

Snack-Counter COMBI

Version service pour produits réfrigérés et non-réfrigérés

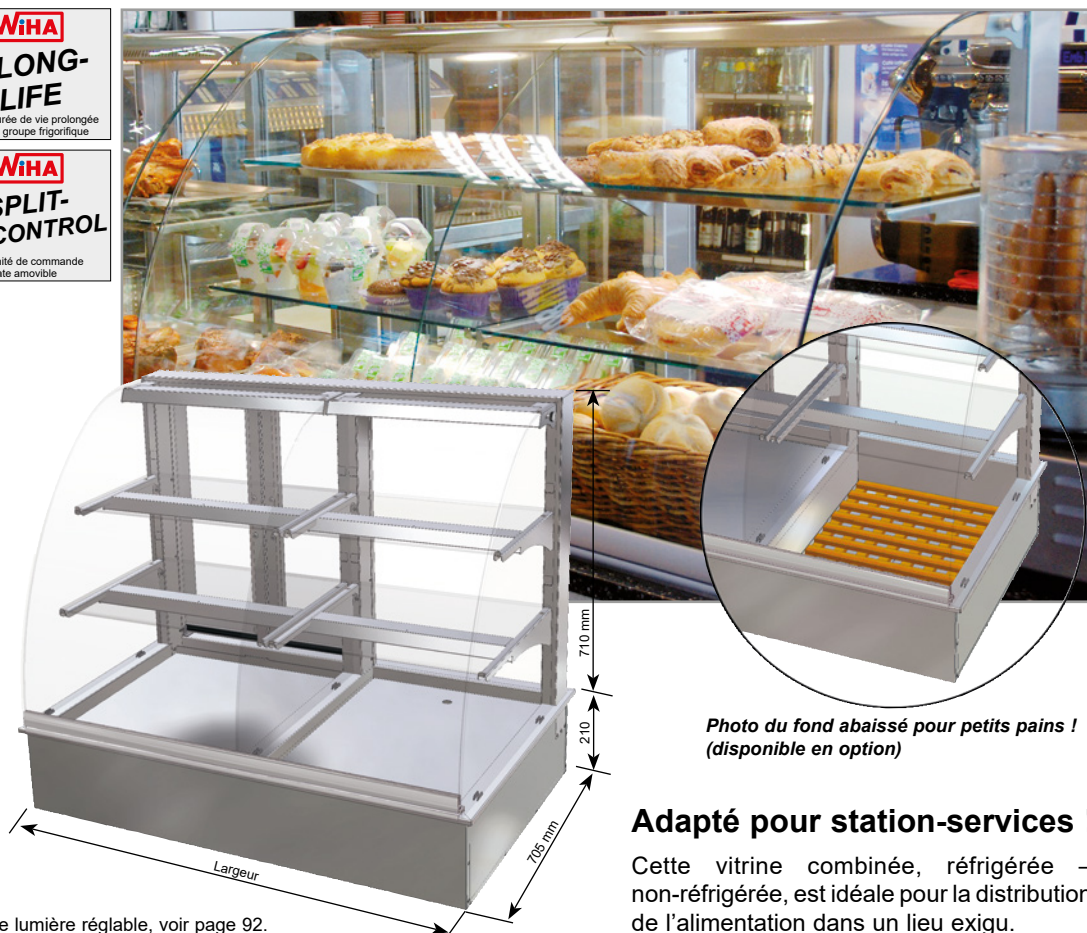


Photo du fond abaissé pour petits pains ! (disponible en option)

Adapté pour station-services !

Cette vitrine combinée, réfrigérée – non-réfrigérée, est idéale pour la distribution de l'alimentation dans un lieu exigu.

Snack-Counter 520 COMBI BE	Pour groupe frigorifique externe avec commande			Avec groupe frigorifique et commande			Largeur [mm]	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement
	arrondi	carré	oblique	arrondi	carré	oblique			
Version service Hauteur vitrine 520 mm									
Snack-Counter 520 COMBI BE 1.5k+1.5	12293	12650	12662	12300	12653	12665	1075	370 W	230V/330W
Snack-Counter 520 COMBI BE 2k+2	12294	12651	12663	12291	12654	12666	1400	370 W	230V/340W
Snack-Counter 520 COMBI BE 2k+3	12295	12652	12664	12292	12655	12667	1725	370 W	230V/340W

Snack-Counter 710 COMBI BE	Pour groupe frigorifique externe avec commande			Avec groupe frigorifique et commande			Largeur [mm]	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement
	arrondi	carré	oblique	arrondi	carré	oblique			
Version service Hauteur vitrine 710 mm									
Snack-Counter 710 COMBI BE 1.5k+1.5	12280	12656	12668	12286	12659	12671	1075	370 W	230V/350W
Snack-Counter 710 COMBI BE 2k+2	12281	12657	12669	12287	12660	12672	1400	370 W	230V/360W
Snack-Counter 710 COMBI BE 2k+3	12282	12658	12670	12288	12661	12673	1725	370 W	230V/360W

Accessoires spéciaux

Bac de récupération des condensats monté sous le groupe **33266**
 Bonde d'écoulement 1 1/4" pour le raccordement à l'évacuation locale **3815**
 Grille de protection type 370/450 **8179**
 Refroidisseur d'air pour fonctionnement avec réfrigérant CO₂ (exécution voir page 230) **10197**

Rails d'étiquettes de prix adaptés pour les zones réfrigérées, voir page 90.

Rails d'étiquettes de prix pour les zones non-réfrigérées des Vitrines-COMBI :

Art-No.
 Rail d'étiquettes de prix COMBI, étagère intermédiaire GN 1.5 **11476**
 Rail d'étiquettes de prix COMBI, étagère intermédiaire GN 2 **11477**
 Rail d'étiquettes de prix COMBI, étagère intermédiaire GN 3 **11478**
 Pour la zone non-réfrigérée le présentoir peut être remplacé par un insert rabaisé en inox (CNS) pour petits pains ou produits similaires. Le fond intérieur est équipé d'une grille en bois.
 Fond recouvert d'une grille en hêtre.
 Grille en hêtre, **taille 1.5** **12320**
 Grille en hêtre, **taille 2** **12321**
 Grille en hêtre, **taille 3** **12322**

7. Vitrines – combinées

avec les différentes zones de température



Description

Combiné de vitrine réfrigérée ventilée pour produits réfrigérés et non-réfrigérés.
Côté client, vitrine arrondie, carrée ou oblique en verre de sécurité.
Les étagères en verre sont réglables en hauteur et peuvent être réglées à l'oblique pour une meilleure présentation.
Température : < 7°C pour 25°C/60% humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953). Humidité : d'env. 70% à 85%.
Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Exécution

Les vitrines réfrigérées ventilées combinées ont sur la gauche, côté client, une zone réfrigérée avec présentoir plat et à droite, côté client, une zone non-réfrigérée avec un étal approfondi pour les marchandises.
Cadre, présentoir et cuve intérieure entièrement en inox, matériau 1.4301. Cuve intérieure dans la zone de refroidissement avec bonde d'écoulement 1 1/4" et recoins arrondis pour un nettoyage hygiénique. Isolation en mousse polyuréthane injectée sous pression. La cuve extérieure est fabriquée en tôle zinguée. À l'intérieur de la cuve, dans la zone de réfrigération, 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 de 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 maintenus 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 vitrine frontale est en verre de sécurité. Il est possible de la faire pivoter pour faciliter le nettoyage. Toutes les étagères intermédiaires et les parois latérales sont en verre de sécurité. Un éclairage LED protégé (couleur standard blanche) est installé au-dessus de chaque présentoir de la marchandise réfrigérée et sur le présentoir supérieur de la marchandise non réfrigérée afin d'assurer un bon éclairage. Montage facile grâce aux rebords d'accrochages.

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.

La zone non-réfrigérée est ouverte, la zone réfrigérée est équipée de portes pivotantes en double vitrage.

Le présentoir en inox pour la zone non-réfrigérée est inclus dans la livraison.

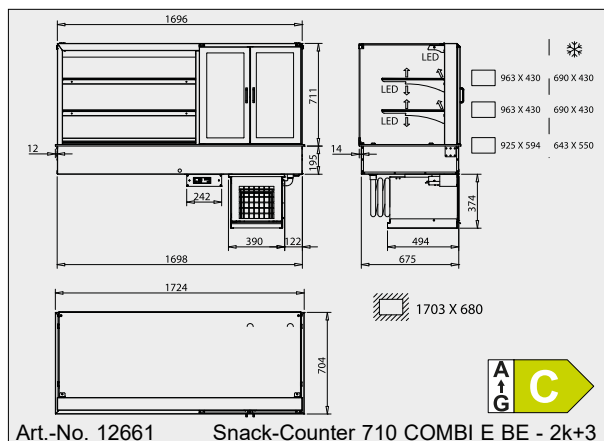
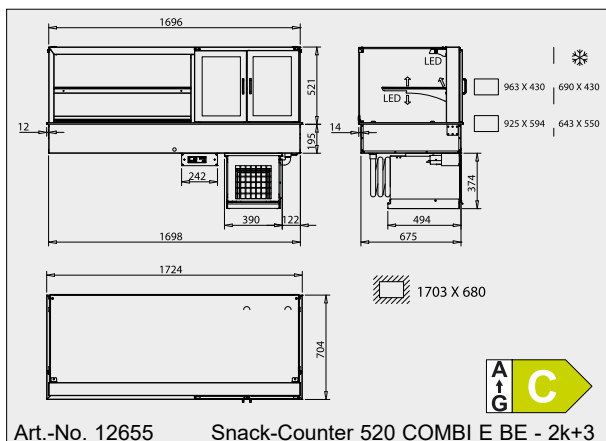
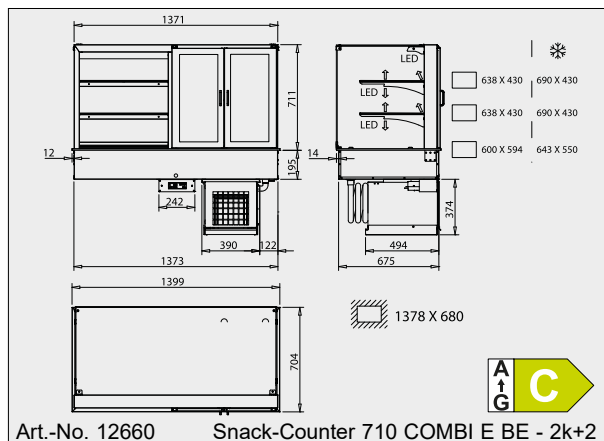
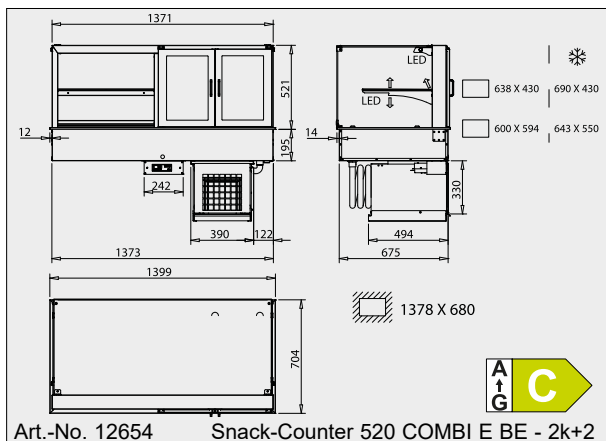
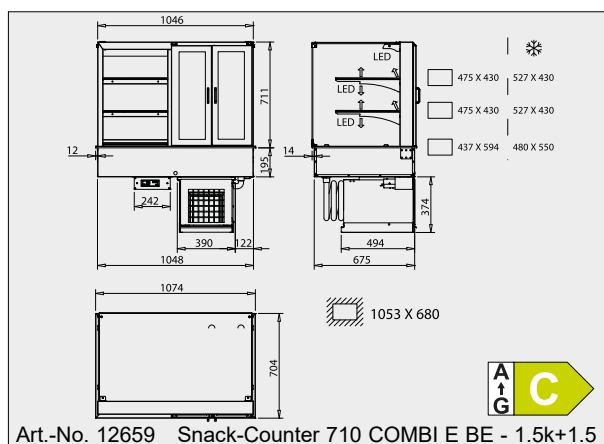
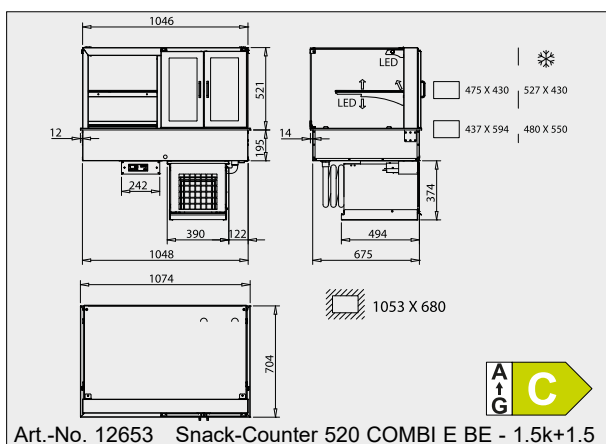
Cuves à groupe externe

La livraison comprend :
- détendeur 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 toute intervention technique.

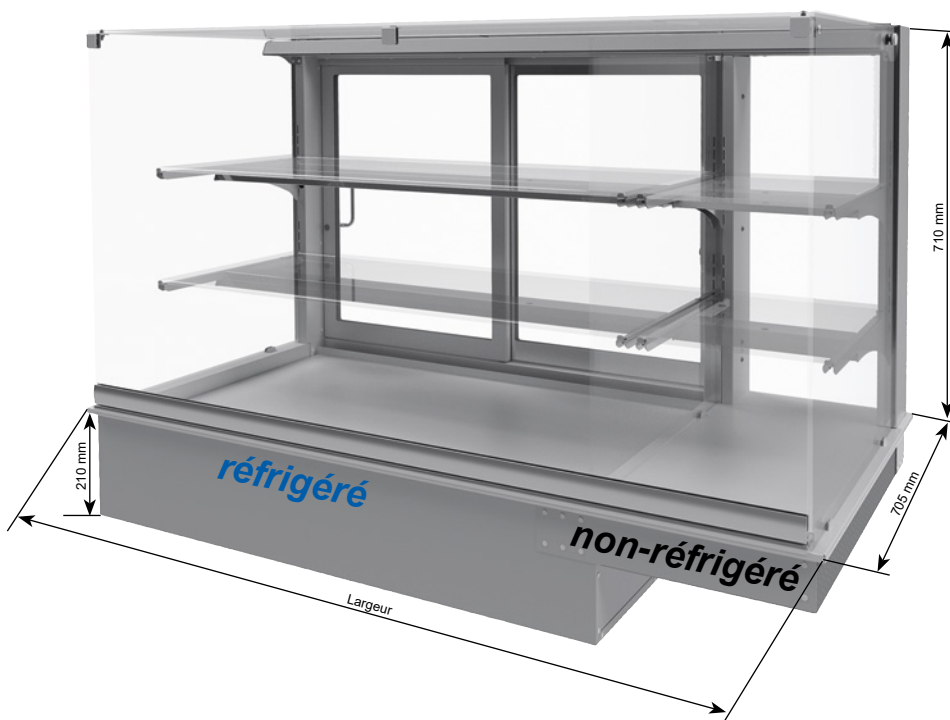
Un bac de récupération des condensats est disponible en option.



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 ».

Snack-Counter COMBI

Version de service pour les produits réfrigérés et non-réfrigérés



7
Vitrines combinées

Snack-Counter 520 COMBI BE	Pour groupe frigorifique externe avec commande			Avec groupe frigorifique et commande			Largeur [mm]	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement
	arrondi	carré	oblique	arrondi	carré	oblique			
Version service Hauteur vitrine 520 mm									
Snack-Counter 520 COMBI BE 3k+1	12341	12675	12685	12344	12680	12690	1400	370 W	230V/340W
Snack-Counter 520 COMBI BE 4k+1	12349	12370	12371	12372	12373	12374	1725	450 W	230V/400W

Le SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA, une grille de protection pour le groupe frigorifique et un bac de récupération des condensats/siphon sont disponibles en option.
La zone sèche a une largeur d'étalage nominale de 265 mm.

Snack-Counter 710 COMBI BE	Pour groupe frigorifique externe avec commande			Avec groupe frigorifique et commande			Largeur [mm]	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement
	arrondi	carré	oblique	arrondi	carré	oblique			
Version service Hauteur vitrine 710 mm									
Snack-Counter 710 COMBI BE 3k+1	12342	12677	12687	12346	12682	12692	1400	450 W	230V/380W
Snack-Counter 710 COMBI BE 4k+1	12347	12678	12688	12348	12683	12693	1725	605 W	230V/540W

Le SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA, une grille de protection pour le groupe frigorifique et un bac de récupération des condensats/siphon sont disponibles en option.
La zone sèche a une largeur d'étalage nominale de 265 mm.

Option : couleur de lumière réglable, voir page 92.

Accessoires spéciaux

Bac de récupération des condensats monté sous le groupe
Bonde d'écoulement 1 1/4" pour le raccordement à l'évacuation locale
Grille de protection type 370-605

Art.-No.

33266

3815

8179

Refroidisseur d'air pour fonctionnement avec réfrigérant CO₂ (exécution voir page 230)

10197

Option Soft-Close (porte coulissante à fermeture silencieuse)
SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA voir page 80.

4711

Rails d'étiquettes de prix adaptés pour les zones réfrigérées, voir page 90.

Rails d'étiquettes de prix pour les parties non-réfrigérées des **Vitrines-COMBI** :
Art.-No.

Rail d'étiquettes de prix COMBI, étage intermédiaire GN 1

11475

Rail d'étiquettes de prix pour la zone non réfrigérée disponible sur demande.

Description

Vitrine réfrigérée ventilée pour le refroidissement des gâteaux, tartes et snacks avec, sur la droite, côté client, une zone neutre pour les produits non-réfrigérés.
Côté client, vitrine arrondie, carrée ou oblique en verre de sécurité.
Les étagères en verre sont réglables en hauteur et peuvent être réglées à l'oblique pour une meilleure présentation de la marchandise.
Température : < 7°C pour 25°C/60% humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953). Humidité : d'env. 70% à 85%.

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

7. Vitrines – combinées

avec les différentes zones de température



Partie réfrigérée

Cadre, présentoir et cuve intérieure entièrement en inox, matériau 1.4301. Cuve intérieure dans la zone de refroidissement avec bonde d'écoulement 1 1/4" et recoins arrondis pour un nettoyage hygiénique. Isolation en mousse polyuréthane injectée sous pression. 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 de 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 maintenus 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 partie non-réfrigérée est à droite, (vue côté client).

La vitrine frontale est en verre de sécurité. Il est possible de la faire pivoter pour faciliter le nettoyage. Toutes les étagères intermédiaires et les parois latérales sont en verre de sécurité. Un éclairage LED protégé (couleur standard blanche) est installé au-dessus de chaque étagère pour une bonne illumination. Montage facile grâce aux rebords d'accrochage.

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.

Côté service la zone réfrigérée est équipée de portes coulissantes en double vitrage. Elles se démontent facilement pour l'entretien (sans rails).

Cuves à groupe externe

La livraison comprend :

- détendeur R134a/R513A
- commande de température et de dégivrage

Partie non-réfrigérée

Cadre, présentoir et cuve intérieure en inox. Un éclairage LED protégé est installé dans la zone supérieure.

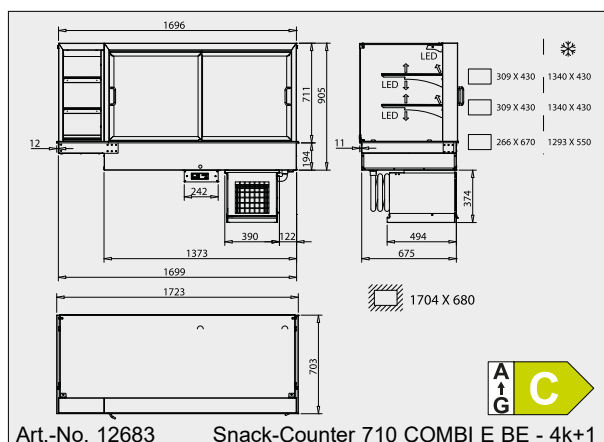
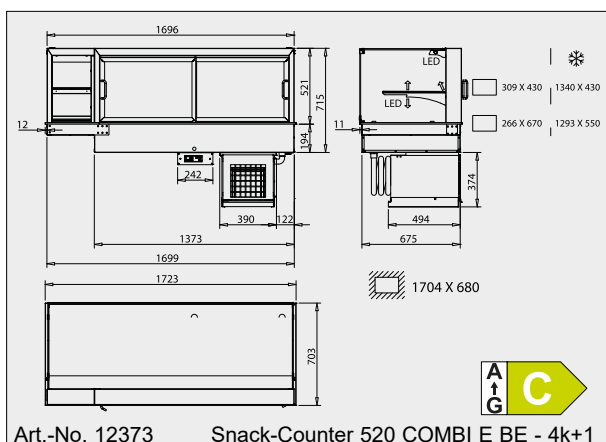
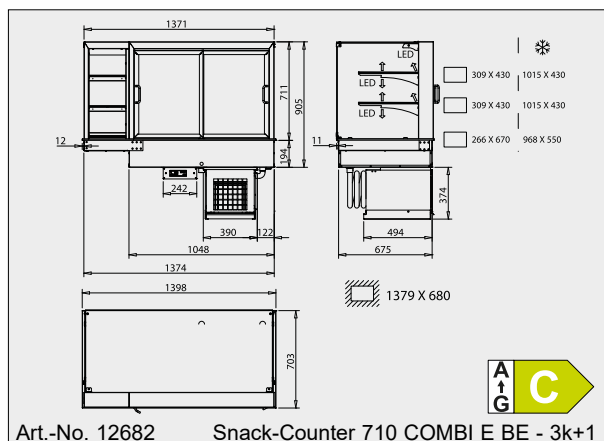
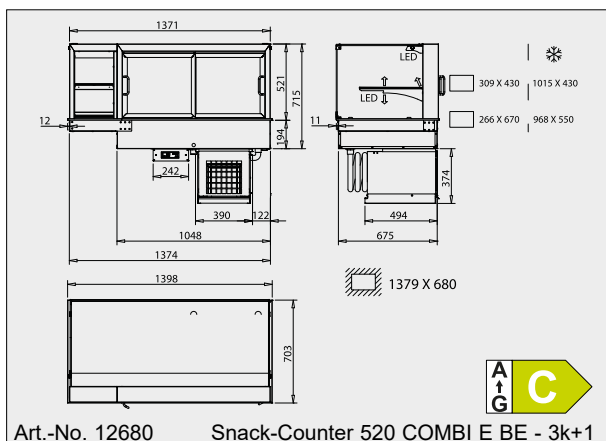
La partie non réfrigérée est ouverte côté service (ouverture env. 265 mm).

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 toute intervention technique.

Un bac de récupération des condensats est disponible en option.

7
Vitrines
combinées



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 ».