



## PARIS

*Kühl- und Tiefkühlgerät. Steckerfertig.*



*Innovativ und energieeffizient!*



## Das Kühl- und Tiefkühlgerät mit optimierter Warenpräsentation.

Modell PARIS. Ein innovatives Kühl- und Tiefkühlgerät mit gebogenen Panorama-Glasschiebedeckeln und integrierter Innenbeleuchtung, das mit dem attraktiven Kopfgerät PARIS 185 zu verkaufswirksamen Kühl- und Tiefkühlinseln ausgebaut werden kann. Eventuell ungenutzter Platz über dem Gerät kann mittels handelsüblicher Regalaufsätze zur Ausdehnung der Verkaufsfläche verwendet werden - das Angebot im Regal ergibt eine sinnvolle Ergänzung des Kühlsortiments.

### Ihre Vorteile

- Hohe Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Verbundanlagen
- Ökologisch unbedenklich durch das natürliche Kältemittel Propan
- Vollkommen FCKW- und FKW-frei
- Zusätzliche 25 % Energieeinsparung durch elektronisch drehzahlgeregelten Kompressor (VS)\*
- neu!** • Brillante LED-Innenbeleuchtung für eine noch attraktivere Warenpräsentation – Energiesparpotential inklusive!
- Steckerfertig ohne zusätzlichen Installationsaufwand
- Mehr Effizienz durch neuen Energiesparlüfter: 0,5 kWh Energieeinsparung täglich
- Verbesserte Wareneinsicht bei optimiertem Nutzinhalt
- Geringe Investitions- und Betriebskosten
- Kältetechnisch wartungsfrei

\* Drehzahl geregelter Kompressor nur mit Kältemittel R290 verfügbar.



### Temperaturbereiche

- Kühlen: +3 °C bis +15 °C
- Tiefkühlen: -18 °C bis -23 °C
- Fleisch und Hackfleisch kühlen: 0 °C bis +2 °C

### Aufstellvarianten

- Einzelgerät
- Reihenplatzierung
- Blockplatzierung
- Tiefkühlinsel – PARIS Modelle in Blockplatzierung können beidseitig mit einem Kopfgerät versehen werden
- Erweiterbar mit handelsüblichen Regalaufsätzen



### Zubehör\*

- **Trennwandgitter und Stellroste**  
zur verkaufsfördernden Warenpräsentation
- **Sortiments- und Preisauszeichnungsschilder**
- **Stoßschutzleisten** in verschiedenen Farben lieferbar
- **Abdeckungen** für die Blockaufstellung
- **Wasserschutzleisten** verhindern das Eindringen von Staub und Wasser unter die Geräte
- **Leuchtaufsatz** in verschiedenen Ausführungen

\* *Fordern Sie unseren Zubehörfolder an.*

## Automatisch Eisfrei – permanent im Einsatz!

### Der Abtauungsprozess:

#### 1.) Innenwand vor Beginn des Enteisungsprozesses



#### 2.) Schmelzen der Eisschicht während der Enteisung



#### 3.) Eisfreie Innenwand nach dem Enteisungsprozess



Diesen Grundsatz haben wir von AHT Cooling Systems entscheidend umgesetzt und eine semi-automatische Enteisung entwickelt, die selbstständig, mit modernster Technik und nahezu ohne Arbeitseinsatz agiert. Die Hygiene des Gerätes und damit natürlich auch die Produkthygiene entsprechen höchsten Normen. Denn die Enteisung unserer statischen Tiefkühlgeräte basiert auf einer exakt definierten zeitlichen Abfolge von Erwärmungen im Innenbehälter.

Die durch feuchte Umgebungsluft verursachte Reifbildung wird regelmäßig abgeschmolzen. Damit wird eine übermäßige Vereisung definitiv vermieden. Die Warentemperatur bleibt während des Abtauprozesses, wie gesetzlich gefordert, immer unter  $-15\text{ °C}$ . Eine unzulässige Beeinflussung der Produkttemperatur verhindert ein spezieller Gittereinsatz. Das in einer Rinne gesammelte Tauwasser wird außerhalb des Produktlagerraumes verdunstet.

### Semi-automatische Geräteenteisung – ein perfektes System!

Regelmäßige Enteisung...



...bei konstanter Warentemperatur!

