

Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS

Die clevere Lösung mit der flachen Ausblasdüse für den Impulsverkauf



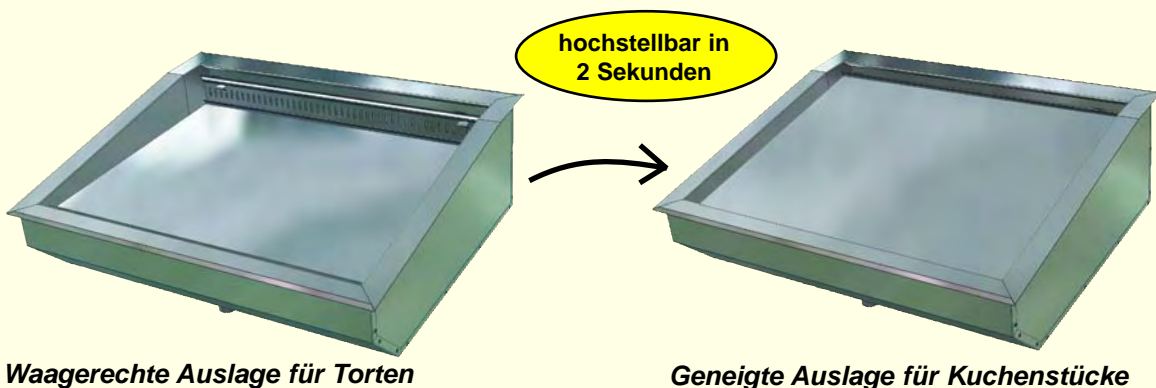
Gute Kühlung durch Impulstechnik mit effektiver Verdampferausnutzung

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Hygieneboden
- Extra großer Verdampfer
- Flache Ausblasdüse für komfortables Arbeiten
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfertechnik für die einfache Reinigung
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtaustuerung
- Langlebige Papst-Ventilatoren
- Separater Einbaurahmen für einfachen Einbau

Bevorzugte Anwendung:
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bei Höhen bis ca. 8 cm.
Belegte Brötchen auf Snackwellen.



WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS

Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS - 800	11800	20772	450 W	230V/350W	■ ■
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS - 1200	11804	20773	605 W	230V/390W	■ ■ ■
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS - 1600 D (zwei Verdampfer)	11802	20774	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2
Maschinenschutzblende, gelocht

Art.-Nr.
2680
3815
2182
6253

Steuerung TMP 420 für ext. Kälteaggregat
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 3 frei nutzbaren Ausgängen
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 800
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600 D

Art.-Nr.
2949
12210
6061
6063
6065

Beschreibung

Umluftkühleinheit zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 8 cm (untere Position). Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

untere Stellung:

Klassifizierung 3M1; Warentemperaturen -1°C bis 5°C bei 25°C/60% rel. LF.

obere Stellung:

Klassifizierung 3M2; Warentemperaturen -1°C bis 7°C bei 25°C/60% rel. LF.

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 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 Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. 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 Edelstahl-Einbaurahmen mit glänzender Oberfläche.

Durch die Impuls-Technik ist die Warenauslage für den Impulsverkauf einfach ca. 8° zum Kunden neigbar.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a
- Eingebautem Temperatur- und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse 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.

