

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Snack-Fresh®

Oben Umluftkühlung – unten gekühltes Vorratsfach

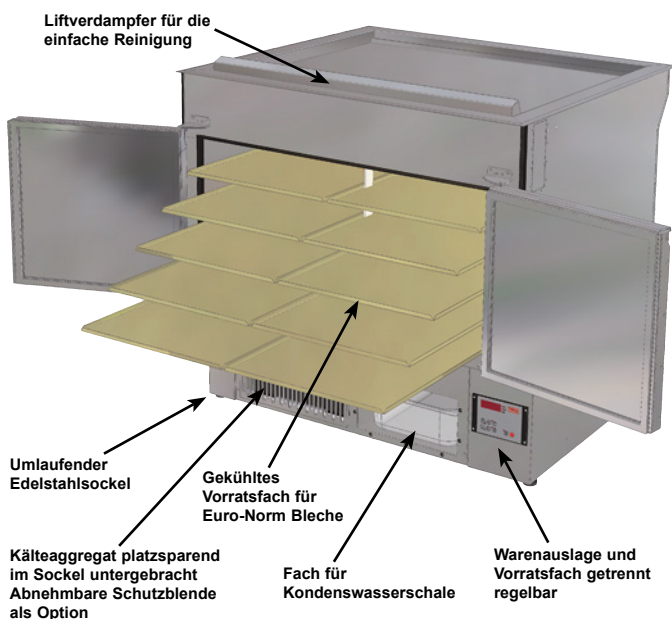


Viel Kühlfläche auf wenig Raum

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- Neu – mit größerem Verdampfer
- Viel Kühlfläche auf wenig Raum
- Vorratsfach mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit
- Vorratsfach im Euro-Norm-Maß
- Einfache Reinigung mit Liftverdampfertechnik
- MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-FUNKTION



Das Maschinenschutzgitter ist als Zubehör erhältlich.



Liftverdampfer für die einfache Reinigung

Umlaufender Edelstahlsockel

Kälteaggregat platzsparend im Sockel untergebracht Abnehmbare Schutzblende als Option

Gekühltes Vorratsfach für Euro-Norm Bleche

Fach für Kondenswasserschale

Warenauslage und Vorratsfach getrennt regelbar

Der WIHA Snack-Fresh ist auf der oberen Warenauslage für Warenhöhen bis ca. 6 cm geeignet.

Immer dann, wenn in umsatzstarken Lagen große Vorräte benötigt werden, spielt der Snack-Fresh seine Trümpfe aus!

Mit dem Snack-Fresh können Sie den kostbaren Thekenplatz maximal ausnutzen. Der ungenutzte Platz unter der Umluftkühlung kann jetzt für weitere zu kühlende Vorräte genutzt werden.

Wenn abends die obere Umluftkühlung ausgeräumt wird, kann sie nachts zur Energieeinsparung – unabhängig vom unteren Vorratsfach – ausgeschaltet werden.

Neben der hohen Platzausnutzung haben Sie den Vorteil einer bequemen hygienischen Reinigung, da der Verdampferraum schnell und bequem zugänglich ist.

WIHA Snack-Fresh	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.		
Snack-Fresh 800	10751	570 W	230V/650W
Snack-Fresh 1200	10753	630 W	230V/710W

Lieferung einschließlich Einbaurahmen.

Sonderzubehör

Maschinenschutzblende, gelocht, abnehmbar

Art.-Nr.
10780

Auflagekonsole für Arbeitsplatte 800
Auflagekonsole für Arbeitsplatte 1200

3803
3804

Beschreibung

Umluftkühlung mit Vorratsfach zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Die Umluftkühlung ist für Warenhöhen bis zu ca. 6 cm geeignet.
 Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.
 Obere Umluftkühlung:
 Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
 Unteres Vorratsfach:
 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.

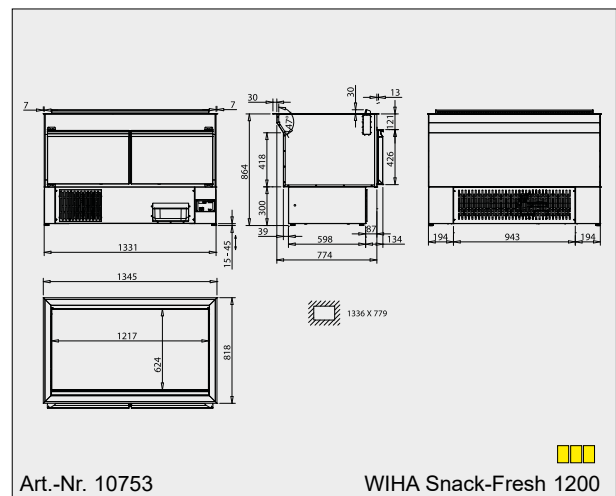
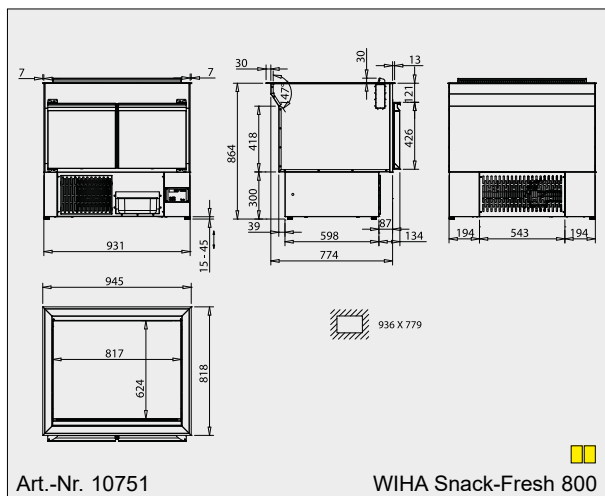
Ausführung

Innenwanne, Innenkorpus, Sockel und bedienseitige Front komplett aus Edelstahl. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt. Innerhalb der oberen Wanne befinden sich für die Kühlung der oberen Warenauslage und des Kühlfaches ein Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl 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 Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).
 Das untere Vorratsfach enthält Aufnahmeschienen für 400 mm x 600 mm große Kuchenbleche. Frontseitig enthält das untere Vorratsfach zwei Drehtüren mit robusten Edelstahl-Beschlägen und Magnetdichtungen.
 Die digitale Temperatur- und Abtausteuering ist im Sockel montiert.
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlsockel unterhalb des unteren Kühlfaches. Im rechten Bereich ist eine herausnehmbare Kondenswasserschale enthalten.
 Eine abnehmbare Maschinenschutzblende ist als Zubehör erhältlich.



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

Patentiertes FRISCHE-SYSTEM

Längere Frische für offene Lebensmittel!

Offene Lebensmittel bleiben länger frisch, wenn artfremde Keime und Bakterien, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden.

Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung.

Bereits vor Eintritt in den Verdampfer wird die Luft mit einer intensiven UVC-Strahlung entkeimt. Staubpartikel werden über Filter ausgefiltert – erst dann wird die Luft im Verdampfer abgekühlt und als sauberer Luftschleier schützend über die empfindlichen Waren gelegt.

Die offenen Lebensmittel befinden sich so in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.

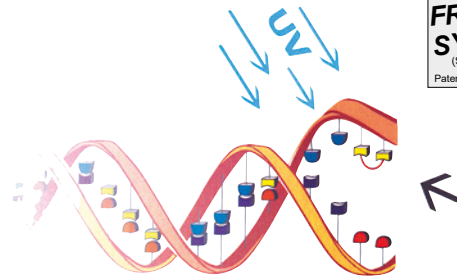
Das patentierte FRISCHE-SYSTEM ist nur bei Verwendung der Kältemittel:

R134a, R513A, R450A, R452A, R407F, R448A, R449A, R454C und R290 freigegeben.

Für die Verwendung zusammen mit A2L-Kältemitteln ist das FRISCHE-SYSTEM z. Zt. nicht freigegeben.

Wir empfehlen die Verwendung der Steuerung TMP 630.

Diese Option ist für die Geräte lieferbar, bei denen im Katalog unter Sonderzubehör darauf hingewiesen wird.



Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 2	33564
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 3	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 4	6063
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 5	6064
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 600 (Nicht für 600 L verwendbar)	33563
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 800	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200 (Nicht für 1200 L verwendbar)	6063
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600	6064
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600 D	6065
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 2000 D	6066