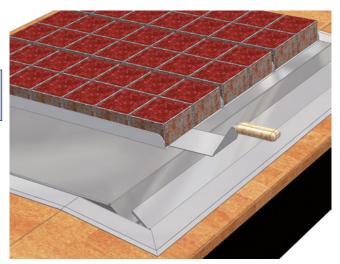
# 3. Umluft-Einbaukühlungen

Abgewinkelter Einbau (8°)



# Bäcker-Snack® SKU 8° IMPULS Umluft-Kühleinsatz für Schnittkuchen und Torten





Für Blechkuchen: Warenauslage schräggestellt

einstellbar in 2 Sekunden

### Einfacher Kuchenverkauf vom Schnittkuchenblech!

- Flacher Luftausblasbereich deshalb besonders einfaches Entnehmen der Kuchen vom Schnittkuchenblech
- Warenauslage schräg aufstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuerung
- Separater Einbaurahmen

# Für Torten: Warenauslage horizontal

# **Bevorzugte Anwendung:** Schnittkuchen, Snacks, oder Tortenstücke bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm.

# Einfache Entnahme der Kuchen vom Schnittkuchenblech!

Mit dem Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS ist der Kuchenverkauf vom Schnittkuchenblech besonders einfach. Mit dem flächenbündigen Luftausblasbereich können auch die vordersten Schnittkuchen aus offenen Kuchenblechen leicht entnommen werden.

Für den Verkauf von Torten wird die Warenauslage in 2 Sekunden von schräg auf horizontal umgestellt. Das Umstellen erfolgt durch kurzes Anheben und anschließendes Absenken in die horizontale Position. Dies ist auch bei bereits beschickter Warenauslage möglich.

In der horizontalen Position werden die Torten in dem tiefen Kältesee besonders schonend gekühlt.

WIHA Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	ArtNr.	ArtNr.			
Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 800	19028	19052	450 W	230V/350W	
Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 1200	19050	19053	605 W	230V/390W	
Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 1600	19051	19054	825 W	230V/540W	]

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

Sonderzubehör Kondenswasserschale unterhalb	ArtNr.	Maschinenschutzblende UTB 4 ab Modell 800	<u>ArtNr.</u> 6253
des Kälteaggregates montiert	2680	Maschinenschutzblende UTB 5 für Modell 1600	6445
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss			
an bauseitigem Abfluss	3815	Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 800	6061
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201	Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200	6063
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit		Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600	6064
3 frei nutzbaren Ausgängen	12210		
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219		
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbau	ıgehäuse		
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322		

(Bauseitiger Abfluss erforderlich!)



# 3. Umluft-Einbaukühlungen

# Abgewinkelter Einbau (8°)

#### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Schnittkuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 8 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

Art.-Nr. 19052

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 befindet sich ein großzügig bemessener Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufenden Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet.

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

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). Einfacher Einbau durch Einhängerand und Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

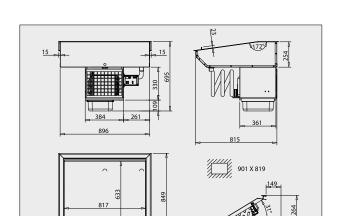
# Bei externem Kälteaggregat Lieferung einschließlich:

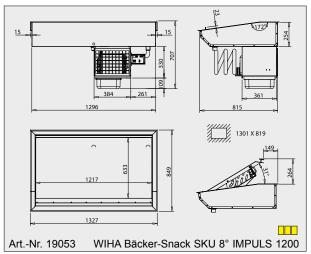
- Expansionsventil für R134a
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

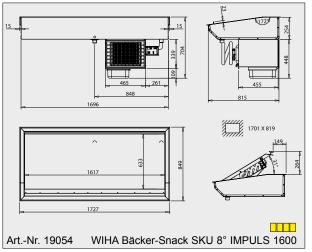
# Ausführung Kälteaggregat

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 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).







WIHA Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 800



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

