

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gastro-Snack®

Universell verwendbar – im Gastro-Norm-Maß

WiHA
FRISCHE-SYSTEM
(Sonderzubehör)
Patentrechtlich geschützt

WiHA
LONG-LIFE
Längere Lebensdauer
des Kälteaggregates

WiHA
MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

WiHA
MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

WiHA
SPLIT-CONTROL
(Sonderzubehör)
Flaches herausnehmbares Bedienteil



Abb.: Einbaubeispiel Gastro-Snack

Bevorzugte Anwendung:
Zum Kühlen von Speisen in GN-Behältern,
Kuchenstücken, Snacks, Salatschalen,
Getränkeflaschen, etc.
(Tiefe der GN-Behälter: 100 mm oder 150 mm. Zur einwandfreien Kühlung
dürfen die Waren nicht aus der Kühlwanne herausragen.)



Längere Frische durch patentiertes FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

Die abgebildeten GN-Behälter gehören nicht zum Lieferumfang. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

WIHA Gastro-Snack	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.					
Gastro-Snack 1 *	6328	6329 **	436	716	320 W	230V/180W	■
Gastro-Snack 2	6160	20302	761	716	370 W	230V/270W	■ ■
Gastro-Snack 3	6161	20303	1086	716	450 W	230V/320W	■ ■ ■
Gastro-Snack 4	6162	20304	1411	716	605 W	230V/400W	■ ■ ■ ■
Gastro-Snack 5	6163	20305	1736	716	825 W	230V/550W	■ ■ ■ ■ ■
Gastro-Snack 6	6166	20306 **	2063	716	1060 W	230V/1060W	■ ■ ■ ■ ■ ■
Gastro-Snack 7	6164	20307 **	2388	716	1060 W	230V/1060W	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Gastro-Snack 8	6165	20308 **	2713	716	1260 W	230V/1290W	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Gastro-Snack 5 x 1/3 ***	6540	20730 **	991	503	370 W	230V/270W	■ ■ ■ ■
Gastro-Snack 7 x 1/3 ***	6542	20732 **	1343	503	450 W	230V/320W	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

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

* Ausführung mit geklebter Isolierung mit äußerer Dampfsperre aus Aluminiumfolie.
** Ohne Unterbaugehäuse. Das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angesteckt.
*** Verdampfer hochklappbar, keine Gasdruckfedern.

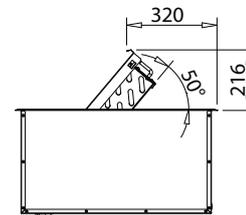
Sonderzubehör

- | | |
|---|---------------------------------|
| Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert | Art.-Nr.
33196 |
| Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss | 3815 |
| Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat | 12201 |
| Steuerung TMP 630 anstatt 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen | 12210 |
| Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) | 12219 |
| Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse | 2452 |
| Transformator mit Gleichrichter, 20 VA (Erforderlich bei Gastro-Snack 8 bei Betrieb an der Steuerung TMP 630) | 2452 |
| Maschinenschutzblende Typ 370-825 | 33194 |

Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ **10197**
(Preis je Luftkühler, ab Modell GN 6 mit 2 Luftkühlern, siehe Seite 384)

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.
(nicht für Größen 1, 2, 5 x 1/3 und 7 x 1/3)

- | | |
|---|--------------|
| Saucenpräsentier dreifach, GN 2/4 (inkl. drei Preisschildträger, drei Salatsaucenbehälter und drei passende Kellen) | 10364 |
| Salatsaucenbehälter 1,3 l aus Edelstahl, einzeln | 8033 |
| Saucenkelle, einzeln | 12910 |



Auf Anfrage lieferbar: „Gastro-Snack F“ mit kleiner Schwenkhöhe der aufgeklappten Warenauslage – perfekt einsetzbar für niedrige Glasaufbauten.

- | | |
|---|--------------------------------|
| Einlegeboden GN 1/1, ungelocht (für Snacks etc.) | Art.-Nr.
6218 |
| Einlegeboden GN 1/1, gelocht | 6217 |
| Einlegeboden GN 1/3, ungelocht | 6549 |
| Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1GN und 2/4GN) werden Zwischenstege benötigt: | |
| Zwischensteg GN 1/1 längs mit fixierter Position im GN 1/1-Raster | 6219 |
| Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm | 1025 |
| Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm | 3010 |
| Zwischensteg GN 1/3 längs mit fixierter Position | 6212 |

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Speisen in 100 mm oder 150 mm tiefen Gastro-Norm-Behältern und auf optional lieferbaren Einlegeböden.

Bei Betrieb mit Glasaufsatz, welcher nur an der Luftausblasseite offen ist:
 Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
 Bei Betrieb ohne Glasaufsatz:
 Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren hierbei nicht aus der Kühlwanne herausragen.
 Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Gastro-Snack 1:

Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" gefertigt. Isolierung FCKW-frei mit äußerer Dampfsperre aus Aluminiumfolie. Innerhalb der Wanne befinden ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern ausgestattet. Hier kann ein GN-Behälter eingehängt werden oder ein Einlegeboden (als Zubehör erhältlich) aufgelegt werden.
 Zur Reinigung des Wannenbodens ist der Innenboden mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar (nicht selbsthaltend).
 Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Gastro-Snack 2 bis Gastro-Snack 8:

Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygienecken 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. Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern ausgestattet. Hier können GN-Behälter eingehängt werden oder Einlegeböden (als Zubehör erhältlich) aufgelegt werden.
 Zur Reinigung des Wannenbodens ist der Innenboden mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffnetem Innenboden nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann der Innenboden nach vorne hochgezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).
 Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen mit geschliffener Oberfläche.

