

2. Cuves réfrigérées « froid ventilé »

pour comptoirs à rebord



Insert de réfrigération pour poisson POSEIDON

Le refroidissement ventilé intelligent pour une conservation haute qualité du poisson

2

Comptoirs à rebord

WiHA

LONG-LIFE

Durée de vie prolongée du groupe frigorifique

WiHA

SPLIT-CONTROL

(accessoires spéciaux)
Unité de commande plate amovible

WiHA

CLOUD



Utilisation préférentielle :
poisson frais sur glace, poisson fumée, sandwich au poisson, salades et marinades.

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



Présentation optimale des produits de mer !

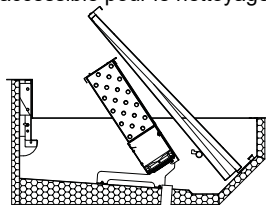
- Utilisation avec ou sans glace pilée
- Réglage à plat ou inclinaison des présentoirs
- Présentoir et cuve en acier inoxydable résistant aux eaux de mer (V4A)
- Nettoyage facile grâce à la technique relevable de l'évaporateur
- Livraison en option avec raccord pour douchette
- **WIHA CLOUD CONTROL :** Commande et surveillance intelligente avec l'App WIHA

Remarque :
les inserts de réfrigération pour poissons peuvent être livrés sur mesure à la demande !

La vente de poisson demande des exigences particulières. Un fonctionnement de refroidissement sûr et un grand standard hygiénique sont donc particulièrement importants.

La législation relative à l'hygiène du poisson décrète, par exemple, que le poisson frais doit être présenté sur de la glace. Dans cet insert, les présentoirs supérieurs sont perforés pour permettre que l'eau de fonte s'écoule immédiatement. L'air de refroidissement ventilé intégré génère un rideau d'air frais au-dessus du produit. La glace pilée fond plus lentement et le poisson frais est bien réfrigéré des deux côtés.

Les présentoirs se relèvent pour un nettoyage hygiénique du fond de cuve. Après l'ouverture du bloc de l'évaporateur, le fond de cuve est accessible pour le nettoyage.



Cuve en position nettoyage avec évaporateur relevé.

Pour une présentation optimale, chaque présentoirs peuvent être réglés à l'horizontal ou incliné. Cela permet, par exemple, de présenter marinades et salades dans des assiettes à l'horizontal et les poissons fumés ou frais sur glace incliné vers le client.



Présentoir à l'horizontal pour marinades et sauces.

WIHA POSEIDON	Pour groupe externe sans commande	Avec groupe et commande	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement groupe frigorifique
Modèle	Art.-No.	Art.-No.		
Poseidon 1250	23975	23978	605 W	230V/350W
Poseidon 1875	23976	23979	980 W	230V/479W
Poseidon 2500	23977	23980	1260 W	230V/650W

L'insert de refroidissement pour groupe frigorifique externe est livré avec détendeur pour R134a/R513A et capteurs de température intégrés. WIHA CLOUD CONTROL est disponible en accessoire.

Accessoires spéciaux

Bonde d'écoulement 1 1/4" pour le raccordement à l'évacuation locale	Art.-No. 3815
Commande TMP 620 pour groupe frigorifique externe	12201
Commande TMP 630-CLOUD avec 2 sorties libres 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 TMP 620 avec 2 sorties à utilisations libres	Art.-No. 33568
Organe de commande amovible (SPLIT-CONTROL) supplémentaire pour les appareils dont le groupe frigorifique est installé dans le bâti de carter	12219

Douchette de nettoyage avec raccord rapide (écoulement obligatoire !)	6322
---	-------------

Description

Insert de réfrigération ventilé avec zone de sortie d'air surélevée pour le refroidissement de poisson. Humidité d'air importante grâce au grand évaporateur et au flux d'air laminaire. Les marchandises doivent être placées sous les zones de sortie d'air.

Une vitrine, ouverte uniquement du côté de l'aération, et installée en local, est nécessaire pour le service.

Températures avec utilisation de glace pilée : < 2°C pour 25°C/60% humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953)

Températures avec utilisation d'air de refroidissement sans glace pilée : < 5°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.

Exécution

La cuve intérieure de l'insert de réfrigération ventilé est en acier inoxydable de grande qualité (V4A, matériau no. 1.4404). Isolation en polystyrène avec pare-vapeur extérieur en feuille d'aluminium.

L'insert de réfrigération ventilé est équipé de plusieurs étagères pour la glace pilée permettant une présentation optimale du poisson. Les étagères pour glace pilée sont composées d'un récipient inférieur de récupération avec évacuation séparée des eaux de condensation et d'un présentoir perforé supérieur pour la glace pilée. Les eaux de condensation s'écoulent par le présentoir perforé via une cuve collectrice directement dans la goutte des eaux de condensation.

Pour une présentation optimale, les présentoirs s'inclinent de 5° environ vers le client; il est aussi possible de les régler à l'horizontal.

