

# Kylbänkar

## Refrigerated counter/-bench



(Vid inbyggd kylkompressor har kylpaket nr. **520480900** och vid c.kyla kylpaket nr.**520481000**)  
(The number on refrigerated unit with compressor is **520480900** and the number on refrigerated unit with remote compressor is **520481000**.)

# HANDBOK/HANDBOOK

viktiga handlingar för installation och underhåll/  
important documents for installation and maintenance



## Om handboken / About handbook

I den här handboken hittar du all information som behövs för att installera och hantera din nya produkt.  
In this handbook you will find all necessary information that you need for installation and maintenance.

## Innehåll / Content

<b>Allmänna anvisningar</b>	4	<b>General instructions</b>	14
CE – Direktiv . . . . .	4	CE – Direktiv . . . . .	14
<b>Installationsanvisningar</b>	5	<b>Installation instructions</b>	15
Före uppställning . . . . .	5	Before placement . . . . .	15
Uppställning . . . . .	5	Placement . . . . .	15
Kylrörsanslutning . . . . .	5	Connection of refrigeration pipe . . . . .	15
Läcksökning . . . . .	5	Tracing of leaks . . . . .	15
Tövattenslanganslutning . . . . .	5	Connection to condensate pipe . . . . .	15
Elektrisk anslutning . . . . .	5	Electrical connection. . . . .	15
Tillbehör . . . . .	5	Accessories . . . . .	15
<b>Bruksanvisning</b>	6	<b>Instruction for use</b>	16
Användningsområde . . . . .	6	Areas of application . . . . .	16
Produktbeskrivning (figur 1, 2, 3) . . . . .	6	Product description (figur 1, 2, 3) . . . . .	16
Produktbeskrivning (figur 4) . . . . .	6	Product description (figur 4) . . . . .	16
Produktbeskrivning (figur 5) . . . . .	6	Product description (figur 5) . . . . .	16
Säkerhetsinstruktioner. . . . .	6	Safety instructions . . . . .	16
Tekniska data . . . . .	6	Technical data. . . . .	16
Handhavande. . . . .	6	Operation. . . . .	16
Start av kylskåp/kylbänk . . . . .	6	Starting the refrigerated counter . . . . .	16
Inställning av börvärde . . . . .	6	Setting the desired value. . . . .	16
Automatisk avfrostning . . . . .	6	Automatic defrosting . . . . .	16
Manuell avfrostning . . . . .	7	Manual defrosting . . . . .	16
Om utrustningen inte används . . . . .	7	if the equipment is not being used . . . . .	17
Rengöring . . . . .	7	Cleaning . . . . .	17
Övriga dokument . . . . .	7	Other documentation . . . . .	17
<b>Tekniska specifikationer</b>	8-12	<b>Technical specifications</b>	18-22

## Allmänna anvisningar

**Om föreskrifter i detta och utrustningens övriga dokument inte följs, kan dess säkerhet äventyras och leverantörens garanti- och produktansvar upphöra.**

- Läs noggrant föreskrifterna i detta dokument, eftersom det innehåller viktiga säkerhetsupplysningar beträffande installation, driftsäkerhet, användning och underhåll av produkten. Förvara handlingen så att den är tillgänglig för alla användare.
  - Installation och testkörning måste göras av en för ändamålet utbildad tekniker och enligt tillverkarens instruktioner. Se installations-anvisning.
  - Installation av produkten, såväl som dess anslutningar, skall utföras enligt gällande normer och föreskrifter.
  - All service, underhåll samt reparation skall ske av en för ändamålet utbildad tekniker. Endast originalreservdelar får användas vid utbyte. Se Reservdelskatalog\*.
  - Handhavande och skötsel skall enbart ske av på denna produkt utbildad personal (operatör).
- *Innan utrustningen tas i bruk skall operatören:*
- Införskaffa goda kunskaper i handhavande och skötsel.
  - Mycket noggrant gå igenom säkerhets-instruktioner och varningstexter.

\* Medleveras ej. Kan beställas från tillverkaren eller via tillverkarens representant.

### **CE – Direktiv**

Produkten är avsedd att användas tillsammans med utrustning som uppfyller tillämpliga direktiv och får inte tas i bruk förrän den maskin eller anläggning som den skall ingå i överensstämmer med kraven i tillämpliga direktiv.

Produkten är tillverkad i överensstämmelse med direktiv LVD 73/23/EEC, EMC 89/336/EEC, (Standarder: EN 60335-1, HD 384, IEC 364, EN 50081-1, EN 50082-1) och är som enskild enhet CE – godkänd och märkt CE.

## Installationsanvisningar

### Före uppställning

Kyldisken/kylbänken bör installeras i ett välventilerat utrymme, så långt från värmekällor som möjligt. I synnerhet runt det parti där kompressorenheten sitter. Den maximala rumstemperaturen får inte överskrida +32°C. Vid drift över denna temperatur kan leverantören ej garantera kompressorns funktion.

### Uppställning

- Tag bort emballaget.
- Ställ kyldisken/kylbänken plant och justera in den vågrätt och till rätt höjd genom att vrida på de justerbara fötterna.
- Avlägsna skyddsplasten försiktigt. Eventuella limrester avlägsnas med ett lämpligt lösningsmedel.
- Rengör invändiga delar och tillbehör. Se bruksanvisning: Rengöring.

### Kylrörsanslutning

Vid kylrörsanslutning på kyldisken/kylbänken gäller att anslutningsrören ej får innehålla främmande föremål, förträngning, sprickor och dylikt. Rören skall kapas med röravskärare samt gradas. Anslutningarna för sug- och vätskerören finns placerade i det öppna utrymmet under kyldiskens nedre högra del. Fäst rören med lödfog.

### Läcksökning

Samtliga i en centralkylanläggning ingående skarvar, samt anslutningarna till kyldisken/kylbänken skall läcksökas. Själva produkten behöver ej läcksökas om inget ingrepp har gjorts på denna. Har expansionsventilen blivit justerad skall även tätningmuttern över justerskruven läcksökas.

### Tövattenslanganslutning

Drag en slang från tövattenanslutningen, som finns placerad på kyldiskens/kylbänkens nedre högra del, till en golvbrunn. Finnes ej golvbrunn kan tövattenlåda beställas som tillbehör.

### Elektrisk anslutning

Den elektriska anslutningen måste utföras enligt vid tillfället gällande lokala normer och föreskrifter.

- Kyldisken är försedd med en stickpropp som anslutes till ett jordat vägguttag.

### Tillbehör

Produktnummer	Benämning
169585	Tövattenlåda med värmeelement

## Bruksanvisning

### Användningsområde

Produkten är avsedd att användas för kylning och förvaring av matvaror. Något annat användningsområde är ej tillåtet.

### Produktbeskrivning (figur 2, 3)

Kyldisken/kylbänken är uppbyggd av en stabil stomme med rostfri toppskiva, front, baksida och gavlar. Den invändiga beklädnaden är i aluminium med botten och stolpar i rostfri plåt. Toppskivan finns i utförandet med flaskbrunn alternativt med slät topp. Kyldisken/kylbänken finns med inbyggd kylkompressor eller för anslutning till centralkylanläggning. Regleringsorganen utgörs av en temperaturstyrningsenhet och en strömbrytare.

Inredningen är valfri i form av skåp med dörr och gejderställning för gastronormkantiner, alternativt med dragbeslag/-låda för gastronormkantiner eller flaskbackar. Dragbeslagen/-lådorna är monterade på rostfria expansionsbeslag. Kantiner och kantinstag återfinns på produktblad 2-002.

### Produktbeskrivning (figur 4)

Kylbänken är uppbyggd av en stabil stomme med rostfri toppskiva, front, baksida och gavlar. Den invändiga beklädnaden är i aluminium med botten och stolpar i rostfri plåt. Toppskivan är slag med urtag för 1/3 kantiner i bakkanten. Kantinbrunnen är täckt med ett lock av akryl. I framkanten är en avlyftbar skärbräda i polyeten placerad. Kylbänken finns med inbyggd kylkompressor eller för anslutning till centralkylanläggning. Regleringsorganen utgörs av en temperaturstyrningsenhet och en strömbrytare.

Inredningen är i form av skåp med dörr och gejderställning för gastronormkantiner, alternativt med dagbeslag för gastronormkantiner. Dragbeslagen är monterade på rostfria expansionsbeslag. Kantiner och kantinstag återfinns på produktblad 2-002.

### Säkerhetsinstruktioner

**Spänningsförande delar!** Vattenstråle får ej riktas direkt mot kontrollpanelen eller i dess närhet. Vatten i kontakt med spänningsförande delar medför direkt livsfara.

