

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

Bäcker-Snack® IMPULS

Für den Impulsverkauf mit schrägstellbarer Warenauslage



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



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

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)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)

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

- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Separater Einbaurahmen
- Langlebige Technik
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchverschluss sind als Zubehör lieferbar.

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

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
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
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO ₂ (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz 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 Glasauflauf 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 Ausgabetecken.

Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygienenecken (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-PLUS-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.

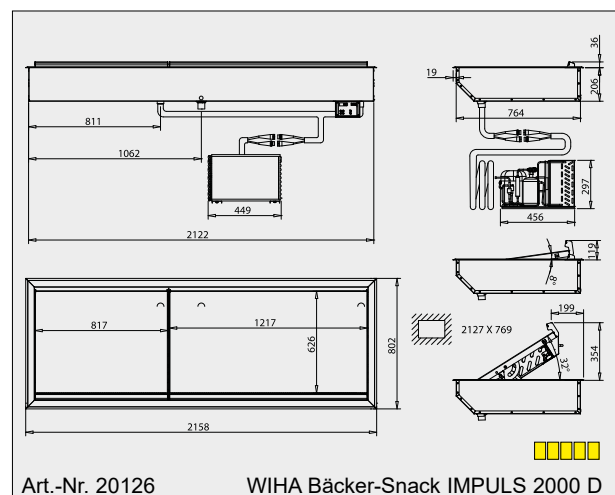
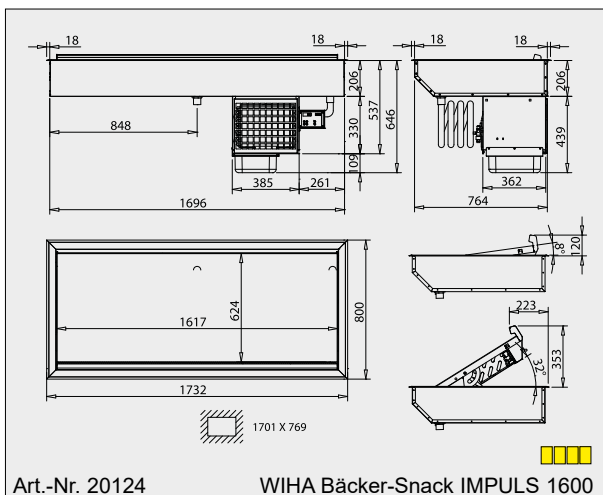
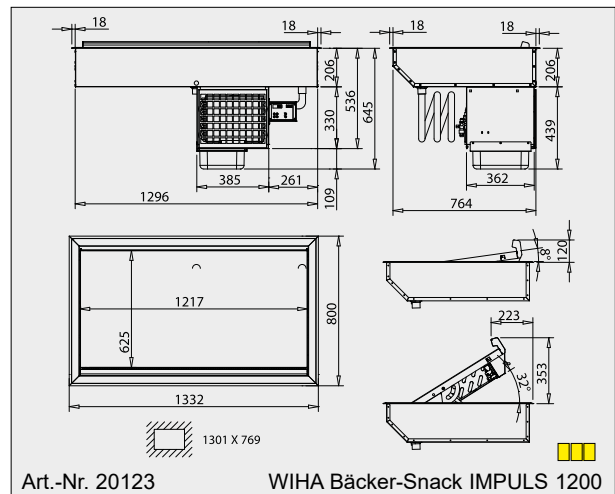
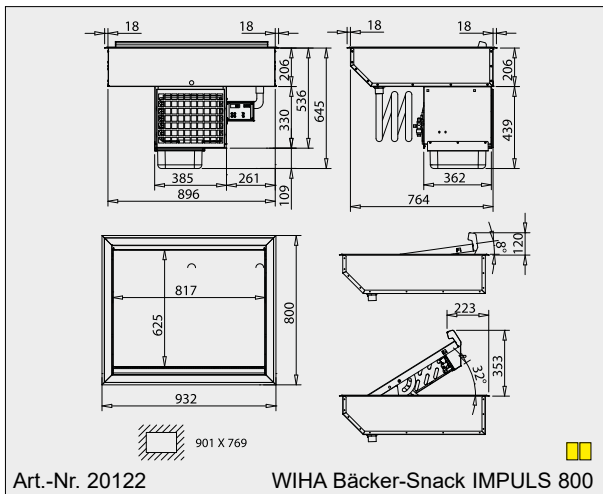
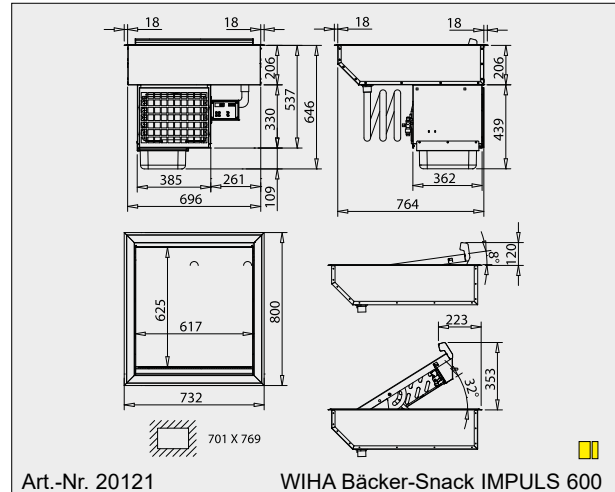
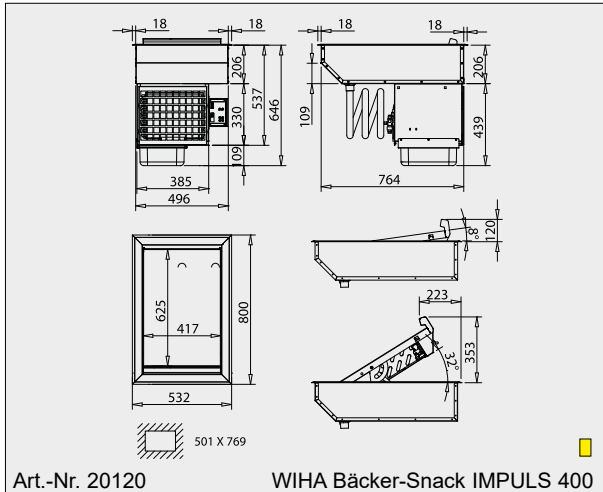
Bei externem Kälteaggregat

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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere
Steuerung TMP 630-CLOUD

Art.-Nr.
33572

Mehr Informationen zur Steuerung auf Seite 410.



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.