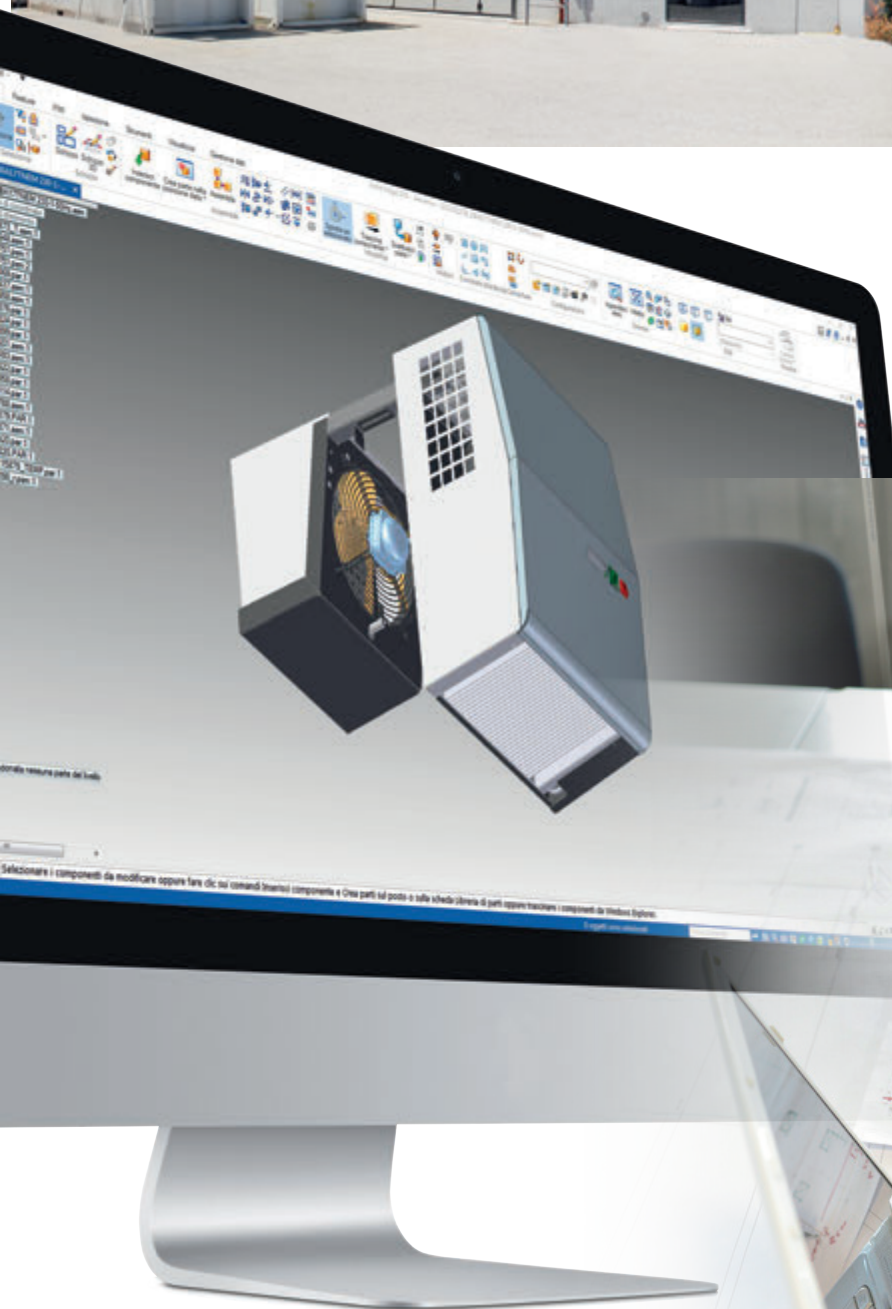


# Keyblock

Monoblocchi  
Monoblocks  
Monoblocs  
Monobloke  
Monobloques



#06\_02\_2019



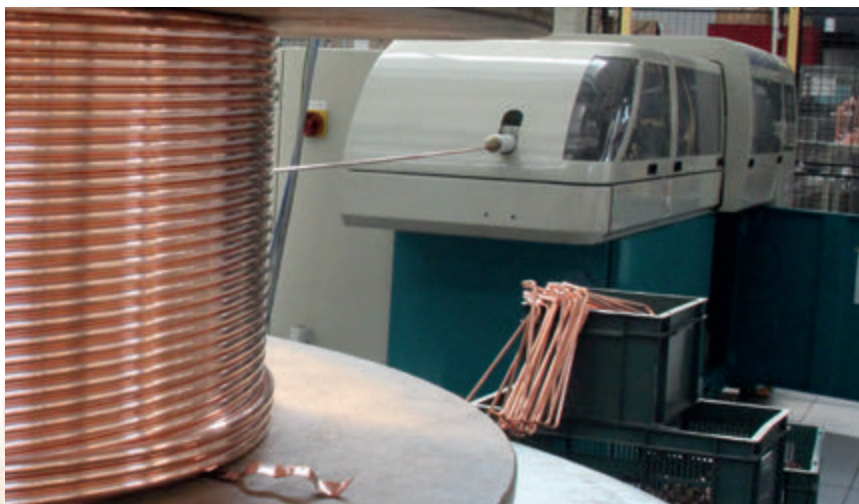




## INTERNAL ENGINEERING AND MANUFACTURING











## MONOBLOCCHI

I Monoblocchi sono impianti frigoriferi applicabili a cavallo, a tetto, a tampone.  
La struttura a monoblocco permette di eseguire un impianto pronto all'uso,  
di facile installazione e utilizzo.

