

7. Vitrinen – kombiniert

unterschiedliche Temperaturzonen



Snack-Counter KOMBI HEISS+KALT 430 MULTI

Multifunktionale Kombination aus Warmhaltevitrine und Umluft-Kühlvitrine
Als Bedienversion – oder als SB-Vitrine nutzbar

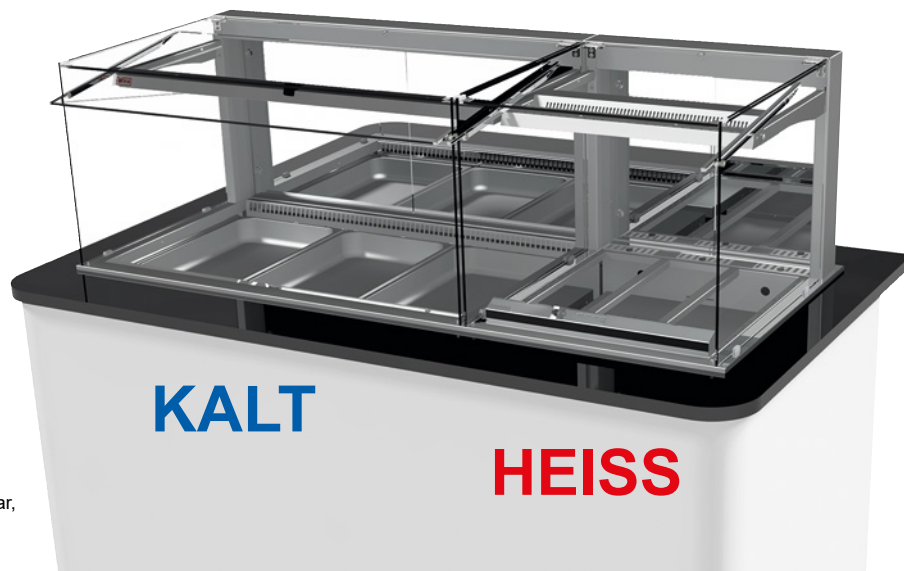


Abbildung mit Sonderzubehör.

Multifunktionale Warmhaltevitrine für eine längere Frische

Zuverlässige Umluft-Kühlvitrine

- Einschiebbares Frontglas: als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine nutzbar
- Optische Warenvervielfachung durch verspiegelte Tür
- Perfekte Ausleuchtung des Warenraums durch eine LED-Beleuchtung (warme Farbwiedergabe)
- Für GN-Behälter oder mit flachen Warenboden nutzbar (höhenverstellbar)
- Einfache Reinigung durch Liftverdampfer, MOVE-DOWN-Funktion und MOVE-AWAY-Funktion
- Auch ohne Kühlung als neutrale beleuchtete Vitrine nutzbar

- In 6 Stufen einstellbare Dampfzugabe für eine optimale Produktqualität
- Einschiebbares Frontglas: als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine nutzbar
- Optische Warenvervielfachung durch verspiegelte Tür
- Perfekte Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste LED-Beleuchtung (warme Farbwiedergabe)
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Klimaschieberegler zur Einstellung der Feuchtigkeitsverteilung
- Einfache Reinigung: hochklappbare Heizplatte, herausnehmbare Befeuchterschale mit runden Ecken, herausnehmbare Drehtüren, hochklappbares Oberglas
- Auch ohne Wärme als neutrale beleuchtete Vitrine nutzbar

Snack-Counter KOMBI HEISS+KALT 430 MULTI	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälte- leistung [-10°VT]	Anschluss
	 eckig			
Snack-Counter KOMBI HK 430 MULTI - 2k+1.5	26554	1328	370 W	230V/2,35 kW
Snack-Counter KOMBI HK 430 MULTI - 3k+1.5	26555	1653	450 W	230V/2,4 kW

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb
des Kälteaggregates montiert
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss
an bauseitigem Abfluss
Maschinenschutzblende Typ 370/450

Art.-Nr.

33196

3815

33194

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
im GN 1/1-Raster
Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm
Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm

6219

1025

3010

Einlegeboden GN 1/1, ungelocht (für Snacks etc.)
Einlegeboden GN 1/1, gelocht

Art.-Nr.

6218

6217

Flaschenrutsche Snack-Counter GN 2
inkl. 10 Warentrenner GN
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 3
inkl. 15 Warentrenner GN

26467

26468

Bei Entnahme von Flaschen aus der unteren Warenauslage rutschen ständig
Flaschen zur Entnahmeöffnung nach. Ein beständiger Warendruck sorgt für einen
zusätzlichen Kaufanreiz.

Warentrenner Flaschenrutsche, einzeln

26457

Beschreibung

Dieses Gerät ist eine Kombination aus einer Warmhaltevitrine und einer Umluft-Kühlvitrine.

Beide Geräteteile können unabhängig voneinander betrieben werden.

Durch die verspiegelten Drehtüren (Spionglas) ergibt sich für den Kunden eine optische Speisenvervielfachung. Für eine schnelle Bedienung zu Stoßzeiten sind die Drehtüren entnehmbar.

Für die Selbstbedienung sind die Frontscheiben einfach nach oben hin einschiebbar und dienen als Hustenschutz. Perfekte Ausleuchtung des Warenraumes durch eine LED-Beleuchtung (warme Farbwiedergabe).

Beschreibung Kühlvitrine

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Speisen in bis zu 150 mm tiefen Gastro-Norm-Behältern und auf optional lieferbaren Einlegeböden.

Bei SB-Betrieb mit kundenseitig 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 %.

Beschreibung Warmhaltevitrine

Warmhalte- und Präsentationsvitrine für alle Speisen. Für eine optimale Produktqualität sind die Grundwärme und die Infrarotwärme und die Feuchtigkeit jeweils in 6 Stufen einstellbar.

Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch.

In den Aufnahmegerahmen können GN-Behälter und GN-Schalen mit einer Tiefe bis 100 mm eingehängt werden. Bei kleineren GN-Unterteilungen werden die GN-Behälter durch fixierte Stege rutschsicher gehalten.

Einfacher Zugang zu allen Komponenten für die Wartung und Reinigung.

Warmhaltetemperatur > 65 °C (bei Raumtemperatur > 20 °C).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung Kühlvitrine

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl.

Die Kühlvitrine beinhaltet eine vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4". Isolierung der Kühlwanne aus Polyurethan druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Kühlwanne 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 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).

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

Ausführung Warmhaltevitrine

Die Beheizung der Warmhaltevitrine erfolgt über eine leistungsstarke großflächige Heizplatte und einen leistungsfähigen Quarz-Strahler mit mittel- und langwelliger Infrarotstrahlung. Die Heizplatte kann zur Reinigung des Innenraumes einfach hochgeklappt werden und ist in der geöffneten Stellung selbsthaltend.

Die Wasserbefüllung des Dampfgenerators erfolgt automatisch über ein Tank/Pumpsystem. Der Wassertank ist unterhalb des Gerätes in dem Thekenmöbel aufstellbar und kann zur täglichen Befüllung einfach entnommen werden.

Zur Reinigung ist die Befeuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

An dem Bedienteil können die Heizplatte, der Quarz-Strahler und der Dampfgenerator jeweils in 6 Stufen eingestellt werden. Auftretende Warnungen, wie z. B. ein leerer Wassertank oder eine fehlende Befeuchterschale werden im Display in Form einer Fehlermeldung dargestellt. Zusätzlich gibt es ca. alle 20 Sekunden einen kurzen Alarmton.

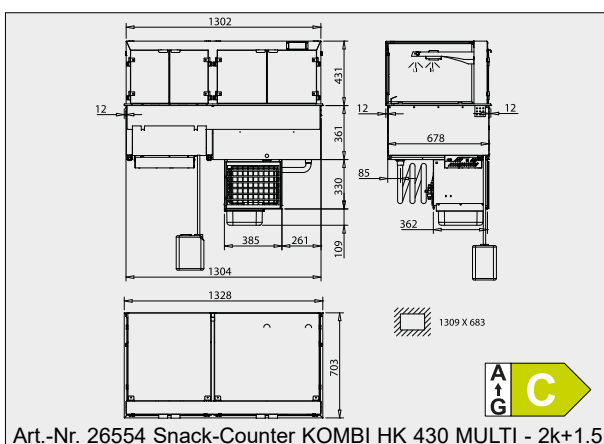
Das Bedienteil mit grafischer Oberfläche ist oberhalb der Drehtüren montiert und somit einfach zu erreichen.

Ausführung Kälteaggregat

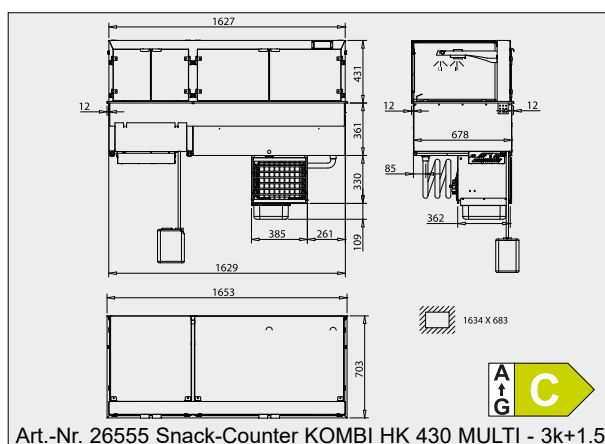
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.

Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

7
Kombinations-
vitrinen



Art.-Nr. 26554 Snack-Counter KOMBI HK 430 MULTI - 2k+1.5



Art.-Nr. 26555 Snack-Counter KOMBI HK 430 MULTI - 3k+1.5

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist.