

**CODICE**  
BN20SM2IPO35

**MODELLO**  
R140TNN

**PRODOTTO**  
KÜHLSCHRÄNKE

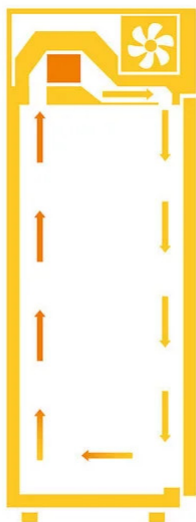


**B**

ENERGIEKLASSE

## SERIE ROCKET

Die indirekte Belüftung, die durch ein Kanalsystem in voller Höhe unterstützt wird, sorgt für einen gleichmäßigen Luftstrom auf jeder Ebene des Schrankes. Diese innovative Lösung ermöglicht eine gleichmäßige Temperaturverteilung.



### TECHNISCHE DATEN

Raketenkühlschränke, die für gleichmäßige Temperaturen und konstante Leistung ausgelegt sind. Ideal für alle, die nach einer effektiven Lösung suchen, um Lebensmittel frisch zu halten.

Die 83 mm dicke Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan wurde entwickelt, um die Energieausbeute zu maximieren, den Verbrauch zu senken und eine konstante Innentemperatur zu gewährleisten.

Ventilierte Kältetechnik

Gleichmäßige Kälteverteilung sorgt für konstante Temperaturhaltung

Indirekte Belüftung, unterstützt durch ein raumhohes Kanalsystem

Die Verwendung des Kältemittels R290, das den neuesten Umweltvorschriften entspricht, sorgt für eine geringere Umweltbelastung und fördert die Nachhaltigkeit und den Schutz des Ökosystems.

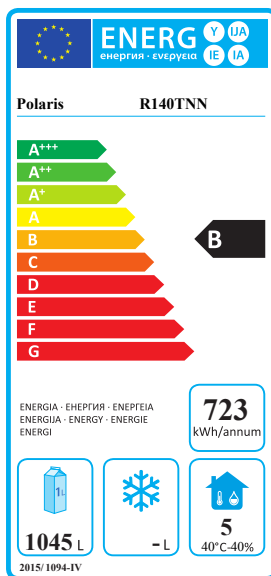
USB-Anschluss für die Übertragung von Rezepten und HACCP-Aufzeichnungen.

Bis zu 100 anpassbare Rezepte

Die Software wurde über den USB-Anschluss aktualisiert.

Seiten aus gepresstem Stahl (nicht für Doppelzellen-Modelle 35/35).

Ausstattung Standard: 6 KUNSTSTOFFBESCHICHTETER ROSTEN GN 2/1 + 3 Mittelroste



**CODICE**  
 BN20SM2IPO35

**MODELLO**  
 R140TNN

**PRODUKT**  
 KÜHLSCHRÄNKE

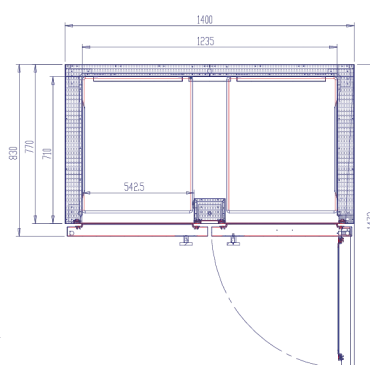
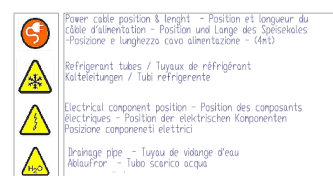
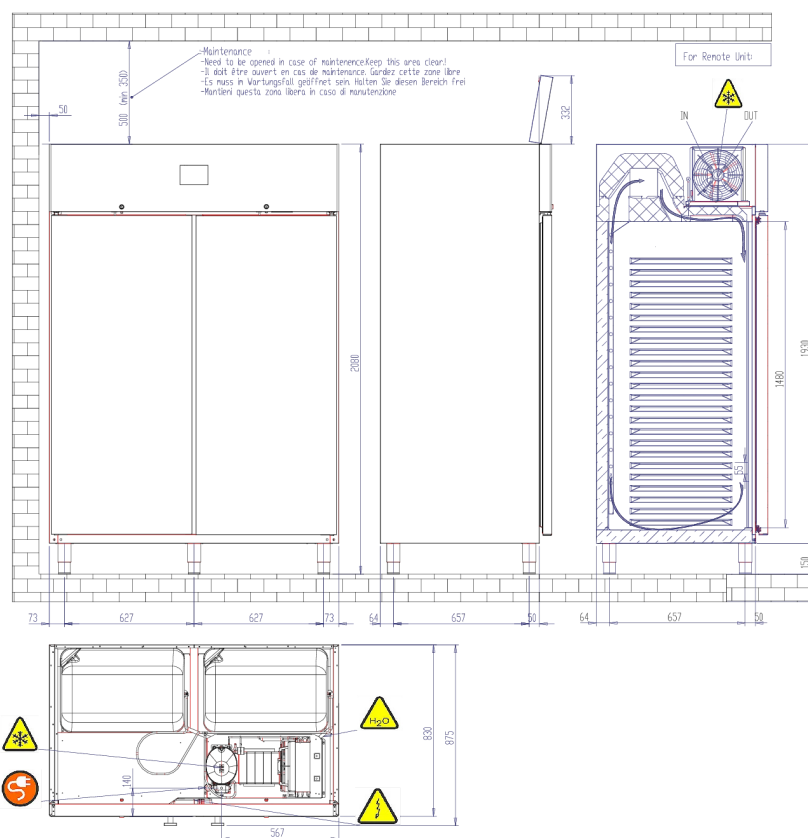
## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN20SM2IPO35
DIM. BREITE	1400 mm
DIM. TIEFEN	830 mm
DIM. HÖHE	2080 mm
ZELLGRÖSSE	542X710X1480
LÄNGE DES PAKETS	1460 mm
BREITE DES PAKETS	900 mm
VERPACKUNGSHÖHE	2230 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	2,930 m <sup>3</sup>
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	189.4 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240 V ~ 50 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.262 Kw
STROMAUFNAHME	1.80
STROMSPANNUNG	220-240 V ~ 50 Hz
KÄLTELEISTUNG	-10/45 °C - 1045 W
KÜHLENDE KRAFT	484 @Tevap=-10°C Tcond=+45°C W
GAS-/KÄLTEMITTELART	R290
GASMENGE	114 g.
ENERGIEKLASSE	B
CLIMAKLASSE	5
KAPAZITÄTEN	1298 l.
ISOLATIONS DICKE	83 mm
TEMPERATURBEREICH	-2 / +8°C
IEE	31,07
KW/24H	1,98
ANZAHL DER BLECHE	48
ROSTERABSTAND	55 mm
TIEFE MIT OFFENER TÜRE	1472 mm
Türlicht	535x1480 mm
NÜTZLICHE INNENTIEFE	685 mm
MAX STORAGE T.	60 °C
MIN STORAGE T.	-40 °C
MIN. OPERATING PRESSURE	0,2 bar
MAX. OPERATING PRESSURE	30

