



RKS600

Viskoeler

Producteigenschappen

- Geschikt voor vis
- Roestvrij staal
- Omkeerbare dichte deur
- Statische koeling
- Zelfsluitende deur met een aanslag van 105 graden
- Instelbare roosters
- Sterke wielen

Gastrokoeler voor de opslag van vis

De RKS600 is speciaal ontworpen voor de optimale opslag van verse vis en andere zeevruchten. De kast is van binnen en van buiten afgewerkt met hoogwaardig 304 roestvrij staal van cateringkwaliteit. De koelcomponenten aan de binnenkant zijn voorzien van een speciale coating om corrosie door ammoniak die door vis tijdens opslag vrijkomt, te voorkomen. Het apparaat wordt geleverd met visbakken van 600 x 400 mm met roestvrijstalen verhogers. Voor een correcte opslag van verse vis raden wij aan om deze met gemalen ijs te bewaren om de versheid en het vochtgehalte te behouden.

Maten en inhoud

Temperatuurbereik	°C	-6 tot +8
Klimaatklasse		4
Netto volume	l	507
Bruto volume	l	560
Bruto/netto volume	l	560 / 507
Bruto/netto gewicht	kg	145 / 135

Ontwerp en materiaal

Deur aantal & type	1 zelfsluitende dichte scharnierdeur	
Deur aantal		1
Max belasting op planken	kg/m²	110
Aantal roosters	st	7
Plankkleur		-
Plankmaten		-
Planken aantal & type	7 visladen 400x600	
Zwenkwielen	4 wielen, 2 met rem	
Binnenverlichting		Nee
Slot		Ja
Buitenafwerking		SS304
Binnenafwerking		SS304

Koelen en functies

Type regelaar		Elektronisch
Type koeling		Statisch
Type ontdooiing		Handmatig
Koelmiddel		R600a
Koelmiddelinhoud	g	85
Thermometer		Ja

Stroom en verbruik

Max Ambient	+30°C, 55% RH	
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	434
Energieverbruik	kWh/24h	1.19
Voeding		
Input vermogen	W	353
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	42

Afmetingen

Externe maat (BxDxH)	mm	680 x 810 x 2010
Interne maat (BxDxH)	mm	560 x 653 x 1396
Verpakte maat (BxDxH)	mm	715 x 840 x 2050
40 ft containerlading	st	39



Visladen met
bodemplank SS304



Zwenkwielen met en
zonder rem