Snack-Counter 430 KO-VT-RG

Version libre-service ouvert à l'avant avec cuve de réfrigération approfondie et paroi arrière fermée

Nouveau!

WiHA VERRE de SÉCURITÉ – Vitrage en verre de sécurité robuste

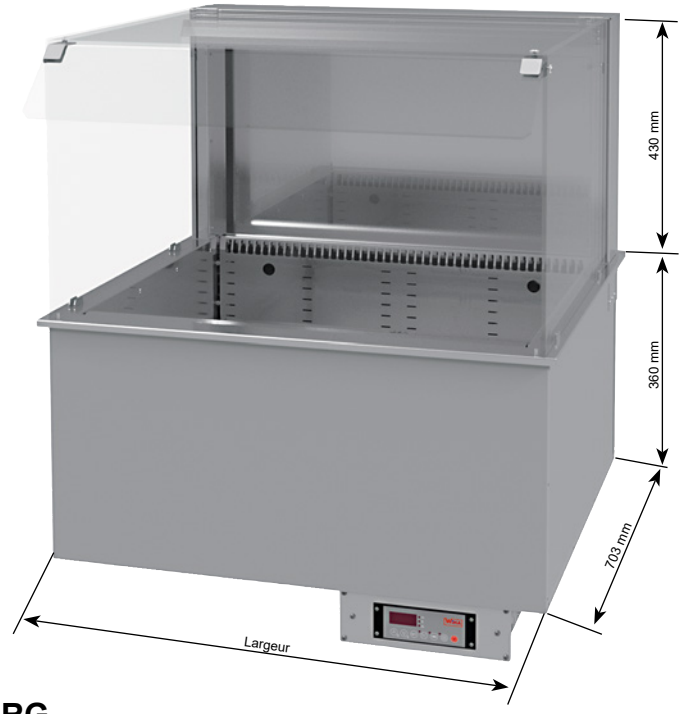
WiHA LED – Économie d'énergie et entretien facile

WiHA MOVE-DOWN – Breveté en Allemagne

WiHA LONG-LIFE – Durée de vie prolongée du groupe frigorifique

WiHA MOVE-AWAY – Breveté en Allemagne

WiHA SPLIT CONTROL (accessoires spéciaux) – Unité de commande plate amovible



Bâti de carter UTB 51 disponible en option, voir tableau à la page 216.

Snack-Counter 430 KO-VT-RG

- **Multiplication optique de la marchandise grâce à la paroi arrière miroitée**
- **Avec éclairage LED lumineux**
- **Approprié pour bac gastronorme de 50 mm à 150 mm de profondeur**
- **Étagères réglables en hauteur disponibles en option**

Remarque :
cette vitrine de réfrigération libre-service se combine parfaitement avec la vitrine chauffante Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG disponible à la page 172.

Snack-Counter 430 KO-VT-RG Version libre-service Hauteur vitrine 430 mm	**Pour groupe frigorifique externe avec commande** **carré**	**Avec groupe frigorifique et commande** **carré**	Large. [mm]	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement
Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 1.5	33207	33211	585	370 W	230V/325W
Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 2	33208	33212	748	370 W	230V/325W
Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 3	33209	33213	1072	370 W	230V/340W
Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 4	33210	33214	1398	450 W	230V/400W

Un bac de récupération des condensats/siphon sont disponibles en option.

Accessoires spéciaux

	Art.-No.
Bac de récupération des condensats (est livré non monté)	**3819**
Bonde d'écoulement 1 1/4" pour le raccordement à l'évacuation locale	**3815**
Pour la suspension de petits bacs GN (pas pour 1/1GN et 2/4GN) des traverses intermédiaires sont nécessaires :	
Traverse intermédiaire GN 1/1 longitudinale avec position fixe dans le cadre GN 1/1	**6219**
Traverse intermédiaire GN 1/1 longitudinale 530 mm	**1025**
Traverse intermédiaire GN 1/1 transversale 325 mm	**3010**
Traverse intermédiaire GN 1/3 longitudinale avec position fixe	**6212**

	Art.-No.
Supports pour bacs-GN et étagères en inox :	
Taille de vitrine par GN 1 (1 paire)	**6158**
Taille de vitrine GN 1.5 (1 paire)	**10507**

Nota : les bacs-GN1/1 et GN2/4 s´accrochent directement, pour les bacs-GN plus petits, il faudra prévoir des traverses supplémentaires.

