

3. Umluft-Einbaukühlungen

Abgewinkelter Einbau (8°)

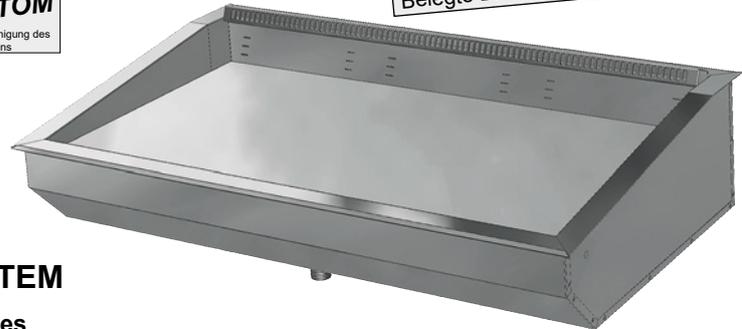


Bäcker-Snack® 8°

Die bessere Umluftkühlung für Kuchen, Torten und Snacks

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

Bevorzugte Anwendung:
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 11 cm.
Belegte Brötchen auf Snack-Wellen.



Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

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 (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuerng
- Separater Einbaurahmen

Tip: Eine preiswertere Ausführung finden Sie auf Seite 96.

WIHA Bäcker-Snack 8° Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Bäcker-Snack 8° - 600 ***	6506	20681	370 W	230V/270W
Bäcker-Snack 8° - 800	6080	20682	450 W	230V/350W
Bäcker-Snack 8° - 1200	6082	20683	605 W	230V/390W
Bäcker-Snack 8° - 1600	6273	20684	825 W	230V/540W
Bäcker-Snack 8° - 1600 D (2 Luftkühler)	6300	20685	825 W	230V/540W
Bäcker-Snack 8° - 2000 D (2 Luftkühler)	6530	20686 *	1060 W	230V/1050W
Bäcker-Snack 8° - 2000 D ** (2 Luftkühler)	6536	6537 *	1060 W	230V/1050W

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung. ** Kundenseite Ansicht Auslagen: links 800 mm, rechts 1200 mm.
*** Nicht mit FRISCHE-SYSTEM 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
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
Maschinenschutzblende Typ 825-1060 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ (Preis je Luftkühler, siehe Seite 384)	10197

Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322
Tragschiene EN, einzeln, Breite 400 mm	5628
Tragschiene EN, einzeln, Breite 600 mm	5626
Einlegeboden (Breite 400 mm) mit 1 Tragschiene EN	5629
Einlegeboden (Breite 600 mm) mit 1 Tragschiene EN	5627
Stufeneinsatz, 2-fach abgestuft (Breite 400mm, Höhen 12/50 mm)	6398
Stufeneinsatz 600, 2-fach abgestuft (Breite 600mm, Höhen 12/50 mm)	6429

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

Beschreibung

Umluft-Kühleinsetz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 11 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 Ausgabeteiken.

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 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 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 mit geschliffener Oberfläche.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaabegrenzungsfühler

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 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.

