

# KONTAKTKÜHL-PLATTE (HKP)

- FÜR FRÜHSTÜCK-BÜFETTS ETC.

*Das Auge isst mit -  
unsere Produkte garantieren Frische.*

Gönnen Sie sich das Beste für Ihre Produkte.

- dekorative Kühlung frischer Produkte, wie z. B. Aufschnittplatten, Käse, Rohkost, Feinkost etc.
- einfache Montage, auch nachrüstbar
- Auslagefläche in Edelstahl (1.4301) gebürstet
- hygienisch und pflegeleicht durch nahtlosen Tiefzug



EINFACH DAS **BESTE**

Neben unserem Standardprogramm liefern wir individuelle Fertigungen nach Wunsch!



# KONTAKT-KÜHLPLATTE

## Ausführung

Auslagefläche mit umlaufendem Auflagerand in Edelstahl (1.4301) gebürstet, nahtlos tiefgezogen, mit Kontaktberohrung und Fühlerleerrohr

Außenkorpus in verzinktem Stahlblech

fugenlose Isolierung

Kälteleitungen tragen nach unten auf!

Danfoss Kälteaggregat (o. ä.) (max. 32 °C Umgebungstemperatur), Spannung 230 V/50 Hz/16 A, mit Druckschalter, Filtertrockner, Schauglas, kältetechnischen schraubbaren Schnellkupplungen oder mit montierter Transporthalterung unter der Kontaktkühlplatte befestigt, Kälteleitungen ca. 1500 mm

elektronische Komfortsteuerung Typ 30 mit digitaler Temperaturanzeige, Alarmfunktion mit Notlaufbetrieb, Hauptschalter und zusätzlichem Schalter zur freien Verwendung, werkseitig auf 6 °C Kühltemperatur programmiert, mit Abtauautomatik und Fühler, rückseitig mechanisch und farblich codierte Steckverbinder



## Überall integrierbar



Kontaktkühlplatte  
für Zentralkühlung



steckerfertig  
mit Schnellkupplungen



steckerfertig  
mit Transporthalterung



HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH + Co. KG  
Hagolastraße 2 • 49424 Goldenstedt/Germany  
Tel.: +49 4444 201-0 • Fax: +49 4444 201-111  
www.hagola.de • E-Mail: info@hagola.de

BERATUNG, VERKAUF, SERVICE:

Technische Änderungen vorbehalten!

Art.-Nr. 296031\_02/2014