



**K30**

[www.K-2.com.pl](http://www.K-2.com.pl)

## K30 WITRYNY DO LODÓW I CIAST - PROSTE I ZAKRZYWIONE

### CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

#### Konstrukcja

- Witryna wystawowa **K30** do lodów produkowana jest w modelach prostych (1000, 1500, 2000mm) a **K30** do ciast w modelach prostych (1000, 1500, 2000, 2500mm) i zakrzywionych (45° AA, 90° AA).
- Monolityczna konstrukcja izolowana pianką poliuretanową o niskiej gęstości (40kg/m<sup>3</sup>), o zmiennej grubości (min. 50 mm).
- Podstawa wykonana z rur stalowych, z powłoką epoksydową z proszków spiekanych w wysokiej temperaturze, z regulowanymi nóżkami dla dokładnego wypoziomowania.

#### Chłodzenie witryn do lodów

- Wentylowany układ chłodzenia z automatycznym cyklem odmrażania (co 6 godzin), za pomocą gorącego gazu.
- Temperatura robocza od -10<sup>0</sup> C do -18<sup>0</sup> C jest regulowana za pomocą elektronicznego panelu sterowania.
- Temperatura robocza wewnątrz witryny wyświetlana jest za pomocą termometru LCD, widocznego z przodu (od strony klientów).

#### Chłodzenie witryn do ciast

- Układ chłodzenia działa na zasadzie grawitacyjnego obiegu powietrza i z wilgotnością względną 60-65%.
- Automatyczne odmrażanie programowane jest w cyklach 8 godzinnych.
- Temperatura robocza wynosi od +4°C do +8°C i jest regulowana za pomocą elektronicznego panelu sterowania.
- Temperatura robocza wewnątrz witryny wyświetlana jest za pomocą termometru LCD, widocznego z przodu (od strony klientów).

**K30** została przetestowana w komorze klimatycznej w temperaturze otoczenia 35°C i wilgotności względnej 60% (klasa klimatyczna subtropikalna).

#### Wykończenie

- Obramowanie szyb wykonane jest z anodowanego aluminium (zwiększona wytrzymałość mechaniczna i odporność na korozję), w kolorze srebrnym.
- Błat roboczy po stronie obsługującego wykonany jest ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z wykończeniem typu Scotchbright (powierzchnia jest nieśliska).
- Zaokrąglona szyba przednia z hartowanego szkła otwiera się w dół (przód opadający).
- Wyjmowane, przesuwne panele z pleksiglasu zamykają witrynę wystawową po stronie obsługującego. Prowadnice drzwiczek przesuwnych można demontować dla ułatwienia mycia.
- Panele boczne wykonane są ze szkła oraz ze sklejki okrętowej (podwyższona wytrzymałość mechaniczna, odporność na niskie temperatury i wilgoć, ze sklejki okrętowej wykonywane są m.in. podłogi chłodni i promów), z wykończeniem lakierowanym lub forniowym.
- Powierzchnia górna witryny z wbudowaną oprawą na lampę. Oprawa lampy posiada system chłodzący.
- Do witryn do lodów podświetlane ekspozytory smaków.

#### Konfiguracja witryn do lodów

- Witryna do lodów **K30** wyposażona jest zawsze w układ odprowadzania skroplin i może posiadać agregat wewnętrzny (MI) lub zewnętrzny (SM). W witrynach z agregatem wewnętrznym, skraplacz znajduje się na metalowej powierzchni, przesuwanej w prowadnicach co ułatwia jego zdemontowanie. Wersja TECHNO wymaga kratki wentylacyjnej silnika.
- W witrynie typu **K30** można używać kuwet o wymiarach 260x160x h120/150 (dwa rzędy) lub 360x165x h120/150 (wtedy w drugim rzędzie kuwety o 180x165x h120/150).

