

Bäcker-Snack® HEISS-KALT

HEISS oder KALT – so können Sie auf Nachfragetrends reagieren!

1
Gerader Einbau



MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

EASY-CLEAN
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches

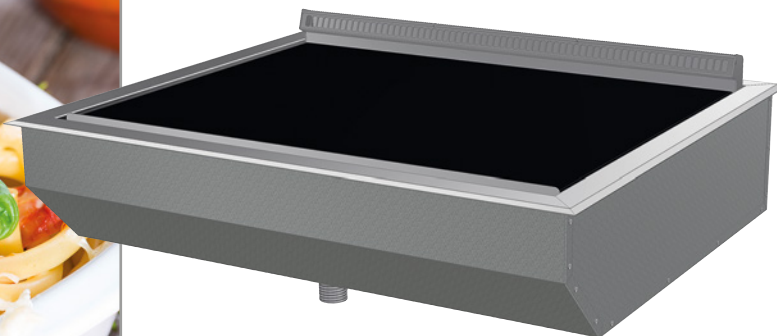
LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

ROUND-BOTTOM
Einfache Reinigung des Wannensbodens

Bevorzugte Anwendung:

KALT: Kuchen, Tortenstücke, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 6 cm.

HEISS: Pizza, Croissants, Zwiebelkuchen.



Die WIHA-HEISS-KALT-TECHNIK!

Tageszeiten und Jahreszeiten wechseln. Damit wechseln auch die Wünsche der Kunden. Morgens Snacks, zum Nachmittag Kuchen und abends ein warmer Zwiebelkuchen. Daher sollte auch die Theke flexibel sein. Optimal wäre es, wenn eine Teilfläche der Theke wahlweise zum Kühlen oder Warmhalten benutzt werden kann.

Hierfür haben wir die Lösung!

Der Thekeneinsatz „Bäcker-Snack HEISS-KALT“ lässt sich einfach von kalt auf heiß umschalten!

HEISS-KALT
40–90°C < 5°C

| WIHA Bäcker-Snack HEISS-KALT | Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung – | Mit Kälteaggregat und Steuerung | Kälteleistung [-10°VT] | Anschluss Kälteaggregat | Leistung Warmhalteplatte |
|------------------------------|--|---------------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Modell | Art.-Nr. | Art.-Nr. | | | |
| Bäcker-Snack HEISS-KALT 800 | 6800 | 6804 | 450 W | 230V/350W | 800 W |
| Bäcker-Snack HEISS-KALT 1200 | 6801 | 6805 | 605 W | 230V/390W | 1200 W |

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden **einschließlich Steuerung und Dimmer** für eine bauseitige Oberhitze sowie Expansionsventil für R134a/R513A geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör erhältlich.

Die Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss
Maschinenschutzblende UTB 4

Art.-Nr.

2680

3815

6253

(ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FKW-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 beheizbare Warenauslage aus gehärtetem schwarzem Glas angeordnet.

Zur Reinigung des Wannensbodens ist die beheizte Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Der Luftausblasbereich kann einfach 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).

Die Steuerung ist unterhalb der Kühlwanne montiert. Sie enthält einen Dimmer für den Anschluss eines bauseitigen Wärmestrahlers. Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

Lieferung einschließlich

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Untergebauter Steuerung mit Dimmer für bauseitigen Wärmestrahler (max. Anschlussleistung 230 V/1800 W)

Beschreibung

Umluft-Kühleinsetzung mit Warmhalteplatte zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm bzw. zum Warmhalten von Speisen.
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Kühlbetrieb:

Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

Warmhaltebetrieb:

Plattentemperatur in 9 Stufen einstellbar. Temperaturbereich ca. 40 °C bis ca. 90 °C.
Bauseits muss ein Wärmestrahler oberhalb des Gerätes vorgesehen werden. Die Steuerung enthält hierfür einen Dimmer (max. Anschlussleistung 230 V/1800 W).

Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4031, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygienecken

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Wenn vor Ort kein Abfluss für das Kondenswasser vorhanden ist, können wir auf Wunsch eine Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montieren.