Tablette en inox, non perforée; larg.=325 mm, GN 1	**6218**
Tablette en inox, non perforée; larg.=486 mm, GN 1.5	**10506**

(Les supports doivent être commandés séparément.)

Porte-étiquettes adaptés sont disponibles sur demande.

6. Vitrines – refrigérées

version libre-service

Description

Vitrine de réfrigération ventilée pour la réfrigération d'aliment avec bac de gastronorme de 50 mm à 150 mm de profondeur et étagères disponibles en option. Exécution avec cuve de réfrigération approfondie et paroi arrière fermée avec miroir pour doubler l'effet de marchandise.
Ouverte du côté client et équipé d'une vitrine carrée en verre de sécurité.
Température : < 7°C pour 25°C/60% humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953). Humidité : d'env. 70% à 85%.
Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Exécution

Cadre, présentoir et cuve intérieure en inox, matériau 1.4301. Cuve intérieure approfondie est équipée d'une bonde d'écoulement 1 1/4″ et recoins arrondis pour un nettoyage hygiénique. Isolation en mousse polyuréthane injectée sous pression. La cuve extérieure est fabriquée en tôle zinguée. Un évaporateur largement dimensionné à surfaces revêtues est placé à l'intérieur de la cuve ainsi que des ventilateurs silencieux basse tension (12 V DC) pour le brassage de l'air.

Les parois longitudinales au-dessus de l'évaporateur sont percées pour le support réglable (disponible en accessoire). Ici, il est possible de prendre des bacs GN (profondeur de 50 mm à 150 mm) ou des tablettes en inox (disponible en accessoire).

Pour le nettoyage du fond de cuve, le présentoir, l'évaporateur et les ventilateurs se relèvent et restent maintenus en l'air grâce à des ressorts à gaz. Lorsque le présentoir est relevé, il est possible de rabaisser l'évaporateur dans la cuve pour nettoyer ses surfaces (fonction MOVE-DOWN). Pour le nettoyage arrière de la cuve ou pour la maintenance, le présentoir se retire vers l'avant (fonction MOVE-AWAY).

La paroi arrière est en verre de sécurité et est équipée d'un miroir pour la multiplication optique des marchandises. Un éclairage LED protégé (couleur standard blanche) est installé au-dessus de chaque étagère pour une bonne illumination. Les étagères sont appropriées aux dimensions GN. Montage facile grâce aux rebords d'accrochage.

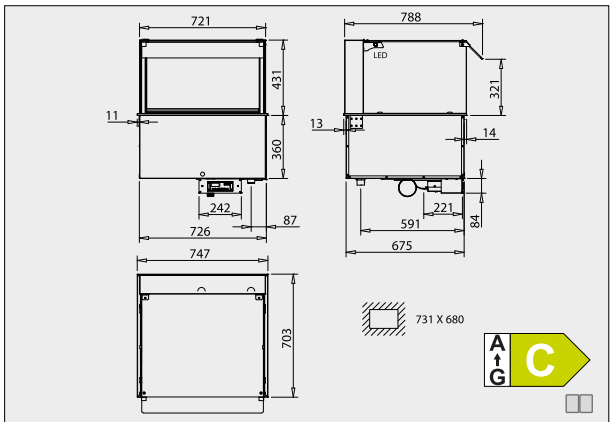
Une commande digitale de dégivrage et de température est installée sous la cuve de refroidissement. Deux vitesses de ventilation au choix pour différents types de marchandises. L'unité de commande très plate (profondeur de montage de 20 mm) se retire et peut être installée dans le comptoir (longueur de câble d'env. 1 m).
Le système WIHA-LONG-LIFE pour une durée de vie prolongée du groupe frigorifique.

Cuves à groupe externe
La livraison comprend :
- détendeur pour R134a/R513A
- commande de température et de dégivrage

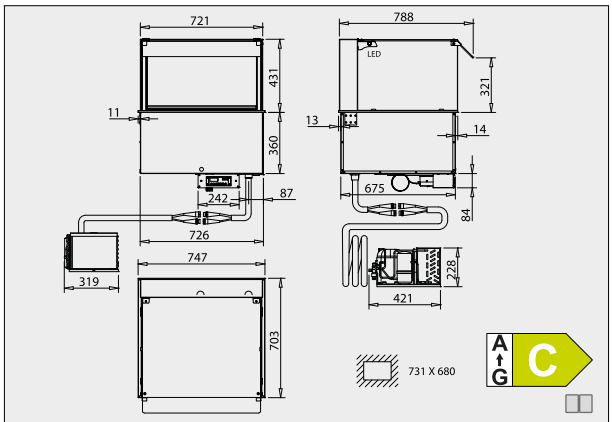
Groupe frigorifique

Le groupe frigorifique est entièrement prémonté et relié à la cuve de refroidissement par des jonctions frigorifiques.

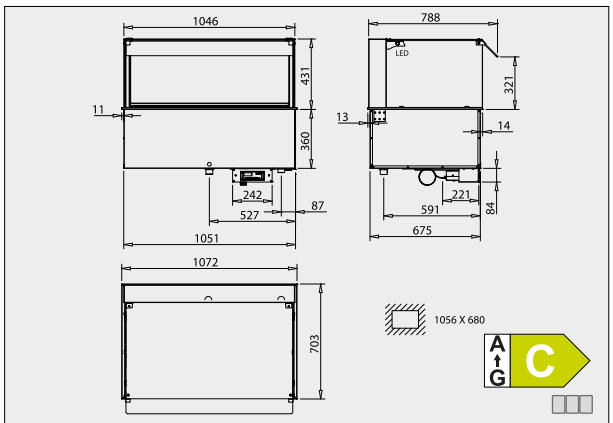
Attention :une zone bien ventilée sous la vitrine réfrigérée doit être prévue dans la construction du comptoir !



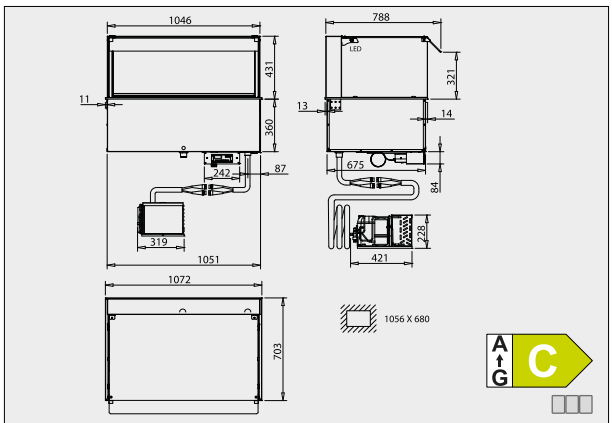
Art.-No. 33208 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 2



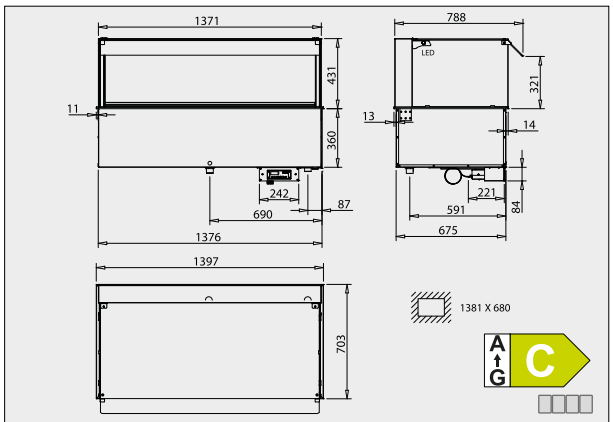
Art.-No. 33212 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 2



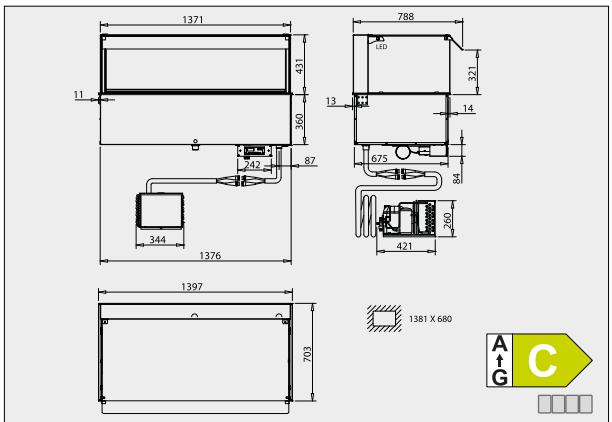
Art.-No. 33209 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 3



Art.-No. 33213 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 3



Art.-No. 33210 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 4



Art.-No. 33214 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 4

D'autres plans sont disponibles sur www.wiha-web.com dans la rubrique « Infothèque/espace client ».

Données techniques et tarifs non contractuels, sous réserve d'erreurs ou de modifications. Prix H.T. (05/2022)