

Salatbar 260 SB

Salate ansprechend präsentieren



6
SB-
Kühlvitrinen

Salatbar 260 SB

- Hervorragende Warensicht mit vierseitigem ESG-Glasaufbau
- Beste Warenpräsentation durch rückseitigen Spiegel
- Einfach zu öffnende Entnahmeklappe (Gasdruckfeder)
- Mit Hygieneschutz bei offener Entnahmeklappe
- Leuchtstarke und energiesparende LED-Beleuchtung
- Bis zu einer Länge von 2,7 m (GN 8) lieferbar
- Langanhaltende Frische mit Umluftkühlung
- Einfaches Reinigen mit Liftverdampfertechnik, MOVE-DOWN und MOVE-AWAY

Das abgebildete Thekenmöbel und das abgebildete Zubehör gehören nicht zum Lieferumfang.

Salate ansprechend präsentieren!

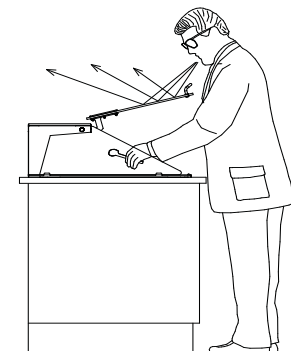
Ob in der Salatbar des Supermarktes, dem Frühstücksbuffet im Hotel oder im Restaurant: in der Salatbar 260 SB werden knackige Salate hygienisch frisch präsentiert.

Eine nachhaltige Produktwahrnehmung wird durch die transparente Bauweise mit vierseitigem ESG-Glasaufbau, rückseitig montiertem Spiegel und dem oberen leuchtstarken LED-Lichtband unterstützt.

Die Warenentnahme ist besonders einfach: die gasfederunterstützten ESG-Entnahmeklappen mit stabilem Metallgriff ermöglichen die einfache Zugänglichkeit.

Mit Hygieneschutz entsprechend DIN 18865-4 bei Entnahmestellung der SB-Klappen!

So ist die Ware selbst bei geöffneter Glasklappe während der Warenentnahme hygienisch geschützt.



Mit Hygieneschutzfunktion!

Die gründliche Reinigung der Umluftkühlung ist mit der Liftverdampfertechnik und den Funktionen MOVE-DOWN, MOVE-AWAY einfach möglich. Optional ist zusätzlich das WIHA-FRISCHE-SYSTEM lieferbar. Dieses System beinhaltet eine hochwirksame Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung.

Als weiteres Zubehör ist ein Saucenpräsentier GN 2/4 mit drei Edelstahlbehältern, den Beschriftungsträgern und passenden Saucenkellen lieferbar. Der Saucenpräsentier ist passend zu den GN-Einsätzen beliebig in der Kühlung positionierbar.



Praktischer Saucenpräsentier mit drei Edelstahlbehältern.

6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



Salatbar 260 SB	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung (montiert im Unterbauegehäuse)	Mit Kälteaggregat und Steuerung (über Kupplungen verbunden)	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
	extern	UTB	Kältekupplung				
SB-Version Höhe Glasaufsatz 260 mm							
Salatbar 260 SB 2 *	12881	12887	12893	745	370 W	230V/285W	□□
Salatbar 260 SB 3	12880	12888	12894	1070	450 W	230V/340W	□□□
Salatbar 260 SB 4	12882	12889	12895	1395	605 W	230V/425W	□□□□
Salatbar 260 SB 5	12883	12890	12896	1720	825 W	230V/675W	□□□□□
Salatbar 260 SB 6	12884	12891	12897	2045	1060 W	230V/1090W	□□□□□□
Salatbar 260 SB 7	12885	12892	12898	2375	1060 W	230V/1090W	□□□□□□□
Salatbar 260 SB 8	12886	---	12899	2700	1260 W	230V/1350W	□□□□□□□□

Die Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. * Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

