

Gastro-Snack HEISS-KALT

Multifunktionaler Kühl- und Warmhalteinsatz

1

Gerader Einbau



HEISS-KALT

80°C 6°C



Universell einsetzbar!

- Als Umluftkühlung oder Bain-Marie nutzbar
- GN-Behälter können direkt eingesetzt werden
- Im Kühlbetrieb 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- MOVE-DOWN-TECHNIK
- Servicefreundlich
- Komfortable digitale Temperatursteuerung
- Dimmer für bauseitige Wärmestrahler integriert

Bevorzugte Anwendung:

KALT:
Auf Einlegeboden: Kuchen, Tortenstücke, Snacks, Desserts, Getränkeflaschen
In GN-Behältern: Salate

HEISS:
In GN-Behältern: Fingerfood ... (feuchte Wärme)
Auf Auflageboden: Croissants

WIHA Gastro-Snack HEISS-KALT	Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung –	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Korpus [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.					
Gastro-Snack HEISS-KALT - 2	10501	10503	759	714	373	370 W	230V/1100W *
Gastro-Snack HEISS-KALT - 3	10502	10504	1084	714	373	450 W	230V/1650W *

Geruchverschluss ist als Zubehör lieferbar. Der für eine bauseitige Wärmebrücke notwendige Dimmer ist bereits fertig im Schallgehäuse montiert.
 * Die Anschlussleistung beinhaltet nicht die extern anzuschließende Wärmebrücke.

Sonderzubehör

Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss

Art.-Nr.
3815

Einlegeboden GN 1/1, ungelocht (für den Kühlbetrieb)

6218

Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1GN und 2/4GN) werden Zwischenstege benötigt:
 Zwischensteg GN 1/1 längs mit fixierter Position im GN 1/1-Raster **6219**
 Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm **1025**
 Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm **3010**
 Zwischensteg GN 1/3 längs mit fixierter Position **6212**

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

Beschreibung

Verwendung als Umluft-Kühleinsatz:

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Lebensmitteln in 100 mm tiefen Gastro-Norm-Behältern und auf optional lieferbaren Einlegeböden.

Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren hierbei nicht aus der Kühlwanne herausragen.

Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.

Verwendung als Bain-Marie:

Wasserbeheizte Bain-Marie zum Warmhalten von Lebensmitteln in Gastro-Norm-Behältern (100 mm tief).

Wassertemperatur Bain-Marie einstellbar von 30°C bis ca. 80°C.

Bauseits muss ein Wärmestrahler oberhalb des Gerätes vorgesehen werden.

Anmerkung: Ein Wärmestrahler muss zur Warenauslage einen Abstand von mindestens 30 cm haben. Der bauseitige Glasaufsatz muss auf der Bedienseite zur Belüftung offen bleiben. Es muss sichergestellt werden, dass im Falle eines Defektes sich im Bereich des Wärmestrahlens kein brennbares Kältemittel sammeln kann.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist ein wannenförmiger Boden aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Unterhalb des wannenförmigen Bodens befinden sich in einem geschützten Gehäuse die Heizelemente.

Zur Reinigung des unteren Wannenbodens ist der wannenförmige Boden mit Heizelementen, Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Für eine einfache Reinigung des Verdampfers lässt sich dieser von der Innenwanne nach unten klappen (MOVE-DOWN-FUNKTION). Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturstuerung montiert.

Die Steuerung kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

Für einen bauseitigen Wärmestrahler ist bereits ein stufenlos einstellbarer Dimmer im Schaltgehäuse montiert.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Borträger, höhenverstellbar
- Abfluss-Stopfen mit Kette
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperaturstuerung
- Dimmer für bauseitigen Wärmestrahler (230 V, max. 1500 W)

Anmerkung: Dieses Gerät ist nur für das Kältemittel R134a/R513A freigegeben.

Ausführung

Aufbau und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygiene-ecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Innerhalb der Wanne befinden sich ein großzügig bemessener Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

