

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

Euro-Snack®

Für Kuchen, Torten, Snacks, Getränke, Salate und vieles mehr



Längere Frische durch patentiertes FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

Bevorzugte Anwendung:
Kuchen, Tortenstücke, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 15 cm.
(Ware unterhalb Luftausblasdüse)

Die abgebildeten Auflagebleche, die Maschinenschutzblende und die Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

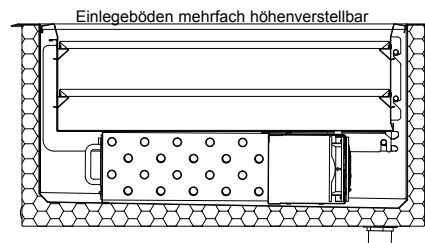
WIHA Euro-Snack	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Euro-Snack 400	6294 *	6295 *	370 W	230V/270W	■
Euro-Snack 800	6220	20342	450 W	230V/350W	■■
Euro-Snack 1200	6221	20343	605 W	230V/390W	■■■
Euro-Snack 1600	6222	20344	825 W	230V/540W	■■■■
Euro-Snack 600 L	6240 *	20347 *	370 W	230V/210W	■
Euro-Snack 1200 L	6241 *	20348 *	450 W	230V/350W	■■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a und eingebautem Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar

Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	Art.-Nr. 2680
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt 620 mit 3 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbauehäuse	
Maschinenschutzblende UTB 3 für Modell 400	6267
Maschinenschutzblende UTB 4	6253
Maschinenschutzblende UTB 5 für Modell 1600	6445
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 800	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200	6063
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600	6064
Kälteaggregat mit Kältemittel R290 (Nur für die Größen 800/1200/1600; kein FRISCHE-SYSTEM möglich.)	22546
Einlegeboden 406 x 606 mm (Ungelocht für Snacks etc.)	6205



Beschreibung

Umluft-Kühleinatz zum Kühlen von Speisen auf Euro-Norm-Blechen und auf optional lieferbaren Einlegeböden.

Temperatur mit R134a-Technik:

Bei Betrieb mit Glasaufsatz, welcher nur an der Luftausblasseite ist:
< 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Bei Betrieb ohne Glasaufsatz:

< 7°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).

Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren nicht aus der Kühlwanne herausragen.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken 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. Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern ausgestattet. Hier können Euro-Norm Bleche (400 mm x 600 mm) oder als Zubehör lieferbare Einlegeböden aufgelegt werden. Zur Reinigung des Wannenbodens ist der Innenboden mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffnetem Innenboden nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann der Innenboden nach vorne hochgezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen mit geschliffener Oberfläche.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a
- Eingebaute Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

1

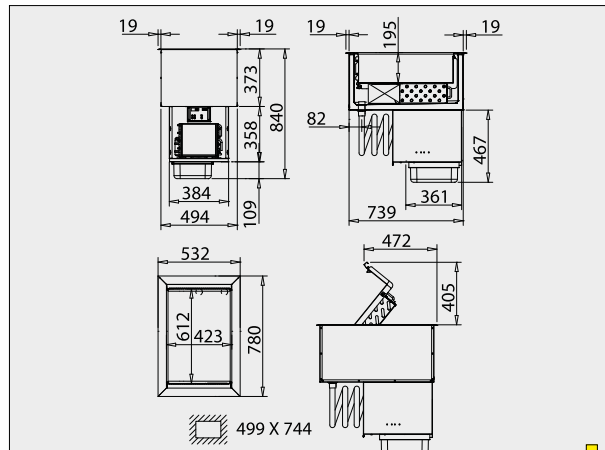
Gerader Einbau

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.

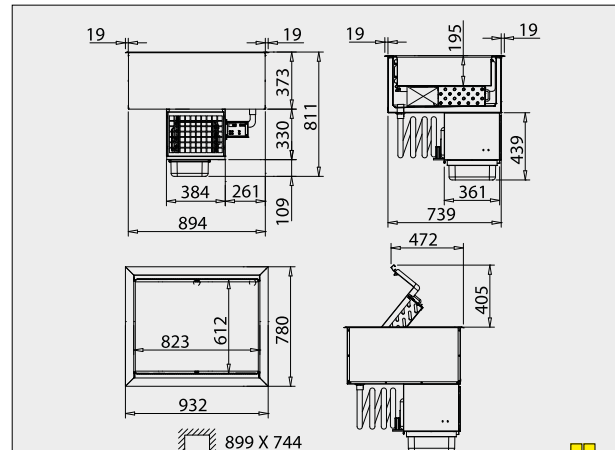
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates und Schnittstelle für WIHA-SYSTEM-CONTROL zur Temperaturaufzeichnung und Temperaturerfassung (HACCP).