### Akcesoria (opcje) – witryny do lodów

- Kuwety; stelaże do ustawiania w witrynie różnych typów kuwet; myjka do gałkownic; półka do ekspozycji ciast ze stali nierdzewnej;

### Akcesoria (opcje) – witryny do ciast

- Tace ze stali nierdzewnej;

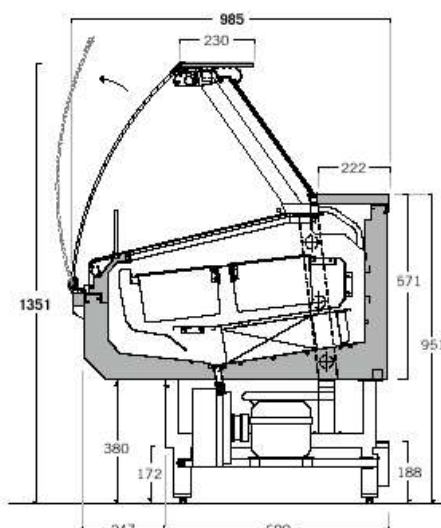
### Konfiguracja witryn do ciast

- Witryny wystawowe do ciast **K30** mogą być produkowane z agregatem wewnętrznym (MI) i zbiornikiem odparowywania skroplin lub agregatem zewnętrznym (SM). W przypadku zainstalowania agregatu wewnętrznego, skraplacz zamontowany jest na metalowej powierzchni, przesuwnej w prowadzeniach, co ułatwia zdemontowanie.
- Witryna **K30** do ciast, w wersji bez szuflad, wyposażona jest w dwa pochyłe wysuwane blaty ekspozycyjne ze stali nierdzewnej i dwie półki wystawowe o wymiarze 240 mm, z dwiema oprawami lamp. Lampy można chłodzić za pomocą specjalnego ochładzalnika. Witryna **K30** do ciast, z szufladami, wyposażona jest w trzy półki wystawowe o wymiarze 240 mm, dolna półka jest chłodzona.

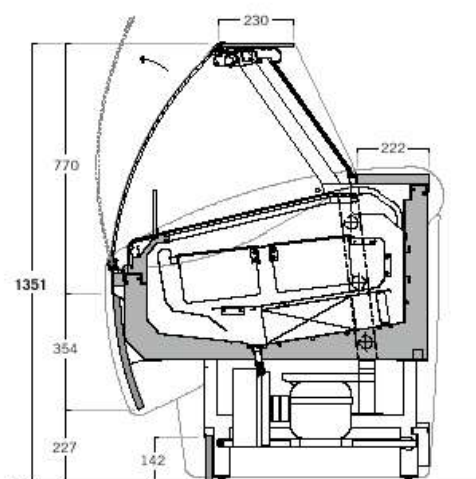
### Wersje

- Wersja Techno dostarczana jest bez frontowych paneli estetycznych, bez cokołu i bez kratki wentylacyjnej komory silnika. W wersjach MI kratka wentylacyjna jest niezbędna. Wersje z panelami dostarczane są z panelami frontowymi lakierowanymi lub w kolorze drewna i cokołem w postaci laminatu aluminiowego.
- Witryny **K30** (1100, 1500) są dostępne również w wersji **z podgrzewaniem**. Temperatura pracy wynosi  $+60^{\circ}\text{C}$ .

## K30 LODZIARNIA WITRYNY DO LODÓW, PROSTE



wersja TECHNO  
(wersja do zabudowy)



wersja z panelami  
(wersja zabudowana)

wymiary w mm

### K30 TECHNO (do zabudowy)

MODEL WITRYNY	Długość* mm	Głębokość mm	Wysokość mm	Ilość kuwet 260x160 H120/150	Ilość kuwet 360x165 H120/150 +180x165x H120/150
K30 1000	1000	985	1351	5+5	5+5
K30 1500	1500	985	1351	8+8	8+8
K30 2000	2000	985	1351	11+11	11+11

\*wymiar bez niezbędnych paneli bocznych (szerokość jednego panelu bocznego 30mm)

## K30 z wykończeniem (zabudowana)

MODEL WITRYNY	Długość mm	Głębokość mm	Wysokość mm	Ilość kuwet 260x160 H120/150	Ilość kuwet 360x165 H120/150 +180x165x H120/150
K30 1000	1000 + 2 x 30 mm*	1042	1351	5+5	5+5
K30 1500	1500 + 2 x 30 mm*	1042	1351	8+8	8+8
K30 2000	2000 + 2 x 30 mm*	1042	1351	11+11	11+11

\*szerokość jednego panelu bocznego 30mm



Zakończenie panelu bocznego 30 mm

## MODUŁY PROSTE - KONFIGURACJE KUWET

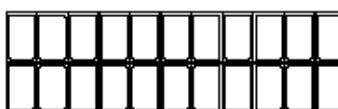
5+5 (260x160)



8+8 (260x160)



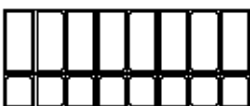
11+11 (260x160)



