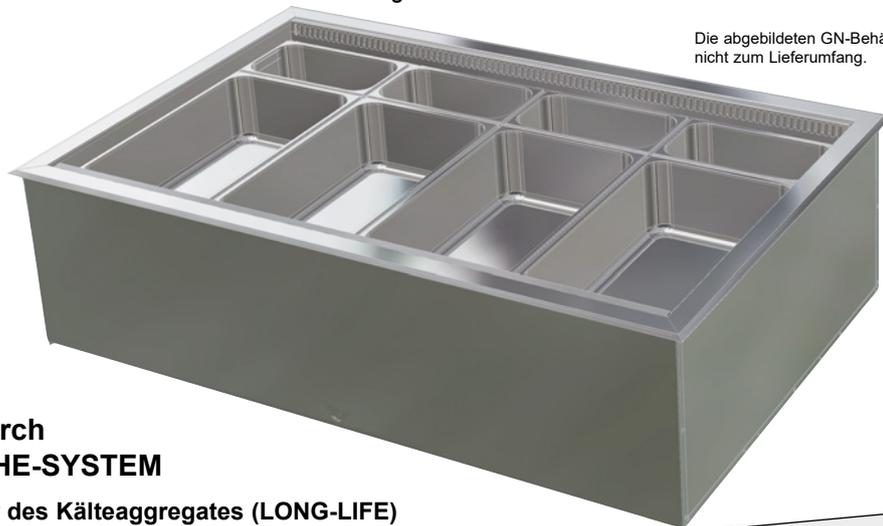


Gastro-Snack[®] 1+1/3 & Gastro-Snack[®] 2 x L

Universell verwendbar – Modell für tiefe Thekenanlagen

1
Gerader Einbau

Für Gastro-Norm-Behälter mit einer Tiefe von 100 mm oder 150 mm. Auch mit Einlegeböden bestückbar.



Die abgebildeten GN-Behälter gehören nicht zum Lieferumfang.

Längere Frische durch patentiertes FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

Bevorzugte Anwendung:
Zum Kühlen von Speisen in Gastro-Norm-Behältern, Kuchenstücken, Salatschalen, Getränkeflaschen, etc.
(Tiefe der GN-Behälter 100 mm oder 150 mm. Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren nicht aus der Kühlwanne herausragen.)

WIHA Gastro-Snack 1+1/3	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Gastro-Snack 2 x (1+1/3) *	21602	21612	450 W	230V/320W
Gastro-Snack 3 x (1+1/3)	21603	21613	605 W	230V/400W
Gastro-Snack 4 x (1+1/3)	21604	21614	825 W	230V/550W
Gastro-Snack 5 x (1+1/3)	21605	21615 **	1060 W	230V/1050W

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebautem Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.
** Ohne Unterbaueinheit. Das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angesteckt. Zur Steuerung wird die Steuerung TMP 620 eingesetzt.

WIHA Gastro-Snack 2 x L	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Gastro-Snack 2 x (1+1/3) L	6171	20321	450 W	230V/350W
Gastro-Snack 2 x 2 L	6172	20322	605 W	230V/390W

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

Sonderzubehör

Gastro-Snack 1+1/3	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 anstatt 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	33194
Maschinenschutzblende Typ 450-825	33194
Einlegeböden 1/1+1/3 GN, ungelocht	6225
Einlegeböden 1/1+1/3 GN, gelocht	6226
Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1GN und 2/4GN) werden Zwischenstege benötigt:	
Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm	1025
Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm	3010

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

Sonderzubehör

Gastro-Snack 2x L	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 anstatt 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	33194
Maschinenschutzblende Typ 450-605	33194
Satz Einlegeböden 1/1+1/3 GN, ungelocht	6201
Satz Einlegeböden 2x2 GN, ungelocht	6202
Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1GN und 2/4GN) werden Zwischenstege benötigt:	
Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm	1025
Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm	3010

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Speisen in 100 mm oder 150 mm tiefen Gastro-Norm-Behältern und auf optional lieferbaren Einlegeböden.

Bei Betrieb mit Glasaufsatz, welcher nur an der Luftausblasseite offen ist:

Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Bei Betrieb ohne Glasaufsatz:

Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren hierbei nicht aus der Kühlwanne herausragen.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Innerwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern ausgestattet. Hier können GN-Behälter eingehängt werden oder Einlegeböden (als Zubehör erhältlich) aufgelegt werden.

Zur Reinigung des Wannensbodens ist der Innenboden mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffnetem Innenboden nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannensbereiches bzw. für den Service kann der Innenboden nach vorne hochgezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).

Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen mit geschliffener Oberfläche. Die Lieferung erfolgt einschließlich GN-Stege.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautes Temperaturfühler und Abtaubegrenzfühler

Ausführung Kälteaggregat

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.**

Wenn vor Ort kein Abfluss für das Kondenswasser vorhanden ist, können wir auf Wunsch eine Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montieren.

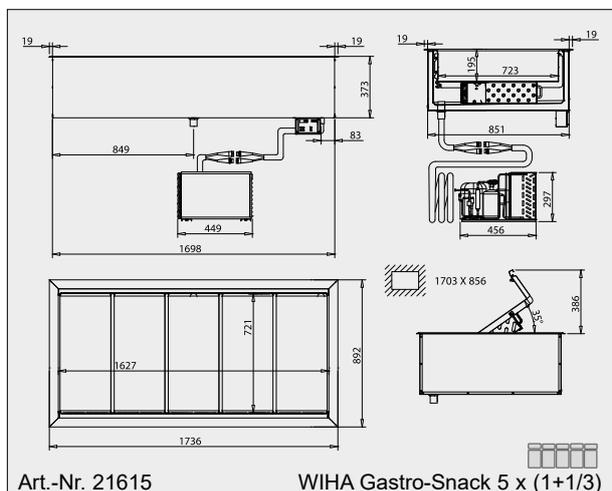
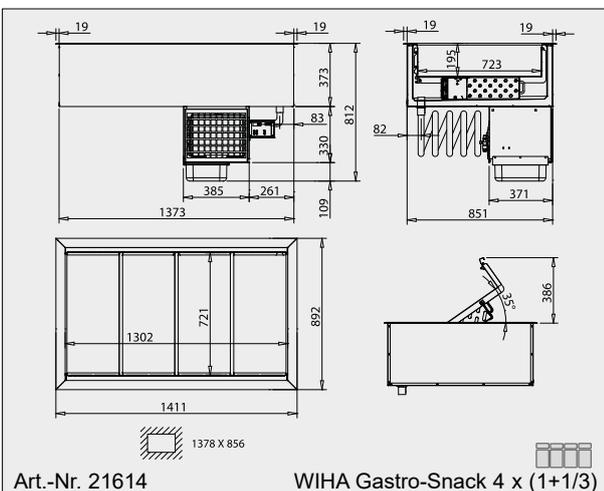
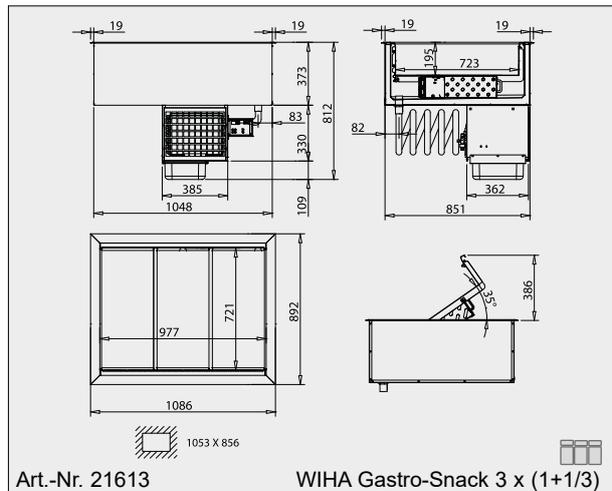
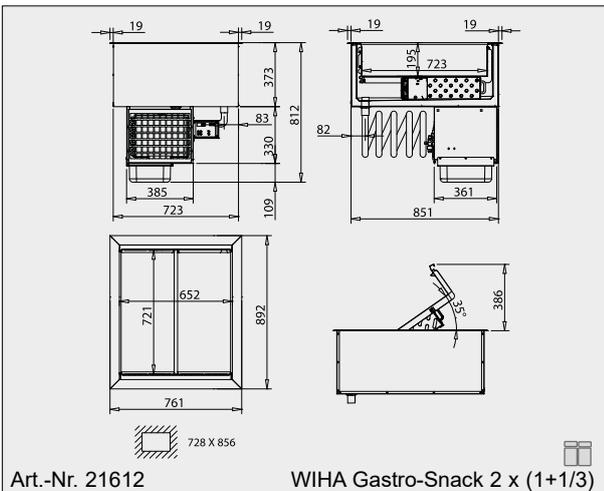
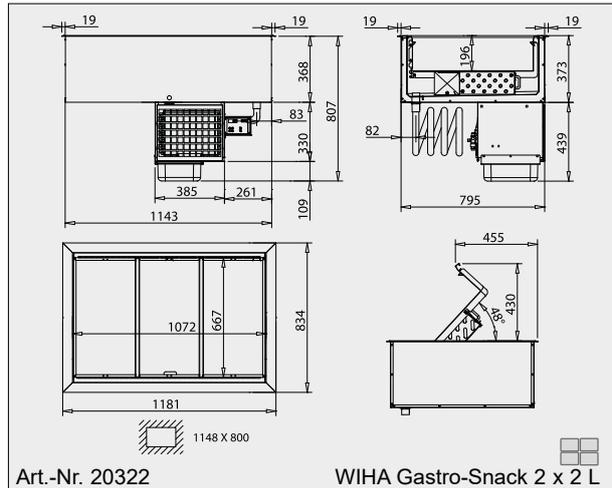
Für Modell Gastro-Snack 5x 1+1/3:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird.

Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Für die Thekenbeleuchtung ist ein frei nutzbarer Ausgang vorhanden.

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.