

Bäcker-Snack®

Die bessere Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

1
Gerader Einbau



- FRISCHE-SYSTEM** (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt
- EASY-CLEAN** Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches
- SPLIT-CONTROL** (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil
- MOVE-DOWN** Patentrechtlich geschützt
- LONG-LIFE** Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
- ROUND-BOTTOM** Einfache Reinigung des Wannensbodens
- MOVE-AWAY** Patentrechtlich geschützt

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- 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
- Separater Einbaurahmen
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuering

Tip: Eine preiswertere Ausführung finden Sie auf Seite 26. Passender Getränkekühler für die Thekenfront, siehe Seite 112.

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

WIHA Bäcker-Snack	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack 400 *	6000	20100	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack 600 *	6001	20101	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack 800	6002	20102	450 W	230V/350W	■
Bäcker-Snack 1200	6004	20103	605 W	230V/390W	■
Bäcker-Snack 1600	6005	20104	825 W	230V/540W	■
Bäcker-Snack 1600 D (2 Luftkühler)	6006	20105	825 W	230V/540W	■
Bäcker-Snack 2000 D (2 Luftkühler)	6007	20106 **	1060 W	230V/1050W	■
Bäcker-Snack 600 L *	6008	20107	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack 1200 L *	6009	20108	450 W	230V/350W	■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513a und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
 * Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. ** Ohne Unterbauegehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Sonderzubehör

- Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert **33196**
- Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss **3815**
- Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2 **2182**
- Maschinengehäuse schrägstellbar **2678**
- Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat **12201**
- Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen **12210**
- Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) **12219**
- Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbauegehäuse **6322**
- Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich!) **6322**

- Maschinenschutzblende Typ 370-825 **33194**
- Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler) **33195**

Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ **10197**
(Preis je Luftkühler, siehe Seite 384)

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

Unterbauegehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 386.

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm. 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 Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Der Luftausblasbereich kann einfach aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN). Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-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 Edelstahl-Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzfühler

Ausführung Kälteaggregat

Für Modell 400:

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Unterhalb der Wanne ist die digitale Abtau- und Temperaturregung 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.

Für Modelle 600-1600 D:

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 Temperaturregung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

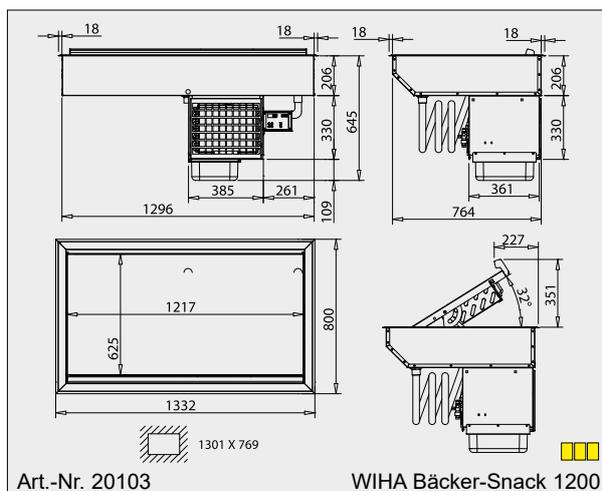
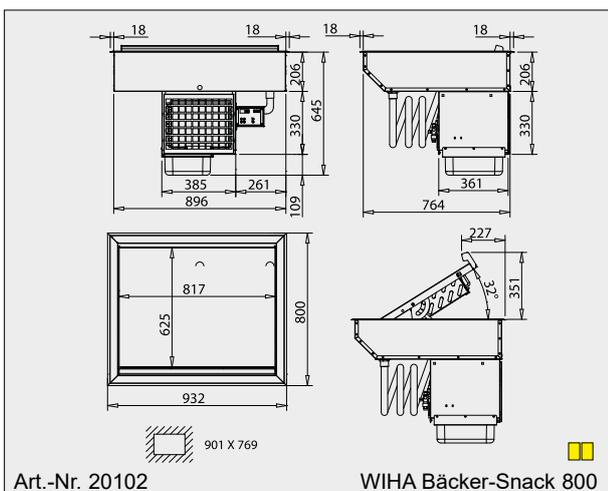
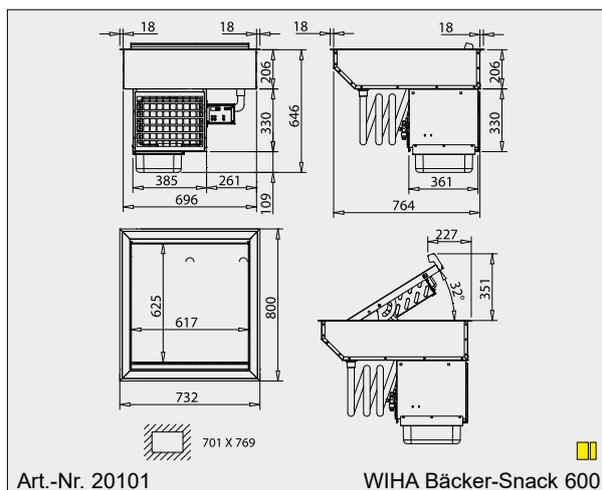
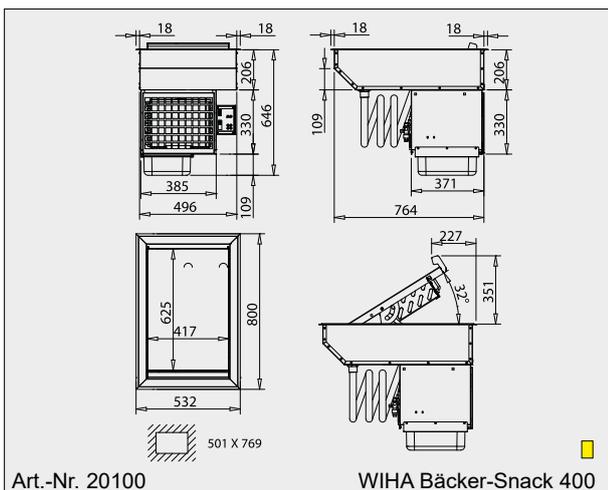
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates

Für Modell 2000 D:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuereinheit TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

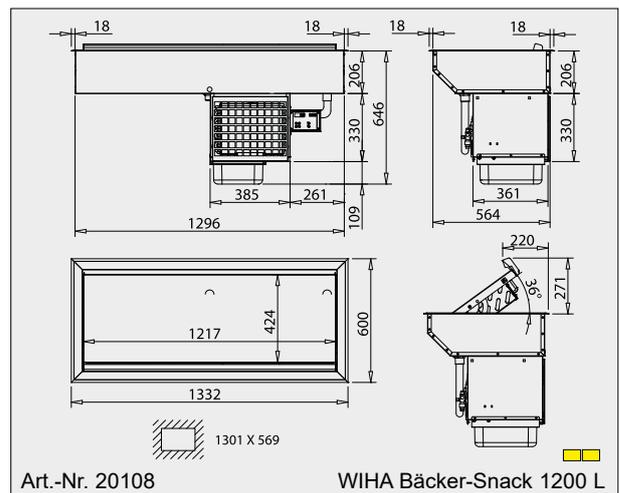
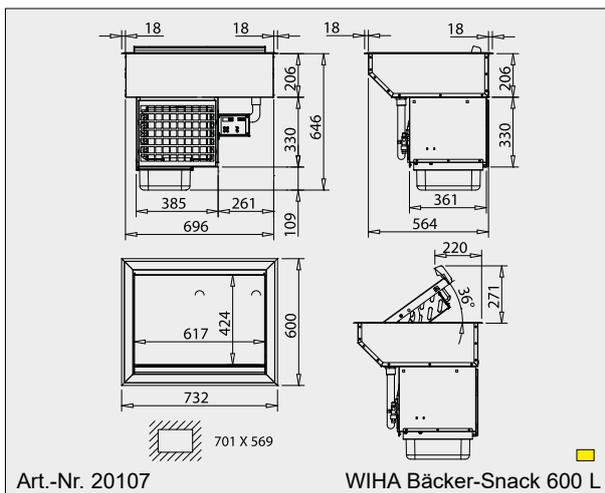
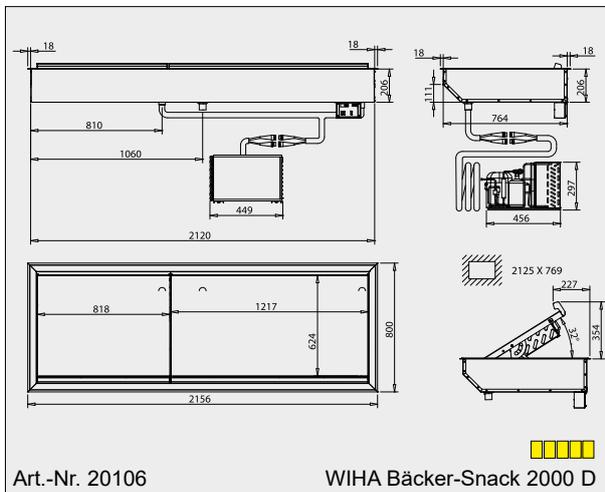
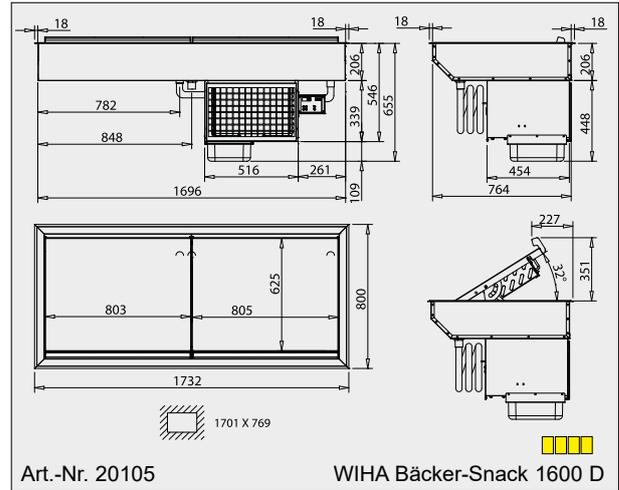
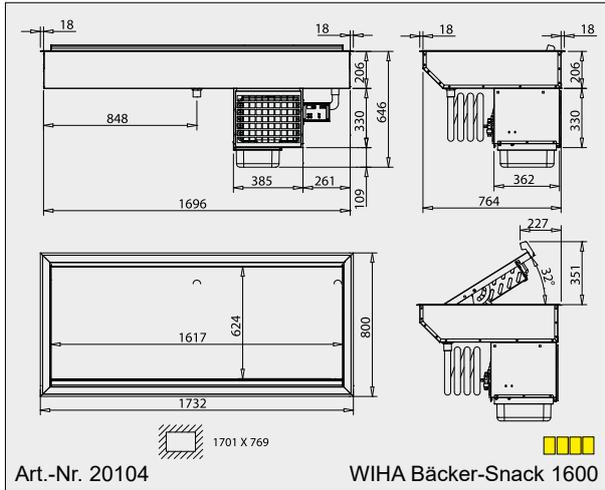


Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere Steuerung TMP 620
Art.-Nr. 12201



Mehr Informationen zur Steuerung auf Seite 389.



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



Längere Lebensdauer des Kälteaggregates. Die WIHA-LONG-LIFE-Funktion überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z.B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermieden.

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1 Bäcker-Snack® VARIO

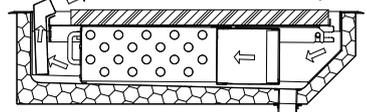
Einfach auf die Produkthöhe einstellbar (mit patentierter Höhenverstellung)!

- FRISCHE-SYSTEM**
(Sonderzubehör)
Patentrechtlich geschützt
- MOVE-DOWN**
Patentrechtlich geschützt
- MOVE-AWAY**
Patentrechtlich geschützt
- EASY-CLEAN**
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches

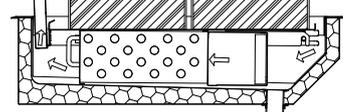


Bevorzugte Anwendung:
Kuchen, Tortenstücke, Snacks bis zu einer Warenhöhe von 13 cm.

einstellbar in 2 Sekunden



Flache Stellung: für Warenhöhe 6 cm.



Obere Stellung: für Warenhöhe bis 13 cm.

Längere Frische mit patentiertem WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Ausblas einfach verstellbar
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich
- Komfortable digitale Temperatursteuering
- Separater Einbaurahmen

Dreifach höhenverstellbar für eine Warenhöhe bis zu 13 cm

Für hohe Produkte wird der Luftausblas einfach hochgezogen. Das Einrasten erfolgt dabei selbständig. Mit dem hohen Luftausblas wird ein tiefer Kältesee zur schonenden Produktkühlung erzeugt. Für niedrigere Produkte wie z. B. Snacks bleibt die Düse in der flachen Stellung. So können z. B. vormittags Snacks und nachmittags hohe Torten aus einer Theke mit gerader Arbeitsfläche verkauft werden.

Tipp: Passender Getränke Kühler für die Thekenfront, siehe Seite 112.

WIHA Bäcker-Snack Vario	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack VARIO 600 *	10381	10386	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack VARIO 800	10382	10387	450 W	230V/350W	■
Bäcker-Snack VARIO 1200	10383	10388	605 W	230V/390W	■
Bäcker-Snack VARIO 1600 D (2 Luftkühler)	10384	10389	825 W	230V/540W	■
Bäcker-Snack VARIO 2000 D (2 Luftkühler)	18338	18339 **	1060 W	230V/1050W	■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
 * Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. ** Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196	33194
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815	33195
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182	
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201	
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210	
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219	
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse		
Maschinenschutzblende Typ 370-605		33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)		33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO ₂ (Preis je Luftkühler, siehe Seite 384)		10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 386.

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 13 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 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.

Der Luftausblasbereich kann einfach 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-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Die höhenverstellbare Düse ist für die Reinigung einfach aufklappbar. Einfacher Einbau durch Einhängerland und Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

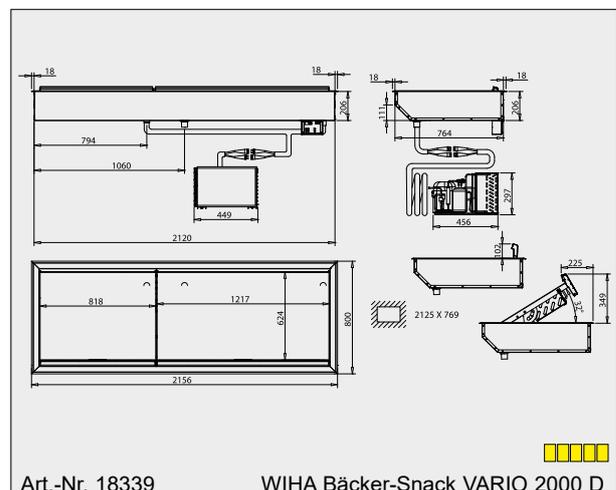
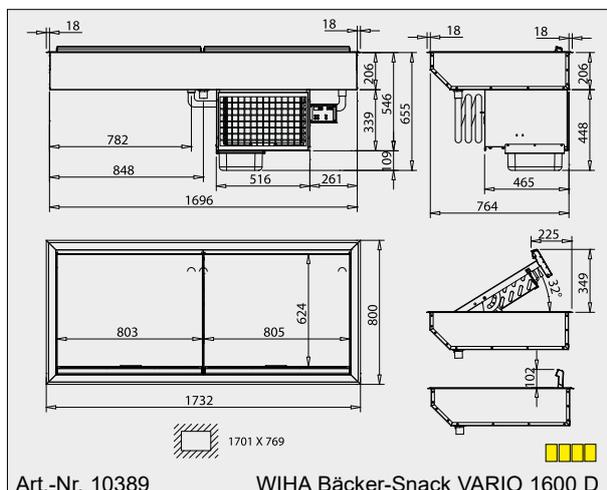
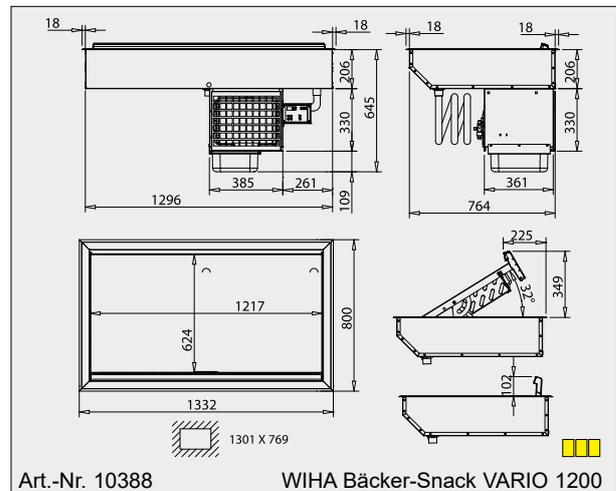
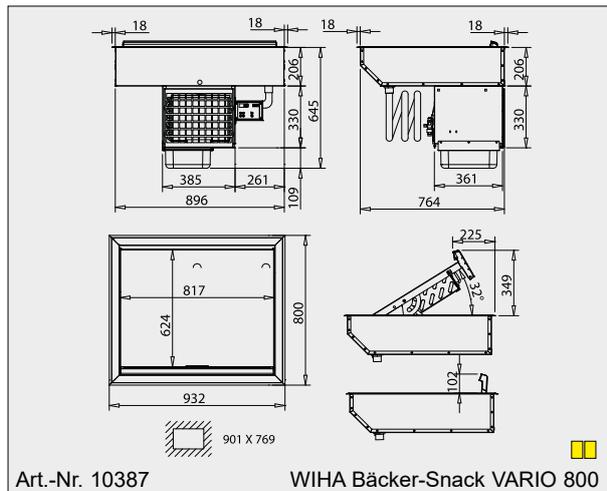
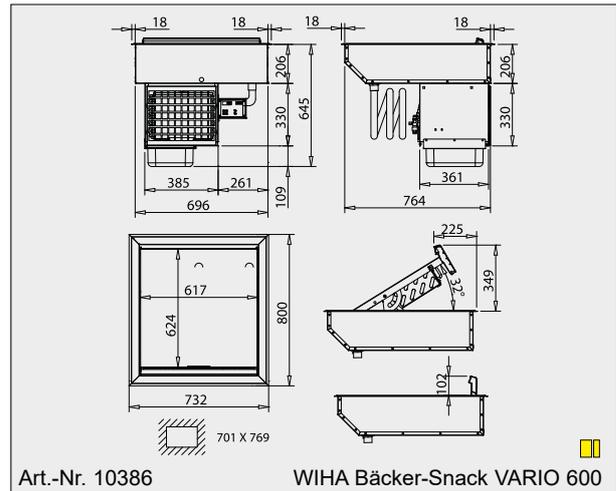
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert.

Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

Für Modell 2000 D:

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. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden. 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.

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1 Bäcker-Snack® IMPULS

Für den Impulsverkauf mit schrägstellbarer Warenauslage

FRISCHE-SYSTEM
(Sonderzubehör)
Patentrechtlich geschützt

MOVE-UP
Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf

EASY-CLEAN
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches

LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

SPLIT-CONTROL
(Sonderzubehör)
Flaches herausnehmbares Bedienteil

ROUND-BOTTOM
Einfache Reinigung des Wannenbodens

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

MOVE-DOWN
+ Gasdruckfedern

MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt



Waagerechte Auslage für Torten

Einfaches Aufstellen auch bei beladener Warenauslage

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Warenauslage zur Kundenseite hochstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)
- Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 386.

- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Separater Einbaurahmen
- Langlebige Technik

WIHA Bäcker-Snack IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack IMPULS 400 *	6015	20120	370 W	230V/210W	■
Bäcker-Snack IMPULS 600 *	6016	20121	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack IMPULS 800	6017	20122	450 W	230V/350W	■
Bäcker-Snack IMPULS 1200	6018	20123	605 W	230V/390W	■
Bäcker-Snack IMPULS 1600	6019	20124	825 W	230V/540W	■
Bäcker-Snack IMPULS 1600 D (2 Luftkühler)	6020	20125	825 W	230V/540W	■
Bäcker-Snack IMPULS 2000 D (2 Luftkühler)	6021	20126 **	1060 W	230V/1023W	■

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

* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. ** Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ (Preis je Luftkühler, siehe Seite 384)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

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: < 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 Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet.

