

1. Cuves réfrigérées « froid ventilé »

pour comptoirs plats



1 Bäcker-Snack® GRANIT

Encastrable sous un plan en granit

Comptoirs plats



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



Utilisation préférentielle :
gâteaux, pâtisseries et snacks
jusqu'à une hauteur de 6 cm.

Conservation prolongée par le SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA (brevet Allemand)

- Durée de vie prolongée du groupe frigorifique (LONG-LIFE)
- Fond hygiénique avec angles intérieurs arrondis (Round-Bottom)
- Température de l'exposition 4°C
- 2 vitesses de ventilation
- Commande électronique avec dégivrage automatique
- Évaporateur relevable
- Accès facile pour le SAV
- WIHA CLOUD CONTROL: Commande et surveillance intelligente avec l'App WIHA



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

WIHA Bäcker-Snack GRANIT	Pour groupe externe sans commande	Avec groupe et commande	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement groupe frigorifique	
Modèle	Art.-No.	Art.-No.			
Bäcker-Snack GRANIT 400 *	6367	20220	370 W	230V/210W	■
Bäcker-Snack GRANIT 600	6368	20221	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack GRANIT 800	6369	20222	450 W	230V/350W	■
Bäcker-Snack GRANIT 1200	6370	20223	605 W	230V/390W	■
Bäcker-Snack GRANIT 1600 D (2 refroidisseurs d'air)	6371	20225	825 W	230V/540W	■
Bäcker-Snack GRANIT 2000 D (2 refroidisseurs d'air)	6372	20226 **	1060 W	230V/1020W	■
Bäcker-Snack GRANIT 600 L *	6386	20227	370 W	230V/210W	■
Bäcker-Snack GRANIT 1200 L *	6387	20228	450 W	230V/350W	■

Livraison sans cadre de montage. Les cuves ventilées pour groupe externe sont livrées avec détendeur pour R134a/R513A et sondes de température intégrées. Le Système-Fraicheur-Wiha (brevet allemand), WIHA CLOUD CONTROL, la grille de protection pour le groupe frigorifique et le bac de récupération/siphon sont disponibles en option.

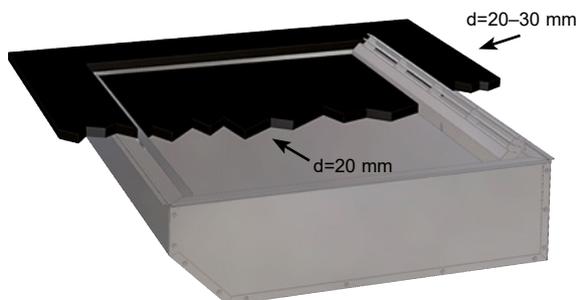
* Non disponible avec SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA. ** Sans bâti de carter, raccordement du groupe frigorifique par des jonctions frigorifiques.

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

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
Commande 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
Commande TMP 630-CLOUD au lieu de TMP 620 avec 2 sorties à utilisations libres	33568
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 (prix par refroidisseur d'air, exécution voir page 230)	10197

SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA voir page 29.



	Art.-No.
Cadre de montage 400, poli	19820
Cadre de montage 600, poli	19821
Cadre de montage 800, poli	19822
Cadre de montage 1200, poli	19823
Cadre de montage 1600, poli	19824
Cadre de montage 2000, poli	19825
Cadre de montage 600 L, poli	19826
Cadre de montage 1200 L, poli	19827

Description

Cuve ventilée pour la réfrigération des gâteaux, pâtisseries et snacks jusqu'à une hauteur de 6 cm. Une vitrine, ouverte uniquement du côté de l'aération, et installée en local, est nécessaire pour le service.

Température : < 5°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. Cuve extérieure en tôle zinguée.

À l'intérieur de la cuve se trouve un évaporateur ventilé largement dimensionné ainsi que des ventilateurs basse tension (12 V DC) silencieux pour la circulation de l'air. Au-dessus de l'évaporateur ventilé se trouve une surface d'appui pour le collage d'une surface en granit de 20 mm d'épaisseur.

Pour nettoyer le fond de cuve, le présentoir en granit, 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). Montage facile grâce aux rebords d'accrochages.

Pour groupe frigorifique externe

La livraison comprend :

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

1

Comptoirs plats

Exécution du groupe frigorifique

Le groupe frigorifique est installé sous la cuve de refroidissement dans un bâti de carter en inox et il peut être retiré facilement pour toute intervention technique.

Pour tous les modèles sauf 2000 D :

La commande TMP 620 est montée à droite du groupe frigorifique. Deux vitesses de ventilation pour différents aliments. Une sortie supplémentaire est disponible pour l'éclairage du comptoir.

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

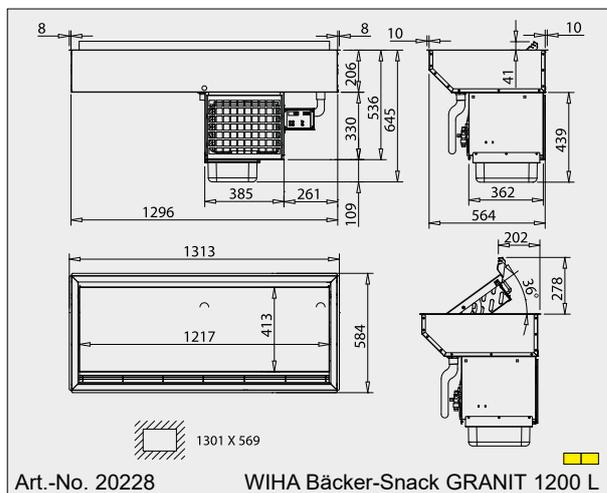
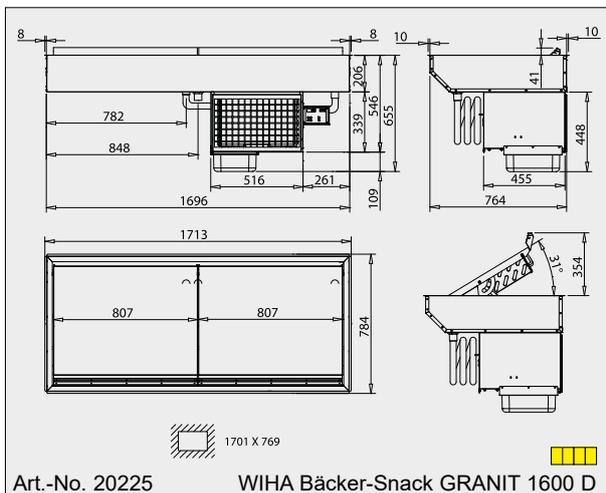
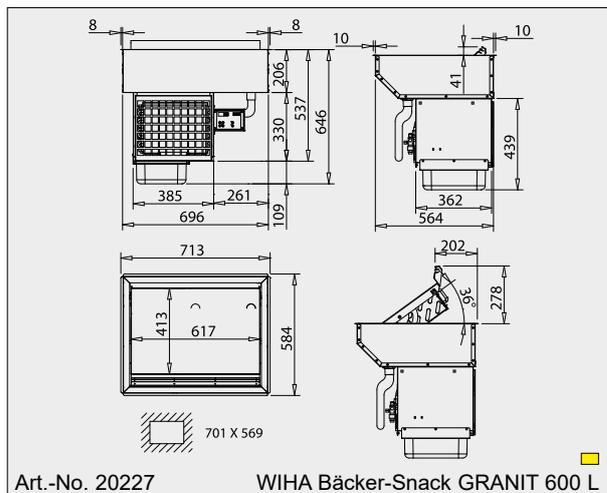
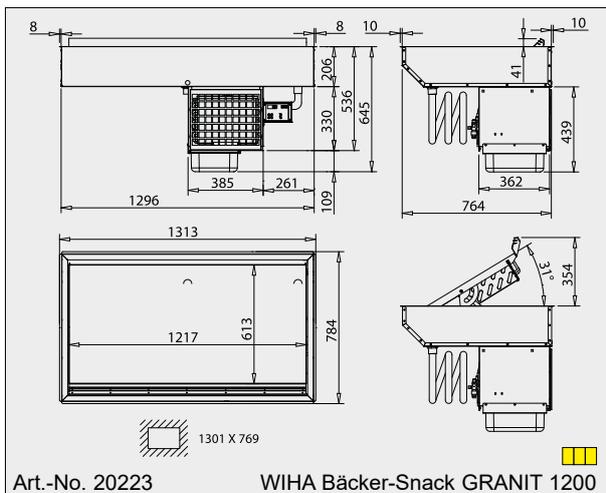
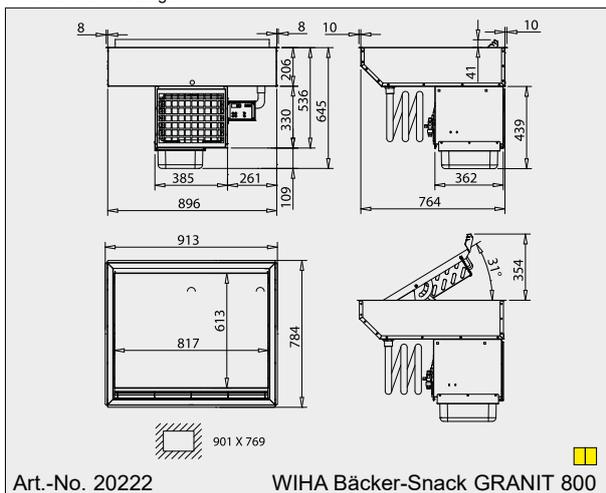
Pour le modèle 2000 D :

Le groupe frigorifique est prémonté et doit être connecté à la cuve ventilée par des jonctions frigorifique. La commande TMP 620 se relie au groupe frigorifique et à la cuve de refroidissement par des connecteurs. Deux vitesses de ventilation pour différentes alimentations.

Une sortie supplémentaire est disponible pour l'éclairage du comptoir.

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

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



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 ».