

**REFRIGERATED
COUNTERS 6TR
KÜHLTISCHE 6TR**



1922

ANGELO PO

REFRIGERATED COUNTERS • KÜHLTISCHE



6TRA2M



6TRB6




6TRC11A

The new 6TR range of refrigerated counters is Angelo Po's answer to users' ever-increasing storage space requirements. The 1/1 GN refrigerated drawer above the motor compartment provides an impressive increase in the counter's storage capacity. Available in versions without worktop, with top and with top and rear splashback, the models in the range offer a wide choice of combinations of doors and drawers. 6R .. versions are designed for use with remote cooling unit.

The 6TR range is designed to work at an operating temperature of -2 - +8°C at room temperatures up to +43°C, allowing storage of all types of foods, from meat to vegetables and from fish to dairy products. The 60 mm insulation on the structure allows the motor unit to achieve excellent efficiency, minimising energy consumption. The appliance's outstanding reliability is also assured by the IP24 protection of its functional elements. The interior can be cleaned to the highest standards thanks to the pressed base, drain outlet and pull-out rack.


MAIN FEATURES

- One-piece structure in 18-10 stainless steel throughout
- Control panel with digital thermometer-thermostat and relative humidity setting device (75-90%)
- Worktop h. 60 mm made from 12/10 mm thick steel.
- Automatic hot gas defrosting with cycle reversal
- Refrigerant fluid: R134
- Standard accessories for each compartment with door: pull-out AISI 304 stainless steel wire rack and two plastic coated grids
- Automatic condensation evaporation
- Doors with self-closing device, reversible on the spot.
- Adjustable stainless steel feet.
- Built according to  standard

Die neue Reihe von Kühltsichen 6TR ist die Antwort der Firma Angelo Po auf die Nachfrage der Verbraucher nach immer größeren Konservierungsräumen: Die Kühltschublade mit Fassungsvermögen 1/1 GN über dem Motorraum erhöht die Aufnahmekapazität des Kühltsiches erheblich. Die in den Versionen ohne und mit Arbeitsplatte bzw. mit Arbeitsplatte und hinterer Aufkantung erhältlichen Modelle bieten zahlreiche Tür- und Schubladenkombinationen. Die Versionen 6R.. sind für die Fernpositionierung der Motoreinheit ausgelegt.

Die Kühltsiche der Serie 6TR sind für Betriebstemperaturen von -2 bis +8 °C und Raumtemperaturen bis zu +43°C konzipiert. Sie eignen sich zur Konservierung aller Lebensmittel, ob Fleisch oder Gemüse, Fisch oder Molkereiprodukte. Die 60 mm starke Isolierung der Struktur sorgt für eine optimale Leistung der Motoreinheit bei reduziertem Energieverbrauch. Das hohe Niveau an Zuverlässigkeit des Produktes ist außerdem durch die Schutzart IP24 der Funktionsteile gewährleistet. Der Kühlraum lässt sich dank des tiefgezogenen Bodens, des Ablaufs und des ausziehbaren Hordengestells optimal reinigen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Monoblock-Struktur, vollständig aus Edelstahl 18-10
- Bedienblende mit Digital- Thermostat-Thermometer und Regler der Relativer Feuchte (75-90 %)
- Arbeitsplatte h=60 mm aus Edelstahl, Stärke 12/10 mm
- Automatische Warmgasabtauung mit Zyklusumkehrung
- Kältemittel: R134A
- Automatische Kondenswasserverdunstung
- Selbstschließende Türen mit leicht umkehrbarer Öffnungsrichtung
- Serienmäßige Ausstattung für jedes Türfach: Ausziehbares Draht-Hordengestell aus Edelstahl AISI 304 und zwei rilsanierte Roste
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl
- Zertifizierung: 



More refrigerated space.

Größerer Kühlraum



IP24 protection: guaranteed efficient service over time.


Schutzart IP24: Garantie eines dauerhaft störungsfreien Betriebes



Pull-out AISI 304 stainless steel wire rack.


