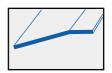


Abgewinkelter Einbau (8°)

Übersicht

Umluft-Einbaukühlungen – Abgewinkelter Einbau (8°bzw. 5°)



Abgewinkelter Einbau 8°

Bäcker-Snack 8°Die bessere Umluftkühlung für Kuchen, Torten und Snacks

Bäcker-Snack 8° IMPULS

Seite 86

Die clevere Lösung für den Impulsverkauf

Bäcker-Snack 8° BG IMPULS Se

Perfekte Präsentation auf schwarzer Auslage (schrägstellbar)

Seite 88

Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS

Seite 90

Die clevere Lösung mit der flachen Ausblasdüse für den Impulsverkauf

Snack-Genie 8°

Die preiswerte Lösung

Seite 92

Abgewinkelter Einbau 5°

Speiseeiskühlung GELATO

Für Eis – einfach in Thekenanlagen integrierbar (abgewinkelter Einbau 5°)

Seite 94

Speiseeiskühlung GELATO TK+NK

Für Eis und Kuchen – einfach umschaltbar (abgewinkelter Einbau 5°)

Seite 96







Abgewinkelter Einbau (8°)



<u>Bäcker-Snack[®]8°</u>

Die bessere Umluftkühlung für Kuchen, Torten und Snacks





FASY-

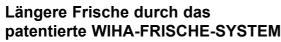
CLEAN



SPLIT CONTROL







- 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 (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuerung
- Separater Einbaurahmen



Tipp: Eine preiswertere Ausführung finden Sie auf Seite 92.

WIHA Bäcker-Snack 8°	Für externes Kälteaggregat		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	ArtNr.	Preis	ArtNr.	Preis			
Bäcker-Snack 8° - 600	6506	3.550 €	20681	5.643 €	370 W	230V/270W	
Bäcker-Snack 8° - 800	6080	3.857 €	20682	5.719€	450 W	230V/350W	
Bäcker-Snack 8° - 1200	6082	4.552 €	20683	6.565€	605 W	230V/390W	
Bäcker-Snack 8° - 1600	6273	5.283 €	20684	7.430 €	825 W	230V/540W	
Bäcker-Snack 8° - 1600 D (2 Luftkühler)	6300	6.640 €	20685	9.183€	825 W	230V/540W	
Bäcker-Snack 8° - 2000 D (2 Luftkühler)	6530	7.332 €	20686 *	10.191 €	1060 W	230V/1050W	
Bäcker-Snack 8° - 2000 D ** (2 Luftkühler)	6536	7.332 €	6537 *	10.191 €	1060 W	230V/1050W	

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

** Kundenseite Ansicht Auslagen: links 800 mm, rechts 1200 mm.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 382.

Sonderzubehör	ArtNr.	Preis
Kondenswasserschale unterhalb		
des Kälteaggregates montiert	33196	74 €
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss		
an bauseitigem Abfluss	3815	34 €
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182	89 €
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201	446 €
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit		
2 frei nutzbaren Ausgängen	12210	58 €
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219	63 €
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbauge	häuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194	92 €
Maschinenschutzblende Typ 825-1060 (2 Luftkühler)	33195	98 €
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO2	10197	368 € NEU!
(Preis je Luftkühler, Ausführung siehe Seite 408)		
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322	433 €
Tragschiene EN, einzeln, Breite 400 mm	5628	33,80 €
Tragschiene EN, einzeln, Breite 600 mm	5626	45,70 €
Einlegeboden (Breite 400 mm)		
mit 1 Tragschiene EN	5629	123 €
Einlegeboden (Breite 600 mm)		
mit 1 Tragschiene EN	5627	147 €
Stufeneinsatz, 2-fach abgestuft	6398	276 €
(Breite 400mm, Höhen 12/50 mm)		
Stufeneinsatz 600, 2-fach abgestuft	6429	331 €
(Breite 600mm, Höhen 12/50 mm)		
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 3	31.	

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: < 5°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 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 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).

Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).

Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen mit geschliffener Oberfläche.



Abgewinkelter Einbau (8°)

Bei externem Kälteaggregat Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

Für alle Modelle außer 2000 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 Temperatursteuerung 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.