## MONOBLOCKS

Its monobloc structure makes it possible to create a ready-to-use system  
that is simple to install and use.

## MONOBLOCS

L'exécution monobloc permet de réaliser une installation prête à être utilisée,  
facile à installer et à utiliser.

## MONOBLOCKE

Die Ausführung als Monoblock ermöglicht eine einfach zu montierende  
und zu verwendende betriebsbereite Anlage

## MONOBLOC

La realización en forma de monobloc permite efectuar una instalación rápida  
y fácil para su utilización

## KBA

### Serie accavallati

Straddle series  
Série Cavalier  
Rüchsackserie  
Serie Machilas



## KBS

### Serie a soffitto

Roof Series  
Série Plafond  
Deckenserie  
Serie Techo



## KBF

### Serie a tampone

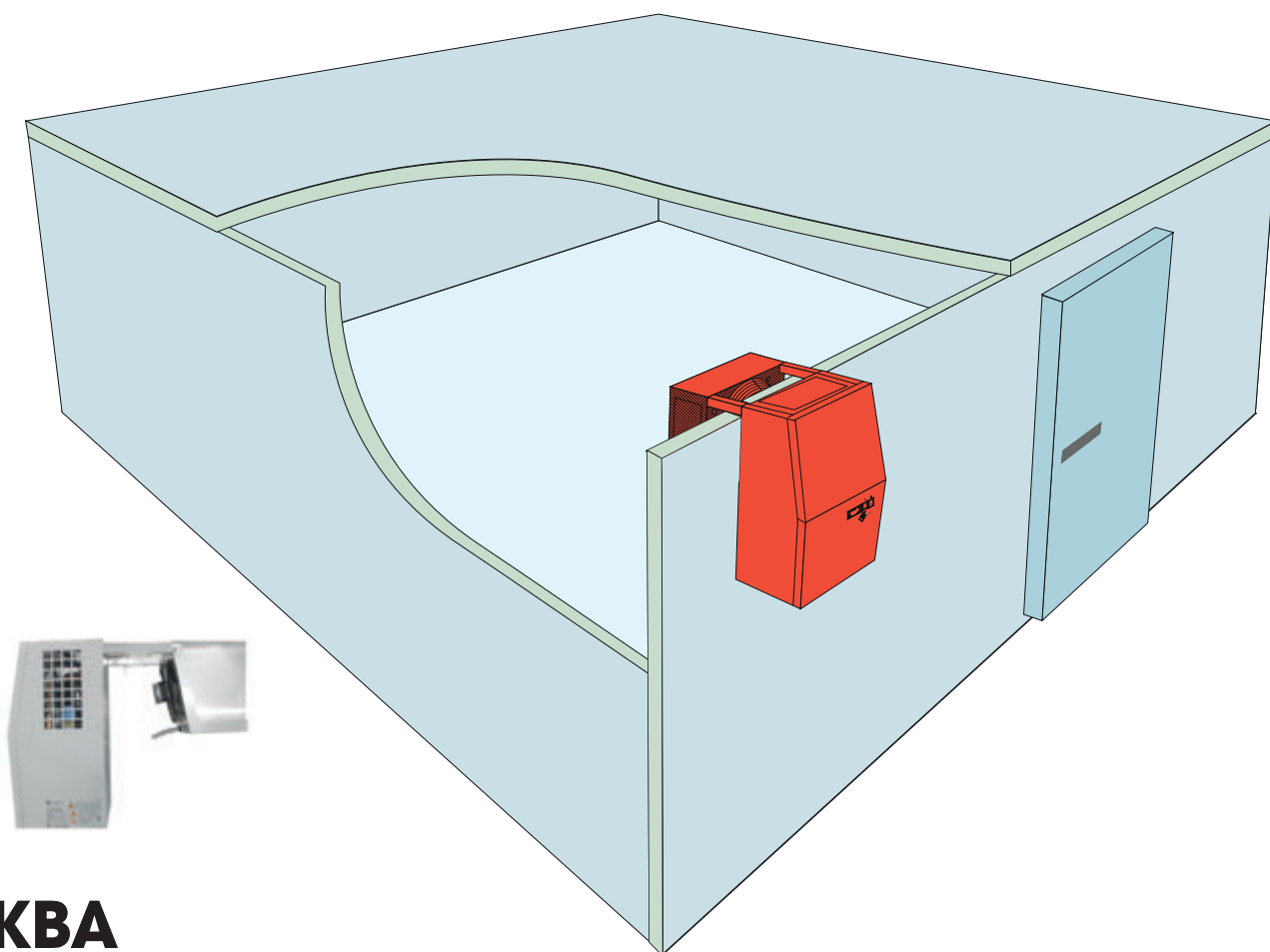
Slot-in series  
Série à tampon  
Pufferserie  
Seire de tampón





