

Coffee-SNACK

transparent, moderne, hygiénique

Bagels
Beignets
Biscuits
Sandwichs



Bagels
Beignets
Biscuits
Sandwichs



Vitrine réfrigérée encastrable pour tartes, gâteaux et snacks

5
Vitrines
réfrigérées

Coffee-SNACK

Technique moderne pour concepts modernes :

- *froid à humidité élevée*
- *évaporateur relevable*
- *vitrines frontale et latérales en vitrage isolant*
- *entièrement en inox*

5. Vitrines – réfrigérées

version service



Coffee-Snack

Design moderne pour concepts modernes



La commande est amovible et peut être installée dans le comptoir.

Une grille de protection et un bac de récupération sont disponibles en option.

Coffee-Snack,
technique moderne pour concepts modernes.

Réfrigération parfaite,
un évaporateur surdimensionné avec froid ventilé, du double vitrage sur les 4 côtés ainsi qu'un groupe frigorifique fiable garantissent des périodes de fonctionnement courtes et ainsi une humidité élevée.

Nettoyage facile autour de l'évaporateur,
ce dernier se relève avec le présentoir et reste maintenu en l'air.
Cuve en inox à bords arrondis et grand siphon.

Nouv. Avec **WIHA CLOUD CONTROL**: disponible en option, plus d'informations à la page 256.

| WIHA Coffee-Snack | Pour groupe externe avec commande | Avec groupe et commande | Capacité frigorifique [-10°TE] | Puissance |
|--|-----------------------------------|-------------------------|--------------------------------|-----------|
| Modèle | Art.-No. | Art.-No. | | |
| Coffee-Snack 600, porte pivotante à ouverture à gauche | 4980 | 4990 | 450 W | 230V/350W |
| Coffee-Snack 600, porte pivotante à ouverture à droite | 4981 | 4991 | 450 W | 230V/350W |

Les vitrines avec groupe frigorifique externe sont livrées avec commande de température et détendeur pour R134a/R513A.
WIHA CLOUD CONTROL, une grille de protection pour le groupe frigorifique et un bac de récupération des condensats/siphon sont disponibles en option.

Accessoires spéciaux

| | Art.-No. |
|--|----------|
| Bac de récupération des condensats monté sous le groupe | 33196 |
| Bonde d'écoulement 1 1/4" pour le raccordement à l'évacuation locale | 3815 |
| Grille de protection | 33194 |
| Supplément de prix pour WIHA CLOUD CONTROL (pas possible avec l'option « couleur de lumière réglable ») | 33577 |

Description

La cuve ventilée pour réfrigérer gâteaux, pâtisseries et snacks.
Température : < 7°C pour 25°C/60% humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953).
Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Contenu:

Coffee-Snack 600 : 8 gâteaux (max. 31 cm de diamètre) ou 4 plaques Euro-Norme (400 x 600 mm)

Exécution

Cadre en inox (matériau 1.4301, surface poli). Toutes les vitres sont en vitrage isolant. Éclairage par lumières LED placées à la verticale, lumière d'éclairage blanche. L'évaporateur et les ventilateurs sont sous le présentoir. Pour le nettoyage du fond de cuve, l'évaporateur et les ventilateurs se relèvent et restent maintenus en l'air grâce à des ressorts à gaz. La cuve intérieure est en inox, l'isolation en mousse polyuréthane (sans CFC) injectée sous pression. La cuve extérieure est fabriquée en tôle zinguée.

Une commande digitale de dégivrage et de température est installée sous la cuve de refroidissement. Deux vitesses de ventilation au choix pour différents types de marchandises. L'unité de commande très plate (profondeur de montage de 20 mm) se retire et peut être installée dans le comptoir (longueur de câble d'env. 1 m).

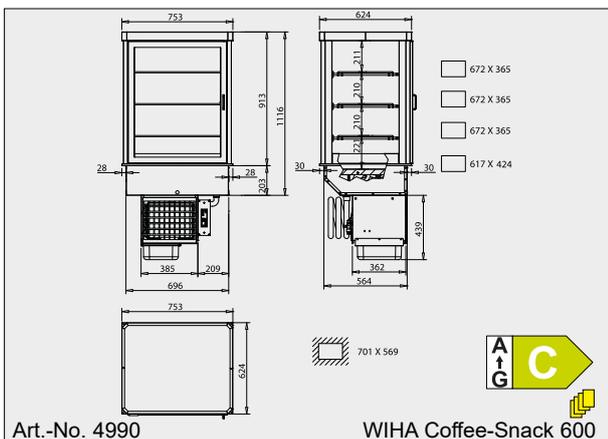
Avec **WIHA-LONG-LIFE** pour une durée de vie prolongée du groupe frigorifique.

Cuves à groupe externe

La livraison comprend :
- détendeur pour R134a/R513A
- commande de température et de dégivrage

Exécution du groupe frigorifique

Le groupe frigorifique est monté sous la cuve de refroidissement dans un bâti de carter en inox et il peut être retiré facilement pour toutes interventions techniques.
Un bac de récupération des condensats est disponible en option.



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 dans la rubrique « Infothèque/espace client ».