Sonderzubehör

Saucenpräseniter dreifach, GN 2/4 (inkl. drei Preisschildträger, drei Salatsaucenbehälter und drei passende Kellen) **Art.-Nr. 10364**
 Salatsaucenbehälter 1,3 l aus Edelstahl, einzeln **8033**
 Saucenkelle, einzeln **12910**
 Kondenswasserschale unterhalb montiert **33196**
 Abflussverschraubung 1 1/4" für bauseitigen Abfluss **3815**

Maschinenschutzblende Typ 370-825 für Modell 2-5 **Art.-Nr. 33194**
 Maschinenschutzblende Typ 1060 für Modell 6, 7 **33195**

Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ (Preis je Luftkühler, ab Modell 6 mit 2 Luftkühlern, siehe Seite 384) **10197**

Einlegeboden 1/1 GN, ungelocht (für Snacks etc.) **6218**
 Einlegeboden 1/1 GN, gelocht **6217**
 Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm **1025**
 Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm **3010**
 Zwischensteg GN 1/1 längs mit fixierter Position im GN 1/1-Raster **6219**

Bis Größe 7 GN ist als Zubehör lieferbar:
 Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) **12219**
 (bei Größe 8 GN ist SPLIT-CONTROL im Lieferumfang enthalten)

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 126.

6
SB-
Kühlvitrinen

Beschreibung

Salatbar für die Selbstbedienung mit Schwingöffner aus Einscheibensicherheitsglas zum Kühlen von Salat und anderen Lebensmitteln in Gastro-Norm-Behältern (50–150 mm tief) und auf optional lieferbaren Einlegeböden. 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.

Einfacher Einbau durch Einhängerand. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:
 - Expansionsventil für R134a/R513A
 - Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan 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.

Ausführung Kälteaggregat

Ausführung Kälteaggregat montiert im Unterbauegehäuse:

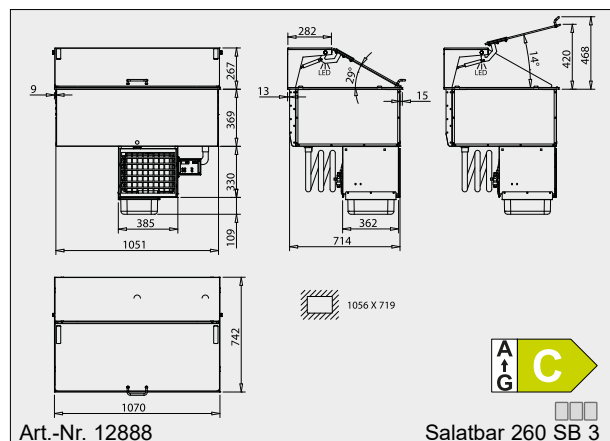
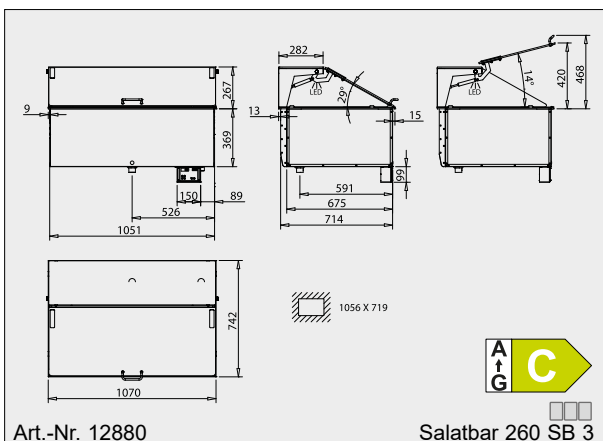
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert (bis Größe GN 7 Steuerung TMP 620, bei Größe GN 8 Steuerung TMP 630 SPLIT). Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar.
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

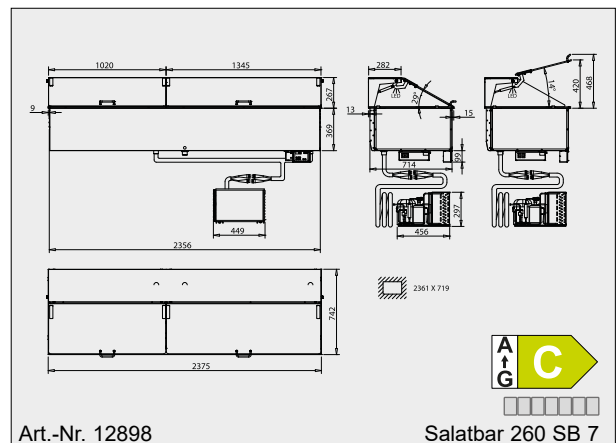
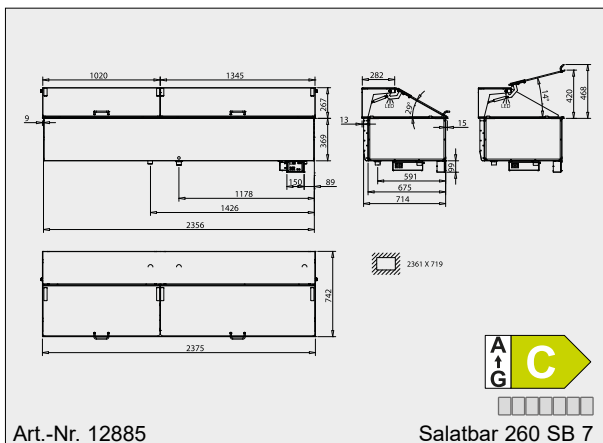
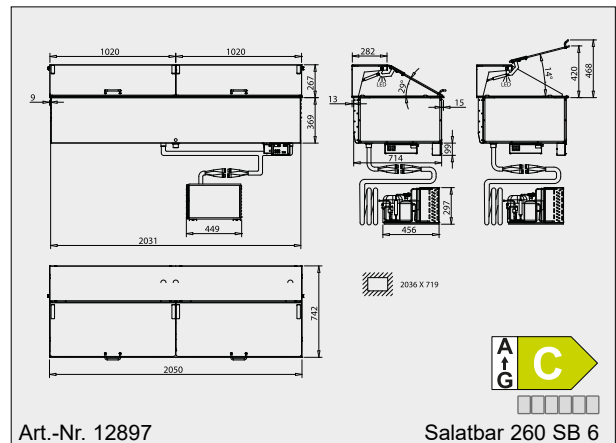
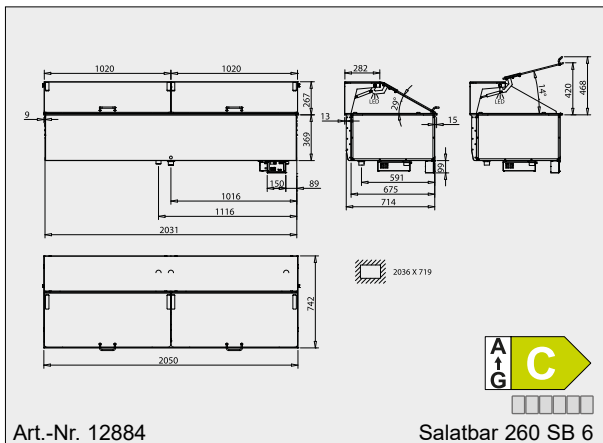
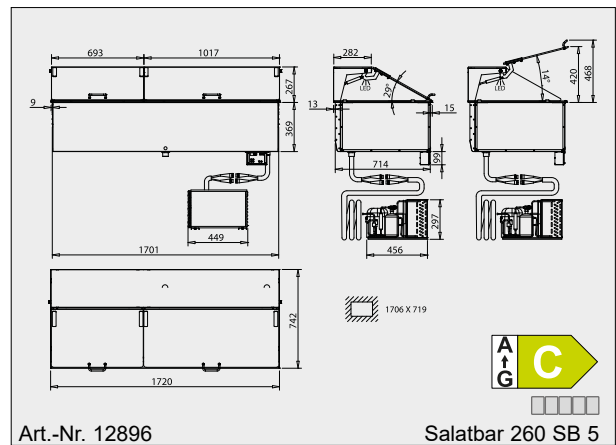
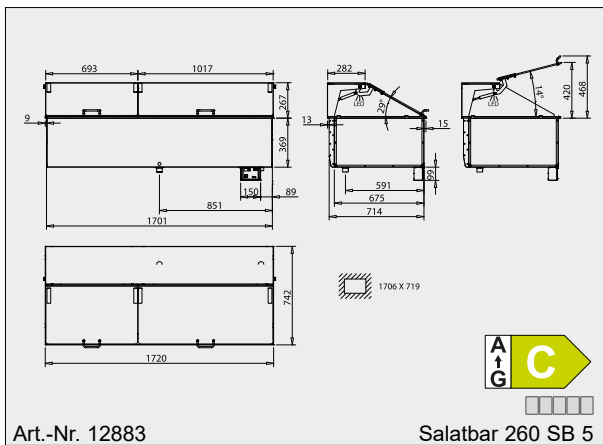
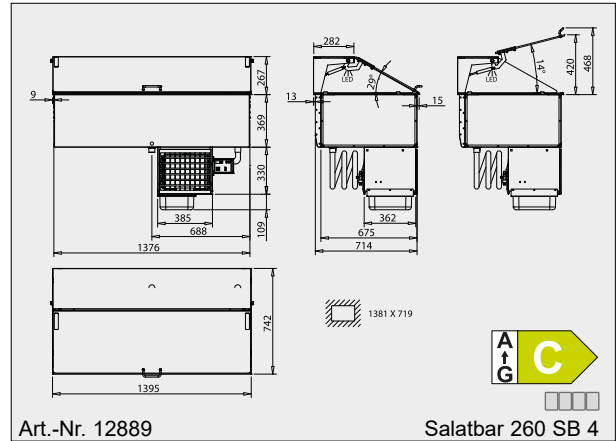
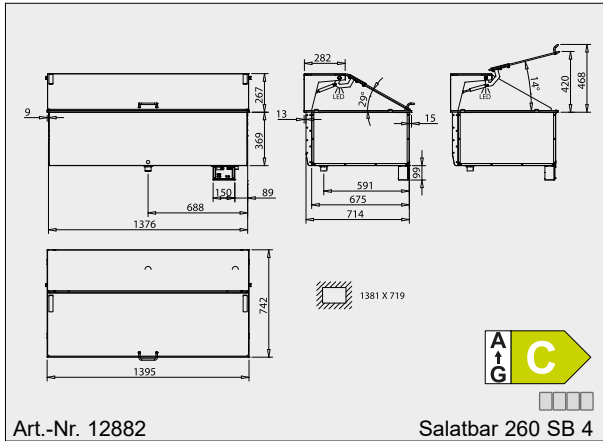
Ausführung Salatbar über Kältekupplungen mit Kälteaggregat verbunden:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Salatbar verbunden. Zur Steuerung wird eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird (bis Größe GN 7 Steuerung TMP 620, bei Größe GN 8 Steuerung TMP 630 SPLIT). In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern ausgestattet. Hier können GN-Behälter eingehängt werden oder Einlegeböden (als Zubehör erhältlich) aufgelegt werden. Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferfläche kann der Verdampfer bei geöffnetem Innenboden nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann der Innenboden nach vorne hochgezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).

Der obere Glasaufbau beinhaltet eine verspiegelte Rückwand, die geneigt zwischen seitlichen Konsolen montiert ist. Oberhalb der Rückwand ist eine Glasborde montiert, an welcher eine zum Kunden pultförmig geneigte Öffnungsebene aus Einscheibensicherheitsglas anschließt. Ein leichtes Öffnen und Schließen wird durch seitlich montierte Gasdruckfedern ermöglicht. In der oberen Öffnungsstellung mit Hustenschutzfunktion entsprechend DIN 18865-4. Für eine gute Beleuchtung ist eine geschützte LED-Beleuchtung (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert.





6
SB-
Kühlvitrinen

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