

UMLUFTKÜHL-WANNEN (HUW)

- FÜR TORTEN, KUCHEN UND SNACKS

Sie haben hohe Ansprüche?

Wir erfüllen sie.

Ihre Lieblingstorte kühl auf den Tisch.

- optimale Kühlung durch gezielte Umluft
- Innenmantel und Auflagerand in Edelstahl (1.4301) gebürstet
- auch zum nachträglichen Einbau geeignet
- waagerechter und geneigter Einbau möglich
- Präsentationsfläche auch für Granitauflage geeignet
- Snack-Kühlung auch für Auslageblech quer erhältlich



Modell „Orlando“



Modell „Seattle“, auch mit verstellbarer Warenauslage lieferbar

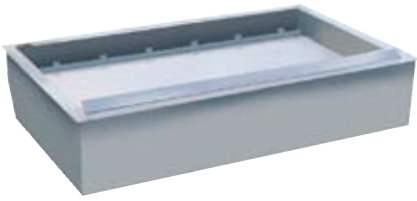


EINFACH DAS **BESTE**

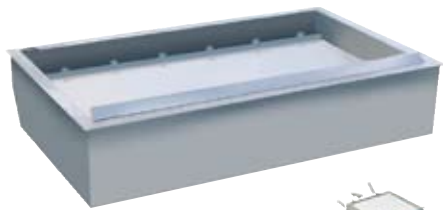
Neben unserem Standardprogramm liefern wir individuelle Fertigungen nach Wunsch!



UMLUFT-KÜHLWANNEN



für Zentralkühlung



steuerungsfertig



steckerfertig mit Schnellkupplungen

für Torten 920/1330/1740/2150/
2560/2970/3380
für Snacks 720/920/1330/1740/2150/
2560/2970/3380



* für Torten 265
* für Snacks 200

steckerfertig mit Transporthalterung

Hygienevorteile:



Druckknopf

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



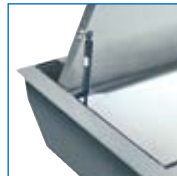
Hebelift

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



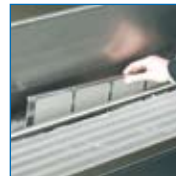
Edelstahl-Ablauf 1 1/4"

starkes Gefälle durch tiefgezogene Softline-Kante



Kältetrennung

Die Kältetrennung 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.



Verdampfungsdruckregler für Verbundanlage*

Verdampfungsdruckregler für eine konstante Verdampfungstemperatur



Transporthalterung mit Tauwasserschale*

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



verstellbare Auslage kann zur besseren Warenpräsentation um 8° zur Kundenseite geneigt werden

* 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 Kühlwannen-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.



verstellbare Warenauslage, Neigung bis 8° zum Kunden

Technische Angaben

Kühlkorpus:

- Innenmantel umlaufend mit 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 auftragende Kälteleitungen und Ablauf

Danfoss-Kälteaggregat o. ä.

(max. 32 °C Umgebungstemperatur):

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

STAUBFILTER

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

KOMFORTSTEUERUNG

Die elektronische Komfortsteuerung ist mit einem zusätzlichen Klimataster ausgerüstet, so dass zwei Klimazonen geschaffen werden können, um z. B. vormittags Snacks (erste Klimazone) und nachmittags Torten (zweite Klimazone) zu kühlen.

SONDERANFERTIGUNGEN

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

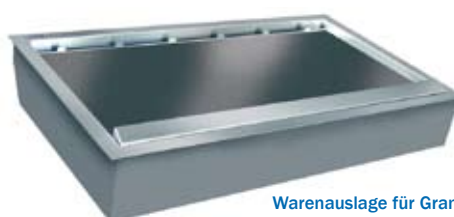
EINSATZ-MÖGLICHKEITEN

Je nach Einsatzbereich, z. B. für Torten, Kuchen oder Snacks, ermöglichen die darauf speziell abgestimmten Varianten der Umluft-Kühlwannen eine optimale Kühlung und Präsentation der Waren.

elektronische Komfortsteuerung Typ 31/Typ 35:

- ST-BUS-Schnittstelle für Vernetzung (Datenaufzeichnung nach HACCP)
- digitale Temperaturanzeige
- Alarmfunktion mit Notlaufbetrieb
- Hauptschalter, Klimaschalter und zusätzlicher Schalter zur freien Verwendung
- frontseitig spritzwassergeschützt (IP 65)
- werkseitig auf entsprechende Waren-Kühltemperatur programmiert
- Abtauautomatik und Fühler
- rückseitig mechanisch und farblich codierte Steckverbinder
- Drehzahlsteller zur Regulierung der Lüfter
- integrierte 24 V DC Gleichstrom-Versorgung
- Spannung 230 V/50 Hz/16 A

Achtung: Für einen 3-seitig und oben geschlossenen Aufsatz muss gesorgt werden.



Warenauslage für Granit geeignet

UMLUFT-KÜHLWANNEN - individuell für Ihren Bedarf



90° abgewinkelt, gerader Einbau



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



als Free-Flow-Theke
z. B. für Supermärkte, zur Kühlung von Lebensmitteln



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!

Art.-Nr. 296027 02/2014