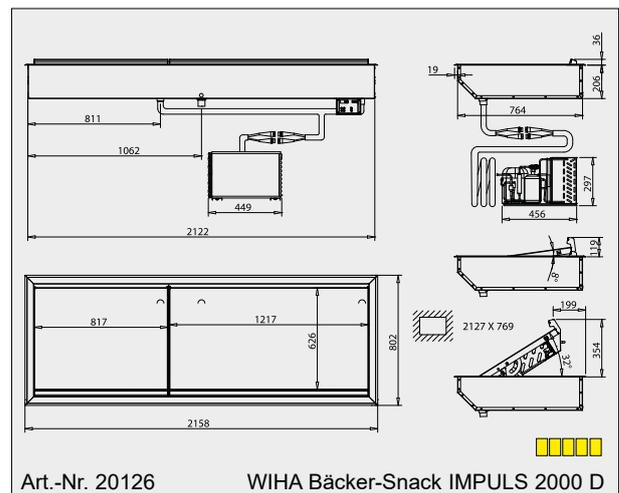
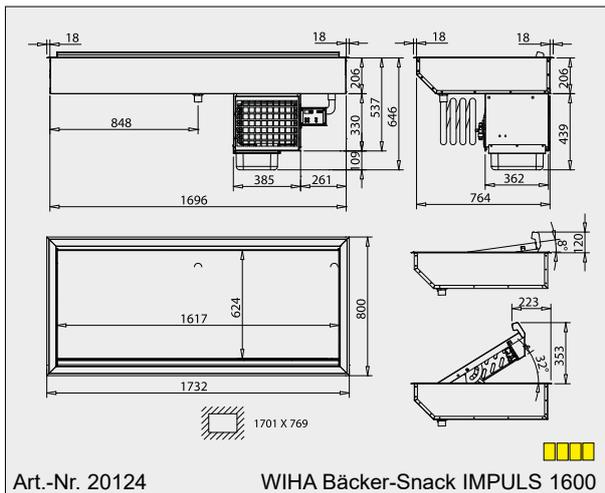
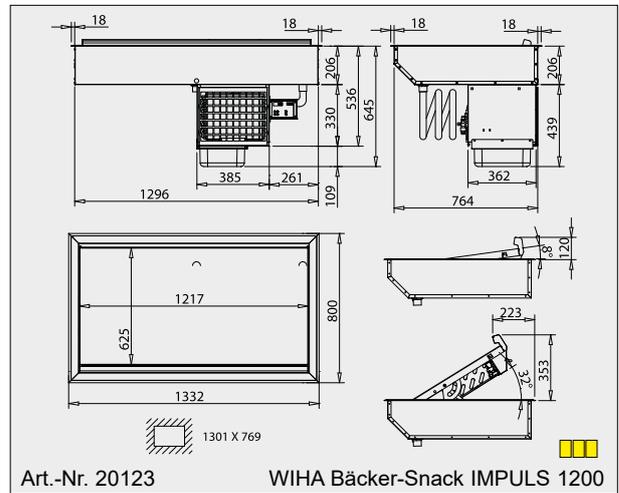
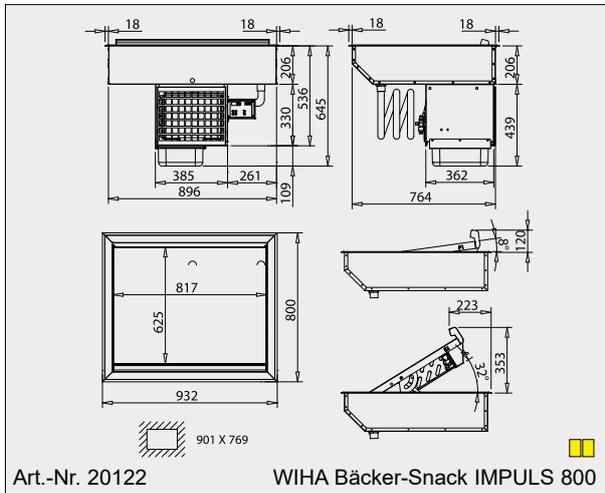
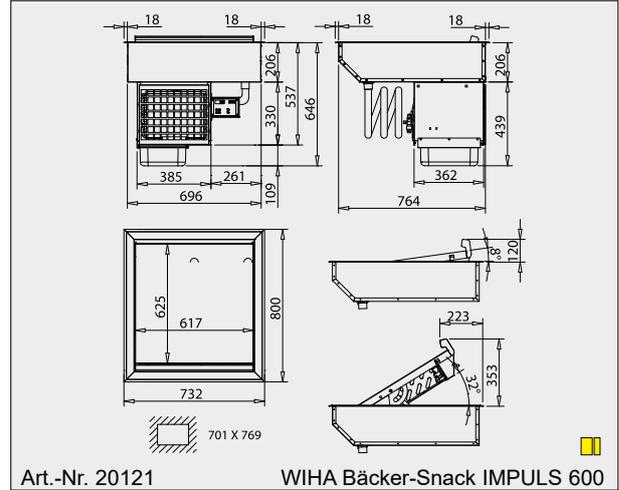
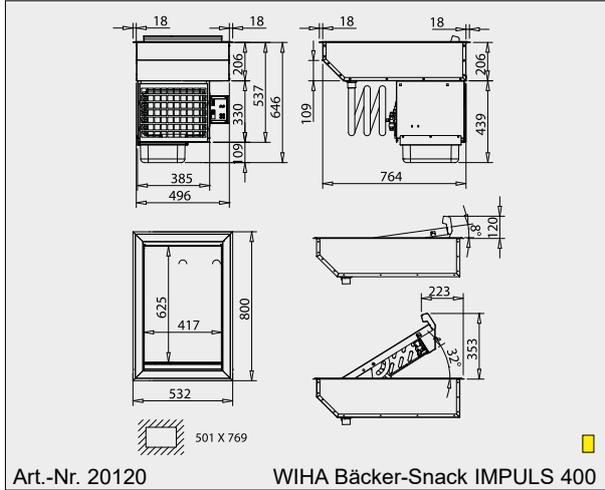
Der Luftausblasbereich kann aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN). Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Impulsvorsatz aufgeschwenkt werden und der Verdampfer kann bei geöffneter Warenauslage leicht nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-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

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



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 620

Art.-Nr. 12201

Mehr Informationen zur Steuerung auf Seite 389.



Längere Lebensdauer des Kälteaggregates. Die WIHA-LONG-LIFE-Funktion überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z.B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermieden.

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

Bäcker-Snack® BG IMPULS

Perfekte Präsentation auf schwarzer Auslage (schrägstellbar)



Waagerechte Auslage für Torten

hochstellbar in 2 Sekunden



Einfaches Aufstellen auch bei beladener Warenauslage

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 386.

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 Abschwenken 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
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Separater Einbaurahmen
- Langlebige Technik

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 Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
 * Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. ** Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.
 Die Zeichnungen sind auf 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
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂	10197
(Preis je Luftkühler, siehe Seite 384)	

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm. Die wirkungsvolle Warenfläche aus schwarzem Hartglas kann waagerecht 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 aufgeschwenkt werden und der Verdampfer kann bei geöffneter Warenauslage leicht nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-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

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

Bäcker-Snack® GRANIT

Unterbaubar unter Granitflächen

1
Gerader Einbau

WiHA
FRISCHE-SYSTEM
(Sonderzubehör)
Patentrechtlich geschützt

WiHA
SPLIT-CONTROL
(Sonderzubehör)
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA
MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

WiHA
ROUND-BOTTOM
Einfache Reinigung des Wannenbodens

WiHA
LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates



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

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (Round-Bottom)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuering
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich

Tip: Passender Getränkekühler für die Thekenfront, siehe Seite 112.