### Tekniska data

En dataskylt med produktens tekniska uppgifter finns placerad på manöverpanelens framsida.

### Handhavande

#### Start av kyldisk/kylbänk

- Slå på strömbrytaren (position 1; figur 1) så att den tänds och visar att produkten är påslagen.

#### Inställning av börvärde

- Håll in knappen "SET" (3) tills börvärdet visas. Ändra värdet med pil upp eller ner (4).
- För att spara ändringen håll inne knappen "SET" (3).

#### Automatisk avfrostning

Kyldisken/kylbänken är försedd med ett automatiskt avfrostningssystem. När detta aktiveras tänds lysdioden DEF/SET (4) på den digitala styrenheten. Avfrostat kondensvatten förs till golvbrunn eller samlas upp i tövattenlåda (tillbehör) under kyldisken/kylbänken.

#### Manuell avfrostning

- Tryck på "Funktionsväljaren" (2) i fem sekunder. När avfrostningscykeln aktiveras, tänds lysdioden DEF/SET (4) på den digitala styrenheten.

#### Om utrustningen inte används

Om utrustningen ej skall användas under en längre tid måste följande instruktioner följas:

- Bryt strömtillförseln genom att dra ut stickkontakten ur nätuttaget.
- Tag ut alla matvaror ur brunn och kylutrymme. Rengör produkten och alla dess tillbehör.
- Låt dragbeslagen/dörrarna stå öppna så att luft kan cirkulera i utrymmet och på så sätt hindra att mögel och dålig lukt utvecklas.

## Rengöring

Produkten skall vara avstängd och kall då rengöring sker. Använd varmt vatten och neutral disk- och rengöringsmedel. Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel vid rengöring av rostfria ytor. Om rengöringsmedlet innehållande klor (t.ex. klorin) använts måste sköljningen göras extra noggrant. Klor och klorföreningar i kontakt med rostfritt stål kan orsaka korrosionsangrepp.

För att rengöra ytor av akryl används plastrengörare med antistatisk verkan. Torka med mjuk trasa. Använd ej putsmedel innehållande alkohol, isopropinal, thinner och lacknafta. Dessa ämnen angriper akryl, och förstör dess yta. Kylenhetens kondensor rengöres med dammsugare vid behov. Minst en gång i halvåret skall kondensorn rengöras noggrant. För denna åtgärd krävs att frontluckan skruvas loss och att kyllenheten är avstängd.

**OBS! Spola ej vatten mot elanslutningar!**

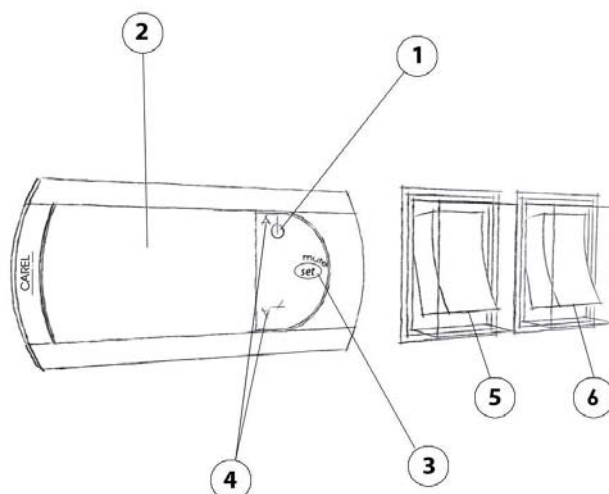
**Använd inga vassa föremål vid rengöring av förångarens och kondensorns rörledningar!**

## Övriga dokument

Reservdelskatalog (medföljer ej).

EG-försäkran (medföljer ej).

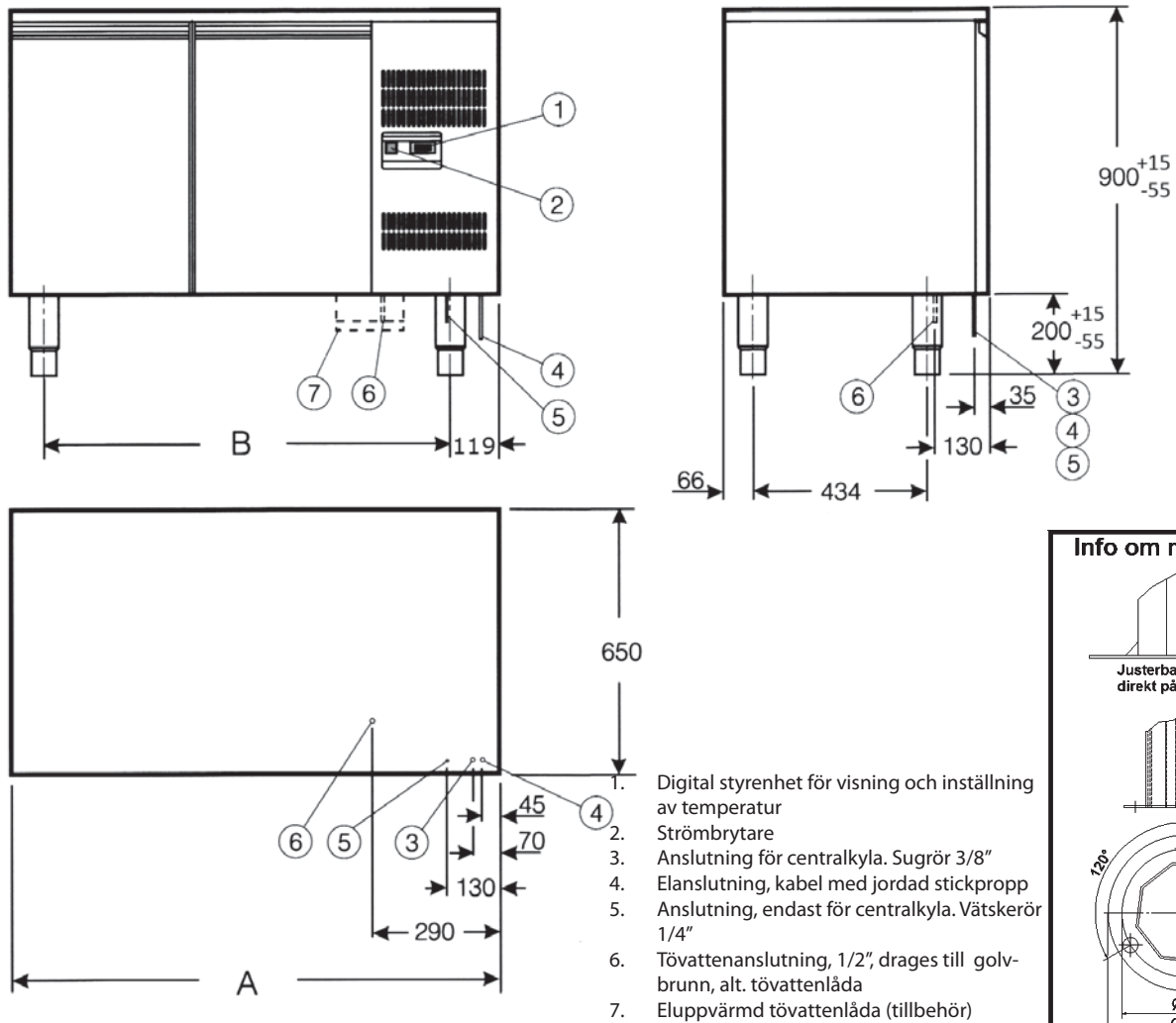
1. Strömbrytare
2. Display
3. Knappen "SET"
4. Pil upp- och ner
5. Strömbrytare kylbänk
6. Strömbrytare belysning



Figur 1.

## Tekniska specifikationer

### Kylbänk med slät toppskiva



Figur 2.

