



MANHATTAN

Kühl- und Tiefkühlgerät. Steckerfertig.



**MINIMALER PLATZBEDARF.
MAXIMAL VERKAUFSFÖRDERND.**

EINE NEUE DIMENSION STECKERFERTIGER KÜHL- UND TIEFKÜHLGERÄTE MINIMALER PLATZBEDARF, MAXIMAL VERKAUFSFÖRDERND.

Die innovative MANHATTAN sorgt bei minimalem Platzbedarf für maximale Verkaufsförderung und überzeugt durch ein durchdachtes und absolut ökonomisches TK-Shopkonzept. Mit bestehend dezenter Gerätepräsenz stellt die MANHATTAN die Ware klar in den Mittelpunkt und bietet durch die optimierte Präsentationsfläche den perfekten Kaufanreiz. Das neuartige, geteilte Schiebedeckelsystem ermöglicht einen komfortablen Wareneingriff von beiden Geräteseiten und überzeugt durch einfachste Handhabung. Diese Variabilität bietet völlig neue Möglichkeiten am POS und macht die MANHATTAN in Einzel- oder Reihenplatzierung zum flexiblen Universaltalent.

Ihre Vorteile

- Hohe Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Verbundanlagen
- Maximale Energieeffizienz durch elektronisch drehzahlgeregelten Kompressor
- **AHT e-conomize:**
Zusätzliche hohe Energiesparpotenziale durch umfassende Optimierungen in Technologie und Konstruktion
- Brillante LED-Innenbeleuchtung für eine noch attraktivere Warenpräsentation
- Ökologisch unbedenklich durch das natürliche Kältemittel Propan
- Vollkommen FCKW- und FKW-frei
- Für Verbraucher von beiden Geräteseiten ohne gegenseitige Beeinflussung zugänglich
- Steckerfertig ohne zusätzlichen Installationsaufwand
- Gesicherte Warenqualität durch konstante Innentemperatur mit hohen Leistungsreserven
- Kältetechnisch wartungsfrei
- Geringe Investitions- und Betriebskosten
- Neuer Kunststoff-Innenbehälter für noch mehr Warenhygiene und einfache Reinigung
- Zusätzliche 25% Energieeinsparung durch elektronisch drehzahlgeregelten Kompressor (VS)
- Mehr Effizienz durch neuen Energiesparlüfter:
0,5 kWh Energieeinsparung täglich



Temperaturbereiche

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

Aufstellvarianten

- Einzelgerät
- Reihenplatzierung

¹ Fix voreingestellt auf +4 °C – Änderung durch Servicetechniker möglich

² Im Betriebsmodus Fleisch- und Hackfleischkühlung ist aus Gründen der Produktsicherheit die semiautomatische Geräteeisteuerung nicht möglich.



Zubehör*

- | **Trennwandgitter und Lagerroste (höhenverstellbar)** zur verkaufsfördernden Warenpräsentation
- | **Produktgruppenschild** (siehe Bildabschnitt)
- | **Stoßschutzleisten** in verschiedenen Farben lieferbar
- | **Wasserschutzleisten** verhindern das Eindringen von Staub und Wasser unter die Geräte
- | **Ramm- und Anfahrerschutz** gegen mechanische Beschädigungen

* Fordern Sie unseren Zubehörfolder an.

Semi-automatische Geräteenteisung – ein perfektes System! (AD)



Regelmäßige Enteisung ...

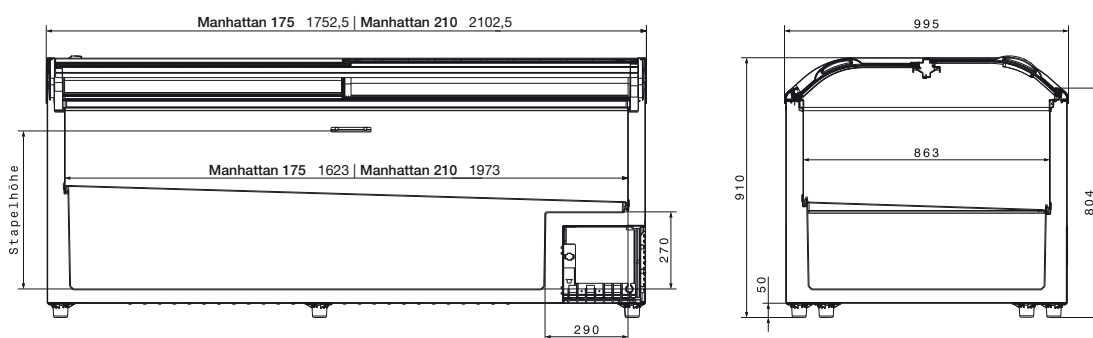


... bei konstanter Warentemperatur!

e-conomize ENERGIE-SPAR-PLUS

MANHATTAN		175		210	
Technische Daten		(-) VS AD ECO LED	(U)* VS AD ECO LED	(-) VS AD ECO LED	(U)* VS AD ECO LED
Bruttoinhalt	Liter	992	992	1221	1221
Nettoinhalt nach EN 23953	Liter	643	630 / 402 / 605	817	799 / 513 / 768
Warenpräsentationsfläche (TDA)	m ²	1,44	1,44	1,75	1,75
Klassifizierung nach EN 23953		3L1	3S / 3S / 3L1	3L1	3S / 3S / 3L1
Umgebungstemperaturbereich	°C	+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	+3 bis +15 / 0 bis +2 -18 bis -23
Schalldruck in 1 m Abstand	dB(A)	43,3	43,3	43,6	43,6
Elektrische Kenndaten					
Nennspannung/-frequenz	V/Hz	220 – 240 / 50	220 – 240 / 50	220 – 240 / 50	220 – 240 / 50
Nennleistungsaufnahme	W	400	400	420	420
Nennleistungsaufnahme LED-Licht	W	43	43	39	39
Nennstrom	A	3,0	3,0	3,8	3,8
Absicherung	A	16	16	16	16
Energieaufnahme (bei 25 °C)	kWh/24 h	6,2	2,9 / 3,2 / 6,2	6,4	3,2 / 3,5 / 6,4
Länge des Anschlusskabels	mm	1750	1750	1750	1750
Kältetechnische Daten					
Kältemittel		R290	R290	R290	R290
Kältemittelmenge	g	100	100	110	110
max. zul. Betriebsdruck	bar	30	30	30	30
Abmessungen					
Länge außen/innen	mm	1753 / 1623	1753 / 1623	2103 / 1973	2103 / 1973
Tiefe außen/innen	mm	995 / 863	995 / 863	995 / 863	995 / 863
Eingriffshöhe vorne/Außenhöhe	mm	804 / 910	804 / 910	804 / 910	804 / 910
Stapelhöhe	mm	560	580 / 380 / 560	560	580 / 380 / 560
Gewicht					
Gewicht netto (exkl. Verpackung, inkl. prozessbedingter Inneneinrichtung)	kg	130	139	145	154
Gewicht brutto (inkl. Verpackung und prozessbedingter Inneneinrichtung)	kg	141	150	156	165

* 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.



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

AHT
green.freshness.worldwide

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

OHSAS 18001
SA 8000

ISO 9001
ISO 14001