

Bäcker-Snack®

Die bessere Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

1
Gerader Einbau



- WiHA FRISCHE-SYSTEM** (Sonderzubehör)
Patentrechtlich geschützt
- WiHA EASY-CLEAN**
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches
- WiHA SPLIT-CONTROL** (Sonderzubehör)
Flaches herausnehmbares Bedienteil
- WiHA MOVE-DOWN**
Patentrechtlich geschützt
- WiHA LONG-LIFE**
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
- WiHA ROUND-BOTTOM**
Einfache Reinigung des Wannenbodens
- WiHA MOVE-AWAY**
Patentrechtlich geschützt
- WiHA CLOUD**

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich
- Separater Einbaurahmen
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtaustuerung
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Tipp: Eine preiswertere Ausführung finden Sie auf Seite 26. Passender Getränkekühler für die Thekenfront, siehe Seite 110.

NEU! Mit WIHA CLOUD CONTROL optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WIHA Bäcker-Snack	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack 400 *	6000	20100	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack 600	6001	20101	370 W	230V/270W	■ ■
Bäcker-Snack 800	6002	20102	450 W	230V/350W	■ ■ ■
Bäcker-Snack 1200	6004	20103	605 W	230V/390W	■ ■ ■ ■
Bäcker-Snack 1600	6005	20104	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■ ■
Bäcker-Snack 1600 D (2 Luftkühler)	6006	20105	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■ ■
Bäcker-Snack 2000 D (2 Luftkühler)	6007	20106 **	1060 W	230V/1050W	■ ■ ■ ■ ■ ■
Bäcker-Snack 600 L *	6008	20107	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack 1200 L *	6009	20108	450 W	230V/350W	■ ■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

** Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.		Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196	Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815	Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201	Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572	Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.	
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210		
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568		
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219	Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.	
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse			

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.
Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Der Luftausblasbereich kann aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN). Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzfühler

Ausführung Kälteaggregat

Für Modell 400:

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Unterhalb der Wanne ist die digitale Abtau- und Temperaturregelung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

Für Modelle 600-1600 D:

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperaturregelung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

