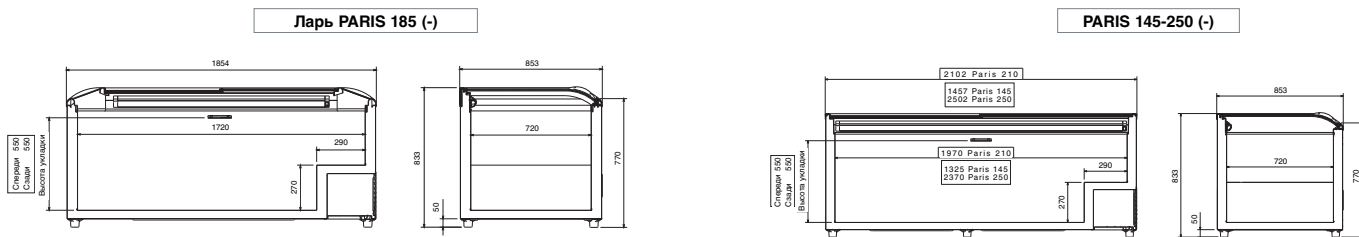


Технические данные		PARIS 185 (–) VS	PARIS 185 (U)* VS +/S/–	PARIS 210 (–) VS	PARIS 210 (U)* VS +/S/–	PARIS 250 (–) VS
Вместительность брутто	литров	785	785	908	908	1104
Вместительность нетто по EN 23953	литров	625 (▲ 572)	621/415/596 (▲ 525)	724 (▲ 664)	723/484/689 (▲ 645)	882 (▲ 813)
Площадь демонстрации товара (TDA)	м²	1,13	1,13	1,41	1,41	1,70
Классификация по EN 23953		3L1	3S/3S/3L1	3L1	3S/3S/3L1	3L1
Диапазон окружающей температуры	°C	от +16 до +25	от +16 до +25	от +16 до +25	от +16 до +25	от +16 до +25
Диапазон регулирования температуры внутри	°C	от –18 до –23	от +3 до +15 от 0 до +2/от –18 до –23	от –18 до –23	от +3 до +15 от 0 до +2/от –18 до –23	от –18 до –23
Звуковое давление на расстоянии в 1 м	дБ(А)	43,6	43,6	43,6	43,8	43,6
Электрические параметры						
Номинальное напряжение/номинальная частота	В/Гц	220–240/50	220–240/50	220–240/50	220–240/50	220–240/50
Потребляемая мощность оборудования	Вт	400	400/400/400	400	400/400/400	450
Потребляемая мощность подсветки	Вт	40	40	50	50	52
Номинальный ток	А	1,8	1,8/1,8/1,8	1,8	1,8/1,8/1,8	2,0
Предохранитель	А	16	16	16	16	16
Род защиты		IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21
Расход энергии (при 25 °C)	кВт ч/24 ч	6,2 (▲ 6,7)	2,4/3,8/6,2 (▲ 6,7)	6,4 (▲ 6,9)	2,3/4,1/6,4 (▲ 6,9)	7,0 (▲ 7,5)
Длина соединительного кабеля	мм	1750	1750	1750	1750	1750
Параметры холодильного оборудования						
Хладагент		R290	R290	R290	R290	R290
Количество хладагента	г	90	90	100	100	110
Макс. допустимое рабочее давление	бар	30	30	30	30	30
Размеры						
Длина снаружи/внутри	мм	1854/1720	1854/1720	2102/1970	2102/1970	2502/2370
Глубина снаружи/внутри	мм	853/720	853/720	853/720	853/720	853/720
Высота доступа спереди/наружная высота	мм	770/833	770/833	770/833	770/833	770/833
Высота внутри спереди/сзади	мм	655/705	655/705	655/705	655/705	655/705
Высота укладки	мм	550	570/380/550	550	570/380/550	550
Вес нетто (без упаковки, с обусловленным процессом внутренним оснащением)	кг	112 (▲ 120)	129 (▲ 129)	127 (▲ 136)	145 (▲ 145)	145 (▲ 155)
Вес брутто (с упаковкой и обусловленным процессом внутренним оснащением)	кг	122 (▲ 130)	139 (▲ 139)	138 (▲ 147)	156 (▲ 156)	156 (▲ 166)