WIHA Bäcker-Snack GRANIT	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Bäcker-Snack GRANIT 400 *	6367	20220	370 W	230V/210W ■
Bäcker-Snack GRANIT 600 *	6368	20221	370 W	230V/270W ■ ■
Bäcker-Snack GRANIT 800	6369	20222	450 W	230V/350W ■ ■ ■
Bäcker-Snack GRANIT 1200	6370	20223	605 W	230V/390W ■ ■ ■ ■
Bäcker-Snack GRANIT 1600 D (2 Luftkühler)	6371	20225	825 W	230V/540W ■ ■ ■ ■ ■
Bäcker-Snack GRANIT 2000 D (2 Luftkühler)	6372	20226 **	1060 W	230V/1020W ■ ■ ■ ■ ■ ■
Bäcker-Snack GRANIT 600 L *	6386	20227	370 W	230V/210W ■
Bäcker-Snack GRANIT 1200 L *	6387	20228	450 W	230V/350W ■ ■

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

* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. ** Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

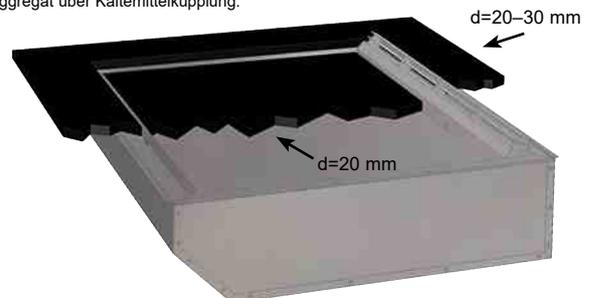
Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 386.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinengehäuse schrägstellbar	2678
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	
Reinigungsbräuse mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich)	6322
Maschinenschutzblende Typ 370-605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195

Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO2 10197
(Preis je Luftkühler, siehe Seite 384)

Patentiertes **WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 31.



	Art.-Nr.
Einbaurahmen 400, geschliffen	19820
Einbaurahmen 600, geschliffen	19821
Einbaurahmen 800, geschliffen	19822
Einbaurahmen 1200, geschliffen	19823
Einbaurahmen 1600, geschliffen	19824
Einbaurahmen 2000, geschliffen	19825
Einbaurahmen 600 L, geschliffen	19826
Einbaurahmen 1200 L, geschliffen	19827

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm.

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 Hygienecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-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.

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 Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

Für alle Modelle außer 2000 D:

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 Temperaturregung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

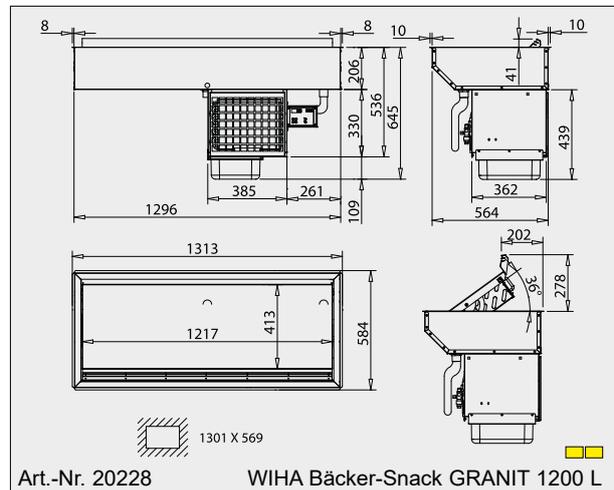
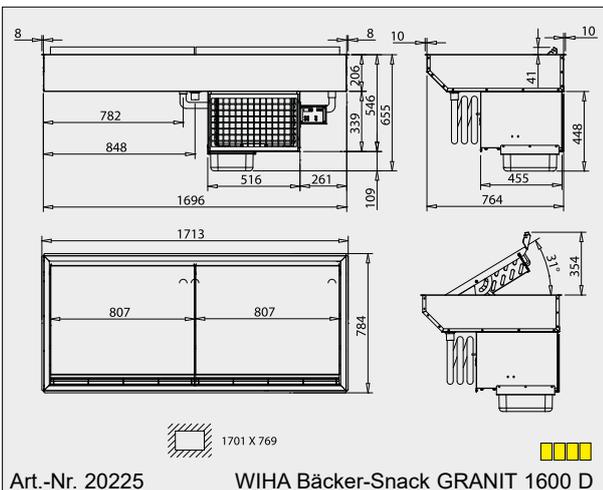
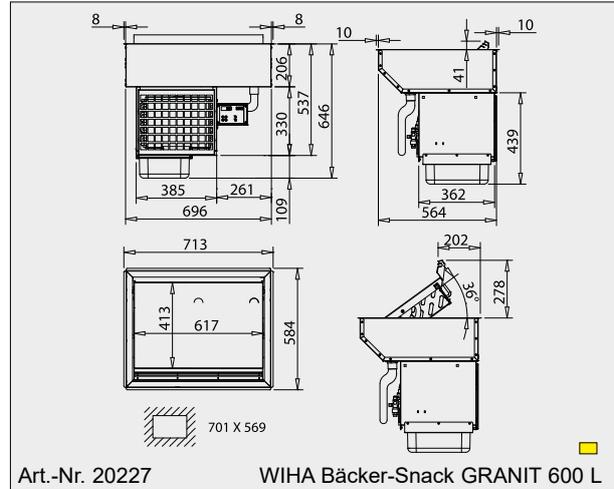
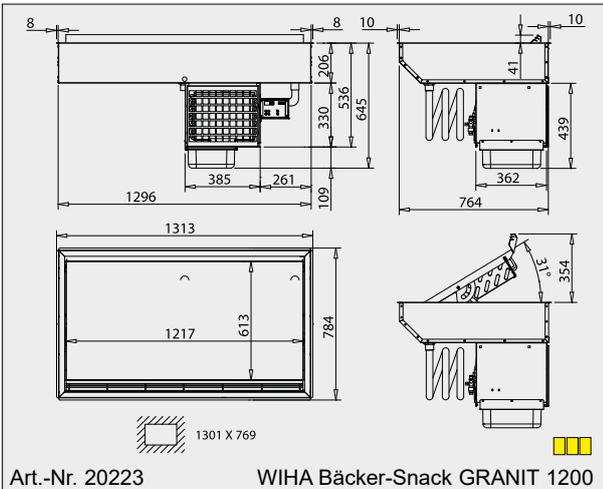
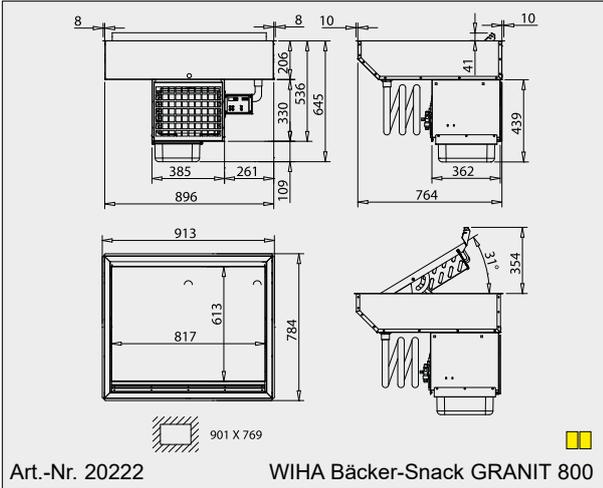
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

Für Modell 2000 D:

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. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.



