



Drink Station

Gebrauchsanweisung



Diese Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig aufbewahren.

Verehrter Kunde!

Sofort nach Lieferung ist das Gerät auf sichtbare Schäden zu überprüfen.

Bei Transportschäden wenden Sie sich bitte an den Spediteur.

Wir weisen darauf hin, daß Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung verursacht werden, nicht der Garantiepflicht unterliegen.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen:

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

Machen Sie sich mit allen Bedienelementen vertraut.

Bitten Sie das Service Unternehmen, welches das Gerät installiert, seine Anschrift für eventuelle Reparaturen, Notfälle etc. hier einzutragen.

Anschrift Ihres technischen Servicebetriebes:

Name:

Ort:

Straße:

Telefon:

Ansprechpartner:

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Einführung	2
2. Sicherheitsvorschriften	3
3. Anforderungen an den Aufstellort	3
4. Installation	4
5. Inbetriebnahme und Außerbetriebnahme	5
6. Benutzerhinweise für verwendungsfertige Schankanlagen	5
7. Hinweise zum Aufstellen von Druckgasbehältern	6
8. Hinweise zum Errichten von Zapfstelle und Spülvorrichtung	7
9. Reinigung	7
10. Störungen und deren Behebung	8
11. Technische Daten und bildliche Darstellung	9
12. Fließschema	9
13. Stromlaufplan	10
14. Liste der Bauteile mit Bauartzulassung	10

1. Einführung

Unser größtes Bestreben gilt der Herstellung eines Qualitätsproduktes.

Der Aufbau wurde dabei möglichst einfach gehalten, um einen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Sollten Sie auf ein Problem stoßen, bei dem Ihnen diese Gebrauchsanweisung nicht weiterhilft, dann schreiben Sie uns oder rufen uns an. Wir werden Ihnen gerne helfen.

Wenn Sie uns schreiben, geben Sie bitte das Modell und die Seriennummer des Gerätes an.

Unsere Anschrift:

IMI Cornelius Deutschland GmbH
Carl-Leverkus-Straße 15
40764 Langenfeld
Tel.: 02173 / 793-0

2. Sicherheitsvorschriften

2.1 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Dieses Gerät ist nach dem heutigen Stand der Technik konzipiert und gebaut.
Wird Ihr Gerät gemäß dieser Gebrauchsanweisung benutzt und gepflegt, ist es betriebssicher.
Beachten Sie bitte folgende Sicherheitshinweise, um Gefahren und Schäden zu vermeiden:

Das Gerät darf nur in einwandfreiem Zustand betrieben werden.
Jegliche Änderungen, die die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen, sind deshalb strengstens untersagt.
Falls Sie mehr über das Thema „Sicherheit“ wissen möchten, setzen Sie sich mit Ihrer Servicestelle in Verbindung.

Es dürfen keine Sicherheitseinrichtungen (z.B. Sicherheitsventile, Überlastschutzeinrichtungen usw.) demontiert, verändert oder außer Betrieb gesetzt werden. (Verletzungs- bzw. Lebensgefahr!)

Sorgen Sie dafür, daß nur autorisierte Personen am Gerät arbeiten und das Bedienpersonal unterwiesen ist.
Stellen Sie sicher, daß keine unbefugte Person am Gerät Änderungen der Einstellungen vornimmt oder in das Gerät eingreift.

Sie sind verpflichtet, mindestens einmal täglich das Gerät auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel zu prüfen.
Veränderungen, die die Sicherheit und Funktion beeinträchtigen, sind sofort Ihrer nächsten Servicestelle zu melden.

Beachten Sie, daß nur CORNELIUS Original-Ersatz- und Zubehörteile, die von uns geprüft und freigegeben sind, eingesetzt werden dürfen.
Für Schäden, die durch die Verwendung von Nicht-Originalteilen und Zubehör oder durch unsachmäßige Handhabung entstehen, ist jegliche Haftung der Firma IMI Cornelius Deutschland GmbH ausgeschlossen.