Gastro-Snack 5 x 1/3 und 7 x 1/3:

Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" gefertigt. Isolierung FCKW-frei mit äußerer Dampfsperre aus Aluminiumfolie. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern zum Einhängen von GN-Behältern ausgestattet.

Zur Reinigung des Wannenbodens ist der Innenboden mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und über herauschwenkbare Hebel feststellbar. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffnetem Innenboden nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Die Lieferung erfolgt einschließlich der Bodenträger.

Bei externem Kälteaggregat

- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
 - Eingebaute Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

Gastro-Snack 2 bis Gastro-Snack 5:

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.

Wenn vor Ort kein Abfluss für das Kondenswasser vorhanden ist, können wir auf Wunsch eine Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montieren.

Gastro-Snack 1 und Gastro-Snack 6 bis Gastro-Snack 7 und Gastro-Snack 5 x 1/3 und 7 x 1/3:

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

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

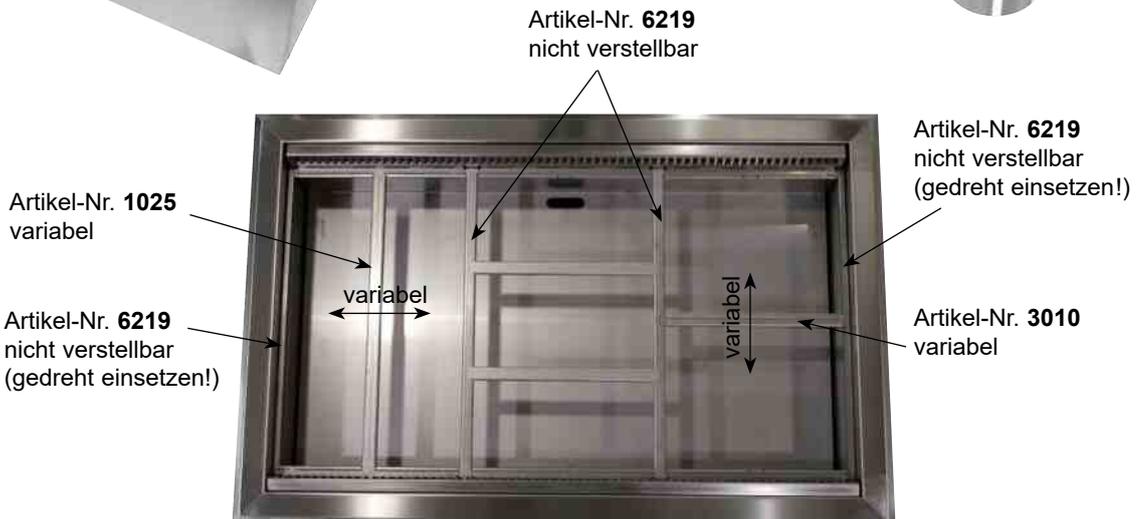
Gastro-Snack 8:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 630 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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



Als Zubehör ist ein Saucenpräsenier mit drei Edelstahlbehältern lieferbar.



