

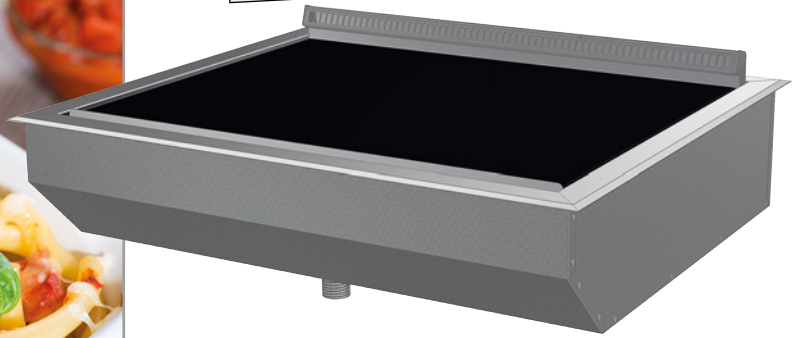
Bäcker-Snack® HEISS-KALT

HEISS oder KALT – so können Sie auf Nachfragetrends reagieren!

1
Gerader Einbau



Bevorzugte Anwendung:
KALT: Kuchen, Tortenstücke, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 6 cm.
HEISS: Pizza, Croissants, Zwiebelkuchen.



HEISS-KALT

40–90°C < 5°C

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!

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	1100 W
Bäcker-Snack HEISS-KALT 1200	6801	6805 *	605 W	230V/390W	1650 W

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden **inschließlich Steuerung und Dimmer** für eine bauseitige Oberhitze sowie Expansionsventil für R134a/R513A geliefert.
 * Ohne Unterbaugeschäuse. Das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angesteckt.

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

Sonderzubehör

Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss

Art.-Nr.

3815

Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4031, mit mündig 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 beheizbare Warenauslage aus gehärtetem schwarzem Glas angeordnet. Zur Reinigung des Wannenbodens 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/1500 W)

Beschreibung

Umluft-Kühleinsetzung zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm bzw. mit Warmhalteplatte zum Warmhalten von Speisen.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Verwendung als Umluft-Kühleinsetzung:

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

Verwendung im 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/1500 W).

Anmerkung: Ein Wärmestrahler muss zur Warenauslage einen Abstand von mindestens 30 cm haben. Der bauseitige Glasaufsatz muss auf der Bedienseite zur Belüftung offen bleiben. Es muss sichergestellt werden, dass im Falle eines Defektes sich im Bereich des Wärmestrahlers kein brennbares Kältemittel sammeln kann.

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.