



ATHEN XL

Kühl- und Tiefkühlgerät. Steckerfertig.



ÖKOLOGISCH TIEFGEKÜHLT.

DIE NEUE DIMENSION DER KÜHL- UND TIEFKÜHLGERÄTE. MEHR WARE BESSER PRÄSENTIERT.

Modell ATHEN XL. Modernes und verkaufsförderndes Design sind hier kombiniert mit mehr Volumen. Durch den höheren Nettoinhalt ergibt sich ein breiteres Warenangebot und dadurch ein deutlicher Mehrverkauf. Am POS überzeugt die großflächige Warenpräsentation. Ergänzt durch das formschöne Kopfgerät wird die ATHEN XL zur verkaufswirksamen Kühl- oder Tiefkühlinsel.

Ihre Vorteile

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



* Drehzahl geregelter Kompressor nur mit Kältemittel R290 verfügbar.



Temperaturbereiche

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

¹ Fix voreingestellt auf +4 °C – Änderung durch Servicetechniker möglich
² Im Betriebsmodus Fleisch- und Hackfleischkühlung ist aus Gründen der Produktsicherheit die semiautomatische Geräteenteisung nicht möglich.

Aufstellvarianten

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



Zubehör*

- ! **Trennwandgitter und Stellroste** zur verkaufsfördernden Warenpräsentation
- ! **Leuchtaufsatz** in verschiedenen Ausführungen
- ! **Stoßschutzleisten** in verschiedenen Farben lieferbar
- ! **Abdeckungen** für die Blockaufstellung
- ! **Wasserschutzleisten** verhindern das Eindringen von Staub und Wasser unter die Geräte

* Fordern Sie unseren Zubehörfolder an.

AUTOMATISCH EISFREI – PERMANENT IM EINSATZ!

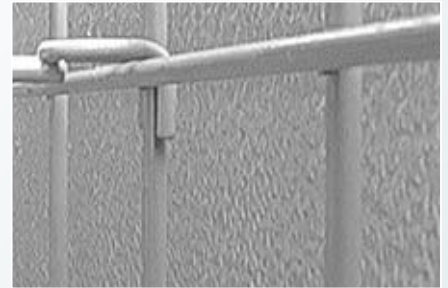
Der Abtauungsprozess:



1.) Innenwand vor Beginn des Enteisungsprozesses



2.) Schmelzen der Eisschicht während der Enteisung



3.) Eisfreie Innenwand nach dem Enteisungsprozess

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 . . .

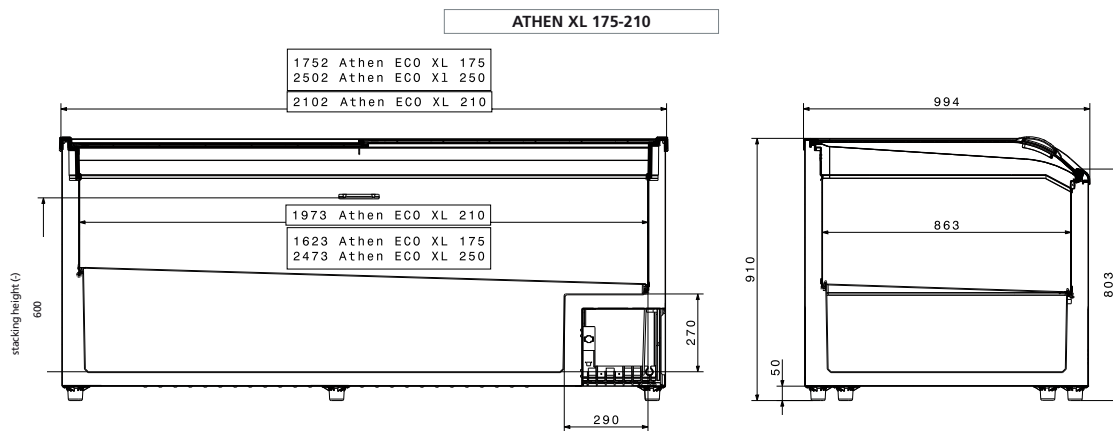


. . . bei konstanter Warentemperatur!

ATHEN XL		175 ■		207 ■			
Technische Daten		(-) AD VS	(U)* AD VS	(-) VS	(-) AD VS	(U)* AD VS	(-) VS
Bruttoinhalt	Liter	956	956	1158	1158	1158	1177
Nettoinhalt nach EN 23953	Liter	705	680 / 417 / 655	936	863	843 / 528 / 813	949
Warenpräsentationsfläche (TDA)	m ²	1,44	1,44	1,79	1,79	1,79	1,75
Klassifizierung nach EN 23953		3L1	3S / 3S / 3L1	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
Regelbereich der Innentemperatur	°C	-18 bis -23	+3 bis +15 / 0 bis +2 / -18 bis -23	-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)	44	44	44	44	44	44
Elektrische Kenndaten							
Nennspannung/-frequenz	V / Hz	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Nennleistungsaufnahme	W	400	400	470	470	470	450
Nennstrom	A	1,8	1,8	2,2	2,2	2,2	2,0
Absicherung	A	16	16	16	16	16	16
Energieaufnahme (bei 25 °C)	kWh / 24 h	8,5	4,0 / 4,2 / 8,5	9,4	9,9	4,4 / 4,7 / 9,9	8,7
Länge des Anschlusskabels	mm	1750	1750	1750	1750	1750	1750
Kältetechnische Kenndaten							
Kältemittel		R290	R290	R290	R290	R290	R290
Kältemittelmenge	g	100	100	110	110	110	110
Max. zul. Betriebsdruck	bar	30	30	30	30	30	30
Abmessungen							
Länge außen/innen	mm	1752 / 1620	1752 / 1620	2080 / 1945	2080 / 1945	2080 / 1945	2102 / 1970
Tiefe außen/innen	mm	993 / 860	993 / 860	996 / 860	996 / 860	996 / 860	993 / 860
Eingriffshöhe vorne/Außenhöhe	mm	800 / 910	800 / 910	800 / 910	800 / 910	800 / 910	800 / 910
Stapelhöhe	mm	600	620 / 420 / 600	600	600	620 / 420 / 600	600
Gewicht							
Gewicht netto (exkl. Verpackung, inkl. prozessbedingter Inneneinrichtung)	kg	125	134	129	138	147	132
Gewicht brutto (inkl. Verpackung und prozessbedingter Inneneinrichtung)	kg	136	145	140	149	158	143

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

[▲ Daten für Geräte ohne semi-automatischer Enteisung.]

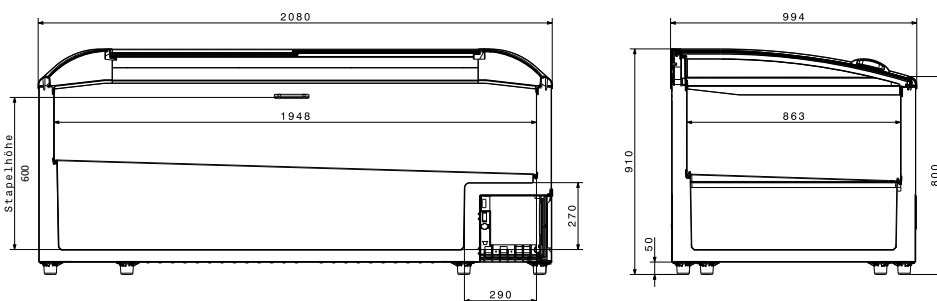


Bei Ausführung AD/U verringert sich das Innenmaß aufgrund des funktionsbedingten Innenwandgitters.

210		175		207		210	
(-) AD VS	(U)* AD VS	(-) AD	(U)* AD	(-) AD	(U)* AD	(-) AD	(U)* AD
1177	1177	956	956	1158	1158	1177	1177
875	856 / 536 / 825	705	680 / 417 / 655	863	843 / 528 / 813	875	856 / 536 / 825
1,75	1,75	1,44	1,44	1,79	1,79	1,75	1,75
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
-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
44	44	44	44	44	44	44	44
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	490	490	530	530	510	510
2,0	2,0	3,4	3,4	3,7	3,7	3,5	3,5
16	16	16	16	16	16	16	16
8,7	4,2 / 4,4 / 8,7	9,7	2,7 / 4,5 / 9,7	13,5	3,5 / 6,3 / 13,5	11,5	3,0 / 5,3 / 11,5
1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750
R290	R290	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
110	110	260	260	300	300	300	300
30	30	30	30	30	30	30	30
2102 / 1970	2102 / 1970	1752 / 1620	1752 / 1620	2080 / 1945	2080 / 1945	2102 / 1970	2102 / 1970
993 / 860	993 / 860	993 / 860	993 / 860	996 / 860	996 / 860	993 / 860	993 / 860
800 / 910	800 / 910	800 / 910	800 / 910	800 / 910	800 / 910	800 / 910	800 / 910
600	620 / 420 / 600	600	620 / 420 / 600	600	620 / 420 / 600	600	620 / 420 / 600
141	152	125	134	138	147	141	152
152	163	136	145	149	158	152	163

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

Kopfgerät ATHEN XL 207



AHT
green.freshness.worldwide

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

OHSAS 18001
SA 8000

ISO 9001
ISO 14001