

Gastro-Snack®

Utilisation universelle – dimension interne Gastronorme

1
Comptoirs plats

WiHA
SYSTÈME-FRAÎCHEUR
(accessoires spéciaux)
Breveté en Allemagne

WiHA
LONG-LIFE
Durée de vie prolongée
du groupe frigorifique

WiHA
SPLIT-CONTROL
(accessoires spéciaux)
Unité de commande
plate amovible

WiHA
CLOUD

WiHA
MOVE-DOWN
Breveté en Allemagne

WiHA
MOVE-AWAY
Breveté en Allemagne



Fig. : Exemple de montage du Gastro-Snack.

Utilisation préférentielle :
pour le refroidissement d'aliments en bacs GN, parts de gâteaux, snacks, assiettes de salades, boissons en bouteilles, etc.
(Profondeur des bacs GN: 100 mm ou 150 mm. Pour un refroidissement optimal, la marchandise ne doit pas dépasser de cuve de refroidissement.)



Les bacs GN représentés ici ne font pas partie de la livraison. Les grilles de protections de l'appareil et les cuvettes à eau sont disponibles en option.

Fraîcheur prolongée grâce au SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA (brevet Allemand)

■ Durée de vie prolongée du groupe frigorifique (LONG-LIFE)

■ Fond hygiénique

■ Technique de refroidissement 4°C

■ 2 vitesses de ventilation

■ Évaporateur relevable

■ **WIHA CLOUD CONTROL:**

Commande et surveillance intelligente avec l'App WIHA

Nouv.

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

WIHA Gastro-Snack	Pour groupe externe sans commande	Avec groupe et commande	Largeur [mm]	Prof. [mm]	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement groupe frigorifique
Modèle	Art.-No.	Art.-No.				
Gastro-Snack 1 *	6328	6329 **	436	716	320 W	230V/180W
Gastro-Snack 2	6160	20302	761	716	370 W	230V/270W
Gastro-Snack 3	6161	20303	1086	716	450 W	230V/320W
Gastro-Snack 4	6162	20304	1411	716	605 W	230V/400W
Gastro-Snack 5	6163	20305	1736	716	825 W	230V/550W
Gastro-Snack 6	6166	20306 **	2063	716	1060 W	230V/1060W
Gastro-Snack 7	6164	20307 **	2388	716	1060 W	230V/1060W
Gastro-Snack 8	6165	20308 **	2713	716	1260 W	230V/1290W
Gastro-Snack 5 x 1/3 ***	6540	20730 **	991	503	370 W	230V/270W
Gastro-Snack 7 x 1/3 ***	6542	20732 **	1343	503	450 W	230V/320W

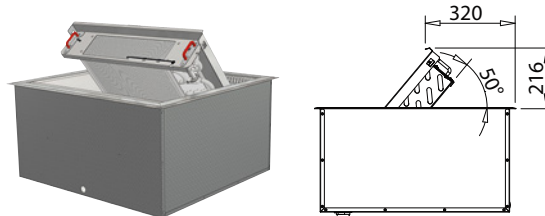
Le cadre de montage est compris dans la livraison. Les inserts de refroidissement pour les groupes frigorifiques externes sont livrés avec détendeur pour R134a/R513A et sonde de température intégrée. Le SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA, WIHA CLOUD CONTROL, la grille de protection pour le groupe et le bac de récupération / siphon sont disponibles en option.

* Modèle isolation collée avec pare-vapeur en feuille d'aluminium.

*** Évaporateur relevable, sans ressorts à gaz.

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
Commande TMP 620 pour groupe frigorifique externe	12201
Commande TMP 630-CLOUD avec 2 sorties libre à utilisations libres pour groupe externe	33572
Commande TMP 630 au lieu de la TMP 620 avec 2 sorties librement exploitables	12210
Commande TMP 630-CLOUD au lieu de la TMP 620 avec 2 sorties à utilisations libres	33568
Organe de commande amovible (SPLIT-CONTROL) supplément pour les appareils dont le groupe frigorifique est installé dans le bâti de carter	12219
Transformateur avec redresseur, 20 VA (nécessaire pour le Gastro-Snack 8 pour le service avec commande TMP 630)	2452
Grille de protection type 370-825	33194
Refroidisseur d'air pour fonctionnement avec réfrigérant CO ₂ (prix par refroidisseur d'air, à partir du modèle GN 6 avec 2 refroidisseurs d'air, exécution voir page 230)	10197
SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA voir page 29. (non disponible pour les tailles 1, 5 x 1/3 et 7 x 1/3)	
Triple présentoir pour saucière, GN 2/4 (trois portes-étiquettes, trois pots à sauce pour salade et 3 cuillères inclus)	10364
Pot à sauce pour salade 1,3 L en inox, pièce	8033
Cuillère pour sauce, pièce	12910



Livable sur demande : « Gastro-Snack F » avec hauteur de pivotement minimale de la tôle d'exposition ouverte – utilisation idéale pour les structures vitrées basses.

	Art.-No.
Tablette 1/1 GN, non perforée (pour snacks etc.)	6218
Tablette 1/1 GN, perforée	6217
Tablette 1/3 GN, non perforée	6549
Pour la suspension de petits bacs GN (pas pour 1/1GN et 2/4GN) des traverses intermédiaires sont nécessaires :	
Traverse intermédiaire GN 1/1 longitudinale avec position fixe dans le cadre GN 1/1	6219
Traverse intermédiaire GN 1/1 longitudinale 530 mm	1025
Traverse intermédiaire GN 1/1 transversale 325 mm	3010
Traverse intermédiaire GN 1/3 longitudinale avec position fixe	6212

1. Cuves réfrigérées « froid ventilé »

pour comptoirs plats



1

Comptoirs plats

Description

Insert de refroidissement à ventilation pour refroidir des aliments en cuve gastronomique d'une profondeur de 100 mm ou 150 mm, tablettes en inox disponibles en option.

Température :

Pour le service avec vitrine ouverte uniquement du côté de l'évacuation de l'air :
température : < 5°C pour 25°C/60% humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953).

Pour le service sans vitrine :

température : < 7°C pour 25°C/60% humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953).

Pour un refroidissement optimal, la marchandise ne doit pas dépasser de la cuve de refroidissement.

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Exécution

Gastro-Snack 1 :

Cuve intérieure entièrement en acier inoxydable avec bonde d'évacuation plate taraudée 1 1/4". Isolation sans CFC avec pare-vapeur extérieur en feuille d'aluminium. À l'intérieur de la cuve se trouvent un évaporateur ventilé avec une surface revêtue ainsi que des ventilateurs basse tension (12 V DC) silencieux pour la circulation de l'air. Les parois longitudinales au-dessus de l'évaporateur sont équipées de supports réglables en hauteur. Ici, il est possible de suspendre un bac GN ou de poser une tablette (disponible en option).

Pour le nettoyage du fond de cuve, le fond intérieur, avec évaporateur ventilé et les ventilateurs, se relève (sans auto-maintien).

Montage facile grâce au rebord d'accrochage.

Gastro-Snack 2 à Gastro-Snack 8 :

Cuve intérieure entièrement en acier inoxydable avec bonde d'évacuation plate taraudée 1 1/4" et recoins hygiéniques facilitant le nettoyage. Isolation en mousse comprimée polyuréthane (sans CFC), enveloppe extérieure en tôle d'acier galvanisée. À l'intérieur de la cuve se trouvent un évaporateur ventilé avec une surface revêtue ainsi que des ventilateurs basse tension (12 V DC) silencieux pour la circulation de l'air.

Les parois longitudinales au-dessus de l'évaporateur sont équipées de supports réglables en hauteur. Ici, il est possible de suspendre un bac GN ou de poser une tablette (disponible en option).

Pour le nettoyage du fond de la cuve, le fond intérieur, avec évaporateur ventilé et les ventilateurs, se relève et reste maintenu en hauteur grâce à des ressorts à gaz. Pendant le nettoyage des surfaces de l'évaporateur, il est possible de rabaisser ce dernier si le fond intérieur est ouvert (fonction MOVE-DOWN).

Pour le nettoyage des zones arrière des cuves ou pendant la maintenance, le fond intérieur peut être relevé vers l'avant (fonction MOVE-AWAY).

Montage facile grâce au rebord d'accrochage et cadre de montage en acier inoxydable à surface polie.

Gastro-Snack 5 x 1/3 et 7 x 1/3 :

Cuve intérieure entièrement en acier inoxydable avec bonde d'évacuation plate taraudée 1 1/4". Isolation sans CFC avec pare-vapeur extérieur en feuille d'aluminium. À l'intérieur de la cuve se trouvent un évaporateur ventilé avec une

surface revêtue ainsi que des ventilateurs basse tension (12 V DC) silencieux pour la circulation de l'air. Les parois longitudinales au-dessus de l'évaporateur sont équipées de supports réglables en hauteur pour suspendre des bacs GN.

Pour le nettoyage du fond de la cuve, le fond intérieur, avec évaporateur ventilé et les ventilateurs, se relève et se verrouille grâce à des bras pivotants.

Pendant le nettoyage des surfaces de l'évaporateur, il est possible de rabaisser ce dernier si le fond intérieur est ouvert (fonction MOVE-DOWN). Montage facile grâce au rebord d'accrochage.

Livraison avec support tablettes inclus.

Pour groupe frigorifique externe

La livraison comprend :

- détendeur pour R134a/R513A
- capteurs de température et de dégivrage intégrés

Exécution du groupe frigorifique

Gastro-Snack 2 à Gastro-Snack 5 :

Le groupe frigorifique se trouve dans un carter en acier inoxydable placé sous la cuve de refroidissement. Il est facile de le retirer pour la maintenance. La commande digitale de dégivrage et de température TMP 620 est installée à droite, à côté du groupe frigorifique. Deux vitesses de ventilation au choix pour différents type d'alimentation. Une commutation librement exploitable peut être utilisée pour l'éclairage du comptoir.

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

Si vous n'avez pas d'écoulement pour les eaux de condensation, nous pouvons installer sur demande une cuvette pour eau de condensation sous le groupe frigorifique.

Gastro-Snack 1 et Gastro-Snack 6 à Gastro-Snack 7 et

Gastro-Snack 5 x 1/3 et 7 x 1/3 :

Le groupe frigorifique est complètement prémonté et est relié à la cuve de refroidissement par des jonctions frigorifiques. Utilisation de la commande intégrée TMP 620, reliée au groupe frigorifique et à la cuve de refroidissement par des connecteurs. Une commutation librement exploitable peut être utilisée pour l'éclairage du comptoir.

Une zone bien ventilée sous la cuve de refroidissement doit être prévue dans la construction du comptoir.

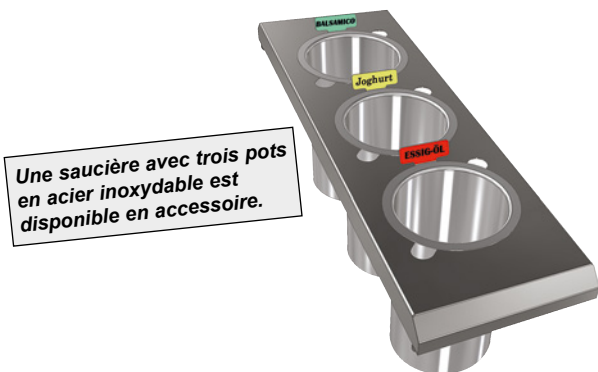
Avec WIHA-LONG-LIFE pour une durée de vie prolongée du groupe frigorifique.

Gastro-Snack 8 :

Le groupe frigorifique est complètement prémonté et est relié à la cuve de refroidissement par des jonctions frigorifiques. Utilisation de la commande intégrée TMP 630, reliée au groupe frigorifique et à la cuve de refroidissement par des connecteurs. Une commutation librement exploitable peut être utilisée pour l'éclairage du comptoir.

Une zone bien ventilée sous la cuve de refroidissement doit être prévue dans la construction du comptoir.

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



Article N° 1025
variable

Article N° 6219
non réglable
(utilisation retournée!)

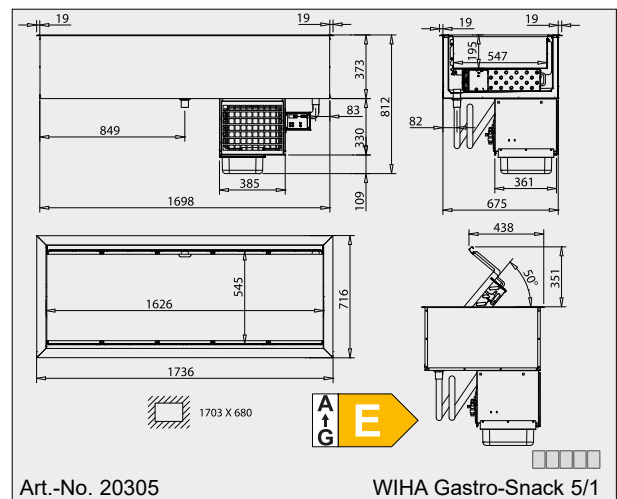
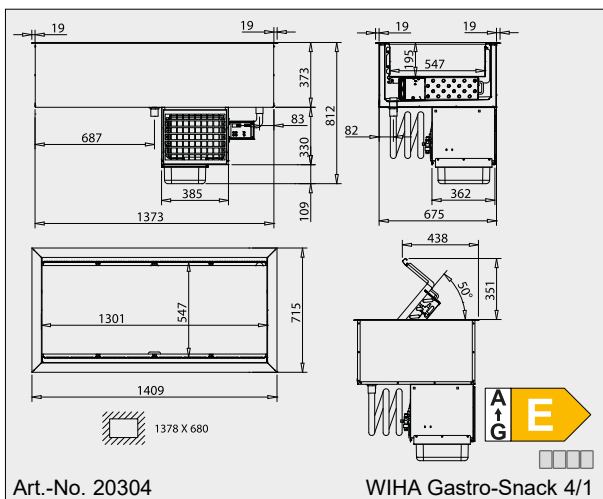
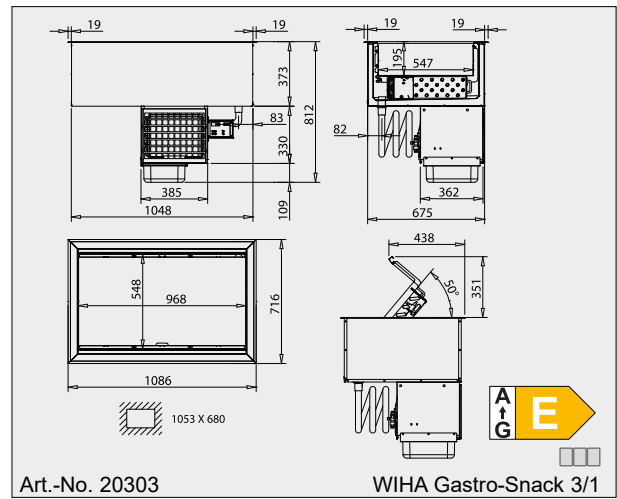
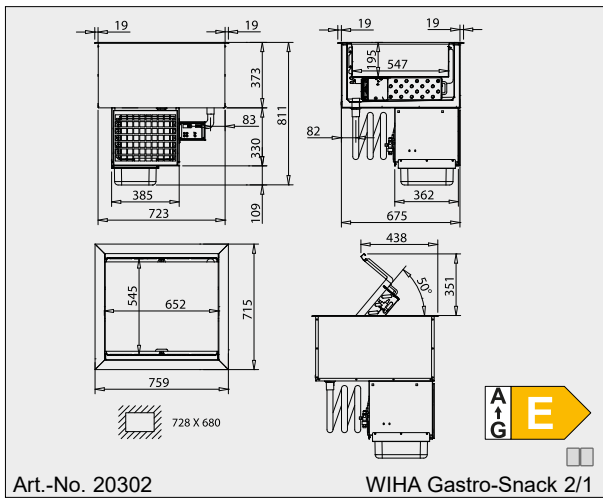
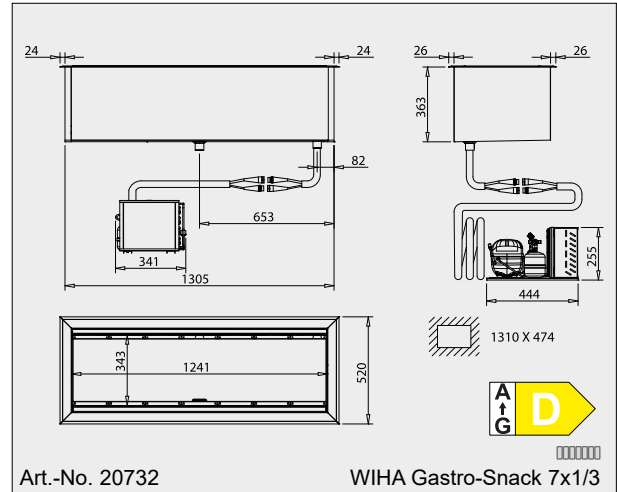
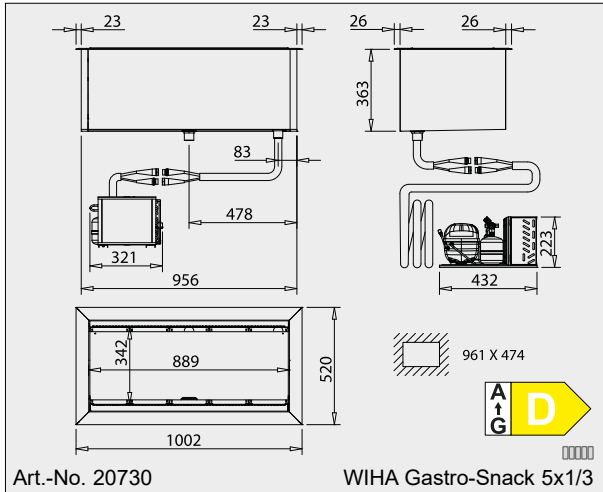
Article N° 6219
non réglable

Article N° 6219
non réglable
(utilisation retournée!)

Article N° 3010
variable

1. Cuves réfrigérées « froid ventilé » pour comptoirs plats

1
Comptoirs plats



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 ».