

UMLUFT-WANNEN (HUW)

- FÜR KALTE UND WARMER SPEISEN

Manche mögen's heiß, andere kalt...

Bei uns ist alles wohl temperiert.

Optimale Kühlung oder ideale Wärme:

- Kühlung von Kuchen und Snacks oder Warmhaltung von Speisen
- Innenmantel und Auflagerand in Edelstahl (1.4301) gebürstet
- auch zum nachträglichen Einbau geeignet



Modell „Atlanta“



Modell „Atlanta“ mit Glasaufsatz



EINFACH DAS **BESTE**

Neben unserem Standardprogramm liefern wir individuelle Fertigungen nach Wunsch!



UMLUFT-WANNEN

Hygienevorteile:



steckerfertig mit Schnellkupplungen



Druckknopf

Durch Ziehen des linken und rechten Druckknopfes wird die Warenauslage vom Verdampfer getrennt.



Hebelift

Die Warenauslage kann mit oder ohne Verdampfer durch die Hebelifte leicht angehoben werden.

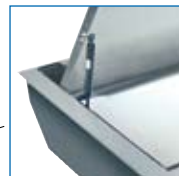


Edelstahl-Ablauf 1 1/4"

starkes Gefälle durch tiefgezogene Softline-Kante

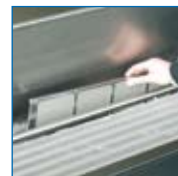


steckerfertig mit Transporthalterung



Kältentrennung

Die Kältentrennung zur Warenauslage verhindert Minusgrade auf der Auslagefläche.



Staubfilter*

Filtergewebe und Rahmen aus Edelstahl (1.4301), für die Spülmaschine geeignet



UVC-Entkeimung*

Vor Eintritt in den Verdampfer wird die zirkulierende Umluft durch die UVC-Strahlung entkeimt.



Transporthalterung mit Tauwasserschale*

Tauwasserschale zur schnellen und einfachen Entleerung des Kondenswassers, wenn kein Ablauf vorhanden ist.

* optional erhältlich

Immer eine Idee besser!

EINFACHE REINIGUNG

Die Warenauslage und der Verdampfer können unabhängig voneinander angehoben werden. Der Verdampfer und der Wannenboden können schnell und einfach gereinigt werden.

GLASAUFsätze

Verschiedene Varianten der bereits bewährten Glas-aufsätze sind auf Wunsch des Kunden als Sonder-ausführung erhältlich, für jede Wannen-Größe – mit oder ohne Beleuchtung.

UVC-ENTKEIMUNG

Die UVC-Entkeimung befreit die zirkulierende Luft von Keimen. Als Option kann die UVC-Röhre als Zubehör mitbestellt oder nachgerüstet werden. Zum Schutz der Augen wird durch den eingesetzten Sicherheits-Neigungsschalter die UVC-Röhre automatisch beim Öffnen abgeschaltet.

STAUBFILTER

Der Staubfilter und gleichzeitige Fliegenschutz besteht aus hochwertigem Edelstahl (Werkstoff Nr. 1.4301). Grobe Schmutzpartikel werden so zuverlässig aus der Luft gefiltert.

KOMFORTSTEUERUNG

Umschalten von kalt auf warm durch zusätzlichen Schalter, wobei der Verdampfer als Heizfläche dient und mittels Umschaltventil am Kälteaggregat der Umkehrprozess realisiert wird.

SONDERANFERTIGUNGEN

Bei Umluft-Wannen ist fast alles möglich – Sondergrößen, auch in abgewinkelter und runder Form, sind auf Anfrage erhältlich.

Technische Angaben

Kühlkorpus:

- Innenmantel umlaufend 15 mm Auflagerand in Edelstahl(1.4301) gebürstet
- Boden mit Gefälle zum 1 ¼"-Ablauf
- eingebauter, beschichteter Lamellenverdampfer
- Edelstahl-Expansionsventil R 134a
- Lüfter 2,2 W/24 V DC (geräuschfrei durch schwingungsgedämpfte Lagerung)
- Hebelifte rechts und links
- Außenmantel aus verzinktem Stahlblech
- fugenlose Isolierung
- nach unten aufragende Kälteleitungen und Ablauf

Danfoss-Kälteaggregat o. ä.

(10 - 32 °C Umgebungstemperatur):

- Spannung 230 V/50 Hz/16 A
- Druckschalter
- Filtertrockner
- Schauglas
- kältetechnisch schraubbare Schnellkupplungen oder montierte Transporthalterung (unter der Wanne befestigt)

Heiß-/Kalt-Funktion:

- Temperatur-Umkehrprozess über Umschaltventil am Kälteaggregat
- Verdampfer dient als Heizfläche

elektronische Komfortsteuerung Typ 3:

- digitale Temperaturanzeige
- Hauptschalter, Drehzahlsteller zur Regulierung der Lüfter
- zusätzlicher Schalter zum Umschalten von kalt auf warm
- werkseitig auf 6 °C und 60 °C Warentemperatur programmiert
- Abtauautomatik und Fühler
- 24 V DC Gleichstrom-Versorgung
- Spannung 230 V/50 Hz/16 A

Achtung: Für einen allseitig geschlossenen Aufsatz muss gesorgt werden.

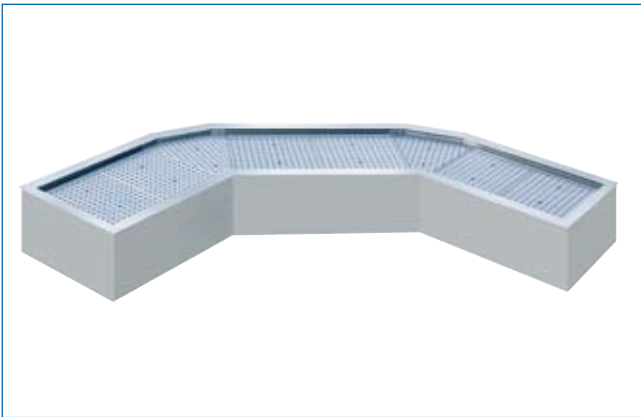
UMLUFT-WANNEN - individuell für Ihren Bedarf



90° abgewinkelt, gerader Einbau



Glasaufsatz mit ESG-Glas und Edelstahl-Profilen,
wahlweise mit Beleuchtung



2 x 135° abgewinkelt, gerader Einbau, mit höhenverstellbarer
Lochplatte, z. B. für Salate, Soßen etc.



Umluft-Kühlwanne mit rundem, schwenkbarem
Glasaufsatz für die Selbstbedienung

Senden Sie uns Ihre Skizze; Sie erhalten kurzfristig ein Angebot.
Fax: +49 4444 201-111 oder E-Mail: info@hagola.de



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!