



PARIS

Chłodziarko-zamrażarka. Wystarczy włączyć do prądu.



*Kolejny krok
w kierunku zwiększania sprzedaży*



Chłodziarko-zamrażarka z optymalną prezentacją towarów

Model PARIS. Innowacyjna chłodziarko-zamrażarka z wypukłą szklaną pokrywą ze zintegrowanym oświetleniem wewnętrznym, która przy użyciu jako urządzenia głównego PARIS 185 może być rozbudowywana do bardzo skutecznej pomocy handlowca: wyspy chłodzącej i mrozącej.

Ewentualne niewykorzystane miejsce nad urządzeniem można łatwo zagospodarować poprzez zastosowanie standardowych regałów na całej powierzchni zajmowanej przez chłodziarko-zamrażarkę. Oferowane na regałach produkty stanowią wówczas uzupełnienie asortymentu chłodzonych towarów.



Zalety

- Duża, wypukła pokrywa
- Uniwersalne urządzenie (U) to „klasyczna lodówka do mięsa mielonego”, która dodatkowo może pracować zarówno w temperaturach ujemnych, jak i dodatnich
- Wystarczy podłączyć do prądu – urządzenie ma własny agregat
- Pewna jakość produktów dzięki stałej temperaturze wewnętrznej i dużym rezerwom energii
- Ulepszona widoczność towarów przy zoptymalizowanej pojemności
- Duża oszczędność energii w porównaniu ze standardowymi urządzeniami zespolonymi
- Niewielkie koszty inwestycyjne i eksploatacyjne
- Automatyczny system rozmrażania

Zakresy temperatur

- chłodzenie: +3 °C do +15 °C
- mrożenie: -18 °C do -23 °C
- Chłodzenie mięsa i mięsa mielonego: 0 °C do +2 °C

**Technika chłodzenia przepływowego
sprawia, że to możliwe!**

Zamówcie Państwo najnowszy prospekt!

Opcje ustawień

- Jako pojedyncze, samodzielne urządzenie ☐
- W ustawieniu szeregowym ☐
- Jako część bloku ☐
- Poprzez zastosowanie urządzenia głównego można realizować różne koncepcje wykorzystania powierzchni ☐
- Można rozbudowywać urządzenie o standardowe półki ☐



Akcesoria*

- Plakietki informacyjne – oznaczenie cen i asortymentu
- Dodatkowe elementy oświetleniowe w różnych wariantach
- Ażurowe przegródki i pojemniki bazowe dla jeszcze lepszej prezentacji towarów
- Zderzaki ochronne w różnych kolorach
- Plakietki informacyjne – oznaczenie cen i asortymentu
- Uszczelki chroniące przed dostaniem się do urządzenia kurzu i wody

*Zamówcie Państwo nasz folder z akcesoriami

Gwarantowany permanentny ruch w sektorze chłodziarek

Proces rozmrażania

1.) Ściany wewnętrzne przed procesem rozmrażania



2.) Rozpuszczanie warstwy lodu w trakcie rozmrażania



3.) Pozbawiona lodu ściana wewnętrzna



Automatyczne rozmrażanie!

Dlatego urządzenia AHT mogą bez przerw

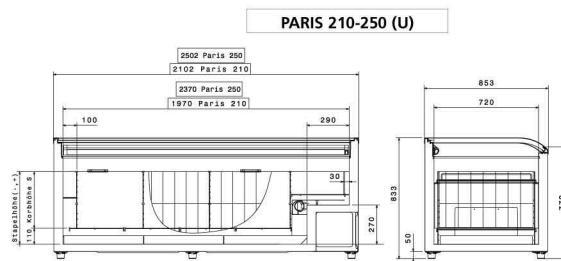
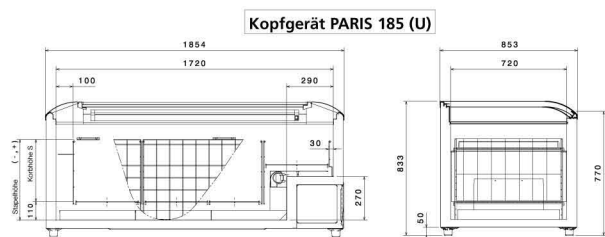
Ten czynnik jest traktowany w AHT Cooling Systems jako rzecz zupełnie podstawowa, dlatego proponujemy automatyczne rozmrażanie, oparte na najnowocześniejszej technice i nie wymagające dodatkowej pracy. Higiena urządzenia i – co za tym idzie – higiena produktów spełniają najwyższe normy. Ponieważ rozmrażanie naszych chłodzonych statycznie urządzeń bazuje na dokładnie zdefiniowanej w czasie kolejności ociepleń w pojemniku wewnętrznym.

Powstały na skutek wilgotnego powietrza w otoczeniu szron zostaje rozpuszczony. W ten sposób definitywnie unikamy nadmiernego zlodowacenia. Temperatura produktów pozostaje w czasie ewaporacji stała i utrzymuje się zawsze poniżej -15°C . Niedopuszczalne zmiany temperatur produktów uniemożliwia specjalna kratka. Zbierająca się w rynnie skroplona woda odparowuje poza przestrzeń przechowywania produktów. Dzięki temu system chłodzenia AHT gwarantuje optymalne magazynowanie i stałość temperatury produktu.

