

1. Cuves réfrigérées « froid ventilé »

pour comptoirs plats



1

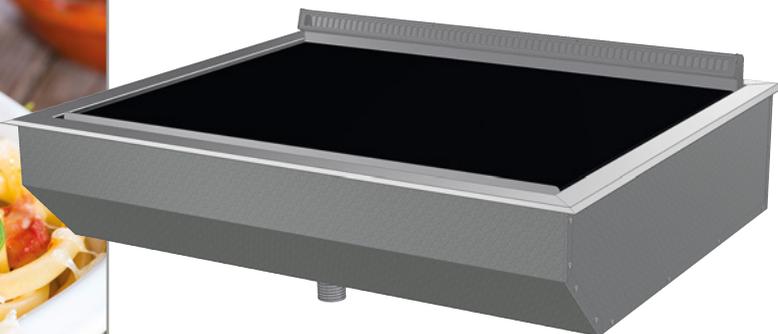
Comptoirs plats

Bäcker-Snack® CHAUD-FROID

CHAUD ou FROID – pour réagir à la demande du client !



Utilisation préférentielle :
FROID : gâteau, tartes, snacks jusqu'à une hauteur de 6 cm environ.
CHAUD : pizzas, croissants, tartes aux oignons.



CHAUD-FROID

40–90°C < 5°C

La technique CHAUD-FROID de WIHA !

Les jours et les années changent, tout comme les goûts des clients. Le matin un snack, l'après-midi une pâtisserie et le soir une tarte aux oignons chaude. Le comptoir devrait donc être flexible. L'idéal serait de pouvoir refroidir ou tenir au chaud une partie du comptoir.

Nous avons ici la solution !

L'insert de comptoir « Bäcker-Snack CHAUD-FROID » peut être commuté du chaud au froid !

WIHA Bäcker-Snack CHAUD-FROID	Pour groupe externe – avec commande –	Avec groupe et commande	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement groupe frigorifique	Puissance plaque de réchauffement
Modèle	Art.-No.	Art.-No.			
Bäcker-Snack CHAUD-FROID 800	6800	6804 *	450 W	230V/350W	1100 W
Bäcker-Snack CHAUD-FROID 1200	6801	6805 *	605 W	230V/390W	1650 W

Les inserts de réfrigération pour les groupes frigorifiques externes sont livrés **avec commande et variateur** pour le dispositif de chaleur de surface local ainsi que le détendeur pour R134a/R513A.

* Sans bâti de carter. Le groupe frigorifique est relié par des jonctions frigorifiques.

Les plans sont disponibles sur www.wiha-web.com dans la rubrique « Infothèque/espace client ».

Accessoires spéciaux

Bonde d'écoulement 1 1/4" pour le raccordement à l'évacuation locale

Art.-No.

3815

Description

Insert de réfrigération à circulation d'air pour réfrigérer des gâteaux, tartes et snacks d'une hauteur jusqu'à 6 cm ou avec plaque chauffante pour maintenir les aliments au chaud.

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Mode de réfrigération :

Température : < 5°C pour 25°C/60% humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953).

Une vitrine, ouverte uniquement du côté de l'aération, et installée en local, est nécessaire pour le service.

Mode de chauffe :

Réglage possible des plaques sur 9 niveaux. Zone de température de 40 C à 90 C environ.

Il faut prévoir ici, en local, un dispositif de chaleur au-dessus de l'appareil. Un variateur est prévu pour la commande (puissance de raccordement max. 230 V/1500 W).

Remarque : respectez une distance d'au moins 30 cm entre le chauffage par rayonnement et le présentoir. La vitrine locale doit rester ouverte du côté service pour l'aération. Assurez-vous, en cas de panne, qu'aucun fluide frigorigène ne puissent s'accumuler dans la zone du chauffage par rayonnement.

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 largement dimensionné 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 chauffant en verre noir trempé.

Pour nettoyer le fond de cuve, le présentoir chauffant avec l'évaporateur ventilé et les ventilateurs se relèvent et restent en position relevée grâce à des ressorts à gaz autoportants. La zone de sortie d'air se relève facilement pour permettre d'éliminer les miettes et les restes de chantilly sur les surfaces intérieures (EASY-CLEAN). Pour nettoyer les surfaces de l'évaporateur, il est possible de le rabaisser vers le bas quand le présentoir est ouvert (fonction MOVE-DOWN).

La commande est montée sous la cuve de réfrigération. Un variateur est livré avec pour le raccordement d'un dispositif de chaleur local.

Montage facile par rebord d'accrochage et cadre de montage en acier inoxydable. Les surfaces du cadre de montage sont polies.

La livraison comprend :

- détendeur pour R134a/R513A
- commande intégré dans le soubassement avec variateur pour le dispositif de chaleur local (puissance de raccordement max. 230 V/1500 W)

Exécution du groupe frigorifique

Le groupe frigorifique est complètement prémonté et est relié à la cuve de refroidissement par des jonctions frigorifiques.

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