

# CR70

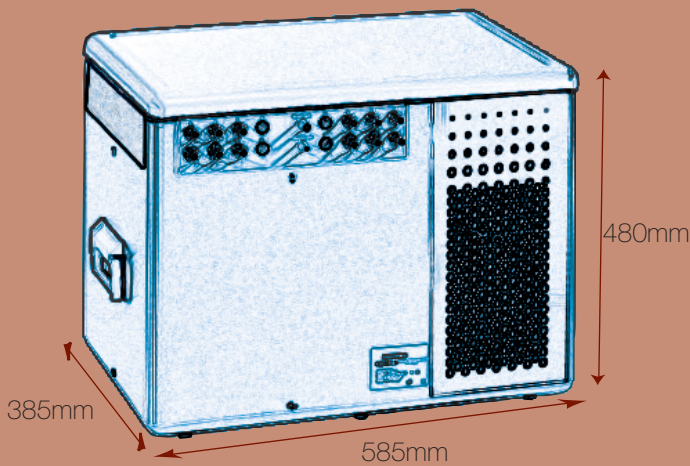
Der CR70 ist ein Nasskühler der neuen Generation. Mit unserer innovativen Kühltechnologie und bewährter Technikkompetenz, besitzt der CR70 folgende Stärken:

- Hohe Verarbeitungsqualität
- Kosteneffiziente Kühlleistung
- Handliche Dimensionen
- Robustes Gehäuse aus Edelstahl
- Servicefreundlich

## Hervorragende Eigenschaften

- Der CR70 verfügt über eine neue kompakte elektronische Steuerung
- Schneller Zugang zu allen servicerelevanten Teilen
- Neuer Rührwerksmotor mit integriertem Kondensator
- Elektronische Eisbanksteuerung
- 3-PIN Eisbankelektrode
- Wasserstandsanzeige





### Leistung

Ausschankkapazität - Getränke  
 à 0,2 l kontinuierlich per Stunde: 136 Getränke  
 à 0,3 l kontinuierlich per Stunde: 90 Getränke

### Spitzenleistung:

600 x 0,2l in 300 Minuten  
 260 x 0,3l in 130 Minuten

### Kältetechnik

Kompressor: 10,1 ccm / 1/3 PS  
 Kompressor Leistung: 692 Watt  
 Wasserbadinhalt: 30 Liter  
 Eisbankgewicht: 9 kg  
 Eisbankkapazität: 720 kcal  
 Verdampfertyp: Edelstahl  
 Verflüssigertyp: Luftgekühlt  
 Kupfer/  
 Aluminum-Konstruktion  
 Kältemittel: R134a

### Python Pumpe

Pumpen Art: Standard 5 m Optional 12 m  
 Förderhöhe: Rührwerksmotor mit Pumpe  
 5 m 12 m

Anschlüsse Vor- und Rücklauf: Schlauch 10 mm ID

### Steuerungsart:

Elektronische Eisbank

### Kühlschlangen

Materialart: Edelstahl  
 Anzahl der Kühlschlangen: 6 - 8 Stück  
 Länge der Kühlschlange: 9 - 10 m  
 Innendurchmesser: 5 mm  
 Anschluss: 1/2" BSF

Maximale Außentemperatur: 32 °C

### Wärmeabgabe

Im Arbeitsbereich beträgt die Wärmeabgabe: 1130 Watt

### Stromversorgung

Anschlussspannung: 230 V / 50 Hz  
 Leistungsaufnahme: 530 Watt  
 Stromanschluss: 2 m Kabel mit Eurostecker

### Gewicht

Gerätgewicht: 34,5 kg  
 Versandgewicht: 36,5 kg

### Ausführungen und Bestellnummern CR70

Premix 6 Produkte	<b>22 1000 701</b>
Premix 8 Produkte	<b>22 1000 714</b>
Premix 8 Produkte Satellit	<b>22 1000 726</b>
Postmix 6xSirup, 1xCO <sub>2</sub> -Wasser, 2xPEM	<b>22 1000 718</b>

Kühlleistungen und Ausgabekapazitäten bei  
 24°C Umgebungstemperatur,  
 Getränkeeingangstemperatur von 24°C und  
 Getränkeausgangstemperaturen von unter 5°C.



Änderungen vorbehalten