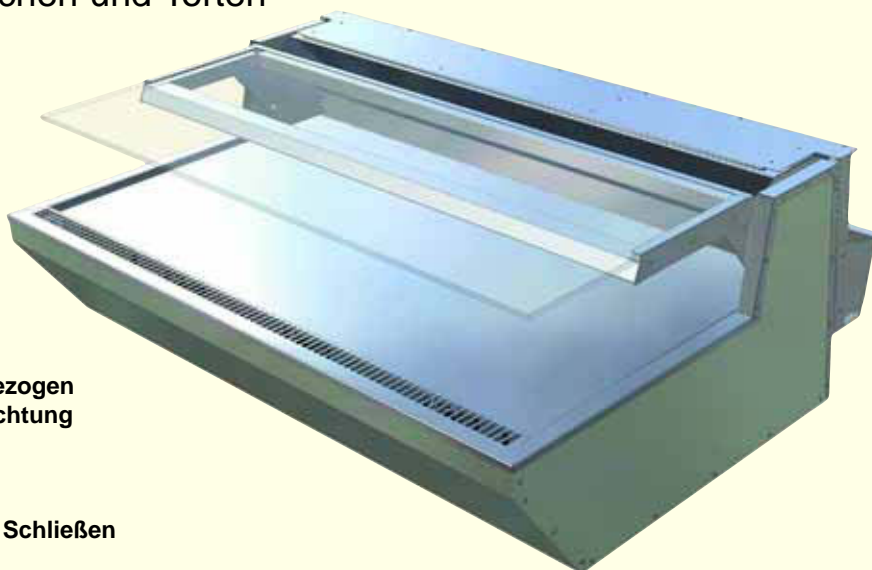


Kondito-Standard mit Schnellbedienebene

Der Kühlhauszug für Kuchen und Torten



2
Stufenf. Einbau

Perfektes Tortenklima

- Extra großer Verdampfer
- Arbeitsplatte wird mit herausgezogen
- Schnellbedienebene mit Beleuchtung
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich
- Langlebige Papst-Ventilatoren
- Stoßdämpfer für ein ruckfreies Schließen

WIHA Kondito-Standard mit Schnellbedienebene

Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Kondito Standard 800 m. Schnellbedienebene	11010	20642	605 W	230V/450W	■ ■
Kondito Standard 1200 m. Schnellbedienebene	11011	20643	825 W	230V/600W	■ ■ ■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschl. Expansionsventil für R134a und eingebauten Temperaturfühlern geliefert.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	2680
Abflussverschraubung 1 1/4" mit 1,5 m Schlauch	3830
Maschinenschutzblende, gelocht	6253
Steuerung TMP 420 für ext. Kälteaggregat	2949
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 3 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Achtung: Ab der Baugröße 1200 ist für die Steuerung ein zusätzlicher Transformator mit Gleichrichter notwendig: Transformator mit Gleichrichter, 20 VA	2452

Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung gefertigt. Isolierung FCKW-frei.
Nach Herausziehen des Auszuges können Schnellbedienebene und Verdampfer mit Luftleitblech und Ventilatoren hochgeschwenkt werden, so dass der glatte Wannboden zur Reinigung gut zugänglich ist. Leise laufende Niederspannungs-Ventilatoren (12V DC).
Die Arbeitsfläche wird bauseits auf dem Kühlhauszug montiert und wird mit dem Auszug herausgezogen.

Bei externem Kälteaggregat

Anschluss Lüfter: 12V/ 10 bzw. 15 VA
Lieferung einschließlich:

- eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Beschreibung

Umluftkühlhauszug zum Kühlen von Kuchen und Torten mit einer Warenhöhe bis zu max. 15 cm im Auszug und ca. 8 cm auf der Schnellbedienebene.
Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.
Klassifizierung 3M2; Warentemperaturen: -1°C bis 7°C bei 25°C/60% rel. LF.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 630 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Für die Thekenbeleuchtung und für den Messerabstreifer sind zwei frei nutzbare Ausgänge vorhanden.

