



**P81**

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

## **P81 WITRYNY DO LODÓW, CIAST I CZEKOLADEK, PODGRZEWAJĄCE, PODGRZEWAJĄCE KĄPIELĄ WODNĄ - PROSTE I ZAKRZYWIONE**

### **CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA**

#### **Konstrukcja**

- Witryna **P81** produkowana jest w modelach prostych (1100, 1600, 2100, 3200 mm) i zakrzywionych (30° A, 30° C, 45° A).
- Komora ze stali nierdzewnej izolowana pianką poliuretanową o niskiej gęstości (40 kg/m<sup>3</sup>).
- Podstawa wykonana z metalu lakierowanego proszkami epoksydowymi, z regulowanymi nóżkami (opcjonalnie na kółkach).
- Przeszklenie paneli bocznych oraz przednia szyba ze szkła hartowanego. Ponadto boczne szyby są wykonane z laminowanego szkła pirolitycznego i są ogrzewane.
- Witryny do lodów posiadają szyby z podwójnego szkła pirolitycznego, wypełnione argonem (doskonała izolacja cieplna).
- Po stronie obsługującej witrynę zamykają przesuwne panele z pleksiglasu.

#### **Chłodzenie**

- Wentylowany układ chłodzenia z jednym parownikiem i z jednym układem wlotu powietrza.
- **P81** została przetestowana w komorze klimatycznej w temperaturze otoczenia 35°C i wilgotności względnej 60% (klasa klimatyczna subtropikalna).
- Witryna do lodów w wersjach 1100, 1600 i 2100mm odmrażana gorącym powietrzem co 4 godziny; w wersji 3200 mm odmrażanie w cyklu odwróconym. Automatyczne odmrażanie witryn do ciast i czekoladek w cyklach 8-godzinnych.
- Elektroniczny termometr i elektroniczny panel sterowania.
- Temperatura pracy w zakresie: witryny do lodów od -12<sup>0</sup>C do -18<sup>0</sup>C, witryny do ciast od +4<sup>0</sup>C do +8<sup>0</sup>C, witryny do czekoladek +14<sup>0</sup>C.
- **P81** dostępna jest również w wersji z obszarami o zróżnicowanej temperaturze chłodzenia.

#### **Wykończenie witryn do lodów**

- Przednia szyba otwierana jest za pomocą tłoczków gazowych, które ją podnoszą i utrzymują nieruchomo w celu maksymalnego udogodnienia przy wkładaniu towarów i czyszczeniu witryny.
- Wyjmowane, przesuwne panele z przezroczystego pleksiglasu zamykają witrynę po stronie obsługującej.
- Szerokie otwarcie po stronie obsługującej powoduje, że witryna jest łatwa w użyciu i ergonomiczna.
- Pokrycie tylnej części witryny wykonane jest z jasnej stali nierdzewnej, z zainstalowanym na środku panelem elektronicznego sterowania.
- Aby uzyskać łatwy dostęp do skraplacza można zdemonstrować kratkę zabezpieczającą komorę silnika.
- Wbudowany w witrynę ekspozytor ze stali nierdzewnej doskonale eksponuje nazwy smaków. Dodatkową opcją jest podświetlenie przez LED (dodatkowa opcja).
- Błat ekspozycyjny pod kątem 9<sup>0</sup>.
- Błat górny z oprawą na lampę. Oprawa lampy posiada system chłodzący.



#### **Konfiguracja – witryna do lodów**

- W witrynie do lodów **P81** można używać kuwet o wymiarach: 360x165 h120/150 mm lub 360x250 h80/120 mm, a także kuwet w kształcie trapezu 360x145/185 h 120 mm, 360x165 mm, 360x250 mm.

#### **Akcesoria (opcje) – witryny do lodów**

- Kuwety; stelaże do ustawiania w witrynie różnych typów kuwet; myjka do gałkownic; półka do ekspozycji ciast ze stali nierdzewnej; dwie strefy temperaturowe; zestaw kółek; podświetlany ekspozytor smaków;

## Wykończenie witryn do ciast i czekoladek

- Aluminiowe słupki podpierają obudowę przedniej szyby i stanowią podparcie półek wystawowych.
- Prezentacja wyrobów na trzech półkach wystawowych oraz dwie lampy poprawiają prezentację produktów.

