

FRESHNESS. WORLDWIDE. **AHT** 



PARIS

*Lăzi frigorifice pentru păstrarea produselor congelate și refrigerate.
Gata de utilizare.*



**Fără CFC
și PVC**

*Introducerea celei mai recente
oportunități pentru
mărirea vânzărilor dvs.*



Unitatea de răcire și congelare care maximizează calitatea expunerii produselor dvs.

Modelul PARIS. Această ladă frigorifică a fost concepută cu capace în diferite forme și cu marginea din față mai jos pentru a facilita clienților privirea directă în ladă. Cu alte cuvinte, puteți oferi o vizibilitate maximă a produselor și veți beneficia de oportunități mărite de vânzare a produselor. Modelul PARIS este dotat cu iluminare internă care atrage clienții, aceștia având posibilitatea de a vedea clar produsele expuse – ceea ce mărește dorința de cumpărare. Această inovație excepțională poate fi utilizată fie ca ladă frigorifică independentă, fie împreună cu altele, montate împreună ca o insulă, în aceeași locație. Când este utilizat în bloc, modelul PARIS include și o ladă finală opțională, care nu doar că optimizează cu succes spațiul, ci creează și un aspect estetic plăcut al capătului terminal al blocului de lăzi în sine. Gama PARIS poate fi instalată și sub rafturi.



Beneficii cheie

- **Economia ridicată de energie care poate fi obținută comparativ cu unitățile obișnuite, descoperite**
- **Nu daunează mediului, conține propan natural pentru refrigerare**
- **100 % fara CFC și PVC**
- **Oferă o economie de energie adițională de aproximativ 25 % cu ajutorul compresorului cu viteză controlată electronic (VS) ***
- **Control electronic al temperaturii, pe care o menține constant sub +2 °C fara atingerea punctului de congelare pentru carne în cazul lăzilor frigorifice pentru carne proaspătă**
- **Oportunități excelente de expunere a produselor pentru atragerea clienților**
- **Marirea gamei de produse pe care le oferiți clienților dvs.**
- **Costuri mici de investiție și de funcționare**
- **Sistem de refrigerare fara necesitatea întreținerii**

* compresoarele frigorifice cu viteză controlată electronic funcționează numai cu agent frigorific R 290

Intervale de temperatură

- Răcire: de la +3 °C la +15 °C
 - Congelare: de la -18 °C la -23 °C
 - Refrigerare carne și carne tocată: de la 0 °C la +2 °C
- Posibilă datorită tehnologiei statice de răcire și de ventilație! Nu ezitați să ne solicitați broșura actuală!**

Opțiuni flexibile de locație

- Poate fi utilizată ca unitate autonomă
- Poate fi utilizată într-un lanț de lăzi frigorifice
- Poate fi utilizată într-un bloc de lăzi frigorifice
- Maximizează utilizarea suprafeței pardoselii cu o ladă finală
- Poate fi instalată fie sub rafturi, fie integrată în sistemele de rafturi existente



Încorporează
PROPAN
fără impact negativ
asupra mediului ambiant

Accesorii*

- **Separatoare si unitati de baza** pentru o mai buna prezentare
- **Etichetare produse si etichete preturi**
- **Bare de protectie la impact** disponibile în diferite culori
- **Capace** pentru aranjare pe un rând
- **Scuturi** care previn scurgerea apei si acumularea prafului sub lazi

*** Nu ezitati sa ne solicitati catalogul cu accesorii.**

Decongelare automata!

Procesul de decongelare automata:

1.) Perete interior înainte de începerea procesului de decongelare automata



2.) Formatiunea de gheata este dezghetata în timpul procesului de decongelare automata



3.) Peretele interior fara gheata dupa procesul de decongelare automata



Ofera functia de decongelare automata - pentru ca la AHT, lazile frigorifice sunt concepute astfel încât sa asigure satisfactie completa

În cazul sistemelor de racire AHT, am reusit sa punem cu succes în aplicare acest principiu prin dezvoltarea atenta a unui sistem de decongelare automata bazat pe cea mai recenta tehnologie. Solutia noastra nu numai ca functioneaza independent, dar nu necesita nici un efort manual. Igiena acestor lazii frigorifice si, prin urmare, igiena produselor depozitate în acestea este conforma cu cele mai înalte standarde. Acest fapt este asigurat prin intermediul metodei pe care o adoptam cu sistemul nostru de decongelare pentru lazile frigorifice; mai exact, o serie definita exact de perioade de încălzire în carcasa interioara.

Gheata formata datorita umiditatii interioare este topita cu succes la intervale regulate de timp - evitându-se astfel formarea excesiva de gheata.

Mai mult, în timpul procesului de dezghetare, temperatura produselor va ramâne întotdeauna sub -15 °C, respectând astfel cerintele legale. Utilizarea unui sistem special de împartire va preveni efectele secundare asupra temperaturii produselor, iar apa rezultata din gheata topita este colectata de o conducta care înconjoara carcasa interioara si este evacuată în afara spatiului de depozitare.

Mai mult, sistemul de racire AHT încercat si testat va garanteaza depozitarea optima si stabilitatea temperaturii produselor dvs.

Solutia perfecta care ofera decongelare automata!



Decongelare automata...



...cu produsele pastrate la o temperatura constanta



Date tehnice		PARIS 185 (-) VS	PARIS 185 (U)* +/S/-	PARIS 210 (-) VS	PARIS 210 (U)* VS +/S/-	PARIS 250 (-) VS
Capacitate totală	litri	785	785	908	908	1104
Capacitate netă conform EN 23953	litri	625 (▲572)	621/415/596 (▲525)	724 (▲664)	723/484/689 (▲645)	882 (▲813)
Zonă totală expunere (TDA)	m ²	1,13	1,13	1,41	1,41	1,70
Clasificare conform EN 23953		3L1	3S/3S/3L1	3L1	3S/3S/3L1	3L1
Intervale de temperatură ambientală	°C	+16 la +25	+16 la +25	+16 la +25	+16 la +25	+16 la +25
Intervale de temperatură interioară	°C	-18 la -23	+3 la +15/ 0 la +2/-18 la -23	-18 la -23	+3 la +15/ 0 la +2/-18 la -23	-18 la -23
Nivel zgomot la 1 m distanță	dB(A)	43,6	43,6	43,6	43,8	43,6

Date electrice

Voltaj/frecvență nominală	V/Hz	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Consumul electric nominal al sistemului frigorific	W	400	400/400/400	400	400/400/400	450
Consum electric iluminare	W	40	40	50	50	52
Curent nominal	A	1,8	1,8/1,8/1,8	1,8	1,8/1,8/1,8	2,0
Protecție siguranțe	A	16	16	16	16	16
Clasă protecție		IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21
Consum energie (la 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)
Lungime cablu de alimentare electrică	mm	1750	1750	1750	1750	1750

Date refrigerare

Tip agent frigorific		R290	R290	R290	R290	R290
Greutate agent frigorific	g	90	90	100	100	110
Presiune maximă de funcționare	bar	30	30	30	30	30

Dimensiuni

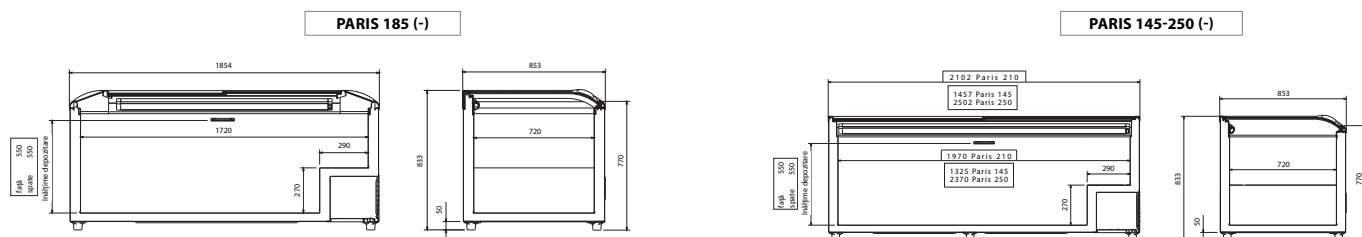
Lungime exterioară/interioară	mm	1854/1720	1854/1720	2102/1970	2102/1970	2502/2370
Adâncime exterioară/interioară	mm	853/720	853/720	853/720	853/720	853/720
Înălțime acces față/înălțime exterioară	mm	770/833	770/833	770/833	770/833	770/833
Înălțime interior față/spate	mm	655/705	655/705	655/705	655/705	655/705
Înălțime depozitare**	mm	550	570/380/550	550	570/380/550	550
Greutate netă (exclusiv ambalajul cu care este livrată, inclusiv accesoriile interne pentru procesul de răcire)***	kg	112 (▲120)	129 (▲129)	127 (▲136)	145 (▲145)	145 (▲155)
Greutate totală (inclusiv ambalajul cu care este livrată și accesoriile interne pentru procesul de răcire)***	kg	122 (▲130)	139 (▲139)	138 (▲147)	156 (▲156)	156 (▲166)

* Lada frigorifică universală: Lada frigorifică acoperă toate cele trei intervale ale temperaturii de refrigerare de la +3 °C la +15 °C / carne și refrigerare carne tocată de la 0 °C la +2 °C / congelare de la -18 °C la -23 °C.

** Marcajul de capacitate corespunde înălțimii coșurilor pentru păstrarea cărnii tocate.

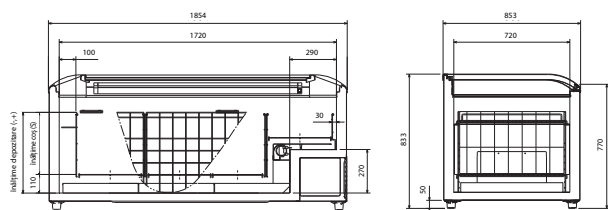
*** Accesoriile interne pentru procesul de răcire constau dintr-un dispozitiv de montare pentru ventilator, conducte de aer și coșuri.

▲ Date pentru lăzi frigorifice cu dezghețare automată



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	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 la +25	+16 la +25	+16 la +25	+16 la +25	+16 la +25	+16 la +25	+16 la +25	+16 la +25
+3 la +15/ 0 la +2/-18 la -23	-18 la -23	-18 la -23	+3 la +15/ 0 la +2/-18 la -23	-18 la -23	+3 la +15/ 0 la +2/-18 la -23	-18 la -23	+3 la +15/ 0 la +2/-18 la -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	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	112 (▲120)	129 (▲129)	127 (▲136)	145 (▲145)	145 (▲155)	163 (▲163)
174 (▲174)	96	122 (▲130)	139 (▲139)	138 (▲147)	156 (▲156)	156 (▲166)	174 (▲174)

PARIS 185 (U)



PARIS 210-250 (U)