Specifikation (Värden baseras på omgivningstemperatur +25°C och relativ fuktighet 60 %)

Modellnummer	A	B	Antal benpar	Central-kyla	Antal inredningsbara fack	Anslutnings-spänning	Effekt kW	Max fasström A*	Kyleffekt W vid -10°C förångning
1673 220200 (S)	800	597	2	-	1	230 1~50/60	0,6	3,3	-
1673 225200 (S)				x			0,3	1,2	350
1673 221200 (S)	1200	997	2	-	0,6		3,3	-	
1673 226200 (S)				x	0,3		1,2	350	
1673 222200 (S)	1650	1447/2	3	-	0,6		3,3	-	
1673 227200 (S)				x	0,3		1,2	350	
1673 223220 (S)	2100	1897/2	3	-	0,6		3,3	-	
1673 228220 (S)				x	0,3		1,2	350	

\* Ihopbyggd med vissa montrar ökar effekt samt fasström

#### Inredningsalternativ

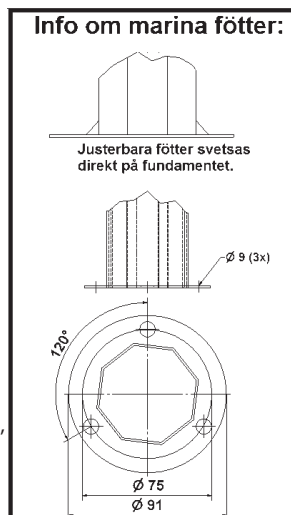
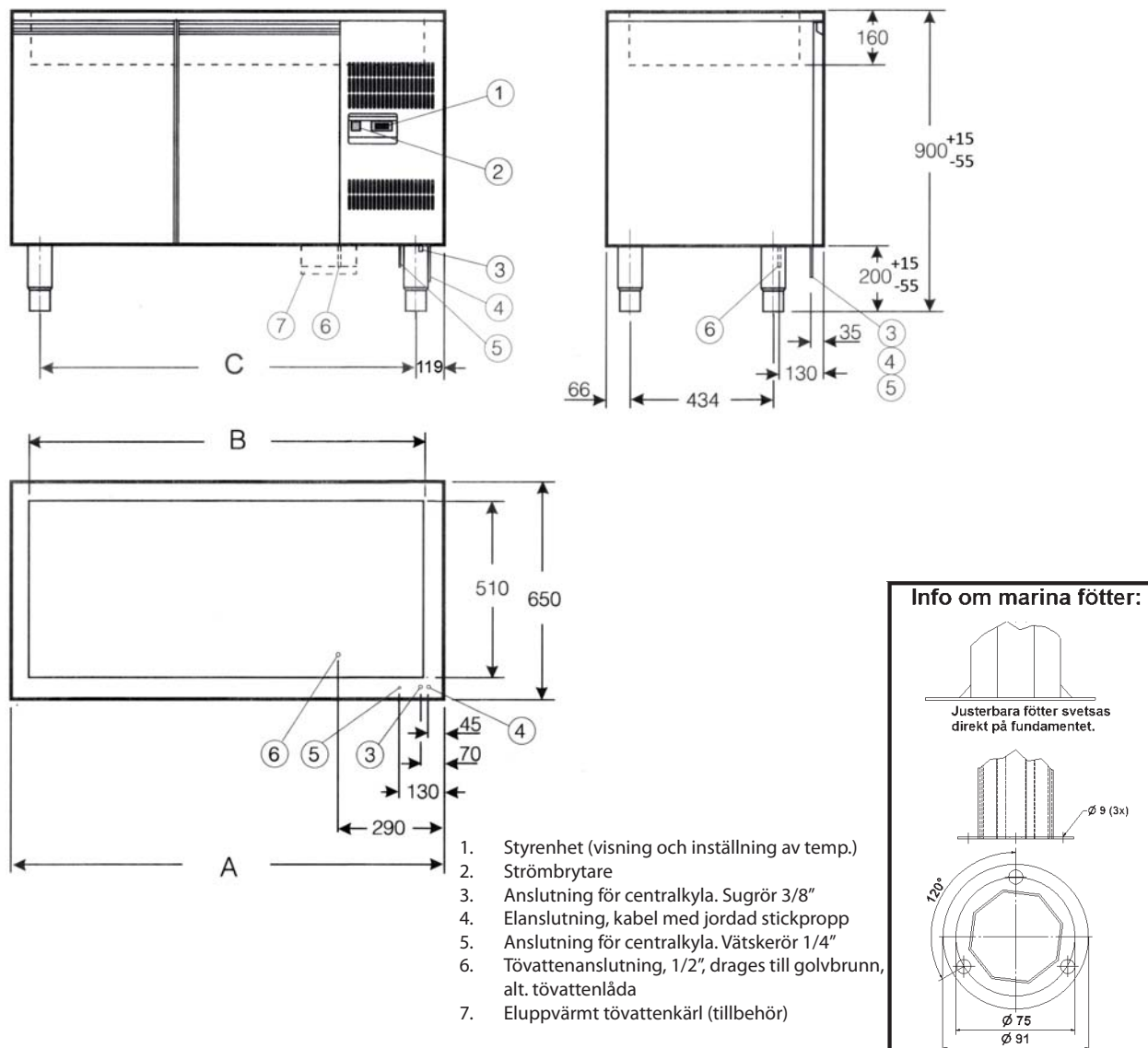
Modellnummer	Benämning
1673 229001 (S)	Skåp med högerhängd dörr, gejderställ för GN 1/1
1673 229002 (S)	Skåp med vänsterhängd dörr, gejderställ för GN 1/1
1673 229003 (S)	Draglådor för 4 GN 1/1
1673 229004 (S)	Draglådssats (2st draglådor för 1 dryckesback per låda)

#### Tillbehör

Modellnummer	Benämning
169585 0101	Tövattenlåda med värmeelement 0,1 kW
167325 0001	Gallerhylla



## Kylbänk Med brunn för flaskor alt. kantiner



Figur 3

Specifikation (Värden angivna vid +25°C och relativ fuktighet 60 %)

Modellnummer	A	B	C	Antal benpar	Central-kyla	Antal inredningsbara fack	Kapacitet antal flaskor i brunn	Anslutnings-spänning	Effekt kW	Max fasström A*	Kyleffekt W
1673 220100 (S)	800	630	597	2	-	1	70	220-230 1~50/60	0,6	3,3	-
1673 225100 (S)					x				0,3	1,2	280
1673 221100 (S)	1200	955	997	2	-	110	0,6		3,3	-	
1673 226100 (S)					x		0,3		1,2	340	
1673 222300 (S)	1650	1442	1447/2	3	-	3	0,6		3,3	-	
1673 222400 (S)					x		0,3		1,2	410	

\* Vid sammankoppling med en del montrar ökar fasströmmen  
 Temperatur i kyldisken +2° till +10°C

