

# 1. Umluft-Einbaukühlungen



Gerader Einbau

1

## Bäcker-Snack® BG IMPULS

Perfekte Präsentation auf schwarzer Auslage (schrägstellbar)



Waagerechte Auslage für Torten

hochstellbar in 2 Sekunden



Einfaches Aufstellen auch bei beladener Warenauslage

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

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

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- BLACK-GLASS – Warenauslage aus Hartglas mit kratzfester, schwarz glänzender Oberfläche
- Warenauslage zur Kundenseite hochstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)
- Leichtes Abschnwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN +), bei R134a/R513a mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)

- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik und 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Separater Einbaurahmen
- WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App

WIHA Bäcker-Snack BG IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack BG IMPULS 600	25701	25707	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack BG IMPULS 800	25702	25708	450 W	230V/350W	■
Bäcker-Snack BG IMPULS 1200	25703	25709	605 W	230V/390W	■■
Bäcker-Snack BG IMPULS 1600	25704	25710	825 W	230V/540W	■■■
Bäcker-Snack BG IMPULS 2000 D (2 Luftkühler)	25706	25712 *	1060 W	230V/1023W	■■■■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinätze 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.  
\* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Die Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

### 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	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO <sub>2</sub> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsetz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm. Die wirkungsvolle Warenfläche aus schwarzem Hartglas 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: < 5°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 befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Edelstahl-Trägerfläche mit aufgelegter Warenauslage aus Hartglas mit kratzfester, schwarz glänzender Oberfläche 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 Impulsvorsatz ausgeschwenkt werden und der Verdampfer kann 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 Einhängerrand und Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

#### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513a
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

Beschreibung siehe „Bäcker-Snack Standard“ (Seite 10).