

BEDIENUNGSANLEITUNG

Einbau-Kühlwannen und Einbau-Kühlplatten Serie Elegance



KBS Gastrotechnik GmbH - Schoßbergstraße 26 - 65201 Wiesbaden

Inhaltverzeichnis

VORWORT	2
BEHEIZTE ELEMENTE	4
KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER WANNE	8
KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER PLATTE	11

VORWORT

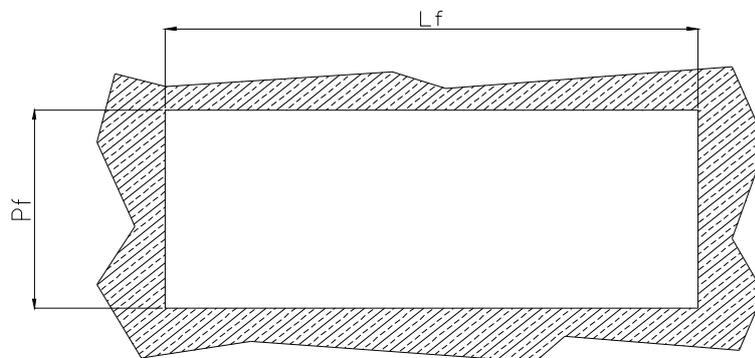
Die Linie DROP IN – ELEGANCE und PRIMUS besteht aus Standardelementen für den Einbau in Arbeitsplatten. Die Arbeitsplatten können aus jedem beliebigen Material sein. Die ELEGANCE und PRIMUS-Linie passt zu jeder Einrichtungsart und garantiert auf professionelle Weise die Beibehaltung der richtigen Temperatur für die Speisen (sowohl kalte als auch warme Speisen). Vorgesehen sind die Funktionen Bainmarie in Wasser oder warme Luft, Warmhalteplatten aus Glaskeramik, belüftete Kühlwannen und -platten, belüftete Vitrinen und ergänzende Elemente wie Aufsätze und Deckungen usw.

Die Geräte des Umluft-Systems sind für die Verteilung und Ausstellung von Speisen und Getränken geeignet, die auf eine beständige Temperatur (warm oder kalt) erhalten werden sollen. Das Gebrauch muss auf die Ausstellungszeit beschränkt sein, da die Elemente für die dauernde Erhaltung von Speisen nicht geeignet sind.

Die Geräte sind nicht für ungeschützte Umgebungen (Regen, prallende Sonne) geeignet. Die Elemente werden mit verstellbaren Bügeln an der Arbeitsplatte befestigt.

Die Kühlelemente sind vollständig mit Kühlaggregat oder für ein externes Kühlaggregat vorgerüstet. Die ersten sind einsatzbereit, die zweiten benötigen ein externes Aggregat, eine Kältemittelfüllung und eine Endabnahme.

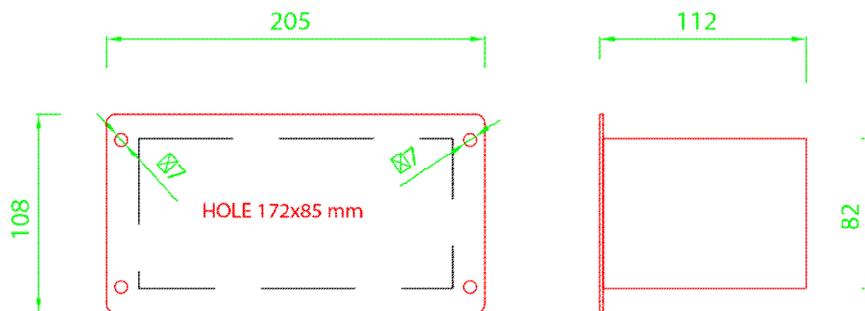
Vorbereitung der Bohrung in den Arbeitsplatten für den Einbau der Elemente:



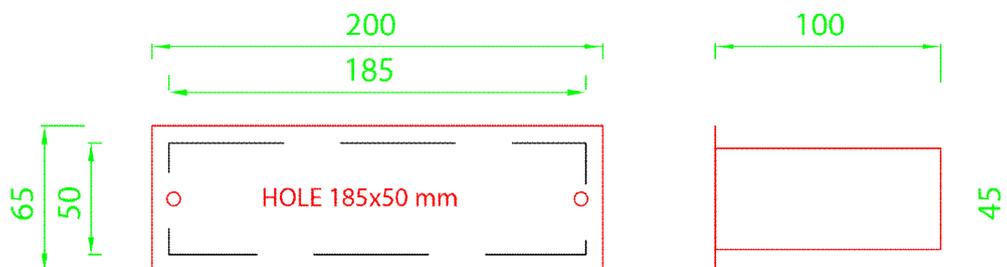
Gastro Norm	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Lf [mm]	775 (max 780)	1100 (max 1105)	1430 (max 1435)	1755 (max 1760)
Pf [mm]	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)

Vorbereitung der Bohrung für die Schaltereinheit: Wärmegeräte

Serie:
E-WHP
E-Dry
E-Bain Marie


Vorbereitung der Bohrung für die Schaltereinheit: Kühlgeräte

Serie:
E-EKW und E-EKW ohne Maschine
E-EKP und E-EKP ohne Maschine



BEHEIZTE ELEMENTE
**Serie E-BM
BAINMARIE MIT WASSER**

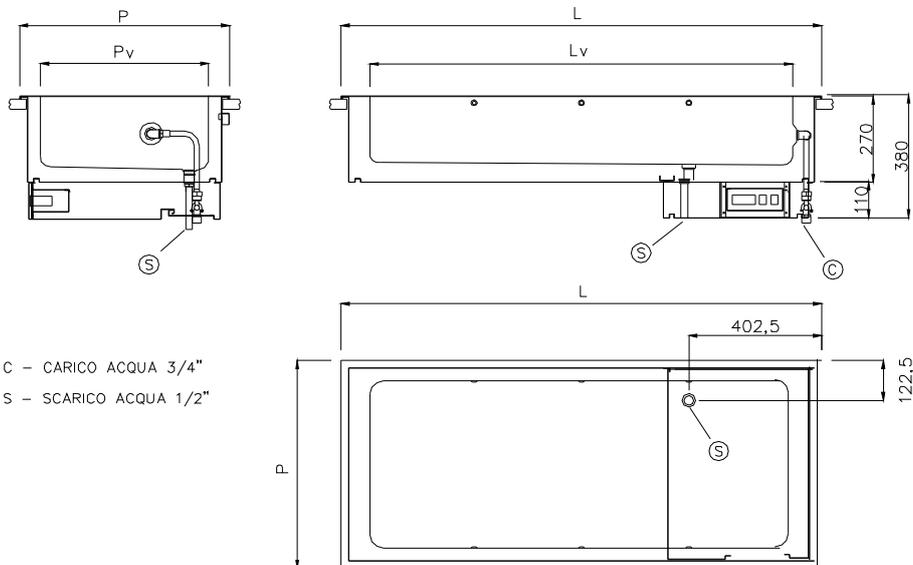
Sie dienen zum Erhalt der richtigen Temperatur von warmen Speisen in GN-Behältern.

Die Produktreihe besteht aus 4 Modellen mit den Längen 800, 1125, 1455 und 1780mm, die für die Aufnahme bzw. von 2, 3, 4, 5 Gastronorm-Behältern 1/1 (max. Tiefe H= 200 mm) geeignet sind. Die Arbeitsplatte ist aus Edelstahl AISI 304 St.12/10 mm.

Höchste Betriebstemperatur etwa 90 °C, einstellbar und durch ein Digitalthermostat gesteuert. Die Wanne ist an der Arbeitsplatte angeschweißt und hat gerundete Seiten, die eine leichte Reinigung ermöglichen.

Die extrem flachen Heizwiderstände mit haftenden Silikonhalterungen erlauben eine Reduzierung der Leistungsaufnahme und verbessern die Funktionstüchtigkeit (schnelles Erreichen der eingestellten Temperatur, weniger Wärmeverluste)

Wassereinfluss mit Magnetventil. Wasserablauf mit entfernbarem Überlauf.

Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte


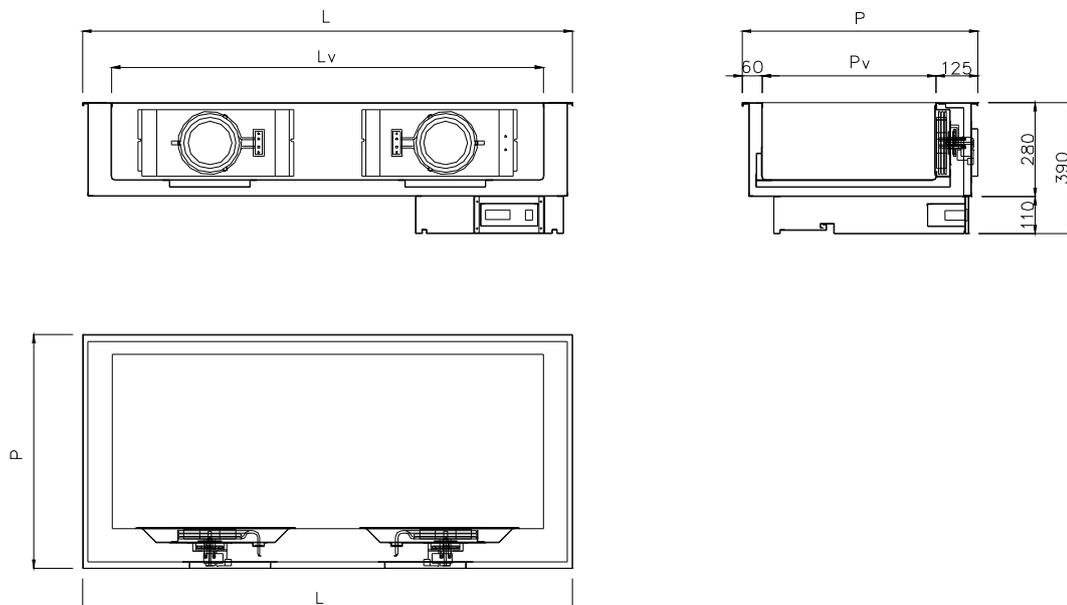
Serie E-BM BAINMARIE MIT WASSER					
Artikel Nummer		354120	354130	354140	354150
Außenmassen [mm]					
	L = Länge	800	1125	1455	1780
	P = Tiefe	700	700	700	700
Beckenmassen [mm]					
	Lv = Länge	630	960	1280	1605
	Pv = Tiefe	510	510	510	510
	Hv = Höhe	210	210	210	210
Kapazität GN 1/1 Behälter		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Durchmesser Wassereinfluss		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Durchmesser Wasserauslauf		1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Gesamtleistung [Kw]		2	3	3	5
Beckentemperatur [°C]		+65/+90	+65/+90	+65/+90	+65/+90
Spannung		230V 1F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz

**Serie E-DRY
TROCKENE BAINMARIE MIT WARMLUFT BELÜFTET**

Sie dienen zum Erhalt der richtigen Temperatur von warmen Speisen in GN-Behältern.