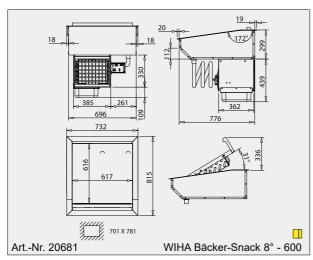
Für Modell 2000 D

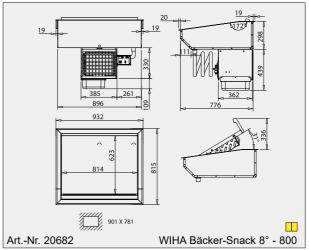
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird.

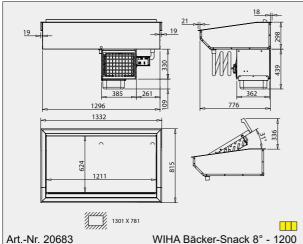
Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der

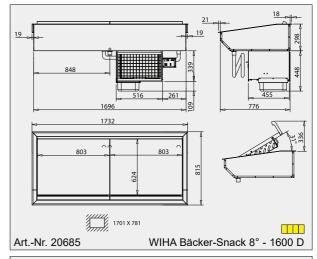
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

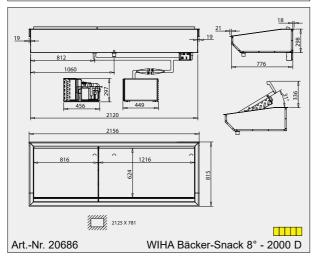


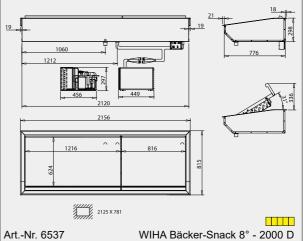












Abgewinkelter Einbau (8°)



Bäcker-Snack® 8° IMPULS
Für den Impulsverkauf kann die Warenfläche zum Kunden geneigt werden (MOVE-UP-Funktion)

















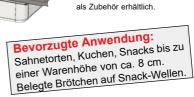




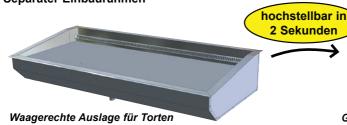
Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuerung

■ Separater Einbaurahmen



Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind



Geneiate	Auslage	fiir	Kuchens	tiicke

WIHA Bäcker-Snack 8° IMPULS	Für externes Kälteaggregat		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	ArtNr.	Preis	ArtNr.	Preis		
Bäcker-Snack 8° IMPULS 600	6238	3.772 €	20701	5.834 €	370 W	230V/270W
Bäcker-Snack 8° IMPULS 800	6510	4.121 €	20702	5.933 €	450 W	230V/350W
Bäcker-Snack 8° IMPULS 1200	6512	4.804 €	20703	6.810€	605 W	230V/390W
Bäcker-Snack 8° IMPULS 1600	6277	5.817 €	20704	7.943 €	825 W	230V/540W
Bäcker-Snack 8° IMPULS 1600 D (2 Luftkühler)	6279	7.643 €	20705	10.194 €	825 W	230V/540W
Bäcker-Snack 8° IMPULS 2000 D (2 Luftkühler)	6533	8.430 €	20706 *	11.288 €	1060 W	230V/1025W
Bäcker-Snack 8° IMPULS 2000 D (2 Luftkühler) **	6538	8.430 €	6539 *	11.288 €	1060 W	230V/1025W

2 Sekunden

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung. ** Kundenseite Ansicht Auslagen: links 800 mm, rechts 1200 mm.

