

Bäcker-Snack®

Die bessere Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

48 Std.
 Vorzugs-
 programm

1
 Gerader Einbau


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 Abtaustuerung

Tipp: Eine preiswertere Ausführung finden Sie auf Seite 32. Passender Getränkekühler für die Thekenfront siehe Seite 130.

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 Verdampfer)	6006	20105	825 W	230V/540W	■
Bäcker-Snack 2000 D (2 Verdampfer)	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 Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a 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

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	2680
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 3 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich!)	6322

	Art.-Nr.
Maschinenschutzblende UTB 3 für Modell 400	6267
Maschinenschutzblende UTB 4 ab Modell 600	6253
Maschinenschutzblende UTB 5 für Modell 1600	6445
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 600 (Nicht für 600 L verwendbar)	6060
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 800	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200 (Nicht für 1200 L verwendbar)	6063
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600	6064
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600 D	6065
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 2000 D	6066
Kälteaggregat mit Kältemittel R290 (Nur für die Größen 600/800/1200/1600; nicht im 48 Std.-Programm; kein FRISCHE-SYSTEM möglich.)	22546

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 mit R134a-Technik: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
Temperatur mit R290-Technik: < 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 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 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
- Eingebautes Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

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 und Schnittstelle für WIHA SYSTEM-CONTROL zur Temperaturlaufzeichnung und Temperaturerfassung (HACCP).**

Für Modelle 600-1600 D:

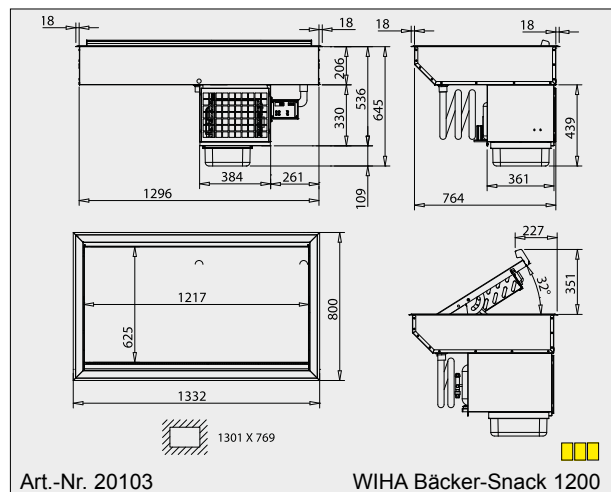
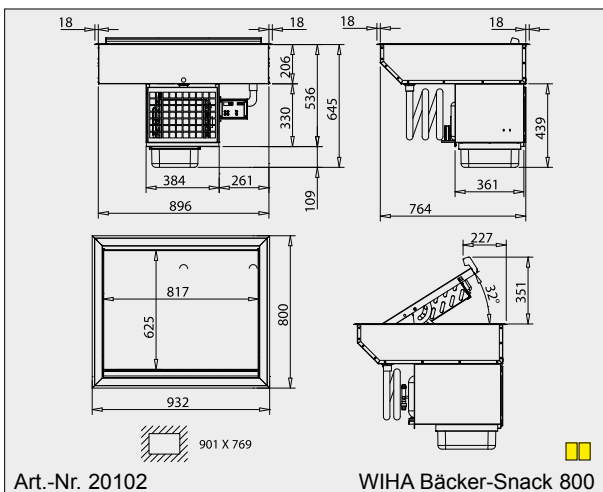
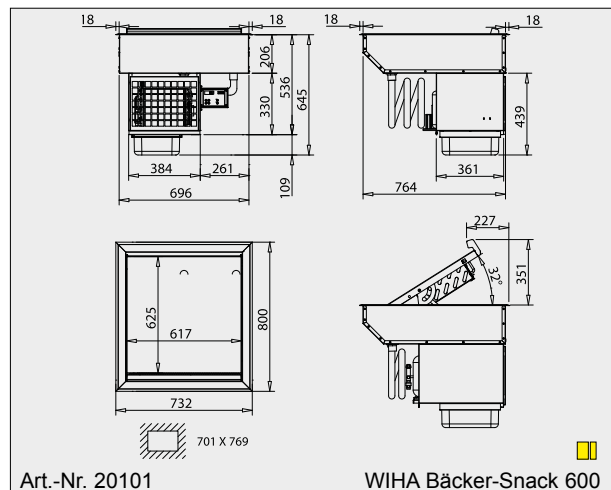
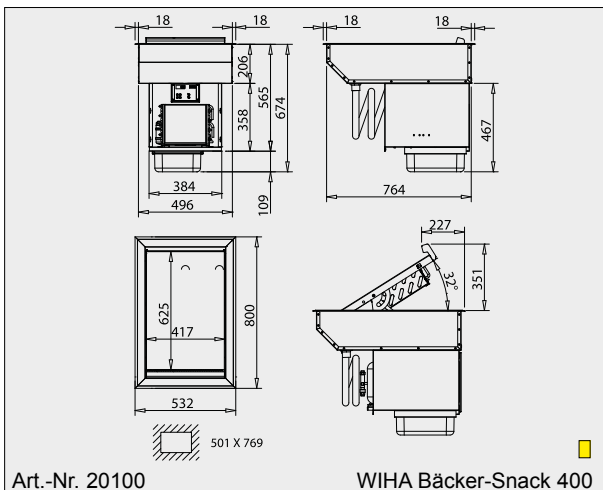
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperaturregung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei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

Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates und Schnittstelle für WIHA SYSTEM-CONTROL zur Temperaturlaufzeichnung und Temperaturerfassung (HACCP).

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 und Schnittstelle für WIHA SYSTEM-CONTROL zur Temperaturlaufzeichnung und Temperaturerfassung (HACCP).

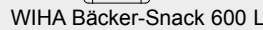
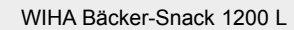
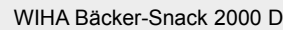
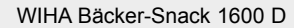
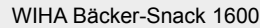


Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

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



Mehr Informationen zur Steuerung in Kapitel 16 „Zubehör“.



Einfacher Anschluss an die WIHA-CONTROL-BOX zur Temperaturaufzeichnung und Temperaturregelung (HACCP). Alarmer können per E-Mail versendet werden. Über den integrierten WEB-Server ist der Internetzugang auf Bedienfunktionen, auf die integrierte Zeitschaltuhr und auf die Temperaturprotokolle möglich.