

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau

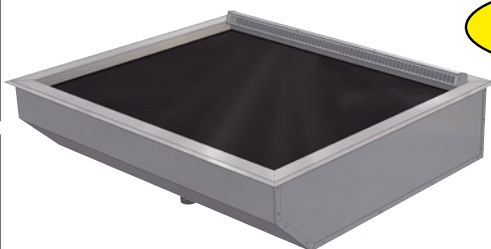


1

Gerader Einbau

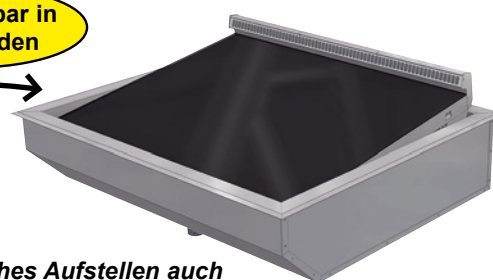
Bäcker-Snack® BG IMPULS

Perfekte Präsentation auf schwarzer Auslage (schrägstellbar)



Waagerechte Auslage für Torten

hochstellbar in 2 Sekunden



Einfaches Aufstellen auch bei beladener Warenauslage

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 386.

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- BLACK-GLASS – Warenauslage aus Hartglas mit kratzfester, schwarz glänzender Oberfläche
- Warenauslage zur Kundenseite hochstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)
- Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)

- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Separater Einbaurahmen
- Langlebige Technik

| WIHA Bäcker-Snack BG IMPULS | Für externes Kälteaggregat | Mit Kälteaggregat und Steuerung | Kälteleistung [-10°VT] | Anschluss Kälteaggregat | |
|--|----------------------------|---------------------------------|------------------------|-------------------------|---|
| Modell | Art.-Nr. | Art.-Nr. | | | |
| Bäcker-Snack BG IMPULS 600 * | 25701 | 25707 | 370 W | 230V/270W | ■ |
| Bäcker-Snack BG IMPULS 800 | 25702 | 25708 | 450 W | 230V/350W | ■ |
| Bäcker-Snack BG IMPULS 1200 | 25703 | 25709 | 605 W | 230V/390W | ■ |
| Bäcker-Snack BG IMPULS 1600 | 25704 | 25710 | 825 W | 230V/540W | ■ |
| Bäcker-Snack BG IMPULS 2000 D (2 Luftkühler) | 25706 | 25712 ** | 1060 W | 230V/1023W | ■ |

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
 * Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. ** Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.
 Die Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Sonderzubehör

| | Art.-Nr. |
|--|--------------|
| Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert | 33196 |
| Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss | 3815 |
| Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2 | 2182 |
| Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat | 12201 |
| Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen | 12210 |
| Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) | 12219 |
| Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit | |
| Maschinenschutzblende Typ 370-825 | 33194 |
| Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ | 10197 |
| (Preis je Luftkühler, siehe Seite 384) | |

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm. Die wirkungsvolle Warenfläche aus schwarzem Hartglas kann waagrecht oder für den Impulsverkauf schräg eingestellt werden (MOVE-UP-FUNKTION).
 Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.
 Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

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 Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Edelstahl-Trägerfläche mit aufgelegter Warenauslage aus Hartglas mit kratzfester, schwarz glänzender Oberfläche angeordnet. Der Luftausblasbereich kann aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN). 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 Impulsvorsatz aufgeschwenkt werden und der Verdampfer kann bei geöffneter Warenauslage leicht 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/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

Beschreibung siehe „Bäcker-Snack Standard“ (Seite 10).