1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau

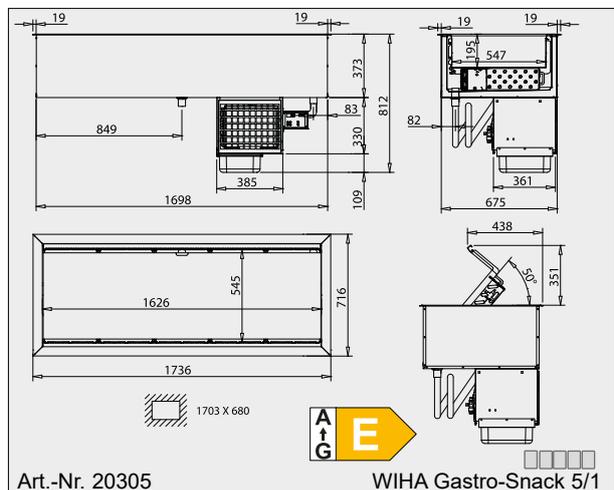
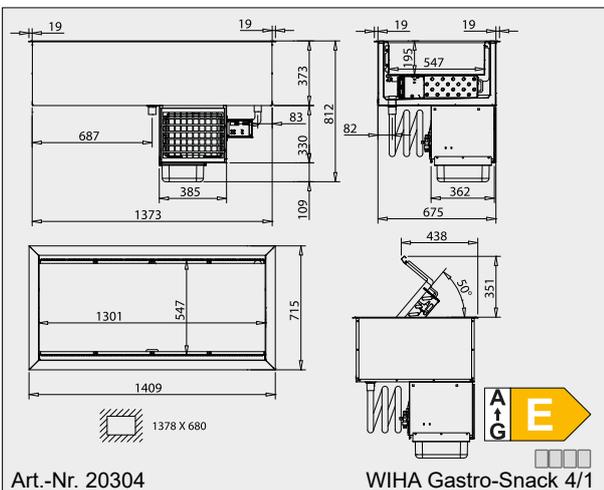
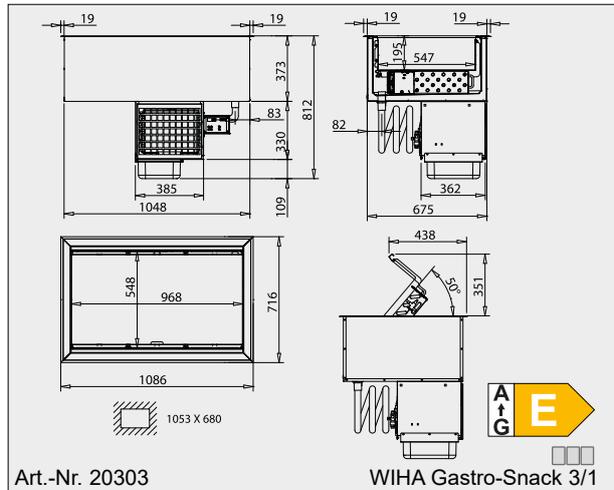
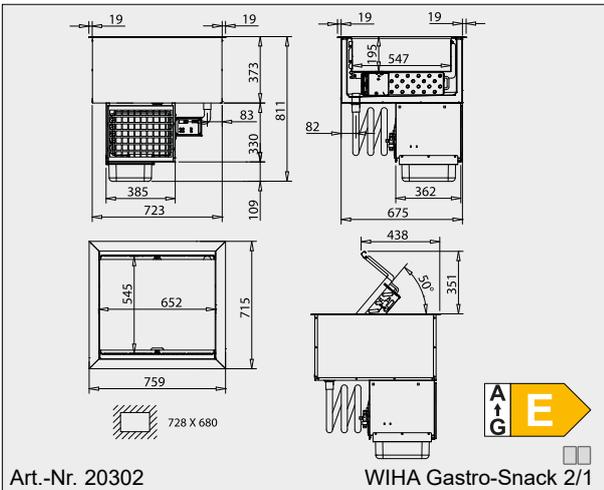
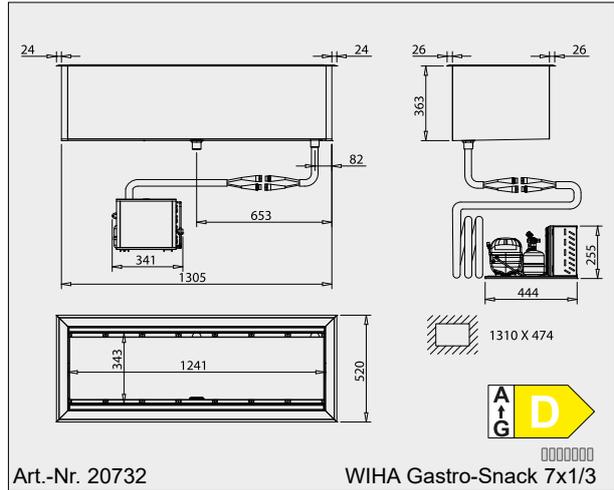
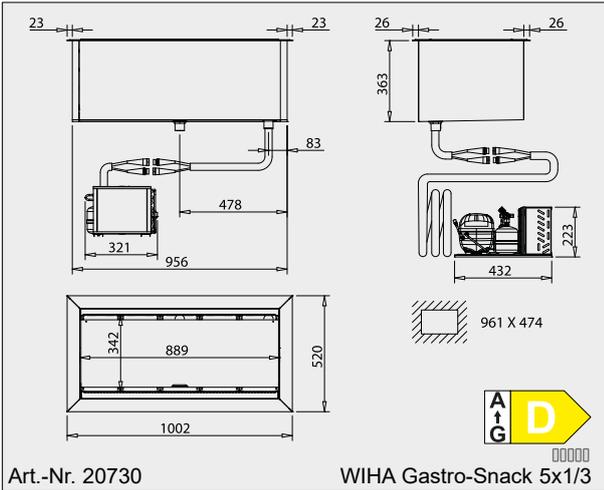


1

Hustenschutz-Aufbau SB-GN

Glasaufbau mit Hustenschutzfunktion und LED-Beleuchtung. Mehr Informationen finden Sie in Kapitel 15 auf Seite 365.

Bevorzugte Anwendung:
für Selbstbedienungstheken oberhalb von GN-Umluftkühleinsätzen wie z. B. WIHA Gastro-Snack.



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

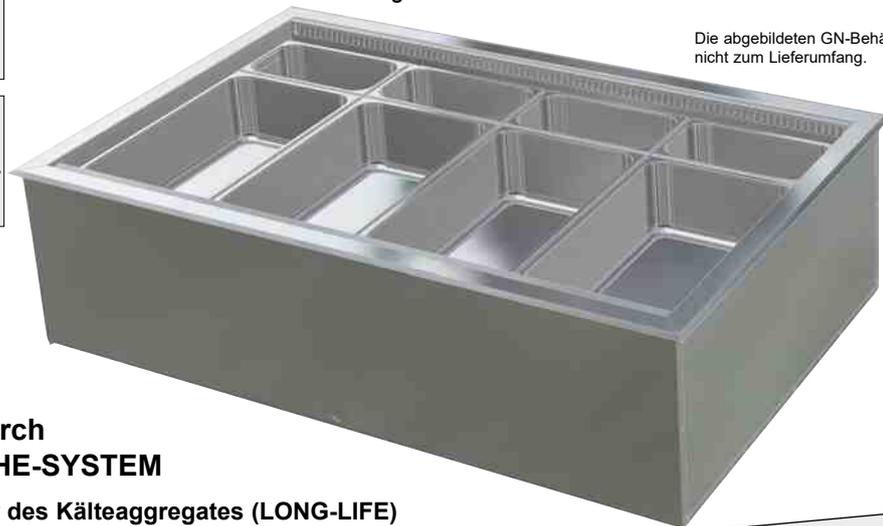
Gastro-Snack[®] 1+1/3 & Gastro-Snack[®] 2 x L

Universell verwendbar – Modell für tiefe Thekenanlagen

1
Gerader Einbau



Für Gastro-Norm-Behälter mit einer Tiefe von 100 mm oder 150 mm. Auch mit Einlegeböden bestückbar.



Die abgebildeten GN-Behälter gehören nicht zum Lieferumfang.

Längere Frische durch patentiertes FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

Bevorzugte Anwendung:
Zum Kühlen von Speisen in Gastro-Norm-Behältern, Kuchenstücken, Salat-schalen, Getränkeflaschen, etc.
(Tiefe der GN-Behälter 100 mm oder 150 mm. Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren nicht aus der Kühlwanne herausragen.)

WIHA Gastro-Snack 1+1/3	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Gastro-Snack 2 x (1+1/3) *	21602	21612	450 W	230V/320W
Gastro-Snack 3 x (1+1/3)	21603	21613	605 W	230V/400W
Gastro-Snack 4 x (1+1/3)	21604	21614	825 W	230V/550W
Gastro-Snack 5 x (1+1/3)	21605	21615 **	1060 W	230V/1050W

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

* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

** Ohne Unterbaueinheit. Das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angesteckt. Zur Steuerung wird die Steuerung TMP 620 eingesetzt.

WIHA Gastro-Snack 2 x L	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Gastro-Snack 2 x (1+1/3) L	6171	20321	450 W	230V/350W
Gastro-Snack 2 x 2 L	6172	20322	605 W	230V/390W

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

Sonderzubehör

Gastro-Snack 1+1/3	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 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	33194
Maschinenschutzblende Typ 450-825	33194
Einlegeböden 1/1+1/3 GN, ungelocht	6225
Einlegeböden 1/1+1/3 GN, gelocht	6226
Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1GN und 2/4GN) werden Zwischenstege benötigt:	
Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm	1025
Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm	3010

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

Sonderzubehör

Gastro-Snack 2x L	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 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	33194
Maschinenschutzblende Typ 450-605	33194
Satz Einlegeböden 1/1+1/3 GN, ungelocht	6201
Satz Einlegeböden 2x2 GN, ungelocht	6202
Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1GN und 2/4GN) werden Zwischenstege benötigt:	
Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm	1025
Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm	3010

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Speisen in 100 mm oder 150 mm tiefen Gastro-Norm-Behältern und auf optional lieferbaren Einlegeböden.

Bei Betrieb mit Glasaufsatz, welcher nur an der Luftausblasseite offen ist:

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

Bei Betrieb ohne Glasaufsatz:

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

Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren hierbei nicht aus der Kühlwanne herausragen.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Innerwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern ausgestattet. Hier können GN-Behälter eingehängt werden oder Einlegeböden (als Zubehör erhältlich) aufgelegt werden.

Zur Reinigung des Wannensbodens ist der Innenboden mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffnetem Innenboden nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannensbereiches bzw. für den Service kann der Innenboden nach vorne hochgezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).

Einfacher Einbau durch Einhängerrand und Edelstahl-Einbaurahmen mit geschliffener Oberfläche. Die Lieferung erfolgt einschließlich GN-Stege.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautes 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.**

Wenn vor Ort kein Abfluss für das Kondenswasser vorhanden ist, können wir auf Wunsch eine Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montieren.