Die Produktreihe besteht aus 4 Modellen mit den Längen 800, 1125, 1455 und 1780mm, die für die Aufnahme bzw. von 2, 3, 4, 5 Gastronorm-Behältern 1/1 (max. Tiefe H= 200 mm) geeignet sind. Die Arbeitsplatte ist aus Edelstahl AISI 304.

Höchste Betriebstemperatur etwa 85°C, einstellbar und durch ein Digitalthermostat gesteuert. Die gussgekapselten Heizwiderstände ermöglichen eine schnellere Erreichung der eingesetzten Temperatur.

Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte


Serie E-DRY TROCKENE BAINMARIE MIT WARMLUFT BELÜFTET					
Artikel Nummer		349120	349130	349140	349150
Außenmassen [mm]					
	L = Länge	800	1125	1455	1780
	P = Tiefe	700	700	700	700
Beckenmassen [mm]					
	Lv = Länge	630	960	1280	1605
	Pv = Tiefe	510	510	510	510
	Hv = Höhe	210	210	210	210
Kapazität GN 1/1 Behälter		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Beckentemperatur [°C]		+65/+85	+65/+85	+65/+85	+65/+85
Gesamtleistung [Kw]		1,1	1,1	2,2	2,2
Spannung		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

**Serie E-WHP
WARMHALTEPLATTE AUS GLASKERAMIK**

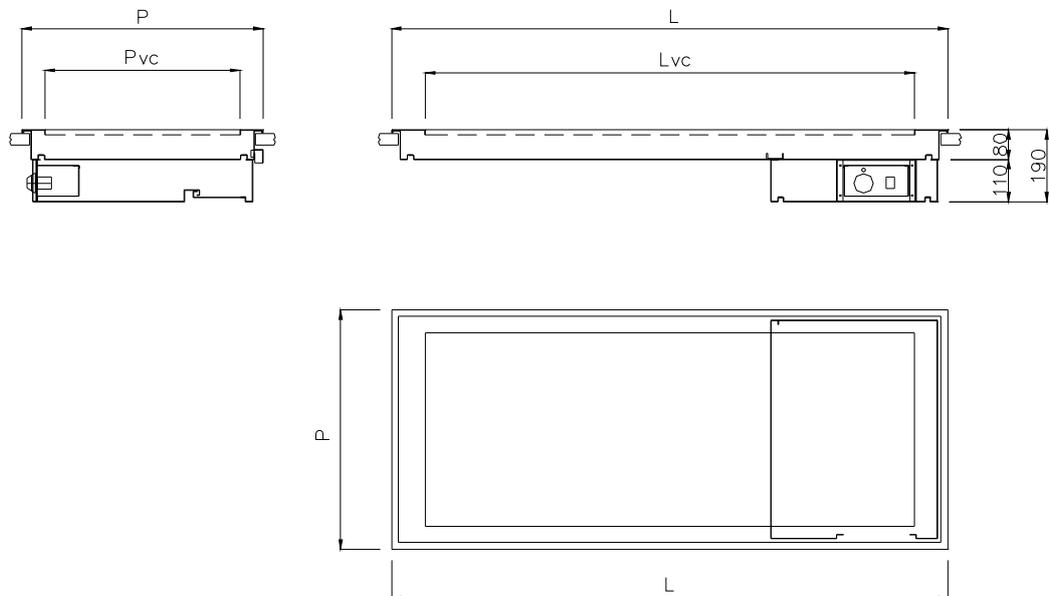
Sie dienen zum Erhalt der richtigen Temperatur warmer Speisen auf Tablette, Blechen oder in den Behältern.

Die Produktreihe besteht aus 3 Modellen mit den Längen 800, 1125, 1455 mm.

Platte aus Edelstahl AISI 304 hergestellt.

Warmhalteplatte aus Glaskeramik, für eine leichte Reinigung mit der Edelstahlkante bündig.

Max. Betriebstemperatur etwa 120°C, einstellbar und durch ein mechanisches Thermostat geregelt. Die Fadenheizwiderstände verbessern die Funktionstüchtigkeit (schnelles Erreichen der eingestellten Temperatur, weniger Wärmeverluste) und erwärmen die Platte gleichmäßig.

Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte


Serie E-WHP WARMHALTEPLATTE AUS GLASKERAMIK				
Artikel Nummer		355120	355130	355140
Außenmassen [mm]				
	L = Länge	800	1125	1455
	P = Tiefe	700	700	700
Massen der Warmhalteplatte [mm]				
	Lvc = Länge	650	960	1300
	Pvc = Tiefe	510	510	510
Kapazität GN 1/1 Behälter		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1
Höchsttemperatur [°C]		+120	+120	+120
Gesamtleistung [Kw]		1,2	1,8	2,4
Spannung		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

Serie E-WHV BEFEUCHTETE UMLUFT-WARMVITRINE

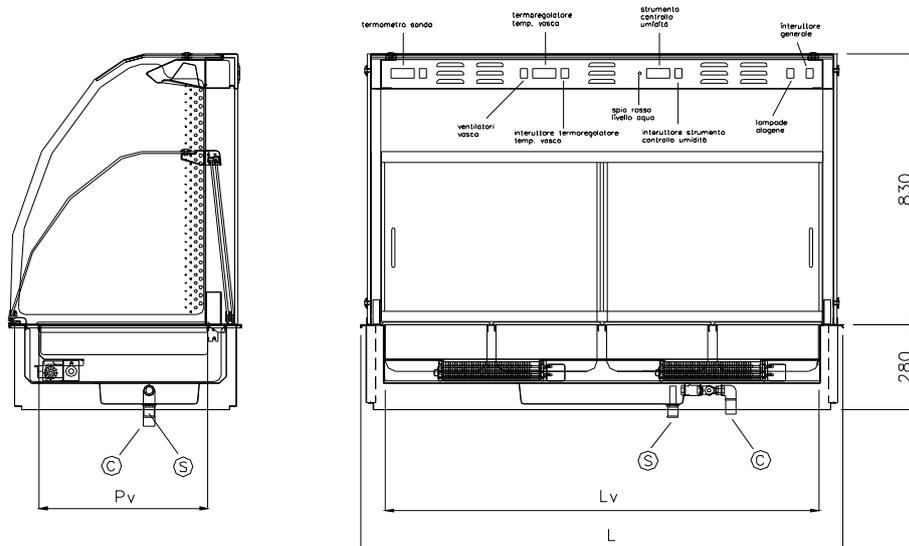
Sie dienen zum Erhalt der richtigen Temperatur von warmen Speisen in GN-Behältern.

Die Produktreihe besteht aus 4 Modellen mit den Längen 800, 1125, 1455 und 1780mm, die für die Aufnahme bzw. von 2, 3, 4, 5 Gastronorm-Behältern 1/1 (max. Tiefe H= 100 mm) geeignet sind.

Höchste Betriebstemperatur etwa 85°C, einstellbar und durch ein Digitalthermostat gesteuert. Die Vitrine ist komplett aus Hartglas hergestellt und ist im oberen Teil mit Halogenlampen für den Erhalt der Speisen ausgestattet.

Die Feuchtigkeit wird durch einen Heizwiderstand in einem Verdampfungswanne im unteren Teil der Vitrine versorgt. Das Wasserniveau des Verdampfungswannes wird durch den automatischen Wassereinfluss mit Niveausensor versichert.

Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte



C - CARICO ACQUA 3/4"
S - SCARICO ACQUA 1/2"

Serie E-WHV BEFEUCHTETE UMLUFT-WARMVITRINE					
Artikel Nummer		348120	348130	348140	348150
Außenmassen [mm]					
	L = Länge	800	1125	1455	1780
	P = Tiefe	700	700	700	700
Beckenmassen [mm]					
	Lv = Länge	630	960	1280	1605
	Pv = Tiefe	510	510	510	510
	Hv = Höhe	100	100	100	100
Kapazität GN 1/1 Behälter		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Durchmesser des Wassereinflaßrohrs		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Durchmesser des Wasserauslaßrohrs		1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Gesamtleistung [Kw]		2	3	3,2	3,2

Beckentemperatur [°C]		+65/+85	+65/+85	+65/+85	+65/+85
Spannung		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER WANNE SERIE E-EKW UND E-EKW O.M.

Ihr Zweck ist die Aufbewahrung und Ausstellung kalter Speisen und Getränke.

Die Produktreihe besteht aus 4 Modellen in den Längen 800, 1125, 1455, 1780 mm.

Die Elemente werden durch einen queren Luftfluss gekühlt.

Die Wannen sind mit einem speziellen System ausgestattet, mit dem die Nutztiefe leicht von 30 mm bis 150 mm höhenverstellt werden kann.

Der Verdampfer kann für eine gründliche Reinigung der Wanne hochgehoben werden.

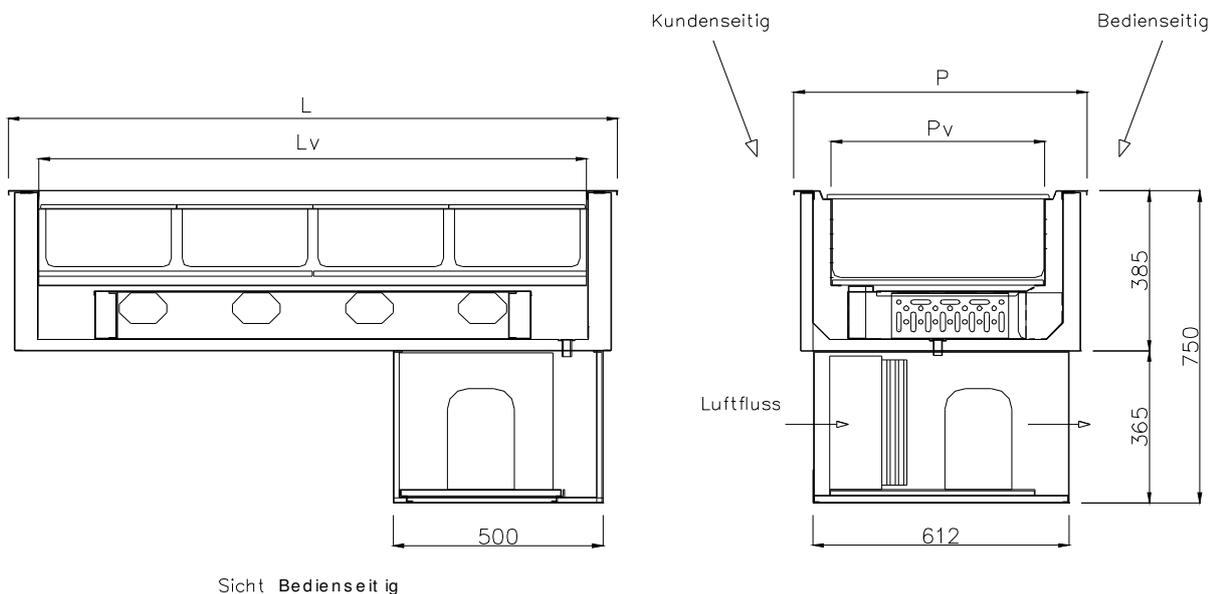
Platte aus Edelstahl AISI 304 hergestellt.