2.2 Sicherheitshinweise Strom

Stromschlag kann tödlich sein oder zu schweren Verletzungen führen!
Ein unerlaubter Eingriff in die Elektrik ist deshalb strengstens untersagt.
Wasser und Strom ergeben eine tödliche Mischung!

Vor Reinigungsarbeiten in der Nähe des Gerätes oder am Gerät selbst, immer Netzstecker ziehen.
Das Gerät wird mit einem angegossenen Schutzkontaktstecker ausgeliefert und darf nur an einer geerdeten Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
Andernfalls darf der Anschluß nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden, wobei die am Aufstellort gültigen Vorschriften (z.B. in Deutschland VDE-DIN-Norm) zu beachten sind.

2.3 Sicherheitshinweise CO₂

Stellen Sie die Kohlendioxidflasche senkrecht an die Arbeitsposition und sichern diese gegen Umfallen.
Schützen Sie die Gasflasche vor Erwärmung (z.B. bei Sonneneinstrahlung). Mindestabstand 0,5m vom Heizkörper.

Ausströmende Kohlendioxid ist schwerer als Luft und kann bei größeren Ansammlungen in geschlossenen Räumen zu Erstickungsgefahr führen. Sorgen Sie für geeignete Lüftung der Räume.
Beachten Sie, daß Teile des Gerätes unter Betriebsüberdruck stehen.
Keine Teile lösen oder demontieren, die unter Betriebsüberdruck stehen.

3. Anforderungen an den Aufstellort

Beachten Sie die jeweils gültigen Vorschriften für Aufstellräume und elektrische Anschlüsse der einzelnen Staaten.

3.1 Aufstellräume

Be- und Entlüftung der Aufstellräume müssen der Leistung des Gerätes entsprechen.



Nicht ausreichende Belüftung der Geräte führt zur Überhitzung und zur Zerstörung des Gerätes.
Achten Sie immer darauf, daß Be- und Entlüftungsöffnungen am Kühlgerät nicht verdeckt werden.

Heizleistung in Watt	2710
Luftmenge in m ³ /h	500

3.2 Elektrische Anschlüsse

Es wird eine geerdete Schutzkontaktsteckdose mit einer Absicherung von 16 Ampere benötigt.
Die Netzspannung muß innerhalb folgender Toleranzen liegen: 230 V~ + 6%/- 10% / 50 Hz.

Leistungsaufnahme in Watt	1550
---------------------------	------

Sollten Sie das Gerät mit einem Verlängerungskabel betreiben, so beachten Sie folgende Hinweise:

Die Kabellänge des Verlängerungskabels darf 50m nicht überschreiten.
Es dürfen nur Kabel mit einem Kabelquerschnitt von 2,5mm² verwendet werden.
Es darf nur ein Verbraucher pro Verlängerungskabel angeschlossen werden.

Nichtbeachtung kann zur unzureichenden Spannungsversorgung und damit zum Kompressorausfall führen.

4. Installation

Geräte, welche keine verwendungsfertigen Schankanlagen gemäß TRSK sind, dürfen nur von einem geschulten Service-Techniker installiert werden.

Der Kreislauf für die Begleitkühlung ist ein geschlossenes System und mit einer Glycol-Wasser-Mischung gefüllt. Daher ist dieses System weitgehend wartungsfrei. Sollte jedoch einmal ein Austausch bzw. Nachfüllen von Flüssigkeit erforderlich sein, so ist dies über den Füllstutzen am Gerät möglich. Gleichzeitig ist das System über den Entlüftungsstutzen zu entlüften. Beachten Sie hierzu bitte das Fließschema in dieser Gebrauchsanweisung. Ein Ablassen der Flüssigkeit ist auch im Winter bis -10°C nicht notwendig.

4.1 CO₂-Anschluß

Die verwendungsfertige Schankanlage beinhaltet den Druckminderer und die Hinterdruckgasleitung. Schließen Sie die Hinterdruckgasleitung an den CO₂-Eingang der Getränkebehälter an.