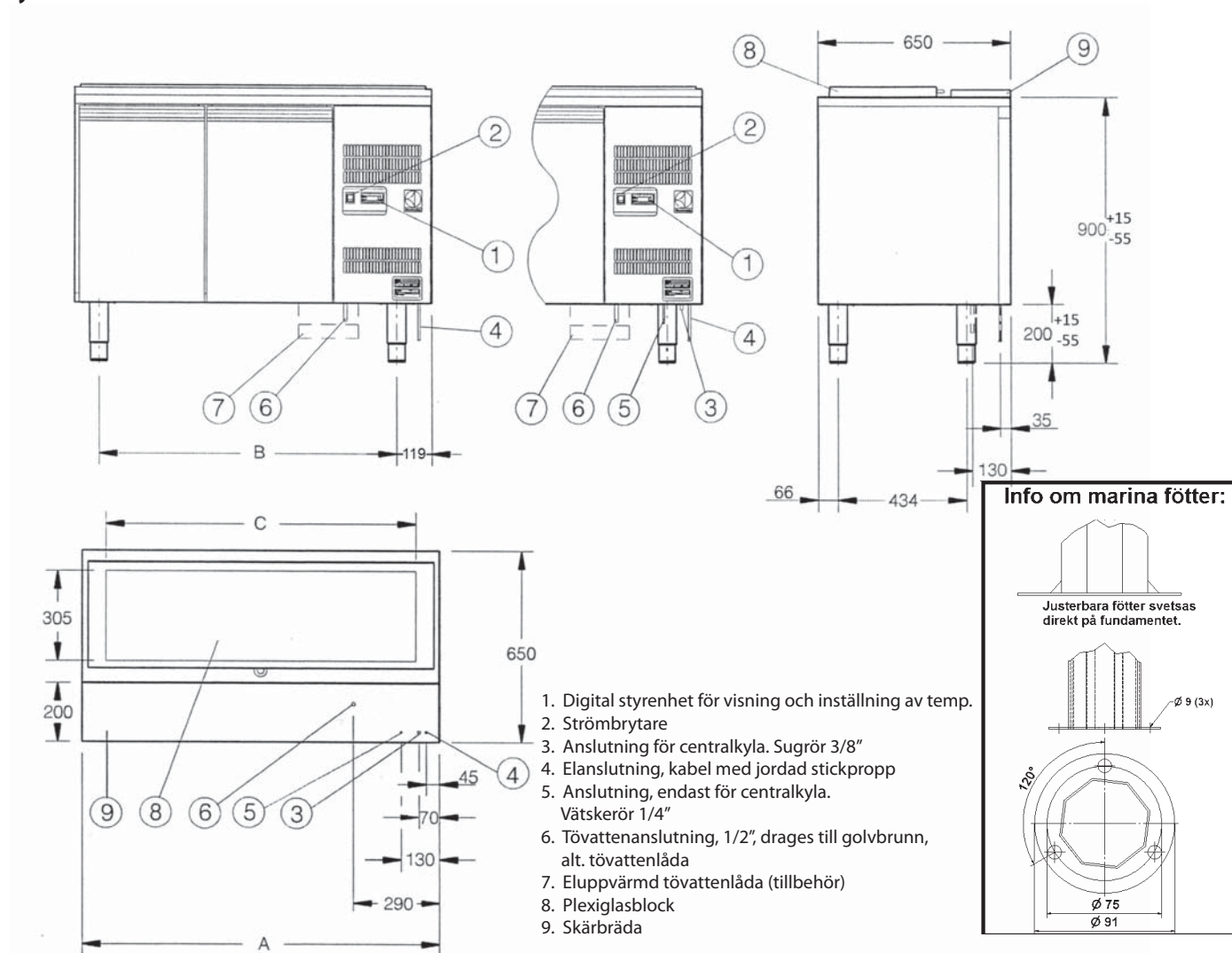
## Inredningsalternativ

Modellnummer	Benämning
1673 229001 (S)	Skåp med högerhängd dörr, gejderställ för GN 1/1
1673 229002 (S)	Skåp med vänsterhängd dörr, gejderställ för GN 1/1
1673 229005 (S)	Draglådor för 3 GN 1/1
1673 229006 (S)	Draglåda för 1 dryckesback

## Tillbehör

Modellnummer	Benämning
169585 0101	Tövattenlåda med värmeelement 0,1 kW
167325 0001	Gallerhylla

## Kylbänk



Figur 4.

Specifikation (Värden angivna vid +25°C och relativ fuktighet 60 %)

Modellnummer	A	B	C	Antal benpar	Antal GN 1/3 (ingår ej)	Central-kyla	Antal inredningsbara fack	Anslutnings-spänning	Effekt kW	Max fas-ström A	Kyleffekt W vid -10°C förångning
1673 221220(S)	1200	997	1040	2	6	-	2	230 1~50/60	0,6	3,3	-
1673 226220 (S)						x			0,3	1,2	350
1673 222220 (S)	1650	1447/2	1392	3	8	-	0,6		3,3	-	
1673 227220 (S)						x	0,3		1,2	420	
1673 223230 (S)	2100	1897/2	1920	3	11	-	4		0,6	3,3	-
1673 228230 (S)						x			0,3	1,2	480

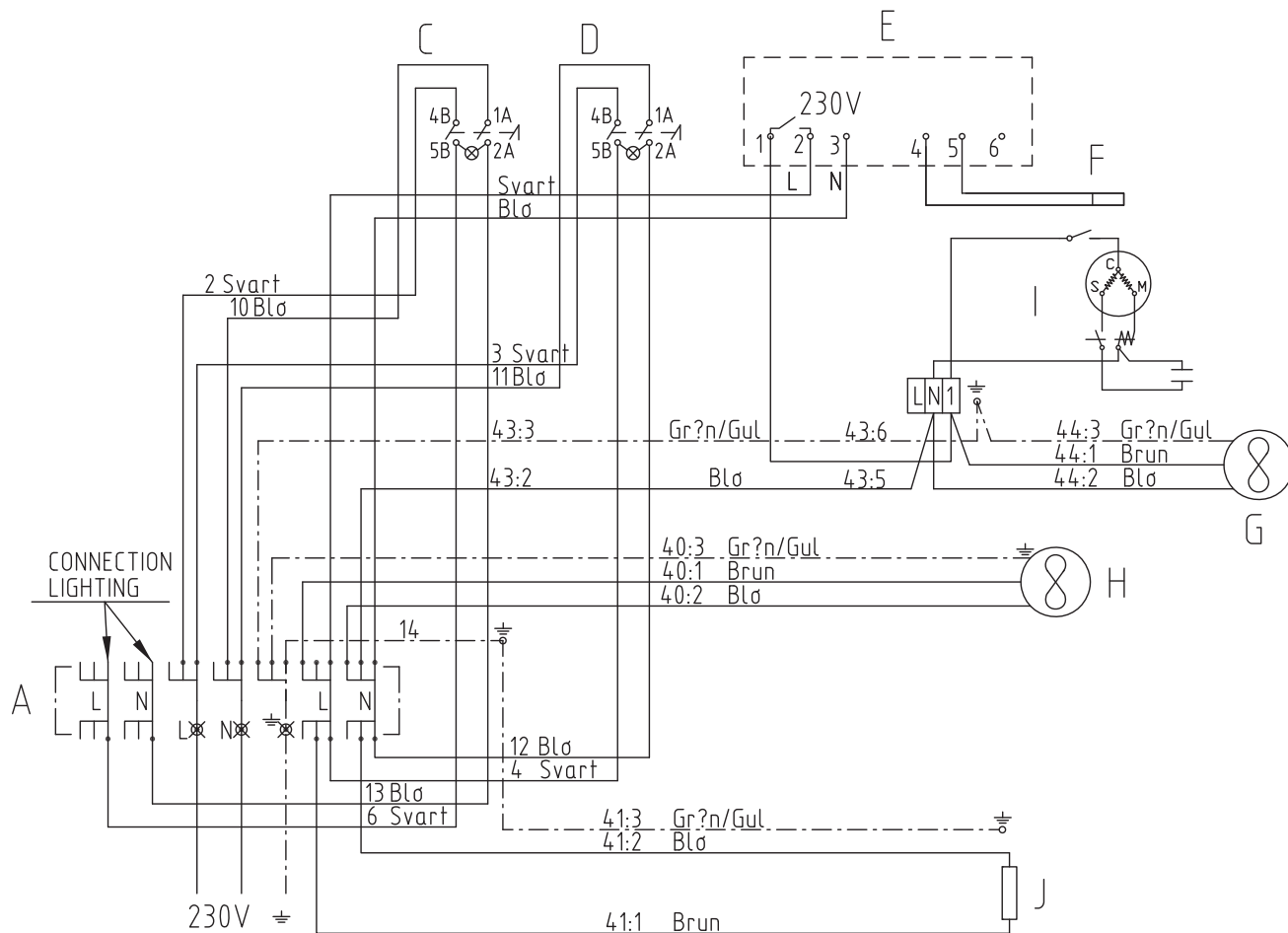
### Inredningsalternativ

Modellnummer	Benämning
1673 229001 (S)	Fack med högerhängd dörr, gejderställ för GN 1/1
1673 229002 (S)	Fack med vänsterhängd dörr, gejderställ för GN 1/1
1673 229005 (S)	Draglådor för 3 GN 1/1

### Tillbehör

Modellnummer	Benämning
169585 0101 (S)	Eluppvärmt tövatten kärl, med värmelement 100 W
167325 0001 (S)	Gallerhylla

