

# KUB – Vorratskühlung Tortenfreund 12 465 mm hoch





### Nowatakiblina Tartanfranad

#### Vorratskühlung Tortenfreund 12

- Großer Vorrat 12 Torten auf zwei Ebenen
- Geringe Bauhöhe für Einbau unterhalb von Umluftkühlungen in Verkaufstheken

#### Ausführung

Die übereinander angeordneten Schubladen sind mit Edelstahl-Teleskoprollenauszügen mit Überlänge (Tragkraft 100 kg) ausgestattet. Verstärkter Fachboden mit großer Spannweite für drei Tortenbreiten mit einem maximalen Durchmesser von 30 cm.

Die Magnetdichtungen (auswechselbar) sorgen für eine einwandfreie Schließung auch bei hohen Benutzungsfrequenzen. Die Frontblenden mit integrierter Griffleiste sind komplett aus Edelstahl gefertigt, die Außenflächen sind mit einem Feinschliff versehen.

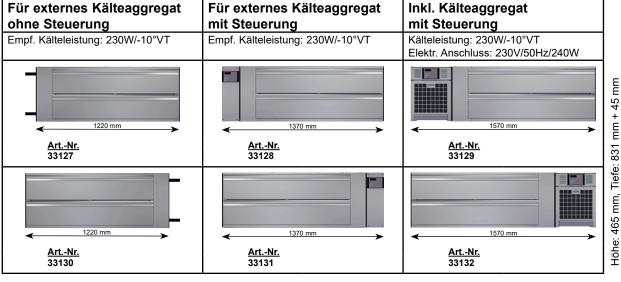
#### Beschreibung

Kühlunterbau mit breiten Schubladenauszügen für die Bevorratung von Torten. Aufgrund der kompakten Abmessungen ist diese Vorratskühlung unterhalb von Auslagenkühlungen platzierbar.

Temperatur: <  $7^{\circ}$ C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

#### Sonderzubehör

Steuerung TMP 610 für Normalkühlung 12205
Steuerung TMP 610-CLOUD für ext. Kälteaggregat 33575
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610 33571





## Ausführung "für externes Kälteaggregat, mit Steuerung"

Links bzw. rechts ist eine abnehmbare Blende mit der elektronischen Abtau- und Temperatursteuerung TMP 610 montiert. Die elektronische Abtau- und Temperatursteuerung TMP 610 enthält eine HACCP-Taste zur Abfrage der höchsten Temperatur und einen ECO-Modus zur Energieeinsparung.

#### Ausführung "inkl. Kälteaggregat"

Das Maschinengehäuse enthält ein robustes Kälteaggregat, welches zur Reinigung und für den Service einfach nach vorne herausgezogen werden kann und somit gut zugänglich ist. Ein abnehmbares Edelstahl-Schutzgitter schütz das Kälteaggregat gegen mechanische Beschädigungen. Unterhalb des Kälteaggregates befindet sich eine Verdunstungsschale für das anfallende Kondenswasser. Zur Reinigung kann sie einfach nach vorne herausgezogen werden. Die elektronische Abtau- und Temperatursteuerung TMP 610 enthält eine HACCP-Taste zur Abfrage der höchsten Temperatur und einen ECO-Modus zur Energieeinsparung.