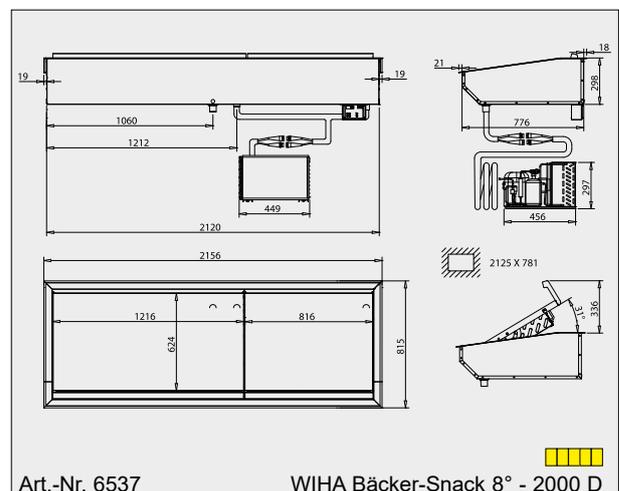
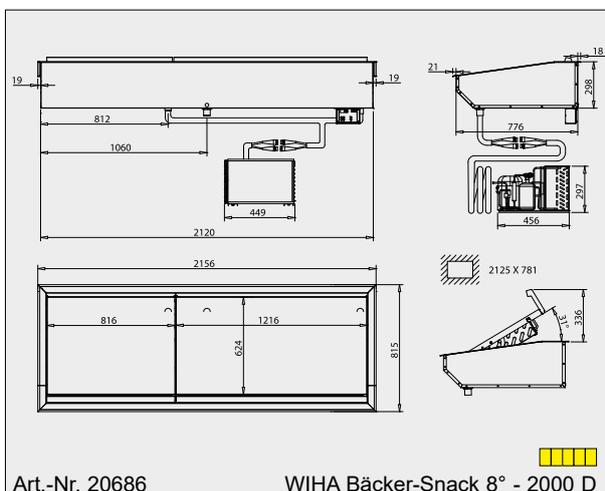
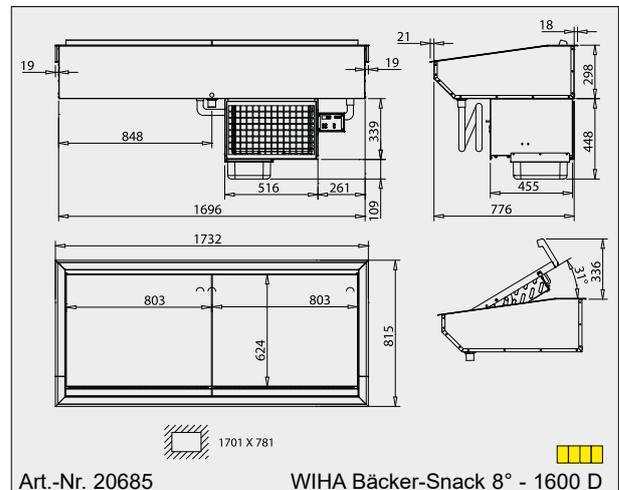
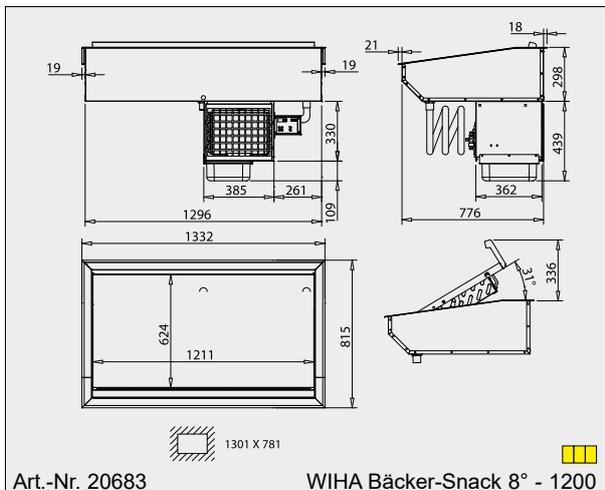
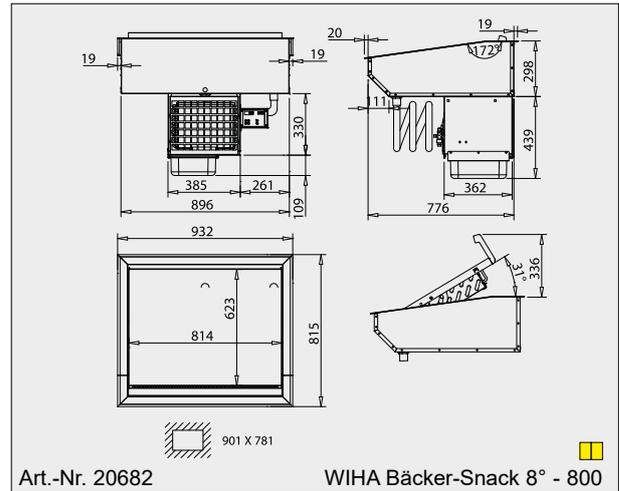
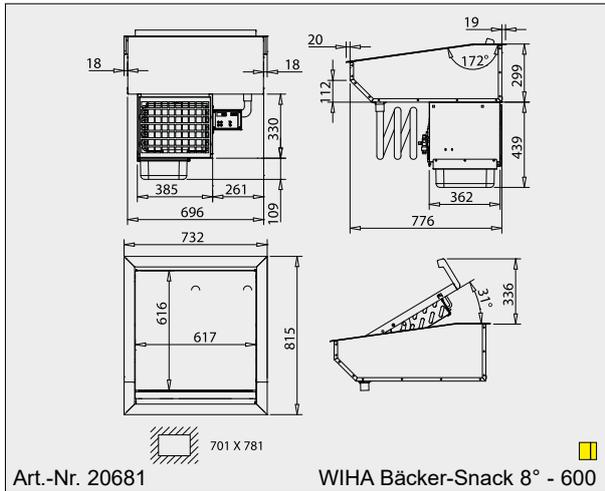
Für Modell 2000 D:

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.

3. Umluft-Einbaukühlungen

Abgewinkelter Einbau (8°)



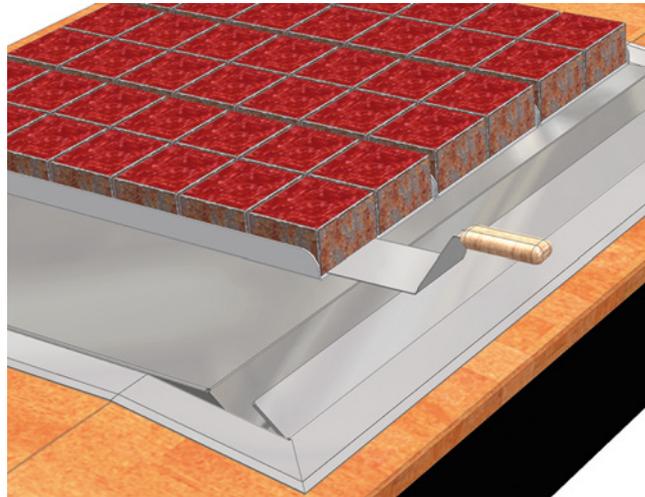
Bäcker-Snack® SKU 8° IMPULS

Umluft-Kühleinsatz für Schnittkuchen und Torten

NEU!

