

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

Snack-Genie®

Die preiswerte Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks



Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

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 Abtaustuerung
- Kälteaggregat mit Leistungsreserven

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

WIHA Snack-Genie	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Snack-Genie 600	10156	20261	370 W	230V/270W	■
Snack-Genie 800	6120	20262	450 W	230V/350W	■
Snack-Genie 1200	6121	20263	605 W	230V/390W	■
Snack-Genie 1600	6122	20264	825 W	230V/540W	■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a 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
Maschinengehäuse schrägstellbar
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 3 frei nutzbaren Ausgängen
Maschinenschutzblende UTB 4
Maschinenschutzblende UTB 5 für Modell 1600

Art.-Nr.

2680

3815

2182

2678

12201

12210

6253

6445



Einfache Reinigung des Wannenbodens durch Liftverdampfer.

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: < 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 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 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
- Eingebaute Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

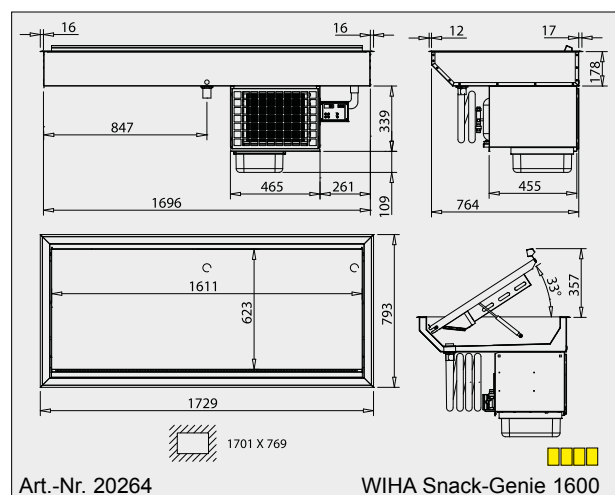
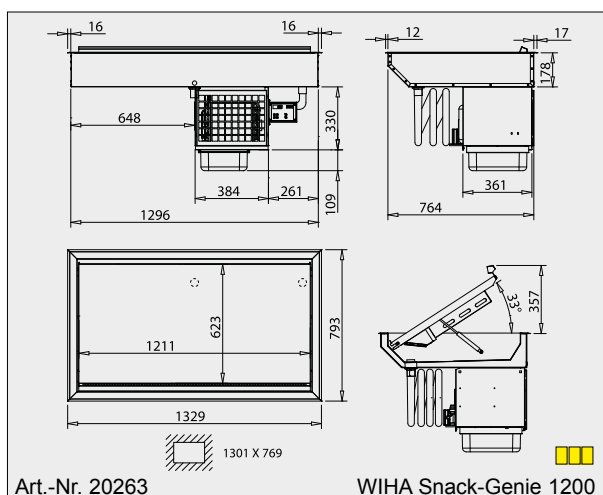
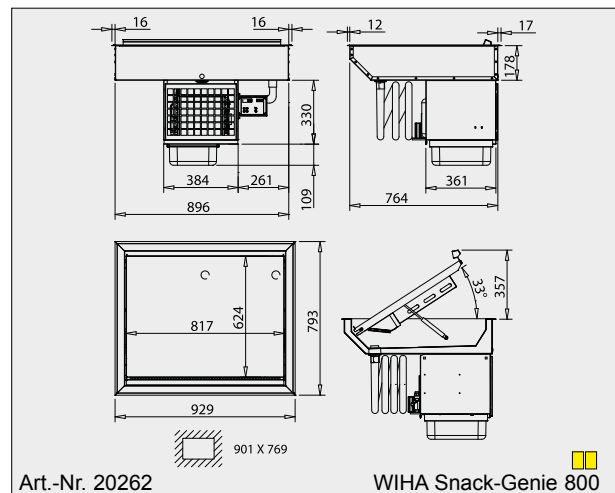
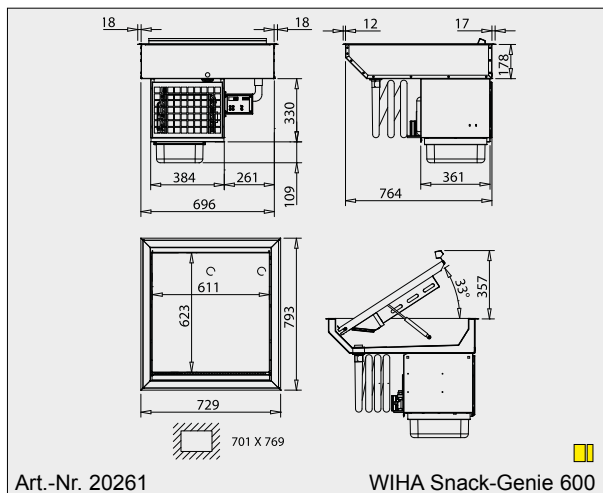
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.

Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und 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 und Schnittstelle für WIHA-SYSTEM-CONTROL zur Temperaturschaltung und Temperaturerfassung (HACCP).



Für den Service ist der gesamte Innenraum einfach zugänglich.



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