

### 3. Cuves ventilées

pour comptoirs inclinés (5°)



## GELATO TK+NK – réfrigération pour la crème glacée

Pour glaces et gâteaux – commutation facile

3  
Comptoirs  
inclinés



Congélation pour glace (-18°C)



**ou** Réfrigération normale pour pâtisserie (6°C)

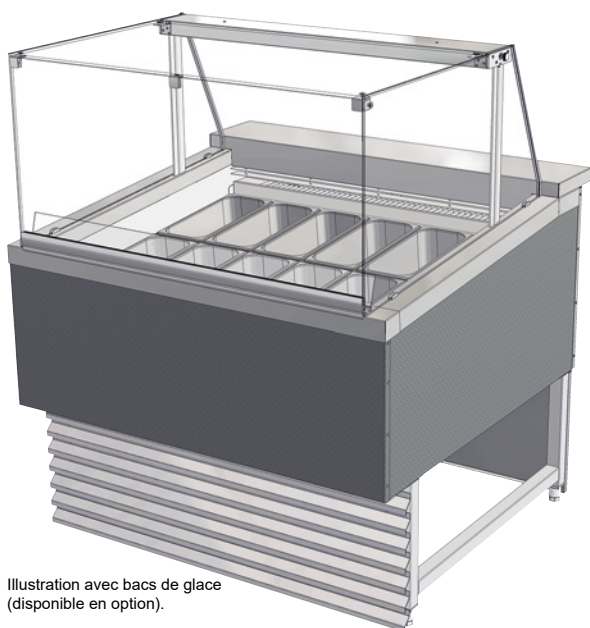


Illustration avec bacs de glace  
(disponible en option).

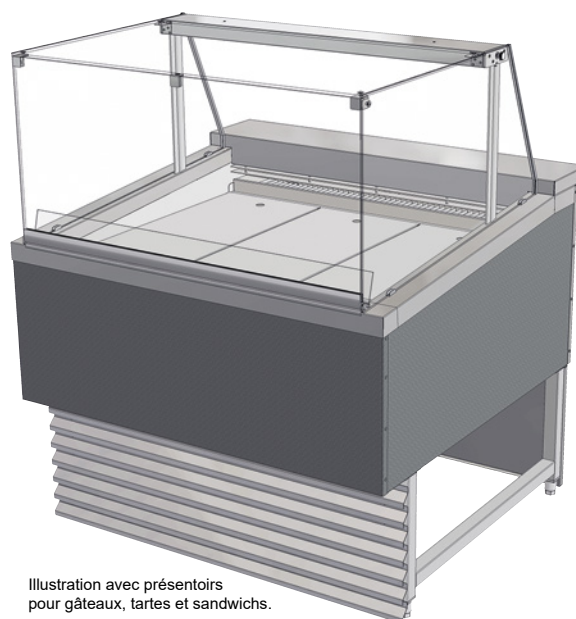




Illustration avec présentoir  
pour gâteaux, tartes et sandwiches.

#### Utilisation pour crème glacée ou pâtisserie

- Plages de température :
  - 14°C à -18°C pour une température ambiante de 30°C et 55% d'humidité relative
  - 4°C à 7°C pour une température ambiante de 25°C et 60% d'humidité relative
- Présentoir de glace inclinable vers le client, abaissable pour une présentation plus élevée de la glace
- Présentoir horizontal pour gâteaux, tartes et snacks
- Structure en verre disponible en carré
- Vitrines frontale et latérales en verre de sécurité trempé (ESG)
- Réfrigération ventilée avec double évaporateur
- Pour la congélation : Dégivrage automatique par inversion de cycle seulement en quelques minutes
- Durée de vie plus longue du groupe frigorifique (LONG-LIFE)
- Isolation d'énergie de 60 mm d'épaisseur
- Corpus pour le revêtement local
- Commande de température confortable avec système de contrôle
- Éclairage lumineux LED longue vie sans émission de chaleur sur la glace



WIHA Réfrigération pour la crème glacée GELATO TK+NK	Avec groupe frigorifique et commande					
	 carrée	Largeur [mm]	Profondeur [mm]	Hauteur [mm]	Capacité frigorifique [-30°TE]	Raccordement
Modèle avec vitrine						
GELATO TK+NK 2x6	15241	1138	1094	1345	880 W	230V/2300W 

### Accessoires spéciaux

Bac de glace 5,2 l, 360 x 165 x 120 mm  
 Bac de glace 6,5 l, 360 x 165 x 150 mm  
 Bac de glace 8,5 l, 360 x 250 x 120 mm  
 Bac de glace 10,5 l, 360 x 250 x 150 mm

Art.-No.  
**15230**  
**15231**  
**15232**  
**15233**

Cadre pour porte coulissante GELATO 2x6  
 Rails de prix double rangé pour GELATO 2x6

Art.-No.  
**15226**  
**15238**

### Description

Vitrine de refroidissement à air, commutable entre congélation et réfrigération normale.

#### a) Congélation

Le mode congélation est approprié pour la présentation de crèmes glacées dans des bacs à glace standards pendant la période de vente. Les bacs à glace ont une hauteur maximale de 180 mm. Si vous faites des décorations d'icebergs au-dessus des bacs à glaces, ces derniers peuvent être abaissés de 30 mm pour que la glace dépassant des bacs soit aussi congelée. En position abaissée, la hauteur maximale des bacs utilisés ne doit pas dépasser les 150 mm. Température : de -14°C à -18°C pour 30°C/55% d'humidité relative (classe climatique 4 selon DIN EN ISO 23953).

#### b) Réfrigération normale

Le mode de réfrigération normale est approprié pour les pâtisseries et sandwichs d'une hauteur maximale de 6 cm environ. Un présentoir horizontal s'insère dans l'appareil pour pouvoir exposer les aliments. Température : de 4°C à 7°C pour 25°C/60% d'humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953).

L'appareil est livré avec groupe de refroidissement, commande, bâti et grille de sortie d'air.

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

isolation de 60 mm pour l'économie d'énergie. Des paquets d'évaporateur de circulation d'air, équipés de ventilateurs silencieux (12 V DC) basse tension, sont installés à l'intérieur de la cuve, côté client et côté service, pour brasser l'air. En mode congélation, le dégivrage se fait en l'espace de 5 à 6 minutes grâce à une inversion de cycle économique en énergie. Des rails de support amovibles sont placés en longueur au centre de la cuve. Tous les déflecteurs d'air se démontent sans outils pour le nettoyage de la cuve intérieure.

Le cadre supérieur de la cuve, en acier inoxydable, est entouré d'un cadre chauffant. Enveloppe extérieure en tôle d'acier galvanisée. Livré avec présentoir insérable pour la réfrigération normale.

Côté client, vitrine carrée en verre de sécurité. Vitrine frontale pivotable pour faciliter le nettoyage. Un éclairage LED grande luminosité et économe en énergie assure une bonne illumination.

### Groupe frigorifique

Le groupe frigorifique est placé sous la cuve de réfrigération. La commande digitale de dégivrage et de température est installée à gauche, à côté du groupe frigorifique.

**Le système WIHA-LONG-LIFE pour une durée de vie prolongée du groupe frigorifique.**

Le groupe frigorifique peut être déplacé localement jusqu'à 20 mètres environ (par un installateur frigoriste) avec pose de câbles linéaires (sans coudes).

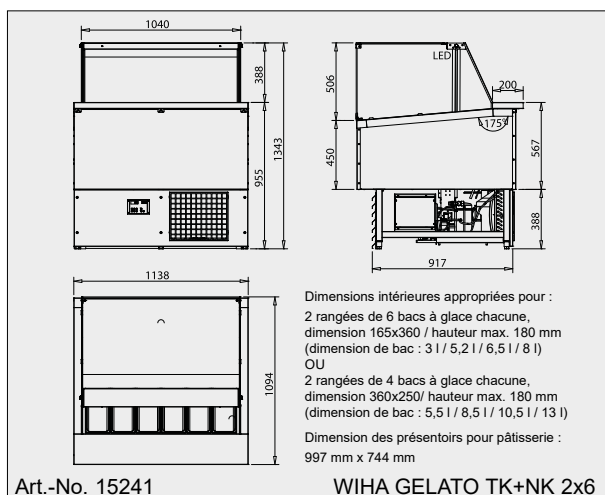
### Exécution

Vitrine de congélation à air pour crème glacée montée sur châssis en acier inoxydable avec pieds vissés réglable en hauteur. Le châssis est équipé d'une blende en acier inoxydable du côté service. La blende de l'appareil se démonte sans outils pour le nettoyage du groupe frigorifique.

Une grande blende de ventilation en acier inoxydable est fixée côté client. Le bord supérieur de la cuve de l'appareil et les présentoirs sont inclinés vers le client. Cuve intérieure entièrement en acier inoxydable, 1.4301. Corps de cuve avec

#### Cadre pour porte coulissante GELATO

Pour économiser de l'énergie ou en cas de conditions ambiantes sévères, nous vous conseillons l'utilisation de cadre pour portes coulissantes du côté client. Le cadre est composé de profilés en acier inoxydable latéraux avec rails de guidage vissés et il est simplement placé du côté de l'ouverture de service. Deux portes coulissantes transparentes sont incluses dans la livraison.



Les plans sont réalisés avec des options qui ne sont pas inclus dans la livraison, d'autres plans sont disponibles sur [www.wiha-web.com](http://www.wiha-web.com) dans la rubrique «  
 infothèque/espace client ».