Sonderzubehör Kondenswasserschale unterhalb	ArtNr.	<u>Preis</u>	Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 382.		
des Kälteaggregates montiert	33196	74 €		ArtNr.	Preis
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss			Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194	92 €
an bauseitigem Abfluss	3815	34 €	Maschinenschutzblende Typ 825-1060 (2 Luftkühler)	33195	98 €
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182	89 €			
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201	446 €	Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO2	10197	368 € NEU!
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit			(Preis je Luftkühler, Ausführung siehe Seite 408)		
2 frei nutzbaren Ausgängen	12210	58 €			
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219	63 €	Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 3	31.	
Aufnreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterhaug	rehäuse				



Abgewinkelter Einbau (8°)

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 8 cm (untere Position). Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

Temperatur

Unitere Stellung: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Obere Stellung: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

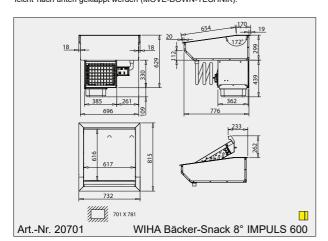
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

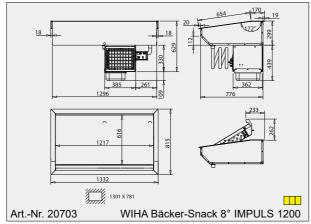
Ausführung

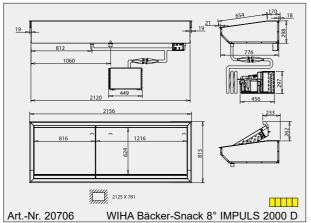
Ausführung Umluft-Kühleinsatz siehe Bäcker-Snack 8° Seite 84.

Durch die MOVE-UP-Technik ist die Warenauslage für den Impulsverkauf einfach ca. 8° zum Kunden neigbar.

Der Luftausblasbereich kann aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN). Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventillatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Impulsvorsatz aufgeschwenkt werden und der Verdampfer kann bei geöffneter Warenauslage leicht nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK).







Bei externem Kälteaggregat Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A

- Eingebautem Temperatur- und Abtaubegrenzungsfühler
- Emgebautem Temperatur- und Abtaubegrenzungsfühlte

Ausführung Kälteaggregat

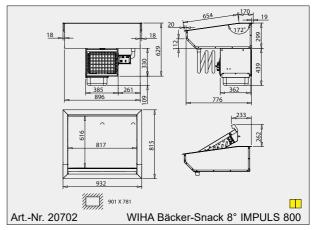
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates und Schnittstelle für WIHA-SYSTEM-CONTROL zur Temperaturaufzeichnung und Temperaturerfassung (HACCP).

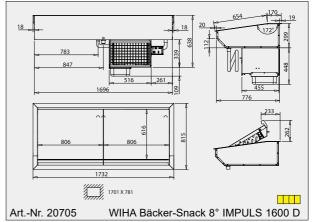
Für alle Modelle außer 2000 D:

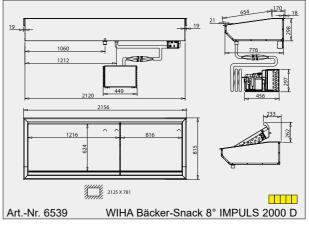
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein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

Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.







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

Abgewinkelter Einbau (8°)



Bäcker-Snack® 8° BG IMPULS

Perfekte Präsentation auf schwarzer Auslage (schrägstellbar)



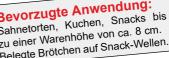
























■ BLACK-GLASS - Warenauslage aus Hartglas mit kratzfester, schwarz glänzender Oberfläche

■ Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a/R513A 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
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und **MOVE-AWAY-TECHNIK)**
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuerung
- Separater Einbaurahmen

	Bevorzugte Anwe Sahnetorten, Kuchen, zu einer Warenhöhe von Belegte Brötchen auf S
Tipare	
3	

Waagerechte Auslage für Torten hochstellbar in 2 Sekunden Gute Kühlung durch Impulstechnik mit effektiver Verdampferausnutzung.

> Geneigte Auslage für Kuchenstücke

WIHA Bäcker-Snack 8° BG IMPULS	Für externes Kälteaggregat		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	ArtNr.	Preis	ArtNr.	Preis			
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 600	25721	3.951 €	25727	6.051 €	370 W	230V/270W]
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 800	25722	4.335 €	25728	6.136 €	450 W	230V/350W]
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 1200	25723	5.105€	25729	7.098 €	605 W	230V/390W	
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 1600	25724	6.226€	25730	8.330 €	825 W	230V/540W	
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 2000 D (2 Luftkühler)	25726	8.948 €	25732 *	11.806 €	1060 W	230V/1025W	

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

*Ohne Unterhaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 382.