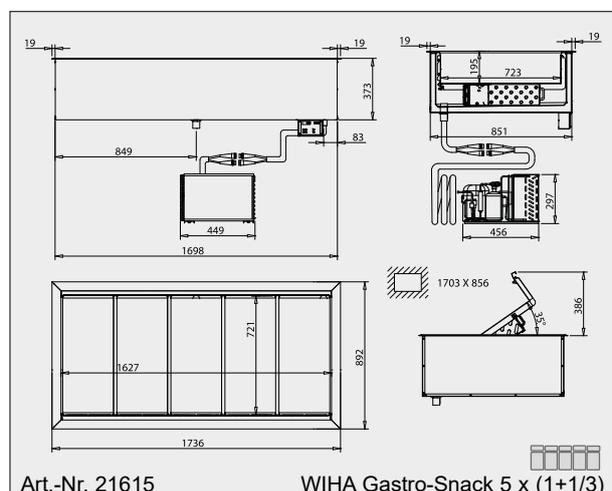
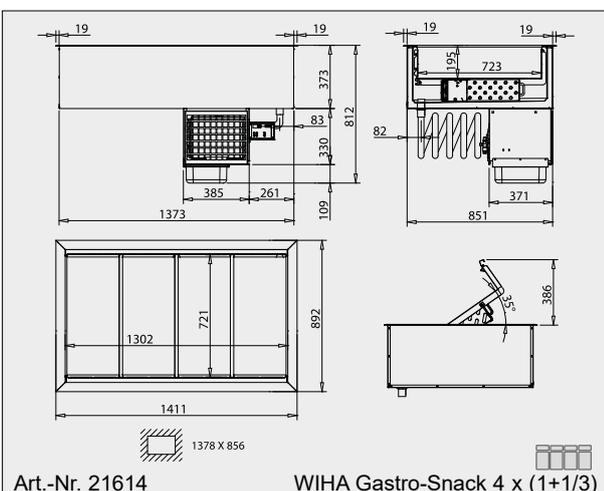
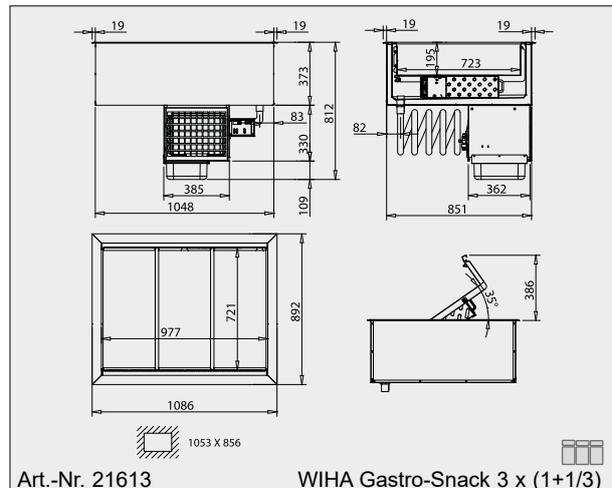
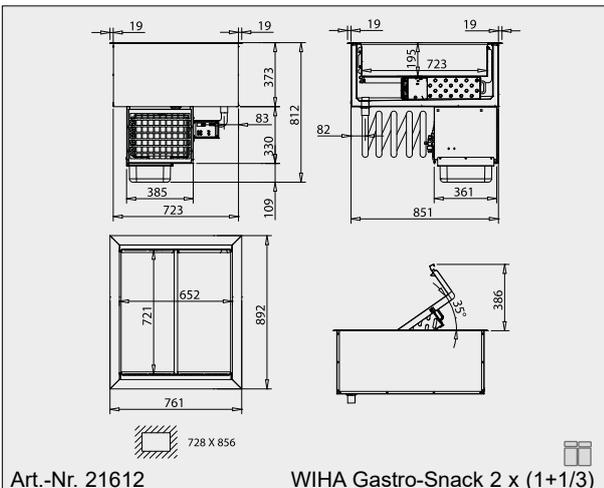
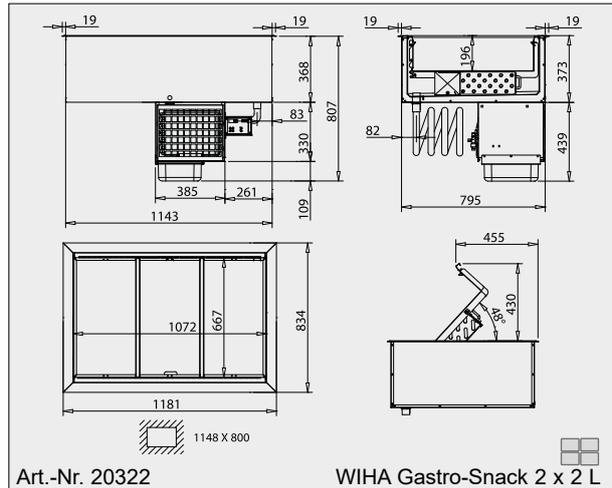
Für Modell Gastro-Snack 5x 1+1/3:

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. Für die Thekenbeleuchtung ist ein frei nutzbarer Ausgang vorhanden.

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.

Gastro-Snack HEISS-KALT

Multifunktionaler Kühl- und Warmhalteinsatz

1
Gerader Einbau



HEISS-KALT

80°C 6°C



Universell einsetzbar!

- Als Umluftkühlung oder Bain-Marie nutzbar
- GN-Behälter können direkt eingesetzt werden
- Im Kühlbetrieb 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- MOVE-DOWN-TECHNIK
- Servicefreundlich
- Komfortable digitale Temperatursteuerung
- Dimmer für bauseitige Wärmestrahler integriert

Bevorzugte Anwendung:

KALT:
Auf Einlegeboden: Kuchen, Tortenstücke, Snacks, Desserts, Getränkeflaschen
In GN-Behältern: Salate

HEISS:
In GN-Behältern: Fingerfood ... (feuchte Wärme)
Auf Auflageboden: Croissants

WIHA Gastro-Snack HEISS-KALT	Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung –	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Korpus [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.					
Gastro-Snack HEISS-KALT - 2	10501	10503	759	714	373	370 W	230V/1100W *
Gastro-Snack HEISS-KALT - 3	10502	10504	1084	714	373	450 W	230V/1650W *

Geruchsverschluss ist als Zubehör lieferbar. Der für eine bauseitige Wärmebrücke notwendige Dimmer ist bereits fertig im Schaltschrank montiert.
 * Die Anschlussleistung beinhaltet nicht die extern anzuschließende Wärmebrücke.

