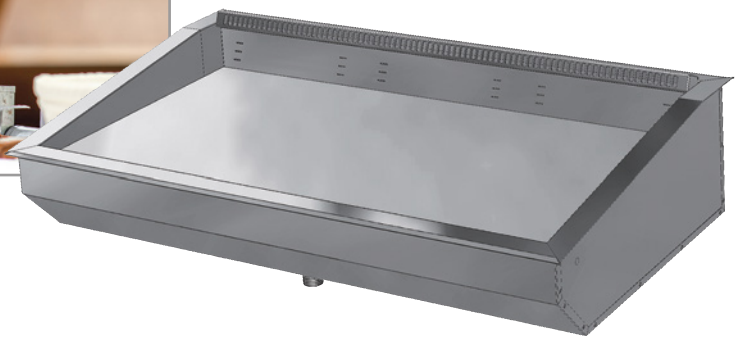
Bäcker-Snack® 8° Praliné

Der Klimaeinsatz für Confiserie-Theken

EASY-CLEAN – Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches
MOVE-DOWN – Patentrechtlich geschützt
MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt
SYSTEM-CONTROL – Mit Schnittstelle für die Temperaturaufzeichnung
LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
SPLIT CONTROL – Flaches herausnehmbares Bedienteil
ROUND-BOTTOM – Einfache Reinigung des Wannenbodens



Bevorzugte Anwendung:
Pralien und Schokolade bis zu einer Warenhöhe von ca. 11 cm.

Optimales Klima für Pralinen und Schokolade

- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)**
- **Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)**
- **Liftverdampfer**
- **Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)**
- **Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuerung**
- **Separater Einbaurahmen**

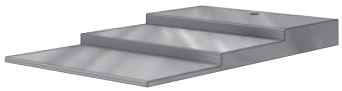
Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

WIHA Bäcker-Snack 8° Praline **Modell**	**Für externes Kälteaggregat** Art.-Nr.	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** Art.-Nr.	Kälteleistung **[-15°VT]**	Anschluss Kälteaggregat
Bäcker-Snack 8° Praliné - 600	10638	10639	300 W	230V/510W
Bäcker-Snack 8° Praliné - 800	10630	10632	300 W	230V/510W
Bäcker-Snack 8° Praliné - 1200	10631	10633	360 W	230V/550W
Bäcker-Snack 8° Praliné - 1600 D	10634	10635	490 W	230V/600W
Bäcker-Snack 8° Praliné - 2000 D	10636	10637 *	670 W	230V/720W

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a und eingebauten Temperaturfühlern geliefert.
Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	**2680**
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Steuerung TMP 620 PR für ext. Kälteaggregat	**12200**
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	**12219**
Maschinenschutzblende UTB 4	**6253**
Maschinenschutzblende UTB 5 für Modell 1600	**6445**
Einlegeboden (Breite 400 mm) mit 2 Bodenträgern	**6098**
Bodenträger einzeln	**5982**
Stufenaufsatz, 3-fach abgestuft, glänzend (Breite 404 mm, Höhen 12/36/60 mm)	**6399**
Stufenaufsatz, 3-fach abgestuft, glänzend (Breite 605 mm, Höhen 12/36/60 mm)	**6397**



Beschreibung

Umluftklimaeinsatz zum Kühlen von Pralinen und Schokoladenartikel mit einer Warenhöhe bis zu 11 cm.
Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.
Temperaturen: ca. 16°C bis 18°C bei 25°C/60% rel. LF
Luftfeuchtigkeit: ca. 60% bis 65% rel. LF

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 großzügig bemessener 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).

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2018)

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.

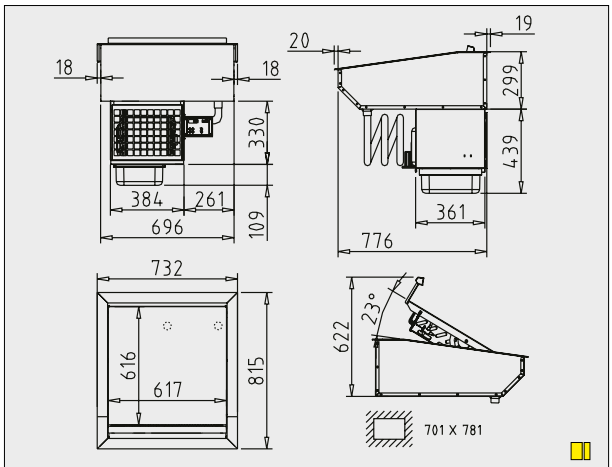
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Anmerkung: Zur Regelung ist die Steuerung TMP 620 PR notwendig

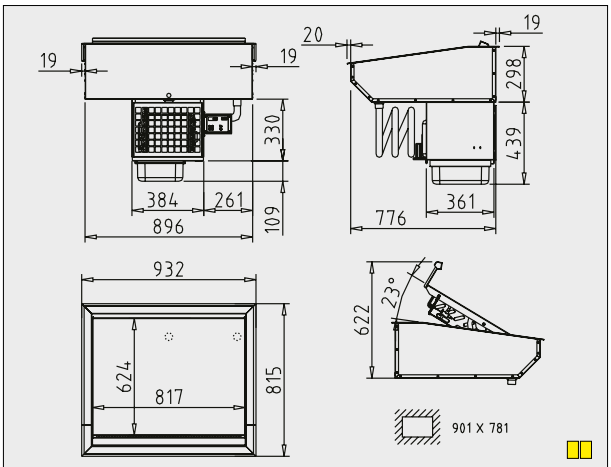
Ausführung Kälteaggregat

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 PR montiert. 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).**

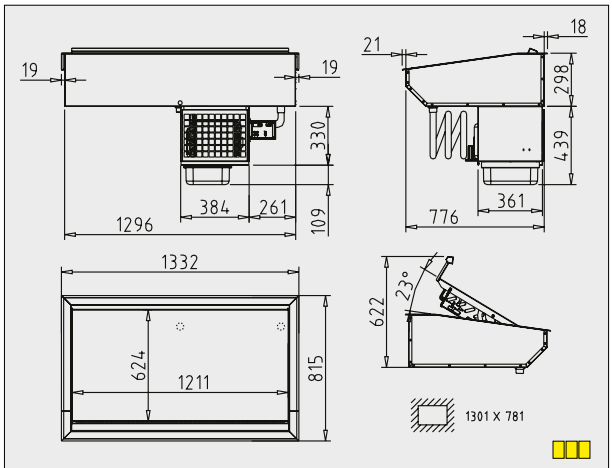
Für Modell 2000 D:
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 PR verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen. **Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates und Schnittstelle für WIHA-SYSTEM-CONTROL zur Temperaturaufzeichnung und Temperaturerfassung (HACCP).**



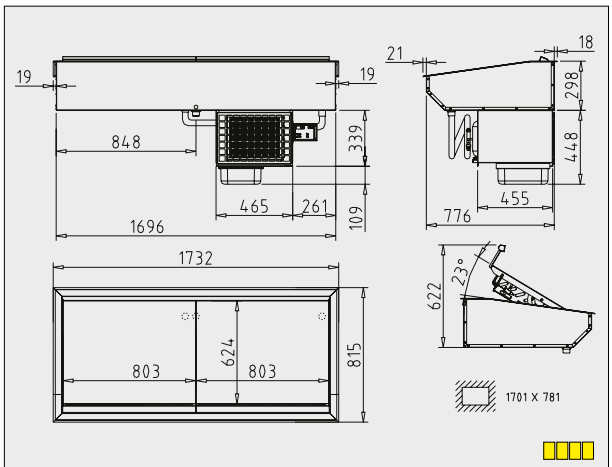
Art.-Nr. 10639 WIHA Bäcker-Snack Praline 8° - 600



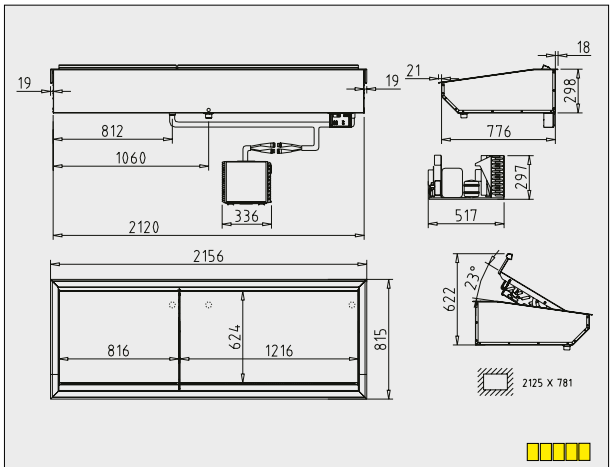
Art.-Nr. 10632 WIHA Bäcker-Snack Praline 8° - 800



Art.-Nr. 10633 WIHA Bäcker-Snack Praline 8° - 1200



Art.-Nr. 10635 WIHA Bäcker-Snack Praline 8° - 1600 D



Art.-Nr. 10637 WIHA Bäcker-Snack Praline 8° - 2000 D

WIHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

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.

WIHA SYSTEM-CONTROL Mit Schnittstelle für die Temperaturaufzeichnung

Einfacher Anschluss an die WIHA-CONTROL-BOX zur Temperaturaufzeichnung und Temperaturkontrolle (HACCP). Alarme können per E-Mail versendet werden. Über den integrierten WEB-Server ist der Internetzugriff auf Bedienfunktionen, auf die integrierte Zeitschaltuhr und auf die Temperaturprotokolle möglich.

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