Sonderzubehör	ArtNr.	<u>Preis</u>
Kondenswasserschale unterhalb		
des Kälteaggregates montiert	33196	74 €
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss		
an bauseitigem Abfluss	3815	34 €
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182	89 €
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201	446 €
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit		
2 frei nutzbaren Ausgängen	12210	58 €
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219	63 €
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaug	ehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194	92 €
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO2 (Preis je Luftkühler Ausführung siehe Seite 408)	10197	368 € <u>NEU!</u>

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 6 cm (untere Position). Die wirkungsvolle Warenfläche aus schwarzem Hartglas kann waagerecht 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.

Untere Stellung: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Obere Stellung: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

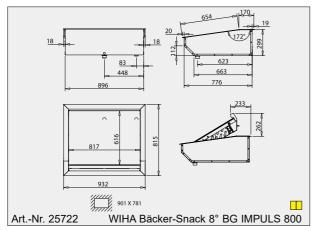
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

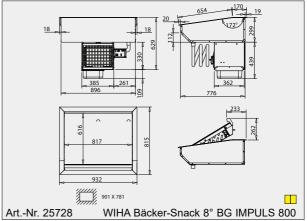
Ausführung

Ausführung Umluft-Kühleinsatz siehe Bäcker-Snack 8° IMPULS (Seite 87), jedoch mit aufgelegtem Hartglas mit kratzfester, schwarz glänzender Oberfläche

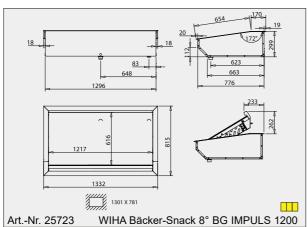


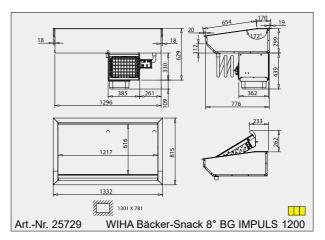
Abgewinkelter Einbau (8°)

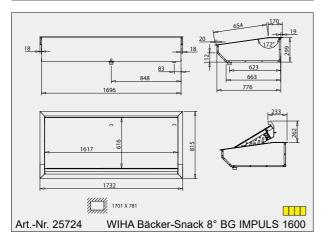


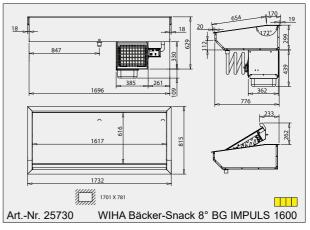


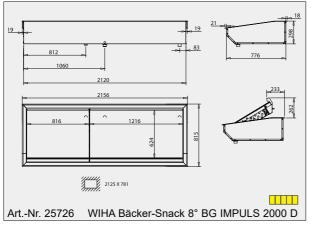


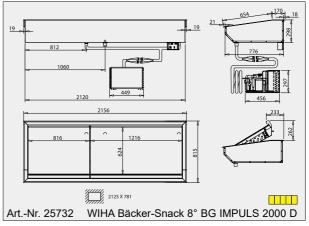












Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter "Infothek/Kundenbereich" abrufbar.

Abgewinkelter Einbau (8°)



Bäcker-Snack® FLA 8° IMPULS Die clevere Lösung mit der flachen Ausblasdüse für den Impulsverkauf





■ Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern

■ Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)

■ Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)

- Flache Ausblasdüse für komfortables Arbeiten
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfertechnik für die einfache Reinigung
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuerung
- Separater Einbaurahmen für einfachen Einbau

Bevorzugte Anwendung:

Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm. Belegte Brötchen auf Snack-Wellen.