Wenn vor Ort kein Abfluss für das Kondenswasser vorhanden ist, können wir auf Wunsch eine Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montieren.



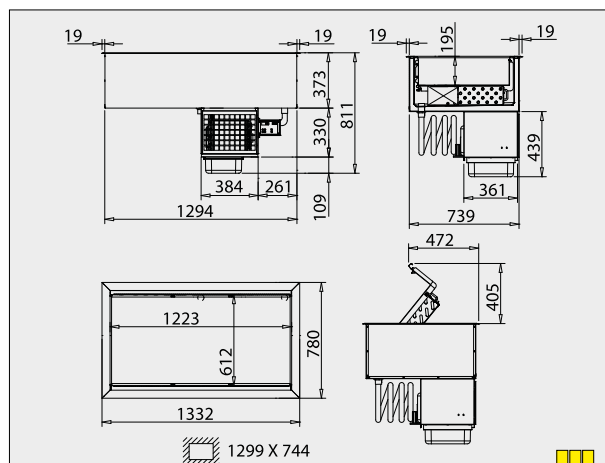
Art.-Nr. 6295

WIHA Euro-Snack 400



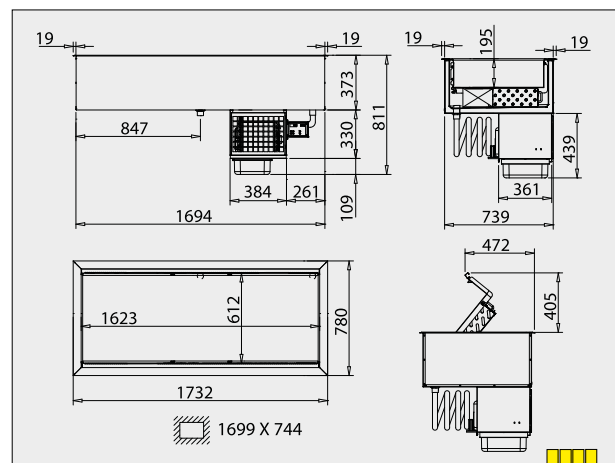
Art.-Nr. 20342

WIHA Euro-Snack 800



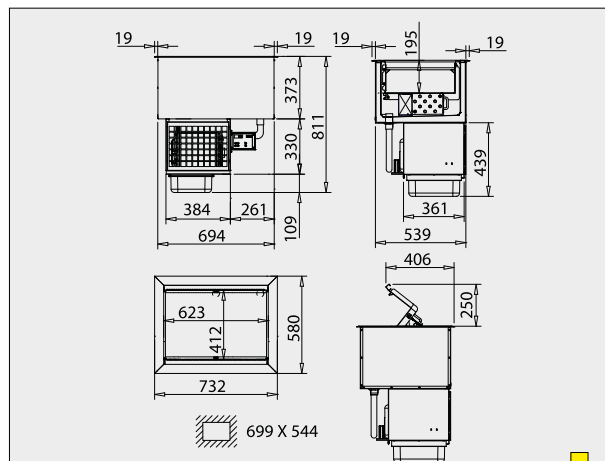
Art.-Nr. 20343

WIHA Euro-Snack 1200



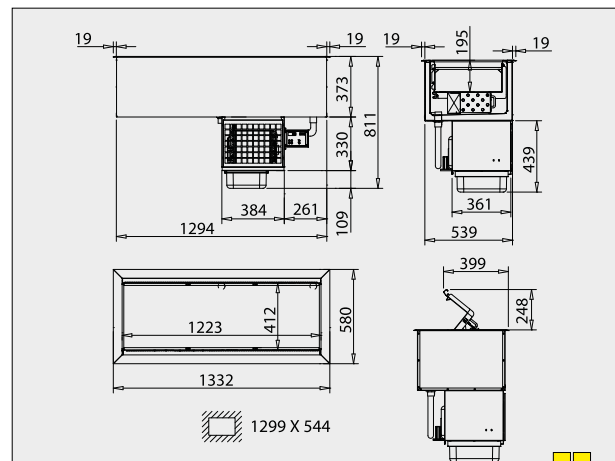
Art.-Nr. 20344

WIHA Euro-Snack 1600



Art.-Nr. 20347

WIHA Euro-Snack 600 L



Art.-Nr. 20348

WIHA Euro-Snack 1200 L