3
Abgewinkelter Einbau

FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt	MOVE-UP Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf	ROUND-BOTTOM Einfache Reinigung des Wannenbodens
MOVE-DOWN + Gasdruckfedern	LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates	
MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt	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)
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuering
- Separater Einbaurahmen

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

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 Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, 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 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugeschäuf	
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich!)	6322

	Art.-Nr.
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.

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

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 Luftauslassseite 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 laufende 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 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.

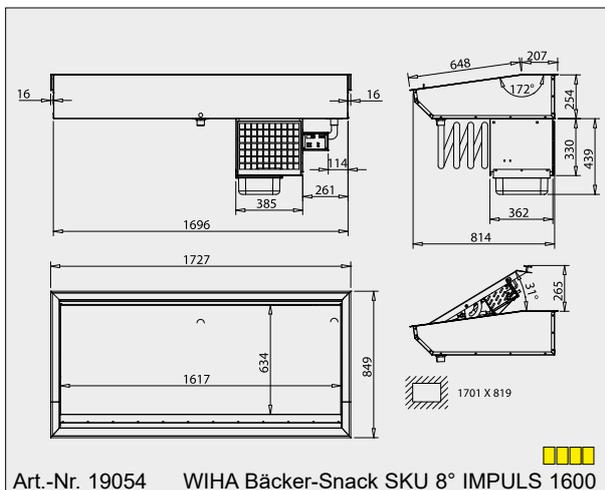
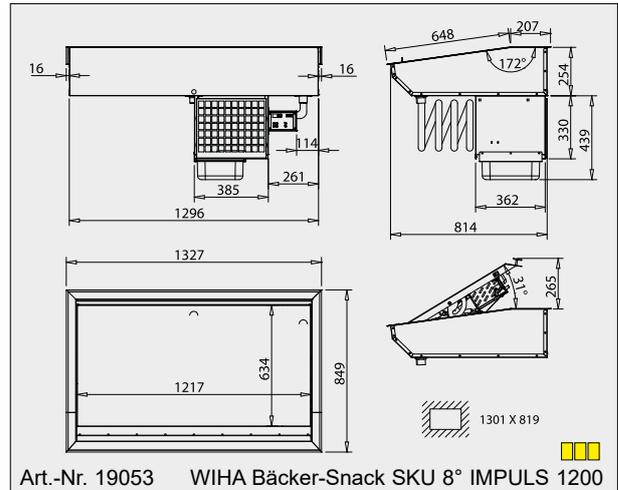
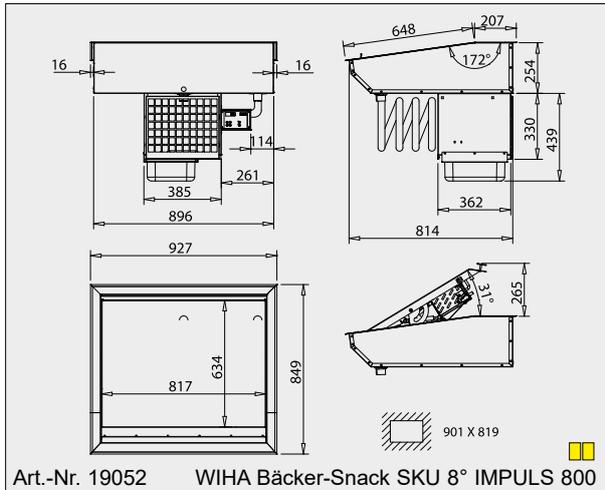
Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuf 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.

3. Umluft-Einbaukühlungen

Abgewinkelter Einbau (8°)



Bäcker-Snack® 8° IMPULS

Für den Impulsverkauf kann die Warenfläche zum Kunden geneigt werden (MOVE-UP-Funktion)

3
Abgewinkelter Einbau

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

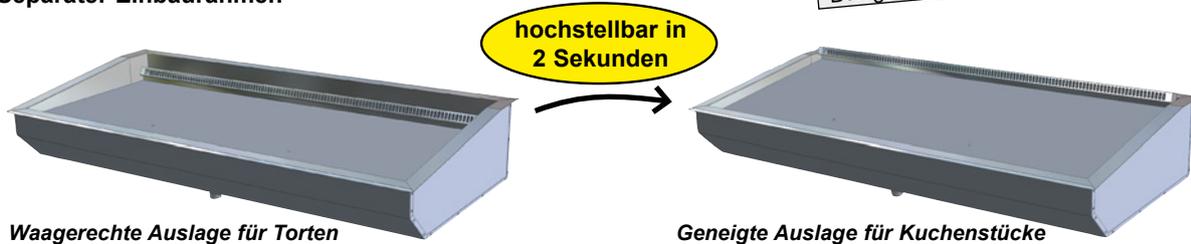


Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Leichtes Abschnwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuerng
- Separater Einbaurahmen

Bevorzugte Anwendung:
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm.
Belegte Brötchen auf Snack-Wellen.



