

7. Vitrinen – kombiniert

unterschiedliche Temperaturzonen



Snack-Counter KOMBI HEISS+KALT 520

Kombination aus Warmhaltevitrine und Umluft-Kühlvitrine – Bedienversion

WiHA
Perfektion in Edelstahl

ESG-Sicherheitsglas

Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA
Perfektion in Edelstahl

LED

energiesparend und wartungsarm

WiHA
Perfektion in Edelstahl

MOVE-DOWN

Patentrechtlich geschützt

WiHA
Perfektion in Edelstahl

LONG-LIFE

Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA
Perfektion in Edelstahl

MOVE-AWAY

Patentrechtlich geschützt



7
Kombinationsvitrinen

Einzigartig! Warmhaltevitrine mit gleichmäßiger Umluft und einstellbarer Feuchtigkeit

- Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Leistungsstarke Umluftheizung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung
- Schnelles Wiederaufheizen nach Öffnen der Türen
- Kein oder sehr geringes Beschlagen der Scheiben auch bei höherer Luftfeuchtigkeit
- Einfache Reinigung der herausnehmbaren Befeuchterschale
- Gute Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste Beleuchtung
- Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich
- Temperatur einfach digital bis ca. 75°C einstellbar
- Warenflächen aus gehärtetem Schwarzglas

Tipp:
Nun auch mit den 520er Vitrinen der Serie Snack-Counter kombinierbar.

Zuverlässige Umluft-Kühlvitrine

- Perfekte Ausleuchtung des Warenraums durch eine LED-Beleuchtung (warme Farbwiedergabe)
- Bessere Präsentation der Waren durch schräg einstellbare Warenauslage und Zwischenetage
- Zwischenetage auch höhenverstellbar passend zur Warenhöhe
- Einfache Reinigung durch Liftverdampfer, MOVE-DOWN-Funktion und MOVE-AWAY-Funktion
- Auch ohne Kühlung als neutrale beleuchtete Vitrine nutzbar

| Snack-Counter KOMBI HEISS+KALT 520 | Mit Kälteaggregat und Steuerung | Breite [mm] | Kälteleistung [-10°VT] | Anschluss |
|-------------------------------------|---------------------------------|-------------|------------------------|-------------|
| | eckig | | | |
| Snack-Counter KOMBI HK 520 - 2k+1.5 | 33104 | 1309 | 370 W | 230V/2,9 kW |
| Snack-Counter KOMBI HK 520 - 3k+1.5 | 33106 | 1634 | 370 W | 230V/2,9 kW |

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert
 Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss
 Maschinenschutzblende Typ 370/450

Art.-Nr.
33266
3815
8179

Preisschienen für die Kühlvitrine:
 Preisschiene Zwischenboden GN 2
 Preisschiene Zwischenboden GN 3
 Preisschiene unterer Warenboden GN 2
 Preisschiene unterer Warenboden GN 3

Art.-Nr.
11241
11242
11251
11252

Beschreibung

Dieses Gerät ist eine Kombination aus einer Warmhaltevitrine und einer Umluft-Kühlvitrine.
Beide Geräteteile können unabhängig voneinander betrieben werden.

Beschreibung Kühlvitrine

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks.
Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.
Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar.
Perfekte Ausleuchtung des Warenraumes durch eine LED-Beleuchtung (warme Farbwiedergabe).
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Beschreibung Warmhaltevitrine

Umluft-Warmhalte- und Präsentationsvitrine zum Warmhalten von allen Speisen.
Für eine optimale Produktqualität sind die Innentemperatur von 40 bis 75 °C und die Feuchtigkeit in 6 Stufen einstellbar.
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch.
Die Warenflächen bestehen aus gehärtetem Schwarzglas.
Alle Ebenen sind mit Quarz-Strahlern (mittel- und langwelliger Infrarotstrahlung) und einer temperaturfesten Beleuchtung (warme Farbwiedergabe) ausgestattet.
Einfacher Zugang zu allen Komponenten für die Wartung und die Reinigung.
Warmhaltetemperatur > 65°C (bei Raumtemperatur > 20°C).
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung Kühlvitrine

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. 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.
Für eine einfache Reinigung des Verdampfers lässt sich dieser von der Warenauslage nach unten klappen (MOVE-DOWN-FUNKTION). Nach dem Wegschwenken der Warenauslage ist der hintere Wannenbereich für eine Reinigung leicht erreichbar (MOVE-AWAY-FUNKTION).

Die Frontscheibe besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert.
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

Bei externem Kälteaggregat

- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
 - Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Warmhaltevitrine

Innenseiten und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturbeständiger Isolierung gefertigt. Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche. Die Frontscheibe besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfacheren Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.
Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluft-Heizgebläse und leistungsstarke Quarz-Strahler mit mittel- und langwelliger Infrarotstrahlung. Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich erinnert ca. alle 20 Sekunden ein kurzer Signalton an die Fehlermeldung.

Ausführung „Tank/Pumpsystem“

Die Wasserbefüllung des Dampfgenerators erfolgt automatisch über ein Tank/Pumpsystem. Der Wassertank ist unterhalb des Gerätes in dem Thekenmöbel aufstellbar und kann zur täglichen Befüllung einfach entnommen werden.

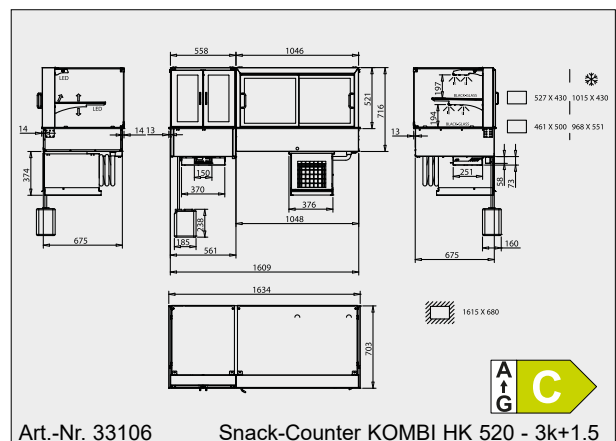
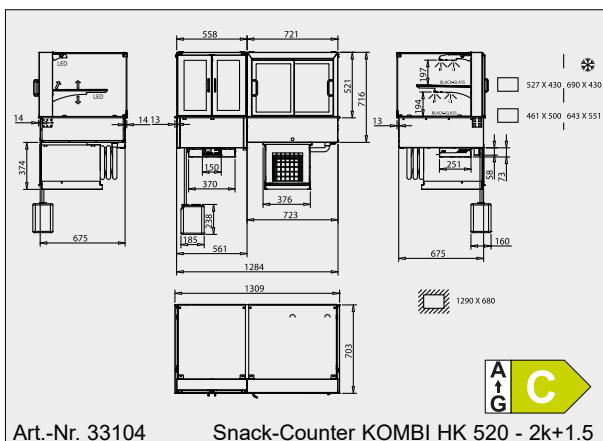
Unterhalb der Warmhaltevitrine ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Das Bedienteil ist mit einem großen grafischen Display ausgestattet und beinhaltet vielfältige Funktionen.

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

7
Kombinations-
vitrinen



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist.