

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.

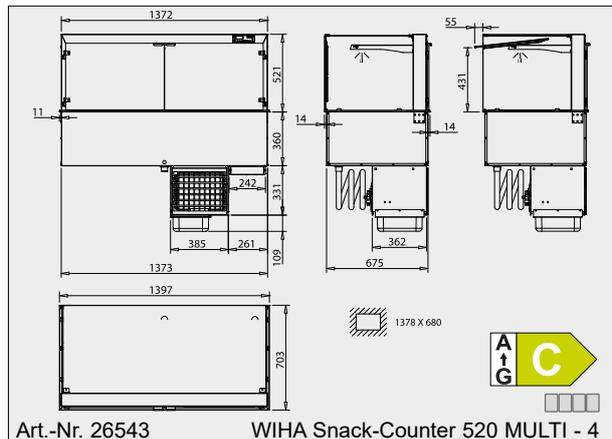
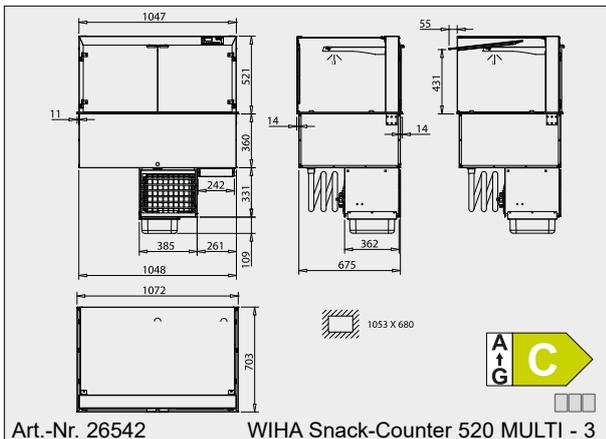
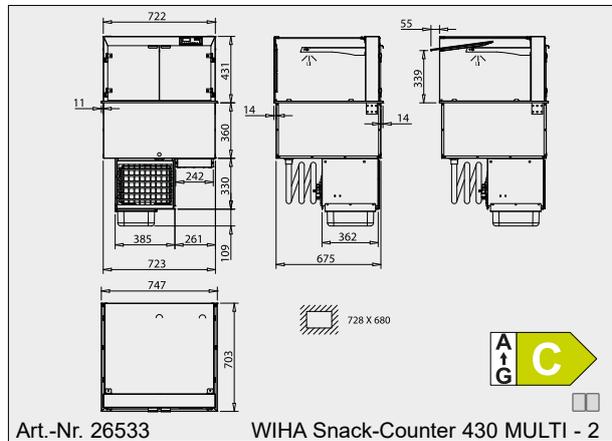
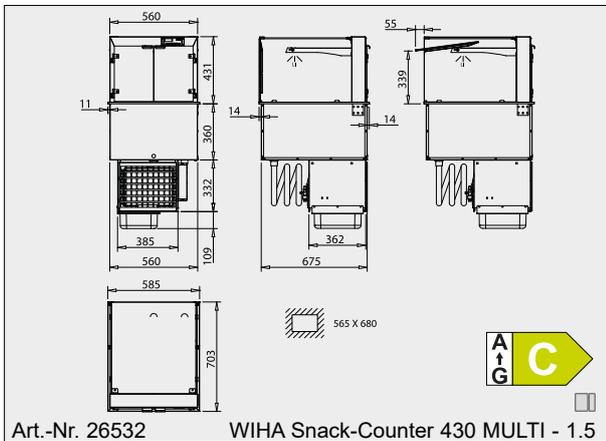
Bedienseitig mit Drehtüren, die auf der Innenseite spiegelnd ausgeführt sind, jedoch von der Außenseite durchsichtbar (Spionglas) sind. Die Drehtüren sind einfach aushängbar, so dass eine schnellere und einfachere Bedienung zu verkaufstarken Zeiten möglich ist.

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.

Snack-Counter MULTI DISPENSER

Kühlvitrine für Getränke mit Flaschenrutsche – für Bedienung und SB



6
SB-Kühlvitrinen

Snack-Counter MULTI DISPENSER

- **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**

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

Verkaufsvitrine für Flaschen mit kontinuierlichem Warendruck

Multifunktionale Flaschen-Verkaufsvitrine für den umsatzstarken Getränkeverkauf. Warenauslage mit optimaler Ausnutzung für die Aufnahme von bis zu 72/112 Getränkeflaschen.

Mit der integrierten Flaschenrutsche und dem nachrutschenden Flaschenvorrat ist im SB-Betrieb bis zur letzten Flasche eine leichte Entnahme möglich.

Diese Vitrine ist einzeln für den umsatzstarken Getränkeverkauf und in Kombination mit den WIHA Kühl- und Warmhaltevitrinen der Snack-Counter MULTI-Serie mit identischem Glasaufbau kombinierbar.

Der Snack-Counter MULTI DISPENSER kann je nach dem aktuellen Bedarf als Bedienvitrine oder für die Selbstbedienung eingesetzt werden. Für die Selbstbedienung wird die Frontscheibe einfach nach oben in die selbsthaltende Position eingeschoben.

Snack-Counter 430 MULTI DISPENSER	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 DISPENSER - 2	33107	33108	748	370 W	230V/325W
Snack-Counter 430 MULTI DISPENSER - 3	33109	33110	1072	370 W	230V/340W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Snack-Counter 520 MULTI DISPENSER	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Höhe Glasaufsatz 430 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter 520 MULTI DISPENSER - 2	33111	33112	748	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 MULTI DISPENSER - 3	33113	33114	1072	370 W	230V/340W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör 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	3815	
	33194	
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂	10197	
(siehe Seite 384)		

Warentrenner Flaschenrutsche 430/520, einzeln	Art.-Nr.	
	26457	

Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine für den Verkauf von Getränkeflaschen oder Getränkedosen. Die Warenauslage besteht aus einer geneigten Flaschenrutsche für nachrutschenden Flaschenvorrat. 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 Ausgabestellen.

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.

Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine zum Kunden geneigte Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Auf dieser Warenauslage liegt eine stabile Flaschenrutschenebene auf. Flaschenrutschenebene mit Aufnahmen zum Einstecken von Warentrennbügel passend zum Warentyp.

Nach der Entnahme der unteren Warenauslage mit Flaschenrutschenebene, ist zur Reinigung der Tauwasserwanne der Umluftverdampfer mit den 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).

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

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 durchschaubar (Spionglas) sind. Die Drehtüren sind einfach aushängbar, so dass eine schnellere und einfachere Bedienung zu verkaufstarken Zeiten möglich ist.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

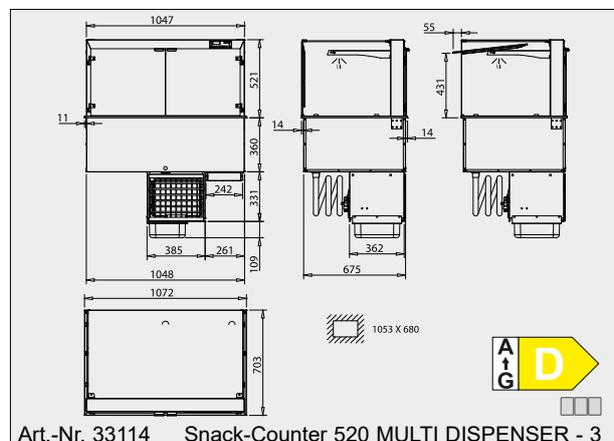
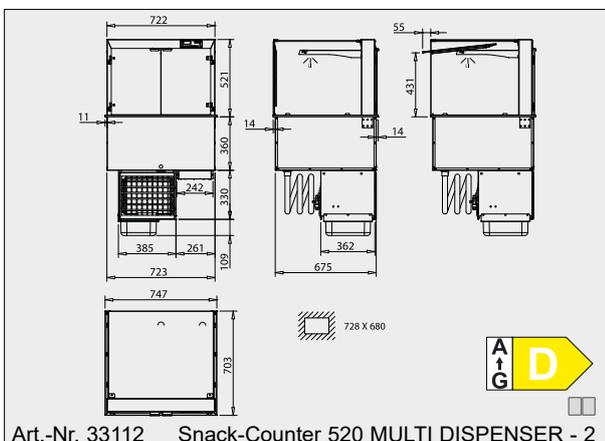
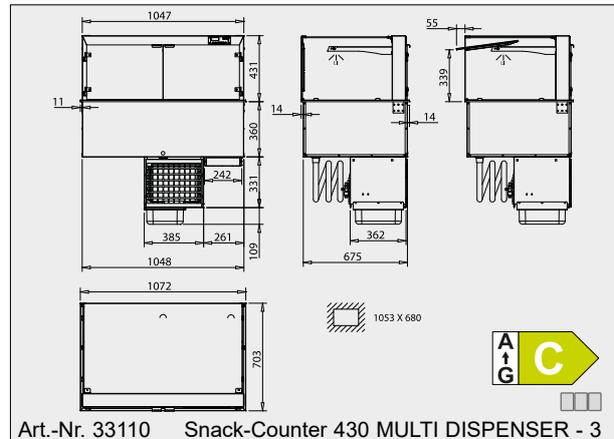
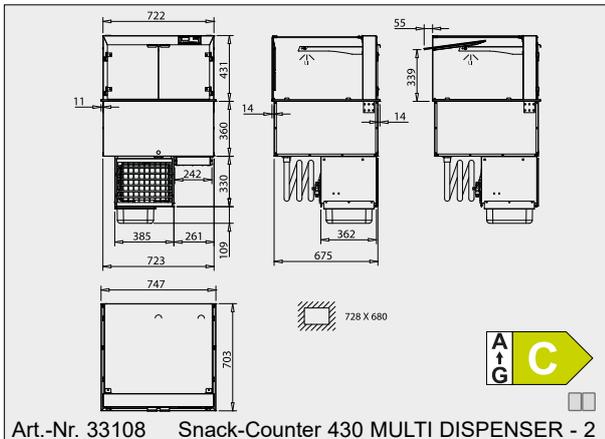
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.

Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

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.

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!

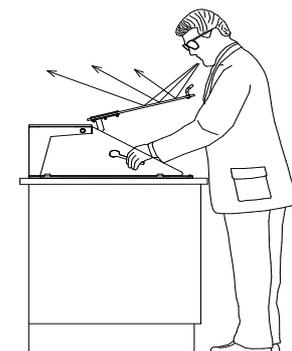
Ob in der Salat-Abteilung des Supermarktes, dem Frühstücksbuffet im Hotel oder im Restaurant: in der Salatbar 260 SB werden knackige Salate hygienisch frisch präsentiert.

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

Saucenpräsentier 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**

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.

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

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**

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.

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.

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.

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 Kälteaggregat

Ausführung Kälteaggregat montiert im Unterbauegehäuse:

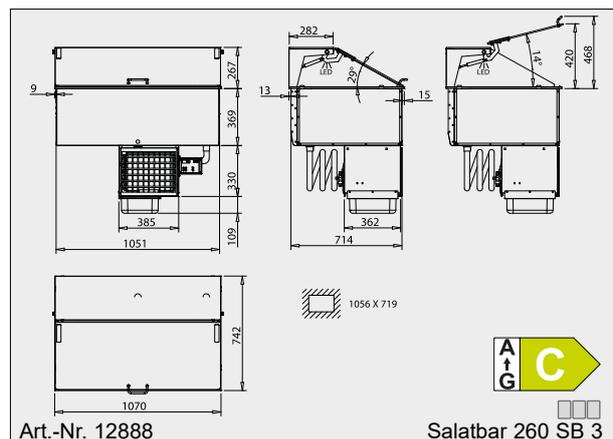
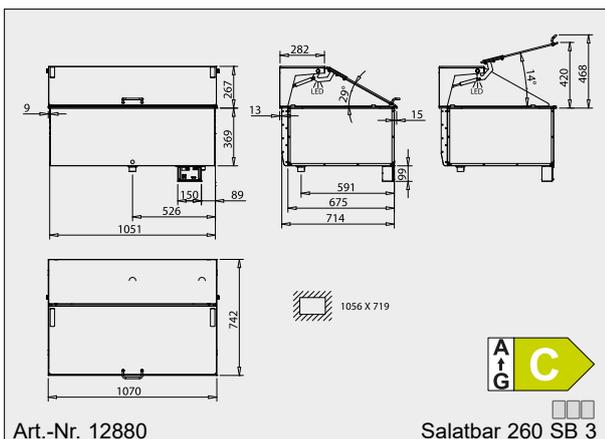
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert (bis Größe GN 7 Steuerung TMP 620, bei Größe GN 8 Steuerung TMP 630 SPLIT). Für verschiedene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

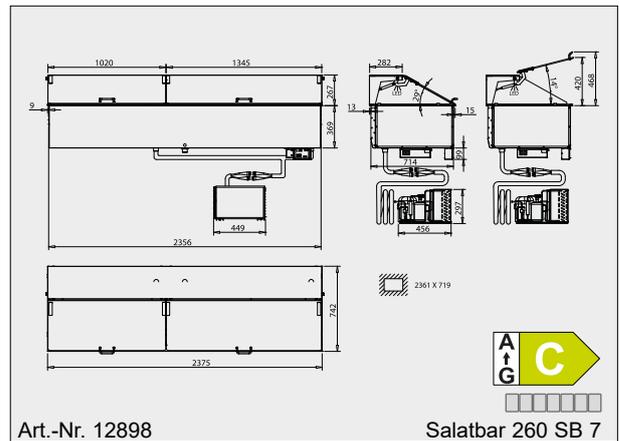
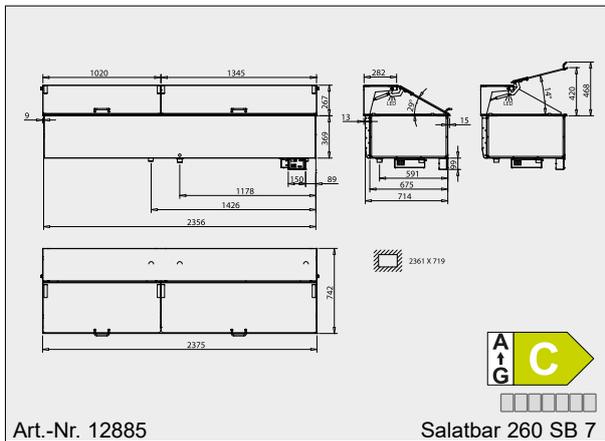
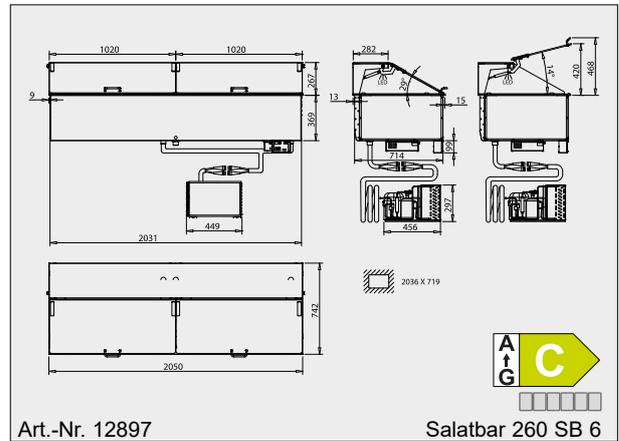
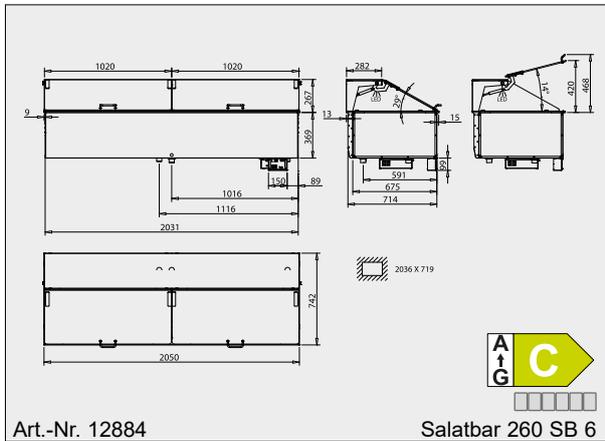
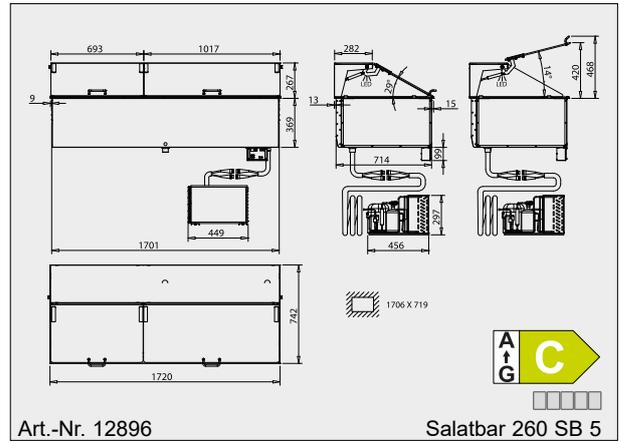
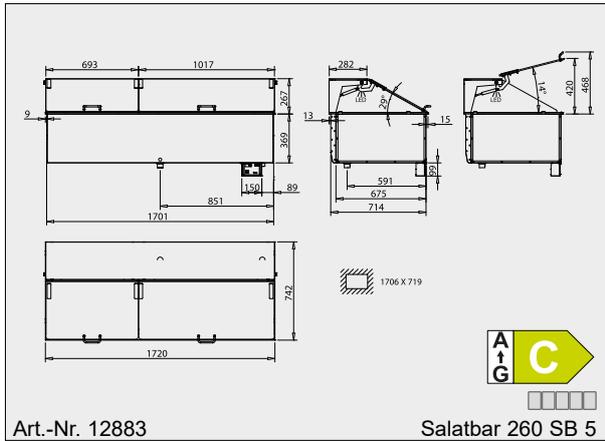
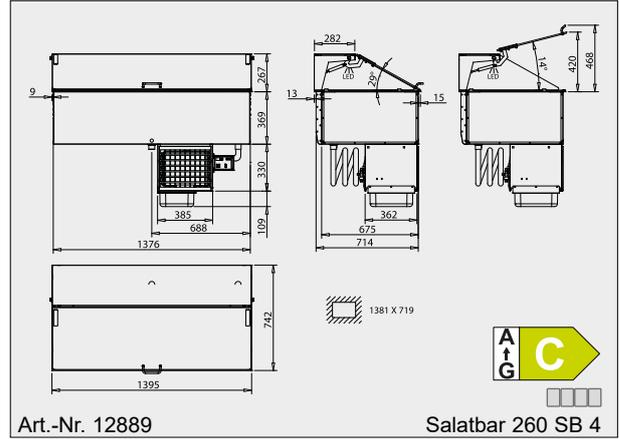
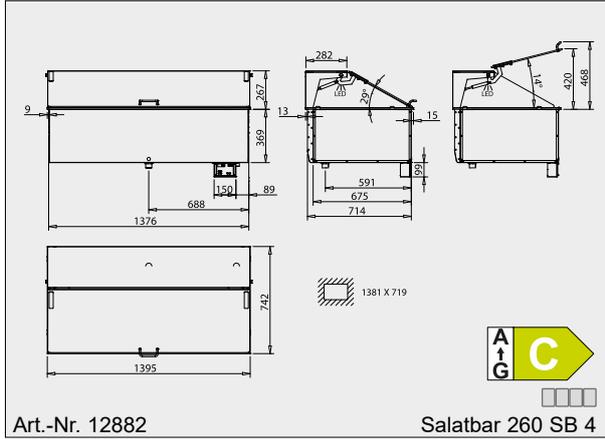
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

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.





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.