WIHA Bäcker-Snack 8° IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack 8° IMPULS 600 ***	6238	20701	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack 8° IMPULS 800	6510	20702	450 W	230V/350W	■
Bäcker-Snack 8° IMPULS 1200	6512	20703	605 W	230V/390W	■■
Bäcker-Snack 8° IMPULS 1600	6277	20704	825 W	230V/540W	■■■
Bäcker-Snack 8° IMPULS 1600 D (2 Luftkühler)	6279	20705	825 W	230V/540W	■■■
Bäcker-Snack 8° IMPULS 2000 D (2 Luftkühler)	6533	20706 *	1060 W	230V/1025W	■■■■
Bäcker-Snack 8° IMPULS 2000 D (2 Luftkühler) **	6538	6539 *	1060 W	230V/1025W	■■■■■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung. ** Kundenseite Ansicht Auslagen: links 800 mm, rechts 1200 mm.
*** Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	Art.-Nr. 33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an baauseitigem 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	

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

Maschinenschutzblende Typ 370-825 **Art.-Nr. 33194**
Maschinenschutzblende Typ 825-1060 (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-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 8 cm (untere Position). Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

Temperatur:

Untere Stellung: < 5 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
Obere Stellung: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetecken.

Ausführung

Ausführung Umluft-Kühleinsatz siehe Bäcker-Snack 8° Seite 86.
Durch die MOVE-UP-Technik ist die Warenauslage für den Impulsverkauf einfach ca. 8° zum Kunden neigbar.
Der Luftausblasbereich kann aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN).
Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Impulsvorsatz aufgeschwenkt werden und der Verdampfer kann bei geöffneter Warenauslage leicht nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK).

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperatur- und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

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

Für alle Modelle außer 2000 D:

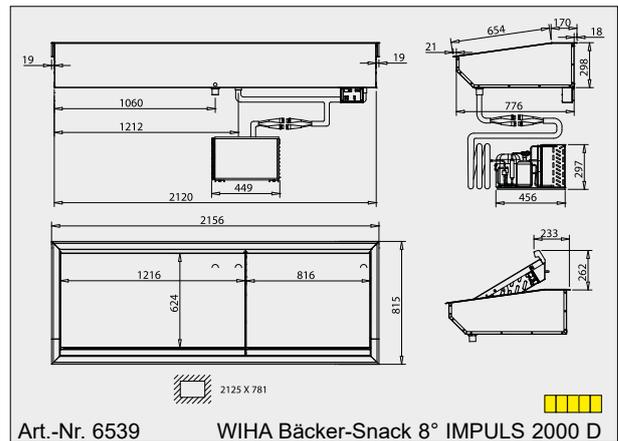
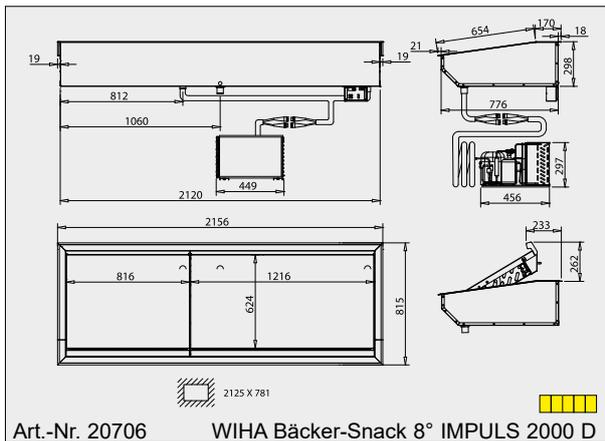
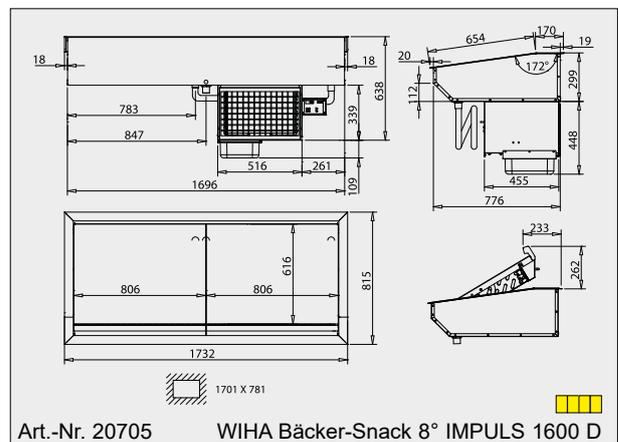
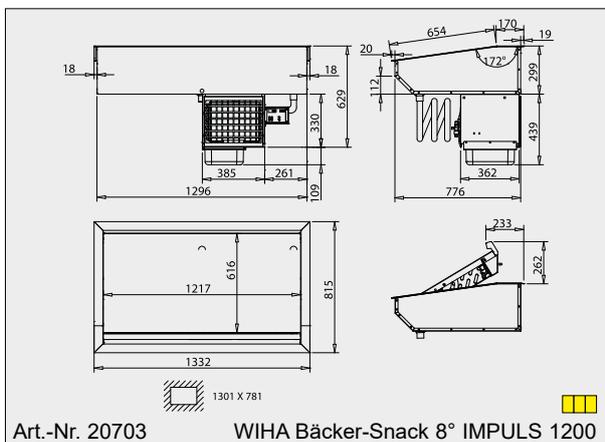
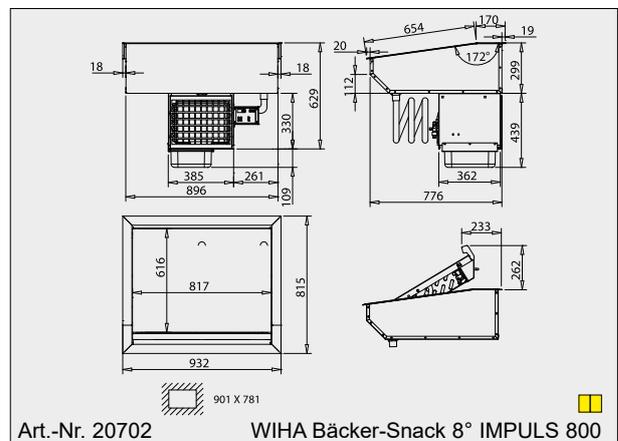
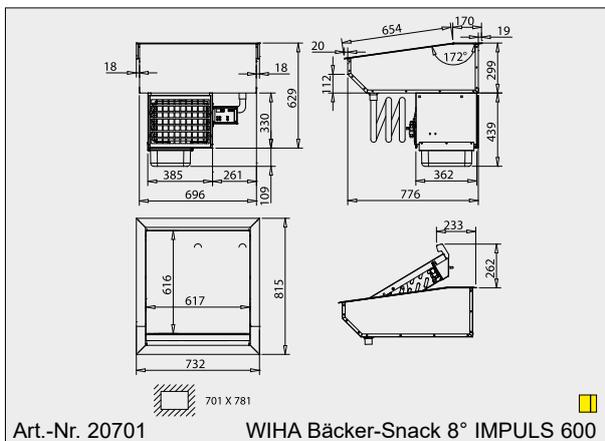
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein 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. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

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

3
Abgewinkelter
Einbau



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

3. Umluft-Einbaukühlungen

Abgewinkelter Einbau (8°)



Bäcker-Snack® 8° BG IMPULS

Perfekte Präsentation auf schwarzer Auslage (schrägstellbar)

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



Bevorzugte Anwendung:
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm. Belegte Brötchen auf Snack-Wellen.

3
Abgewinkelter Einbau

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- BLACK-GLASS – Warenauslage aus Hartglas mit kratzfester, schwarz glänzender Oberfläche
- 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
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuerng
- Separater Einbaurahmen

hochstellbar in 2 Sekunden



Gute Kühlung durch Impulstechnik mit effektiver Verdampferausnutzung.

WIHA Bäcker-Snack 8° BG IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 600 *	25721	25727	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 800	25722	25728	450 W	230V/350W	■
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 1200	25723	25729	605 W	230V/390W	■
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 1600	25724	25730	825 W	230V/540W	■
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 2000 D (2 Luftkühler)	25726	25732 **	1060 W	230V/1025W	■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Nicht mit FREISCHE-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
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
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ (Preis je Luftkühler, siehe Seite 384)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

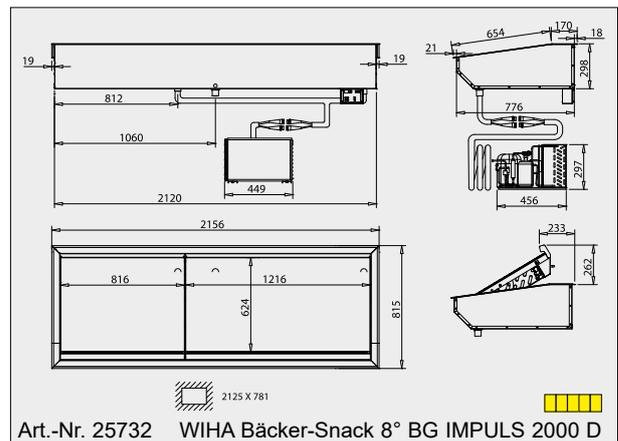
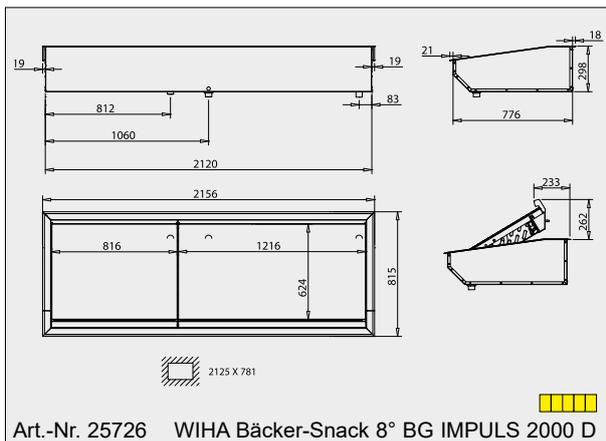
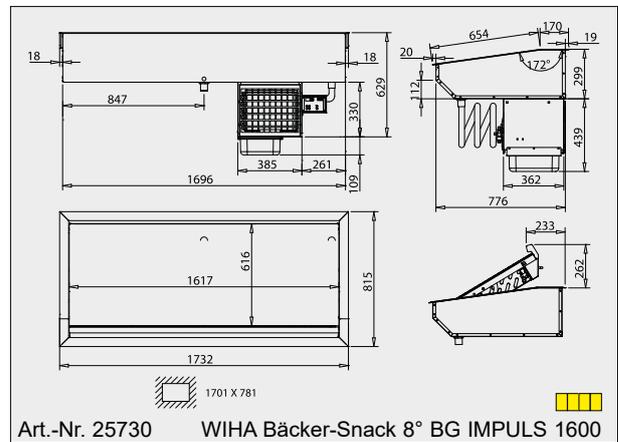
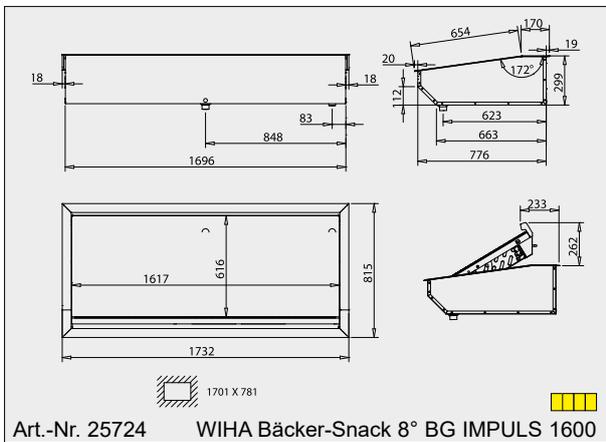
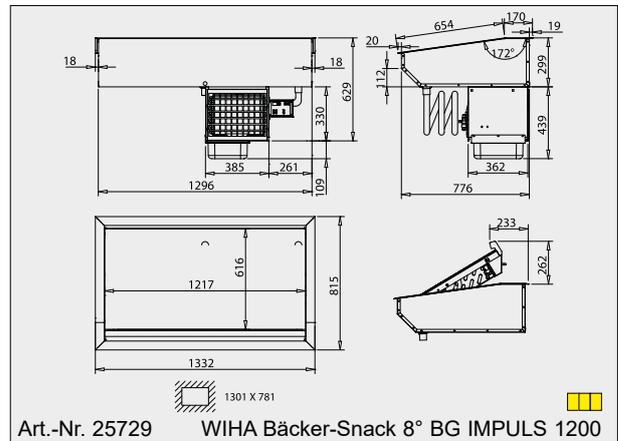
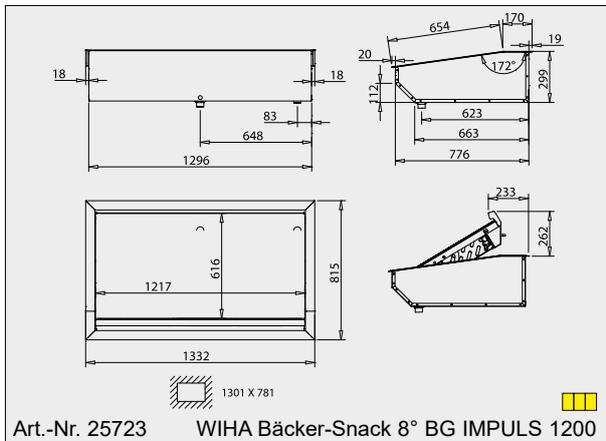
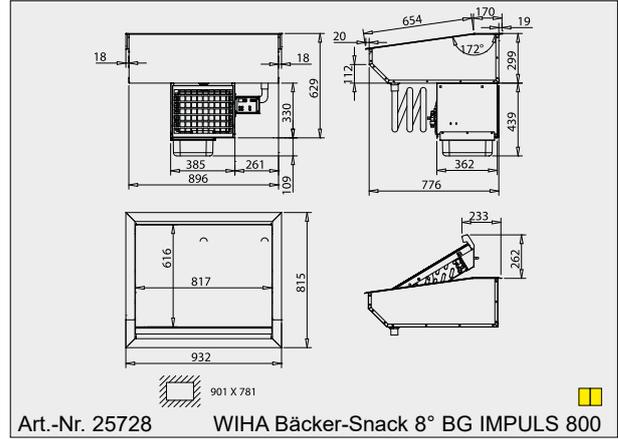
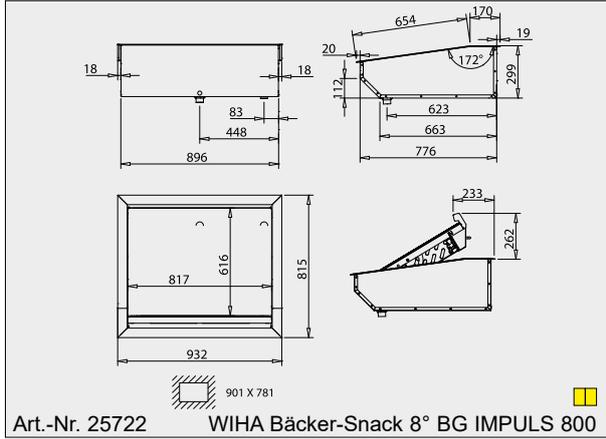
Beschreibung