**CODICE**  
**BN20SM21PO35**

**MODELLO**  
**R140TNN**

## PRODUKT KÜHLSCHRÄNKE



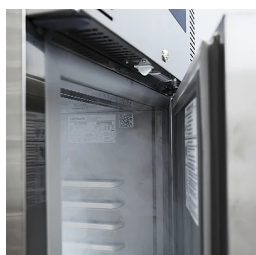
GASTRONOM 2/1  
Refrinators/ Kuhschranke/ Armadi refrigerati/  
Armoires refrigerées/ Armarios refrigerados/Koelkasten/

**CODICE**  
BN20SM2IPO35

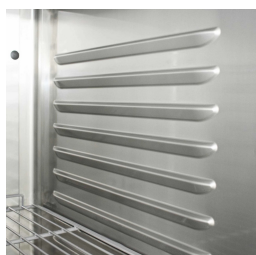
**MODELLO**  
R140TNN

**PRODUKT**  
KÜHLSCHRÄNKE

# Das Produkt PLUS



Hochmoderner Kühlkreislauf mit integriertem Frontvorhang, der eine gleichmäßige und effektive Verteilung der Kälte im Kühlraum gewährleistet. Diese fortschrittliche Technologie erzeugt einen homogenen Luftstrom, der jeden Winkel des Kühlraums umgibt, die Temperatur konstant hält und eine optimale Produktkonservierung gewährleistet, während der Wärmeverlust minimiert wird.



Geformte Grillführungen an den Seiten für eine einfache Reinigung.



Dank eines innovativen und benutzerfreundlichen Steuerungssystems lassen sich Temperatur und Betriebsparameter leicht überwachen und einstellen.



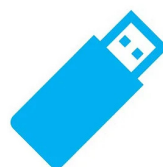
Das Kühlsystem mit einem Monoblock außerhalb der Zelle macht den Innenraum frei, optimiert die Lagerkapazität und gewährleistet eine effiziente Nutzung jedes verfügbaren Zentimeters.



Innovative, patentierte 7-Kammer-Magnetdichtungen in Kombination mit einer erhöhten Türstärke von 65 mm sorgen für eine optimale Wärmedämmung. Diese fortschrittliche Lösung minimiert die Temperaturstreuung und sorgt für maximale Energieeffizienz und gleichbleibende Leistung, selbst bei intensiver Nutzung.



Dank R290-Gas, das standardmäßig für alle verfügbaren Versionen geliefert wird, garantiert es Aufmerksamkeit und Nachhaltigkeit für alle Aspekte der Produktentwicklung.



Der standardmäßig mitgelieferte multifunktionale USB-Anschluss ermöglicht eine schnelle und sichere Verwaltung des Betriebs, unterstützt Firmware-Updates sowie den Import und Export von Parametern, Rezepten und Sprachen. Außerdem ermöglicht er das effiziente Herunterladen von HACCP-Daten (einschließlich Temperaturen, Alarmer und Ereignisse) und gewährleistet so die Rückverfolgbarkeit und die Einhaltung aller Vorschriften.

**CODICE**  
**BN20SM2IPO35**

**MODELLO**  
**R140TNN**

**PRODUKT**  
**KÜHLSCHRÄNKE**

## ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
1405011065	MASTER BAC GN1/1 H60 MM	BEHÄLTER 325X530X60 MM
1405011150	MASTER BAC GN1/1 H150 MM	BEHÄLTER 325X530X150 MM
14051200	MASTER BAC 60X40 H70 MM	BEHÄLTER 400X600X70 MM
1440065530	GR PLAST GN2/1	KUNSTSTOFFBESCHICHTETER ROST 530X650 MM GN2/1
1231190	GUIDA CENTR. M 140	RECHTE/LINKE FÜHRUNG FÜR MITTELGITTER
BN1440165530	GR INOX GN2/1	EDELSTAHL 530X650 MM GN2/1
219914	RT	ROLLENSATZ DURCHM. 100, H127MM
KIT-IOT 4.0	KIT-IOT 4.0	ERGÄNZUNGSKIT NETZFÄHIGKEIT 4.0 SUPREME
BN219963	BN219963	4-RAD-SET H50 MM