schutzblende und Kondenswasserschale





WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS	Für externes Kälteaggregat		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	ArtNr.	Preis	ArtNr.	Preis		
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 600	11818	3.946 €	11819	5.945 €	370 W	230V/270W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 800	11800	4.226 €	20772	6.033 €	450 W	230V/350W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 1200	11804	4.875 €	20773	6.876 €	605 W	230V/390W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 1600 D (2 Luftkühler)	11802	7.597 €	20774	10.141€	825 W	230V/540W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 2000 D (2 Luftkühler)	11806	8.470 €	11807 *	11.329 €	1060 W	230V/1025W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 2000 D (2 Luftkühler) **	11890	8.470€	11891 *	11.329 €	1060 W	230V/1025W

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WiHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

** Kundenseitige Ansicht Auslagen: links 800 mm, rechts 1200 mm.

Sonderzubehör Kondenswasserschale unterhalb	ArtNr.	<u>Preis</u>	Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 382.		
des Kälteaggregates montiert	33196	74 €			
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss				ArtNr.	<u>Preis</u>
an bauseitigem Abfluss	3815	34 €	Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201	446 €
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182	89 €	Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit		
Maschinenschutzblende Typ 370-605	33194	92 €	2 frei nutzbaren Ausgängen	12210	58 €
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195	98 €	Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219	63 €
,			Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaug	ehäuse	
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO2	10197	368 € NEU!			
(Preis je Luftkühler, Ausführung siehe Seite 408)			Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite	31.	



Abgewinkelter Einbau (8°)

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 8 cm (untere Position). Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

Untere Stellung: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Obere Stellung: < 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 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.

Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer 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 Edelstahl-Einbaurahmen mit geschliffener Oberfläche. Durch die Impuls-Technik ist die Warenauslage für den Impulsverkauf einfach ca. 8° zum Kunden neigbar.

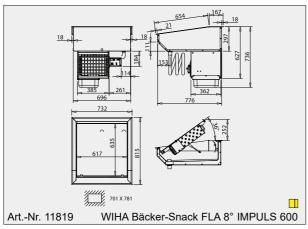
Bei externem Kälteaggregat

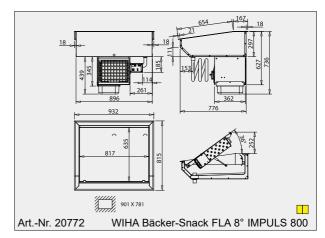
- Lieferung einschließlich:
 Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperatur- und Abtaubegrenzungsfühler

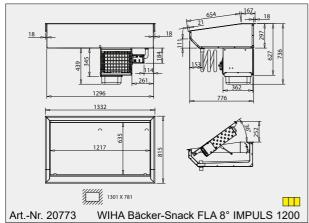
Ausführung Kälteaggregat

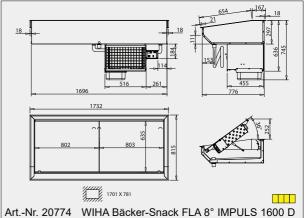
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei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

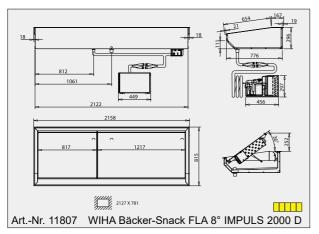
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates

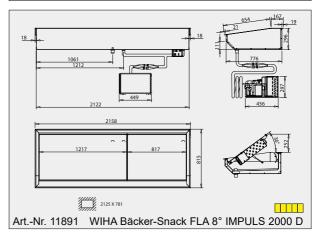












Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter



Abgewinkelter Einbau (8°)



Snack-Genie® 8°

Die preiswerte Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

















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



WIHA Snack-Genie 8°		ternes ggregat		aggregat euerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	ArtNr.	Preis	ArtNr.	Preis			
Snack-Genie 8° - 800	10430	3.117 €	10433	4.594 €	450 W	230V/350W	
Snack-Genie 8° - 1200	10431	3.790 €	10434	5.402€	605 W	230V/390W	
Snack-Genie 8° - 1600	10432	4.708 €	10435	6.391 €	825 W	230V/540W	

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

Sonderzubehör	ArtNr.	<u>Preis</u>	ArtNr. Preis
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss	33196	74 €	IMPULS-Einlegeboden mit 2 Bodenträgern Breite 400 mm Mit dem IMPULS-Einlegeboden ist eine horizontale oder schräg
an bauseitigem Abfluss	3815	34 €	zum Kunden geneigte Warenpräsentation möglich.
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2 Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	2182 12201	89 € 446 €	Beschreibung
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210	58 €	Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 11 cm.
Maschinenschutzblende Typ 450-825	33194	92 €	Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.
Bodenträger einzeln, einschwenkbar	5982	7€	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.



Abgewinkelter Einbau (8°)

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

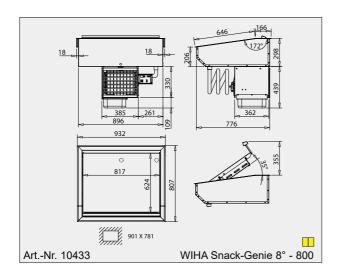
Ausführung Kälteaggregat

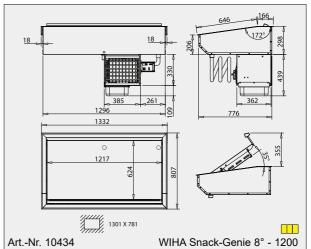
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.

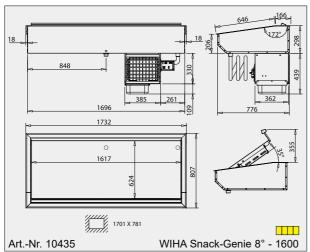
Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.









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

Abgewinkelter Einbau (5°)



Speiseeiskühlung GELATO Einfach in Thekenanlagen integrierbar





- Eisauslage zum Kunden geneigt
- Eisauslage absenkbar für hohen Eisaufbau
- Glasaufbau in eckig erhältlich
- Ausführung lieferbar für 12 Eisschalen (360 mm x 165 mm)
- Umluftgekühlt mit Doppelverdampfer
- Automatische Abtauung durch Zyklusinversion in nur wenigen Minuten
- Temperaturbereich: -14 bis -18 °C bei 30 °C UT und 55 % rel. LF
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- Front- und Seitenscheibe aus ESG-Glas
- Korpus für bauseitige Verkleidung
- Komfortable Temperatursteuerung mit Kontrollsystem
- Langlebige helle LED-Beleuchtung ohne Wärmeabgabe an das Eis

Abbildung mit Eisbehältern (als Sonderzubehör erhältlich)



Abgewinkelter Einbau (5°)

Bitte fragen Sie die Lieferfähigkeit und den Preis an.

WIHA Speiseeiskühlung	Mit Kälteaggregat und Steuerung						
GELATO					Kälte-		
Modell mit Glasaufsatz	eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	leistung [-30°VT]	Anschluss	
Speiseeiskühlung GELATO 2x6	15221	1138	1094	1345	880 W	230V/2300W	00000



Sonderzubehör	ArtNr.	Preis
Eisbehälter 5,2 I, 360 x 165 x 120 mm	15230	44 €
Eisbehälter 6,5 I, 360 x 165 x 150 mm	15231	73 €
Eisbehälter 8,5 I, 360 x 250 x 120 mm	15232	87 €
Eisbehälter 10,5 I, 360 x 250 x 150 mm	15233	94 €

Preis 688 € Schiebetürrahmen GELATO 2x6 Preisschiene zweireihig für GELATO 2x6

Beschreibung

Umluft-Tiefkühlvitrine mit Kälteaggregat und Steuerung zur Präsentation von Speiseeisprodukten in genormten Eisbehältern während der Verkaufszeit. Aufbau mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.

Bei Lieferung ohne Glasaufsatz ist zum Betrieb ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

Temperatur: -15°C bis -18°C bei 30°C/55% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN

Tiefkühleinsatz passend für Fisschalen bis zu einer maximalen Höhe von 180 mm. Für den Aufbau dekorativer Eisberge oberhalb der Eisschale ist die Eisschalenbzw. Ausstellebene einfach um 30 mm absenkbar, sodass dann auch das Eis oberhalb der Eisschale tiefgekühlt wird. In der abgesenkten Position sind Eisschalen bis zu einer Höhe von maximal 150 mm einsetzbar.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Umluft-Tiefkühlvitrine für Speiseeis auf unterem Edelstahl-Unterbau mit höhenverstellbaren Schraubfüßen montiert. Der Unterbau ist bedienseitig mit einer Edelstahlblende versehen. Die Maschinenblende ist für die Reinigung des Kälteaggregates werkzeuglos demontierbar.

Kundenseitig ist eine großflächige Entlüftungsblende aus Edelstahl befestigt. Der obere Wannenrand der Tiefkühlung und die Ausstellebene sind zum Kunden geneigt ausgeführt. Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301 gefertigt. Wannenkörper mit 60 mm starker Energiesparisolierung. Innerhalb der Wanne mit kundenseitigem und bedienseitigem Umluftverdampferpaket mit leise laufenden Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Die Abtauung erfolgt innerhalb von 5–6 Minuten mittels energiesparender

Mittig der Wanne mit längs verlaufender und herausnehmbarer Auflageschiene. Für die Reinigung der Innenwanne sind sämtliche Luftleitbleche werkzeuglos entnehmbar.

Der obere Edelstahl-Wannenrahmen ist mit einer umlaufenden Rahmenheizung versehen. Der Außenmantel besteht aus verzinktem Stahlblech

Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung ist die Frontscheibe aufschwenkbar. Für eine gute Ausleuchtung ist eine energiesparende und leuchtstarke LED-Beleuchtung montiert.

Ausführung Kälteaggregat

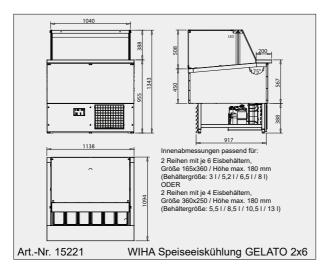
Das Kälteaggregat befindet sich unterhalb der Kühlwanne. Links neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 625 TK

Mit WiHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.Das Kälteaggregat kann bauseits (durch einen Kälteanlagenbauer) bei einer

linearen Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis max. 20 m versetzt werden.

Schiebetürrahmen GELATO:

Zur Energieeinsparung oder bei schwierigen Umgebungsbedingungen empfehlen wir den Einsatz des kundenseitigen Schiebetürrahmens. Der Rahmen besteht aus seitlichen Edelstahlprofilen mit zwischengeschraubten Führungsschienen und wird einfach auf die bedienseitig geneigte Öffnung aufgesetzt. Lieferung einschließlich zwei Stück transparenter Schiebetüren.



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

Abgewinkelter Einbau (5°)



Speiseeiskühlung GELATO TK+NK Für Eis und Kuchen – einfach umschaltbar







Tiefkühlung für Eis (-18°C)

oder

Normalkühlung für Kuchen (6°C)





Für Eis oder Kuchen und Torten nutzbar

- **■** Temperaturbereiche:
 - -14°C bis -18°C bei 30°C UT und 55% rel. LF 4°C bis 7°C bei 25°C UT und 60% rel. LF
- Eisauslage zum Kunden geneigt, für hohen Eisaufbau absenkbar
- Waagerechte Ebene für Kuchen, Torten und Snacks
- Glasaufbau in eckig erhältlich
- Front- und Seitenscheibe aus ESG-Glas
- Umluftgekühlt mit Doppelverdampfer
- Bei Tiefkühlung automatische Abtauung durch Zyklusinversion in nur wenigen Minuten
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- Korpus für bauseitige Verkleidung
- Komfortable Temperatursteuerung mit Kontrollsystem
- Langlebige helle LED-Belechtung ohne Wärmeabgabe an das Eis









Abgewinkelter Einbau (5°)

Bitte fragen Sie die Lieferfähigkeit und den Preis an.

