

→ O3 O9 O12 O14 V4 V2 V9 W1



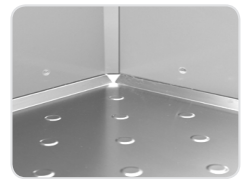
Ergonomic handle



Special hinge with slope



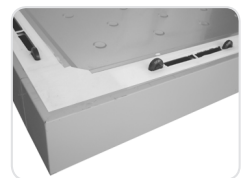
Interior lighting



Non slip inox floor



Key to tighten the camlocks



Alignment parts

O2 - As a result of a hard study, this equipment is designed to assure excellent use conditions. With 2 existing versions, positive and negative, these cold rooms are made of 80mm insulation panels and provide a total of 37 compositions. As an advantage both the refrigeration group panel and the door panel can be moved. With 2110 high, volumes which vary from 2,10 to 12,63m³. The positive version is the ideal solution for conserving perishable foods such as meat and fish. The negative cold room has been designed to conserve frozen products.

High-Efficiency-Genie: by choosing the HEG[®] option, the energy consumption of this cooling unit reduces at least 40%. The HEG[®], is a result of a year of intense Cooling Lab[®] engineering research, monitoring and testing. This innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.

O2 - Etant le résultat d'une étude acharnée, cet équipement a été conçu de façon à proportionner d'excellentes conditions d'utilisation. Existants en 2 versions, une de température positive et une autre de température négative ces chambres sont constituées de panneaux de 80mm d'épaisseur d'isolation, permettent un total de 37 compositions de base, comme avantage le panneau du groupe frigorifique et le panneau de la porte présentent une totale mobilité. Avec 2110mm de haut, des volumes qui varient entre les 2,10 et les 12,63m³. Est idéale pour la conservation d'aliments facilement périssables, comme les viandes et les poissons. La chambre froide négative est destinée à la conservation de produits congelés.

High-Efficiency-Genie: en choisissant l'option HEG[®], la consommation d'énergie de cette unité de refroidissement réduit au moins 40%. Le HEG[®], est le résultat d'une année d'intense recherche et expérimentation, développés par une équipe d'ingénierie dans le Cooling Lab[®]. Cette innovation intègre les plus avancées pièces électromécaniques disponibles sur le marché, en ce qui regarde l'économie d'énergie.

O2 - Nach langer Suche war dieses Gerät für die starke Benutzungsbedingungen zu erleichtern konzipiert. 2 verfügbare Versionen, Kühl-Tiefkühlzelle, 80mm PUR-Hartschaum Isolierung, umfasst diese Zellen 37 Basisvarianten. Als Vorteile, erleichtern die Wand des Kühlaggregates und die Wand der Tür gesamte Mobilität.

Mit 2110mm hoch, und Volumen von 2,10 bis 12,63m³. Die Kühlzelle ist die Ideale Lösung für die Konservierung von leicht verderblichen Lebensmitteln, insbesondere Fleisch und Fisch. Die Tiefkühlzelle ist für die Konservierung tiefgekühlter Produkte gedacht.

High-Efficiency-Genie: Bei Auswahl der HEG[®] Option, den Energieverbrauch der Kühlung reduziert mindestens 40%. Die HEG[®], ist das Ergebnis eines Jahres intensiver Cooling Lab[®] Engineering Forschung, Überwachung und Prüfung. Diese Innovation integriert die modernsten Energieeinsparung elektro-mechanischen Einzelteile auf dem Markt verfügbar.

Working conditions Conditions de fonctionnement Betriebsbedingungen

Working temp. Temp. de fonctionnement Betriebstemperatur	-2+8 °C	-18-23 °C
Product input temp. Temp. introduction produits Warentemperatur bei Einlagerung	≤ 25 °C	≤ -10 °C
Daily product handling Introduction journalière Tägliche Warenbeschickung	< 30 Kg/m ³	< 30 Kg/m ³
Daily working time Fonctionnement journalier Tagesbetrieb	< 16 h	< 16 h
ISO climate class Classe climatique ISO ISO Klimaklasse	4	4/5
ISO climate class HEG [®] Classe climatique ISO HEG [®] ISO Klimaklasse HEG [®]	5	5

Features:

- Panels finishing in pre-painted plate, especially designed for food use, colour light-grey
- Modularity of 300mm with panels from 300, 600, 900 till 1200mm
- Panels fastening system with dual effect camlocks
- Rounded doors and 45° cut inside corners
- Ergonomic handle with lock, and safety opening system
- Pressure equilibrium valve
- Non slip stainless steel floor
- Reversible door, self-sustainable at 90°, available in 2 dimensions, with useful opening of 600 and 700mm
- Special hinge with slope system
- Insulation by high pressure injected CFC free polyurethane, with a density of 41 Kg/m³
- Inside lighting
- Refrigeration group pre-assembled on the panel, with automatic evaporation of condensed waters and defrosting through heated gas, R404A refrigerant

Caractéristiques:

- Finition des panneaux en tôle pré-peinte spécialement conçue pour l'utilisation alimentaire, couleur light-grey
- Écart de 300mm avec panneaux de 300, 600, 900 et 1200mm
- Système d'emboîtement des panneaux muni de crochets à double accrochage
- Portes arrondies et angles intérieurs taillés à 45°
- Poignée ergonomique avec serrure et système d'ouverture de sécurité
- Soupape d'équilibre de pression
- Plancher en acier inoxydable et sol anti-dérapant
- Porte réversible, autoblocante à 90°, disponible en 2 dimensions, avec ouverture utile de 600 et 700mm
- Charnière avec système en pente
- Isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression, avec une densité de 41 Kg/m³
- Éclairage interne
- Groupe frigorifique pré-monté sur le panneau, évaporation des eaux condensées automatique et dégivrage par gaz chaud, fluide réfrigérant R404A

Merkmale:

- Verkleidung der Wände aus lackiertem Blech, ist dieses Blech insbesondere im Lebensmittelbereich konzipiert, Farbe light-grey
- Alle 300mm erweiterbar mit Wände von 300, 600, 900 bis 1200mm
- Nut-Feder-System mit Excenter-Spannschlösser
- Gerundete Türen und 45° geschliffene Kanten
- Ergonomisch geformte Kunststoffgriffmulde mit Schloss und Sicherheits Verschlussysteme
- Bodenelemente aus Edelstahl und Antirutsch-Fußboden.
- Druckausgleichventil
- Türanschlag wechselbar, Tür mit 2 verfügbaren Abmessungen, im 90° - Winkel mühelos selbsttragend offen halten, 600 und 700mm nützliche Öffnung
- Türscharnier mit Neigungssystem
- PUR-Hartschaum-Isolierung, FCKW-frei und eine Dichtigkeit von 41 Kg/m³
- Innenbeleuchtung.
- Kühlaggregat vormontiert auf der Wand, automatische
- Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung, Kältemittel R404A



Evaporation: -10°C; Condensation: +32°C
 Evaporation: -10°C; Condensation: +32°C
 Verdampfung: -10°C; Kondensation: +32°C

Evaporation: -25°C; Condensation: +32°C
 Evaporation: -25°C; Condensation: +32°C
 Verdampfung: -25°C; Kondensation: +32°C