**Perfekcyjny system zamrażania
i automatyczne rozmrażanie!**



PARIS 185 (U)* +/S/-	PARIS 145 (-)	PARIS 250 (-)	PARIS 250 (U)* +/S/-	PARIS 185 (-) AD	PARIS 210 (-) AD	PARIS 250 (-) AD
785	592	1104	1104	785	908	1104
621/415/596	468	882	887/593/853	572	664	813
621/337/596	468	882	887/502/853	572	664	813
1,13	0,93	1,70	1,70	1,13	1,41	1,7
3S/3S/3L1	3L1	3L1	3S/3S/3L1	3L1	3L1	3L1
+16 do +25	+16 do +25	+16 do +25	+16 do +25	+16 do +25	+16 do +25	+16 do +25
+3 do +15/ 0 +2 -18 do -20	-18 do -23	-18 do -23	+3 do +15/ 0 +2 -18 do -23	-18 do -23	-18 do -23	-18 do -23
43,8	41,0	44,0	44,0	43,8	43,8	44,0
220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
640/640/480	380	495	645/645/495	480	480	495
40	35	52	52	40	50	52
4,2/4,2/2,6	2,6	3,2	3,4/3,4/3,2	2,6	2,6	3,2
16	16	16	16	16	16	16
IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21
2,6/5,1/8,3	6,7	8,7	3,1/6,3/8,7	8,8	8,9	9,4
1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750
R 404A	R 404A	R 404A	R 404A	R 404A	R 404A	R 404A
230	210	270	270	230	250	270
30	30	30	30	30	30	30
1854/1720	1457/1325	2502/2370	2502/2370	1854/1720	2102/1970	2502/2370
853/720	853/720	853/720	853/720	853/720	853/720	853/720
770/833	770/833	770/833	770/833	770/833	770/833	770/833
655/705	655/705	655/705	655/705	655/705	655/705	655/705
570/380/550	550	550	570/380/550	550	550	550
129	89	145	163	120	136	155
139	96	156	174	130	147	166



Dane techniczne		PARIS 210 (-)	PARIS 210 (U)* +/-	PARIS 185 (-)
Pojemność brutto (Bruttoinhalt)	Liter	908	908	785
Pojemność netto (z niezbędnym oprzyrządowaniem)	Liter	724	723/484/695	625
Powierzchnia prezentacji towarów (TDA)	Liter	724	723/401/695	625
Klasyfikacja wg EN 441	m ²	1,41	1,41	1,13
Zakres temperatury otoczenia		3L1	3S/3S/3L1	3L1
Zakres temperatury wewnętrznej	°C	+16 do +25	+16 do +25	+16 do +25
Ciśnienie akustyczne na odcinku 1 m	°C	-18 do -23	+3 do +15/ 0 +2 -18 do -23	-18 bis -23
	dB(A)	43,8	43,8	43,8

Dane elektryczne (wartość dla temperatury 25°C)				
Napięcie/częstotliwość	V/Hz	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Wydajność znamionowa urządzenia	W	480	640/640/480	480
Wydajność znamionowa światła	W	50	50	40
Natężenie znamionowe	A	2,6	4,0/4,0/2,6	2,6
Bezpiecznik	A	16	16	16
Klasa zabezpieczenia		IP 21	IP 21	IP 21
Zużycie energii	kWh/24h	8,2	2,5/5,1/8,2	8,3
Długość kabla połączeniowego	mm	1750	1750	1750

Dane chłodnicze				
Środek chłodniczy		R 404A	R 404A	R 404A
Ilość środka chłodniczego	g	250	250	230
Max. Ciśnienie pracy	bar	30	30	30

Wymiary				
Długość zewnętrzna/wewnętrzna	mm	2102/1970	2102/1970	1854/1720
Głębokość na zewnątrz/wewnątrz	mm	853/720	853/720	853/720
Wysokość przyporu z przodu/wysokość zewnętrzna	mm	770/833	770/833	770/833
Wysokość wewnętrzna z przodu/z tyłu	mm	655/705	655/705	655/705
Wysokość, do jakiej można układać towar**	mm	550	570/380/550	550
Waga netto (bez opakowania i z niezbędnym oprzyrządowaniem wewnętrznym) ***	kg	127	145	112
Waga netto (z opakowaniem i niezbędnym oprzyrządowaniem wewnętrznym) ***	kg	138	156	122

*Urządzenie uniwersalne: urządzenie do przechowywania mięsa mielonego, może pracować w temperaturach dodatnich i ujemnych. Zakres temperatury chłodzenia: +3 °C do +15 °C, chłodzenia mięsa i mięsa mielonego: 0 °C do +2 °C, mrożenia: -18 °C do (-20°C) -23 °C

**W przypadku chłodzenia mięsa mielonego wysokość ta odpowiada wysokości kosza

***Oprzyrządowanie składa się ze szkła, nośników dmuchaw, instalacji do przepływu powietrza i koszy do towarów.