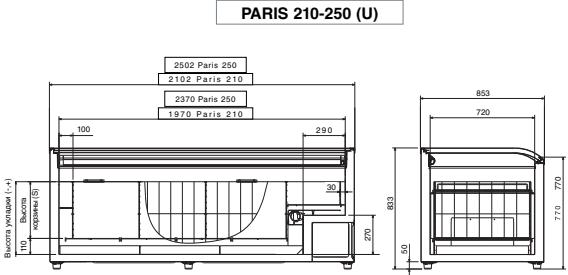
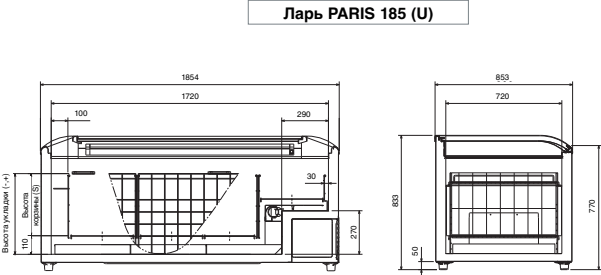
* Универсальный холодильный аппарат: этот аппарат может перекрывать температурные диапазоны охлаждения от +3 °С до +15 °С/охлаждения мяса и мясного фарша от 0 °С до +2 °С/ глубокого замораживания от -18 °С до -23 °С.

** Могут быть поставлены в исполнении U, а также с управляемым числом оборотов компрессора и R290 в качестве хладагента.

▲ Данные для аппарата с автоматическим оттаиванием снеговой шубы



PARIS 250 (U)* VS +S/-	PARIS 145 (-)**	PARIS 185 (-)	PARIS 185 (U)* +S/-	PARIS 210 (-)	PARIS 210 (U)* +S/-	PARIS 250 (-)	PARIS 250 (U)* +S/-
1104	592	785	785	908	908	1104	1104
887/591/853 (▲ 792)	468 (▲ 425)	625 (▲ 572)	621/415/596 (▲ 525)	724 (▲ 664)	723/484/689 (▲ 645)	882 (▲ 813)	887/591/853 (▲ 792)
1,70	0,93	1,13	1,13	1,41	1,41	1,70	1,70
3S/3S/3L1	3L1	3L1	3S/3S/3L1	3L1	3S/3S/3L1	3L1	3S/3S/3L1
от +16 до +25	от +16 до +25	от +16 до +25	от +16 до +25	от +16 до +25	от +16 до +25	от +16 до +25	от +16 до +25
от +3 до +15 от 0 до +2/от -18 до -23	от -18 до -23	от -18 до -23	от +3 до +15 от 0 до +2/от -18 до -23	от -18 до -23	от +3 до +15 от 0 до +2/от -18 до -23	от -18 до -23	от +3 до +15 от 0 до +2/от -18 до -23
44,0	41,0	43,8	43,8	43,8	43,8	44,0	44,0
220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
450/450/450	380	480	640/640/480	480	640/640/480	495	645/645/495
52	35	40	40	50	50	52	52
2,0/2,0/2,0	2,6	2,6	4,2/4,2/2,6	2,6	4,0/4,0/2,6	3,2	3,4/3,4/3,2
16	16	16	16	16	16	16	16
IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21
2,9/4,5/7,0 (▲ 7,5)	6,7 (▲ 7,1)	8,3 (▲ 8,8)	2,6/5,1/8,3 (▲ 8,8)	8,2 (▲ 8,9)	2,5/5,1/8,2 (▲ 8,9)	8,7 (▲ 9,4)	3,1/6,3/8,7 (▲ 9,4)
1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750
R290	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
110	210	230	230	250	250	270	270
30	30	30	30	30	30	30	30
2502/2370	1457/1325	1854/1720	1854/1720	2102/1970	2102/1970	2502/2370	2502/2370
853/720	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	770/833
655/705	655/705	655/705	655/705	655/705	655/705	655/705	655/705
570/380/550	550	550	570/380/550	550	570/380/550	550	570/380/550
163 (▲ 163)	89 (▲ 95)	112 (▲ 120)	129 (▲ 129)	127 (▲ 136)	145 (▲ 145)	145 (▲ 155)	163 (▲ 163)
174 (▲ 174)	96 (▲ 102)	122 (▲ 130)	139 (▲ 139)	138 (▲ 147)	156 (▲ 156)	156 (▲ 166)	174 (▲ 174)





PARIS

Модель Paris – два в одном: холодильник и морозильник
Готовый к подключению в электрическую сеть.