WIHA Speiseeiskühlung	Mit Kälteaggregat und Steuerung]
GELATO TK+NK					Kälte-		
Modell mit Glasaufsatz	eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	leistung [-30°VT]	Anschluss	
Speiseeiskühlung GELATO TK+NK 2x6	15241	1138	1094	1345	880 W	230V/2300W	00000

3 Abgewinkelter Einbau

<u>ArtNr.</u>	<u>Preis</u>
15230	44 €
15231	73 €
15232	87 €
15233	94 €
	15231 15232

 Schiebetürrahmen GELATO 2x6
 Art.-Nr. 15226
 Preis 688 €

 Preisschiene zweireihig für GELATO 2x6
 15238
 85 €

Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine, umschaltbar zwischen Tiefkühlung und Normalkühlung

a) Tiefkühlbetriek

Der Tiefkühlbetrieb ist für die Präsentation von Speiseeisprodukten in genormten Eisbehältern während der Verkaufszeit geeignet. Die Eisbehälter können eine maximale Höhe von 180 mm haben. Für den Aufbau dekorativer Eisberge oberhalb der Eisschalen können diese um 30 mm abgesenkt werden, sodass dann auch das Eis oberhalb der Eisschale tiefgekühlt wird. In der abgesenkten Position sind Eisschalen bis zu einer Höhe von maximal 150 mm einsetzbar.

Temperatur: -14°C bis -18°C bei 30°C/55% rel. LF (Klimaklasse 4 nach DIN EN ISO 23953)

b) Normalkühlbetrieb

Der Normalkühlbetrieb ist zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm geeignet.

Hierbei wird in das Gerät eine waagerechte Warenauslage eingesetzt, auf der die Produkte präsentiert werden können.

Temperatur: 4°C bis 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953)

Das Gerät wird mit Kälteaggregat, Steuerung, Unterbau und Luftausblasgitter geliefert.

geliefert.
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Umluft-Tiefkühlvitrine für Speiseeis auf unterem Edelstahl-Unterbau mit höhenverstellbaren Schraubfüßen montiert. Der Unterbau ist bedienseitig mit einer Edelstahlblende versehen. Die Maschinenblende ist für die Reinigung des Kälteaggregates werkzeuglos demontierbar.

Kundenseitig ist eine großflächige Entlüftungsblende aus Edelstahl befestigt. Der obere Wannenrand des Gerätes und die Ausstellebene sind zum Kunden geneigt ausgeführt. Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301 gefertigt.

Wannenkörper mit 60 mm starker Energiesparisolierung. Innerhalb der Wanne mit kundenseitigem und bedienseitigem Umluftverdampferpaket mit leise laufenden Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung.

Im Tiefkühlbetrieb erfolgt die Abtauung innerhalb von 5–6 Minuten mittels energiesparender Zyklusinversion.

Mittig der Wanne mit längs verlaufender und herausnehmbarer Auflageschiene. Für die Reinigung der Innenwanne sind sämtliche Luftleitbleche werkzeuglos entnehmbar.

Der obere Edelstahl-Wannenrahmen ist mit einer umlaufenden Rahmenheizung versehen. Der Außenmantel besteht aus verzinktem Stahlblech.

Die Lieferung erfolgt einschließlich der einlegbaren Warenauslage für den Normalkühlbetrieb.

Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung ist die Frontscheibe aufschwenkbar. Für eine gute Ausleuchtung ist eine energiesparende und leuchtstarke LED-Beleuchtung montiert.

Ausführung Kälteaggregat

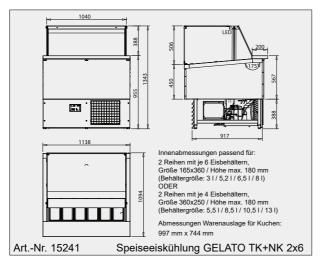
Das Kälteaggregat befindet sich unterhalb der Kühlwanne. Links neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert.

Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

Das Kälteaggregat kann bauseits (durch einen Kälteanlagenbauer) bei einer linearen Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis max. 20 Meter versetzt werden.

Schiebetürrahmen GELATO

Zur Energieeinsparung oder bei schwierigen Umgebungsbedingungen empfehlen wir den Einsatz des kundenseitigen Schiebetürrahmens. Der Rahmen besteht aus seitlichen Edelstahlprofilen mit zwischengeschraubten Führungsschienen und wird einfach auf die bedienseitig geneigte Öffnung aufgesetzt. Lieferung einschließlich zwei Stück transparenter Schiebetüren.



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



WIHA-Thekentechnik

für den erfolgreichen Ladenbau!











