



Kühlwanne für Gastro-Norm-Behälter, steckerfertig, in Transportsicherung



Kontaktkühlplatte für Gastro-Norm-Behälter, steckerfertig, glatt, mit Kühlaggregat und Maschinenschutz, in Transportsicherung

KÜHLWANNEN

Modelle

- Umluftkühlwanne für Gastro-Norm-Behälter, in Edelstahl 1.4301 (V2a) (Abb. 1)
- Umluftkühlwanne für Kuchenbleche, in Edelstahl 1.4301 (V2a) (Abb. 2) mit Liftomat (Abb. 3)
- Kühlwanne für Gastro-Norm-Behälter, unberohrt & berohrt, in Edelstahl 1.4301 (V2a) (siehe oben)
- Crushed Ice-Wanne, in Edelstahl 1.4301 (V2a) (Abb. 4)

Kühltechnik

- Kühlaggregat, wahlweise mit Expansions-Ventil (Kältemittel R134a) oder mit Kapillarrohreinspritzung
- Mit Kältemaschinenkonsole oder Schnellkupplung

Korpus

- In Edelstahl 1.4301 (V2a), Außenkorpus verzinktes Stahlblech
- Innen: Gefälle zum Ablauf
- Korpus nahtlos und FCKW-frei druckgeschäumt

Thermostat

- Komfortsteuerung mit digitaler Temperaturanzeige und Ein- und Ausschalter
- Temperaturbereich +3 °C bis +12 °C bei max. 38 °C Umgebungstemperatur und 60 % rel. Luftfeuchtigkeit

Zubehör

- Gasdruck-Hebelift (Liftomat) an allen Umluftwannen in Standardausführung

KONTAKTKÜHLPLATTEN

Modelle

- Kontaktkühlplatte für Gastro-Norm-Behälter, glatt & berohrt (siehe oben)
- Kontaktkühlplatte für Gastro-Norm-Behälter, tiefgezogen & berohrt (Abb. 5)

Kühltechnik

- Kühltechnik mit *Danfoss*-Aggregat; Kältemittel R134a
- Kühlaggregat, wahlweise mit Expansions-Ventil oder mit Kapillarrohreinspritzung
- Mit Kältemaschinenkonsole oder Schnellkupplung

Korpus

- In Edelstahl, Außenkorpus verzinktes Stahlblech
- Gefälle zum Ablauf
- Korpus nahtlos und FCKW-frei druckgeschäumt

Thermostat

- Komfortsteuerung mit digitaler Temperaturanzeige und Ein- und Ausschalter
- Temperaturbereich +3 °C bis +12 °C bei max. 38 °C Umgebungstemperatur

Umluftkühlwanne für Gastro-Norm-Behälter mit Liftomat

Umluftkühlwanne für Kuchenbleche mit Liftomat

Detail Liftomat

Crushed Ice-Wanne

Kontaktkühlplatte für Gastro-Norm-Behälter tiefgezogen und berohrt