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

Bäcker-Snack® GRANIT IMPULS

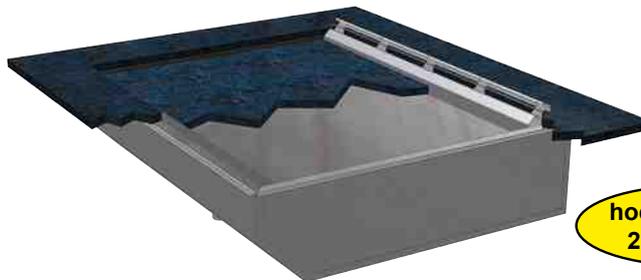
Unterbaubar unter Granitflächen

1
Gerader Einbau

- FRISCHE-SYSTEM**
(Sonderzubehör)
Patentrechtlich geschützt
- EASY-CLEAN**
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches
- LONG-LIFE**
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
- SPLIT-CONTROL**
(Sonderzubehör)
Flaches herausnehmbares Bedienteil
- ROUND-BOTTOM**
Einfache Reinigung des Wannenbodens

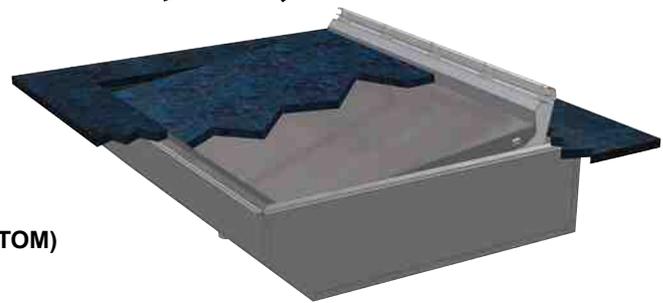
MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

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 Abtausteuerng

Tip: Passender Getränkekühler für die Thekenfront, siehe Seite 112.

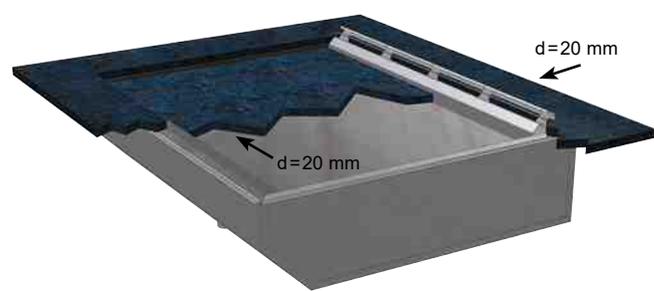
WIHA Bäcker-Snack GRANIT IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 800	10124	10126	450 W	230V/350W ■
Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 1200	10125	10127	605 W	230V/390W ■

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

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 386.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinengehäuse schrägstellbar	2678
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich)	6322
Maschinenschutzblende Typ 450-605	33194
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ (siehe Seite 384)	10197



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

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

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°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:

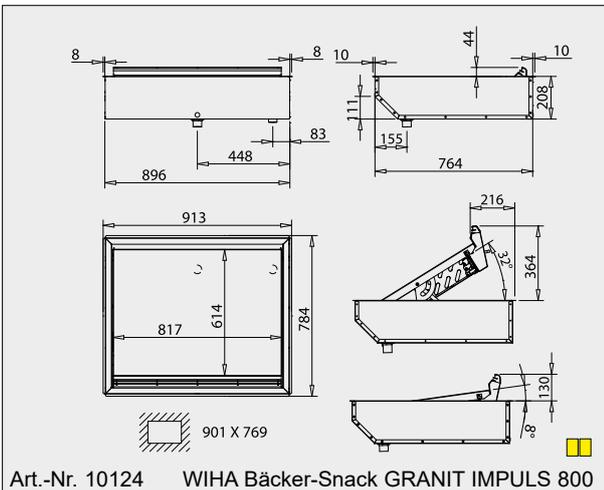
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

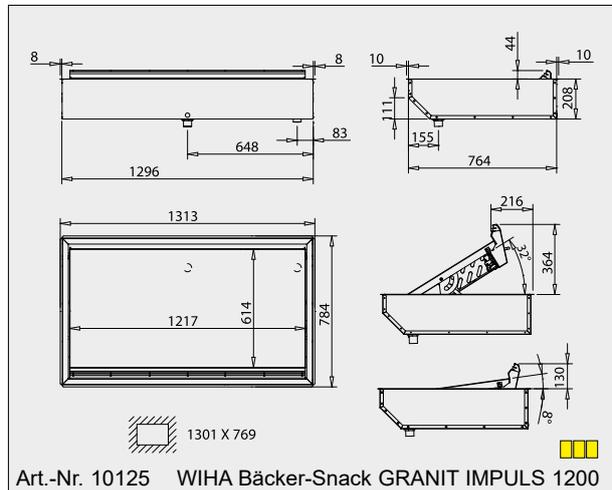
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.

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.

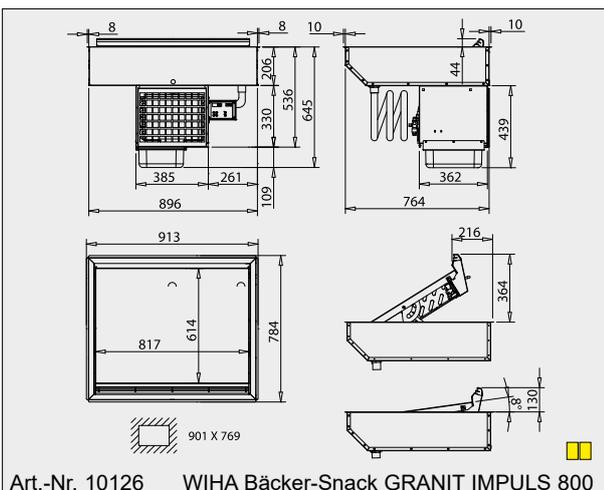
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.