Die Leitungsanschlußteile besitzen 1/2 -16 BSF Gewinde.
Schließen Sie die Vordruckgasleitung an die CO₂-Flasche an.

4.2 Anschluß der AFG-Leitung

Die verwendungsfertige Schankanlagen beinhalten den Getränkeschlauch. Schließen Sie die freien Enden der Getränkeleitungen an die Getränkeausgänge der Getränkebehälter an.

Die Leitungsanschlußteile besitzen 1/2-16 BSF Gewinde.

5. In- und Außerbetriebnahme

5.1 Inbetriebnahme

Vor jedem Betriebsbeginn sind die gesetzlichen Reinigungsvorschriften zu beachten (z.B. die TRSK 501).
Hinweise zum Reinigen der Anlage finden Sie in Kapitel 9 "Reinigung".

Reinigen Sie vor jedem Aufstecken die Behälteranschlußteile der Getränkebehälter und die Leitungsanschlußteile.

Stecken Sie die Leitungsanschlußteile auf die Getränkebehälter.

Öffnen Sie das Flaschenabsperrentil an der CO₂-Flasche und die Absperrventile an den 3 Druckminderern. Prüfen Sie den CO₂-Druck am Hinterdruckmanometer. Richtwerte erfahren Sie bei Ihrem Getränkelieteranten. Einstellen des CO₂-Druckes geschieht durch Drehen der Regelschraube am Druckminderer im Gerät. Druck erhöhen im Uhrzeigersinn. Druck mindern gegen den Uhrzeigersinn. Prüfen Sie danach die Dichtigkeit der CO₂-Leitungen durch Schließen des CO₂-Absperrventils an der CO₂-Flasche. Die Hinterdruckanzeige darf nicht abfallen. Sonst sofort Servicetechniker rufen! Vergessen Sie nicht das CO₂-Absperrventil danach wieder zu öffnen und die Türen der Rolltheke zu schließen.

Prüfen Sie die Dichtigkeit der Getränkeleitungen. Dies ist nur optisch möglich. Bei Austritt von Flüssigkeit sollten Sie einen Servicetechniker rufen.

5.2 Einschalten des Gerätes

Stecken Sie den Netzstecker für die Rolltheke in die geerdete Schutzkontaktsteckdose. Das Gerät startet automatisch und schaltet nach Erreichen der eingestellten Temperatur ab. Der Temperaturregler ist werksseitig aus 3°C eingestellt. Tiefere Temperaturen sind möglich, können jedoch zum Einfrieren der Getränkeleitungen führen! Die Beleuchtung für den Zapfaufsatz wird durch den Schlüsselschalter am Zapfaufsatz ein und ausgeschaltet.

5.3 Betriebsende

Nach jedem Betriebsende unbedingt CO₂-Flasche zudrehen und Netzstecker ziehen!

5.4 Tägliche Kontrolle

Prüfen Sie, ob Kohlensäureabsperrhähne bis zum Anschlag geöffnet sind. Prüfen Sie die Dichtigkeit der Getränkeleitungen. Dies ist nur optisch möglich. Bei Austritt von Flüssigkeit sollten Sie einen Servicetechniker rufen.

Prüfen Sie die Dichtigkeit der CO₂-Leitungen durch Schließen des CO₂-Flaschenventils. Die Vordruckanzeige am Druckminderer darf nicht abfallen, ansonsten sofort Servicetechniker rufen. Vergessen Sie nicht, das CO₂-Flaschenventil danach wieder bis zum Anschlag zu öffnen.

5.5 Außerbetriebnahme

Bei längeren Stillstandzeiten sind folgende Arbeiten durchzuführen:
Schließen Sie die CO₂-Flasche und den CO₂-Absperrhahn am Druckminderer.
Ziehen Sie den Netzstecker aus Schutzkontaktsteckdose.
Lösen Sie das Behälteranschlußteil von dem Getränkebehälter.
Lassen Sie das Gerät reinigen. Dies darf nur von unterwiesenem Personal durchgeführt werden.
Der Kreislauf für die Begleitkühlung ist mit einer Glycol-Wasser-Mischung gefüllt. Ein Ablassen der Flüssigkeit ist daher auch im Winter bis -10°C nicht notwendig.