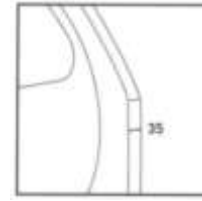
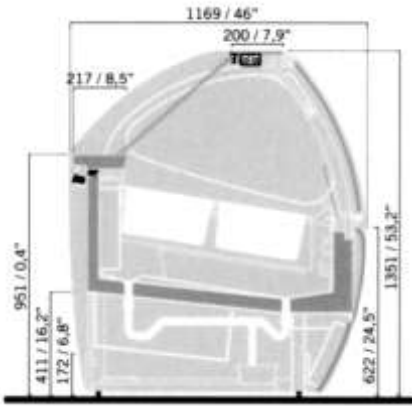


## Wersje

- Wersja Techno dostarczana jest bez frontowych paneli estetycznych, bez cokołu i bez kratki wentylacyjnej komory silnika. W wersjach z agregatem wewnętrznym kratka wentylacyjna jest niezbędna. Wersje zabudowane dostarczane są z panelami frontowymi lakierowanymi lub w kolorze drewna i cokołem w postaci laminatu aluminiowego.
- Skraplacz wersji z agregatem wewnętrznym zamontowany jest na metalowej powierzchni przesuwnej w prowadnicach dla ułatwienia demontowania.
- Witryny **P81** do ciast są dostępne w wersji z szufladami lub bez.

Witryny **P81** (1100, 1600, 2100) są dostępne również w wersji z **podgrzewaniem** lub **podgrzewaniem kąpielą wodną**. Temperatura pracy obydwu urządzeń wynosi  $+35^{\circ}\text{C}$ .

## P81 wentylowane witryny do lodów proste i zakrzywione



Zakończenie niezbędnego panelu bocznego

wersja TECHNO (wersja do zabudowy)

wymiary w mm

### P81 witryny do lodów, proste

MODEL WITRYNY	Długość mm*	Głębokość mm	Wysokość mm	Ilość kuwet 360x165 H120/150	Ilość kuwet 360x250 H80/120/150
1100	1170	1169	1351	6+6	4+4
1600	1670	1169	1351	9+9	6+6
2100	2170	1169	1351	12+12	8+8
3200	3270	1169	1351	18+18	12+12

\*z panelami bocznymi

### P81 witryny do lodów, zakrzywione

MODEL WITRYNY	Długość mm*	Głębokość mm	Wysokość mm	Ilość kuwet 360x185 H145	Ilość kuwet 360x165 H120/150	Ilość kuwet 360x250 H80/120/150
45°AA	1585	1169	1351	5+7	4+6	3+4
30°AA	1576	1169	1351	6+7	5+6	3+4
30°AC	1618	1169	1351	6+7	5+6	3+4

\*z panelami bocznymi

## KONFIGURACJE KUWET

6+6 (360x165) 4+4 (360x250)



**P81 1100**

9+9 (360x165)

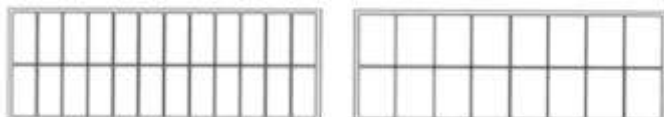
8+6 (360x250)



**P81 1600**

12+12 (360x165)

8+8 (360x250)



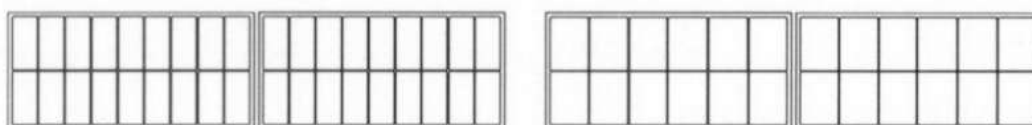
**P81 2100**

9+9 (360x165)

9+9 (360x165)

6+6 (360x250)

6+6 (360x250)



**P81 3200**

7+5 (trapezoidalni)

6+4 (360x165)

4+3 (360x250)



**P81 45° A**

7+6 (trapezoidalni)

6+5 (360x165)

4+3 (360x250)



**P81 30° A**

6+7 (trapezoidalni)