Sonderzubehör

Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss

Art.-Nr. 3815

Einlegeboden GN 1/1, ungelocht (für den Kühlbetrieb)

6218

Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1GN und 2/4GN) werden Zwischenstege benötigt:
 Zwischensteg GN 1/1 längs mit fixierter Position **6219**
 im GN 1/1-Raster
 Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm **1025**
 Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm **3010**
 Zwischensteg GN 1/3 längs mit fixierter Position **6212**

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

Beschreibung

Verwendung als Umluft-Kühleinsatz:

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Lebensmitteln in 100 mm tiefen Gastro-Norm-Behältern und auf optional lieferbaren Einlegeböden. Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren hierbei nicht aus der Kühlwanne herausragen.

Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.

Verwendung als Bain-Marie:

Wasserbeheizte Bain-Marie zum Warmhalten von Lebensmitteln in Gastro-Norm-Behältern (100 mm tief).
Wassertemperatur Bain-Marie einstellbar von 30°C bis ca. 80°C.
Bauseits muss ein Wärmestrahler oberhalb des Gerätes vorgesehen werden.

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 Wärmestrahlens kein brennbares Kältemittel sammeln kann.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist ein wannenförmiger Boden aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Unterhalb des wannenförmigen Bodens befinden sich in einem geschützten Gehäuse die Heizelemente.

Zur Reinigung des unteren Wannenbodens ist der wannenförmige Boden mit Heizelementen, Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Für eine einfache Reinigung des Verdampfers lässt sich dieser von der Innenwanne nach unten klappen (MOVE-DOWN-FUNKTION). Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert.

Die Steuerung kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Borträger, höhenverstellbar
- Abfluss-Stopfen mit Kette
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperaturregelung
- Dimmer für bauseitigen Wärmestrahler (230 V, max. 1500 W)

Anmerkung: Dieses Gerät ist nur für das Kältemittel R134a/R513A freigegeben.

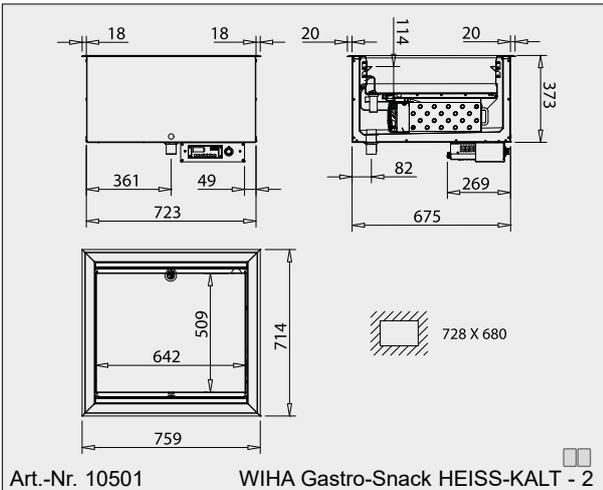
Ausführung

Aufbau und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygiene-ecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Innerhalb der Wanne befinden sich ein großzügig bemessener Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur

Ausführung Kälteaggregat

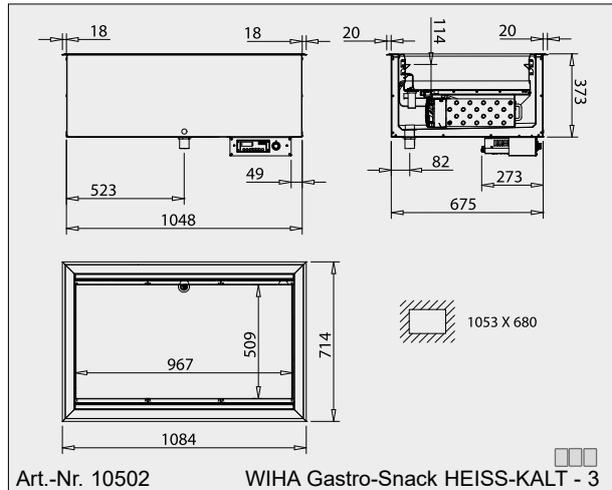
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.

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



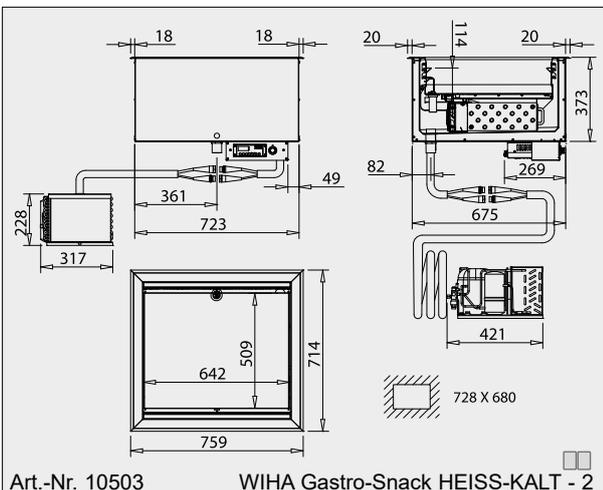
Art.-Nr. 10501

WIHA Gastro-Snack HEISS-KALT - 2



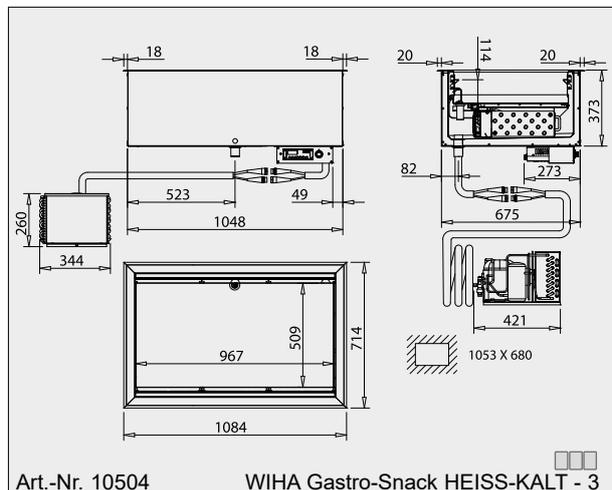
Art.-Nr. 10502

WIHA Gastro-Snack HEISS-KALT - 3



Art.-Nr. 10503

WIHA Gastro-Snack HEISS-KALT - 2



Art.-Nr. 10504

WIHA Gastro-Snack HEISS-KALT - 3

Euro-Snack®

Für Kuchen, Torten, Snacks, Getränke, Salate und vieles mehr

1
Gerader Einbau



WiHA
FRISCHE-SYSTEM
(Sonderzubehör)
Patentrechtlich geschützt

WiHA
MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

WiHA
SPLIT-CONTROL
(Sonderzubehör)
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA
MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

WiHA
LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates



Längere Frische durch patentiertes FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

Bevorzugte Anwendung:
Kuchen, Tortenstücke, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 15 cm.
(Ware unterhalb Luftausblasdüse)

Die abgebildeten Auflagebleche, die Maschinenschutzblende und die Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

WIHA Euro-Snack	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Euro-Snack 400 *	6294	6295	370 W	230V/270W
Euro-Snack 800	6220	20342	450 W	230V/350W
Euro-Snack 1200	6221	20343	605 W	230V/390W
Euro-Snack 1600	6222	20344	825 W	230V/540W
Euro-Snack 600 L *	6240	20347	370 W	230V/210W
Euro-Snack 1200 L *	6241	20348	450 W	230V/350W

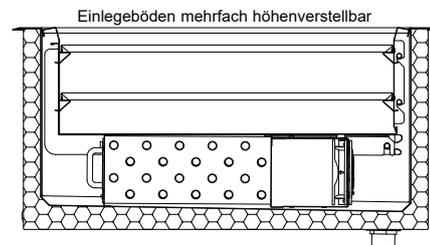
Lieferung einschließlich Einbauahmen. Die Kühlensätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebautem Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* 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
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt 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 (siehe Seite 384)	10197
Einlegeboden 406 x 606 mm (Ungelocht für Snacks etc.)	6205

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.



Beschreibung

Umluft-Kühleinheit zum Kühlen von Speisen auf Euro-Norm-Blechen und auf optional lieferbaren Einlegeböden.
Bei Betrieb mit Glasaufsatz, welcher nur an der Luftausblasseite ist:
Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
Bei Betrieb ohne Glasaufsatz:
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren nicht aus der Kühlwanne herausragen.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern ausgestattet. Hier können Euro-Norm Bleche (400 mm x 600 mm) oder als Zubehör lieferbare Einlegeböden aufgelegt werden. Zur Reinigung des Wannenbodens ist der Innenboden mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffnetem Innenboden nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann der Innenboden nach vorne hochgezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen mit geschliffener Oberfläche.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

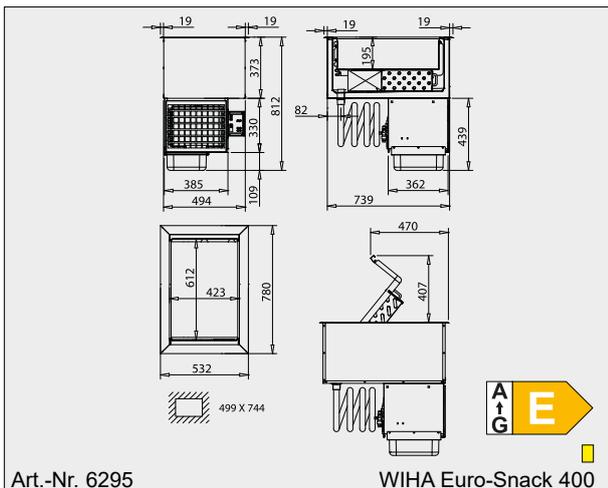
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

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.

