

3. Umluft-Einbaukühlungen

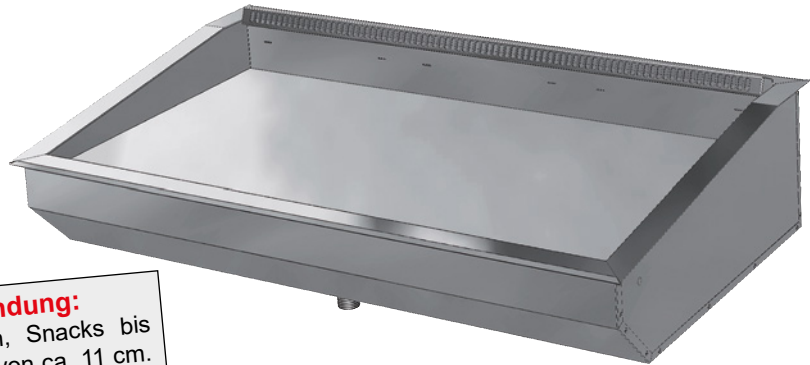
Abgewinkelter Einbau (8°)



Snack-Genie® 8°

Die preiswerte Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

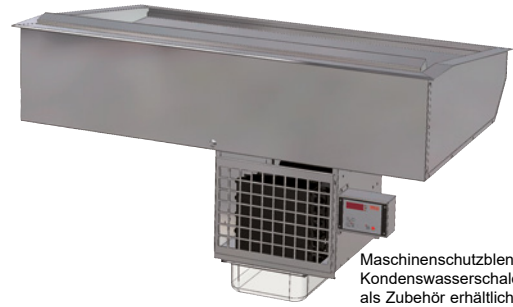
3
Abgewinkelter
Einbau



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

Zuverlässige Technik für den gewerblichen Alltag

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Robuste digitale Temperatur- und Abtausteuerng
- Kälteaggregat mit Leistungsreserven



Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

WIHA Snack-Genie 8°	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Snack-Genie 8° - 800	10430	10433	450 W	230V/350W	■ ■
Snack-Genie 8° - 1200	10431	10434	605 W	230V/390W	■ ■ ■
Snack-Genie 8° - 1600	10432	10435	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■

Die Kühleinätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2

Art.-Nr.

33196

3815

2182

Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen

12201

12210

Maschinenschutzblende Typ 450-825

33194

Bodenträger einzeln, einschwengbar

Art.-Nr.

5982

IMPULS-Einlegeboden mit 2 Bodenträgern
Breite 400 mm

5980

Mit dem IMPULS-Einlegeboden ist eine horizontale oder schräg zum Kunden geneigte Warenpräsentation möglich.

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz 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: < 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) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer 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.

Gute Zugänglichkeit des Verdampfers und des Lüfterbereiches für den Service. Nach Lösen der vorderen Riegelhalteschrauben lässt sich die gesamte

Warenauslage von dem Verdampfer wegschwenken, so dass Lüfterbereich und Verdampfer frei zugänglich sind.

Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebauten Temperatur- und Abtaubegrenzungsfühlern

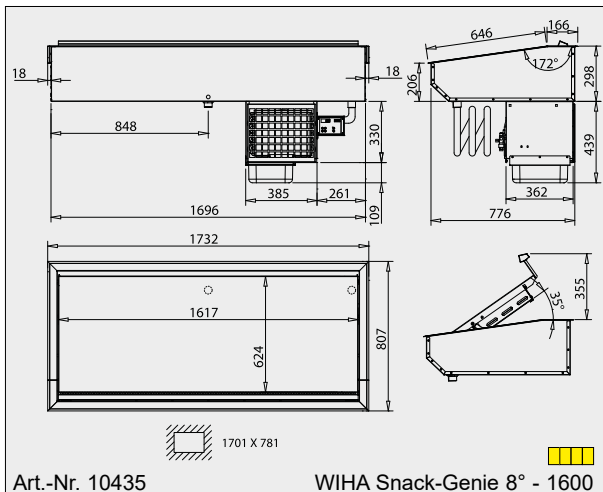
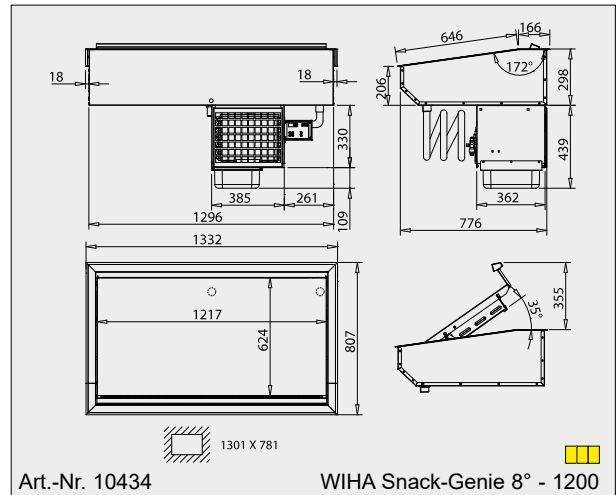
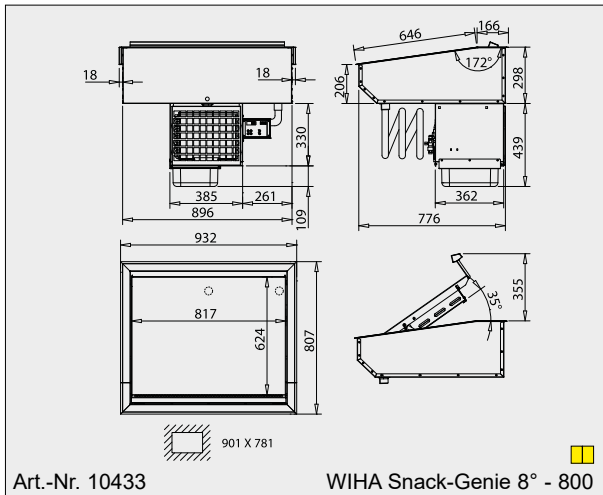
Ausführung Kälteaggregat

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 Temperaturregelung 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



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