

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau

1  
Gerader Einbau

## Bäcker-Snack® PRALINE-NORMAL

Umschaltbar von Pralinenkühlung auf Normalkühlung



### Einfach umschaltbar von Pralinenkühlung auf Normalkühlung

- Hygieneboden
- Normalkühlung mit 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuering
- Langlebige Papst-Ventilatoren
- Separater Einbaurahmen
- Steuerung mit Zusatzschalter für Beleuchtung und Messerabstreifer ausgestattet
- Sicherheitsabschaltung für Pralinenheizung

Die Steuerung kann jetzt einfacher in die Bedienblende montiert werden.

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

**Bevorzugte Anwendung:**  
 Pralinen und Trüffel oder  
 Kuchen, Tortenstücke und Snacks  
 bis zu einer Warenhöhe von ca. 6 cm.

WIHA Bäcker-Snack PRALINE-NORMAL	Für externes Kälteaggregat - incl. Steuerung -		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
	Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis			
Bäcker-Snack PRALINE-NORMAL 800	11350 *	3.256 €	11353	4.450 €	450 W	230V/560W	■ ■
Bäcker-Snack PRALINE-NORMAL 1200	11351 *	3.618 €	11354	4.827 €	605 W	230V/600W	■ ■ ■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a und einschließlich Steuerung TMP 650 PN geliefert. Die Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
 \* Es ist ein separates Kälteaggregat vorzusehen. Der Betrieb an einer Verbundanlage ist nicht freigegeben. Die Steuerung ist im Lieferumfang enthalten.

### Im Sommer Kuchen und Snacks, im Winter feinste Pralinen!

Mit dem Bäcker-Snack PRALINE-NORMAL können Sie den Einsatzbereich der Kühlung mit einem Tastendruck wählen!

Entweder für Snacks und Tortenstücke bei einer Temperatur von unter 7°C und hoher Luftfeuchtigkeit

oder

für Pralinen bei einer Temperatur von ca. 15°C bis 18°C bei niedriger Luftfeuchtigkeit.

Somit haben Sie die Möglichkeit, den kostbaren Thekenplatz je nach Warenangebot optimal zu nutzen!

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.	Preis
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	2680	51 €
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815	18 €
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182	61 €
Maschinengehäuse schrägstellbar	2678	50 €
Maschinenschutzblende UTB 4	6253	67 €

### Beschreibung

Umluftkühleinheit zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm, alternativ auf ein trockenes Klima für Pralinen umschaltbar

Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

**Normalkühlung:**

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

**Pralinenkühlung:**

Warentemperaturen ca. 14°C bis 18°C bei 25°C/60% rel. LF.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetecken.

Einfacher Einbau durch Einhängerland und Edelstahl-Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

Die digitale Abtau- und Temperatursteuerung ist unterhalb der Kühlwanne fertig montiert. Sie enthält Ausgänge für den bauseitigen Anschluss von Thekenbeleuchtung und Messerabstreifer. Für die Pralinenheizung ist eine Sicherheitsabschaltung vorhanden, welche die Heizung bei zu hohen Temperaturen abschaltet. Im Normal-Kühlbetrieb sind für verschiedene Lebensmittel zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar.

**Mit Schnittstelle für WIHA-SYSTEM-CONTROL zur Temperaturaufzeichnung und Temperaturkontrolle (HACCP).**

**Bei externem Kälteaggregat**

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a
- Vormontierte Abtau- und Temperatursteuerung TMP 650 PN

Anmerkung: Es ist ein separates Kälteaggregat vorzusehen. Der Betrieb an einer Verbundanlage ist nicht freigegeben!

