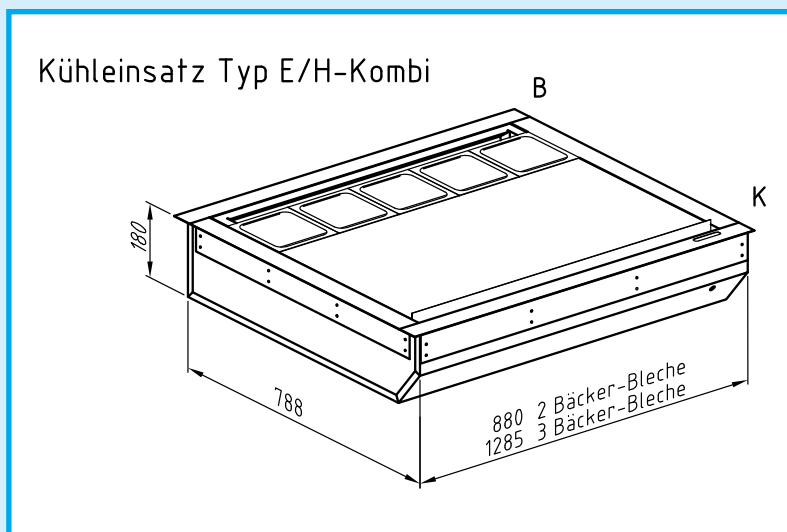


## 1.1 Umluftkühleinsätze nach Bäckernorm

**Kombi-Kühleinsatz mit Einhängerahmen, Gastrobehältern und Auslagefläche  
Mit Zusatzauslage für Bäckernorm nutzbar**

**Bevorratung von Belagsortiment sowie Präsentation von Snacks und Sandwiches**



### Technische Kurzbeschreibung

- Einbauabmessungen entsprechend Zeichnung
- Sichtflächen in Edelstahl Struktur Leinen
- Innenwanne in Edelstahl mit umlaufender 45°-Hygienephase
- Außenwanne Stahlblech, verzinkt
- Beschichteter Verdampfer für sichere Kühlleistung mit Lift
- Expansionsventil R 134a und Lüftereinheit mit Trafo montiert
- TKT-Zweifühlertechnik für Dauerbetrieb bei steckerfertiger Ausführung
- GN-Behälter 5 Stück 1/6-65 inclusive

Größe	Externe Kälte Artikel-Nummer	Steckerfertig Artikel-Nummer	Kälteleistung bei VT = -10 °C	Elektrischer Anschlußwert	<b>Größere Typen auf Anfrage</b>
2 BB	7000303001	7010303001	310 W	230 V/500 W	
3 BB	7000313001	7010313001	450 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: Zusatzabdeckung zur Nutzung in Bäckernorm  
Andere Behälteraufteilung auf Anfrage

## 1.1 Umluftkühleinsätze nach Bäckernorm

Technisches Maßblatt für

Kühleinsatz Typ E/H-Kombi