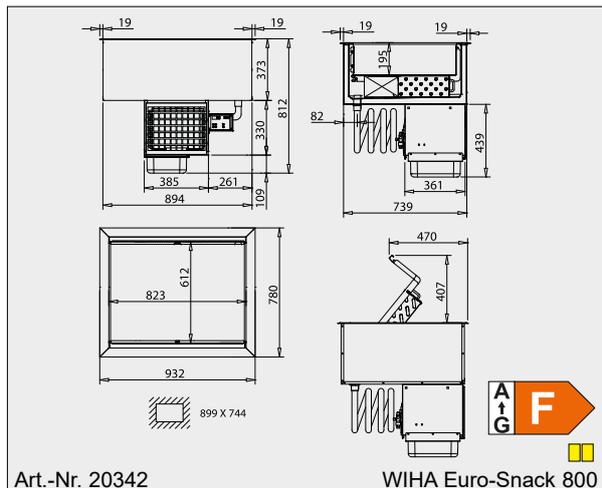
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

Wenn vor Ort kein Abfluss für das Kondenswasser vorhanden ist, können wir auf Wunsch eine Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montieren.



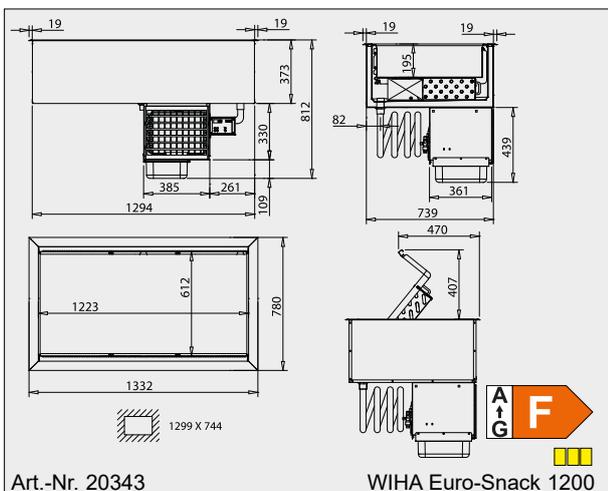
Art.-Nr. 6295

WIHA Euro-Snack 400



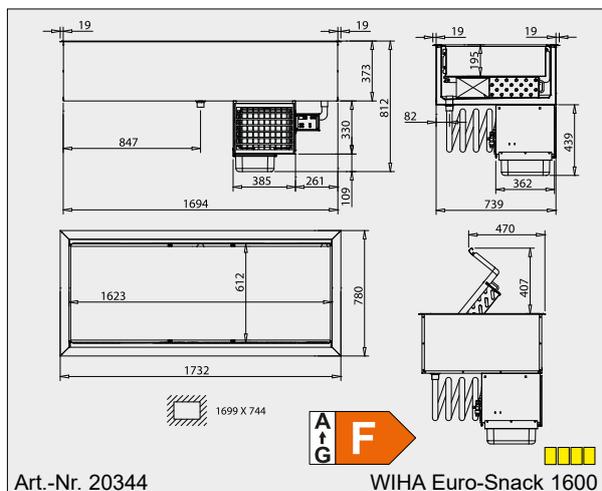
Art.-Nr. 20342

WIHA Euro-Snack 800



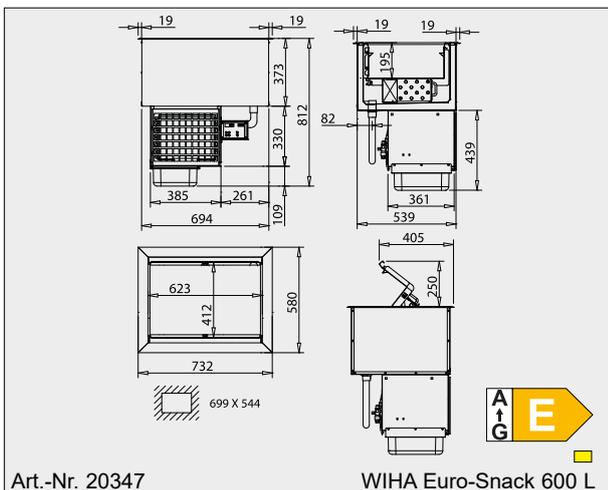
Art.-Nr. 20343

WIHA Euro-Snack 1200



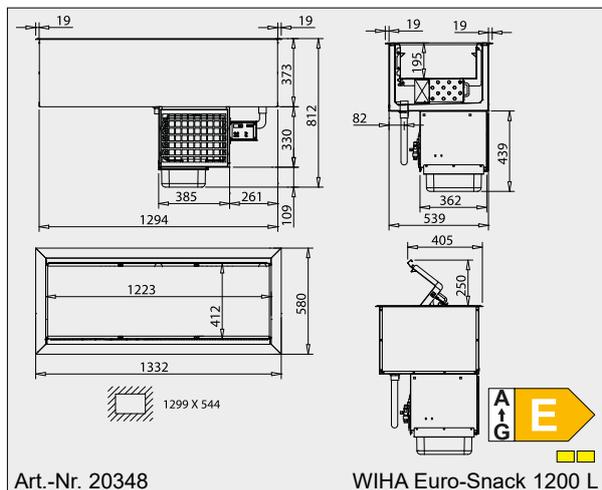
Art.-Nr. 20344

WIHA Euro-Snack 1600



Art.-Nr. 20347

WIHA Euro-Snack 600 L



Art.-Nr. 20348

WIHA Euro-Snack 1200 L