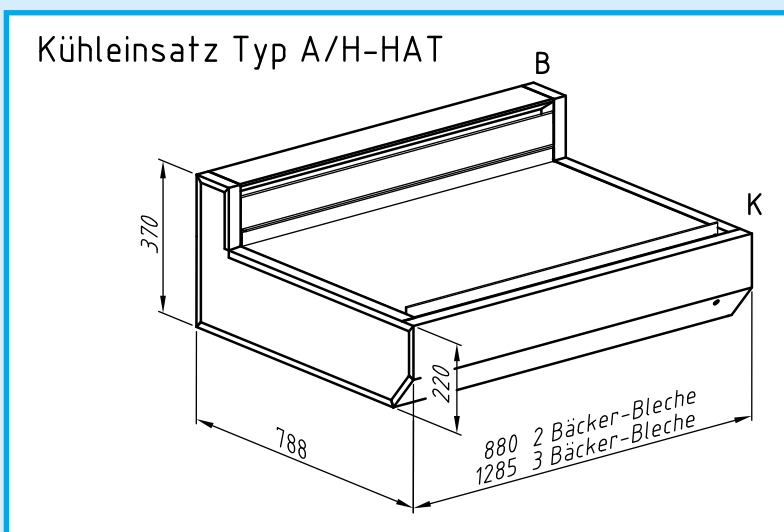


1.1 Umluftkühleinsätze nach Bäckernorm

Kühleinsatz mit hohem Ausblaskanal und bündiger Auslage ohne Einhängerahmen

Präsentation vorzugsweise Torten



Technische Kurzbeschreibung

- Auslage bündig
- Ohne seitliche Wangen
- Extrem hoher Ausblaskanal 150 mm über der Auslage
- Sichtflächen in Edelstahl Struktur Leinen
- Innenwanne 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
- Hohe Luftfeuchtigkeit durch Klimawahleinstellung nur mit TKT-Steuerung

Größe	Externe Kälte Artikel-Nummer	Steckerfertig Artikel-Nummer	Kälteleistung bei VT = -10 °C	Elektrischer Anschlußwert	Größere Typen auf Anfrage
2 BB	7180120404	7190120404	450 W	230 V/500 W	
3 BB	7180110404	7190110404	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.

1.1 Umluftkühleinsätze nach Bäckernorm

Technisches Maßblatt für

Kühleinsatz Typ A/H-HAT mit hohem Ausblaskanal und bündiger Auslage ohne Einhängerahmen

