

Kondito STANDARD mit Schnellbedienebene

Der Kühlauszug für Kuchen und Torten



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 Temperaturfühlern geliefert.
 * Nutzbares Auslagenmaß: Breite 814 mm, Tiefe 640 mm ** Nutzbares Auslagenmaß: Breite 1214 mm, Tiefe 640 mm

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
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:

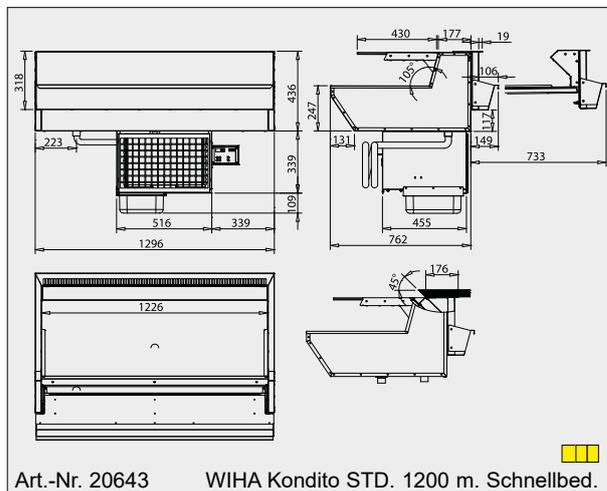
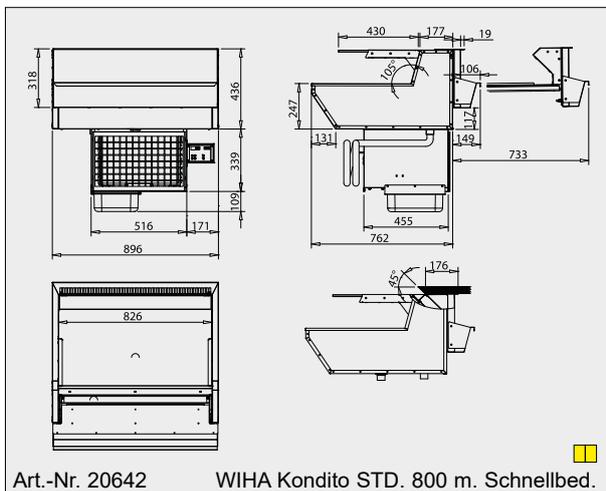
- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
 - Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

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.