

3. Umluft-Einbaukühlungen

Abgewinkelter Einbau (8°)

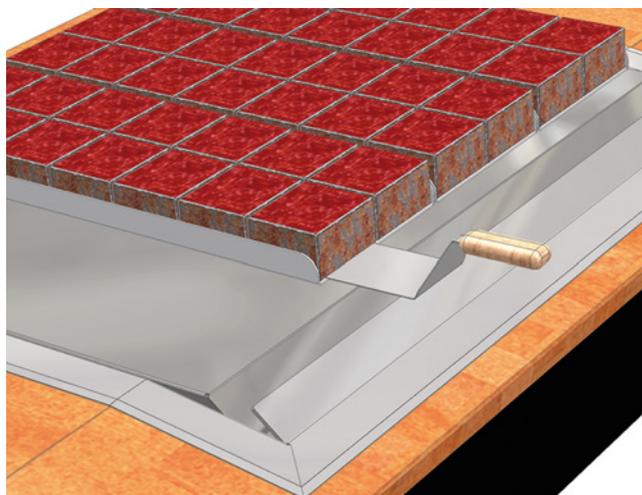


Bäcker-Snack® SKU 8° IMPULS

Umluft-Kühleinsatz für Schnittkuchen und Torten

3
Abgewinkelter Einbau

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt	WiHA MOVE-UP Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf	WiHA ROUND-BOTTOM Einfache Reinigung des Wannenbodens
WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern	WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates	WiHA CLOUD
WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt	WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil	



Für Blechkuchen: Warenauslage schräggestellt

einstellbar in 2 Sekunden



Für Torten: Warenauslage horizontal

Einfacher Kuchenverkauf vom Schnittkuchenblech!

- Flacher Luftausblasbereich – deshalb besonders einfaches Entnehmen der Kuchen vom Schnittkuchenblech
- Warenauslage schräg aufstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Leichtes Abschwanken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- 2 Luftgeschwindigkeiten und Liftverdampfer
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtaustuerung
- Separater Einbaurahmen
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Bevorzugte Anwendung:
Schnittkuchen, Snacks, oder Tortenstücke bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm.

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

Einfache Entnahme der Kuchen vom Schnittkuchenblech!

Mit dem Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS ist der Kuchenverkauf vom Schnittkuchenblech besonders einfach. Durch den flächenbündig angeordneten Luftausblasbereich können auch die vordersten Schnittkuchen aus offenen Kuchenblechen leicht entnommen werden.

Für den Verkauf von Torten wird die Warenauslage in 2 Sekunden von schräg auf horizontal umgestellt. Das

Umstellen erfolgt durch kurzes Anheben und anschließendes Absenken in die horizontale Position. Dies ist auch bei bereits beschickter Warenauslage möglich.

In der horizontalen Position werden die Torten in dem tiefen Kältesee besonders schonend gekühlt.

WIHA Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 800	19028	19052	450 W	230V/350W	■ ■
Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 1200	19050	19053	605 W	230V/390W	■ ■ ■
Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 1600	19051	19054	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■

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/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

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

	Art.-Nr.
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbauegehäuse	33194

Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404) **10197**

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.

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

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Schnittkuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 8 cm.
Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befindet sich ein großzügig bemessener Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufenden Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet.
Durch die MOVE-UP-Technik ist die Warenauslage für den Impulsverkauf einfach um ca. 8° zum Kunden neigbar.
Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern

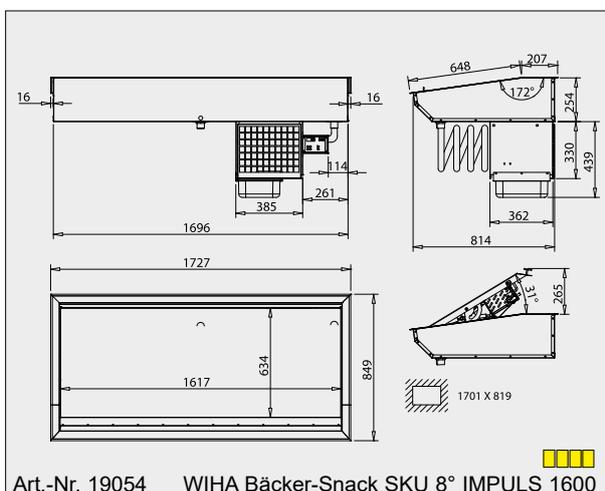
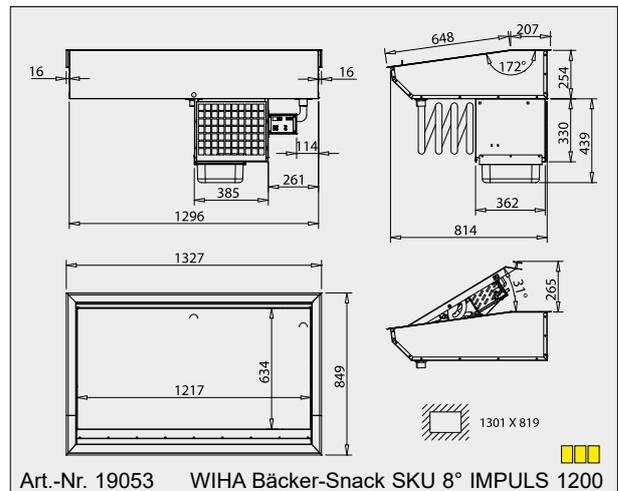
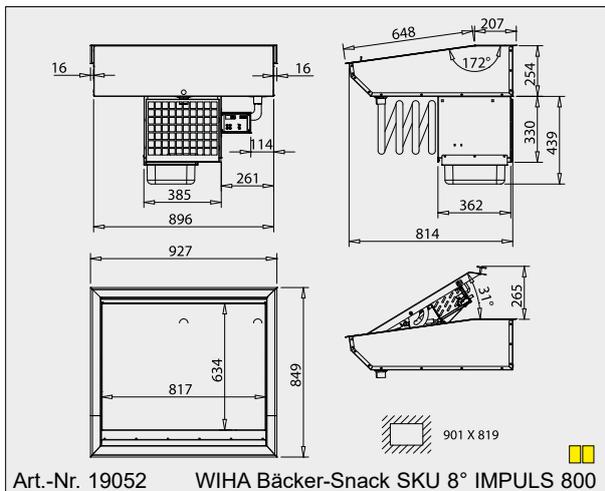
selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage leicht nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-PLUS-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).
Einfacher 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

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.