

### WIHA-COMBI-LINE – einfach außergewöhnlich!



Eine ausdrucksstarke Präsentation durch die kristallklare Transparenz und durch die farbechte CRI90-Beleuchtung sind die Bühne für Ihren Verkaufserfolg!

Das Besondere dabei ist, dass die verschiedenen Kühl-, Warmhalte- und Neutralvitrinen direkt miteinander kombiniert werden können. Sie verschenken so keine kostbare Thekenfläche!

**10**  
Combi-Line  
Vitrinen

Die Geräte dieser Serie sind für die besonderen Anforderungen von offenen Lebensmitteln ausgelegt.

In den Kühlvitrinen stecken mehrere Patente (MOVE-DOWN-Technik, MOVE-AWAY-Technik), welche die Reinigung wesentlich vereinfachen. Die intelligente Lüftersteuerung IFC sowie das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (optional lieferbar) sorgen für eine längere Produktfrische.

Die Warmhaltevitrinen sind mit einem vollautomatischen Dampfgenerator (patentiert) ausgestattet. Dieser erzeugt kontinuierlich heißen Wasserdampf. Der Wasserdampf verteilt sich gleichmäßig in der Vitrine und bildet ein spezielles Wärmeklima. Die Waren bleiben hierdurch länger appetitlich und verkaufen sich besser.

Die Wasserdampfmenge kann dabei durch die einzigartige Feinregulierung optimal auf die Lebensmittel eingestellt werden.

**Nutzen Sie diese Bühne zur Präsentation Ihrer frischen Waren – der Applaus ist Ihnen sicher!**

## Außergewöhnlich kompakt

Durch die kristallklaren seitlichen Isoliergläser lassen sich Kühl- und Warmhaltevitrinen ohne Platzverlust direkt nebeneinander in eine Thekenfläche einsetzen. Zur Reinigung der Zwischenräume können die seitlichen Isoliergläser einfach nach vorne herausgezogen werden.

## Außergewöhnlich transparent

Die kristallklaren seitlichen Isoliergläser ermöglichen einen freien Blick auf Ihre Produkte. Das hochwertige Licht (CRI > 90) lässt Lebensmittel ansprechend aussehen und unterstreicht die appetitliche Frische.

**10**  
Combi-Line  
Vitrinen

## Außergewöhnlich hygienisch

Einfache, hygienische Reinigung der Kühlgeräte durch Liftverdampfer mit patentierter MOVE-DOWN-Technik.

Einfache, hygienische Reinigung der Warmhaltevitrinen durch Hebelift und herausnehmbarer Dampfschale.

## Außergewöhnliche Produktfrische

Längere Produktfrische in den Kühlvitrinen durch große Verdampferoberfläche, intelligente Lüftersteuerung IFC (Gebrauchsmuster angemeldet) sowie patentiertem FRISCHE-SYSTEM (optional lieferbar).

Längere Produktfrische in den Warmhaltevitrinen durch patentierten, einstellbaren Dampfgenerator.

## Außergewöhnlich nachhaltig

Wiederverwertungsgrad über 98 %! Die umweltfreundliche Isolierung lässt sich für eine nachhaltige Wiederverwertung vom Metall trennen. Als Kältemittel wird in steckerfertigen Kühlgeräten umweltfreundliches Propan eingesetzt (GWP = 1).

## Längere Produktfrische durch intelligente Lüftersteuerung IFC



Durch ein direktes Anblasen trocknen empfindliche Lebensmittel unnötig aus. Die neue intelligente WIHA-Lüftersteuerung IFC sorgt dafür, dass nur so viel Luft über die Waren geführt wird, wie es zur sicheren Kühlung erforderlich ist. Dadurch bleiben die Waren länger frisch.

Hierfür werden die Betriebszustände wie z. B. offene Türen, Abtauung und Vereisungsgrad des Verdampfers über einen separaten Sensor erfasst und von einem Mikrocontroller zur optimalen Regelung des Luftstroms ausgewertet.

## Längere Produktfrische in den Warmhaltevitrienen durch die STEAM-Technologie

**10**  
Combi-Line  
Vitrinen

Der patentierte, vollautomatische Dampfgenerator erzeugt kontinuierlich heißen Wasserdampf. Der Wasserdampf verteilt sich gleichmäßig in der Vitrine und bildet ein spezielles Wärmeklima.

Die Waren werden vor Austrocknung geschützt, sie sind länger appetitlich und verkaufen sich besser.

Die Wasserdampfmenge kann durch die einzigartige Feinregulierung in 6 Stufen optimal auf die Lebensmittel eingestellt werden.



## Vorteile WIHA-COMBI-LINE

### **WIHA-Vorteil 1:**

Kühlvitrinen, Warmhaltevitrinen und Neutralvitrinen lassen sich ohne Platzverlust direkt nebeneinander anordnen.

### **WIHA-Vorteil 2:**

Kristallklare Optik – auch bei vollständiger ESG-Verglasung.

### **WIHA-Vorteil 3:**

Perfekte Ausleuchtung durch besonders leuchtstarkes und farbechtes LED-Licht (CRI > 90).

### **WIHA-Vorteil 4:**

Die Frontscheibe lässt sich einfach abklappen, die Seitenscheiben lassen sich nach vorne hin herausziehen – alle Bereiche des Glasaufsatzes sind zur Reinigung einfach zugänglich.

### **WIHA-Vorteil 5:**

Die vordere Schiebetür lässt sich zur einfachen Reinigung des Zwischenraumes zwischen den beiden Scheiben einfach abklappen.

### **WIHA-Vorteil 6:**

Bequeme Zugänglichkeit des Wannenbodens durch Liftverdampfertechnik. Die Warenauslage kann mit Verdampfer und Luftleitblechen einfach nach oben geklappt werden und ist über Gasdruckfedern selbsthaltend (Ausführungen COLD EN und COLD GN).

### **WIHA-Vorteil 7:**

Einfache Reinigung des Verdampfers durch die MOVE-DOWN-Technik. Somit sind alle Wannenbereiche für die Reinigung oder für die Wartung gut zugänglich (Ausführungen COLD EN und COLD GN).

### **WIHA-Vorteil 8:**

Besonders lange Produktfrische durch die intelligente Lüftersteuerung IFC. Es wird nur so viel Luft nach oben geführt, wie zur sicheren Kühlung erforderlich.

### **WIHA-Vorteil 9:**

Längere Produktfrische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM. Offene Lebensmittel bleiben länger frisch, wenn artfremde Keime und Bakterien, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung.

### **WIHA-Vorteil 10:**

Die Warmhaltevitrinen STEAM haben eine aktive Dampfbefeuchtung, welche in 6 Stufen einstellbar ist. Der Wasserdampf verteilt sich gleichmäßig in der Vitrine und bildet ein spezielles Wärmeklima.