



PARIS

Kühl- und Tiefkühlgerät. Steckerfertig.



**DIE NEUE GENERATION:
EXTREM SPARSAM.**

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

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



* Drehzahlgeregelter Kompressor nur mit Kältemittel R290 verfügbar.



Temperaturbereiche

- I Kühlen +3 °C bis +15 °C¹
- I Tiefkühlen -18 °C bis -23 °C
- I Fleisch und Hackfleisch kühlen 0 °C bis +2 °C²

Aufstellvarianten

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

¹ Fix voreingestellt auf +4 °C – Änderung durch Servicetechniker möglich

² Im Betriebsmodus Fleisch- und Hackfleischkühlung ist aus Gründen der Produktsicherheit die semiautomatische Geräteeisteuerung nicht möglich.



Zubehör*

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

* Fordern Sie unseren Zubehörfolder an.

NEUER KUNSTSTOFF-INNENBEHÄLTER

Kunststoff-Innenwanne für höhere Warenqualität, einfachere Gerätereinigung und verbesserten Tauwasserablauf.



AUTOMATISCH EISFREI – PERMANENT IM EINSATZ!



Schmelzen der Eisschicht während der Enteisung

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 °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! (AD)



Regelmäßige Enteisung...



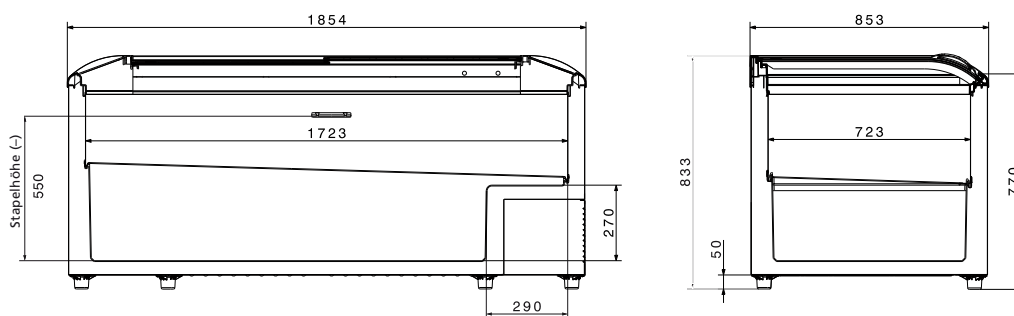
...bei konstanter Warentemperatur!

DREHZAHLGEREGLTER KOMPRESSOR MIT KÄLTEMITTEL R290

PARIS		145		185		210		2
Technische Daten		(-) AD VS IQ LED	(U)* AD VS IQ LED	(-) AD VS IQ LED	(U)* AD VS IQ LED	(-) AD VS IQ LED	(U)* AD VS IQ LED	(-) AD VS IQ LED
Bruttoinhalt	Liter	608	608	800	800	931	931	1131
Nettoinhalt nach EN 23953	Liter	425	401/260/383	571	552/361/529	664	648/425/622	812
Warenpräsentationsfläche (TDA)	m ²	0,82	0,82	1,02	1,02	1,24	1,24	1,51
Klassifizierung nach EN 23953		3L1	3S/3S/3L1	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	+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	+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	43,6	43,6	43,6	43,6
Elektrische Kenndaten								
Nennspannung/-frequenz	V/Hz	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Nennleistungsaufnahme Gerät	W	320	320	400	400	400	400	450
Nennleistungsaufnahme Licht	W	36	36	41	41	52	52	62
Nennstrom	A	1,6	1,6	1,8	1,8	1,8	1,8	2,0
Absicherung	A	16	16	16	16	16	16	16
Energieaufnahme (bei 25 °C)	kWh/24 h	5,3	1,8/3,1/5,3	6,1	2,1/3,3/6,1	6,3	2,3/3,5/6,3	6,9
Länge des Anschlusskabels	mm	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750
Kältetechnische Kenndaten								
Kältemittel		R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Kältemittelmenge	g	80	80	90	90	100	100	110
Max. zul. Betriebsdruck	bar	30	30	30	30	30	30	30
Abmessungen								
Länge außen/innen	mm	1457/1328	1457/1328	1854/1723	1854/1723	2102/1973	2102/1973	2502/2373
Tiefe außen/innen	mm	853/723	853/723	853/723	853/723	853/723	853/723	853/723
Eingriffshöhe vorne/Außenhöhe	mm	770/833	770/833	770/833	770/833	770/833	770/833	770/833
Stapelhöhe	mm	550	570/380/550	550	570/380/550	550	570/380/550	550
Gewicht								
Gewicht netto (exkl. Verpackung, inkl. prozessbedingter Inneneinrichtung)	kg	95	104	120	129	136	145	155
Gewicht brutto (inkl. Verpackung und prozessbedingter Inneneinrichtung)	kg	101	110	130	139	147	156	166

*Universalgerät: Die Temperaturbereiche Kühlung +3 °C bis +15 °C/Fleisch- und Hackfleischkühlung 0 °C bis +2 °C/
Tiefkühlung -18 °C bis -23 °C können mit diesem Gerät abgedeckt werden.

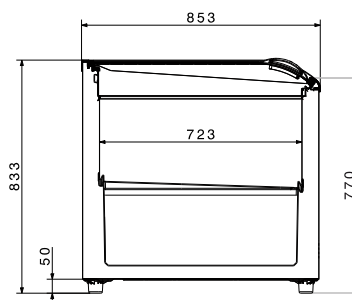
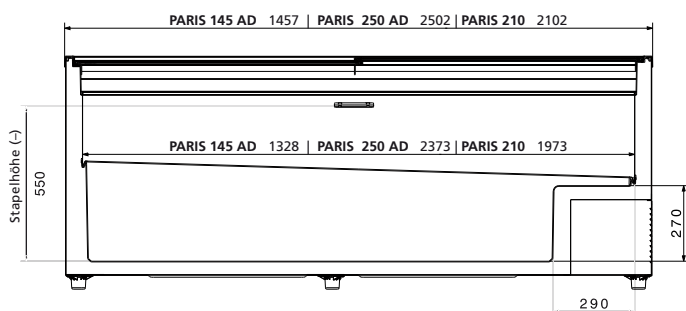
KOPFGERÄT PARIS 185



STANDARD KOMPRESSOR MIT KÄLTEMITTEL R404A

50	145		185		210		250	
(U)* AD VS IQ LED	(-) AD IQ LED	(U)* AD IQ LED	(-) AD IQ LED	(U)* AD IQ LED	(-) AD IQ LED	(U)* AD IQ LED	(-) AD IQ LED	(U)* AD IQ LED
1131	608	608	800	800	931	931	1131	1131
802/527/770	425	401/260/383	571	552/361/529	664	648/425/622	812	802/527/770
1,51	0,82	0,82	1,02	1,02	1,24	1,24	1,51	1,51
3S/3S/3L1	3L1	3S/3S/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	+16 bis +25
+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	-18 bis -23	+3 bis +15/ 0 bis +2/-18 bis -23	-18 bis -23	+3 bis +15/ 0 bis +2/-18 bis -23
43,6	41,0	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	220-240/50
450	380	380	480	480	480	480	495	495
62	36	36	41	41	52	52	62	62
2,0	3,6	3,6	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4
16	16	16	16	16	16	16	16	16
2,6/3,9/6,9	6,6	2,2/4,4/6,6	7,7	2,4/4,7/7,7	8,3	2,5/4,9/8,3	8,9	3,0/6,0/8,9
1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750
R290	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
110	210	210	230	230	250	250	270	270
30	30	30	30	30	30	30	30	30
2502/2373	1457/1328	1457/1328	1854/1723	1854/1723	2102/1973	2102/1973	2502/2373	2502/2373
853/723	853/723	853/723	853/723	853/723	853/723	853/723	853/723	853/723
770/833	770/833	770/833	770/833	770/833	770/833	770/833	770/833	770/833
570/380/550	550	570/380/550	550	570/380/550	550	570/380/550	550	570/380/550
163	95	104	120	129	136	145	155	163
174	101	110	130	139	147	156	166	174

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



AHT
green.freshness.worldwide

AHT Cooling Systems GmbH
8786 Rottenmann · Österreich
Tel. +43/(0)3614/2451-0
Fax +43/(0)3614/2451-8
Email office@aht.at

OHSAS 18001
SA 8000

ISO 9001
ISO 14001

Bei Ausführung AD/U verringert sich das Innenmaß aufgrund des funktionsbedingten Innenwandgitters.