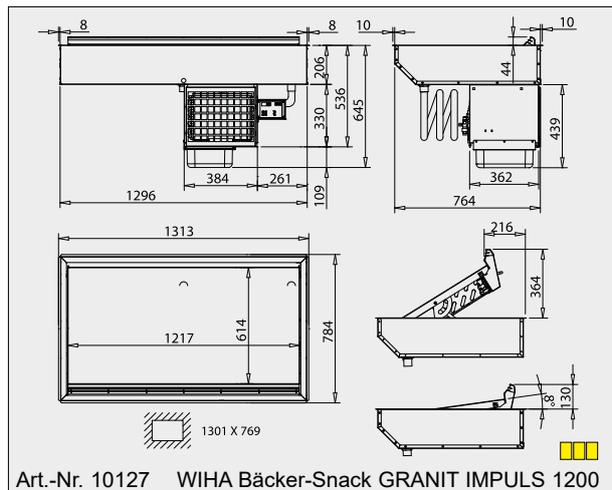
Art.-Nr. 10124 WIHA Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 800



Art.-Nr. 10125 WIHA Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 1200



Art.-Nr. 10126 WIHA Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 800



Art.-Nr. 10127 WIHA Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 1200

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 620

Art.-Nr. 12201



Mehr Informationen zur Steuerung auf Seite 389.



Längere Lebensdauer des Kälteaggregates. Die WIHA-LONG-LIFE-Funktion überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z.B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermieden.

Bäcker-Snack[®] MOVE (patentiert)

Freie Warenentnahme durch absenkbares Luftführung

1
Gerader Einbau



Besserer Verkauf!

- **Einfacheres Arbeiten,**
da freier Zugang zur Ware. Auch die bedienseitigen Kuchenstücke lassen sich einfach mit einem Tortenheber entnehmen.
- **Größere Warenfläche**
Der flächenbündige Wannenrand kann als Warenfläche mitbenutzt werden.
Es passen so 6 Torten in eine 800er Kühlung!
- **Bessere Sicht auf die Waren,**
da gekühlte Warenfläche und Thekenfläche flächenbündig sind.

Anwendung:
Zur Kühlung von Torten und Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm.

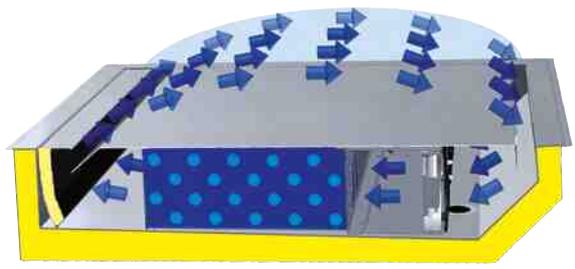
Bis zu 35% Energieeinsparung

bei herausgefahrener Luftführung

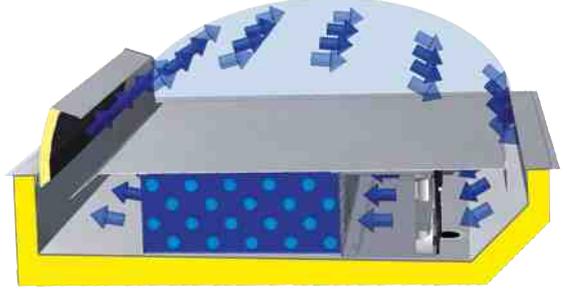


Sichere Kälte!

- **Bedarfsgesteuerter Kältesee**
Bei Bedarf fährt die Luftführung für einen tiefen Kältesee automatisch nach oben.



Flächenbündige Warenauslage für einfaches Arbeiten.



Optimales Warenklima mit tiefem Kältesee und bis zu 35% Energieeinsparung.

Die gekühlte Warenauslage ist beim Bäcker-Snack MOVE im Gegensatz zu herkömmlichen Umluftkühlungen arbeitsplattenbündig. Hierdurch wird die Arbeit hinter der Theke wesentlich vereinfacht. So können z. B. Torten für den Anschnitt hervorgezogen werden. Bereits angeschnittene Stücke lassen sich mit einem Tortenheber von der Bedienseite leicht anheben, hintere Torten sind durch Verschieben der vorderen Torten ebenfalls schnell erreichbar. Trotz der arbeitsplattenbündigen Bauweise ist die optimale Kühlung durch den bedarfsgesteuerten Kältesee sichergestellt. Bei ungünstiger Warenbestückung oder

bei höheren Umgebungstemperaturen wird ein tiefer Kältesee mit schonender Luftführung durch die automatisch herausfahrende Luftführung erzeugt.

Der Bäcker-Snack MOVE vereint mit seiner intelligenten Steuerung diese zwei Vorteile:

- In der Hauptverkaufszeit ist mit der flächenbündigen Warenauslage ein einfaches und ergonomisches Arbeiten möglich.
- Bei erschwerten Bedingungen sorgt der tiefe Kältesee für eine sichere Kühlung der Produkte.

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1
Gerader Einbau

WIHA Bäcker-Snack MOVE	Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung –	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Bäcker-Snack MOVE 800	11200	20882	450 W	230V/350W
Bäcker-Snack MOVE 1200	11201	20883	605 W	230V/390W

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden **einschließlich Steuerung TMP 630 MOVE** und Expansionsventil für R134a/R513A geliefert. 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
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbauegehäuse	33194
Maschinenschutzblende Typ 450	33195
Maschinenschutzblende Typ 605	33195
DUO-Rahmen Bäcker-Snack MOVE 800+800	11207
DUO-Rahmen Bäcker-Snack MOVE 1200+1200	11206
DUO-Rahmen Bäcker-Snack MOVE 800+1200 (kundenseitige Ansicht)	11205
DUO-Rahmen Bäcker-Snack MOVE 1200+800 (kundenseitige Ansicht)	11208

Die Lieferung erfolgt anstelle der Standard-Abdeckrahmen.

druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein großzügig bemessener Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet.

Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer, Ventilatoren und der höhenverstellbaren Düse hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Steuerung TMP 630 MOVE

(Anmerkung: Mit einer anderen Steuerung ist die Kühlung nicht betreibbar.)

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken 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