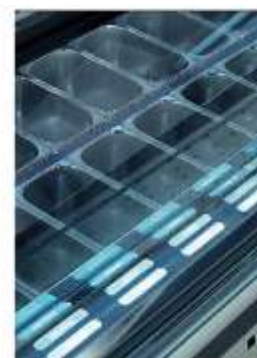
5+5 (360x165)+(180x165)



8+8 (360x165)+(180x165)

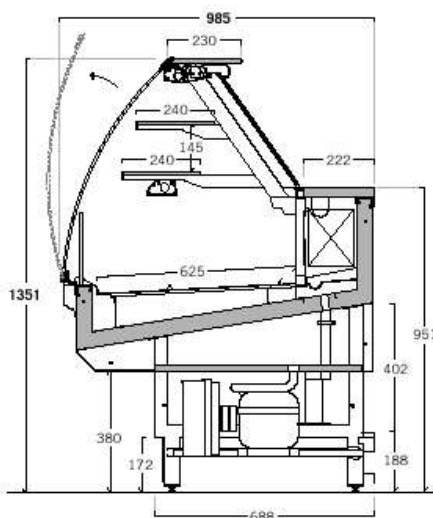
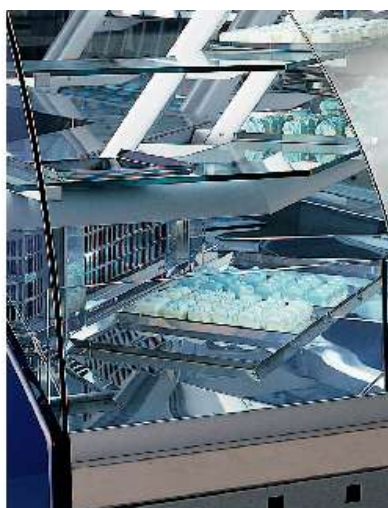


11+11 (360x165)+(180x165)

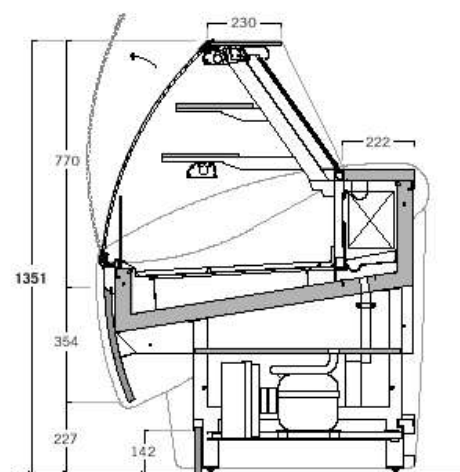


## K30 CUKIERNIA WITRYNY DO CIAST, PROSTE I ZAKRZYWIONE

### WERSJA BEZ SZUFLAD



wersja TECHNO  
(wersja do zabudowy)



wersja z panelami  
(wersja zabudowana)