## Elschema Kylpaket med kylkompressor 5204809-00



A Plint

C Strömbrytare

D Transformator

E Temperaturstyrningsenhet

F Givare

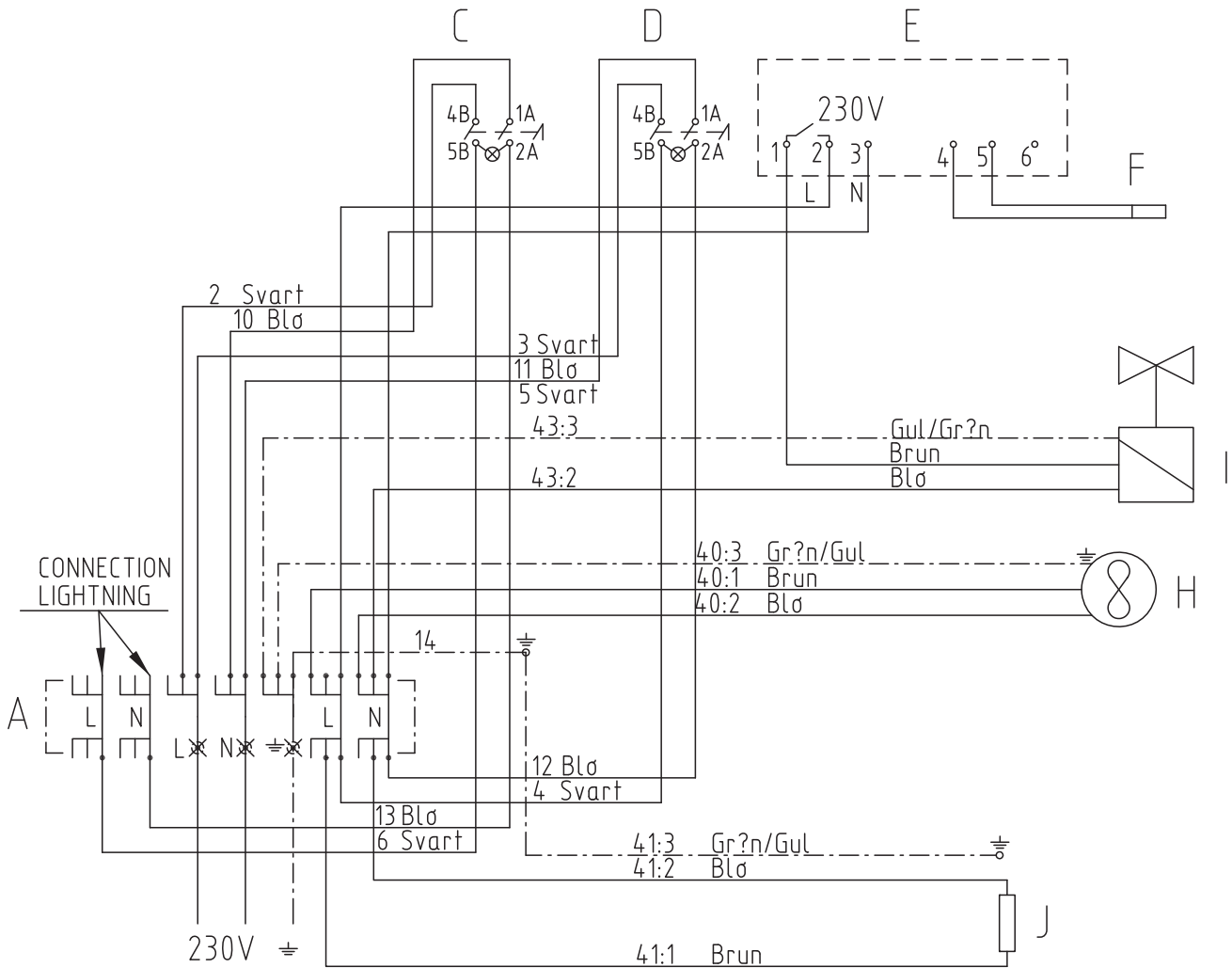
G Kondensorfläkt

H Förångarfläkt

I Kompressor

J Värmeelement (tillbehör)

## Elschema Central kylanläggning 520 48 10-00



- A Plint
- B Transformator
- D Strömbrytare
- E Temperaturstyrningsenhet
- F Givare
- H Förångarfläkt
- I Magnetventil
- J Värmeelement (tillbehör)



## General instructions

**If the instructions in this and the equipment's other documents are not followed, its safety could be jeopardised, and supplier's guarantee and product responsibility will become invalid.**

- Read the instructions in this document carefully, as it contains important safety information concerning installation, operational safety, usage and maintenance. Keep it in a place which is accessible to all users.
  - Installation and test running must be carried out by a qualified technician and according to the manufacturer's instructions. See below as well as installation instructions.
  - Installation and connection of the product must be carried out according to applicable standards and directives.
  - All servicing, maintenance and repairs must be carried out by qualified technicians. Only original spare parts may be used. See Servicing Instructions and Spare Parts Catalogue\*.
  - Maintenance and operation may only be carried out by personnel specially trained for this purpose (operator).
- *Before the equipment is put into use, the operator must:*
- Acquire a good knowledge of operation and maintenance.
  - Study the safety instructions and warning notices very carefully.

\* Not included. Can be ordered from the manufacturer or via the manufacturer's representative.

### **CE – Direktiv**

The product is intended for use with equipment which complies with applicable EU directives, and may not be put into use before the machine or installation it is to be a part of complies with the requirements of the applicable EU directives.

The product is manufactured in compliance with EU directives LVD 73/23EEC, EMC 89/336/EEC (Standards: EN 60335-1, HD 384, IEC 364, EN 50081-1, EN 50082-1) and has been CE approved and marked as an individual unit.

## Installation instructions

### Before placement

- The refrigerated counter should be installed in a well-ventilated area as far away from sources of heat as possible. Good air circulation is important, especially around the area where the compressor is located. If the refrigerated counter has a built-in compressor, the maximum room temperature may not exceed +32°C. When operation in temperature above this, the manufacturer cannot guarantee proper compressor function.

### Placement

- Remove the packaging.
- Make sure the refrigerated counter is perfectly level and at right height by adjusting the feet.
- Remove the protective plastic carefully. Any traces of adhesive can be removed using a suitable solvent.
- Clean internal parts and accessories. See \* Cleaning.

### Connection of refrigeration pipes (only remote refrigeration)

- When connecting refrigeration pipes to the refrigerated counter for remote refrigeration, the connection pipes must not contain any foreign objects, construction, cracks etc. The pipes must be cut with a pipe-cutting tool and deburred.. The connections for suction and fluid-containing pipes are located on the refrigerated counter's lower right-hand side. Solder the pipes in position.

### Tracing of leaks (only remote refrigeration)

- All joints in the remote refrigeration plant as well as the connections to the refrigerated counter must be tested for leaks. The refrigerated counters themselves do not need to be checked if no work has been carried out on them. If the expansion valves have been adjusted, the sealing nut for the adjustment screw must also be checked.

### Connection of condensate pipe

- Lay a hose from the condensate connection, which is located on the refrigerated counter's right-hand side, to a floor drain. When a floor drain is unavailable, a condensate box can be ordered (accessory).

### Electrical connection

- Electrical connections must be carried out in accordance with all applicable standards and directives.
- The refrigerated counter is equipped with a contact which is to be connected to an earthed wall socket.

### Accessories

Productnumber	Description
16 95 85	Condensate box with heating element

## Instructions for use

### Areas of application

Refrigerated Counter incorporated in a serving counter are intended to be used for refrigeration and storage of food-stuffs and drinks. They may not be used for any other purpose.

### Product description (fig. 1, 2, 3)

Refrigerated counters/refrigerated benches consist of a sturdy frame with stainless steel top, front, back, and sides. The inside is coated with aluminium, with the bottom and posts in stainless steel. The top is available either flat or with a well for holding bottles. The refrigerated counters/refrigerated benches are available with a built-in cooler or for connection to the remote refrigeration system. The controls consist of a temperature control unit and a circuit-breaker. The fittings consist of a cupboard with door and sliding rack, or drawers for food containers or bottle crates. The drawers are mounted on stainless steel expansion fittings. The container and braces are featured on 2-002.

### Product description (fig.4)

Refrigerated benches consist of a sturdy frame with stainless steel top, front, back, and sides. The inside is coated with aluminium, with the bottom and posts in stainless steel. The top is flat with cutout at rear for 1/3 containers, which is covered with an acrylic-lid. A removable white plastic cutting-board is placed in front. The refrigerated benches are available with a built-in cooler or for remote refrigeration system. The controls consist of a temperature control unit and a circuit-breaker. The fittings consist of a cupboard with door and sliding rack, or drawers for food containers or bottle crates. The drawers are mounted on stainless steel expansion fittings. The container and braces are featured on 2-002.

### Safety instructions

Live parts! Water may not be directed towards the control panel or its vicinity. Water coming into contact with live parts carries a direct safety risk.

### Technical data

A rating plate stating the refrigerated counter's technical details is located on the front of the control panel (fig.6).

### Operation

#### Starting the refrigerated counter

- Press the circuit-breaker (figure 1; position 4) until the pilot light indicates that the unit is switched on.

#### Setting the desired value

- Press the "SET" button (figure 1; position 3) on the control unit.
- To change the temperature value press up or down button (figure 1; position 4).
- To save the value press and hold down the button "SET" (figure 1; position 3).

#### Automatic defrosting

- The refrigerated counters are equipped with an automatic defrosting system. When this is activated, the light-emitting diode DEF/SET will light up on the digital control panel. Defrosted condensate should be lead off into a drain or collected in the condensate box (extra accessory) under the refrigerated counter.

#### Manual defrosting

- Press the "SELECT" button (figure 1; position 3) in for five seconds. When the defrosting cycle has been activated, the light-emitted diode DEF/SET will light up on the digital control panel.



### If the equipment is not being used

If the equipment will not be used for a long period of time, the following instructions must be followed:

- Disconnect the refrigerated counter power by pulling the plug from the mains outlet.
- Remove all foodstuffs. Clean the refrigerated counter/ refrigerated bench. See instruction for Cleaning\*
- Leave the doors and/or drawers open so that air can circulate, this is for preventing mould and unpleasant smells from developing.