6. Hinweise zur Benutzung einer verwendungsfertigen Schankanlage

6.1 Hinweise für den Verleiher

Die Anschlußleitungen (Getränkeleitungen, Hinterdruckgasleitungen und Vordruckgasleitungen) dürfen nicht demontiert werden, da sonst die Baumusterzulassung erlischt. Bitte beachten Sie, daß der Austausch von defekten Teilen nur durch Sachkundige erfolgen darf und das ausschließlich CORNELIUS-Original-Ersatzteile zur Reparatur verwendet werden dürfen.

Der Verleiher ist verpflichtet, gemäß TRSK 500 Absatz 3.2 die Betreiber sowie die mit der Anlage Beschäftigten über

- das Betreiben der Getränkeschankanlage und der Druckgasbehälter,
- die besonderen Gefahren beim Umgang mit Druckgasbehältern und
- die bei Unfällen und Störungen zu treffenden Maßnahmen

zu unterweisen.

Die Unterweisungen sind mindestens einmal jährlich zu wiederholen.

Dem Betreiber ist ein Satz Formblätter II und III zu übergeben, die jeweils mit Durchschlag ausgefertigt werden müssen (1 x für die zuständige Behörde, die Durchschrift verbleibt bei dem Betreiber).

6.2 Hinweise für den Betreiber

Die beabsichtigte Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage muß nach § 8 Absatz 2 Satz 1 der Getränkeschankanlagenverordnung vom Betreiber der zuständigen Behörde angezeigt werden. Hierzu ist das Formblatt II vom Betreiber auszufüllen. Die Rückseite des Formblattes II enthält Formblatt III/1 und Formblatt III/4. Eine separate Überprüfung durch einen Sachkundigen ist nicht erforderlich. Es ist sicherzustellen, daß die Anlage vor Inbetriebnahme gereinigt und dies im Punkt 2 des Formblattes bestätigt wurde.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, daß die verwendeten Druckgasbehälter, gemäß der in der Türe der Rolltheke angebrachten Betriebsanweisung, sicher aufgestellt und angeschlossen werden (siehe TRSK 400).

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, daß die Zapfstelle und Spülvorrichtung den technischen und hygienischen Anforderungen entspricht (siehe TRSK 400).

Ein Demontieren der Anlage, auch von Teilen der Anlage sowie der Vordruckgasleitungen, ist nicht zulässig, weil dadurch automatisch die Bescheinigung des Sachkundigen erlischt. Aufgrunddessen kann sogar die Baumusterzulassung inkl. Baumusterkennzeichen (SK-Nummer) ungültig werden.

7. Hinweise zum Aufstellen von Druckgasbehältern (TRSK 400)

An eine Getränkeschankanlage dürfen nur solche Druckgasbehälter angeschlossen werden, die den Vorschriften der Verordnung über Druckbehälter, Druckgasbehälter und Füllanlagen (Druckbehälterverordnung) entsprechen.

Aufstellung der Druckgasbehälter

Für die Aufstellung der Druckgasbehälter für Getränkeschankanlagen sind unter anderem in Anwendung der TRG 280 die nachfolgenden Abschnitte zu beachten.

Auf Schiffen dürfen Druckgasbehälter in Bilgen, Verkaufsräumen, Wohn- und Schlafräumen und besonders engen Räumen nicht zur Entleerung aufgestellt oder bereitgestellt werden.

Der Aufstellungsort für Druckgasbehälter ist so zu wählen, daß keine gefährliche Erwärmung auftreten kann; die Entfernung zu Heizkörpern soll mindestens 0,5 m betragen.

Druckgasbehälter dürfen nicht zur Entleerung bereitgestellt oder angeschlossen werden:

- in Treppenträumen, Haus- und Stockwerksfluren, engen Höfen sowie Durchgängen und Durchfahrten oder in deren unmittelbarer Nähe,
- an Treppen von Freianlagen,
- an besonders gekennzeichneten Rettungswegen,
- in Garagen,
- in Arbeitsräumen, ausgenommen an Getränkeschankanlagen zur Entleerung angeschlossene Druckgasbehälter.

Druckgasbehälter sind gegen Umfallen oder Herabfallen zu sichern. Ist mit einer Beschädigung durch Anfahren zu rechnen, müssen die Behälter gesichert werden, z. B. durch Abschränkung, Flaschenschrank (belüftet).

Zur Entleerung an die Getränkeschankanlage angeschlossene Druckgasbehälter müssen senkrecht aufgestellt werden.

Die Absperreinrichtungen gefüllter und entleerter Druckgasbehälter, die nicht angeschlossen sind, müssen fest verschlossen und mit den vorgesehenen Schutzvorrichtungen versehen sein (z. B. Ventilschutzkappen, ggfs. Verschlussmuttern).

An Stellen, an denen Druckgasbehälter zum Entleeren angeschlossen sind, darf höchstens die gleiche Anzahl von

Druckgasbehältern bereitgestellt werden.

8. Hinweise zum Errichten von Zapfstelle und Spülvorrichtung (TRSK 400)

Der Schanktisch einschließlich Zapfstelle und Spülvorrichtung ist so zu errichten, daß sie und die Getränkeleitungen leicht gereinigt werden können.

Tropfmulden müssen vorhanden sein. Sie müssen:

- leicht gereinigt werden können und
- einen Abfluß haben, der mit einem Geruchsverschluß an die Abwasserleitung angeschlossen sein muß. Ein Abfluß ist nicht erforderlich für lose aufgestellte oder leicht herausnehmbare Tropfmulden.

Die Zapfstelle muß ausreichend beleuchtet (Beleuchtungsstärke mind. 100 Lux) und an einer Stelle eingerichtet sein, an der die Getränke keinen nachteiligen Einwirkungen ausgesetzt sind.

In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muß eine Vorrichtung zum Spülen der Schankgefäße mit fließendem Trinkwasser vorhanden sein. Die Spülvorrichtung muß zwei Spülbecken haben. Bei zwei Spülbecken muß eines der Spülbecken für Warmwasserreinigung eingerichtet sein. Bei Anlagen nach TRSK 400 Nr.3.3 (verwendungsfertige Schankanlagen) kann auf die Warmwasserreinigung verzichtet werden.

Die Spülbecken müssen ihrer Größe nach geeignet sein, eine schnelle und zuverlässige Reinigung der Schankgefäße zu gewährleisten.

Die Mindestwassertiefe in einem Spülbecken muß 250 mm, das Mindestvolumen 30 Liter betragen (z. B. Spülbecken nach DIN 66075, Teil 5, ab Größe 2 - 30 x 50 cm und 40 x 40 cm — siehe Abschnitt 1 —).

Die Trinkwasserleitung des Spülbeckens muß bis an den Boden des Beckens reichen und dort den Wasserstrahl in waagerechter Richtung austreten lassen.

Das Wassereinfuhrrohr muß mit dem Wasserhahn verschraubt sein und mindestens 20 mm oberhalb des Beckenrandes eine Lüftungsbohrung von mindestens 3 mm aufweisen.

Die Spülbecken müssen mit Wassereinfuhr und Wasserablauf versehen und unten an die Abwasserleitung angeschlossen sein. Die Spülbecken müssen einen ebenfalls an die Abwasserleitung angeschlossenen Überlauf besitzen.

Bei Verwendung einer GläserSpülmaschine oder eines wirksamen Spülgerätes mit getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbecken. Die schnelle und ausreichende Reinigung der Schankgefäße muß gewährleistet sein.

Eine Spülvorrichtung ist nicht erforderlich, wenn nur Schankgefäße benutzt werden, die zum einmaligen Gebrauch bestimmt sind. Außerdem ist eine Spülvorrichtung in unmittelbarer Nähe einer Getränkeschankanlage mit Selbstbedienung nicht erforderlich, wenn diese Vorrichtung in einem Nebenraum vorhanden ist.

Bei Verwendung von Niederdruckspeichergeräten (Warmwassergeräten) muß eine zweite Wasserzapfstelle mit Schlauchanschluß vorhanden sein.

9. Reinigung

Beachten Sie die jeweils am Aufstellort gültigen Landesvorschriften für das Reinigen von Schankanlagen.

Vor jedem Anschluß und Wechsel der Getränkeart sind Anschlußteile und Zapfarmaturen zu reinigen.

Teile, die mit Luft und Getränk in Berührung kommen, sind täglich zu reinigen (z.B. Zapfhahnausläufe).

Beachten Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers. Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich Reinigungsmittel die die Anforderungen der TRSK 501 erfüllen. Beim Umgang mit Reinigungsflüssigkeiten besteht die Gefahr schwerer Verätzungen! Bei Reinigungsarbeiten immer eine Schutzbrille und entsprechende Kleidung tragen!

Durchführung der täglichen Reinigung:

Demontieren Sie hierzu keine Teile von der Schankanlage. Spülen Sie alle Teile, die mit Luft und Getränk in Berührung kommen mit Trinkwasser unter Zusatz eines chemisch wirkenden Reinigungsmittels ab. Dies gilt auch für die Entlüftungsbohrung der Zapfarmatur. Die Reinigung kann durch mechanisch wirkende Reinigungsmittel unterstützt werden. (z.B. mit einer weichen Bürste). Achten Sie bei der Verwendung von mechanisch wirkenden Reinigungsmitteln darauf, daß diese die Oberfläche der zu reinigenden Teile nicht beschädigen. Nach der Reinigung sind die gereinigten Teile so lange mit Trinkwasser zu spülen, bis keine augenscheinlichen Rückstände mehr festgestellt werden können. Bei

der Verwendung eines chemischen Reinigungsmittels ist nach dem Spülen mit Trinkwasser sicherzustellen, daß das Mittel entfernt worden ist (z. B. pH-Indikator).

Achten Sie darauf, daß nach der Reinigung kein Wasser in die Hinterdruckgasleitungen eingedrungen ist.

Je nach Verschmutzungsgrad des Aufstellortes müssen die Verflüssigerlamellen regelmäßig gereinigt werden (ca. alle drei Monate). Dies geschieht am besten mittels Pinsel und Staubsauger.

Es ist unzulässig die Geräte mit Dampfstrahlern zu reinigen

Das Reinigen des Gerätes darf nur von unterwiesenem Personal nach folgender Empfehlung durchgeführt werden:					
von unterwiesenem Personal zu reinigen:	CO ₂ -Leitungen	Getränke-Leitungen	Zapf-amaturen	Auslauf-tüllen	Leitungs-anschlußteile
Täglich				X	
Vor der ersten Inbetriebnahme		X	X		
Vor jedem Anschluß sowie nach Herausnahme aus dem Behälter					X
Vor jedem Wechsel der Getränkeart		X	X		
Vor und nach einer Unterbrechung von mehr als 1 Woche		X	X		
nach Bedarf, jedoch spätestens alle 2 Wochen		X			
alle 12 Monate	X				

10. Störungen und deren Behebung

Bevor Sie Störungen an der Schankanlage vermuten, bitte folgendes zunächst überprüfen:

Ist die Stromzuführung zum Gerät unterbrochen ?

Sind die Getränkebehälter leer ?

Ist die CO₂-Flasche leer ?

Art der Störung	Ursache	Behebung
Getränk zu warm, bei laufendem Kompressor	Temperatureinstellung zu hoch	Einstellung niedriger vornehmen (nicht unter 3°C)
	Verschmutzter oder abgedeckter Verflüssiger	Verflüssiger zwischen Lamellen mit Pinsel reinigen
Getränk zu warm und Kompressor läuft nicht Getränk schäumt an einem Zapfhahn	Getränkeentnahme zu hoch	Ausgabekapazität beachten
	Kompressor nicht eingeschaltet	Servicetechniker rufen
CO ₂ Volumen im Getränk zu niedrig	Getränke zu lange gelagert und mit CO ₂ angereichert	Behälter mit frischem Getränk anschließen
	CO ₂ -Druck zu hoch	Druck einstellen
	Getränk zu warm	Lagertemperatur prüfen
	CO ₂ Flasche leer	CO ₂ -Flasche wechseln
Absperrventil an CO ₂ -Flasche geschlossen	Absperrventil an CO ₂ -Flasche geschlossen	Absperrventil öffnen
	Absperrhahn am Druckminderer geschlossen	Absperrhahn öffnen
	CO ₂ -Druck zu gering	Druck einstellen

11. Technische Daten

Ausgabekapazität:

kontinuierl. in Getränke á 0,3l / Stunde 220
 Kältemittel R 134a in kg 0,800

Anschlußspannung 230V/50Hz
 Leistungsaufnahme in Watt 1150
 Kompressorleistung in Watt* 2200

Kühlleistung
 in Watt 1560
 in Kcal/h 1340

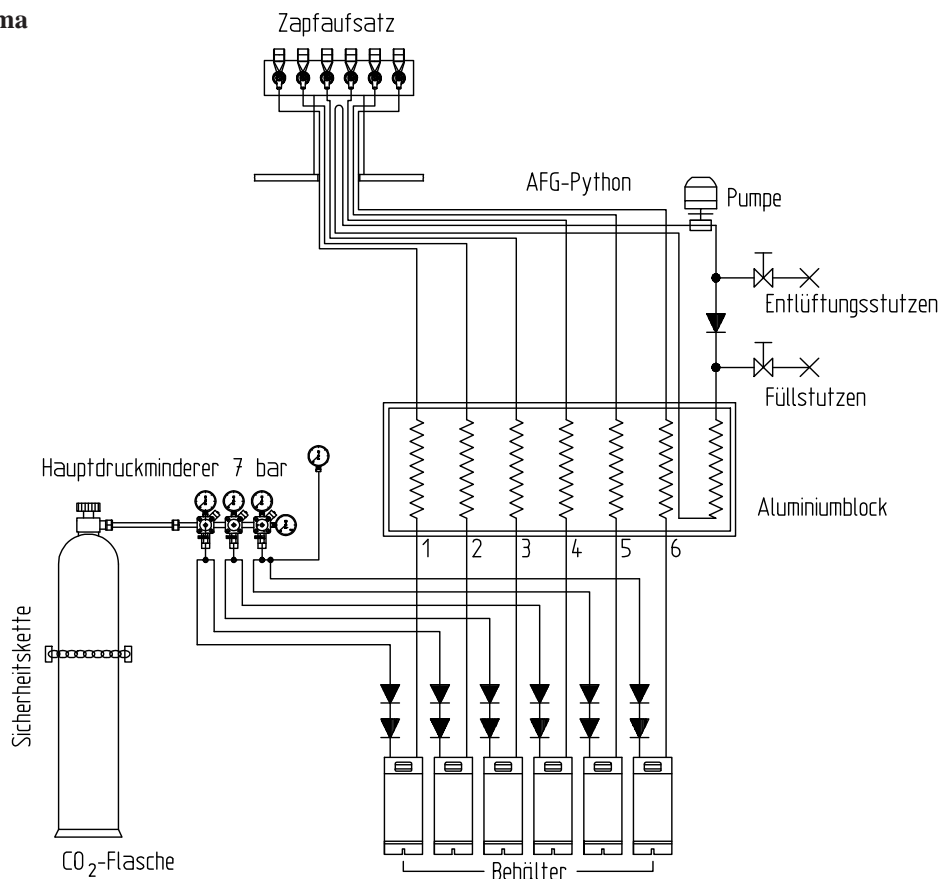
Anzahl Kühlschlangen
 AFG 6
 Begleitkühlung 1

Abmessungen in mm
 Höhe (ohne Zapfaufsatz) 1005
 Höhe (mit Soda Bell Tower) 1445
 Breite 1350
 Tiefe 720
 Versandgewicht in kg 160

* bei 0°C Verdampfungstemperatur

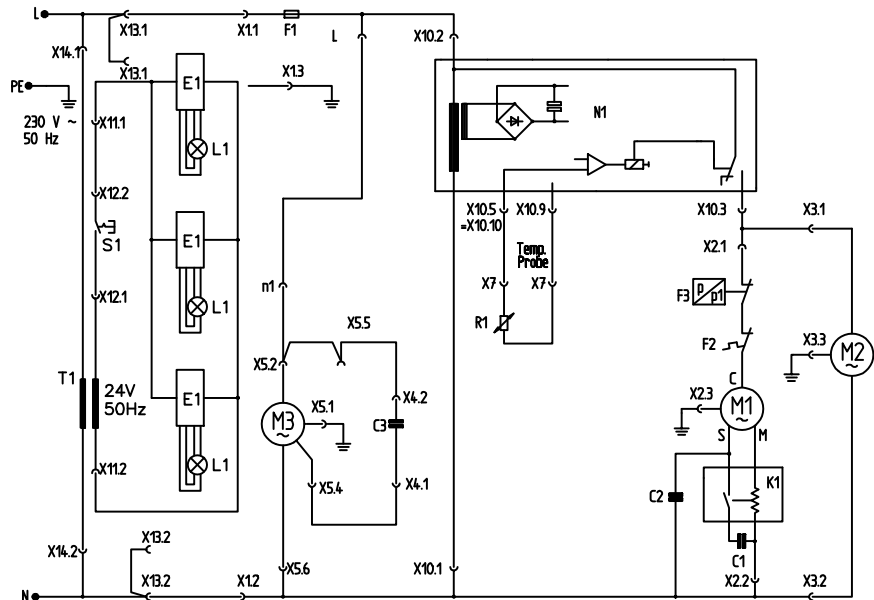
Kühlleistungen und Ausgabekapazität bei 24 °C Umgebungstemperaturen und Getränkeeingangstemperaturen von 24°C und Getränkeausgangstemperaturen von unter 5,5°C.

12. Fließschema



13. Stromlaufplan

- C1 Anlaufkondensator
- C2 Betriebskondensator Kompressor
- C3 Betriebskondensator Pumpe
- E1 Konverter
- F1 Sicherung 8AT
- F2 Thermoschutz
- F3 Druckschalter
- K1 Startrelais
- L1 Leuchte
- M1 Kompressor
- M2 Ventilatormotor
- M3 Pumpenmotor
- N1 Temperaturregler/Eisbankregler
- R1 Temperaturfühler
- R2 Eisbankfühler
- S1 Schlüsselschalter
- T1 Transformator
- X1 Netzklemme
- X2 Stecker Kompressor
- X3 Stecker Ventilator
- X4 Stecker Anlaufkondensator Rührwerk
- X5 Stecker Rührwerk
- X7 Stecker Temp. Fühler
- X8 Stecker Eisbankfühler
- X10 Stecker Temp. Regler
- X11 Stecker Tower
- X12 Stecker Schlüsselschalter
- X13 Doppelsteckdose
- X14 Klemme Trafo



14. Liste der Bauteile mit Bauartzulassung

Bezeichnung	SK-Nr
Polyethylen-Schlauch	083-050, 083-004 , 261-002
Copoly-Schlauch	083-053, 261-005
HD-Schlauch	020-044, 030-038, 082-006
Steckkupplung NC	083-009
Steckkupplung CC	083-008
Premix-Zapfhahn	083-001
Druckminderer	083-005
Verbinder John Guest	266-001
CO ₂ -Rückschlagventil	083-018