

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

## Bäcker-Snack® IMPULS

Für den Impulsverkauf mit schrägstellbarer Warenauslage

<b>FRISCHE-SYSTEM</b> (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt	<b>MOVE-UP</b> Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf	<b>EASY-CLEAN</b> Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches	<b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates	<b>SPLIT-CONTROL</b> (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil	<b>ROUND-BOTTOM</b> Einfache Reinigung des Wannenbodens
---	--	--	---	---	--

**Bevorzugte Anwendung:**  
Kuchen, Tortenstücke, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 6 cm.

**MOVE-DOWN**  
+ Gasdruckfedern

**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt



Waagerechte Auslage für Torten

Einfaches Aufstellen auch bei beladener Warenauslage

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Warenauslage zur Kundenseite hochstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)
- Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Separater Einbaurahmen
- Langlebige Technik

WIHA Bäcker-Snack IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Bäcker-Snack IMPULS 400 *	6015	20120	370 W	230V/210W
Bäcker-Snack IMPULS 600 *	6016	20121	370 W	230V/270W
Bäcker-Snack IMPULS 800	6017	20122	450 W	230V/350W
Bäcker-Snack IMPULS 1200	6018	20123	605 W	230V/390W
Bäcker-Snack IMPULS 1600	6019	20124	825 W	230V/540W
Bäcker-Snack IMPULS 1600 D (2 Luftkühler)	6020	20125	825 W	230V/540W
Bäcker-Snack IMPULS 2000 D (2 Luftkühler)	6021	20126 **	1060 W	230V/1023W

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

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	<b>10197</b>

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

### Beschreibung

Umluft-Kühleinheit zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm. Die Warenfläche kann waagrecht oder für den Impulsverkauf schräg eingestellt werden (MOVE-UP-FUNKTION). 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.