### Cleaning

The product must be switched off and have cooled down before cleaning. Use warm water and a neutral dish-washing detergent or cleanser. Do not use steel wool or abrasive cleaning material when cleaning stainless steel surfaces. If using detergent containing chlorine, rinse extremely thoroughly. Chlorine and chloride compounds which come into contact with a stainless steel can cause corrosion. An anti-static plastic cleaner is to be used for cleaning the acrylic surfaces. Wipe with a soft cloth. Do not use cleaning agent containing alcohol, isopropanol, thinner or white spirit. These substance can affect th acrylic and damage it's surface. When necessary clean the refrigerated unit's condenser with a vacuum cleaner. At least once every six month's the condenser should be cleaned extra carefully. For this action the cover plate must be removed. Do not use any sharp objects when cleaning the refrigeration element's and condenser's piping.

**N.B. Water may not be directed towards the control panel or its vicinity. Water coming into contact with live parts carries a direct safety risk. Never allow water to come into contact with the hot cooking surface. This could lead to cracking, and consequent short circuiting.**

### Other documentation

Spare parts list (not supplied).

EU-assurance (not supplied).

1. Switch
2. Display
3. Button "SET"
4. Arrow up and down
5. Strömbrytare kylbänk
6. Strömbrytare belysning

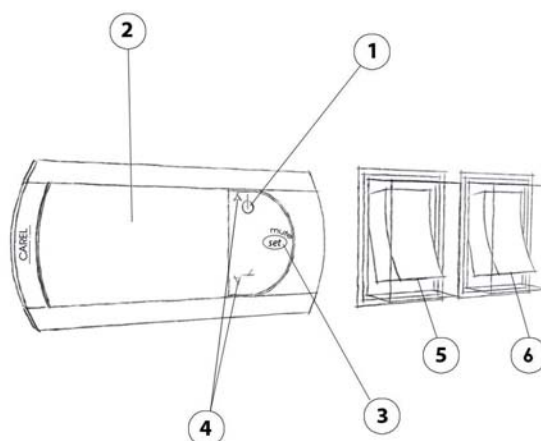


Figure 1.

## Technical specifications

### Refrigerated counter with flat top

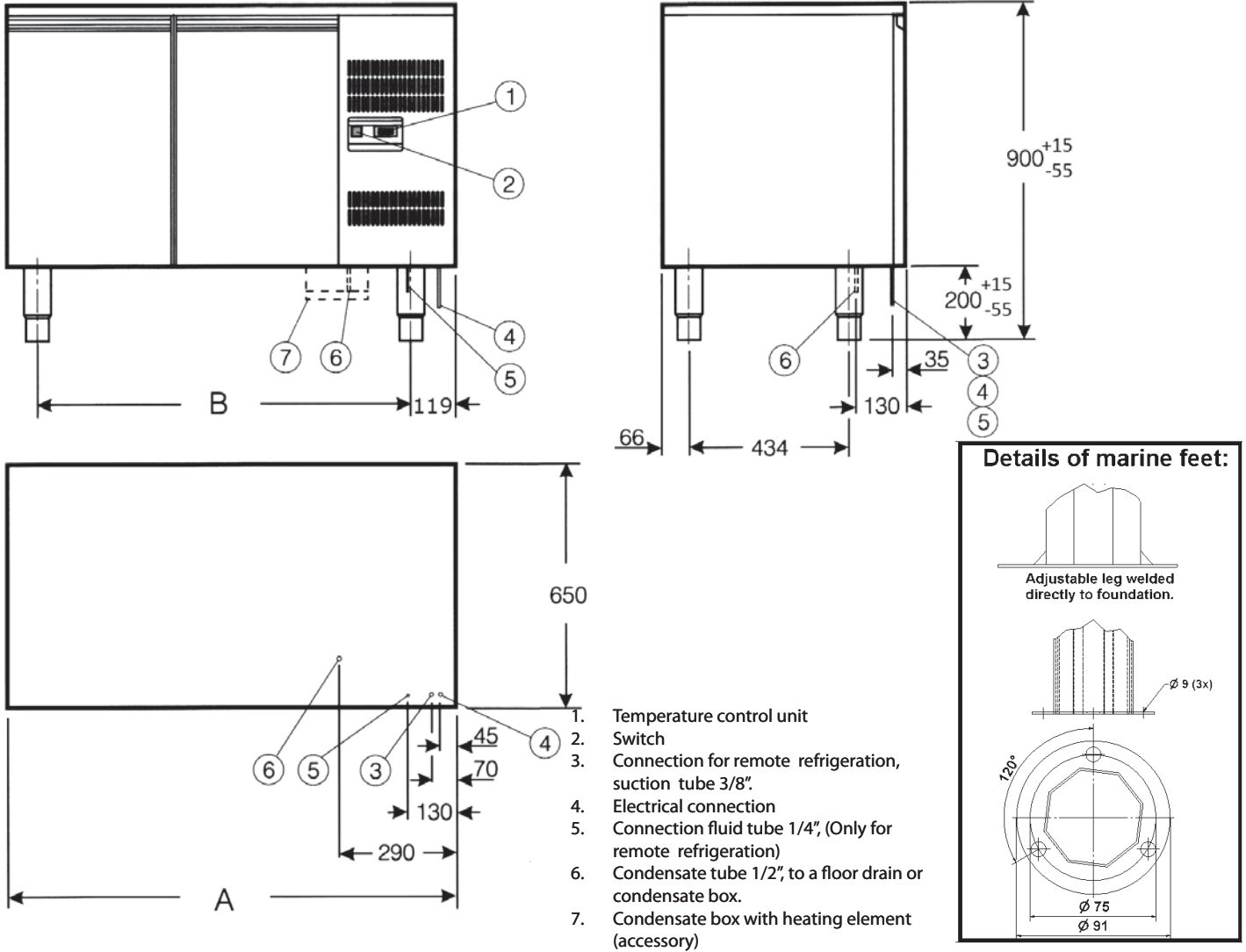


Figure 2.

Specification (Values based on ambient temperature +25°C och relative humidity 60 %)

Modelnumber	A	B	Number of legs	Central-Refig.	Number of free open space	Connection voltage	Output kW	Max phase current A*	chill effect W at -10°C evaporate
1673 220200 (S)	800	597	4	-	1	230 1~50/60	0,6	3,3	-
1673 225200 (S)				x			0,3	1,2	350
1673 221200 (S)	1200	997		-	2		0,6	3,3	-
1673 226200 (S)				x			0,3	1,2	350
1673 222200 (S)	1650	1447/2	6	-	3		0,6	3,3	-
1673 227200 (S)				x			0,3	1,2	350
1673 223220 (S)	2100	1897/2		-	4		0,6	3,3	-
1673 228220 (S)				x			0,3	1,2	350

\* Connection with other display's increase the phase current increase

#### Interior Options

Modelnumber	Designation
1673 229001 (S)	Cupboard with door righthinged, sliding rack for GN 1/1
1673 229002 (S)	Cupboard with door lefthinged, sliding rack for GN 1/1
1673 229003 (S)	Insert box 4 GN 1/1
1673 229004 (S)	Insert box for 2 bottle crates

#### Accessory

Modelnumber	Designation
169585 0101	Condensate box with heating element 0,1 kW
167325 0001	Gridshell