## ESEMPI DI APPLICAZIONE

INSTALLATION EXAMPLE  
EXEMPLE D'APPLICATION  
ANLAGENBEISPIEL  
EJEMPLO DE INSTALACIÓN



### KBA

#### **Serie accavallati**

Straddle series  
Série Cavalier  
Rüchsackserie  
Serie Machilas

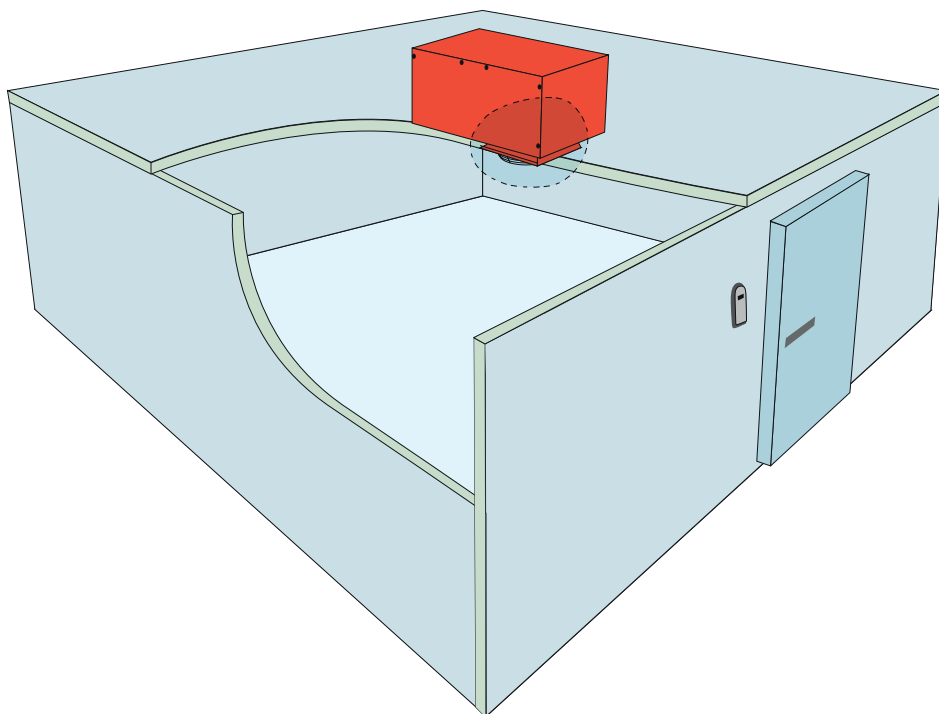




## KBS

### Serie a soffitto

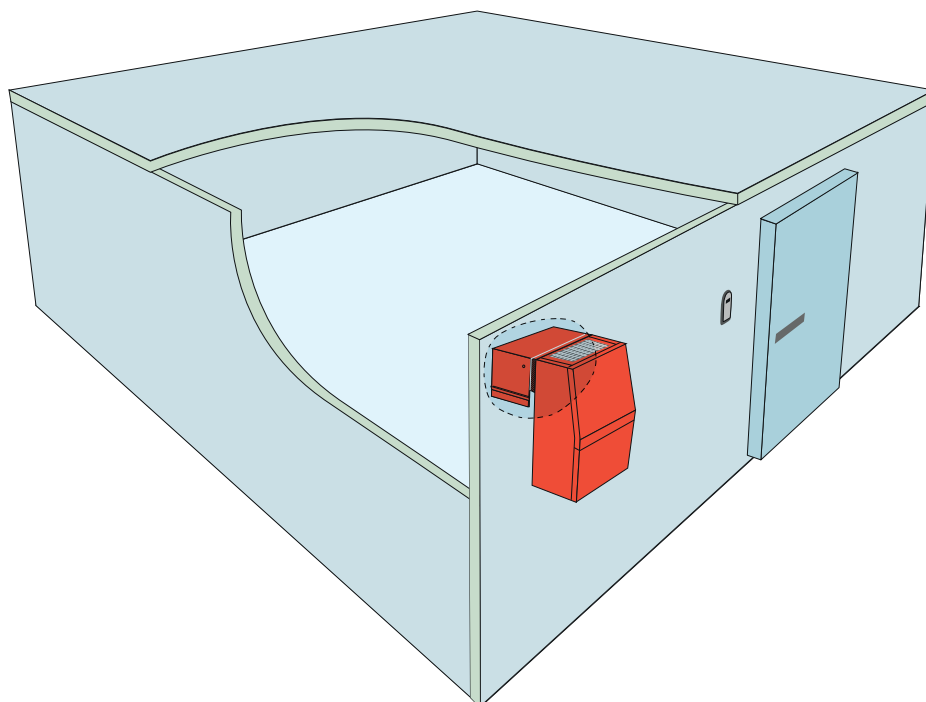
Roof Series  
Série Plafond  
Deckenserie  
Serie Techo



## KBF

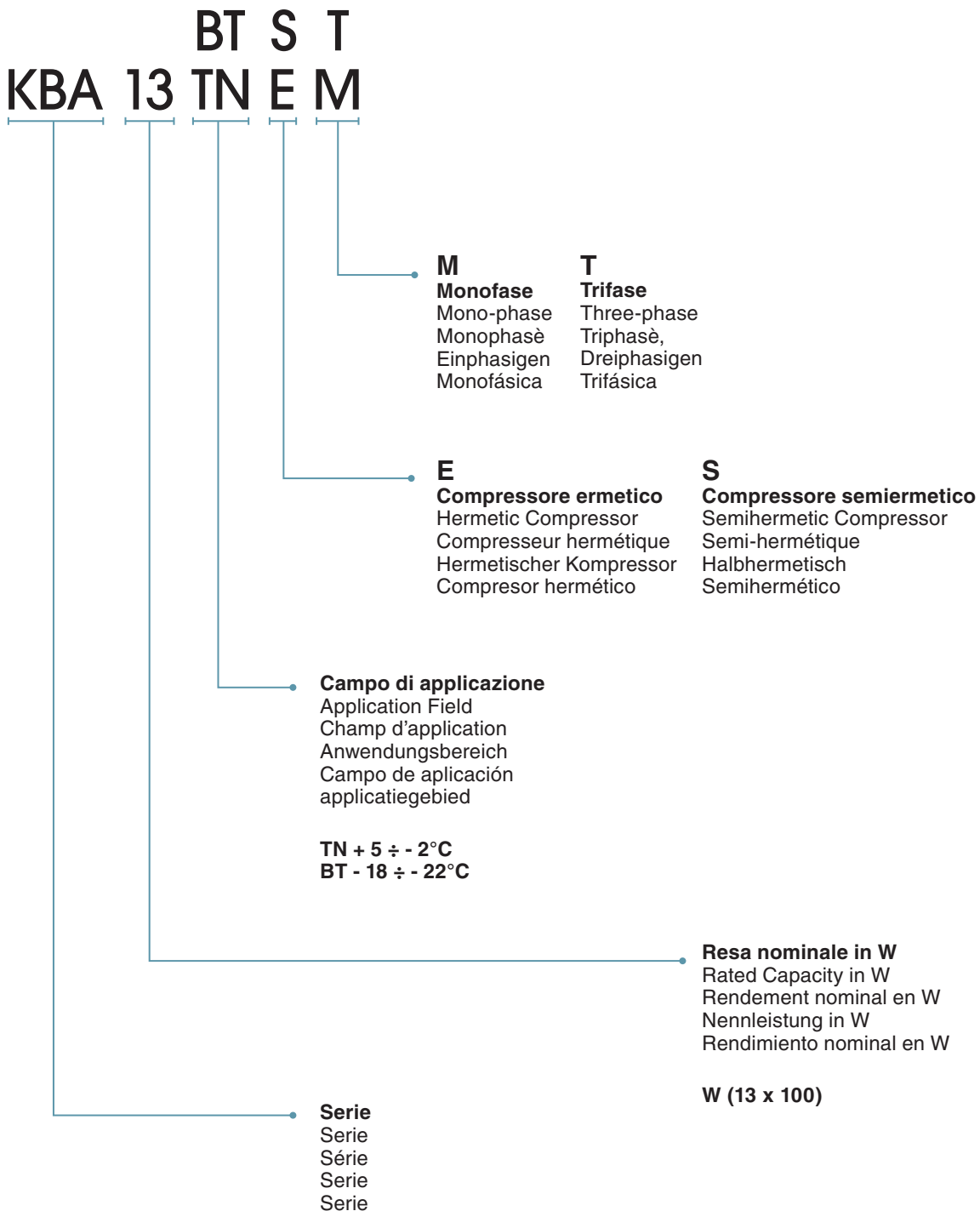
### Serie a tampone

Slot-in series  
Série á tampon  
Pufferserie  
Seire de tampón



# LETTURA DELLA SIGLA

HOW TO READ THE NAMEPLATE  
LECTURE SIGLE  
ABKURZUNGEN  
LECTURA DE LA SIGLA





# CONDIZIONI DI CALCOLO DEI VOLUMI

VOLUME CALCULATION CONDITIONS  
 CONDITIONS DE CALCUL DES VOLUMES  
 BERECHNUNGSGRUNDLAGE FÜR VOLUMEN  
 CONDICIONES DE CÁLCULO DE LOS VOLUMENES  
 DE LAS CÁMARAS

	TN	BT
<b>Isolamento cella</b> - Cell isolation - Isolation de la chambre froid - Zellisolierung - Aislamiento celular	Tutte le pareti tranne il pavimento - All the walls except the floor - Tous les murs sauf le sol - Alle Wände außer dem Boden - Todas las paredes excepto el piso.	Tutte le pareti - All the walls - Tous les murs - Alle Wände - Todas las paredes
<b>Tipo isolante</b> , Insulation type - Type d'isolation - Art der Isolierung - Tipo de aislamiento	Polyurethane density 40kg/m3	Polyurethane density 40kg/m3
<b>Spessore isolante</b> - Isolating thickness - Épaisseur isolant - Stärke isoliermittel - Isoliermittel Espesor	80 mm	100 mm
<b>Conduttività isolante</b> - Insulating conductivity - Conductivité isolante - Isolierende Leitfähigkeit - Conductividad aislante	0,02 W/(m K)	0,02 W/(m K)
<b>Calore specifico</b> - Specific heat - Chaleur spécifique - Spezifische Wärme - Calor específico medio del producto	3,22 KJ/(Kg K)	1,84 KJ/(Kg K)
<b>Temperatura di ingresso</b> - Input temperature - Température d'entrée - Einbringtemperatur - Temperatura de entrada	+15 °C	-15 °C
<b>Densità di carico calcolata sul 70% del volume della cella</b> - Load density calculated on 70% of the cell volume Densité de charge calculé sur 70% du volume de la chambre Belastungsdichte berechnet auf 70% Kühlraumvolumen Densidad de carga calculada sobre el 70% del volumen de la cámara	250 kg/m3	250 kg/m3
<b>Movimentazione</b> - Daily handling - Déplacement journalier Täglicher Kühlgutwechsel - Movimiento diario	10 %	10 %
<b>Tempo di raffreddamento</b> - Cooling time - Temps de refroidissement - Kühlungszeit - Tiempo de enfriamiento	24 h	24 h
<b>Ore di funzionamento compressore</b> Compressor working hours - Heures travail compresseur Betriebsstunden Kompressor - Horas de funcionamiento compresor	18 h	18 h
<b>Numero di persone in cella</b> - Number of people in the cell - Nombre de personnes dans la chambre froid - Anzahl der Personen in der Zelle - Número de personas en la celda	0	0
<b>Umidità relativa cella</b> - Relative humidity of the cell - Humidité relative de la chambre froid - Relative Luftfeuchtigkeit der Zelle - Humedad relativa de la célula.	85%	85%
<b>Umidità relativa esterno</b> - External relative humidity - Humidité relative externe - Äußere relative Luftfeuchtigkeit - Humedad relativa externa	65%	65%

\* Con spessore di 60 mm diminuire la capacità volumetrica del 9 % . - With 60 mm thickness decres the volume capacity of 9 % . - Avec un épaisseur de 60 mm diminuer la capacité volumétrique du 9 % . - Mit 60 mm Dämmstärke verringert sich die Volumenleistung um 9 % . - Con el espesor de 60 mm disminuir la capacidad volumetrico de 9 % .

# TABELLE CONSERVAZIONE ALIMENTI

FOOD STORAGE TABLES

TABLES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

LEBENSMITTELLAGERTISCHE

MESAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

	<b>CONSERVAZIONE PRODOTTI FRESCHI</b> Storage of fresh products Propriétés thermiques Konservierung von frischenprodukten Conservación productos frescos		<b>CONSERVAZIONE PRODOTTI CONGELATI</b> Storage of frozen products Conservation produits congelés Konservierung von tiefkühlroukten Conservación productos congelados
<b>PRODOTTI</b> Products Produits Produkte Productos	<b>Temperatura di conservazione</b> Storage temperature Temperature de conservation Konservierungs temperatur Temperatura de conservación	<b>Umidità relativa</b> Relative humidity Humidité relative relative Feuchtigkeit Humedad relativ	<b>Temperatura ambiente per conservazione congelato</b> Temperature for frozen storage Température chambre pour la conservation Außentemperatur bei Tiefkühl Konservierung Temperatura ambiente para conservation congelation
	°C	%	°C
<b>CARNE - MEAT - VIANDE FLEISH - CARNE</b>			
Agnello - Lamb - Agneau - Lamm - Cordero	0 ÷ +1	85 ÷ 90	-18
Fegato - Liver - Fois - Leber - Higado	0	85	-18
Maiale - Pork - Pork - Schweinefleisch - Cerdo	-1 ÷ -1,5	85 ÷ 90	-18
Maiale affumicato - Smoked ham - Pork enfumé - geräuchertes Schweinefleisch - Cerdo ahumado	0	0	-18
Manzo grasso - Fatty beef - Boeuf gras - fettes Rindfleisch - Come vaca gorda	0 ÷ -1	85 ÷ 90	-15
Manzo magro - Lean beef - Boeuf maigre - mageres Rindfleisch - Come vaca magra	0 ÷ -1	85 ÷ 90	-15
Manzo essiccato - Dried beef Boeuf désseché - getrocknetes Rindfleisch - Come vaca essiccada	0	0	-15
Pancetta - Bacon - Lard maigre - Geflügel - Panceta	+1	85	-15
Pollame - Fowl - Volaille - Schinken - Pollo	0	85 ÷ 90	-18
Prosciutto - Ham - jambon - Frischaufschnitt - Jamón	0 ÷ -2	80	-18
Salumi freschi - Fresh sausages - Charcuterie fraiche - Frische Aufschnitt - Embutidos frescos	-1 ÷ +2	80	-18
Salumi affumicati - Smoked sausages- Charcuterie enfumé - geräucherte Würstchen Embutidos ahumados	4,5	90	-18
Vitello - Veal - Veau - Kalbfleisch - Ternera	0 ÷ -1	90	-18
Valore medio - Average value - Valeur moyenne - Durchschnittswert - Valor medio	0	85	-18



	<b>CONSERVAZIONE PRODOTTI FRESCHI</b> Storage of fresh products Propriétés thermiques Konservierung von frischenprodukten Conservación productos frescos		<b>CONSERVAZIONE PRODOTTI CONGELATI</b> Storage of frozen products Conservation produits congelés Konservierung von tiefkühlroukten Conservación productos congelados
<b>PRODOTTI</b> Products Produits Produkte Productos	<b>Temperatura di conservazione</b> Storage temperature Temperature de conservation Konservierungs temperatur Temperatura de conservación	<b>Umidità relativa</b> Relative humidity Humidité relative relative Feuchtigkeit Humedad relativ	<b>Temperatura ambiente per conservazione congelato</b> Temperature for frozen storage Température chambre pour la conservation Außentemperatur bei Tiefkühl Konservierung Temperatura ambiente para conservation gelation
	°C	%	°C
<b>PESCE - FISH - POISSON FISCH - PESCADO</b>			
Crostacei - Shellfish - Crústaces - Krustentiere - Marisco	0,5	90 ÷ 95	-18
Merluzzo - Cod - Morue - Kabeljau - Merluza	0	95	-18
Ostriche - Oysters - Huitres - Austern - Ostras	0 ÷ +2	85 ÷ 90	-18
Pesce affumicato - Smoked fish - Poisson enfumé - Geräucherter Fisch - Pescado ahumado	+4 ÷ +10	50 ÷ 60	-18
Pesce grasso - Fatty fish - Poisson gras - Fetter Fisch - Pescado gordo	0 ÷ -1,5	90	-18
Pesce magro - Lean fish - Poisson maigre - Magerer Fisch - Pescado magra	-1,5	90	-18
Pesce salato - Salted fish - Poisson salé - Eingesalzener Fisch - Pescado salado	+4 ÷ +10	90	-18
Salmone - Salmon - Saumon - Lachs - Salmón	+4 ÷ +10	90	-18

<b>PRODOTTI</b> Products Produits Produkte Productos	<b>CONSERVAZIONE PRODOTTI FRESCI</b> Storage of fresh products Propriétés thermiques Konservierung von frischenprodukten Conservación productos frescos		<b>CONSERVAZIONE PRODOTTI CONGELATI</b> Storage of frozen products Conservation produits congelés Konservierung von tiefkühlroukten Conservación productos congelados
	<b>Temperatura di conservazione</b> Storage temperature Temperature de conservation Konservierungs temperatur Temperatura de conservación	<b>Umidità relativa</b> Relative humidity Humidité relative relative Feuchtigkeit Humedad relativ	<b>Temperatura ambiente per conservazione congelato</b> Temperature for frozen storage Température chambre pour la conservation Außentemperatur bei Tiefkühl Konservierung Temperatura ambiente para conservation congelation
	°C	%	°C
<b>VERDURA - VEGETABLES - LÉGUMES - GEMÜSE</b> <b>VERDURAS</b>			
Asparagi - Asparagus - Asperges - Spargel - Espárragos	0	90 ÷ 95	-18
Bietole - Beets - Poirées - Rote beete - Ascelga	0	90 ÷ 95	-18
Broccoli - Broccoli - Brocolis - Brokkoli - Brécoles	0	90 ÷ 95	-18
Carciofi - Artichokes - Artichauts - Artischocken - Alcachofas	0	90 ÷ 95	-18
Carote - Carrots - Carottes - Karotten - Zanahorias	0	90	-18
Cavolfiori - Cauliflower - Choufleurs - Blumenkohl - Coliflores	0	85 ÷ 90	-18
Cavoli - Cabbages - Choux - Kohl - Coles	0	95	-18
Cavoli Bruxel - Brussels sprouts - Choux de Bruxels - Rosenkohl - Coles de bruxels	0	95	-18
Cavoli ricci - Other cabbages - Choux frisés - Wirsing - Repollos	0	95	-18
Cetrioli - Cucumbers - Cornichons - Gurken - Pepinos	0	85 ÷ 90	-18
Cipolle - Onions - Oignons - Zwiebeln - Cebollas	0 ÷ -3	70 ÷ 75	-18
Crauti - Kraut - Choucroûtes - Kraut - Berzas	0	70 ÷ 75	-18
Fagioli - Beans - Haricots - Bohnen - Alubias	+4 ÷ +7	85 ÷ 90	-18
Fagioli secchi - Dried beans - Haricots secs - Trockenbohnen - Alubias secas	+2 ÷ +5	70	-18
Fagiolini - Green beans - Haricots verts - Brechbohnen - Judias verdes	7	90	-18
Funghi - Mushrooms - Champignons - Pilze - Setas	0 ÷ +1	85 ÷ 90	-18
Grano essicato - Dried grains - Blé déséché - Trockengetreide - Trigo seco	0 ÷ +1	85 ÷ 90	-18
Grano (verde) - Fresh grains - Blé (vert) - Getreide (grün) - Trigo (verde)	-0.5	90	-18
Invidia - Endive - Endive - Endiven - Endibia	0	95	-18
Lattuga - Lettuce - Laitue - Salat - Lechuga	0	90 ÷ 95	-18
Melanzane - Aubergine - Aubergines - Aubergine - Berenjenas	7	90	-18



PRODOTTI Products Produits Produkte Productos	CONSERVAZIONE PRODOTTI FRESCI Storage of fresh products Propriétés thermiques Konservierung von frishcprodukten Conservación productos frescos		CONSERVAZIONE PRODOTTI CONGELATI Storage of frozen products Conservation produits congelés Konservierung von tiefkühlroukten Conservación productos congelados
	Temperatura di conservazione Storage temperature Temperature de conservation Konservierungs temperatur Temperatura de conservación	Umidità relativa Relative humidity Humidité relative relative Feuchtigkeit Humedad relativ	Temperatura ambiente per conservazione congelato Temperature for frozen storage Température chambre pour la conservation Außentemperatur bei Tiefkühl Konservierung Temperatura ambiente para conservation congelation
	°C	%	°C
Patate - Potatoes - Pommes de terre - Kartoffeln - Ptatas	+4.5 ÷ + 10	85 ÷ 90	-18
Patate dolci - Sweet potatoes - Patates (douces) - Süßkartoffeln - Patatas dulces	13	95	-18
Peperoni - Peppers - Poivrons - Paprikaschoten - Pimientos	7	90	-18
Piselli - Peas - Petits pois - Erbens - Guisantes	0 ÷ -0.5	85 ÷ 90	-18
Piselli secchi - Dried peas - Petit pois secs - Trockenerbsen - Guisantes secos	+2 ÷ +5	70	-18
Pomodori maturi - Ripe tomatoes - Tomates mures - Reife tomaten - Tomates maduros	+7 ÷ +10	85 ÷ 90	-18
Pomodori verdi - Green tomatoes - Tomates verts - Grüne tomaten - Tomates verdes	+11 ÷ +13	85 ÷ 90	-18
Rape - Turnips - Navets - Rüben - Nabos	0	95	-18
Sedano - Celery - Céleri - Sellerie - Apio	0 ÷ -0.5	90 ÷ 95	-18
Spinaci - Spinach - Épinards - Spinat - Espinacas	0 ÷ -0.5	90 ÷ 95	-18
Olive - Olives - Olives - Oliven - Aceitunas	7	90	-18
<b>FRUTTA - FRUIT - FRUITS - OBST -FRUTAS</b>			
Albicocche - Apricots -Abricots - Aprikosen - Albaricoques	-0.5	90	-18
Ananas - Pineapple - Ananas - Ananas - Piñas	7	85 ÷ 90	-18
Angurie - Watermelon - Pastèque - Wassermelone - Sandías	2	90	-18
Arancie - Oranges - Oranges - Orangen - Naranjas	0 ÷ +1	85 ÷ 90	-18
Avocado -Avocados - Avocats - Avocados - Aguacates	7	90	-18
Banane - Bananas - Bananes - Bananen - Plátanos	+14 ÷ +16	90	-18
Cachi - Persimmons - Kakis - Kaki - Caquis	-1	90	-18
Ciliegie - Cherries - Cerises - Kirschen - Cerezas	0 ÷ -1	85 ÷ 90	-18
Datteri secchi - Dried dates - Dattes sèches - Trockendatteln - Dátiles secos	0 ÷ -2	70	-18
Fichi - Figs -Figues - Feigen - Higos	-2	90	-18

<b>PRODOTTI</b> Products Produits Produkte Productos	<b>CONSERVAZIONE PRODOTTI FRESCHI</b> Storage of fresh products Propriétés thermiques Konservierung von frischenprodukten Conservación productos frescos		<b>CONSERVAZIONE PRODOTTI CONGELATI</b> Storage of frozen products Conservation produits congelés Konservierung von tiefkühlroukten Conservación productos congelados
	<b>Temperatura di conservazione</b> Storage temperature Temperature de conservation Konservierungs temperatur Temperatura de conservación	<b>Umidità relativa</b> Relative humidity Humidité relative relative Feuchtigkeit Humedad relativ	<b>Temperatura ambiente per conservazione congelato</b> Temperature for frozen storage Température chambre pour la conservation Außentemperatur bei Tiefkühl Konservierung Temperatura ambiente para conservation congelation
	°C	%	°C
<b>FRUTTA - FRUIT - FRUITS - OBST -FRUTAS</b>			
Fichi secchi - Dried figs - Figues sèches - Trockenfeigen - Higos secos	0	60	-18
Fragole - Strawberries - Fraise - Erdbeeren - Fresas	0	85 ÷ 90	-18
Lamponi - Raspberries - Framboises - Himbeeren - Frambuesas	-0.5	90	-18
Limoni - Lemons - Citrons - Zitronen - Limones	+9 ÷ +10	85 ÷ 90	-18
Mandarini - Mandarins - Mandarines - Mandarinen - Mandarinas	+4 ÷ +7	85 ÷ 90	-18
Mango - Mangoes - Mangues - Mango - Mango	10	90	-18
Mele - Apples - Pommes - Äpfel - Manzananas	-1 ÷ +3	85 ÷ 90	-18
Mele cogue - Quince - Coings - Quitte - Membrillo	-0.5	90	-18
Meloni - Melons - Melons - Melonen - Melones	+4 ÷ +10	85 ÷ 90	-18
Mirtilli - Berries - Myrtilles - Heidelbeeren - Arándanos	2	90	-18
Pere - Pears - Poires - Birnen - Peras	0 ÷ -1	85 ÷ 90	-18
Pesche - Peaches - Peches - Pfirsiche - Melocotón	-1 ÷ +1	85 ÷ 90	-18
Pompelmo - Grapefruit - Pamplemousse - Graprefruits - Pomelo	0 ÷ +10	85 ÷ 90	-18
Prugne - Plums - Prunes -Pflaumen - Ciruelas	0 ÷ +10	85 ÷ 90	-18
Uva - Grapes - Raisins - Trauben - Uvas	0 ÷ -1	85 ÷ 90	-18
Valore medio - Average value - Valeur moyenne - Durchschnittswert - Valor medio	2 ÷ 3	85 ÷ 90	-18



PRODOTTI Products Produits Produkte Productos	CONSERVAZIONE PRODOTTI FRESCHI Storage of fresh products Propriétés thermiques Konservierung von frishcprodukten Conservación productos frescos		CONSERVAZIONE PRODOTTI CONGELATI Storage of frozen products Conservation produits congelés Konservierung von tiefkühlroukten Conservación productos congelados
	Temperatura di conservazione Storage temperature Temperature de conservation Konservierungs temperatur Temperatura de conservación	Umidità relativa Relative humidity Humidité relative relative Feuchtigkeit Humedad relativ	Temperatura ambiente per conservazione congelato Temperature for frozen storage Température chambre pour la conservation Außentemperatur bei Tiefkühl Konservierung Temperatura ambiente para conservation congelation
	°C	%	°C
<b>ALTRO - OTHERS - DIVERS - ANDERE - OTROS</b>			
Birra - Beer - Bière - Bier - Cerveza	+1.5 ÷ +4.5	0	-18
Dolciumi - Sweets - Sucreries - Süßwaren - Dulces	+1.5 ÷ +4.5	0	-18
Farina - Flour - Farine - Mehl - Harina	0	0	-18
Fiori recisi - Cut flowers - Fleurs coupées - Schnittblumen - Flores cortadas	-0.5 ÷ +4.5	80 ÷ 85	-18
Gelato - Ice scream - Glaces - Eis - Helado	-0.5 ÷ +4.5	80 ÷ 85	-25
Lardo - Lard - Lard - Speck - Lardo	0 ÷ +1	80 ÷ 85	-18
Lievito - Yeast - Levure - Hefe - Levadura	0 ÷ -0.5	80 ÷ 85	-18
Luppolo - Hops - Hounlon - Hopfen - Lúpulo	-1.7	60	-18
Margarina - Margarine - Margarine - Margarine - Margarina	+1.5 ÷ +2	60 ÷ 70	-18
Miele - Honey - Miel - Honig - Miel	+7 ÷ +10	60 ÷ 70	-18
Olio - Oil - Huile - Öl - Aceite	+1 ÷ +2	60 ÷ 70	-18
Pane - Bread - Pain - Brot - Pan	+1 ÷ +2	60 ÷ 70	-18
Pelli (da concia) - Hides for tanning - Peau (à tanner) - Haut (z. Gerben) - Pielles (p. curtir)	+1 ÷ +2	60 ÷ 70	-12 ÷ +18
Pellicce - Furs - Fourrures - Pelze - Pielles	+1 ÷ +4	45 ÷ 55	-18
Uova - Eggs - Oeufs - Eier - Huevos	0 ÷ -1	85 ÷ 90	-18
<b>LATTICINI - DAIRY - LAITAGES - MILCH PRODUKTE LACTICINIOS</b>			
Burro - Butter - Beurre - Butter - Mantequilla	0	80 ÷ 85	-18
Formaggi - Cheese - Fromages - Käse - Quesos	4	varia	-18
Latte - Milk - Lait - Milch - Leche	0.5	85 ÷ 90	-18
Panna - Cream (40%) - Crème (40%) - Sahne (40%) - Nata (40%)	0.5	0	-18