Ausziehbares Draht-Hordengestell aus Edelstahl AISI 304






Unbeatable hygiene:
the pressed base and
drain outlet facilitate
cleaning

*Maximale Hygiene:
Tiefgezogener Boden
und Ablauf zur
Vereinfachung der
Reinigung*




Highly versatile AISI
304 stainless steel
rack

*Vielseitiger Einsatz des
Hordengestells aus
Edelstahl AISI 304*



Removable motor
unit for easier
condenser
cleaning
and servicing

*Ausziehbare
Motoreinheit für
bequeme Wartung
und Reinigung des
Kondensators*




New elegant, original
design

*Neues Design von
Eleganz und
Originalität*

ANGELOPO

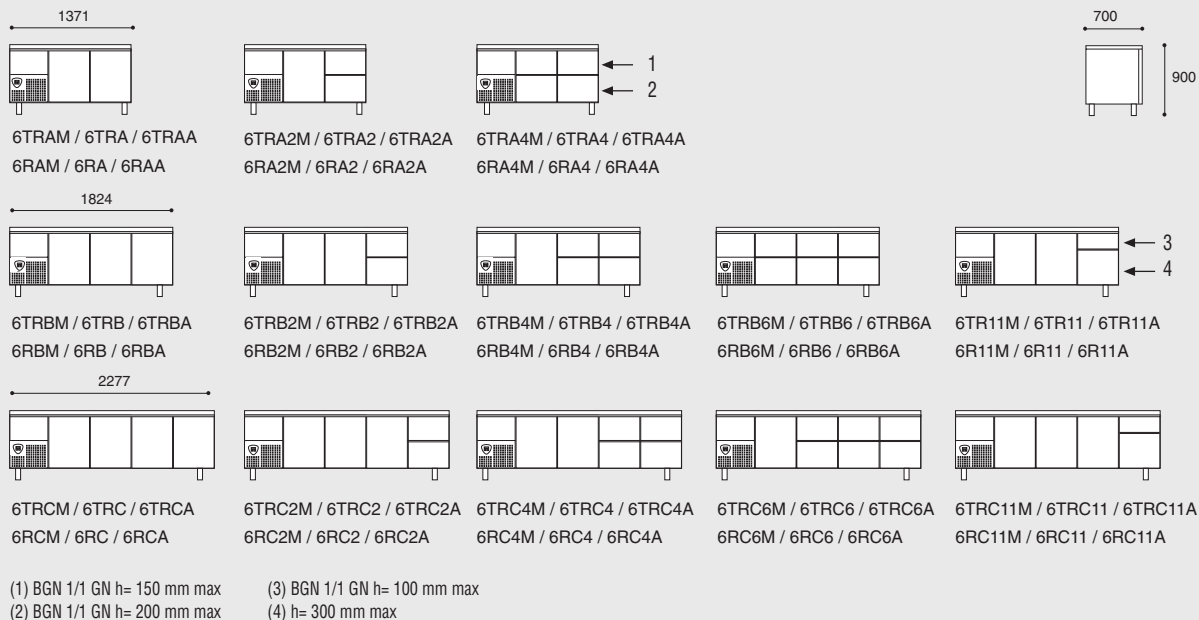


TECHNICAL DATA TECHNISCHE DATEN	Dimensions Abmessungen	Capacity Fassungsvermögen	Power Draw Leistungsaufnahme	Cooling Unit Kühlaggregat	Temperature Range (*) Betriebstemperatur (*)
mod.	mm	lt.	W	W	°C
6TRA...	1371 x 700 x 900	350	300	225	- 2 ÷ +8
6TRB...	1824 x 700 x 900	520	380	343	
6TRC...	2277 x 700 x 900	680	480	413	
6RA...	1371 x 700 x 900	350	70/250 (**)	 GR65TN GR135TN	- 2 ÷ +8
6RB...	1824 x 700 x 900	520	80/250 (**)		
6RC...	2277 x 700 x 900	680	80/500 (**)		

(*) Operating values refer to an ambient temperature of +43°C

(**) Power draw during defrosting

Standard electric connection: 230 1N 50 Hz



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639 411
Fax +39/059/642 499
http:www.angelopo.it
E-mail: angelopo@angelopo.it

7Y90931-1

Quality System Certified
UNI EN ISO 9001:2000



Certification n ° CSQ 9190.ANPO



In line with policy to continually improve its products Angelo Po Grandi Cucine reserves the right to change specifications and design without notice.

Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführung zu ändern.

Представительство на территории РФ:



с 1990 года

а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru