



Oben: Kühlwanne für Gastro-Norm-Behälter, steckerfertig, mit Kühlmaschine (Aggregat), in Transportsicherung

### KÜHLWANNEN

#### Modelle

- Umluftkühlwanne für Gastro-Norm-Behälter, in Edelstahl 1.4301 (V2a) (Abb. 1), Verdampfer mit Hebelift
- Umluftkühlwanne für Kuchenbleche, in Edelstahl 1.4301 (V2a) (Abb. 2), Verdampfer mit Hebelift (Abb. 3)
- Kühlwanne für Gastro-Norm-Behälter, unberohrt & berohrt, in Edelstahl 1.4301 (V2a) (siehe oben)
- Crushed Ice-Wanne, in Edelstahl 1.4301 (V2a) (Abb. 4)

#### Kühltechnik

- Kühltechnik mit Danfoss-Aggregat
- Kältemittel R134a
- Kühlmaschine wahlweise mit Umluft-Verdampfer oder Kapillarrohreinspritzung
- Mit Kältemaschinenkonsole oder Schnellkupplung

#### Korpus

- In Edelstahl 1.4301 (V2a), Außenkorpus verzinktes Stahlblech
- Innen: Gefälle zum Ablauf
- Korpus nahtlos und FCKW-frei druckgeschäumt

#### Thermostat

- Komfortsteuerung mit digitaler Temperaturanzeige und Ein- und Ausschalter
- Standardeinstellung: +1–+15 °C, werkseitige Einstellung: +3 –+5 °C
- Optimiert für eine Umgebungstemperatur von +26 °C bei 60 % rel. Luftfeuchtigkeit; maximale Temperatur Maschinenraum: +38 °C

#### Zubehör

- Gasdruck-Hebelift an allen Umluftwannen in Standardausführung

### FrISCHE Ideen, präzise Lösungen!

Fangfrischer Fisch, cremiges Eis, spritzige Limos und Cocktails – für den perfekten Genuss sind in der Gastronomie technisch ausgereifte Kühlkonzepte von besonderer Bedeutung. Frische ist das oberste Gebot. Für den Tresenbereich, die gewerbliche Küche, Buffets und Speisenausgaben bietet KÜHLA eine umfangreiche Auswahl an Kühlwannen, Umluftkühlwannen und Kontaktkühlplatten für die bedarfsgerechte Präsentation von Speisen und Getränken.

Als steckerfertige Standardlösung erhältlich oder individuell nach Kundenwunsch gefertigt.

Unten: Kontaktkühlplatte für Gastro-Norm-Behälter, glatt, steckerfertig, mit Kühlmaschine (Aggregat) und Maschinenschutz, in Transportsicherung



### KONTAKTKÜHLPLATTEN

#### Modelle

- Kontaktkühlplatte, glatt & berohrt (siehe oben)
- Kontaktkühlplatte, tiefgezogen & berohrt (Abb. 5)

#### Kühltechnik

- Kühltechnik mit Danfoss-Aggregat
- Kältemittel R134a
- Kühlmaschine wahlweise mit Umluft-Verdampfer oder Kapillarrohreinspritzung
- Mit Kältemaschinenkonsole oder Schnellkupplung

#### Korpus

- In Edelstahl 1.4301 (V2a), Außenkorpus verzinktes Stahlblech
- Korpus nahtlos und FCKW-frei druckgeschäumt

#### Thermostat

- Komfortsteuerung mit digitaler Temperaturanzeige und Ein- und Ausschalter
- Standardeinstellung: +1–+15 °C, werkseitige Einstellung: +3 –+5 °C
- Optimiert für eine Umgebungstemperatur von +26 °C bei 60 % rel. Luftfeuchtigkeit; maximale Temperatur Maschinenraum: +38 °C

**Umluftkühlwanne für Gastro-Norm-Behälter**  
Verdampfer mit Hebelift

**Umluftkühlwanne für Kuchenbleche**  
Verdampfer mit Hebelift

**Detail Hebelift-Verdampfer**

**Crushed Ice-Wanne**

**Kontaktkühlplatte für Gastro-Norm-Behälter**  
tiefgezogen und berohrt



Die Beschreibungen entsprechen unserem Serienfertigungsprogramm.  
Auf Wunsch erstellen wir gerne Sondergrößen und abgewinkelte Kühlwannen.