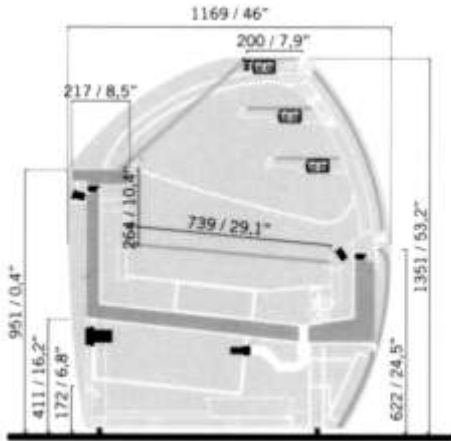
5+6 (360x165)

3+4 (360x250)



**P81 30° C**

## P81 witryny do ciast i czekoladek bez szuflad, proste i zakrzywione



wersja TECHNO  
(wersja do zabudowy)

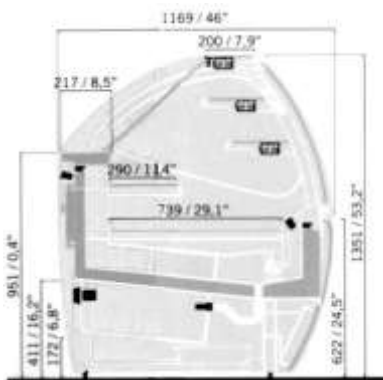
wymiary w mm

### P81 witryny do ciast i czekoladek bez szuflad, proste i zakrzywione

MODEL WITRYNY	Długość mm*	Głębokość mm	Wysokość mm
1100	1170	1169	1351
1600	1670	1169	1351
2100	2170	1169	1351
3200	3270	1169	1351
45°AA	1585	1169	1351
30°AA	1576	1169	1351
30°AC	1618	1169	1351

\*z panelami bocznymi

## P81 witryny do ciast z szufladami, proste



wersja TECHNO  
(wersja do zabudowy)

wymiary w mm

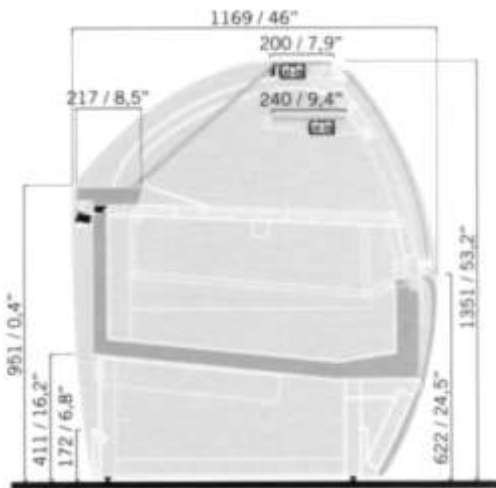
### P81 witryny do ciast z szufladami

MODEL WITRYNY	Długość mm*	Głębokość mm	Wysokość mm
1100	1170	1169	1351
1600	1670	1169	1351
2100	2170	1169	1351
3200	3270	1169	1351



\*z panelami bocznymi

## P81 witryny podgrzewające, proste



wersja TECHNO  
(wersja do zabudowy)

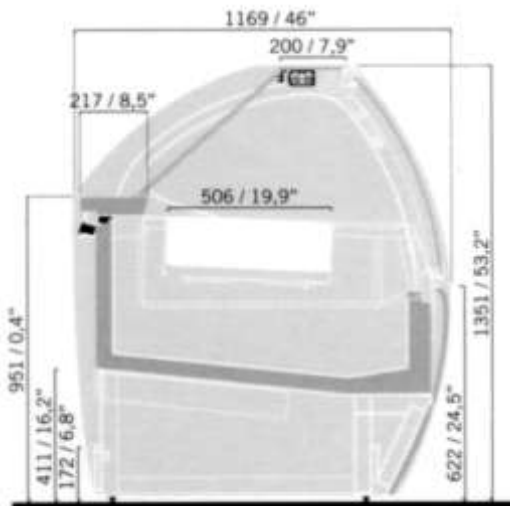
wymiary w mm

### P81 witryny podgrzewające, proste

MODEL WITRYNY	Długość mm*	Głębokość mm	Wysokość mm
1100	1170	1169	1351
1600	1670	1169	1351
2100	2170	1169	1351

\*z panelami bocznymi

## P81 witryny podgrzewające kąpielą wodną, proste



wersja TECHNO  
(wersja do zabudowy)

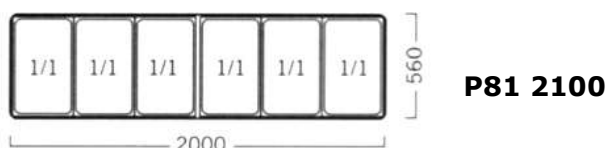
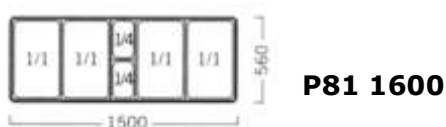
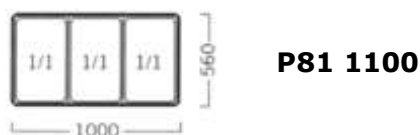
wymiary w mm

### P81 witryny podgrzewające kąpielą wodną, proste

MODEL WITRYNY	Długość mm*	Głębokość mm	Wysokość mm
1100	1170	1169	1351
1600	1670	1169	1351
2100	2170	1169	1351

\*z panelami bocznymi

## KONFIGURACJA KUWET GASTRONOMICZNYCH GN



## P81 – DANE TECHNICZNE

### P81 LODZIARNIA

Model	Napięcie V	Częstotliwość HZ	Zakres temp. °C	Pojemność CM <sup>3</sup>	Wydajność chłodnicza W/°C
1100	400/3	50	-12;-18	34,45	1190/-30
1600	400/3	50	-12;-18	48,6	1861/-30
2100	400/3	50	-12;-18	48,6	1861/-30
3200	400/3	50	-12;-18	144,8	2544/-30
45°AA 2/45°AA	400/3	50	-12;-18	34,45	1190/-30
30°AA 2/30°AA	400/3	50	-12;-18	34,45	1190/-30
30°AC 1/30°AC	400/3	50	-12;-18	34,45	1190/-30
1100	230	50	-12;-18	34,45	1190/-30
1600	230	50	-12;-18	48,6	1861/-30
2100	230	50	-12;-18	48,6	1861/-30
3200	230	50	-12;-18	144,8	2544/-30
45°AA 2/45°AA	230	50	-12;-18	34,45	1190/-30
30°AA 2/30°AA	230	50	-12;-18	34,45	1190/-30
30°AC 1/30°AC	230	50	-12;-18	34,45	1190/-30

### P81 CUKIERNIA witryny do ciast bez szuflad lub z szufladami

Model	Napięcie V	Częstotliwość HZ	Zakres temp. °C	Pojemność CM <sup>3</sup>	Wydajność chłodnicza W/°C
1100	230	50	+4;+8	8,85	837/-10
1600	230	50	+4;+8	12	1161/-10
2100	230	50	+4;+8	14	1375/-10
3200	230	50	+4;+8	21,7	1927/-10
**45°AA	230	50	+4;+8	12	1161/-10
**30°AA 2/30°AA	230	50	+4;+8	12	1161/-10
**30°AC 1/30°AC	230	50	+4;+8	12	1161/-10

\*\* dotyczy tylko witryn bez szuflad



**P81 CUKIERNIA** witryny do czekoladek

Model	Napięcie V	Częstotliwość HZ	Temp. °C	Pojemność CM <sup>3</sup>	Wydajność chłodnicza W/°C
1100	230	50	+14	8,85	837/-10
1600	230	50	+14	12	1161/-10
2100	230	50	+14	14	1375/-10

**P81 CUKIERNIA** witryny podgrzewające

Model	Napięcie V	Częstotliwość HZ	Temp. °C
1100	230	50	+35
1600	230	50	+35
2100	230	50	+35

**P81 CUKIERNIA** witryny podgrzewające kąpielą wodną

Model	Napięcie V	Częstotliwość HZ	Temp. °C
1100	230	50	+35
1600	230	50	+35
2100	230	50	+35

**P81**

MODEL	Fazy ph
1100	CE 1-3
1600	CE 1-3
2100	CE 1-3
3200	CE 1-3
45°AA	CE 1-3
30°AA	CE 1-3
30°AC	CE 1-3