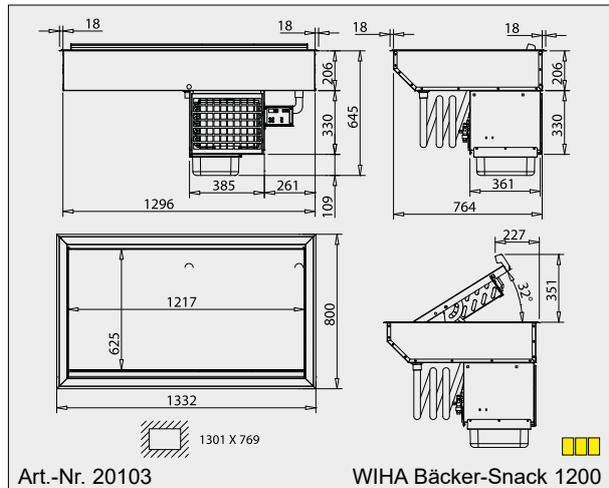
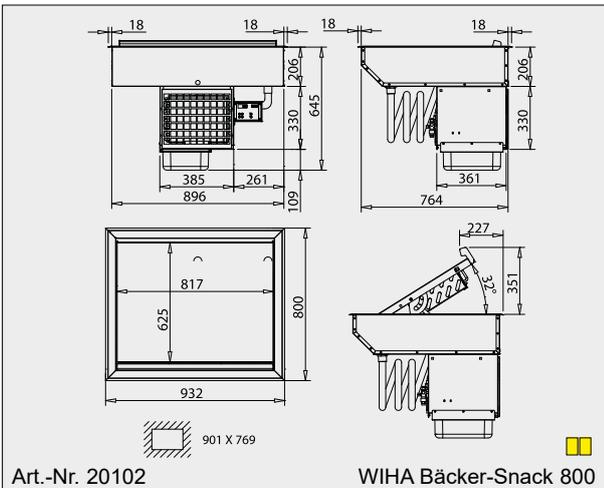
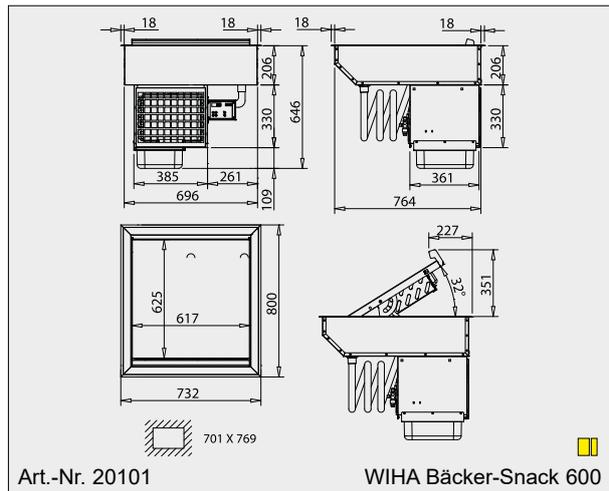
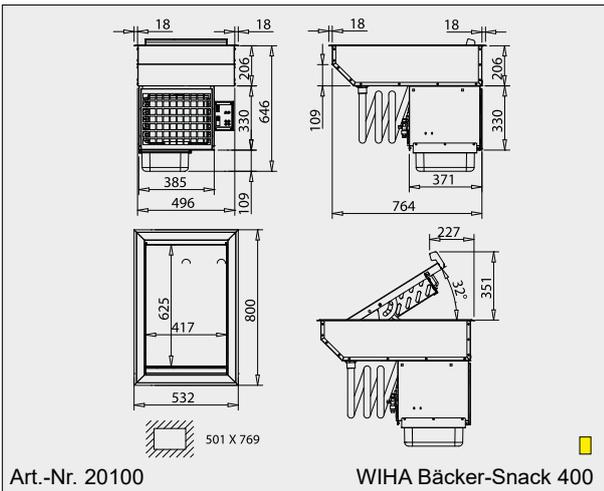
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates

Für Modell 2000 D:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuereinheit TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

