

3. Cuves réfrigérées « froid ventilé »

pour comptoirs inclinés (5°)



GELATO – réfrigération pour la crème glacée

S'intègre facilement dans le comptoir

3

Comptoirs inclinés



Illustration avec bacs de glace (disponible en option).

Intégration facile dans le comptoir

- Présentoir de glace inclinable vers le client
- Présentoir de glace abaissable pour une présentation plus élevée de la glace
- Structure en verre disponible en carré
- Modèle disponible pour 12 bacs à glace (360 mm x 165 mm)
- Réfrigération ventilée avec double évaporateur
- Dégivrage automatique par inversion de cycle seulement en quelques minutes
- Plage de température: de -14 à -18 °C pour une température ambiante de 30 °C et 55 % d'humidité relative
- Durée de vie plus longue du groupe frigorifique (LONG-LIFE)
- Isolation d'énergie de 60 mm d'épaisseur
- Vitrines frontale et latérales en verre de sécurité (ESG)
- Corpus pour le revêtement local
- Commande de température confortable avec système de contrôle
- Éclairage lumineux LED longue vie sans émission de chaleur sur la glace

WIHA Réfrigération pour la crème glacée GELATO Modèle avec vitrine	Avec groupe frigorifique et commande						
	 carrée	Largeur [mm]	Profondeur [mm]	Hauteur [mm]	Capacité frigorifique [-30°ET]	Raccordement	
GELATO 2x6	15221	1138	1094	1345	880 W	230V/2300W	

Accessoires spéciaux

Bac de glace 5,2 l, 360 x 165 x 120 mm
 Bac de glace 6,5 l, 360 x 165 x 150 mm
 Bac de glace 8,5 l, 360 x 250 x 120 mm
 Bac de glace 10,5 l, 360 x 250 x 150 mm

Art.-No.

15230
15231
15232
15233

Art.-No.

Cadre de porte coulissante GELATO 2x6
 Rails de prix double rangé pour GELATO 2x6

15226
15238

Description

Vitrine réfrigérée ventilée, avec groupe frigorifique et commande, pour la présentation de crèmes glacées en bacs standards pendant les heures de vente. Vitrines carrées en verre sécurit.

Si la vitrine est livrée sans structure vitrée, elle doit être complétée sur le lieu de vente et avant la mise en marche, par une structure vitrée uniquement ouverte du côté de circulation de la ventilation.

Température : de -15°C à -18°C pour 30°C et 55% d'humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953).

Insert de réfrigération adapté pour bacs à glace d'une hauteur maximale de 180 mm.

Pour une présentation décorative de la glace dépassant du bac, il est possible de rabaisser le bac ou l'étagère de 30 mm afin de permettre une bonne réfrigération de la glace se trouvant au-dessus de la surface réfrigérée.

En position abaissée, les bacs pour crème glacée peuvent être utilisés jusqu'à une hauteur maximale de 150 mm.

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Des rails de support amovibles sont placés en longueur au centre de la cuve. Tous les déflecteurs se retirent sans outils pour le nettoyage intérieur de la cuve. Un cadre de chauffage est intégré dans le cadre supérieur de la cuve en acier inoxydable. Enveloppe en tôle d'acier galvanisée.

Côté client avec une structure vitrée carrée en verre de sécurité. La vitre frontale se pivote pour un nettoyage facile. Un éclairage lumineux LED à faible consommation d'énergie assure une bonne luminosité.

Exécution du groupe frigorifique

Le groupe frigorifique est placé sous la cuve de réfrigération. La commande digitale de dégivrage et de température TMP 625 TK est installée à gauche, à côté du groupe frigorifique.

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

Exécution

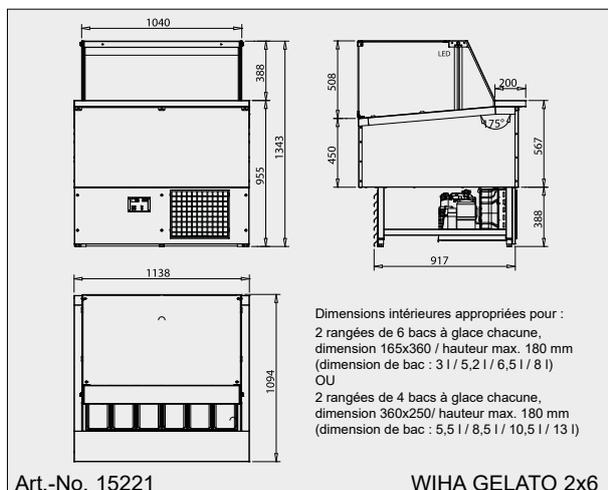
Vitrine de réfrigération ventilée pour crème glacée montée sur châssis en acier inoxydable avec pieds à vis réglables en hauteur. Le châssis est équipé d'une blende sur le côté service. La blende de l'appareil se démonte sans outils pour le nettoyage du groupe frigorifique.

Une blende de ventilation grande surface en acier inoxydable est fixé du côté service. Le rebord supérieur de la cuve de réfrigération ainsi que les étagères de présentation sont inclinés vers le client. Cuve intérieure entièrement réalisée en acier inoxydable, matériau 1.430. Corps de cuve avec isolation d'énergie de 60 mm d'épaisseur. Des paquets d'évaporateur de circulation d'air, équipés de ventilateurs silencieux (12 V DC) basse tension, sont installés à l'intérieur de la cuve, côté client et côté service, pour brasser l'air.

Le dégivrage se fait entre 5 à 6 minutes par un cycle à inversion économe en énergie.

Cadre pour porte coulissante GELATO :

Pour économiser de l'énergie ou en cas de conditions ambiantes sévères, nous vous conseillons l'utilisation de cadre de portes coulissantes du côté service. Le cadre est composé de profilés en acier inoxydable latéraux avec rails de guidage vissés et il est simplement placé du côté de l'ouverture de service. Deux portes coulissantes transparentes sont incluses dans la livraison.



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 ».