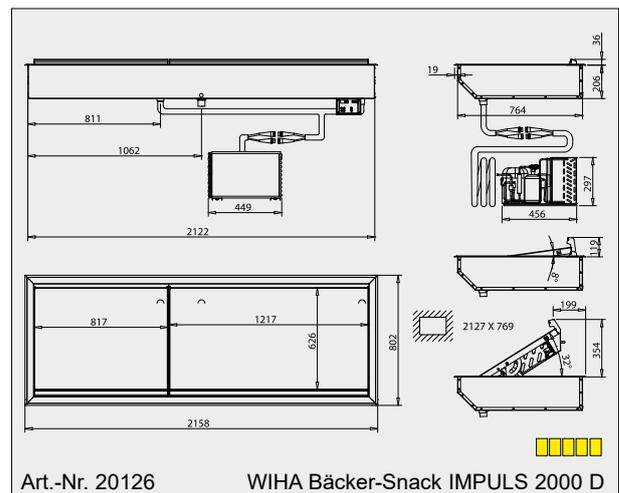
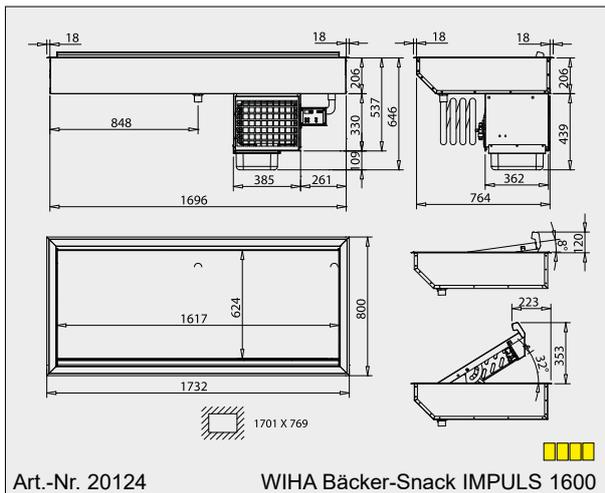
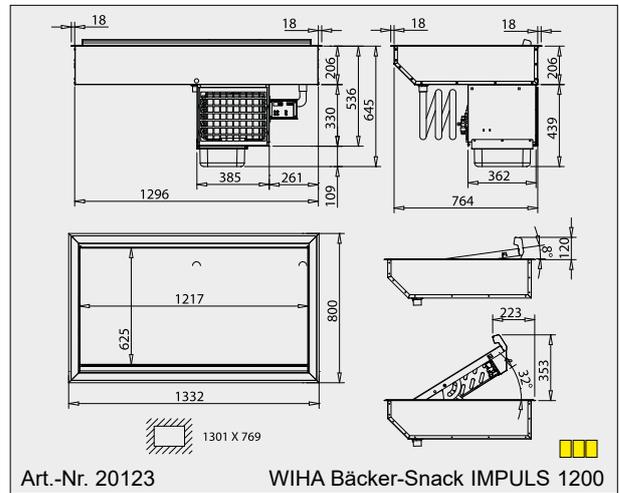
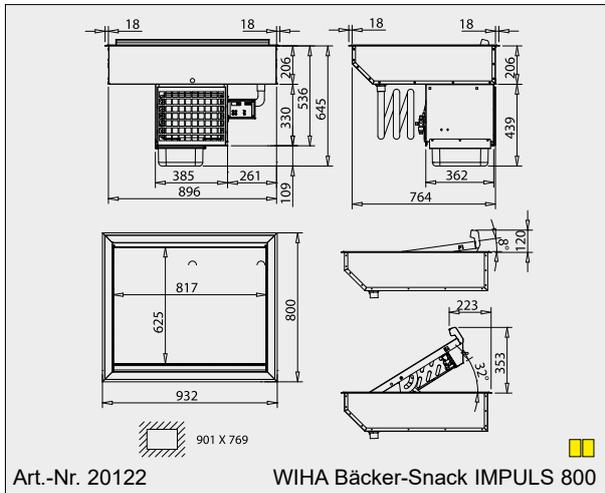
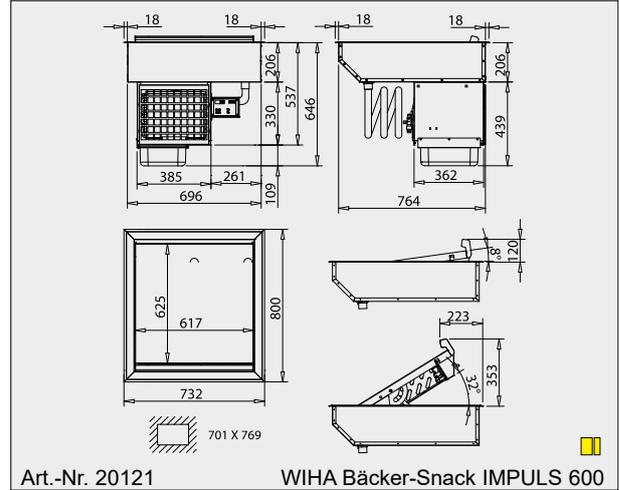
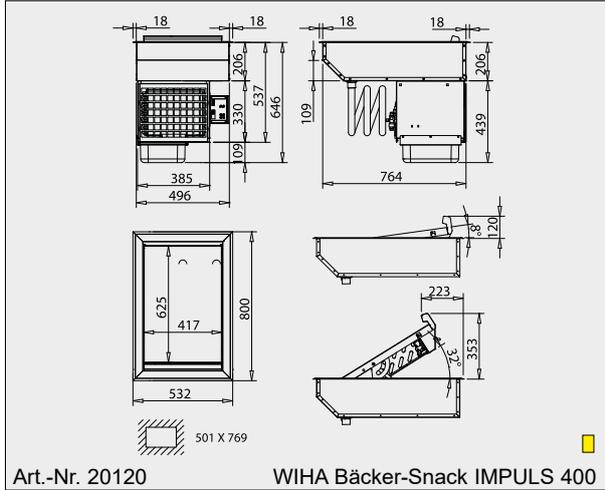
Der Luftausblasbereich kann aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN). Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Impulsvorsatz aufgeschwenkt werden und der Verdampfer kann bei geöffneter Warenauslage leicht 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 Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

#### Bei externem Kälteaggregat

- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
  - Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

Beschreibung siehe „Bäcker-Snack Standard“ (Seite 10).



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

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere Steuerung TMP 620

Art.-Nr. 12201

Mehr Informationen zur Steuerung in Kapitel 16 auf Seite 409.



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.