

## Gastro-Snack HEISS-KALT

Multifunktionaler Kühl- und Warmhalteinsatz

**1**  
Gerader Einbau



# HEISS-KALT

80°C 6°C



### Universell einsetzbar!

- Als Umluftkühlung oder Bain-Marie nutzbar
- GN-Behälter können direkt eingesetzt werden
- Im Kühlbetrieb 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- MOVE-DOWN-TECHNIK
- Servicefreundlich
- Komfortable digitale Temperatursteuerung
- Dimmer für bauseitige Wärmestrahler integriert

### Bevorzugte Anwendung:

**KALT:**  
*Auf Einlegeboden:* Kuchen, Tortenstücke, Snacks, Desserts, Getränkeflaschen  
*In GN-Behältern:* Salate

**HEISS:**  
*In GN-Behältern:* Fingerfood ... (feuchte Wärme)  
*Auf Auflageboden:* Croissants

WIHA Gastro-Snack HEISS-KALT	Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung –	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Korpus [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
<b>Modell</b>	Art.-Nr.	Art.-Nr.					
Gastro-Snack HEISS-KALT - 2	10501	10503	759	714	373	370 W	230V/1100W *
Gastro-Snack HEISS-KALT - 3	10502	10504	1084	714	373	450 W	230V/1650W *

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Der für eine bauseitige Wärmebrücke notwendige Dimmer ist bereits fertig im Schaltgehäuse montiert.  
 \* Die Anschlussleistung beinhaltet nicht die extern anzuschließende Wärmebrücke.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert  
 Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss  
 Maschinenschutzblende UTB 3 für Modell 2  
 Maschinenschutzblende UTB 4 für Modell 3  
 Einlegeboden GN 1/1, ungelocht (für den Kühlbetrieb)

**Art.-Nr.**  
 2680  
 3815  
 6266  
 6253  
 6218

Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1GN und 2/4GN) werden Zwischenstege benötigt:  
 Zwischensteg GN 1/1 längs mit fixierter Position im GN 1/1-Raster  
 Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm  
 Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm  
 Zwischensteg GN 1/3 längs mit fixierter Position

**Art.-Nr.**  
 6219  
 1025  
 3010  
 6212

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

## Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

### Beschreibung

#### Verwendung als Umluft-Kühleinheit:

Umluft-Kühleinheit zum Kühlen von Lebensmitteln in 100 mm tiefen Gastro-Norm-Behältern und auf optional lieferbaren Einlegeböden. Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren hierbei nicht aus der Kühlwanne herausragen.

Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.

#### Verwendung als Bain-Marie:

Wasserbeheizte Bain-Marie zum Warmhalten von Lebensmitteln in Gastro-Norm-Behältern (100 mm tief).  
Wassertemperatur Bain-Marie einstellbar von 30°C bis ca. 80°C.  
Bauseits muss ein Wärmestrahler oberhalb des Gerätes vorgesehen werden.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Aufbau und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygiene-ecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. 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 ein wannenförmiger Boden aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Unterhalb des wannenförmigen Bodens befinden sich in einem geschützten Gehäuse die Heizelemente.

Zur Reinigung des unteren Wannenbodens ist der wannenförmige Boden mit Heizelementen, Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Für eine einfache Reinigung des Verdampfers lässt sich dieser von der Innenwanne nach unten klappen (MOVE-DOWN-FUNKTION). Einfacher Einbau durch Einhängerand. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert.

Die Steuerung kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

Für einen bauseitigen Wärmestrahler ist bereits ein stufenlos einstellbarer Dimmer im Schaltgehäuse montiert.

#### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Bortenträger, höhenverstellbar
- Abfluss-Stopfen mit Kette
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung
- Dimmer für bauseitigen Wärmestrahler (230 V, max. 1800 W)

Anmerkung: Dieses Gerät ist nur für das Kältemittel R134a/R513A freigegeben.

### Ausführung Kälteaggregat

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

Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