## Refrigerated counter with well for bottles alt. cantines

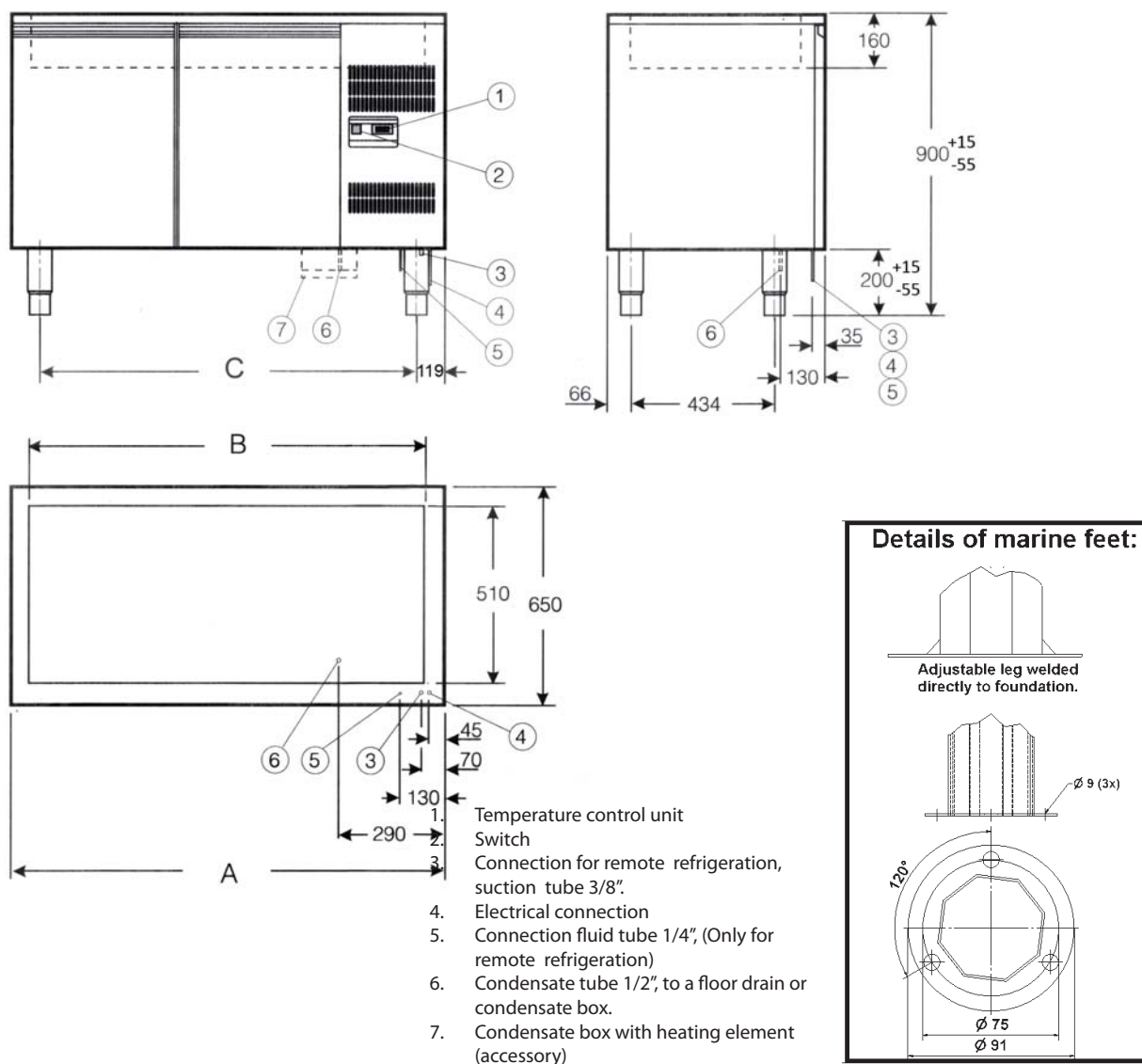


Figure 3

Specification (Values based on ambient temperature +25°C och relative humidity 60 %)

Modelnumber	A	B	C	Number of legs	Central-Refig.	Number of free open space	Capacity number of bottle in well	Connection voltage	Output kW	Max phase current A*	chill effect W at -10°C evaporate	
1673 220100 (S)	800	630	597	4	-	1	70	220-230 1~50/60	0,6	3,3	-	
1673 225100 (S)					x				0,3	1,2	280	
1673 221100 (S)	1200	955	997		-	2			110	0,6	3,3	-
1673 226100 (S)					x					0,3	1,2	340
1673 222300 (S)	1650	1442	1447/2	6	-	3	0,6			3,3	-	
1673 222400 (S)				x	0,3		1,2			410		

\* Connection with other display's increase the phase current increase  
 Temperature in regrigerated counter are +2° till +10°C

### Interior Options

Modelnumber	Designation
1673 229001 (S)	Cupboard with door righthinged, sliding rack for GN 1/1
1673 229002 (S)	Cupboard with door lefthinged, sliding rack for GN 1/1
1673 229005 (S)	Insert box 3 GN 1/1
1673 229006 (S)	Insert box for 1 bottle crate

### Accessory

Modelnumber	Designation
169585 0101	Condensate box with heating element 0,1 kW
167325 0001	Gridshell

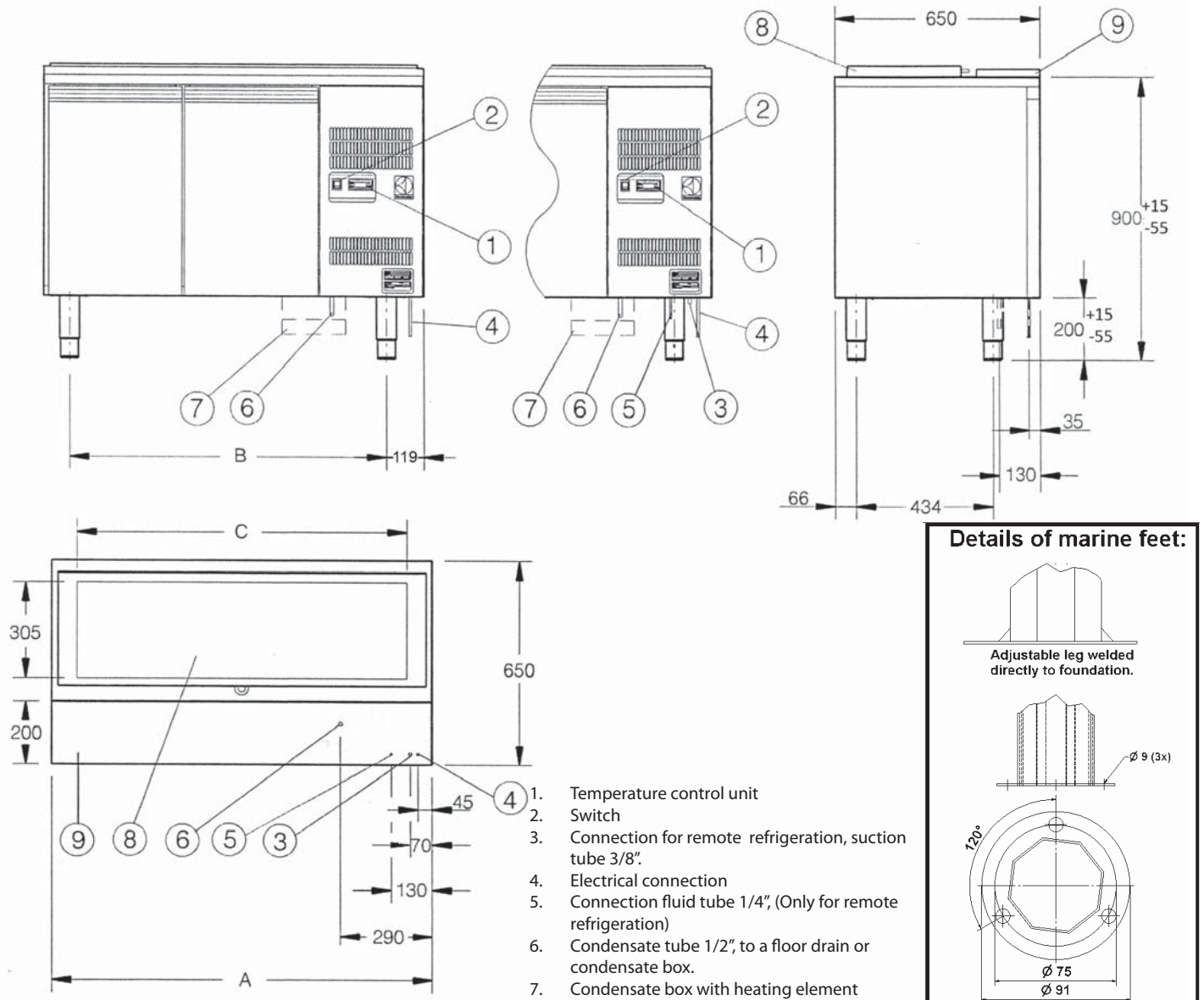


Figure 4.

