



## Meble ze stali szlachetnej Piekarniczy stół chłodniczy

Zawsze świeże ciasto na wypieki!



**DEBAG**  
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

# Piekarniczy stół chłodniczy

Optymalny przebieg prac w piekarniach, cukierniach i punktach sprzedaży

Stoły chłodnicze firmy DEBAG są naprawdę oszczędne – zarówno w zakresie zajmowanego miejsca, jak i zużycia energii. Można bezpiecznie chłodzić i przechowywać w nich artykuły spożywcze i surowe ciasta. Duży blat roboczy zapewnia jednocześnie odpowiednio dużo miejsca do przygotowania wypieków i potraw. Podkreślić należy także bardzo dobrą efektywność energetyczną naszych stołów chłodniczych. Niska moc przyłączeniowa w połączeniu z niezwykle wydajnym parownikiem umożliwia optymalne chłodzenie przy minimalnym zużyciu energii. Automatycznie zamykające się drzwi z ramowym uszczelnieniem magnetycznym i wysokogatunkowa, dwuścienna izolacja, minimalizują straty energii podczas otwierania i zamykania. Zastosowanie markowych agregatów gwarantuje niezawodność i łatwą konserwację urządzeń.

## Chłodzenie i mrożenie

Elastyczność i wydajność jak nigdy dotąd!

### Piekarnicze stoły chłodnicze:

temperatura komory wewnętrznej przy chłodzeniu od +2 °C do +8 °C

- głębokość: 800 mm
- wysokość: 850 mm – można dopasować regulowanymi nóżkami
- szerokość: w zależności od liczby drzwi (1–3) i rodzaju chłodzenia (własne lub centralne)
- możliwość precyzyjnego ustawienia odpowiedniej temperatury w obu wariantach za pomocą elektronicznego sterownika

### Piekarnicze stoły mroźnicze:

temperatura komory wewnętrznej przy mrożeniu od -10 °C do -20 °C

- wszystkie stoły chłodnicze dostarczane są z wymiwalnymi prowadnicami na blachy

#### Do wyboru sposób zasilania:

- z własnym agregatem chłodniczym
- bez własnego agregatu chłodniczego z przyłączem do centralnego systemu chłodzenia – do włączenia w dostępną instalację chłodniczą



### ■ Zalety

- duża oszczędność energii dzięki wysokogatunkowej izolacji (dwuścienna, pełna izolacja na drzwiach skrzydłowych, ścianach bocznych i tylnych)
- parownik powleczony specjalną warstwą dla uzyskania optymalnej mocy chłodniczej
- oświetlenie wewnętrzne (opcja)
- elektroniczna regulacja temperatury
- drzwi do wyboru ze stali szlachetnej lub szklane
- samozamykające się drzwi z uszczelnieniami magnetycznymi





## ■ Informacje ogólne

- piekarnicze stoły chłodnicze i mroźnicze ze stali szlachetnej
- pojemność użytkowa: z 1 drzwiami – 145 litrów, z 2 drzwiami – 290 litrów, z 3 drzwiami – 435 litrów (každorazowo 145 litrów na komorę)
- na blachy Euronorm lub ruszty 600 × 400 mm
- granitowy blat roboczy bez kantów – idealny do intensywnej, ciągłej pracy w piekarniach i cukierniach
- wysokiej klasy izolacja 50 mm z poliuretanu
- agregat z lewej strony za przednią osłoną
- regulacja wysokości nóżkami
- odparowywanie wody kondensacyjnej w przypadku chłodzenia własnego

## ■ Materiał

- korpus: wewnątrz i na zewnątrz w całości z CNS (stali chromowo-niklowej V2A) AISI 304, gatunek 1.4301 oraz 1.4016 na elementach magnetycznych
- blat roboczy: stal szlachetna, drewno, marmur lub granit
- materiały są zgodne z europejskimi normami dotyczącymi artykułów spożywczych

## ■ Korpus chłodniczy

- korpus chłodniczy z 1–3 drzwiami
- wnętrze ze stali szlachetnej
- agregat standardowo z lewej strony (na życzenie może zostać umieszczony również po prawej stronie)

## ■ Chłodzenie

- chłodzenie obiegowe
- automatyczna funkcja rozmrażania
- zakres temperatur:  
przy chłodzeniu: +2 °C do +8 °C  
przy mrożeniu: od -10 °C do -20 °C



### automatycznie zamykające się drzwi

- minimalizują straty energii podczas otwierania i zamykania
- łatwe w wymianie ramowe uszczelki magnetyczne

### wysuwany agregat chłodniczy

- uproszczony sposób konserwacji i serwisowania

# Sterowanie manualne

z elektroniczną regulacją temperatury

- łatwa obsługa przełącznikami elektromechanicznymi
- bez opcji połączenia w sieć, przyłącza USB i programów
- funkcjonalność i przejrzystość
- dwuścienna konstrukcja, izolacja termiczna (przed utratą chłodu) ze wszystkich stron

## Dane techniczne

Różne warianty dla chłodzenia i mrożenia

Stoły chłodnicze	Chłodzenie własne			Chłodzenie centralne		
<i>Model:</i>	BKTM-1	BKTM-2	BKTM-3	BKTO-1	BKTO-2	BKTO-3
<i>Wymiary zewnętrzne:</i>	głębokość 800 mm / wysokość robocza 850 mm / wysokość korpusu 650 mm, opcjonalnie: wysokość robocza 900 mm i wysokość korpusu 700 mm					
<i>Sekcje (400 x 600 mm):</i>	1	2	3	1	2	3
<i>Długość:</i>	1.025 mm	1.450 mm	1.975 mm	825 mm	1.250 mm	1.775 mm
<i>Moc elektr.:</i>	330 W	450 W	650 W	20 W	20 W	40 W
<i>Czynnik chłodniczy:</i>	R134a	R134a	R134a	R134a lub R404a	R134a lub R404a	R134a i 404a
<i>Moc chłodnicza*:</i>	-	-	-	230 W	350 W	510 W

\* przy temperaturze odparowania -10 °C

Stoły chłodnicze	Chłodzenie własne			Chłodzenie centralne		
<i>Model:</i>	BTKM-1	BTKM-2	BTKM-3	BTKO-1	BTKO-2	BTKO-3
<i>Wymiary zewnętrzne:</i>	głębokość 800 mm / wysokość robocza 850 mm / wysokość korpusu 650 mm, opcjonalnie: wysokość robocza 900 mm i wysokość korpusu 700 mm					
<i>Sekcje (400 x 600 mm):</i>	1	2	3	1	2	3
<i>Długość:</i>	1.025 mm	1.550 mm	1.975 mm	825 mm	1.350 mm	1.775 mm
<i>Moc elektr.:</i>	550 W	1.300 W	1.300 W	300 W	500 W	500 W
<i>Czynnik chłodniczy:</i>	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
<i>Moc chłodnicza*:</i>	-	-	-	230 W	350 W	510 W

\* przy temperaturze odparowania -30 °C

*Dane przyłączeniowe:* Przyłącze elektryczne: 230 V / zacisk przyłączeniowy: 2,5 mm<sup>2</sup> / zabezpieczenie w miejscu ustawienia: 16 A / stopień ochrony: IP X5

*Emisja hałasu (przy chłodzeniu własnym):* Wartość emisji hałasu na stanowisku pracy: <70 dB (A)

W razie rozbieżności obowiązują zawsze dane z tabliczki znamionowej lub specyfikacji technicznej. Wymiary i parametry przyłączeniowe niewymienionych tutaj wariantów (wymiary specjalne wg potrzeb klienta itp.) można znaleźć w odpowiedniej specyfikacji technicznej. Zmiany techniczne zastrzeżone.