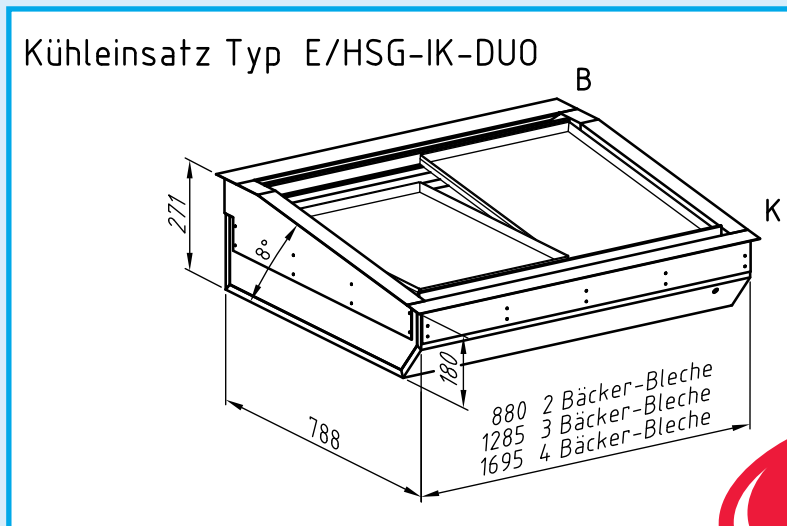


## 1.1 Umluftkühleinsätze nach Bäckernorm

Kühleinsatz zum Einbau in eine geneigte, horizontal auslaufende Abdeckung mit Einhängerahmen

**Besonderheit:** Die genormten BB können einzeln, wahlweise horizontal und geneigt, eingestellt werden.

Präsentation vorzugsweise von Bagels, Sandwiches, Snacks, Frucht- und gefüllten Kuchen.



**NEU**  
Auslagebleche  
wahlweise horizontal  
und geneigt

### Technische Kurzbeschreibung

- Einbauabmessungen entsprechend Zeichnung
- Auslage horizontal liegend
- Genormte BB einzeln horizontal oder geneigt zu stellen
- Integrierter Ausblaskanal im Korpus
- 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

Größe	Externe Kälte Artikel-Nummer	Steckerfertig Artikel-Nummer	Kälteleistung bei VT = -10 °C	Elektrischer Anschlußwert	<b>Größere Typen auf Anfrage</b>
2 BB	700074 3901	701074 3901	450 W	230 V/500 W	
3 BB	700075 3901	701075 3901	620 W	230 V/700 W	
4 BB	700076 3901	701076 3901	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  
genormte Bäckerbleche in Edelstahl

**Preislisten und Zubehör in Kapitel 6**

## 1.1 Umluftkühleinsätze nach Bäckernorm

### Technisches Maßblatt für

Kühleinsatz Typ E/HSG-IK-DUO zum Einbau in eine geneigte, horizontal auslaufende Abdeckung mit Einhängerahmen

Kühleinsatz Typ E/HSG-IK-DUO 8°

