

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

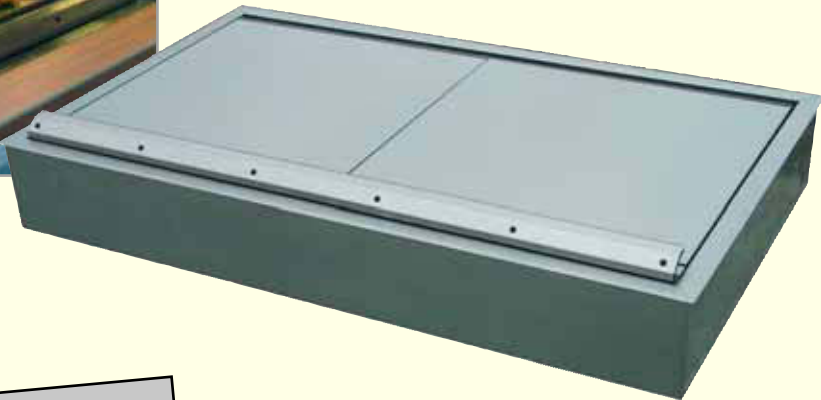
Gerader Einbau

Snack-Genie HEISS-KALT

Heiss oder kalt – so können Sie auf Nachfragetrends reagieren!



6°C 75°C



Bevorzugte Anwendung:
KALT: Kuchen, Tortenstücke, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 6 bis 8 cm.
HEISS: Pizzas, Croissants, Zwiebelkuchen.
 (Zur besseren Wärmeverteilung empfehlen wir zusätzliche Wärmestrahler. Siehe Seite 247)

Die patentierte 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 „SNACK-GENIE HEISS-KALT“ lässt sich einfach von kalt auf heiß umschalten!

WIHA Snack-Genie HEISS-KALT

Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
Snack-Genie HEISS-KALT 800	2240	20892	450 W	230V/650W	■ ■
Snack-Genie HEISS-KALT 1200	2241	20893	605 W	230V/800W	■ ■ ■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschl. Expansionsventil für R134a und eingebautem Temperaturfühler geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	2680
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinengehäuse schrägstellbar	2678
Steuerung TMP 420 HEISS-KALT für ext. Kälteaggregat	2952
Maschinenschutzblende, gelocht	6253

Beschreibung

Umluftkühleinsetz mit eingelegten Warmhalteplatten zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6-8 cm bzw. zum Warmhalten von Speisen.

Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

Kühlbetrieb:

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

Warmhaltebetrieb:

Plattentemperatur fest auf ca. 75°C eingestellt.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

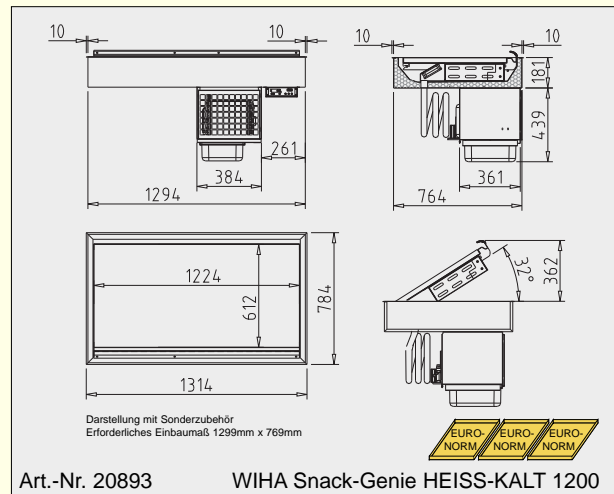
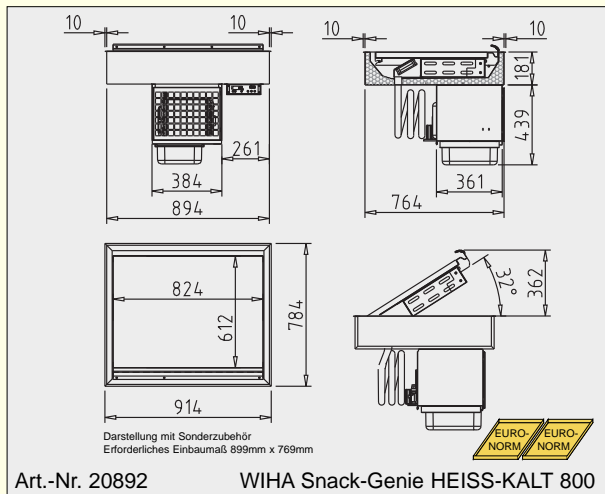
Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warmhalteplatte mit Außenseite aus Edelstahl eingelegt. Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Warmhalteplatte, Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Die Temperatur der Warmhalteplatte ist fest auf ca. 75°C eingestellt. Die Warmhalteplatte ist nicht für heiße Aufläufe, welche direkt aus dem Backofen kommen und über 100°C heiß sind, geeignet.

Bei externem Kälteaggregat:
Lieferung einschließlich
- Expansionsventil für R134a
- eingebautem Temperaturfühler

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 420 HEISS-KALT montiert. Über den Taster I/II der Steuerung kann vom Kühlbetrieb in den Warmhaltebetrieb gewechselt werden. Zur Kennzeichnung des Warmhaltebetriebes werden in der Anzeige 75°C angezeigt. Als Sonderzubehör sind weitere Schalter für Thekenbeleuchtung etc. oberhalb der Steuerung lieferbar.

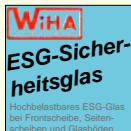
Wenn vor Ort kein Abfluss für das Kondenswasser vorhanden ist, können wir auf Wunsch eine Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montieren.



Snack-Counter 380 HK

Multifunktionale Kühl- und Warmhaltevitrine

Kundenseitig offen oder geschlossen – bedienseitig offen oder mit Spiegel



KALT-HEISS
6°C 80°C



5
Kühlvitrienen

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 die Theke wahlweise zum Kühlen oder Warmhalten benutzt werden kann.

Hierfür haben wir die Lösung!

Der „SNACK-COUNTER HEISS/KALT“ lässt sich einfach von kalt auf heiß umschalten!

Bevorzugte Anwendung:

KALT:
Auf Einlegeboden: Kuchen, Tortenstücke, Snacks, Desserts, Getränkeflaschen.

In GN-Behältern: Salate.

HEISS:
In GN-Behältern: Fingerfood...
(feuchte Wärme)

Auf Auflageboden: Croissants.

Universell einsetzbar!

- Als Umluftkühlung oder Bain-Marie nutzbar
- Kundenseitig offen oder als Bedienungsversion nutzbar
- Angebotsvergrößerung durch Klappspiegel
- GN-Behälter können direkt eingesetzt werden
- Im Kühlbetrieb 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- MOVE-DOWN-TECHNIK
- Servicefreundlich
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuern

WIHA Snack-Counter 380 HK

Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Snack-Counter 380 HK - 2	9520	9525	750	705	380	370 W	230V/1650W
Snack-Counter 380 HK - 3	9521	9526	1075	705	380	450 W	230V/2450W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss und der bedienseitige Spiegel sind als Zubehör lieferbar.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Spiegel, Größe 2	9505
Spiegel, Größe 3	9506
Einlegeboden	6218
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	2680
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende, gelocht	6253

Beschreibung

Verwendung als Umluftkühlvitrine:

Umluftkühlvitrine zum Kühlen von Lebensmitteln in Gastro-Norm-Behältern (max. 100 mm tief) und auf optional lieferbaren Einlegeböden. Für den SB-Bereich ist die Frontscheibe herausnehmbar. Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren hierbei nicht aus der Kühlwanne herausragen. Klassifizierung: 3M2; Warentemperaturen: -1°C bis 7°C bei 25°C/60% rel. LF. Luftfeuchtigkeit: ca. 70 bis 85%.

Verwendung als Bain-Marie:

Nassbeheizte Bain-Marie mit Wärmestrahler zum Warmhalten von Lebensmitteln in Gastro-Norm-Behältern (max. 100 mm tief). Temperatur Bain-Marie einstellbar von 30°C bis ca. 80°C. Wärmestrahler stufenlos regelbar. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Innerhalb der Wanne befinden sich ein großzügig bemessener Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine beheizbare Wanne aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Unterhalb des wannenförmigen Bodens befinden sich in einem geschützten Gehäuse die Heizelemente. Zur Reinigung des unteren Wannenbodens ist die beheizbare Wanne mit Heizelementen, Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Für eine einfache Reinigung des Verdampfers lässt sich dieser von der Warenauslage nach unten klappen (MOVE-DOWN-FUNKTION).

Alle Scheiben bestehen aus Sicherheitsglas. Die Frontscheibe kann für die Verwendung im SB-Bereich herausgenommen werden. Das gerundete Oberglas kann zur Reinigung über Scharniere hochgeklappt werden. Für eine gute Beleuchtung ist eine geschützte Leuchtstofflampe (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Zum Warmhalten ist zusätzlich ein stufenlos einstellbarer Wärmestrahler montiert.

Bedienseitig ist der Glasaufsatz offen, bei Bedarf kann ein optional lieferbarer Klappspiegel eingesetzt werden.

Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Die Steuerung kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 mtr).

Bei externem Kälteaggregat:

- Lieferung einschließlich
- Expansionsventil für R134a
- Abtau- und Temperaturregelung

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Kältemittel wird das umweltfreundliche R134a eingesetzt. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

