

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 CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App

NEU! Mit WIHA CLOUD CONTROL optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.



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 mit Schnellbedienebene *	11010	20642	605 W	230V/450W	■ ■
Kondito STANDARD 1200 mit Schnellbedienebene **	11011	20643	825 W	230V/600W	■ ■ ■

Die Kühleinätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

* 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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbauegehäuse	33194
Maschinenschutzblende Typ 605	33194
Maschinenschutzblende Typ 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

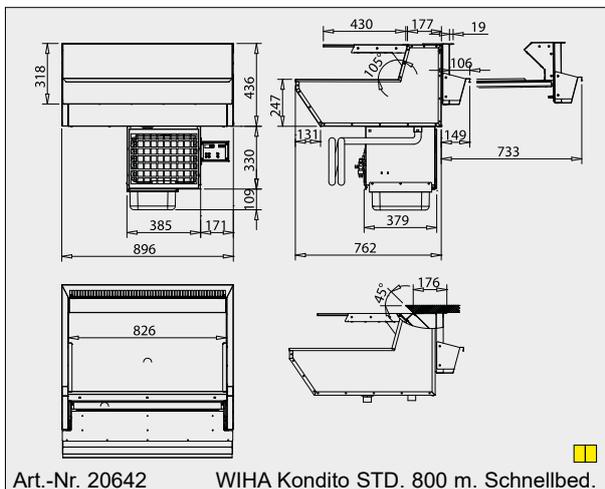
Ausführung Kälteaggregat

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 Temperaturregelung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Für die Thekenbeleuchtung ist ein frei nutzbarer Ausgang vorhanden.

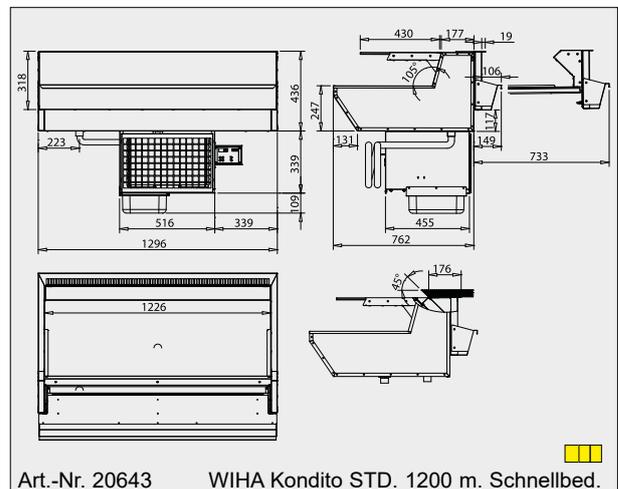
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

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 Luftauslassseite 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.



Art.-Nr. 20642 WIHA Kondito STD. 800 m. Schnellbed. ■ ■



Art.-Nr. 20643 WIHA Kondito STD. 1200 m. Schnellbed. ■ ■ ■

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