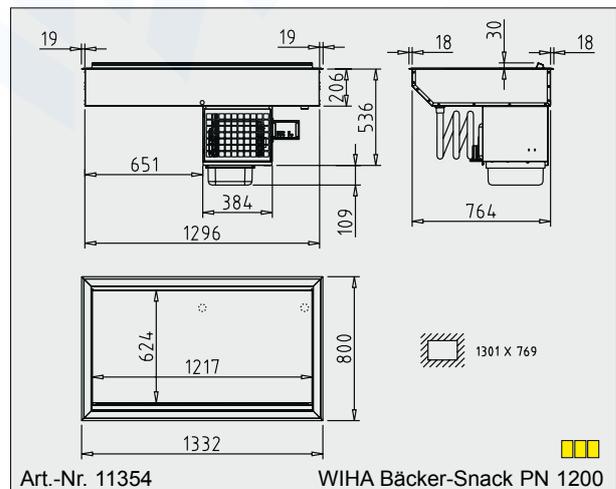
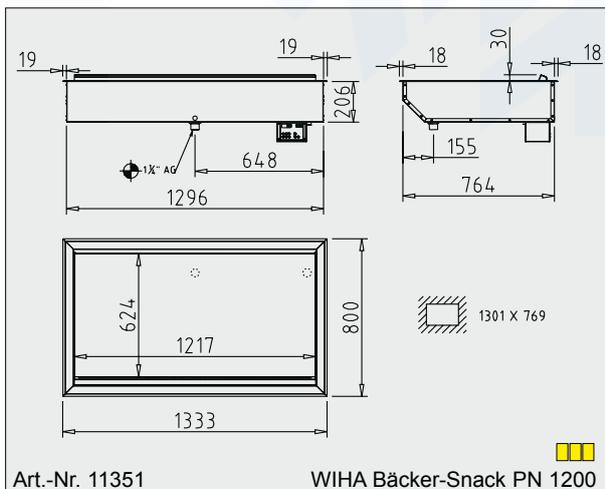
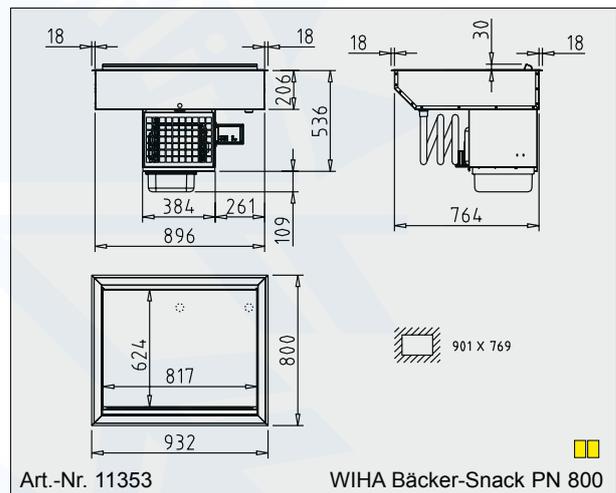
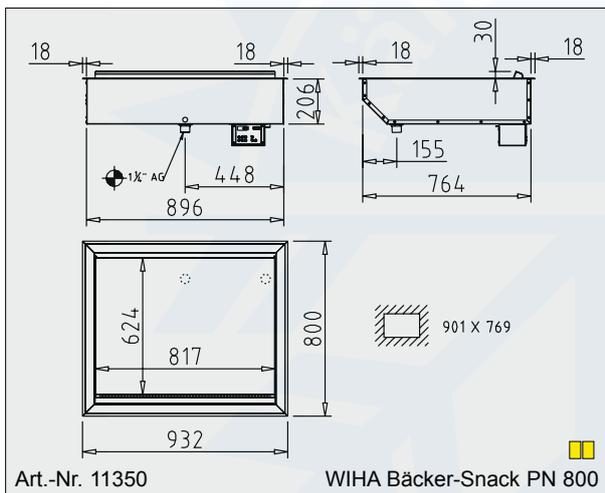
### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche, eine Verdampferheizung 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.

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).

### Ausführung Kälteaggregat

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



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf der beiliegenden DVD enthalten.