

Kondito STANDARD mit Schnellbedienebene

Der Kühlauszug für Kuchen und Torten



2
Stufenförmiger Einbau

Perfektes Tortenklima

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Extra großer Verdampfer
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich
- Arbeitsplatte wird mit herausgezogen
- Schnellbedienebene mit Beleuchtung
- 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 einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlem geliefert.
 * Nutzbares Auslagenmaß: Breite 814 mm, Tiefe 640 mm ** Nutzbares Auslagenmaß: Breite 1214 mm, Tiefe 640 mm

Sonderzubehör

| | |
|--|--------------|
| Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert | 33196 |
| Abflussverschraubung 1 1/4" mit 1,5 m Schlauch | 3830 |
| Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat | 12201 |
| Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen | 12210 |
| Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) | 12219 |
| Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugeschäuse | |
| Maschinenschutzblende Typ 605-825 | 33195 |

Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") gefertigt. Isolierung FCKW-frei.
 Nach Herausziehen des Auszuges können Schnellbedienebene und Verdampfer mit Luftleitblech und Ventilatoren hochgeschwenkt werden, so dass der glatte Wannenförmigen Boden zur Reinigung gut zugänglich ist. Leise laufende Niederspannungs-Ventilatoren (12 V DC).
 Die Arbeitsfläche wird bauseits auf dem Kühlauszug montiert und wird mit dem Auszug herausgezogen.

Bei externem Kälteaggregat:

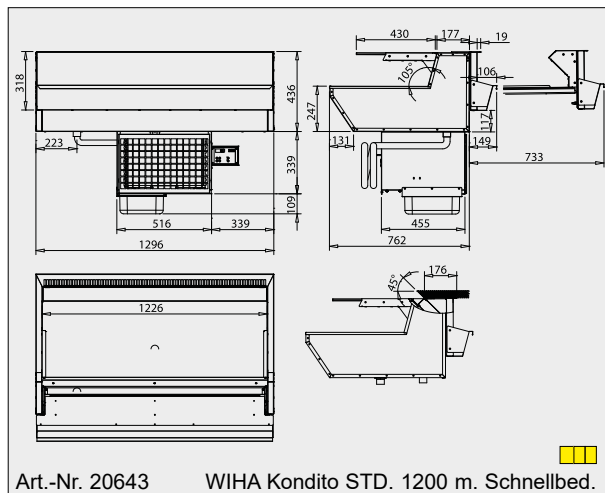
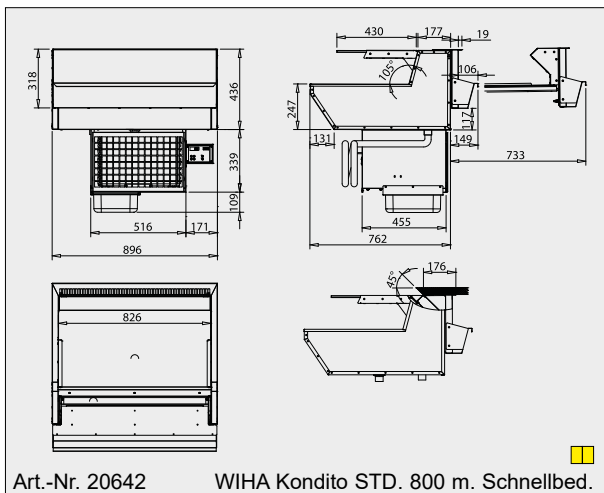
- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
 - Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Beschreibung

Umluft-Kühlauszug 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.
 Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
 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 Temperaturregung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Für die Thekenbeleuchtung ist ein frei nutzbarer Ausgang vorhanden.
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.