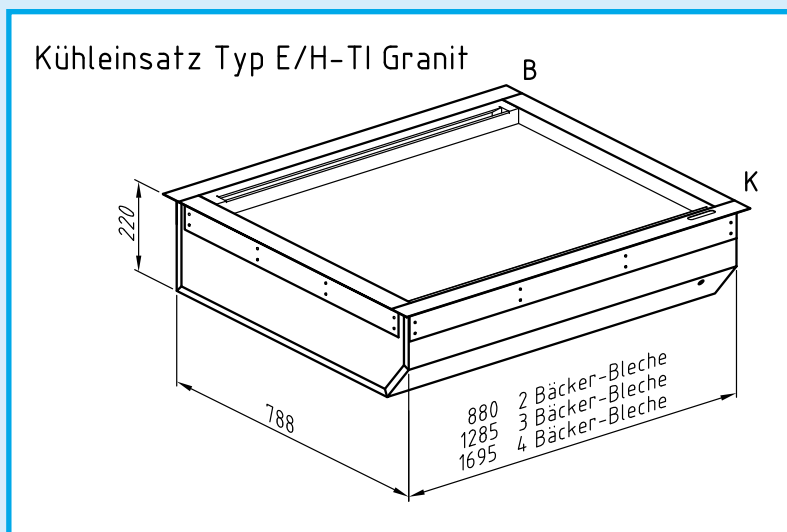


1.1 Umluftkühleinsätze nach Bäckernorm

Kühleinsatz mit tiefergelegter Auslage und Einhängerahmen für Granitauslage

Präsentation von Snacks/Frucht- und gefüllten Kuchen



Technische Kurzbeschreibung

- Einbauabmessungen entsprechend Zeichnung
- Auslage vorbereitet für Auflage von 19mm Granit, inkl. angepasster Gasdruckdämpfer
- Auslage 40mm tiefergelegt, mit aufgelegtem Granit (bauseits) 20mm tiefergelegt
- 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
- Für Einbaulagen von 0° bis 12° geeignet
- TKT-Zweifühlertechnik für Dauerbetrieb bei steckerfertiger Ausführung
- Bündiger Ausblaskanal bei aufgelegter Granitauslage

Größe	Externe Kälte Artikel-Nummer	Steckerfertig Artikel-Nummer	Kälteleistung bei VT = -10 °C	Elektrischer Anschlußwert	Größere Typen auf Anfrage
2 BB	700001 1801	701001 1801	450 W	230 V/500 W	
3 BB	700002 1801	701002 1801	620 W	230 V/700 W	
4 BB	700003 1801	701003 1801	880 W	230 V/950 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: HD-Schlauchbrause
UVC-Entkeimungsmodul

Preislisten und Zubehör in Kapitel 6

1.1 Umluftkühleinsätze nach Bäckernorm

Technisches Maßblatt für

Kühleinsatz Typ E/H-TI Granit