Umluft-Kühleinheit zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 6 cm (untere Position). Die wirkungsvolle Warenfläche aus schwarzem Hartglas kann waagrecht oder für den Impulsverkauf schräg eingestellt werden (MOVE-UP-FUNKTION). Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasauflauf erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.
Temperatur:
Untere Stellung: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
Obere Stellung: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabeteiken.

Ausführung

Ausführung Umluft-Kühleinheit siehe Bäcker-Snack 8° IMPULS (Seite 86), jedoch mit aufgelegtem Hartglas mit kratzfester, schwarz glänzender Oberfläche.



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

3. Umluft-Einbaukühlungen

Abgewinkelter Einbau (8°)



Bäcker-Snack® FLA 8° IMPULS

Die clevere Lösung mit der flachen Ausblasdüse für den Impulsverkauf

3
Abgewinkelter Einbau

WiHA
FRISCHE-SYSTEM
(Sonderzubehör)
Patentrechtlich geschützt

WiHA
LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA
SPLIT-CONTROL
(Sonderzubehör)
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA
ROUND-BOTTOM
Einfache Reinigung des Wannenbodens

WiHA
MOVE-DOWN
+ Gasdruckfedern

WiHA
MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt



Gute Kühlung durch Impulstechnik mit effektiver Verdampferausnutzung.

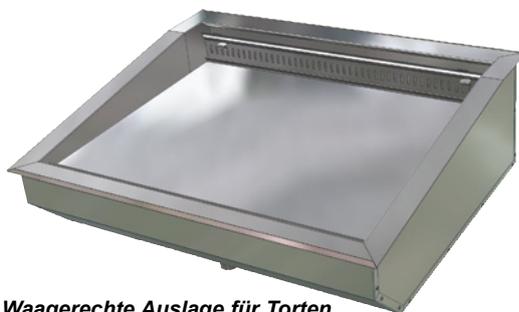


Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Flache Ausblasdüse für komfortables Arbeiten
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfertechnik für die einfache Reinigung
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuering
- Separater Einbaurahmen für einfachen Einbau

Bevorzugte Anwendung:
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm.
Belegte Brötchen auf Snack-Wellen.



Waagrechte Auslage für Torten

hochstellbar in 2 Sekunden



Geneigte Auslage für Kuchenstücke

WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 600 ***	11818	11819	370 W	230V/270W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 800	11800	20772	450 W	230V/350W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 1200	11804	20773	605 W	230V/390W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 1600 D (2 Luftkühler)	11802	20774	825 W	230V/540W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 2000 D (2 Luftkühler)	11806	11807 *	1060 W	230V/1025W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 2000 D (2 Luftkühler) **	11890	11891 *	1060 W	230V/1025W

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung. ** Kundenseitige Ansicht Auslagen: links 800 mm, rechts 1200 mm.
*** Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
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

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

	Art.-Nr.
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	

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 8 cm (untere Position). Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

Temperatur:

Untere Stellung: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
 Obere Stellung: < 7°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 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.

Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer 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 Edelstahl-Einbaurahmen mit geschliffener Oberfläche. Durch die Impuls-Technik ist die Warenauslage für den Impulsverkauf einfach ca. 8° zum Kunden neigbar.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

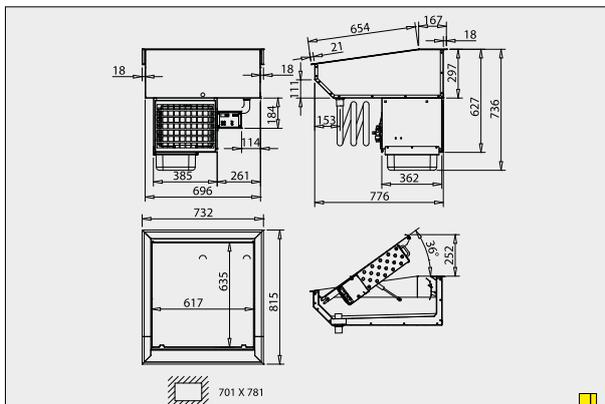
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperatur- und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

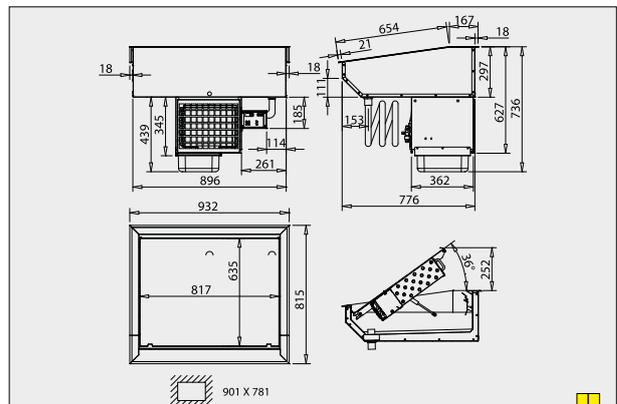
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

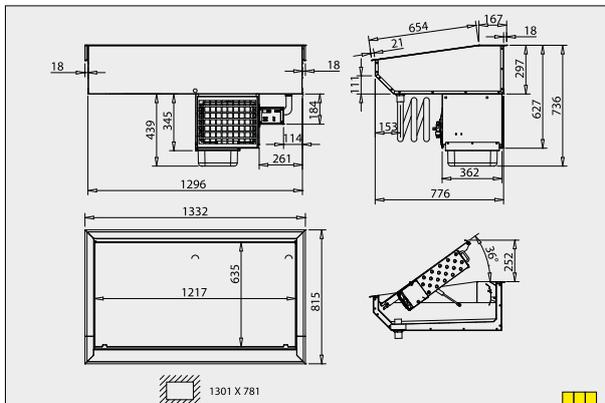
3
Abgewinkelter
Einbau



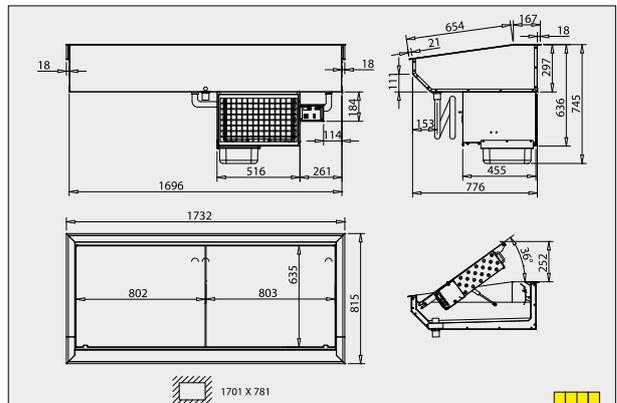
Art.-Nr. 11819 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 600



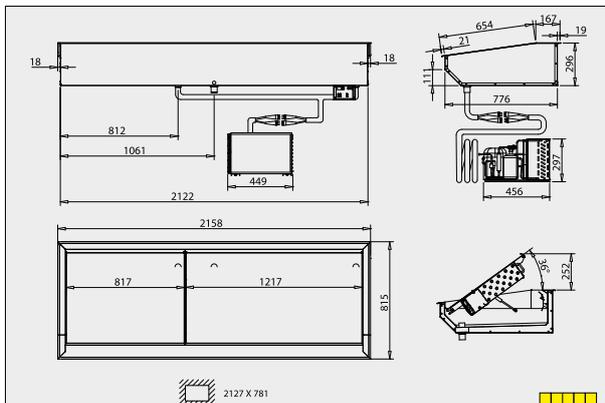
Art.-Nr. 20772 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 800



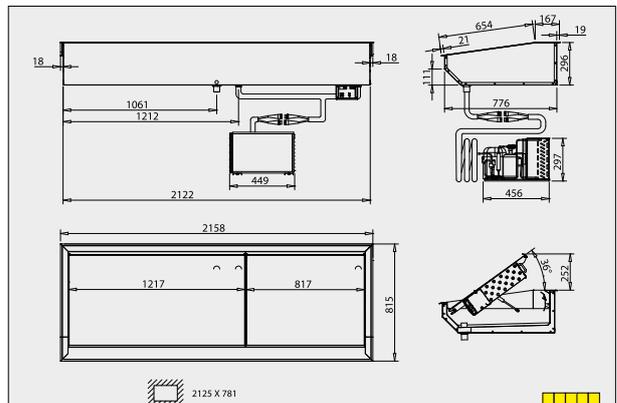
Art.-Nr. 20773 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 1200



Art.-Nr. 20774 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 1600 D



Art.-Nr. 11807 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 2000 D



Art.-Nr. 11891 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 2000 D

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