La cuve intérieure isolée à fond lisse, et bonde d'écoulement rétractée 1 1/4", est placée sous les cuves de présentation. Les présentoirs de glace pilée peuvent être

stockés sans encombrement à l'oblique dans un support pour le nettoyage de la cuve intérieure. Ensuite il faut relever les refroidisseurs d'air montés dans le fond de cuve. Position relevée autoportante grâce à des ressorts à gaz montés sur les côtés. Une fois que tout est relevé, le fond de cuve lisse est aisément accessible pour le nettoyage.

La blende de sortie d'air verticale placée du côté service se retire facilement une fois déverrouillée. La zone de sortie d'air se nettoie alors facilement.

Montage facile grâce au revêtement de cadre en saillie latérale.

Pour groupe frigorifique externe

La livraison comprend :

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

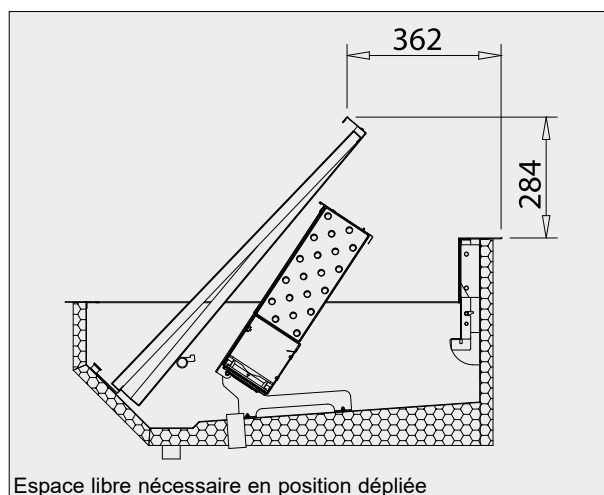
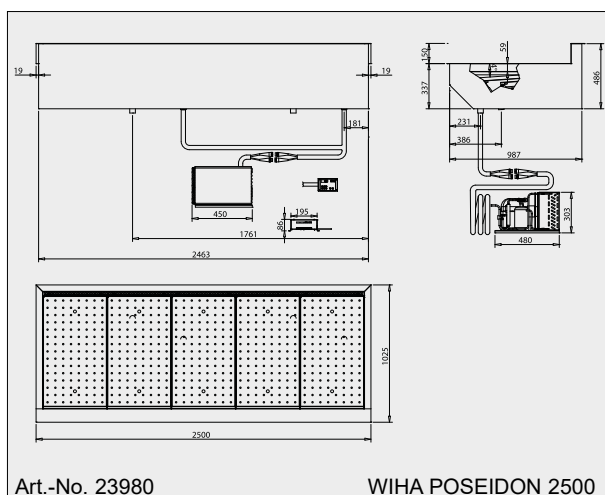
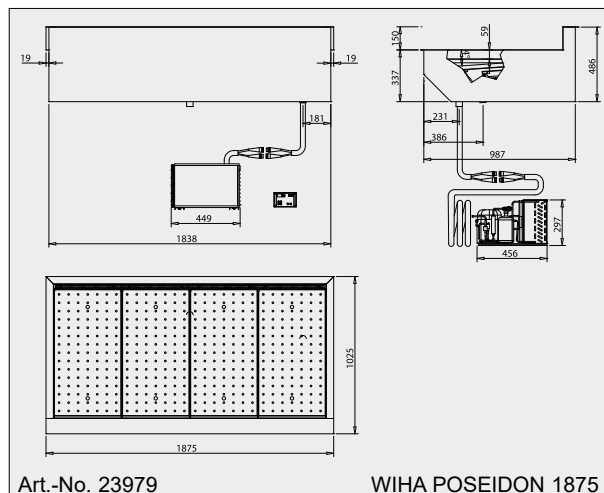
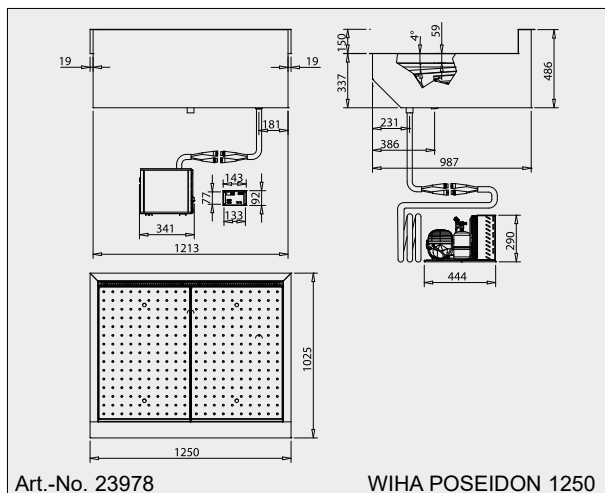
Exécution du groupe frigorifique

Le groupe frigorifique est entièrement pré-monté et il est relié à la cuve de refroidissement par des jonctions frigorifiques.

La commande intégrée TMP 620 est utilisée pour la commande et elle est raccordée par des connecteurs au groupe frigorifique et à la cuve de refroidissement. Deux vitesses de ventilation au choix pour les aliments divers. Une sortie disponible exploitable peut être utilisée pour l'éclairage du comptoir.

Prévoir un soubassement bien aéré sous le comptoir.

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



Les plans sont réalisés avec des options qui ne sont pas inclus dans la livraison.