WIHA-COMBI-LINE – simplement exceptionnel !

Une belle présentation grâce à la transparence cristalline et l'éclairage CRI90 aux couleurs réelles sont le tremplin pour le succès de vos ventes !

De plus, les différentes vitrines de réfrigération, de maintien au chaud et les vitrines neutres peuvent être combinées les unes avec les autres pour une bonne rentabilisation de la surface de votre comptoir !

Les appareils de cette série sont conçus pour répondre aux exigences particulières des aliments sans emballage.

Les vitrines de réfrigération sont équipées de plusieurs brevets (technique MOVE-DOWN et MOVE-AWAY) qui facilitent considérablement le nettoyage. La commande intelligente du ventilateur « IFC », ainsi que le SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA (disponible en option) garantissent une fraîcheur prolongée des denrées.

Les vitrines de maintien au chaud sont équipées d'un générateur vapeur entièrement automatique (breveté). Il génère de la vapeur d'eau chaude en continu. La vapeur d'eau est diffusée uniformément dans la vitrine et crée un climat thermique particulier. Les aliments restent plus longtemps frais et se vendent mieux.
La quantité de vapeur d'eau peut être réglée en fonction des aliments grâce au réglage précis, unique en son genre.

Nouv.

Toutes les vitrines de la série Combi-Line **sont désormais équipées de série de WIHA CLOUD CONTROL !** Grâce à la connexion Wi-Fi simple au service WIHA-Cloud, vous êtes toujours parfaitement connecté et pouvez commander et surveiller vos appareils confortablement avec votre smartphone et via Internet.

Utiliser cette vitrine pour la présentation de vos aliments frais – vous en serait gagnant !

Données techniques et tarifs non contractuels, sous réserve d'erreurs ou de modifications. Prix H.T. (05/2025)

Exceptionnellement compact

Grâce aux vitres isolantes latérales d'une transparence cristalline, les vitrines réfrigérées et les vitrines de maintien au chaud peuvent être installées directement côte à côte dans un comptoir sans perte de place. Pour nettoyer les espaces intermédiaires, les vitres isolantes latérales peuvent être simplement retirées vers l'avant.

Transparence exceptionnelle

Les vitres isolantes latérales, d'une transparence cristalline, permettent de voir librement vos produits. La lumière de haute qualité (CRI > 90) donne un aspect attrayant aux aliments et souligne leur fraîcheur appétissante.

Hygiène exceptionnelle

Nettoyage simple et hygiénique des appareils de réfrigération grâce à l'évaporateur relevable équipé de la technique brevetée MOVE-DOWN.
Nettoyage simple et hygiénique des vitrines de maintien au chaud grâce au système de levage et au bac d'humidification amovible.

Fraîcheur exceptionnelle des denrées

Fraîcheur prolongée des denrées dans les vitrines réfrigérées grâce à la grande surface de l'évaporateur, à la commande intelligente du ventilateur « IFC » (modèle déposé) et au SYSTÈME-FRAÎCHEUR breveté (disponible en option).
Fraîcheur prolongée dans les vitrines de maintien au chaud grâce au générateur de vapeur breveté réglable.

Exceptionnellement durable

Taux de recyclage supérieur à 98 % ! L'isolation écologique peut être séparée du métal pour un recyclage durable. Le propane écologique (GWP = 1) est utilisé comme réfrigérant dans les appareils de réfrigération prêts à brancher.

Fraîcheur du produit prolongée grâce à la commande intelligente du ventilateur « IFC »

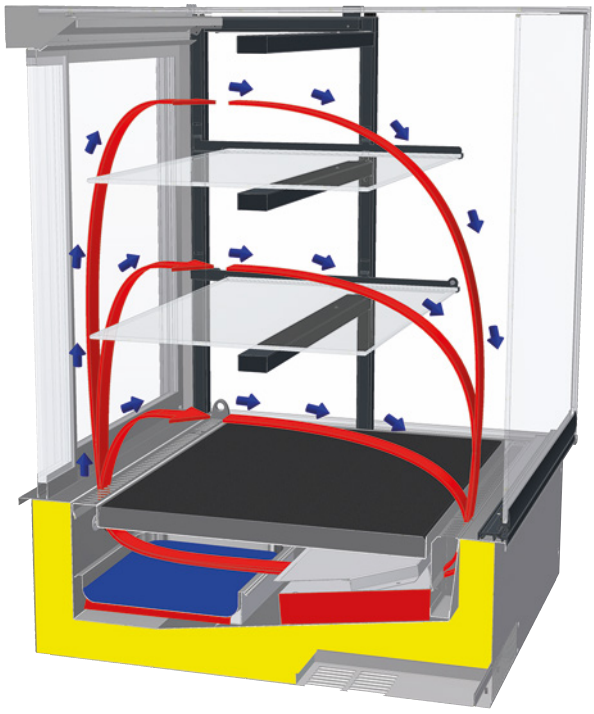
Un soufflage direct dessèche inutilement les aliments sensibles. La nouvelle commande intelligente du ventilateur « IFC » de WIHA veille à ce que seule la quantité d'air nécessaire à un refroidissement sûr soit dirigée sur les marchandises. Les marchandises restent ainsi fraîches plus longtemps.

Pour cela, les états de fonctionnement tels que les portes ouvertes, le dégivrage et le degré de givrage de l'évaporateur sont saisis par un capteur séparé et analysés par un microcontrôleur pour une régulation optimale du flux d'air.

Fraîcheur des produits plus longue dans les vitrines de maintien au chaud grâce à la technologie STEAM

Le générateur de vapeur breveté et entièrement automatique produit de la vapeur d'eau chaude en continu. La vapeur d'eau se répartit uniformément dans la vitrine et crée un climat thermique spécial.
Les marchandises sont protégées contre le dessèchement, elles restent appétissantes plus longtemps et se vendent mieux.

La quantité de vapeur d'eau peut être réglée de manière optimale en fonction des aliments grâce au réglage fin unique sur 6 niveaux.



Données techniques et tarifs non contractuels, sous réserve d'erreurs ou de modifications. Prix H.T. (05/2025)

Avantages de la COMBI-LINE de WIHA

Avantage WIHA 1 :
Les vitrines réfrigérées, les vitrines de maintien au chaud et les vitrines neutres peuvent être disposées directement côte à côte sans perte de place.

Avantage WIHA 2 :
Un aspect cristallin – même avec un vitrage isolant complet.

Avantage WIHA 3 :
Éclairage parfait grâce à une lumière LED (CRI > 90) particulièrement lumineuse et aux couleurs réelles.

Avantage WIHA 4 :
La vitre frontale peut être facilement rabattue, les vitres latérales peuvent être retirées vers l'avant – toutes les zones de la structure vitrée sont facilement accessibles pour le nettoyage.

Avantage WIHA 5 :
La porte coulissante avant peut être facilement rabattue pour faciliter le nettoyage de l'espace entre les deux portes coulissantes.

Avantage WIHA 6 :
Accès facile au fond de cuve grâce à la technique relevable de l'évaporateur. Le présentoir de marchandise peut se relever avec l'évaporateur et le déflecteur d'air vers le haut et sont retenus par des ressorts à gaz autobloquants (exécution COLD EN et COLD GN).

Avantage WIHA 7 :
Nettoyage facile de l'évaporateur grâce à la technique MOVE-DOWN. Ainsi, toutes les zones de la cuve sont accessibles pour le nettoyage ou les travaux de maintenance (exécution COLD EN et COLD GN).

Avantage WIHA 8 :
Fraîcheur prolongée des denrées grâce à la commande intelligente du ventilateur « IFC ». Seule la quantité d'air nécessaire à un refroidissement sûr est dirigée vers le haut.

Avantage WIHA 9 :
Fraîcheur des produits plus longue grâce au SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA breveté. Les denrées non-emballées restent fraîches plus longtemps si l'on réduit le nombre de germes et de bactéries responsables de leur altération. Le SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA breveté comprend une combinaison très efficace de filtre à air pulsé et de dispositif de désinfection UV-C.

Avantage WIHA 10 :
Les vitrines de maintien au chaud STEAM sont dotées d'un système d'humidification actif à la vapeur, réglable sur 6 niveaux. La vapeur d'eau se répartit uniformément dans la vitrine et crée un climat de chaleur spécial.

Avantage WIHA 11: **Nouveau!**
Toutes les vitrines de la série Combi-Line **sont désormais équipées en série avec WIHA CLOUD CONTROL !** Grâce à la connexion Wi-Fi simple au service WIHA-Cloud, vous êtes toujours parfaitement connecté et pouvez commander et surveiller vos appareils confortablement avec votre smartphone et via Internet.

COMBI-LINE COLD – vitrines réfrigérées

Description

Vitrine réfrigérée ventilée pour réfrigérer les gâteaux, tartes et snacks. Côté client, sur le côté et le haut en verre de sécurité. Les vitres latérales en verre isolant sont dotées d'un double verre de sécurité avec un joint périphérique transparent. Les étagères en verre se règlent en hauteur (sauf version SB) et s'inclinent pour une meilleure présentation. Nettoyage facile grâce à l'évaporateur relevable et aux techniques brevetées MOVE-AWAY et MOVE-DOWN. Fraîcheur prolongée grâce à la commande intelligente du ventilateur « IFC » et au SYSTÈME-FRAÎCHEUR breveté (disponible en option). Commande équipée avec WIHA CLOUD CONTROL pour la commande et la surveillance intelligentes avec l'App WIHA et sur internet.
Combi-Line COLD :
Température : < 7 °C pour 25 °C/60 % humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953).
Combi-Line ECO COLD :
Température : < 5 °C pour 25 °C/60 % humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953).
Humidité d'air d'environ 70 % – 85 %.
Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Exécution

Cadre, présentoir et cuve intérieure en inox, matériau 1.4301. Cuve intérieure avec bonde d'écoulement 1 1/4″. Isolation en mousse rigide polystyrène extrudée. La cuve extérieure est fabriquée en tôle zinguée. À l'intérieur de la cuve se trouvent un évaporateur ventilé largement dimensionné avec une surface revêtue ainsi que des ventilateurs basse tension (12 V DC) silencieux pour la circulation de l'air. Au-dessus de l'évaporateur ventilé se trouve un présentoir des marchandises en acier inoxydable poli, matériau 1.4301. Pour le nettoyage du fond de cuve, le présentoir, l'évaporateur et les ventilateurs se relèvent et restent maintenu en l'air grâce à des ressorts à gaz.
Lorsque le présentoir est relevé, il est possible de rabaisser l'évaporateur dans la cuve pour nettoyer ses surfaces (fonction MOVE-DOWN). Pour le nettoyage arrière de la cuve ou pour la maintenance, le présentoir se retire vers l'avant (fonction MOVE-AWAY).La vitre frontale, la vitre supérieure et les étagères sont en verre de sécurité. Pour faciliter le nettoyage, la vitre frontale se pivote vers l'extérieur. Les vitres latérales en verre isolant sont dotées d'un double verre de sécurité avec un joint périphérique transparent. Pour le nettoyage, elles se retirent vers l'avant. Pour un bon éclairage, une lampe LED lumineuse et aux couleurs réelles (CRI > 90, couleur de lumière blanc chaud, 3000 K) est installée au-dessus de chaque étagère. Montage facile grâce aux rebords d'accrochage (DROP-IN). Une commande digitale de dégivrage et de température est installée sous la vitrine de refroidissement. L'unité de commande se retire et peut être installée dans le comptoir (longueur de câble d'env. 1,5 m).
Avec WIHA-LONG-LIFE pour une durée de vie prolongée du groupe frigorifique.

Modèle DT :
Côté service avec porte pivotante en vitrage isolant.
Sinon :
Côté service avec portes coulissantes en vitrage isolant, facile à retirer pour le nettoyage (sans rails). Les portes coulissantes sont équipées d'un amortisseur de fin de course.

Modèle SB (libre-service) :
Côté client avec clapets de prélèvement à fermeture retardée (soft-close) pour retirer facilement la marchandise. Clapets de prélèvement en verre de sécurité simple vitrage. Les étagères intermédiaires peuvent être inclinées vers le client.

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. Il est facilement extractible pour les travaux de maintenance.

COMBI-LINE NEUTRAL – vitrines non-réfrigérées

Description

Vitrine encastrée éclairée avec présentoir des marchandises réglable en hauteur pour les comptoirs de service. Côté client, sur le côté et le haut en verre de sécurité. Les vitres latérales en verre isolant sont dotées d'un double verre de sécurité avec un joint périphérique transparent. Les étagères en verre se règlent en hauteur (sauf version SB) et s'inclinent pour une meilleure présentation. Commande équipée avec WIHA CLOUD CONTROL pour la commande intelligente avec l'App WIHA et sur internet.
Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Exécution

Cadre, présentoir et cuve intérieure en inox, matériau 1.4301. La cuve extérieure est fabriquée en tôle zinguée. La vitre frontale, la vitre supérieure et les étagères sont en verre de sécurité. Pour faciliter le nettoyage, la vitre frontale se pivote vers l'extérieur. Les vitres latérales en verre isolant sont dotées d'un double verre de sécurité avec un joint périphérique transparent. Pour le nettoyage, elles se retirent vers l'avant. Pour un bon éclairage, une lampe LED lumineuse et aux couleurs réelles (CRI > 90, couleur de lumière blanc chaud, 3000 K) est installée au-dessus de chaque étagère.
Montage facile grâce aux rebords d'accrochage (DROP-IN). Un interrupteur d'éclairage est monté sous la vitrine.

Modèle DT :
Côté service avec porte pivotante en vitrage isolant.

Sinon :
Côté service avec portes coulissantes en vitrage isolant, facile à retirer pour le nettoyage (sans rails). Les portes coulissantes sont équipées d'un amortisseur de fin de course.

Modèle SB (libre-service) :
Côté client avec clapets de prélèvement à fermeture retardée (soft-close) pour retirer facilement la marchandise. Clapets de prélèvement en verre de sécurité simple vitrage. Les étagères intermédiaires peuvent être inclinées vers le client.

COMBI-LINE STEAM – vitrines chauffantes

Description

Vitrine de maintien au chaud ventilée avec humidification pour maintenir tous les aliments au chaud. Pour une qualité optimale du produit, les températures intérieures se règlent entre 40 et 75°C et l'humidité sur 6 niveaux.
Le générateur de vapeur breveté fonctionne de manière entièrement automatique. Côté client, sur le côté et le haut en verre de sécurité. Les vitres latérales en verre isolant sont dotées d'un double verre de sécurité avec un joint périphérique transparent. Les étagères en verre se règlent en hauteur (sauf version SB) et s'inclinent pour une meilleure présentation.
Commande équipée avec WIHA CLOUD CONTROL pour la commande et la surveillance intelligentes avec l'App WIHA et sur internet.
Température de maintien au chaud > 65 °C (pour une température ambiante > 20 °C).
Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Exécution

Cadre, présentoir et cuve intérieure en inox, matériau 1.4301. Isolation en matériau résistant aux hautes températures. La cuve extérieure est fabriquée en tôle zinguée. Le chauffage est assuré par un puissant ventilateur de chauffage à air pulsé. Le générateur de vapeur fonctionne de manière entièrement automatique et est équipé d'un remplissage d'eau automatique.
Au-dessus du ventilateur de chauffage à air pulsé et du générateur de vapeur se trouve un présentoir en acier inoxydable poli, matériau 1.4301. Le présentoir peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Pour le nettoyage de l'intérieur de la cuve, l'étagère peut être relevée et maintenue en position haute par des ressorts à gaz. Le bac d'humidification du générateur de vapeur peut être facilement retiré pour le nettoyage. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle. Les vitres latérales en verre isolant sont dotées d'un double verre de sécurité avec un joint périphérique transparent. Pour le nettoyage, elles se retirent vers l'avant. Pour un bon éclairage, une lampe LED lumineuse et aux couleurs réelles (CRI > 90, couleur de lumière blanc chaud, 3000 K) est installée au-dessus de chaque étagère.
Montage facile grâce aux rebords d'accrochage (DROP-IN).

Modèle DT :
Côté service avec porte pivotante en vitrage isolant.

Sinon :
Côté service avec portes coulissantes en vitrage isolant, facile à retirer pour le nettoyage (sans rails). Les portes coulissantes sont équipées d'un amortisseur de fin de course.

Modèle SB (libre-service) :
Côté client avec clapets de prélèvement à fermeture retardée (soft-close) pour retirer facilement la marchandise. Clapets de prélèvement en verre de sécurité simple vitrage. Les étagères intermédiaires peuvent être inclinées vers le client.

Exécution « réservoir/système de pompage »

Le remplissage d'eau du générateur de vapeur se fait automatiquement par un réservoir/système de pompage. Le réservoir d'eau peut être placé sous l'appareil dans le meuble de comptoir et peut être facilement retiré pour le remplissage quotidien. Un réservoir d'eau vide est indiqué sur l'écran. De plus, un bref signal sonore toutes les 20 secondes environ rappelle le message d'erreur.

Exécution « raccordement d'eau fixe »

L'appareil est muni d'un écoulement (raccordement 1 1/4″ filetage extérieur) et d'une électrovanne (3/4″ filetage extérieur). Livraison d'un tuyau de raccordement d'eau de 1,5 m ; 3/4″ pour le branchement à un robinet extérieur. L'écoulement doit être raccordé par le client via un siphon et une évacuation en entonnoir.

Données techniques et tarifs non contractuels, sous réserve d'erreurs ou de modifications. Prix H.T. (05/2025)