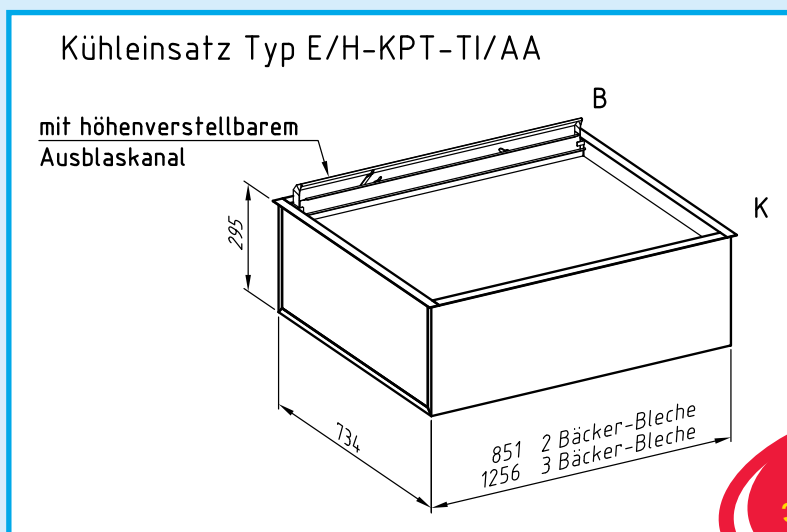


1.1 Umluftkühleinsätze nach Bäckernorm

Kühleinsatz mit tiefer gelegter Auslage, Einhängerahmen und 3-fach höhenverstellbarem Ausblaskanal

Präsentation von Torten bis 200 mm, Sandwiches, Snacks und Kuchen



NEU
3-fach höhenverstellbarer Ausblaskanal

Technische Kurzbeschreibung

- Kompakte Ausführung durch geringere Außenabmessungen
- Einbauabmessungen entsprechend Zeichnung
- Auslage 40 mm tiefer gelegt
- Ausblaskanal in den Stufen 30/90/150 mm höhenverstellbar
- Überstehender, ausgeformter Luftführungskanal
- Automatische Arretierung beim Verstellen des Ausblaskanals
- Sichtflächen in Edelstahl, geschliffen Korn 240
- Innenwanne in Edelstahl mit Hygieneboden
- Außenwanne Stahlblech, verzinkt
- Neuer, großflächiger, beschichteter Lamellenverdampfer für zusätzliche Luftfeuchte
- Expansionsventil R 134a montiert
- TKT Zweifühlertechnik für Dauerbetrieb bei steckerfertiger Ausführung
- Steuerung mit 2-stufigen Klimawahlschalter

Hinweis: Umluftkühlungen ab 4BB nur mit getrennten Auslagen lieferbar

Größe	Externe Kälte Artikel-Nummer	Steckerfertig Artikel-Nummer	Kälteleistung bei VT = -10 °C	Elektrischer Anschlußwert	Größere Typen auf Anfrage
2 BB	7000773401	7010773404	550 W	230 V/600 W	
3 BB	7000783401	7010783404	720 W	230 V/750 W	
4 BB	7000794601	7010794604	1 100 W	230 V/1 200 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.

Preislisten und Zubehör in Kapitel 6

1.1 Umluftkühleinsätze nach Bäckernorm

Technisches Maßblatt für

Kühleinsatz Typ E/H-KPT-TI/AA

