

Bäcker-Snack® GRANIT IMPULS

Unterbaubar unter Granitflächen

1
Gerader Einbau

WiHA
FRISCHE-SYSTEM
(Sonderzubehör)
Patentrechtlich geschützt

WiHA
EASY-CLEAN
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches

WiHA
LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

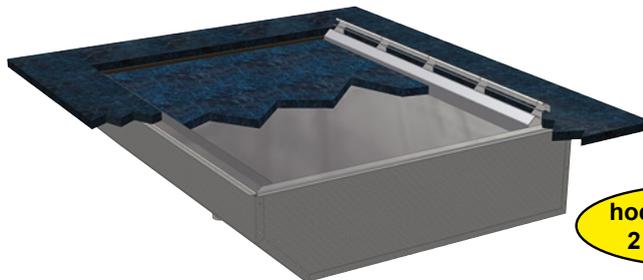
WiHA
SPLIT-CONTROL
(Sonderzubehör)
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA
ROUND-BOTTOM
Einfache Reinigung des Wannenbodens

WiHA
CLOUD

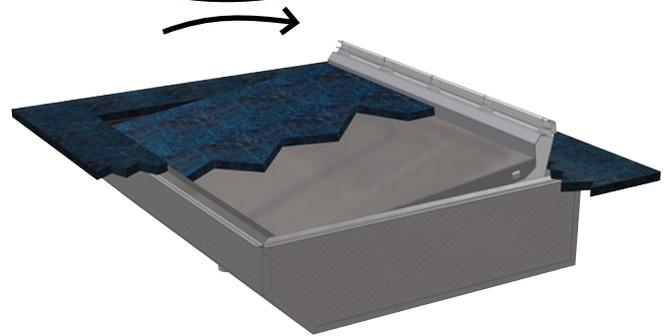
WiHA
MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

WiHA
MOVE-UP
Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf



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

hochstellbar in 2 Sekunden



Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Warenauslage zur Kundenseite hochstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuering
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Tipp: Passender Getränkekühler für die Thekenfront, siehe Seite 110.

WIHA Bäcker-Snack GRANIT IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 800	10124	10126	450 W	230V/350W ■ ■
Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 1200	10125	10127	605 W	230V/390W ■ ■ ■

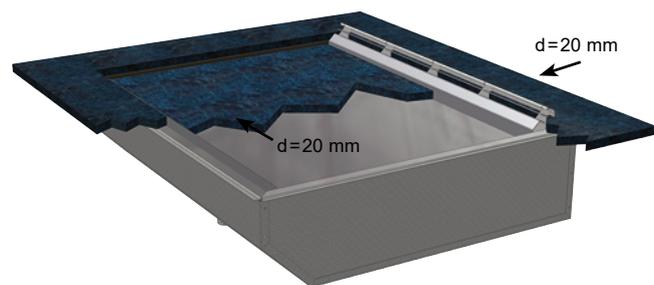
Lieferung **ohne** Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R613A und eingebauten Temperaturfühern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

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

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

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	33194
Maschinenschutzblende Typ 450/605	33194
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ (siehe Seite 404)	10197



Einbaurahmen 800, geschliffen	Art.-Nr. 19822
Einbaurahmen 1200, geschliffen	19823

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

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: <math>< 5^{\circ}\text{C}</math> bei $25^{\circ}\text{C}/60\%$ rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Innerwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygienecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein großzügig bemessener Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Auflagefläche zum Aufkleben einer 20 mm starken Granitfläche 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 mit Granit belegte Auflagefläche 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 nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK).

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

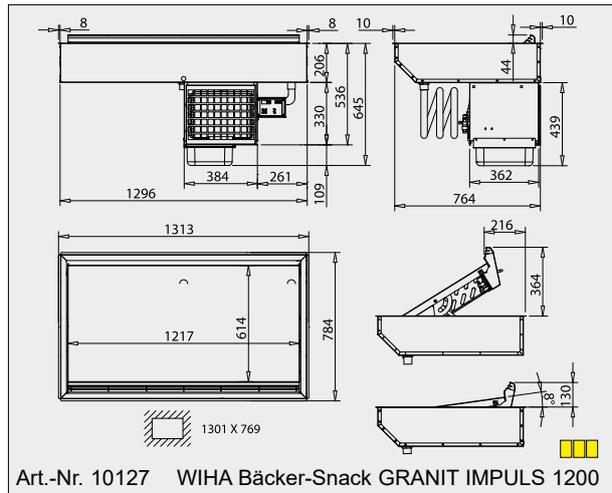
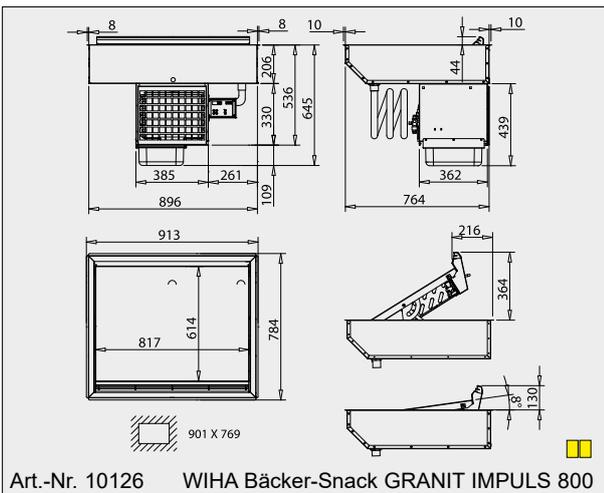
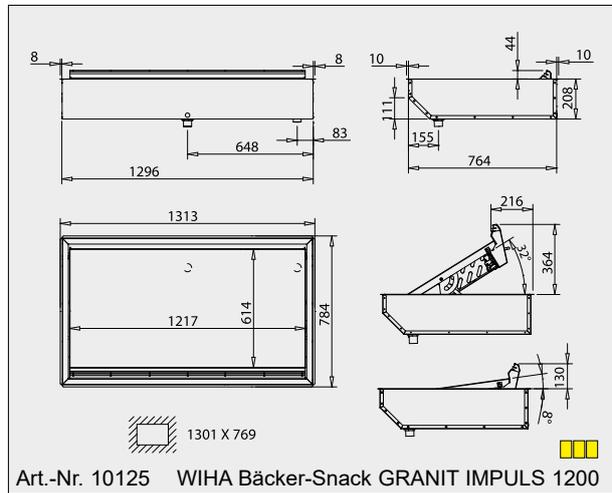
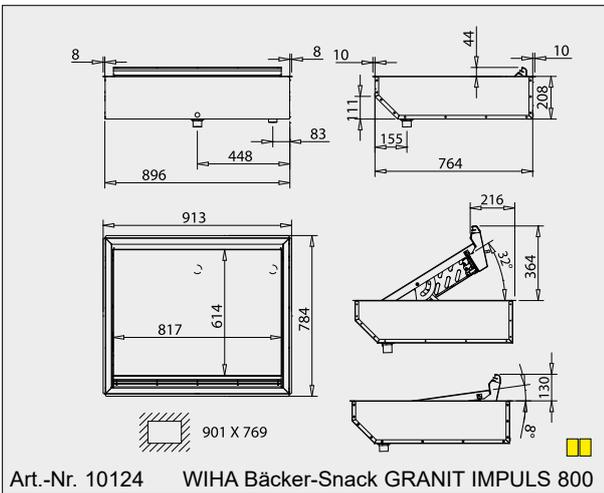
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

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 Temperatursteuerung 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.



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.