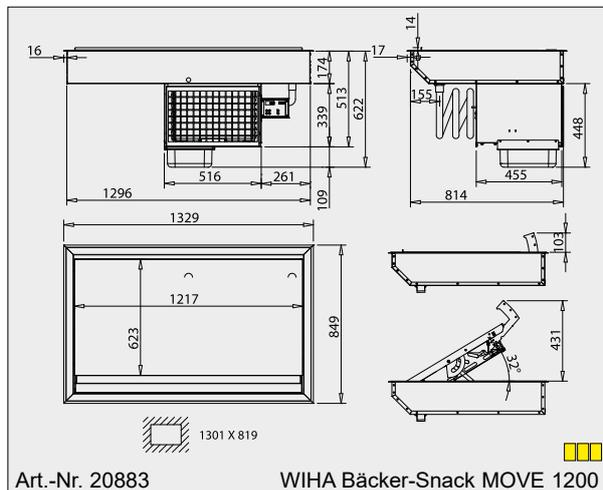
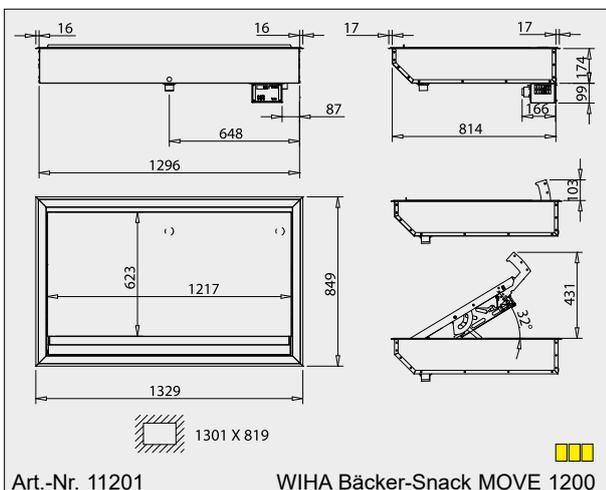
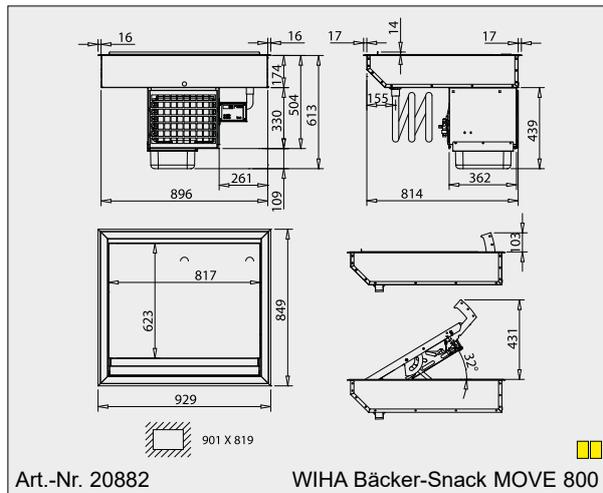
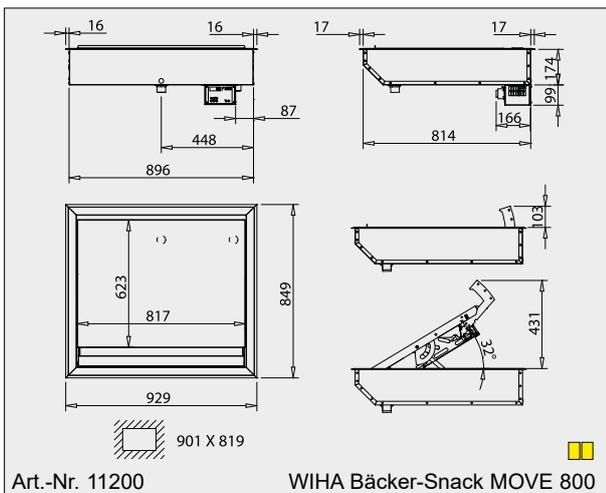
Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei)

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 Temperaturregung TMP 630 MOVE montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Für die Thekenbeleuchtung ist ein frei nutzbarer Ausgang vorhanden.

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.

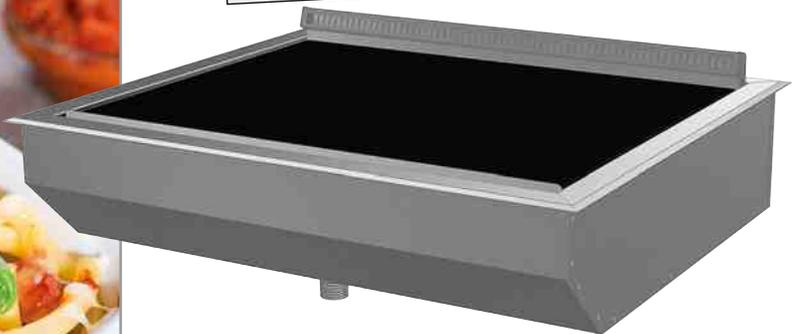
Bäcker-Snack® HEISS-KALT

HEISS oder KALT – so können Sie auf Nachfragetrends reagieren!

1
Gerader Einbau



Bevorzugte Anwendung:
KALT: Kuchen, Tortenstücke, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 6 cm.
HEISS: Pizza, Croissants, Zwiebelkuchen.



Die WIHA-HEISS-KALT-TECHNIK!

Tageszeiten und Jahreszeiten wechseln. Damit wechseln auch die Wünsche der Kunden. Morgens Snacks, zum Nachmittag Kuchen und abends ein warmer Zwiebelkuchen. Daher sollte auch die Theke flexibel sein. Optimal wäre es, wenn eine Teilfläche der Theke wahlweise zum Kühlen oder Warmhalten benutzt werden kann.

Hierfür haben wir die Lösung!

Der Thekeneinsatz „Bäcker-Snack HEISS-KALT“ lässt sich einfach von kalt auf heiß umschalten!

HEISS-KALT

40–90°C < 5°C

WIHA Bäcker-Snack HEISS-KALT	Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung –	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	Leistung Warmhalteplatte
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack HEISS-KALT 800	6800	6804 *	450 W	230V/350W	1100 W
Bäcker-Snack HEISS-KALT 1200	6801	6805 *	605 W	230V/390W	1650 W

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden **inschließlich Steuerung und Dimmer** für eine bauseitige Oberhitze sowie Expansionsventil für R134a/R513A geliefert.

* Ohne Unterbaueinheit. Das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angesteckt.

Die Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Sonderzubehör

Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss

Art.-Nr.

3815

Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4031, 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 großzügig bemessener Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine beheizbare Warenauslage aus gehärtetem schwarzem Glas angeordnet.

Zur Reinigung des Wannenbodens ist die beheizte Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Der Luftausblasbereich kann einfach aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN). Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK).

Die Steuerung ist unterhalb der Kühlwanne montiert. Sie enthält einen Dimmer für den Anschluss eines bauseitigen Wärmestrahlers.

Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

Lieferung einschließlich

- Expansionsventil für R134a/R513A

- Untergebauter Steuerung mit Dimmer für bauseitigen Wärmestrahler (max. Anschlussleistung 230 V/1500 W)

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

Beschreibung

Umluft-Kühleinsetzung zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm bzw. mit Warmhalteplatte zum Warmhalten von Speisen.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Verwendung als Umluft-Kühleinsetzung:

Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher an der Luftausblasseite offen sein muss.

Verwendung im Warmhaltebetrieb:

Plattentemperatur in 9 Stufen einstellbar. Temperaturbereich ca. 40 °C bis ca. 90 °C. Bauseits muss ein Wärmestrahler oberhalb des Gerätes vorgesehen werden. Die Steuerung enthält hierfür einen Dimmer (max. Anschlussleistung 230 V/1500 W).

Anmerkung: Ein Wärmestrahler muss zur Warenauslage einen Abstand von mindestens 30 cm haben. Der bauseitige Glasaufsatz muss auf der Bedienseite zur Belüftung offen bleiben. Es muss sichergestellt werden, dass im Falle eines Defektes sich im Bereich des Wärmestrahlers kein brennbares Kältemittel sammeln kann.