

1. Cuves réfrigérées « froid ventilé »

pour comptoirs plats



1

Comptoirs plats

Bäcker-Snack® VARIO

Réglable selon la hauteur de la marchandise (réglage en hauteur breveté*) !

WiHA
SYSTÈME-FRAÎCHEUR
(accessoires spéciaux)
Breveté en Allemagne

WiHA
LONG-LIFE
Durée de vie prolongée
du groupe frigorifique

WiHA
ROUND-BOTTOM
Nettoyage facile du fond
de cuve

Nouv.
Avec **WIHA CLOUD CONTROL** :
disponible en option, plus d'informations à la page 256.

WiHA
MOVE-DOWN
Breveté en Allemagne

WiHA
SPLIT-CONTROL
(accessoires spéciaux)
Unité de commande
plate amovible

WiHA
MOVE-AWAY
Breveté en Allemagne

WiHA
EASY-CLEAN
Nettoyage facile de la
zone de sortie d'air

WiHA
CLOUD



Position basse : hauteur marchandise 6 cm.



Position haute : hauteur marchandise jusqu'à 13 cm.

Utilisation préférentielle :
gâteaux, tartes à la crème et snacks
jusqu'à une hauteur de 13 cm.

**réglable en
2 secondes**

Conservation prolongée grâce au SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA (brevet Allemand)

- Durée de vie prolongée du groupe frigorifique (LONG-LIFE)
- Nettoyage facile de la zone de sortie d'air (EASY-CLEAN)
- Fond hygiénique avec angles intérieurs arrondis (ROUND-BOTTOM)
- Réglage facile de la buse d'air
- 2 vitesses de ventilation
- Évaporateur relevable
- Accès facile pour le SAV
- Commande digitale de température et de dégivrage
- Cadre de montage séparé
- **WIHA CLOUD CONTROL**: Commande et surveillance intelligente avec l'App WIHA

Réglage sur 3 hauteurs, pour une marchandise jusqu'à de 13 cm de haut.

Il est possible de relever la buse d'air pour les marchandises plus hautes. La buse s'enclenche automatiquement dans les différentes positions. La position relevée assure une réfrigération idéale des produits (réservoir froid profond). Pour les marchandises moins hautes, comme les sandwiches, la buse reste en position basse. Ainsi, vous pouvez vendre le matin des sandwiches et l'après-midi de la pâtisserie haute, et cela à partir du même emplacement.

Conseil : bac de réfrigération frontal pour boissons, voir page 67.

WIHA Bäcker-Snack Vario	Pour groupe externe sans commande	Avec groupe et commande	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement groupe frigorifique
Modèle	Art.-No.	Art.-No.		
Bäcker-Snack VARIO 600	10381	10386	370 W	230V/270W
Bäcker-Snack VARIO 800	10382	10387	450 W	230V/350W
Bäcker-Snack VARIO 1200	10383	10388	605 W	230V/390W
Bäcker-Snack VARIO 1600 D (2 refroidisseurs d'air)	10384	10389	825 W	230V/540W
Bäcker-Snack VARIO 2000 D (2 refroidisseurs d'air)	18338	18339 *	1060 W	230V/1050W

Livraison avec cadre de montage. Les cuves pour groupe frigorifique externe sont livrées avec détendeur pour R134a/R513A et des sondes de températures.
Le SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA, WIHA CLOUD CONTROL, la grille de protection pour le groupe frigorifique et le bac de récupération/siphon sont disponibles en options.

* Sans bâti de carter, raccordement du groupe frigorifique par des jonctions frigorifiques.

Accessoires spéciaux

	Art.-No.
Bac de récupération des condensats monté sous le groupe	33196
Bonde d'écoulement 1 1/4" pour le raccordement à l'évacuation locale	3815
Commande TMP 620 pour groupe externe	12201
Command TMP 630-CLOUD avec 2 sorties libre à utilisations libres pour groupe externe	33572
Commande TMP 630 au lieu de TMP 620 avec 2 sorties librement exploitables	12210
Command TMP 630-CLOUD au lieu de TMP 620 avec 2 sorties à utilisations libres	33568

	Art.-No.
Organe de commande amovible (SPLIT-CONTROL) supplément pour les appareils dont le groupe frigorifique est installé dans le bâti de carter	12219
Grille de protection type 370-605	33194
Grille de protection type 825 (2 refroidisseurs d'air)	33195
Refroidisseur d'air pour fonctionnement avec réfrigérant CO ₂	10197
(prix par refroidisseur d'air, exécution voir page 230)	
SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA voir page 29.	

Bâti de carter UTB 51 disponible en option, voir tableau à la page 232.

Description

Cuve ventilée pour la réfrigération des gâteaux, pâtisseries et snacks jusqu'à une hauteur de 13 cm. Une vitrine, ouverte uniquement du côté de l'aération, et installée en local, est nécessaire pour le service.

Température : < 7°C pour 25°C/60% humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953).

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Exécution

La cuve intérieure est en inox, matériau 1.4301, avec bonde d'écoulement 1 1/4" et des recoins arrondis hygiéniques pour un nettoyage facile (ROUND-BOTTOM). Isolation en mousse polyuréthane (sans CFC) injectée sous pression. La cuve extérieure est en tôle zinguée. À l'intérieur de la cuve se trouvent un évaporateur ventilé avec une surface revêtue ainsi que des ventilateurs basse tension (12 V DC) silencieux pour la circulation de l'air. Au-dessus de l'évaporateur ventilé se trouve un présentoir de marchandises en acier inoxydable poli, matériau 1.4301.

La zone de sortie d'air s'ouvre facilement et les surfaces intérieures, où se trouvent les miettes et la crème chantilly, se nettoient facilement (EASY-CLEAN). Pour un nettoyage facile du fond de cuve, le présentoir, l'évaporateur et les ventilateurs se relèvent et restent maintenus en l'air grâce à des ressorts à gaz.

Lorsque le présentoir est relevé, il est possible de rabaisser l'évaporateur dans la cuve pour nettoyer ses surfaces (fonction MOVE-DOWN). Pour le nettoyage arrière de la cuve ou pour la maintenance, le présentoir se retire vers l'avant (fonction MOVE-AWAY).

Montage facile grâce aux rebords d'accrochages et un cadre de montage en inox poli.

Pour groupe frigorifique externe

La livraison comprend :

- détendeur pour R134a/R513A
- capteurs de température et de dégivrage intégrés

Exécution du groupe frigorifique

Le groupe frigorifique est installé dans un bâti de carter en inox sous la cuve de refroidissement et il peut être retiré facilement pour toute intervention technique. La commande de régulation TMP 620 est placée à droite du groupe frigorifique.

Deux vitesses de ventilation pour différentes alimentations. Une sortie supplémentaire peut être utilisée pour l'éclairage du comptoir.

Pour modèle 2000 D :