Die Elemente arbeiten mit Kühlaggregat und Kältemittel R290A oder können auf Anfrage für ein externes Kühlaggregat vorgerüstet werden.

Die Kühlwanne ist isoliert und der Kondensatablauf erfolgt über ein Rohr, das am Fußboden anzuschließen ist (Aufgabe des Endverbrauchers).

Die Temperatureinstellung erfolgt durch digitale Steuerung einschließlich der Regelung und Programmierung der Entfrosthungen, die durch die Umschaltung der Gruppe erfolgen.

Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte



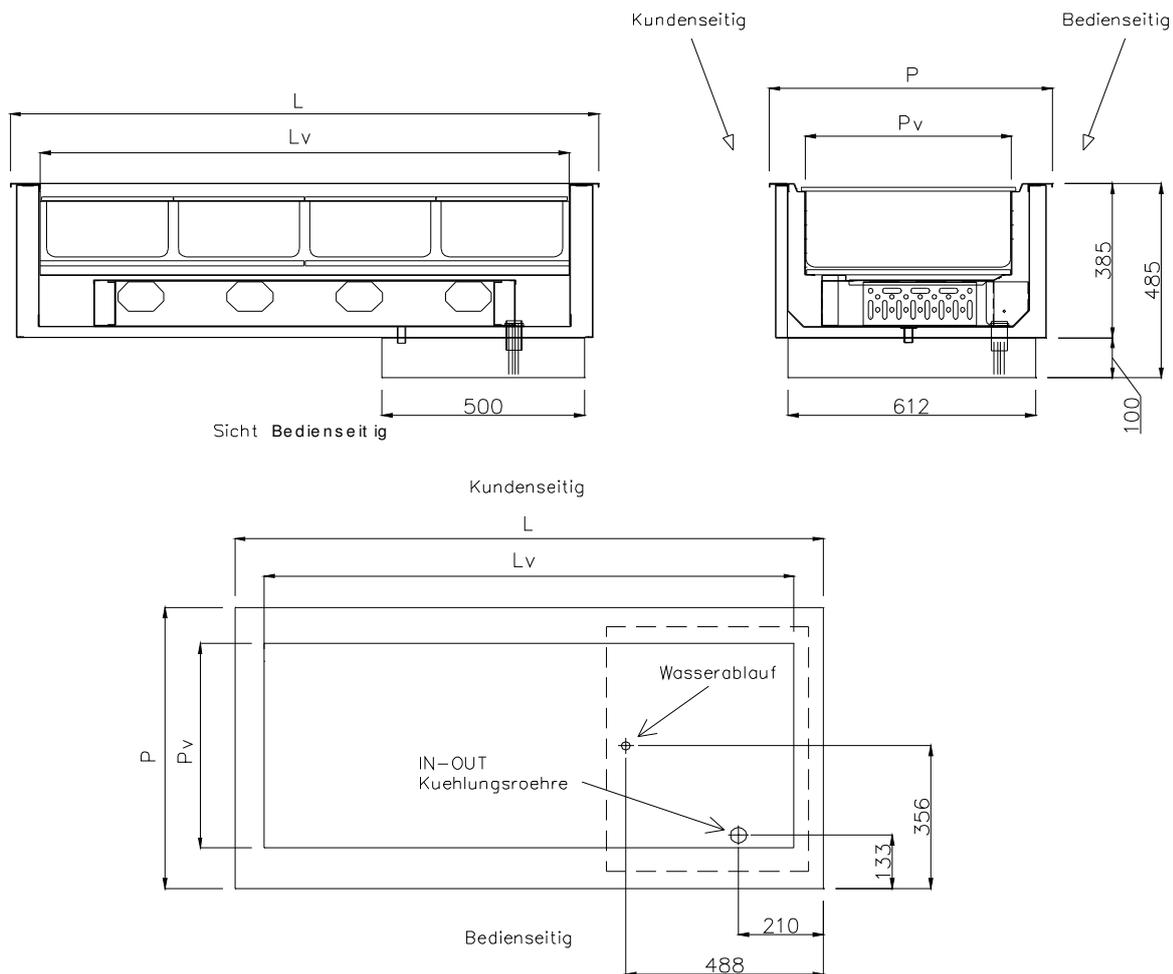
Sicht Bedienseitig

SERIE E-EKW KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER WANNE					
Artikel Nummer		350121	350131	350141	350151
Außenmassen [mm]					
	L = Länge	800	1125	1455	1780
	P = Tiefe	700	700	700	700
Beckenmassen [mm]					
	Lv = Länge	650	980	1310	1630
	Pv = Tiefe	510	510	510	510
	Hv = Höhe	30/150	30/150	30/150	30/150
Kapazität GN 1/1 Behälter		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Beckentemperatur [°C]		-1/+5 *	-1/+5 *	-1/+5 *	-1/+5 *
Kältegas		R290A	R290A	R290A	R290A