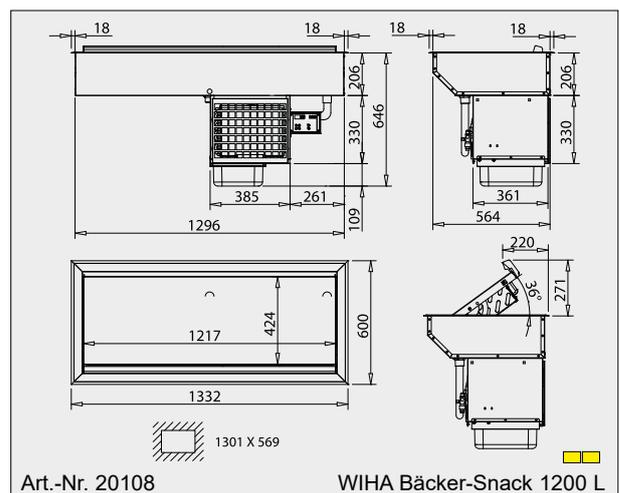
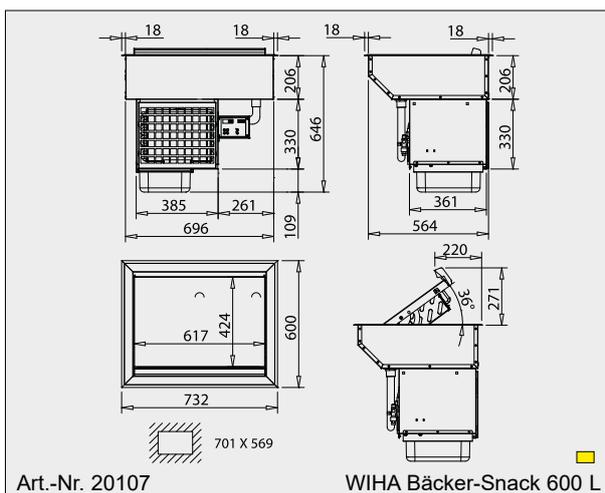
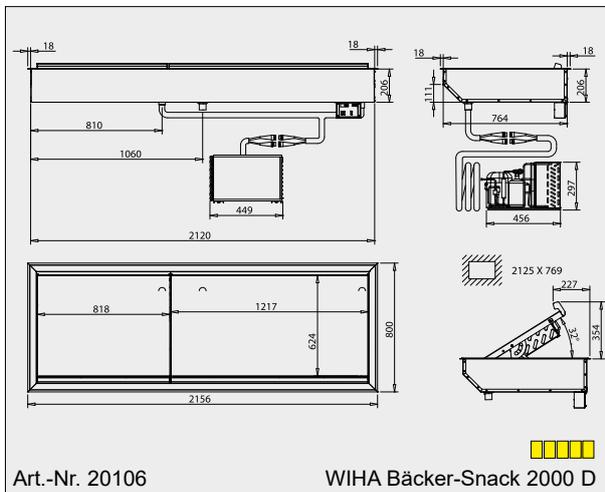
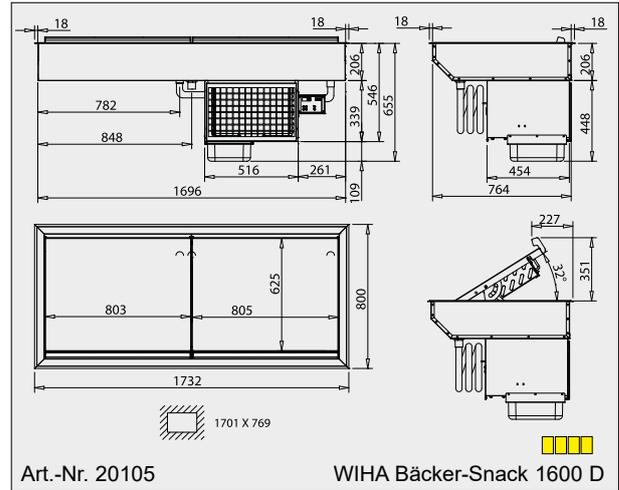
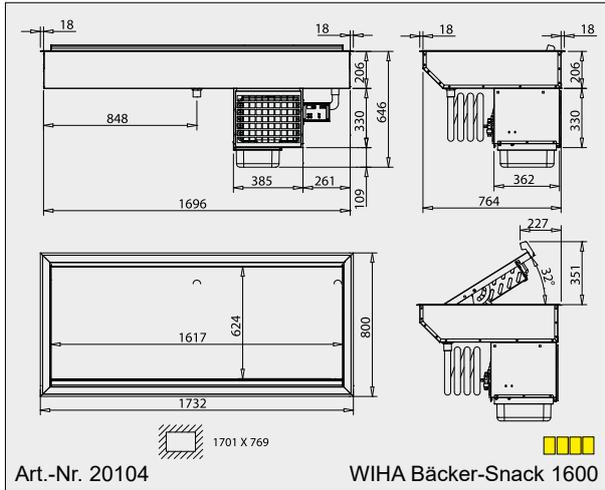


Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere Steuerung TMP 630-CLOUD
Art.-Nr. 33572



Mehr Informationen zur Steuerung auf Seite 410.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



WIHA CLOUD CONTROL
 Smarte Steuerung per WIHA-App und über das Internet. Steuern und überwachen Sie Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone und über das Internet. Nutzen Sie die neuen Möglichkeiten für Ihr HACCP-Konzept. Sparen Sie Kosten durch die automatische Erstellung von Temperaturberichten. Optimieren Sie Wartungszyklen für eine bedarfsgerechte Wartung.



Längere Lebensdauer des Kälteaggregates. Die WIHA-LONG-LIFE-Funktion überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z.B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermieden.