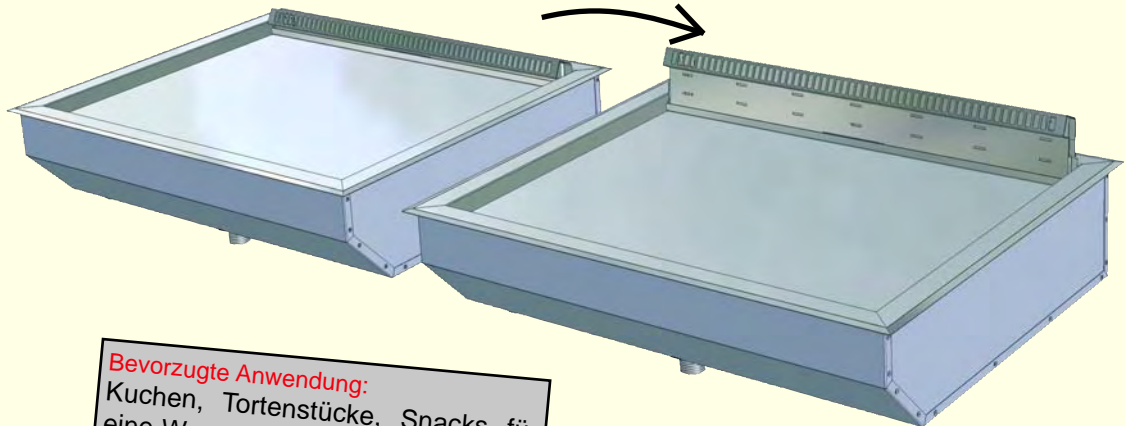


Bäcker-Snack VARIO®

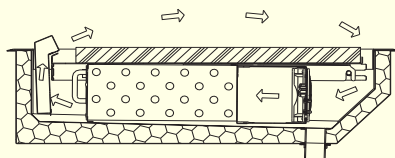
Einfach auf die Produkthöhe einstellbar!

einstellbar in
2 Sekunden

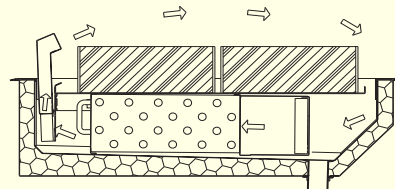
NEU!



Bevorzugte Anwendung:
Kuchen, Tortenstücke, Snacks für
eine Warenhöhe **bis zu 14 cm.**



flache Stellung: für Warenhöhe 6 cm



obere Stellung: für Warenhöhe bis 14 cm

Längere Frische mit patentiertem WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Ausblas einfach verstellbar
- Hygieneboden
- Extra großer Verdampfer
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich
- Komfortable digitale Temperatursteuerung
- Langlebige Papst-Ventilatoren
- Separater Einbaurahmen

Dreifach höhenverstellbar für eine Warenhöhe bis zu 14 cm.

Für hohe Produkte wird der Luftausblas einfach hochgezogen. Das Einrasten erfolgt dabei selbständig. Mit dem hohen Luftausblas wird ein tiefer Kältesee zur schonenden Produktkühlung erzeugt.

Für niedrigere Produkte wie z.B. Snacks bleibt die Düse in der flachen Stellung.

So können z.B. vormittags Snacks und nachmittags hohe Torten aus einer Theke mit gerader Arbeitsfläche verkauft werden.

WIHA Bäcker-Snack VARIO

Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Bäcker-Snack VARIO 800	10382	10387	450 W	230V/350W
Bäcker-Snack VARIO 1200	10383	10388	605 W	230V/390W
Bäcker-Snack VARIO 1600 D (zwei Verdampfer)	10384	10389	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, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
(*) Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Steckverbinder

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	2680
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigen Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 420 für ext. Kälteaggregat	2949
Zusätzlicher Schalter oberhalb Steuerung eingebaut (fertig vorverdrahtet, 230V/4A)	6150
Maschinenschutzblende, gelocht	6253

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 800	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200	6063
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600 D	6065

Beschreibung

Umluftkühleinsetz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 14 cm. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf. Klassifizierung 3M2; Warentemperatur -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 und reinigungsfreundlichen

Umluft-Einbaukühlung

Gerader Einbau



Hygieneecken 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. 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). Die höhenverstellbare Düse ist für die Reinigung nach oben aus den seitlichen Halterungen herausziehbar. Einfacher Einbau durch Einhängerand und Einbaurahmen. Standardmäßig ist die

Oberfläche des Einbaurahmens glänzend, auf Wunsch kann der Einbaurahmen jedoch auch mit geschliffener Oberfläche und verschweißten Ecken ausgeführt werden (siehe Seite 7 im WIHA-Katalog 2009/2010).

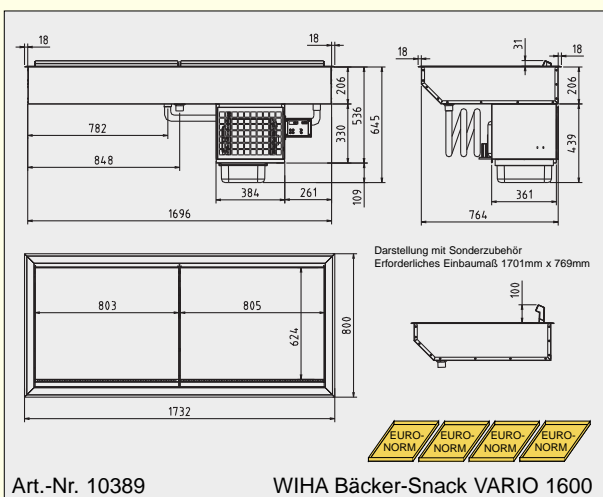
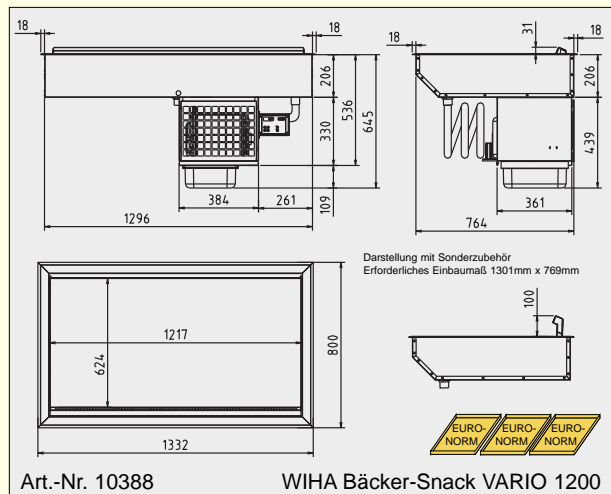
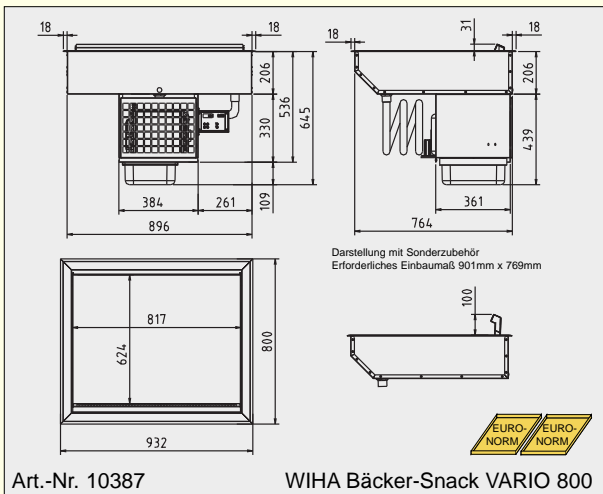
Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.



Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere Steuerung TMP 420.

Art.-Nr.
2949