

# 3. Umluft-Einbaukühlungen

Abgewinkelter Einbau (8°)



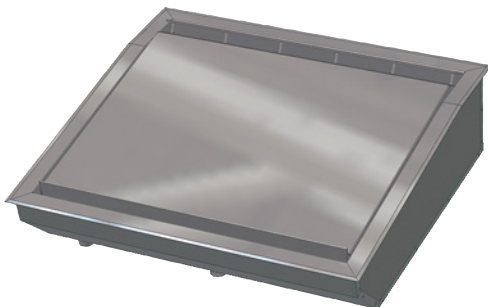
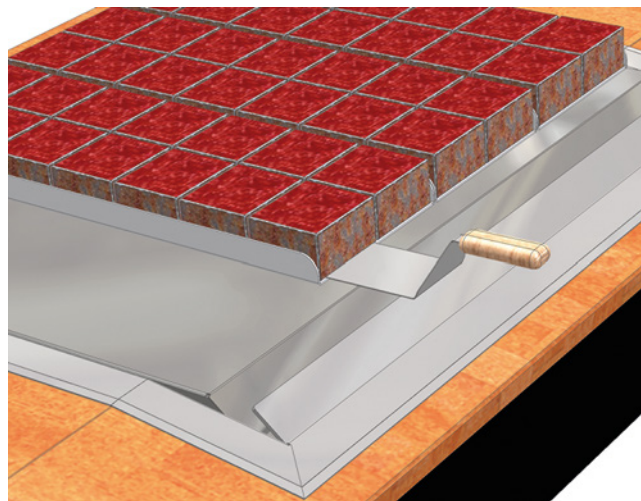
## Bäcker-Snack® SKU 8° IMPULS

Umluft-Kühleinsatz für Schnittkuchen und Torten

**NEU!**

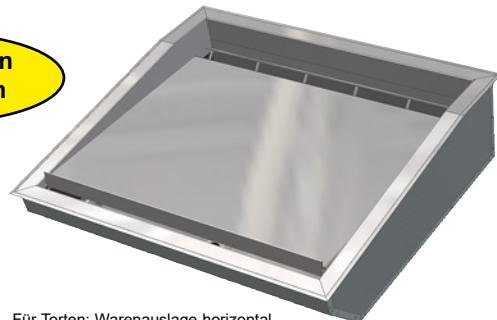
**3**  
Abgewinkelter  
Einbau

<b>WiHA</b> <b>FRISCHE-SYSTEM</b> (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> <b>MOVE-UP</b> Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf	<b>WiHA</b> <b>ROUND-BOTTOM</b> Einfache Reinigung des Wannenbodens
<b>WiHA</b> + <b>MOVE-DOWN</b> + Gasdruckfedern	<b>WiHA</b> <b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates	
<b>WiHA</b> <b>MOVE-AWAY</b> Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> <b>SPLIT-CONTROL</b> (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil	



Für Blechkuchen: Warenauslage schräggestellt

**einstellbar in  
2 Sekunden**



Für Torten: Warenauslage horizontal

### 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 Abtausteuering
- Separater Einbaurahmen

**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. Durch den flächenbündig angeordneten 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	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
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/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
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 Unterbaugeschäuf	
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich!)	6322

	Art.-Nr.
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194

**Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub>** 10197  
(Preis je Luftkühler, siehe Seite 384)

**Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 31.

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

### 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 Luftauslassseite 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

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 laufende 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.

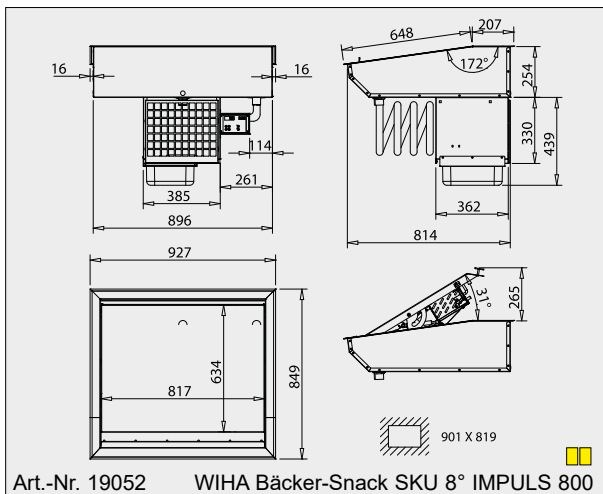
Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

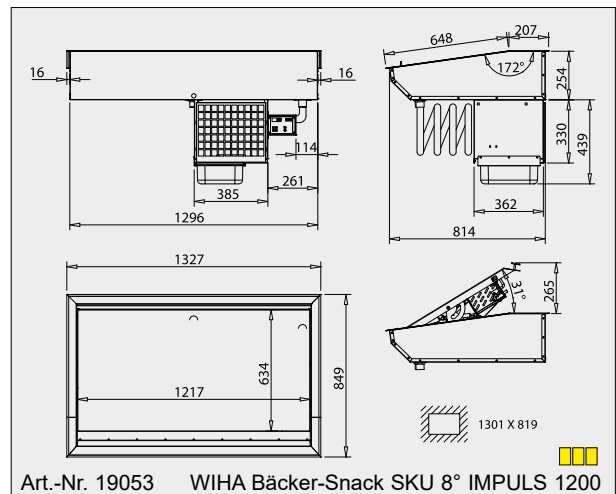
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzfühler

### Ausführung Kälteaggregat

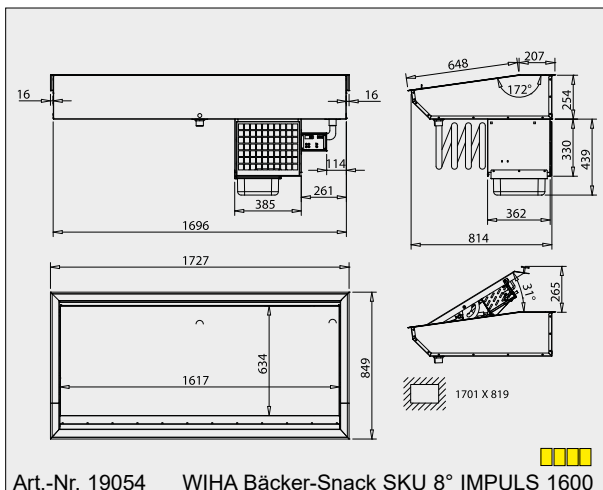
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuf unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.  
**Mit WIHA LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**



Art.-Nr. 19052 WIHA Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 800



Art.-Nr. 19053 WIHA Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 1200



Art.-Nr. 19054 WIHA Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 1600

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.