

### WIHA-COMBI-LINE – einfach außergewöhnlich!



Eine ausdrucksstarke Präsentation durch die kristallklare Transparenz und durch die farbechte CRI90-Beleuchtung sind die Bühne für Ihren Verkaufserfolg!

Das Besondere dabei ist, dass die verschiedenen Kühl-, Warmhalte- und Neutralvitrinen direkt miteinander kombiniert werden können. Sie verschenken so keine kostbare Thekenfläche!

**10**  
Combi-Line  
Vitrinen

Die Geräte dieser Serie sind für die besonderen Anforderungen von offenen Lebensmitteln ausgelegt.

In den Kühlvitrinen stecken mehrere Patente (MOVE-DOWN-Technik, MOVE-AWAY-Technik), welche die Reinigung wesentlich vereinfachen. Die intelligente Lüftersteuerung IFC sowie das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (optional lieferbar) sorgen für eine längere Produktfrische.

Die Warmhaltevitrinen sind mit einem vollautomatischen Dampfgenerator (patentiert) ausgestattet. Dieser erzeugt kontinuierlich heißen Wasserdampf. Der Wasserdampf verteilt sich gleichmäßig in der Vitrine und bildet ein spezielles Wärmeklima. Die Waren bleiben hierdurch länger appetitlich und verkaufen sich besser.

Die Wasserdampfmenge kann dabei durch die einzigartige Feinregulierung optimal auf die Lebensmittel eingestellt werden.

**Nutzen Sie diese Bühne zur Präsentation Ihrer frischen Waren – der Applaus ist Ihnen sicher!**

## Außergewöhnlich kompakt

Durch die kristallklaren seitlichen Isoliergläser lassen sich Kühl- und Warmhaltevitri- nen ohne Platzverlust direkt nebeneinander in eine Thekenfläche einsetzen. Zur Reinigung der Zwischen- räume können die seitlichen Isoliergläser einfach nach vorne herausgezogen werden.

## Außergewöhnlich transparent

Die kristallklaren seitlichen Isoliergläser ermöglichen einen freien Blick auf Ihre Produkte. Das hochwertige Licht (CRI > 90) lässt Lebensmittel ansprechend aussehen und unterstreicht die appetitliche Frische.

**10**  
Combi-Line  
Vitrinen

## Außergewöhnlich hygienisch

Einfache, hygienische Reinigung der Kühlgeräte durch Liftverdampfer mit patentierter MOVE-DOWN-Technik.

Einfache, hygienische Reinigung der Warmhaltevitri- nen durch Hebelift und herausnehmbarer Dampfschale.

## Außergewöhnliche Produktfrische

Längere Produktfrische in den Kühlvitri- nen durch große Verdampferoberfläche, intelligente Lüftersteuerung IFC (Gebrauchsmuster angemeldet) sowie patentiertem FRISCHE-SYSTEM (optional lieferbar).

Längere Produktfrische in den Warmhaltevitri- nen durch patentierten, einstellbaren Dampf- generator.

## Außergewöhnlich nachhaltig

Wiederverwertungsgrad über 98 %! Die umweltfreundliche Isolierung lässt sich für eine nach- haltige Wiederverwertung vom Metall trennen. Als Kältemittel wird in steckerfertigen Kühlgeräten umweltfreundliches Propan eingesetzt (GWP = 1).

### Längere Produktfrische durch intelligente Lüftersteuerung IFC



Durch ein direktes Anblasen trocknen empfindliche Lebensmittel unnötig aus. Die neue intelligente WIHA-Lüftersteuerung IFC sorgt dafür, dass nur so viel Luft über die Waren geführt wird, wie es zur sicheren Kühlung erforderlich ist. Dadurch bleiben die Waren länger frisch.

Hierfür werden die Betriebszustände wie z. B. offene Türen, Abtauung und Vereisungsgrad des Verdampfers über einen separaten Sensor erfasst und von einem Mikrocontroller zur optimalen Regelung des Luftstroms ausgewertet.

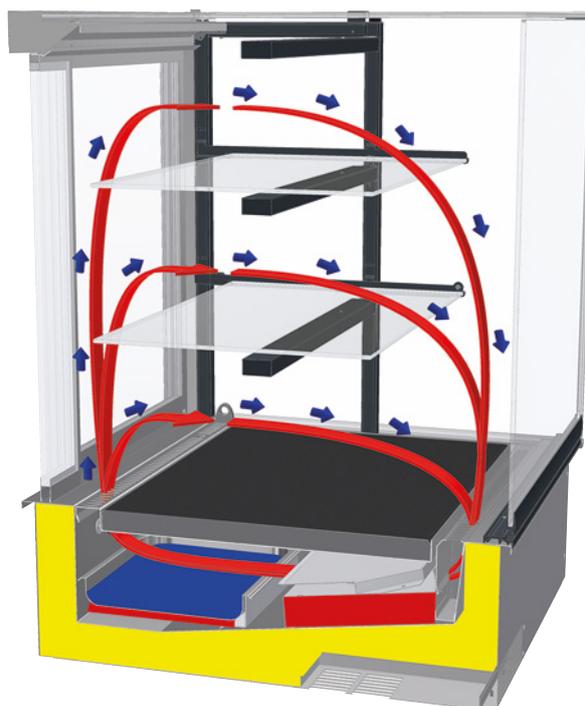
### Längere Produktfrische in den Warmhaltevitrienen durch die STEAM-Technologie

10  
Combi-Line  
Vitrinen

Der patentierte, vollautomatische Dampfgenerator erzeugt kontinuierlich heißen Wasserdampf. Der Wasserdampf verteilt sich gleichmäßig in der Vitrine und bildet ein spezielles Wärmeklima.

Die Waren werden vor Austrocknung geschützt, sie sind länger appetitlich und verkaufen sich besser.

Die Wasserdampfmenge kann durch die einzigartige Feinregulierung in 6 Stufen optimal auf die Lebensmittel eingestellt werden.



## Vorteile WIHA-COMBI-LINE

### **WIHA-Vorteil 1:**

Kühlvitrinen, Warmhaltevitrinen und Neutralvitrinen lassen sich ohne Platzverlust direkt nebeneinander anordnen.

### **WIHA-Vorteil 2:**

Kristallklare Optik – auch bei vollständiger ESG-Verglasung.

### **WIHA-Vorteil 3:**

Perfekte Ausleuchtung durch besonders leuchtstarkes und farbechtes LED-Licht (CRI > 90).

### **WIHA-Vorteil 4:**

Die Frontscheibe lässt sich einfach abklappen, die Seitenscheiben lassen sich nach vorne hin herausziehen – alle Bereiche des Glasaufsatzes sind zur Reinigung einfach zugänglich.

### **WIHA-Vorteil 5:**

Die vordere Schiebetür lässt sich zur einfachen Reinigung des Zwischenraumes zwischen den beiden Scheiben einfach abklappen.

### **WIHA-Vorteil 6:**

Bequeme Zugänglichkeit des Wannenbodens durch Liftverdampfertechnik. Die Waren- auslage kann mit Verdampfer und Luftleitblechen einfach nach oben geklappt werden und ist über Gasdruckfedern selbsthaltend (Ausführungen COLD EN und COLD GN).

### **WIHA-Vorteil 7:**

Einfache Reinigung des Verdampfers durch die MOVE-DOWN-Technik. Somit sind alle Wannenbereiche für die Reinigung oder für die Wartung gut zugänglich (Ausführungen COLD EN und COLD GN).

### **WIHA-Vorteil 8:**

Besonders lange Produktfrische durch die intelligente Lüftersteuerung IFC. Es wird nur so viel Luft nach oben geführt, wie zur sicheren Kühlung erforderlich.

### **WIHA-Vorteil 9:**

Längere Produktfrische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM. Offene Lebensmittel bleiben länger frisch, wenn artfremde Keime und Bakterien, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung.

### **WIHA-Vorteil 10:**

Die Warmhaltevitrinen STEAM haben eine aktive Dampfbefeuchtung, welche in 6 Stufen einstellbar ist. Der Wasserdampf verteilt sich gleichmäßig in der Vitrine und bildet ein spezielles Wärmeklima.

## COMBI-LINE COLD – Kühlvitrinen

### Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig, seitlich und oben mit Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar.

Einfache Reinigung durch Liftverdampfer sowie patentierter MOVE-AWAY- und MOVE-DOWN-Technik. Längere Frische durch die intelligente Lüftersteuerung IFC und dem patentierten FRISCHE-SYSTEM (optional lieferbar).

**Combi-Line COLD:**

Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

**Combi-Line ECO COLD:**

Temperatur: < 5 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Luftfeuchtigkeit ca. 70 % – 85 %.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4031. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4". Isolierung aus extrudiertem Polystyrol-Hartschaum, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein großzügig bemessener Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4031, angeordnet. 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).

Die Frontscheibe, das Deckglas und die Glasborten bestehen aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Die Isolierglas-Seitenscheiben bestehen aus zweifachem Sicherheitsglas. Zur Reinigung können sie nach vorne herausgezogen werden. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig warmweiß, 3000 K) montiert. Einfacher Einbau durch Einhängerand (DROP-IN).

Unterhalb der Kühlvitrine ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das Bedienteil kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1,5 m).

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

**Ausführung DT:**

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ansonsten:**

Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene). Die Schiebetüren enthalten eine Endlagendämpfung.

**Bei externem Kälteaggregat**

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A

- Abtau- und Temperatursteuerung

### Ausführung Kälteaggregat

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

## COMBI-LINE NEUTRAL – Neutralvitrinen

### Beschreibung

Beleuchtete Einbauvitrine mit höhenverstellbarer Warenauslage für Bedientheken. Kundenseitig, seitlich und oben mit Glasaufbau aus Sicherheitsglas.

Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4031. Außenmantel aus verzinktem Stahlblech.

Die Frontscheibe, das Deckglas und die Glasborten bestehen aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Die Isolierglas-Seitenscheiben bestehen aus zweifachem Sicherheitsglas. Zur

Reinigung können sie nach vorne herausgezogen werden. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig warmweiß, 3000 K) montiert.

Einfacher Einbau durch Einhängerand (DROP-IN).

Unterhalb der Vitrine ist ein Lichtschalter montiert.

**Ausführung DT:**

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ansonsten:**

Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene). Die Schiebetüren enthalten eine Endlagendämpfung.

10  
Combi-Line  
Vitrinen

## COMBI-LINE STEAM – Warmhaltevitrinen

### Beschreibung

Umluft-Warmhaltevitrinen mit Befuchtung zum Warmhalten von allen Speisen.

Für eine optimale Produktqualität sind die Innentemperaturen von 40° bis 75 °C und die Feuchtigkeit in 6 Stufen einstellbar. Der patentierte Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch.

Der eckige Glasaufsatz einschließlich der seitlichen Isoliergläser besteht komplett aus Sicherheitsglas.

Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar.

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

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4031. Isolierung aus hochtemperaturbeständigem Material, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech.

Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluft-Heizgebläse. Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet.

Oberhalb des Umluft-Heizgebläses und des Dampfgenerators ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4031, angeordnet. Zur Reinigung des Wanneninnenraumes ist die Warenauslage hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Die Befuchterschale des Dampfgenerators ist zur Reinigung einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Einfacher Einbau durch Einhängerand (DROP-IN).

**Ausführung DT:**

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ansonsten:**

Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene). Die Schiebetüren enthalten eine Endlagendämpfung.

### Ausführung „Tank/Pumpsystem“

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. Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich erinnert ca. alle 20 Sekunden ein kurzer Signalton an die Fehlermeldung.

### Ausführung „Festwasseranschluss“

Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4" AG) und einem Magnetventil (3/4" AG) versehen.

Lieferung einschließlich Wasser-Anschlusschlauch 1,5 m, 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlussrohr.

Der Abfluss ist bauseitig über Geruchverschluss und Trichterablauf anzuschließen.