Kühlleistung bei -10°C [W]		720	980	1480	1630
Gesamtleistung [Kw]		0,7	0,7	0,9	1,1
Spannung		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

* Einstufung 2M1 gemäß der Norm UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

Ausführung für Zentralkühlung

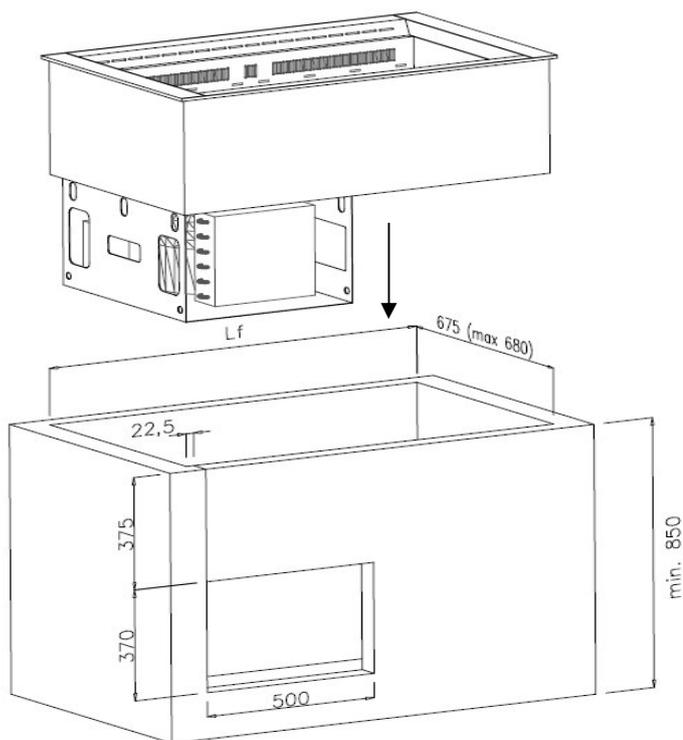


SERIE E-EKW O.M. KÜHELEMENTE MIT BELÜFTETER WANNE (AUSFÜHRUNG FÜR ZENTRALE KÜHLUNG)					
Artikel Nummer		351121	351131	351141	351151
Außenmassen [mm]					
	L = Länge	800	1125	1455	1780
	P = Tiefe	700	700	700	700
Beckenmassen [mm]					
	Lv = Länge	650	980	1310	1630
	Pv = Tiefe	510	510	510	510
	Hv = Höhe	30/150	30/150	30/150	30/150
	Kapazität GN 1/1 Behälter	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
	Beckentemperatur [°C]	-1/+5 *	-1/+5 *	-1/+5 *	-1/+5 *

Kältegas		R290A	R290A	R290A	R290A
Kühlleistung bei -10°C [W]		720	980	1480	1630
DM Gas-Zuluftrohr [mm]		6	6	10	10
DM Gas-Abluftrohr [mm]		10	12	12	12
Spannung		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

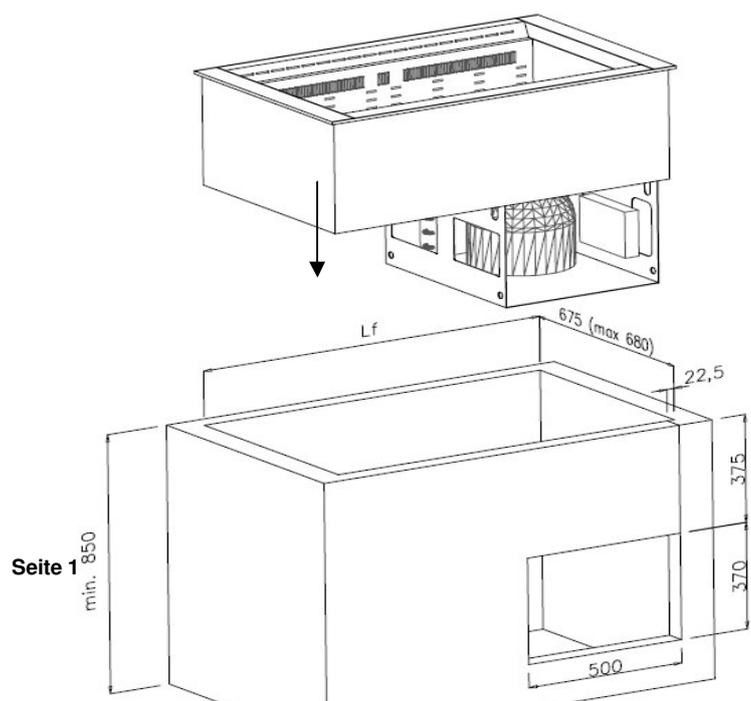
* Einstufung 2M1 gemäß der Norm UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

Vorbereitung der Bohrung in der Theke für die Lüftung der Gruppe:



KUNDENSEITIG (FRONTSEITE)

BEDIENSEITIG (HINTERE SEITE)



KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER PLATTE SERIE E-EKP UND E-EKP O.M.

Ihr Zweck ist die Aufbewahrung und Ausstellung kalter Speisen und Getränke.

Die Produktreihe besteht aus 4 Modellen in den Längen 800, 1125, 1455, 1780 mm.