wymiary w mm

## MODUŁY PROSTE I ZAKRZYWIONE wymiary w mm (bez paneli bocznych)

### K30 TECHNO (wersja do zabudowy)

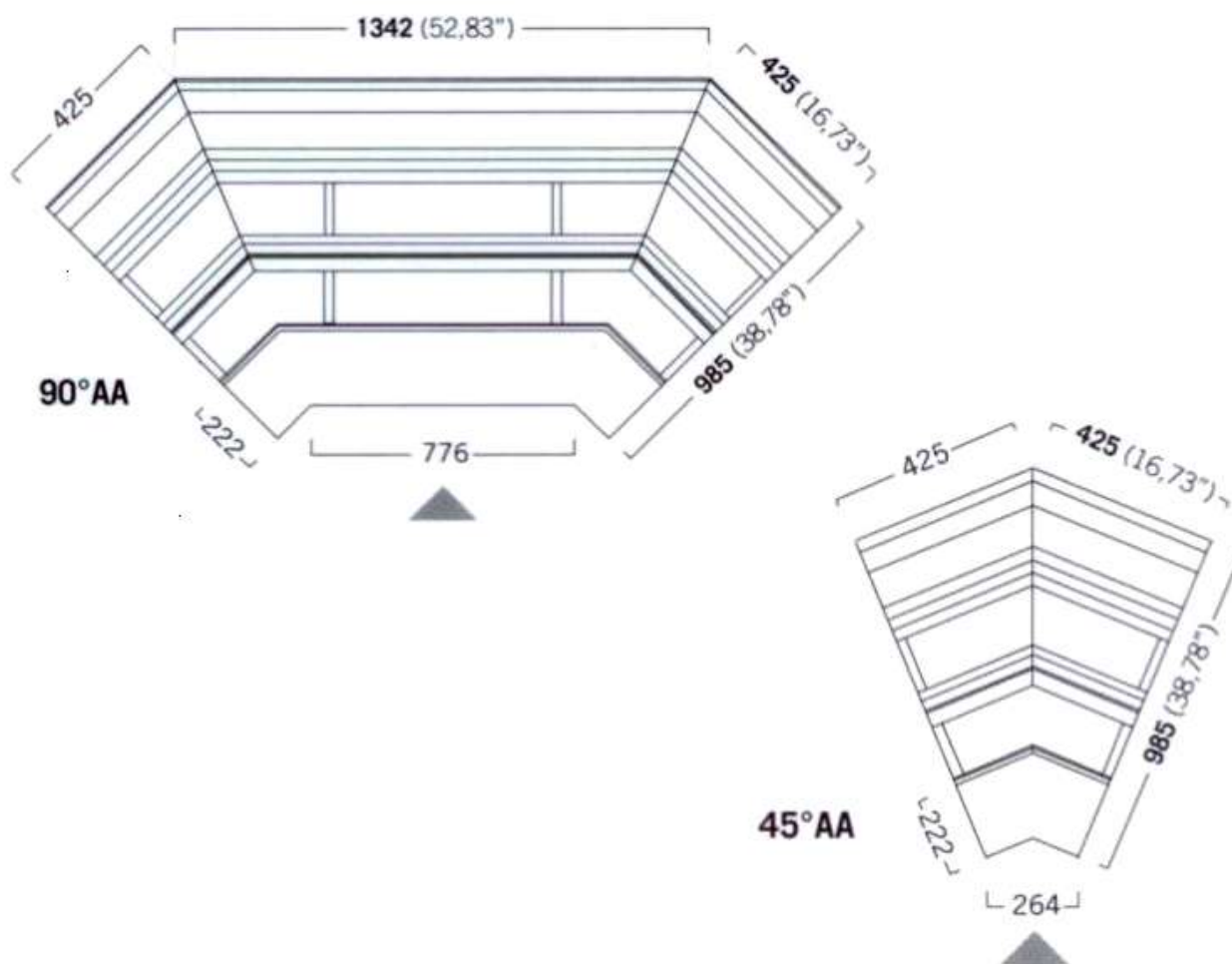
MODEL WITRYNY	Długość* mm	Głębokość mm	Wysokość mm	Ilość półek
K30 1000	1000	985	1351	2
K30 1500	1500	985	1351	2
K30 2000	2000	985	1351	2
K30 2500	2500	985	1351	2
K30 45° AA	1007	985	1351	2
K30 90° AA	2351	985	1351	2

\*wymiar bez niezbędnych paneli bocznych (szerokość jednego panelu bocznego 30mm)

### K30 z wykończeniem (zabudowana)

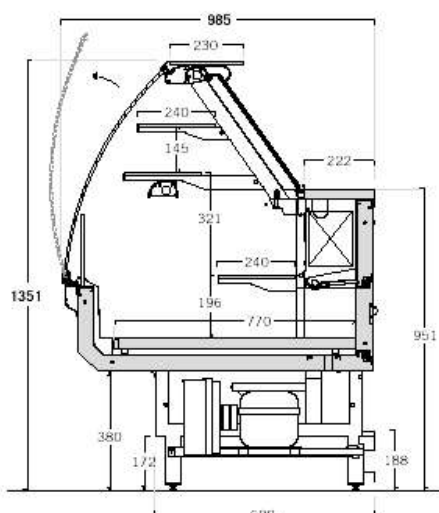
MODEL WITRYNY	Długość mm	Głębokość mm	Wysokość mm	Ilość półek
K30 1000	1000 + 2 x 30 mm*	1042	1351	2
K30 1500	1500 + 2 x 30 mm*	1042	1351	2
K30 2000	2000 + 2 x 30 mm*	1042	1351	2
K30 2500	2500 + 2 x 30 mm*	1042	1351	2
K30 45° AA	1007+ 2 x 30 mm*	1042	1351	2
K30 90° AA	2351+ 2 x 30 mm*	1042	1351	2

\*szerokość jednego panelu bocznego 30mm

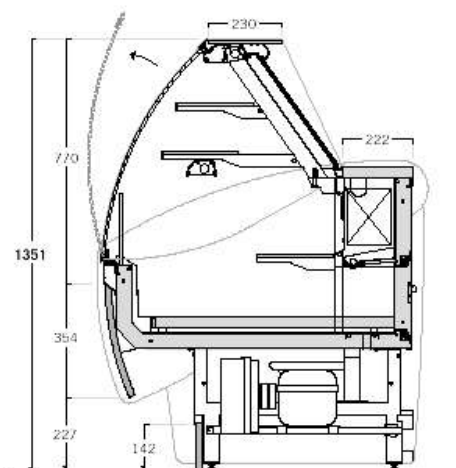


wymiary w mm (bez paneli bocznych)

## WERSJA Z SZUFLADAMI



wersja TECHNO  
(wersja do zabudowy)



wersja z panelami  
(wersja zabudowana)

wymiary w mm

## MODUŁY PROSTE I ZAKRZYWIONE wymiary w mm (bez paneli bocznych)

### K30 TECHNO (wersja do zabudowy)

MODEL WITRYNY	Długość* mm	Głębokość mm	Wysokość mm	Ilość półek
K30 1000	1000	985	1351	3
K30 1500	1500	985	1351	3
K30 2000	2000	985	1351	3
K30 2500	2500	985	1351	3

\*wymiar bez niezbędnych paneli bocznych (szerokość jednego panelu bocznego 30mm)

### K30 z wykończeniem (zabudowana)

MODEL WITRYNY	Długość mm	Głębokość mm	Wysokość mm	Ilość półek
K30 1000	1000 + 2 x 30 mm*	1042	1351	3
K30 1500	1500 + 2 x 30 mm*	1042	1351	3
K30 2000	2000 + 2 x 30 mm*	1042	1351	3
K30 2500	2500 + 2 x 30 mm*	1042	1351	3

\*szerokość jednego panelu bocznego 30mm

## K30 – DANE TECHNICZNE

### K30 LODZIARNIA

Model	Napięcie V	Fazy Ph	Częstotliwość HZ	Moc W	Zakres temp. °C	Pojemność CM <sup>3</sup>	Wydajność chłodnicza W/°C
<b>K30 1000</b>	230	3+N	50	835	-10/-18	18,3	615/-30
<b>K30 1500</b>	230	3+N	50	1054	-10/-18	26,65	925/-30
<b>K30 2000</b>	230	3+N	50	1383	-10/-18	34,45	1200/-30

### K30 CUKIERNIA wersja bez szuflad

Model	Napięcie V	Fazy Ph	Częstotliwość HZ	Moc W	Zakres temp. °C	Pojemność CM <sup>3</sup>	Wydajność chłodnicza W/°C
<b>K30 1000</b>	230	3+N	50	467	+3/+8	5,67	511/-10
<b>K30 1500</b>	230	3+N	50	647	+3/+8	8,85	837/-10
<b>K30 2000</b>	230	3+N	50	820	+3/+8	12	1161/-10
<b>K30 2500</b>	230	3+N	50	1032	+3/+8	14	1375/-10
<b>K30 45<sup>0</sup> AA</b>	230	3+N	50	429	+3/+8	5,67	511/-10
<b>K30 90<sup>0</sup> AA</b>	230	3+N	50	792	+3/+8	12	1161/-10

### K30 CUKIERNIA wersja z szufladami

Model	Napięcie V	Fazy Ph	Częstotliwość HZ	Moc W	Zakres temp. °C	Pojemność CM <sup>3</sup>	Wydajność chłodnicza W/°C
<b>K30 1000</b>	230	3+N	50	467	+3/+8	5,67	511/-10
<b>K30 1500</b>	230	3+N	50	647	+3/+8	8,85	837/-10
<b>K30 2000</b>	230	3+N	50	820	+3/+8	12	1161/-10
<b>K30 2500</b>	230	3+N	50	1032	+3/+8	14	1375/-10

### WAGA – K30 LODZIARNIA

Model	Witryna (waga KG)	Witryna + skrzynia (waga KG)
K30 1000	222	287
K30 1500	290	380
K30 2000	386	506

### WAGA – K30 CUKIERNIA

Model	Witryna (waga KG)	Witryna + skrzynia (waga KG)
K30 1000	165	230
K30 1500	230	320
K30 2000	310	430
K30 2500	375	515
K30 45 <sup>0</sup> AA	130	205
K30 90 <sup>0</sup> AA	275	405