

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1 Bäcker-Snack® IMPULS

Für den Impulsverkauf mit schrägstellbarer Warenauslage



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



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 Abschnellen des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a 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 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 Verdampfer)	6020	20125	825 W	230V/540W	■
Bäcker-Snack IMPULS 2000 D (2 Verdampfer)	6021	20126 **	1060 W	230V/1023W	■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchverschluss 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 bauseitigen Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
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	
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	6060
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 800	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200	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	22546

(Nur für die Größen 600/800/1200/1600; nicht im 48 Std.-Programm; kein FRISCHE-SYSTEM möglich.)

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz 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 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 Ausgabeteiken.

Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygienenecken (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.

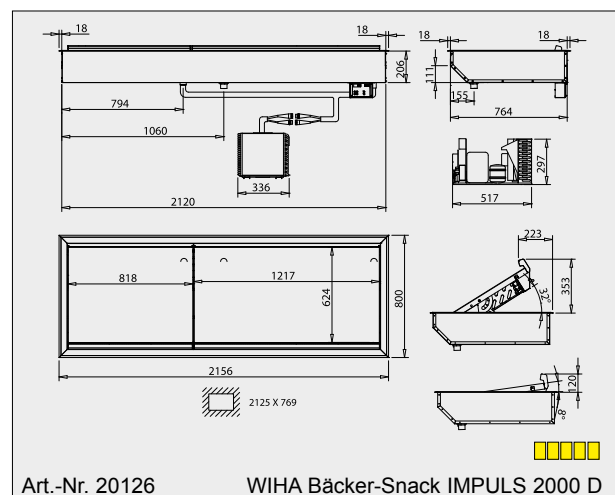
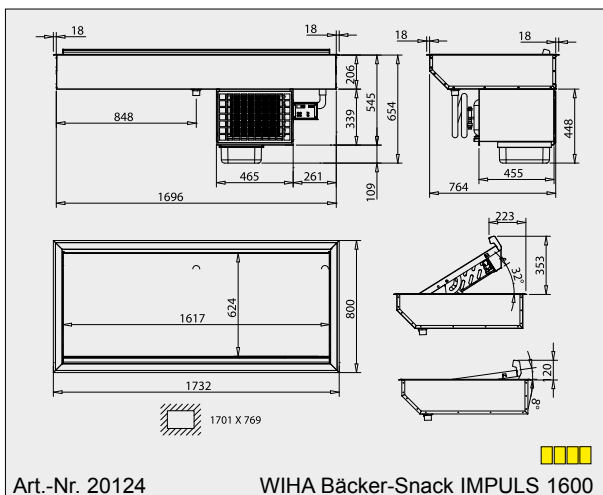
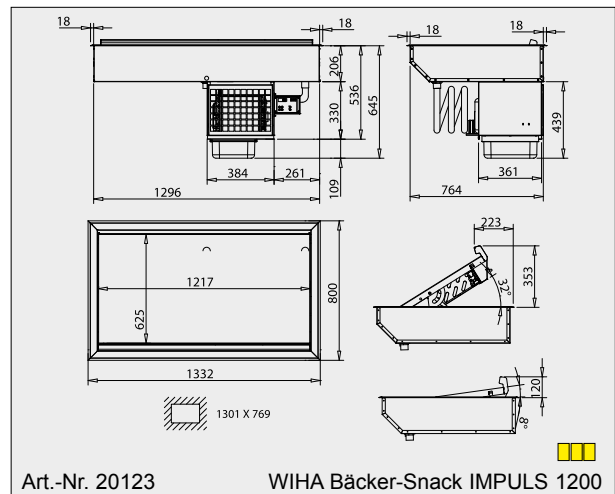
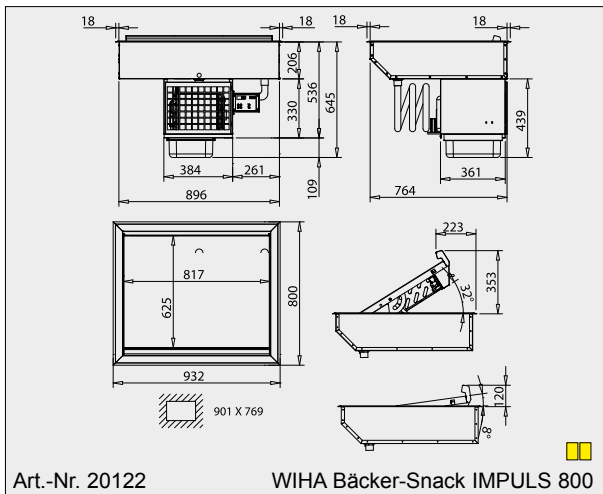
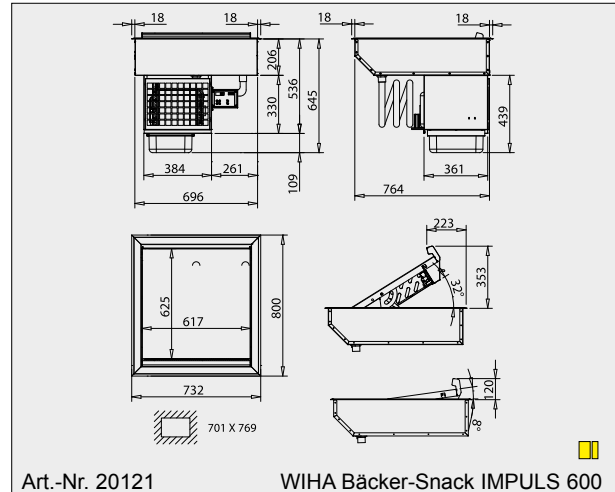
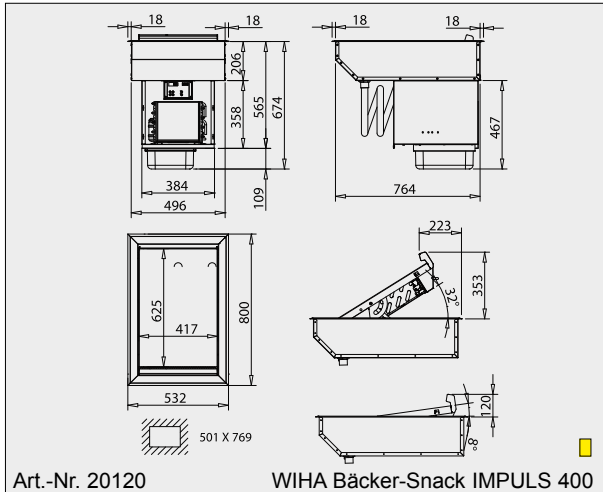
Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a
- 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-thegentechnik.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“.



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.