

Snack-Counter MULTI

Kühlvitrine für Bedienung und SB

FRISCHE-SYSTEM <small>(Sonderzubehör)</small> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	MOVE-AWAY <small>Patentrechtlich geschützt</small>	SPLIT-CONTROL <small>(Sonderzubehör)</small> <small>Flaches herausnehmbares Bedienteil</small>
---	--	---

ESG-Sicherheitsglas <small>Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas</small>	LED <small>energiesparend und wartungsarm</small>
--	---

MOVE-DOWN <small>Patentrechtlich geschützt</small>	LONG-LIFE <small>Längere Lebensdauer des Kälteaggregates</small>
--	--

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 386.



6
SB-Kühlvitri-
nen

Snack-Counter MULTI

- **Einschiebbares Frontglas:** Als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine nutzbar
- **Mit 430 mm oder 520 mm hohem Glasaufbau** lieferbar
- **Optische Warenverdopplung** durch verspiegelte Innentüren
- **Mit leuchtstarker LED Beleuchtung**

Tipp: Optisch passend zu den Warmhaltevitri-
nen der Serie Snack-Counter STEAM MULTI,
siehe Seite 254.

Multifunktionale Kühlvitrine als Bedienvitrine oder als SB-Vitrine nutzbar

Multifunktionale Kühlvitrine zum Kühlen von Speisen in 50 mm bis 150 mm tiefen GN-Schalen.

Diese Vitrine kann je nach dem aktuellen Bedarf als Bedienvitrine oder für die Selbstbedienung verwendet werden. Für die Selbstbedienung wird die Frontscheibe einfach nach oben hin eingeschoben und dient in dieser Position gleichzeitig als Hustenschutz.

Die bedienseitigen Drehtüren sind aushängbar, so dass ein rascher Abverkauf einfach möglich wird.

Perfekt kombinierbar ist der Snack-Counter MULTI mit den Warmhaltevitri-
nen der Serie Snack-Counter STEAM MULTI, da der obere Aufbau optisch gleich ist.

Snack-Counter 430 MULTI	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Höhe Glasaufsatz 430 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter 430 MULTI - 1.5 *	26528	26532	585	370 W	230V/ 325W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 430 MULTI - 2 *	26529	26533	748	370 W	230V/ 325W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 430 MULTI - 3	26530	26534	1072	370 W	230V/ 340W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 430 MULTI - 4	26531	26535	1398	450 W	230V/ 400W <input type="checkbox"/>

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

Snack-Counter 520 MULTI	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter 520 MULTI - 1.5 *	26536	26540	585	370 W	230V/ 325W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 520 MULTI - 2 *	26537	26541	748	370 W	230V/ 325W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 520 MULTI - 3	26538	26542	1072	370 W	230V/ 340W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 520 MULTI - 4	26539	26543	1398	450 W	230V/ 400W <input type="checkbox"/>

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

6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	Art.-Nr.	
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	33196	
Maschinenschutzblende Typ 370-450	3815	
	33194	

Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ **10197**
(siehe Seite 384)

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 126.

Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1GN und 2/4GN) werden Zwischenstege benötigt:
Zwischensteg GN 1/1 längs mit fixierter Position **6219**
im GN 1/1-Raster
Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm **1025**

Beschreibung

Umluftkühlvitrine zum Kühlen von Speisen in 50 mm bis 150 mm tiefen Gastro-Norm-Behältern und auf optional lieferbaren Einlegeböden. Ausführung mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas, wahlweise einsetzbar für den Bedienbetrieb oder für die Selbstbedienung.

Bei SB-Betrieb mit kondensseitig offenem Glasaufbau:
Temperatur < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
Bei Bedienvitrine mit geschlossenem Glasaufbau:
Temperatur < 5°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 Ausgabebetten.

Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bodenträger (als Zubehör erhältlich) ausgestattet. Hier können GN-Behälter (50–150 mm tief) 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. 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).

Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm	Art.-Nr.	3010
Zwischensteg GN 1/3 längs mit fixierter Position	6212	
Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden	6158	
Vitrinengröße je GN 1 (1 Paar)	10507	
Vitrinengröße GN 1.5 (1 Paar)		

Anmerkung: GN1/1- und GN2/4-Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt.

Einlegeböden, ungelocht; B=325 mm, GN 1 **6218**
Einlegeböden, ungelocht; B=486 mm, GN 1.5 **10506**
(Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)
Passende Preisschienen sind auf Anfrage erhältlich.



Die Kühlvitrine ist als Bedienungs- oder Selbstbedienungs- vitrine nutzbar. Für den SB-Betrieb ist die kundenseitige Frontscheibe aufschwenkbar und nach oben einschiebbar, so dass ein Hustenschutz entsteht und die Vitrine dann als Selbstbedienungs- vitrine nutzbar ist.

Frontscheiben, Seitenscheiben und das Deckglas bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb der Warenauslage eine geschützte LED-Leuchte montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängendarm.

Eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung ist bedienseitig oberhalb der Drehtüren montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar.
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

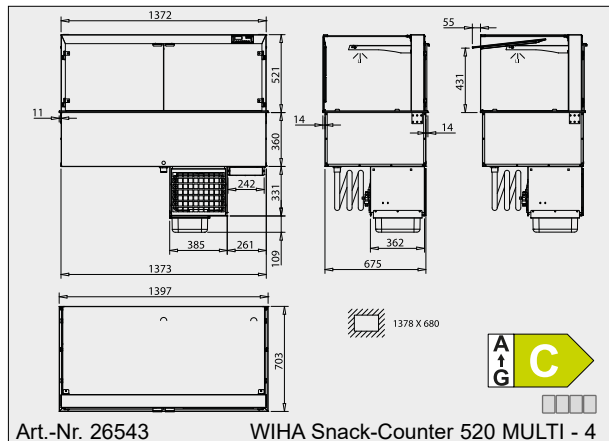
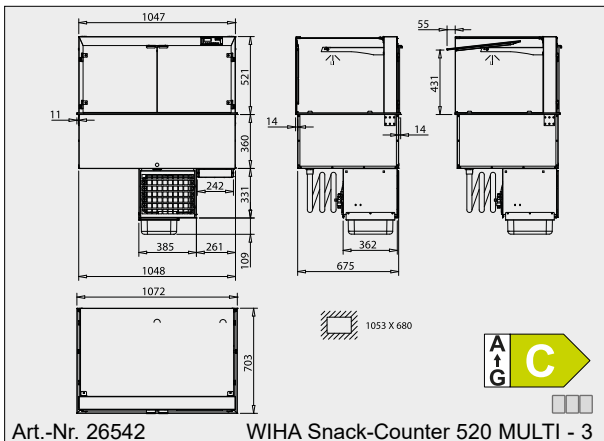
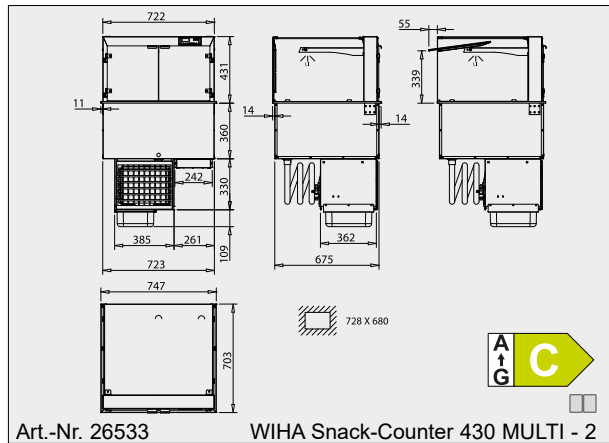
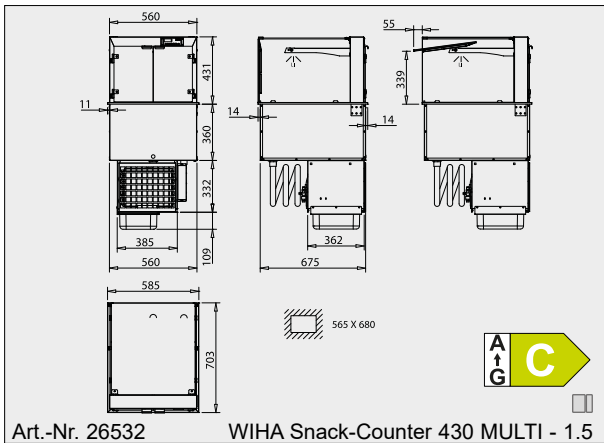
Bedienseitig mit Drehtüren, die auf der Innenseite spiegelnd ausgeführt sind, jedoch von der Außenseite durchsichtbar (Spionglas) sind. Die Drehtüren sind einfach aushängbar, so dass eine schnellere und einfachere Bedienung zu verkaufstarken Zeiten möglich ist.

Bei externem Kälteaggregat

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

Ausführung Kälteaggregat

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



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