Specification (Values based on ambient temperature +25°C och relative humidity 60 %)

Modelnumber	A	B	C	Number of legs	Number of GN 1/3 (not included)	Central-Refrig.	Number of free open space	Connection voltage	Output kW	Max phase current A*	chill effect W at -10°C evaporate
1673 221220(S)	1200	997	1040	4	6	-	2	230 1~50/60	0,6	3,3	-
1673 226220(S)						x			0,3	1,2	350
1673 222220(S)	1650	1447/2	1392	6	8	-	0,6		3,3	-	
1673 227220(S)						x	0,3		1,2	420	
1673 223230(S)	2100	1897/2	1920	6	11	-	4		0,6	3,3	-
1673 228230(S)						x			0,3	1,2	480

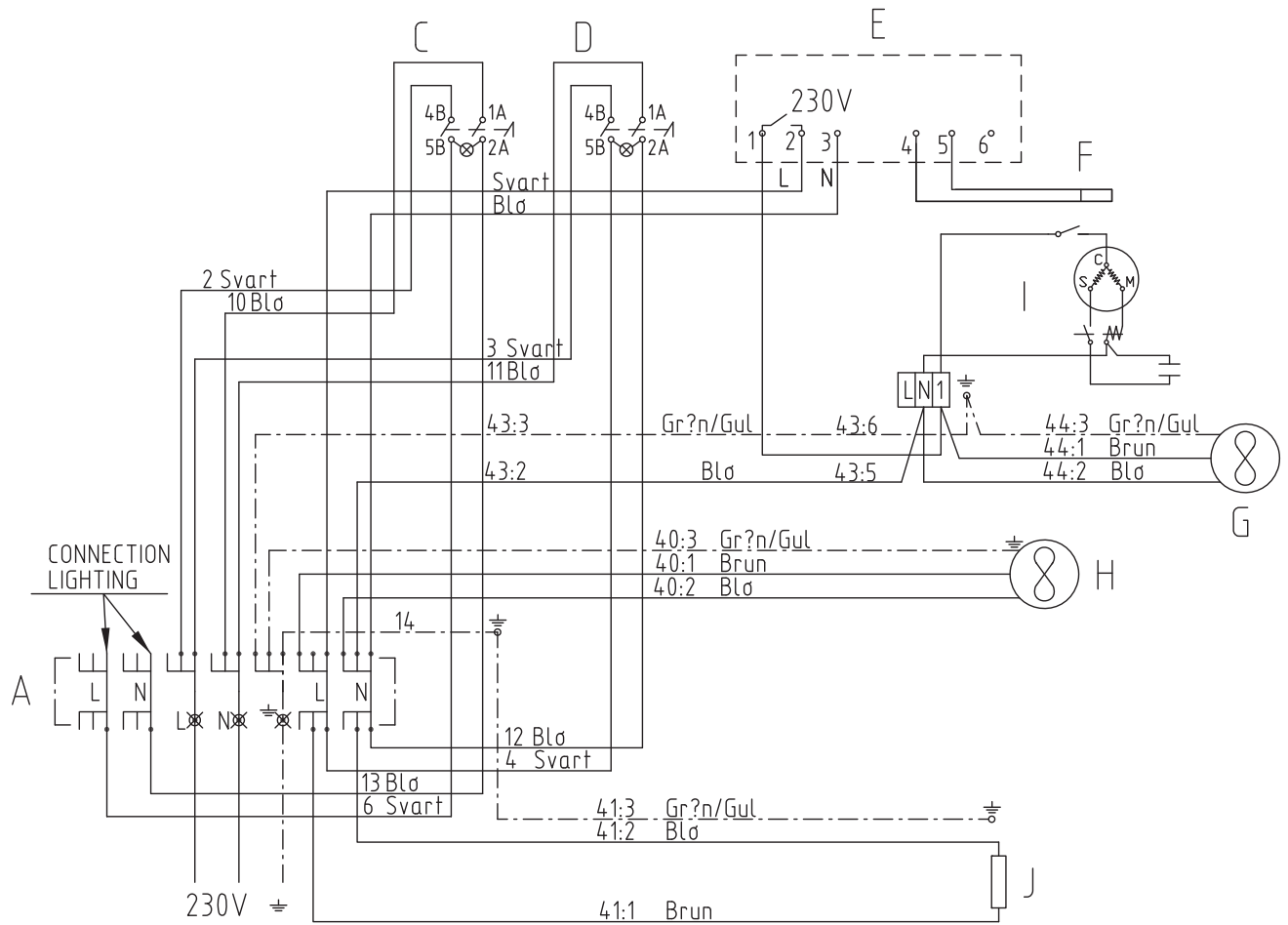
### Interior Options

Modelnumber	Designation
1673 229001(S)	Cupboard with door righthinged, sliding rack for GN 1/1
1673 229002(S)	Cupboard with door lefthinged, sliding rack for GN 1/1
1673 229005(S)	Insert box 3 GN 1/1

### Accessory

Modelnumber	Designation
169585 0101	Condensate box with heating element 0,1 kW
1673250001	Gridshell

**Wiring diagram for refrigerator unit with compressor 5204809-00.**



A Terminal block

C Switch

D Transformer

E Temperature controller

F Sensor

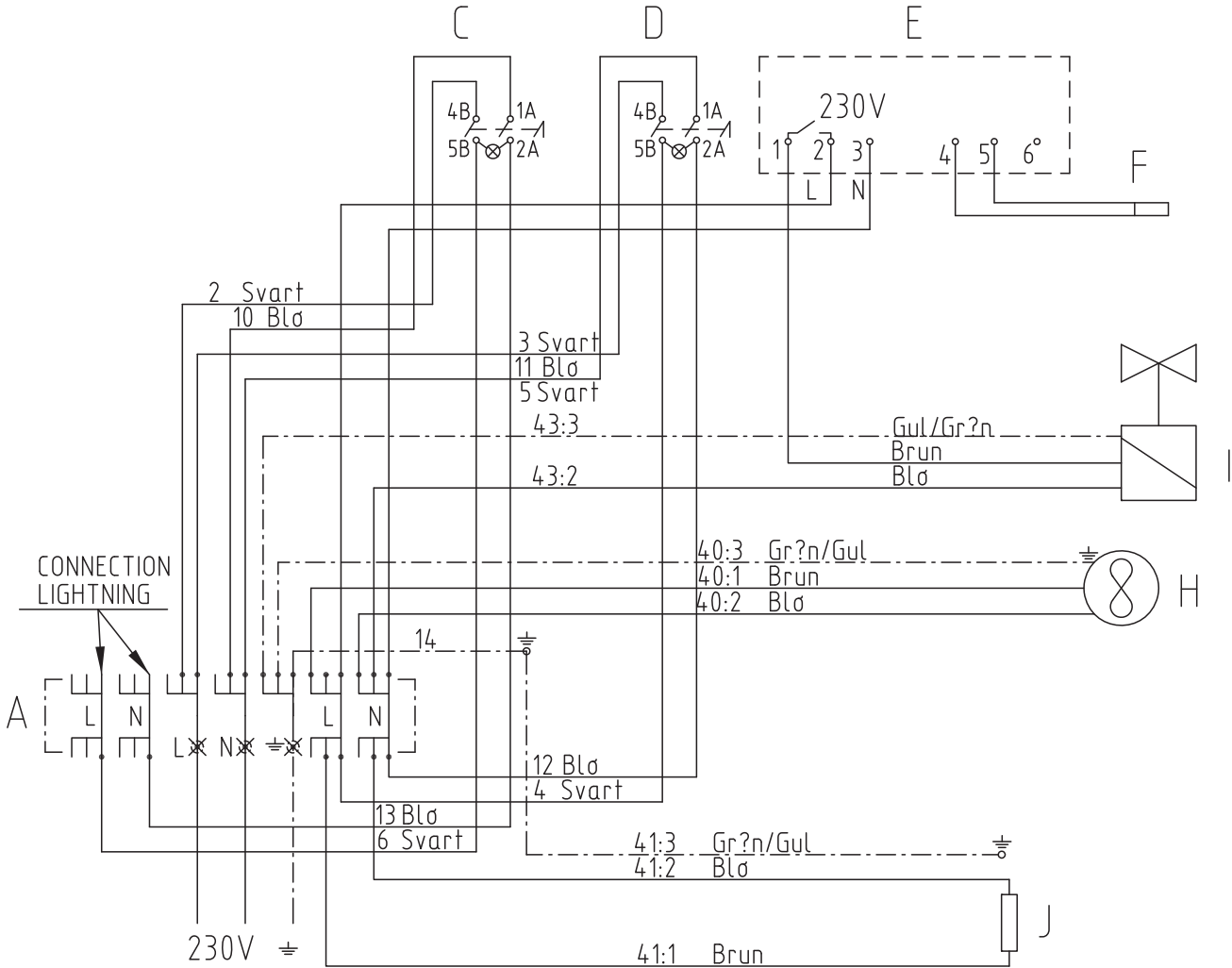
G Condensatefan

H Evaporatorfan

I Compressor

J Heating element (accessory)

**Wiring diagram for refrigerator unit with remote compressor 5204810-00.**



- A Terminal block
- C Transformer
- D Switch
- E Temperature controller
- F Sensor
- H Evaporatorfan
- I Magnetic valve
- J Heating element (accessory)



**iDESTA**

Tel. +46 40-38 50 50

Fax +46 40-93 35 46

Blidögatan 34

SE-211 24 Malmö

Email [foodtech@idesta.se](mailto:foodtech@idesta.se)

Sweden

[www.idesta.se](http://www.idesta.se)