Die Elemente werden durch einen queren Luftfluss gekühlt.

Der Verdampfer kann für eine gründliche Reinigung der Wanne hochgehoben werden.

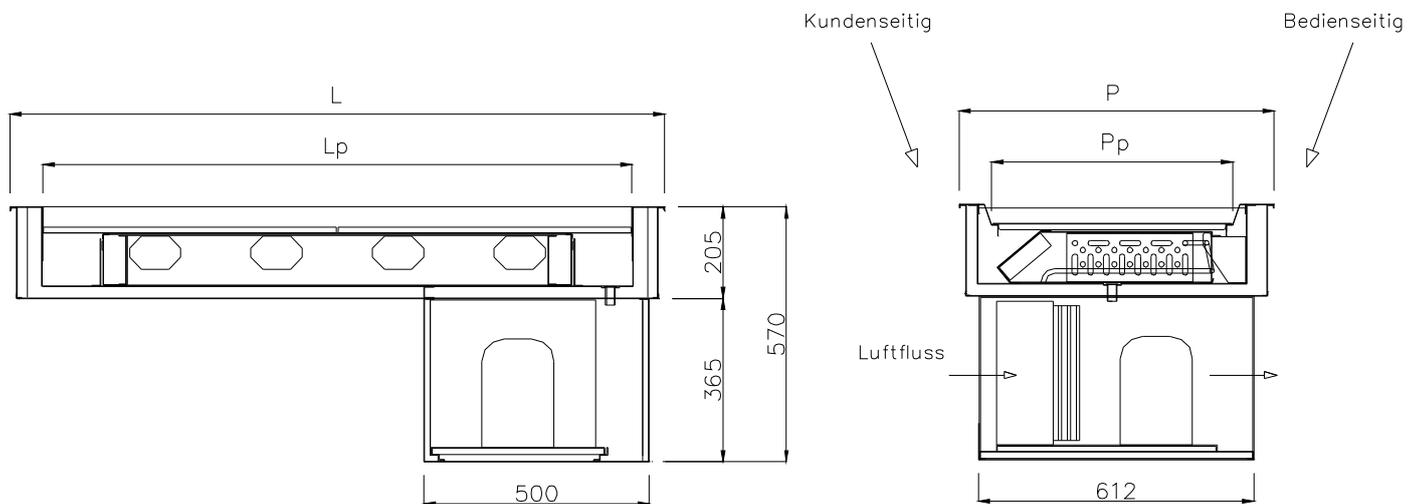
Platte aus Edelstahl AISI 304 hergestellt.

Die Elemente arbeiten mit Kühlaggregat und Kältemittel R404A oder können auf Anfrage für ein externes Kühlaggregat vorgerüstet werden.

Die Kühlwanne ist isoliert und der Kondensatablauf erfolgt über ein Rohr, das am Fußboden anzuschließen ist (Aufgabe des Endverbrauchers).

Die Temperatureinstellung erfolgt durch digitale Steuerung einschließlich der Regelung und Programmierung der Entfrosthungen, die durch die Umschaltung der Gruppe erfolgen.

Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte



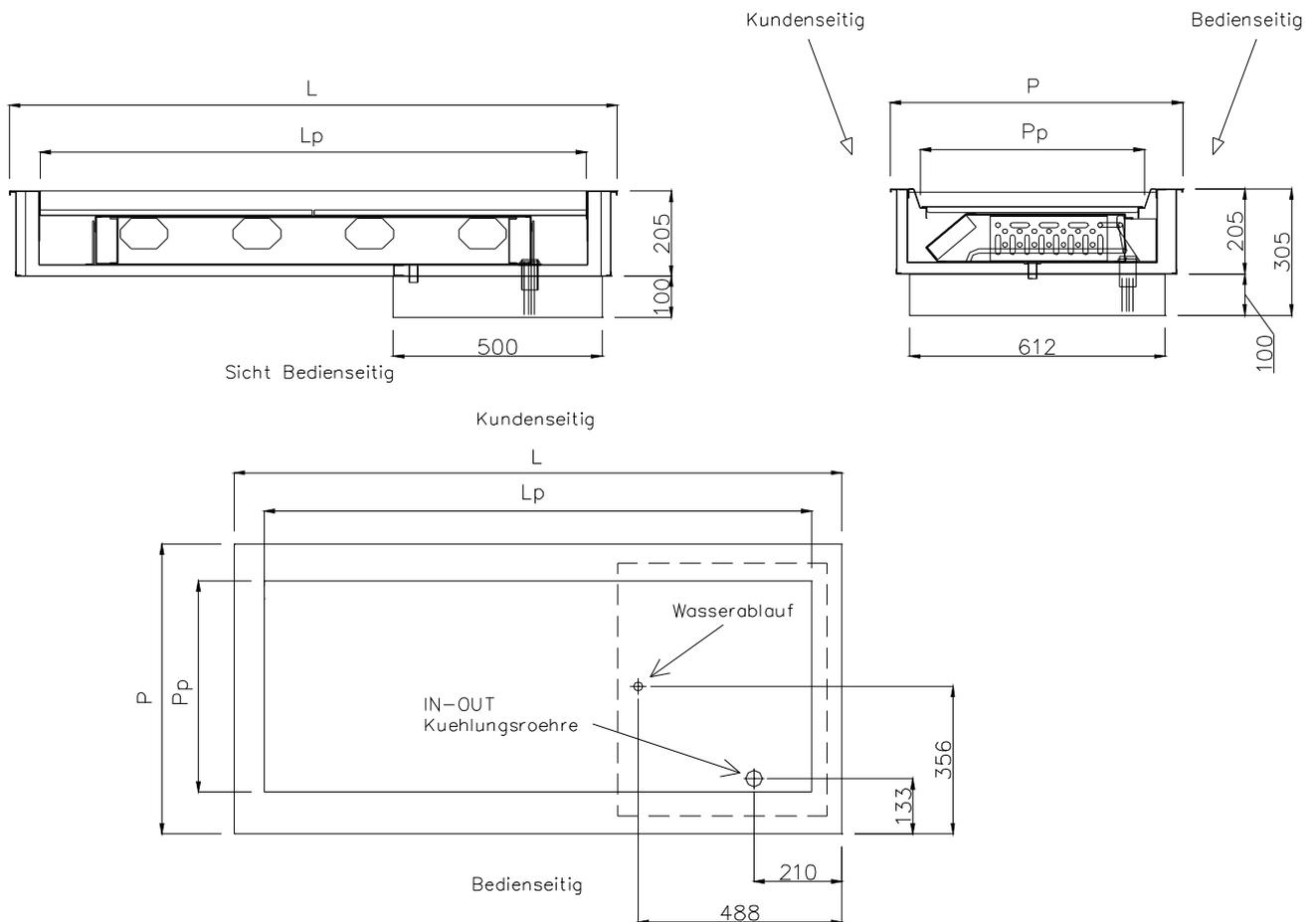
Sicht Bedienseitig

SERIE E-EKP KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER PLATTE					
Artikel Nummer		352121	352131	352141	352151
Außenmassen [mm]					
	L = Länge	800	1125	1455	1780
	P = Tiefe	700	700	700	700
Beckenmassen [mm]					
	Lp = Länge	650	980	1310	1630
	Pp = Tiefe	510	510	510	510
	Hp = Höhe	30	30	30	30
Kapazität GN 1/1 Behälter		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Beckentemperatur [°C]		-1/+5 *	-1/+5 *	-1/+5 *	-1/+5 *
Kältegas		R290A	R290A	R290A	R290A

Kühlleistung bei -10°C [W]		720	980	1480	1630
Gesamtleistung [Kw]		0,7	0,7	0,9	1,1
Spannung		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

* Einstufung 2M1 gemäß der Norm UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

Ausführung für Zentralkühlung

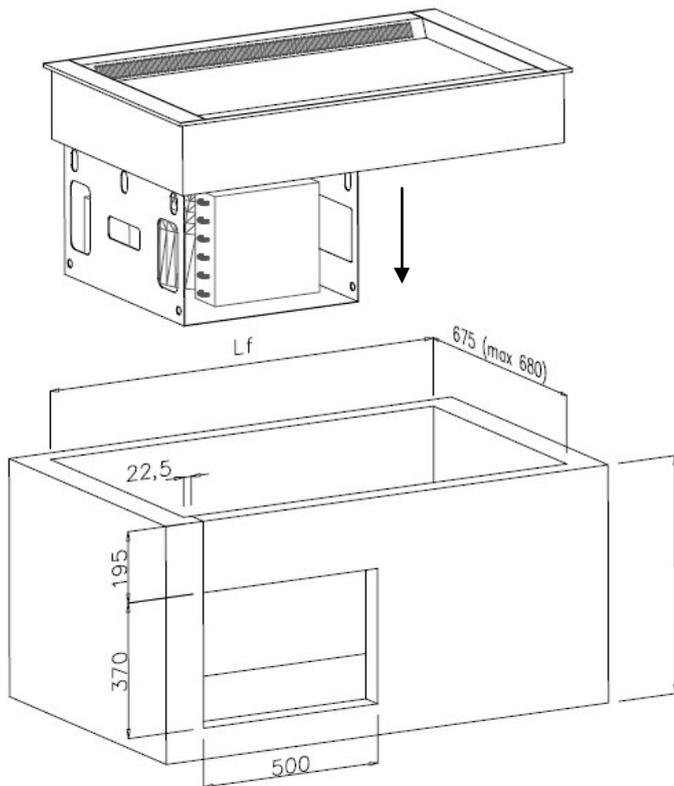


SERIE E-EKP O.M. KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER PLATTE (AUSFÜHRUNG FÜR ZENTRALE KÜHLUNG)					
Artikel Nummer		353121	353131	353141	353151
Außenmassen [mm]					
	L = Länge	800	1125	1455	1780
	P = Tiefe	700	700	700	700
Beckenmassen [mm]					
	Lp = Länge	650	980	1310	1630
	Pp = Tiefe	510	510	510	510
	Hp = Höhe	30	30	30	30
Kapazität GN 1/1 Behälter		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1

Beckentemperatur [°C]		-1/+5 *	-1/+5 *	-1/+5 *	-1/+5 *
Kältegas		R404A	R404A	R404A	R404A
Kühlleistung bei -10°C [W]		720	980	1480	1630
DM Gas-Zuluftrohr [mm]		6	6	10	10
DM Gas-Abluftrohr [mm]		10	12	12	12
Spannung		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

* Einstufung 2M1 gemäß der Norm UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

Vorbereitung der Bohrung in der Theke für die Lüftung der Gruppe:



BEDIENSEITIG (HINTERE SEITE)

KUNDENSEITIG (FRONTSEITE)