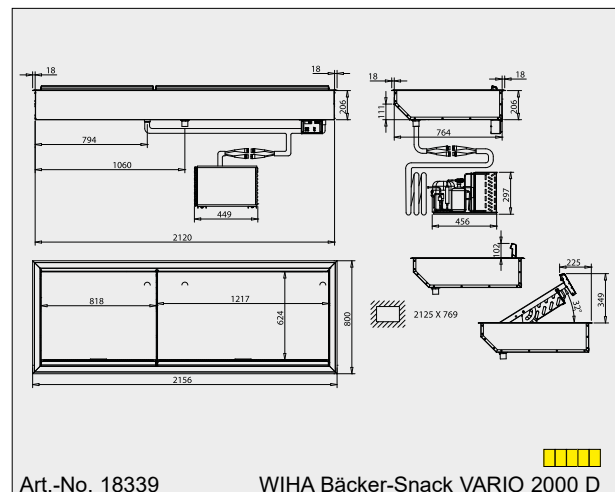
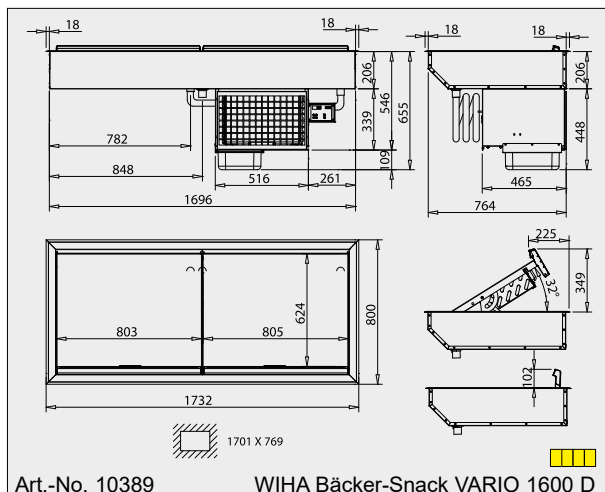
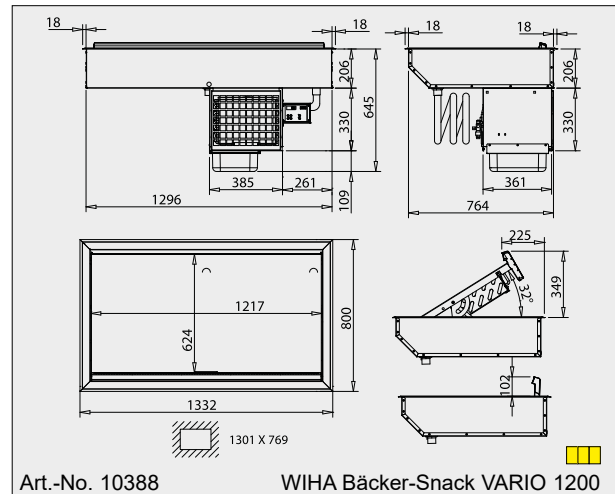
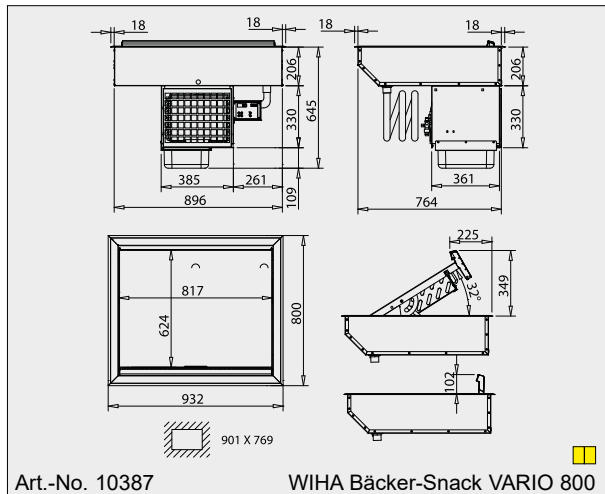
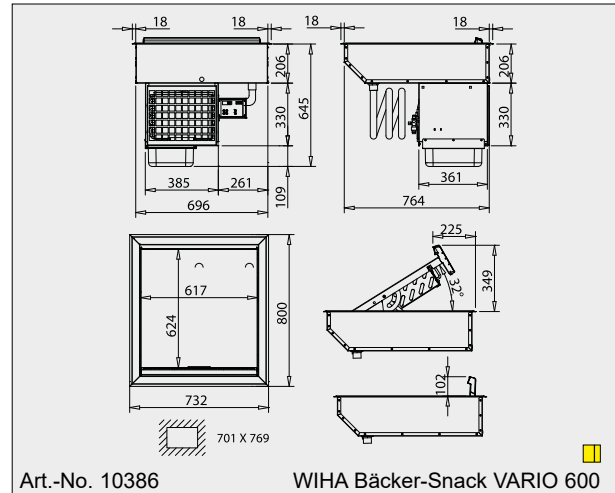
Le groupe frigorifique est prémonté et doit être relié à la cuve de refroidissement par des jonctions frigorifiques. La commande TMP 620 est à raccorder par des connecteurs au groupe frigorifique et à la cuve de refroidissement. Deux vitesses de ventilation pour différentes alimentations. Une sortie supplémentaire peut être utilisée pour l'éclairage du comptoir.

Une zone bien ventilée sous la cuve de refroidissement doit être prévue dans la construction du comptoir.

Avec WIHA-LONG-LIFE pour une durée de vie prolongée du groupe frigorifique.

1

Comptoirs plats



Les plans sont réalisés avec des options qui ne sont pas inclus dans la livraison, d'autres plans sont disponibles sur www.wiha-web.com dans la rubrique « Infothèque/espace client ».