Не содержит
хлорфторуглеродов
и фторуглеродов

Успешное
совершенствование для
большого ассортимента
товара



Холодильный и морозильный аппарат с оптимизированной презентацией товара.

Модель PARIS. Инновационный холодильный и морозильный лари для супермаркетов с выгнутыми панорамными стеклянными раздвижными крышками и встроенным внутренним освещением, который может быть превращен с помощью привлекательной верхней части PARIS 185 в холодильный и морозильный ларь эффективных продаж. Возможно, неиспользуемое над ларем пространство может быть использовано с помощью традиционных стеллажей для расширения торговой площади – предлагаемый на полках товар образует разумное дополнение охлажденного ассортимента.

Ваши преимущества

- Высокая экономия энергии по сравнению с традиционными комбинированными установками
- Экологичный благодаря природному хладагенту пропану
- Совершенно не содержит хлорфторуглеводородов и фторуглеводородов
- Дополнительная экономия энергии в 25 % благодаря электронному управлению числом оборотов компрессора (VS) *
- Готовый к подключению в электрическую сеть без дополнительного монтажа
- Гарантированное качество товара благодаря постоянной внутренней температуре с высокими резервами производительности
- Улучшенный обзор товара при оптимизированном полезном объеме
- Низкие инвестиционные и эксплуатационные расходы
- Холодильное оборудование не требует технического обслуживания

* Компрессор с регулируемым числом оборотов только с хладагентом R290.



Температурные диапазоны

- Охлаждение: от +3 °C до +15 °C
 - Глубокое замораживание: от -18 °C до -23 °C
 - Охлаждение мяса и мясного фарша: от 0 °C до +2 °C
- Конвекционная холодильная техника позволяет это! Направьте запрос на актуальный проспект!

Варианты установки

- Отдельный аппарат
- Рядное расположение
- Модульное расположение
- Островок глубокого замораживания – модели PARIS в модульном расположении могут снабжаться верхней частью с обеих сторон
- Возможность расширения с помощью традиционных полок



Принадлежности*

- Разделительные и установочные решетки для презентации товара, содействующей продажам
- Таблички для размещения ассортимента и ценников
- Возможна поставка защитных планок различных цветов
- Экраны для модульного расположения
- Водозащитные планки препятствуют проникновению пыли и воды под оборудование

** Направьте запрос на наш каталог принадлежностей.*

Автоматическое оттаивание снеговой шубы!

Процесс оттаивания:

1.) Внутренняя стенка перед началом процесса оттаивания снеговой шубы



2.) Таяние ледяного слоя во время удаления снеговой шубы



3.) Внутренняя стенка без льда после процесса оттаивания



Удаление снеговой шубы полностью автоматически!

Этот принцип наша фирма АНТ Cooling Systems вновь реализовала решающим образом и разработала автоматическое оттаивание, которое проходит с помощью самой современной техники и без использования рабочей силы. Гигиена аппарата и тем самым, конечно же, и гигиена продуктов соответствуют самым высоким стандартам. Так как оттаивание наших статичных морозильных аппаратов основывается на точно определенной по времени последовательности нагревов внутреннего объема.

Проводится регулярное оттаивание образовавшегося инея, вызванного влажным окружающим воздухом. Тем самым исключается чрезмерное обледенение. Температура товара остается во время процесса оттаивания, как это предусмотрено законом, всегда ниже -15°C . Недопустимому воздействию на температуру продукта противодействует специальная решетчатая вставка. Собирающаяся в желобке талая вода испаряется за пределами пространства для хранения продуктов.

Совершенная система - глубокое замораживание с автоматическим оттаиванием снеговой шубы!



Регулярное автоматическое оттаивание снеговой шубы...



...при постоянной температуре продуктов!