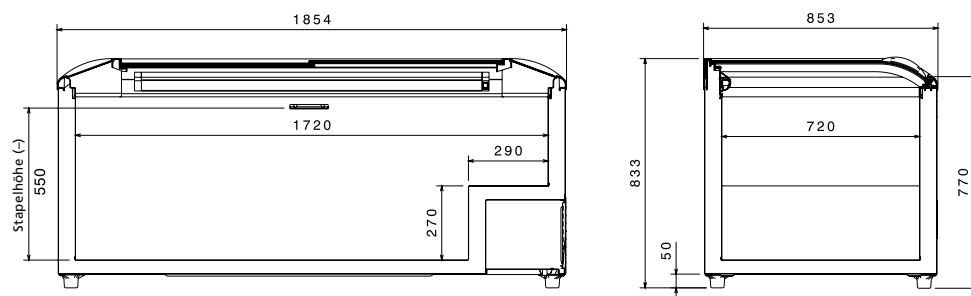


Technische Daten		PARIS 185 (-) VS	PARIS 185 (U)* VS	PARIS 210 (-) VS	PARIS 210 (U)* VS	PARIS 250 (-) VS
Bruttoinhalt	liter	785	785	908	908	1104
Nettoinhalt nach EN 23953	liter	625 [▲572]	621/415/596 [▲525]	724 [▲664]	723/484/689 [▲645]	882 [▲813]
Warenpräsentationsfläche (TDA)	m <sup>2</sup>	1,13	1,13	1,41	1,41	1,70
Klassifizierung nach EN 23953		3L1	3S/3S/3L1	3L1	3S/3S/3L1	3L1
Umgebungstemperaturbereich	°C	+16 bis +25	+16 bis +25	+16 bis +25	+16 bis +25	+16 bis +25
Regelbereich der Innentemperatur	°C	-18 bis -23	+3 bis +15/ 0 bis +2/-18 bis -23	-18 bis -23	+3 bis +15/ 0 bis +2/-18 bis -23	-18 bis -23
Schalldruck in 1 m Abstand	dB(A)	43,6	43,6	43,6	43,8	43,6
Elektrische Kenndaten						
Nennspannung/-frequenz	V/Hz	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Nennleistungsaufnahme Gerät	W	400	400	400	400	450
Nennleistungsaufnahme Licht	W	40	40	50	50	52
Nennstrom	A	1,8	1,8	1,8	1,8	2,0
Absicherung	A	16	16	16	16	16
Energieaufnahme (bei 25 °C)	kWh/24 h	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]
Länge des Anschlusskabels	mm	1750	1750	1750	1750	1750
Kältetechnische Kenndaten						
Kältemittel		R290	R290	R290	R290	R290
Kältemittelmenge	g	90	90	100	100	110
Max. zul. Betriebsdruck	bar	30	30	30	30	30
Abmessungen						
Länge außen/innen	mm	1854/1720	1854/1720	2102/1970	2102/1970	2502/2370
Tiefe außen/innen	mm	853/720	853/720	853/720	853/720	853/720
Eingriffshöhe vorne/Außenhöhe	mm	770/833	770/833	770/833	770/833	770/833
Stapelhöhe	mm	550	570/380/550	550	570/380/550	550
Gewicht						
Gewicht netto (exkl. Verpackung, inkl. prozessbedingter Inneneinrichtung)	kg	112 [▲120]	129 [▲129]	127 [▲136]	145 [▲145]	145 [▲155]
Gewicht brutto (inkl. Verpackung und prozessbedingter Inneneinrichtung)	kg	122 [▲130]	139 [▲139]	138 [▲147]	156 [▲156]	156 [▲166]

\* Universalgerät: Die Temperaturbereiche Kühlung +3 °C bis +15 °C/Fleisch- u. Hackfleischkühlung 0 °C bis +2 °C/Tiefkühlung -18 °C bis -23 °C können mit diesem Gerät abgedeckt werden.  
 \*\* Sowohl als (U)-Gerät sowie auch mit Kältemittel R290 und elektronisch drehzahlgeregeltem Kompressor erhältlich.

[ ▲ Daten für Geräte mit semi-automatischer Enteisung ]

Kopfgerät PARIS 185



PARIS 250 (U)* VS	PARIS 145 (-)**	PARIS 185 (-)	PARIS 185 (U)*	PARIS 210 (-)	PARIS 210 (U)*	PARIS 250 (-)	PARIS 250 (U)*
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
+16 bis +25	+16 bis +25	+16 bis +25	+16 bis +25	+16 bis +25	+16 bis +25	+16 bis +25	+16 bis +25
+3 bis +15/ 0 bis +2/-18 bis -23	-18 bis -23	-18 bis -23	+3 bis +15/ 0 bis +2/-18 bis -23	-18 bis -23	+3 bis +15/ 0 bis +2/-18 bis -23	-18 bis -23	+3 bis +15/ 0 bis +2/-18 bis -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	380	480	480	480	480	495	495
52	35	40	40	50	50	52	52
2,0	3,4	3,6	3,6	3,6	3,6	3,7	3,7
16	16	16	16	16	16	16	16
2,9/4,5/7,0 [▲7,5]	6,7 [▲7,1]	7,7 [▲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
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]

Alle Geräte auch mit Energiesparlüfter sowie internem LED Licht erhältlich. (Gegen Aufpreis)

