

# Mesa fría GN 1/1, refrigeración BAJO COCINA GN 1/1 chiller counter UNDER BROILER

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



KBR-47



KBR-65



KBR-83

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
KBR-47	-2°C +8°C	1210	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R134a*	304	314	D	5 40°C 40%
									R290	502	250	D	5 40°C 40%
KBR-65	-2°C +8°C	1660	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R134a*	304	314	E	5 40°C 40%
									R290	502	259	D	5 40°C 40%
KBR-83	-2°C +8°C	2110	600	700	0	0	359	230V-50Hz	R134a*	304	314	E	5 40°C 40%
									R290	502	264	D	5 40°C 40%

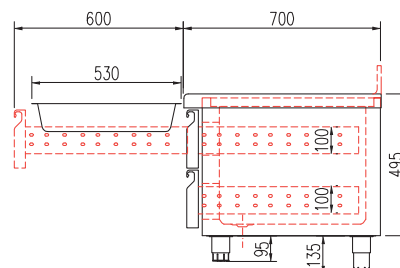
\*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 40°C 40% ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Worktop can be customized on demand
- AISI-304 adjustable legs, 95 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating 40°C 40% ambient



**OPCIONES**

encimera con peto	worktop with upstand
cambio R290 por R134a	R290 to R134a
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

**OPTIONS**

worktop with upstand
R290 to R134a
4 castors set
6 castors set
HACCP alarm recorder
stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz