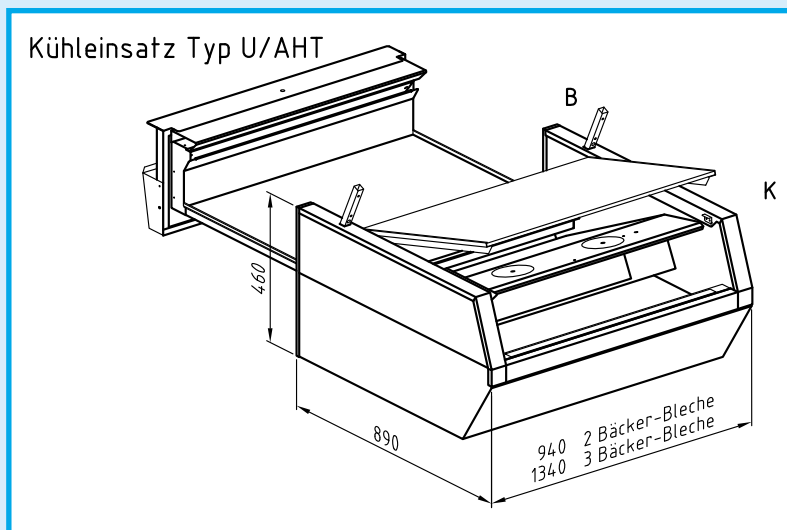


1.3 Umluft-Auszugskühleinsätze nach Bäckernorm

2-etagiger Kühleinsatz mit gekühlter Glasauslage, exclusive Tortenkühlung



Technische Kurzbeschreibung

- Einbauabmessungen entsprechend Zeichnung
- Sichtflächen in Edelstahl, geschliffen, Korn 240
- Innenwanne in Edelstahl
- Außenwanne Stahlblech, verzinkt
- Beschichteter Verdampfer für sichere Kälteleistung
- Hebeverdampfer von der Kundenseite klappbar
- Expansionsventil R 134 a und Lüftereinheit mit Trafo montiert
- Korpus zur Aufnahme von Glasaufsatzstützen vorbereitet
- Klappbare Glasauslage von der Kundenseite
- Optimierte Luftführung für beide Auslageflächen
- Beruhigte Luftführung im Vorratsfach unten
- Beleuchtetes Vorratsfach mit Kaltstrahllampe (Farbe 730) im Edelstahlreflektor
- Arbeitsplattenhalterung auf Zugblende montiert
- Hohe Luftfeuchtigkeit durch Klimawahleinstellung nur mit TKT-Steuerung
- TKT-Zweifühlertechnik für Dauerbetrieb bei steckerfertiger Ausführung

Größe	Externe Kälte Artikel-Nummer	Steckerfertig Artikel-Nummer	Kälteleistung bei VT = -10 °C	Elektrischer Anschlußwert	Größere Typen auf Anfrage
2 BB	724 025 05 01	725 025 05 04	450 W	230 V/500 W	
3 BB	724 026 05 01	725 026 05 04	620 W	230 V/700 W	

Bei Umgebungsbedingungen von 25 °C und 60 % rel. Luftfeuchte und einen dreiseitig geschlossenen Glasaufsatz wird auf der Auslage <+7 °C eingehalten wenn die Waren entsprechend vorgekühlt sind.

Optionen: Trageprofile für Glasaufsatz
HD-Schlauchbrause auf der Kundenseite

Preislisten und Zubehör in Kapitel 6

1.3 Umluft-Auszugskühleinsätze nach Bäckernorm

Technisches Maßblatt für

Auszugskühlung Typ U/AHT

