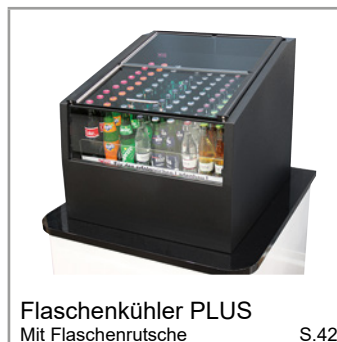
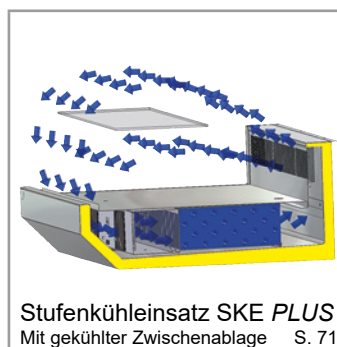
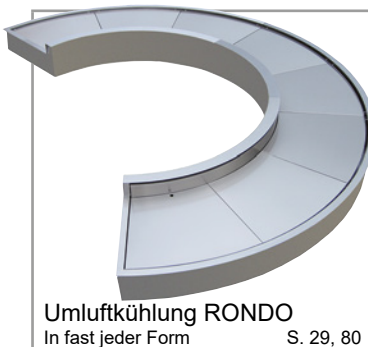


Viele Kühlungen nun  
serienmäßig für CO<sub>2</sub> lieferbar!



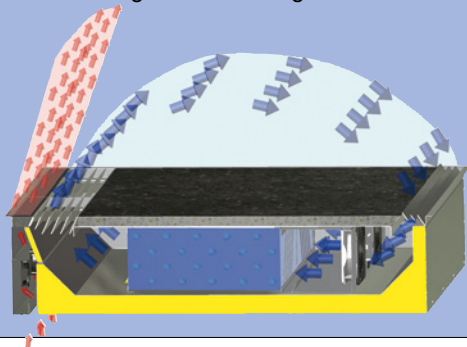
**WIHA-COMBI-LINE – einfach außergewöhnlich!**

- Kristallklare Transparenz
- Kalt-, Warm- und Neutralvitrienen kombinierbar



## Umluft-Kühleinsatz =FLAT=

Flächenbündig Umluftkühlung



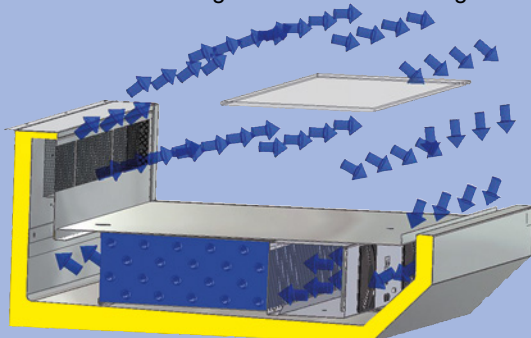
### **Optisch perfekt!**

Absolut flächenbündig durch sekundären Luftschleier. Die Warenfläche kann mit Granit oder einer Dekorplatte belegt werden.

Mehr Information auf Seite 23.

## Stufen-Kühleinsatz SKE PLUS

Zuschaltbare Kühlung für die Zwischenablage



### **Zwei Ebenen gekühlt!**

Bei Bedarf kann hier die Zwischenablage mitgekühlt werden. Einfach auf Knopfdruck!

Mehr Information auf Seite 71.

## Bäcker-Snack VARIO

Einfach auf die Produkthöhe einstellbar



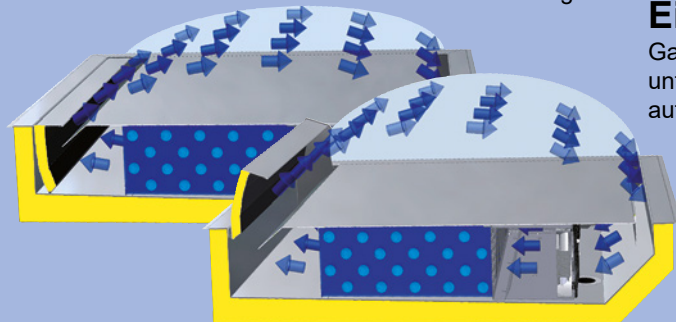
### **Bis 13 cm Warenhöhe!**

Die Luftführung lässt sich einfach auf Warenhöhen bis zu 13 cm einstellen.

Mehr Information auf Seite 12.

## Bäcker-Snack MOVE



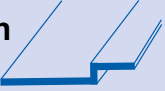
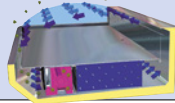
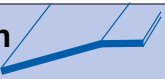
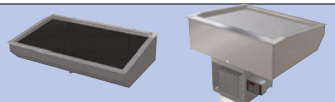






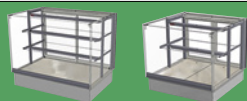



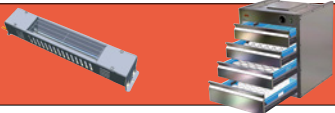


Freie Warenentnahme durch absenkbare Luftführung



### **Einfache Warenentnahme!**

Ganz leicht lässt sich hierfür die Luftführung nach unten drücken - nach der Warenentnahme fährt sie automatisch wieder nach oben.

Mehr Information auf Seite 21.

<b>1</b>	<b>Umluft-Einbaukühlungen</b> Gerader Einbau			Seite 7	<b>1</b> Gerader Einbau
<b>2</b>	<b>Umluft-Einbaukühlungen</b> Stufenförmiger Einbau			Seite 45	<b>2</b> Stufenförmiger Einbau
<b>3</b>	<b>Umluft-Einbaukühlungen</b> Abgewinkelter Einbau (8°/5°)			Seite 85	<b>3</b> Abgewinkelter Einbau
<b>4</b>	<b>Statische Einbaukühlungen</b> Stille Kühlungen, Kühlplatten, Kühlwannen, Belegstationen, Eiskonservator			Seite 101	<b>4</b> Statische Einbaukühlungen
<b>5</b>	<b>Vitrinen – gekühlt für Bedienung</b>			Seite 114	<b>5</b> Bedien-Kühlvitrinen
<b>6</b>	<b>Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung</b>			Seite 180	<b>6</b> SB-Kühlvitrinen
<b>7</b>	<b>Vitrinen – kombiniert unterschiedliche Temperaturzonen</b>			Seite 231	<b>7</b> Kombinationsvitrinen
<b>8</b>	<b>Vitrinen – ungekühlt</b>			Seite 242	<b>8</b> Ungekühlte Vitrinen
<b>9</b>	<b>Vitrinen – zum Warmhalten</b> <b>NEU!</b> Neue Modelle			Seite 248	<b>9</b> Warmhaltevitrinen
<b>10</b>	<b>Vitrinen – Combi-Line</b> Kühlvitrinen, Warmhaltevitrinen, Vitrinen ungekühlt <b>NEU!</b> Neue Serie			Seite 279	<b>10</b> Combi-Line Vitrinen
<b>11</b>	<b>Kühlunterbauten und Trockenkorpusse</b> Getränketheken und Schanktischabdeckungen			Seite 296	<b>11</b> Kühlunterbauten Getränketheken
<b>12</b>	<b>Wandkühlregale</b>			Seite 355	<b>12</b> Wandkühlregale
<b>13</b>	<b>Bain-Maries</b> Warmhalteplatten			Seite 358	<b>13</b> Bain-Maries Warmhalteplatten
<b>14</b>	<b>Wärmestrahler, Wärmeschränke</b>			Seite 379	<b>14</b> Wärmestrahler
<b>15</b>	<b>Edelstahl-Glasstützen</b>			Seite 385	<b>15</b> Edelstahl-Glasstützen
<b>16</b>	<b>Zubehör</b> Unterbauegehäuse, Temperaturregler, Müllkipper, GN-Behälter, Tabletrutschen, Messerabstreifer,			Seite 403	<b>16</b> Zubehör

## WIHA – der entscheidende Vorsprung

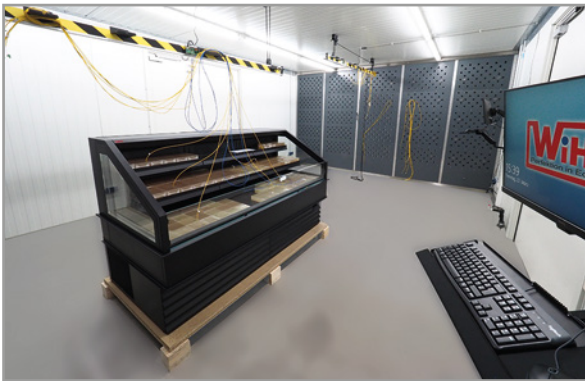
### Entwicklung, Konstruktion und Fertigung aus einer Hand!

Mit eigener Entwicklung, Konstruktion und Fertigung produziert WIHA in Goldenstedt auf ca. 13.000 m<sup>2</sup> Produktionsfläche Kühl- und Warmhaltegeräte aus Edelstahl für den professionellen Einsatz.

Langjährige Erfahrung und fundiertes Know-how garantieren höchste Funktionalität und ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis.

Unser spezialisiertes Team ist mit den modernsten Entwicklungs- und Fertigungstechniken ausgestattet.

In der Entwicklungsphase stehen rechnergesteuerte Messplätze sowie zwei Klimakammern zur Temperaturprüfung und Ermittlung des Energiebedarfs zur Verfügung.



In unseren Klimakammern werden Ihre Kühlungen bezüglich der Anforderungen nach DIN EN ISO 23953 und der Energiesparverordnungen getestet und optimiert. Sie erhalten so die Sicherheit, die Sie für Ihre Kühltechnik benötigen.

Hochrationelle Produktionsmethoden und der Einsatz bester Materialien gewährleisten leistungsfähige Produkte in zukunftsweisender Verarbeitungsqualität.

WIHA ist der kompetente Partner rund um die Thekentechnik!



Firmenansicht

### Kundenspezifische Entwicklungen

Auch bei Sonderlösungen bezüglich Ausführungsart, Abmessungen oder kompletten Neuentwicklungen können wir sicherlich weiterhelfen. Durch unser flexibles Fertigungssystem sind wir auch bei Sonderwünschen sehr leistungsfähig. Fragen Sie bei Bedarf einfach einmal an!



Hochpräzise CNC-Abkantpressen ermöglichen eine hohe Maßgenauigkeit bei unseren Produkten.

### WIHA-QUALITÄT

Unsere hochwertigen Geräte fertigen wir nach unserem strengen Qualitäts-Management-System. Jedes einzelne Gerät durchläuft eine 100%-Prüfung und Funktionskontrolle, bevor es unser Haus verlässt.



Die Endfertigung erfolgt auftragsbezogen an einem Montageband.

## Planungskatalog THEKENTECHNIK 2024/2025

Gültig ab 01.05.2024

Mit Erscheinen dieses Kataloges verlieren alle anderen Kataloge und Listen ihre Gültigkeit.

Alle angegebenen Preise sind Brutto-Preise ab Werk Goldenstedt. Geräte aus dem Standardprogramm über 800 € netto beinhalten im Preis auch die Verpackung. Bei Schanckischabdeckungen, Arbeitsplatten, Untergestellen und Sonderbauten wird die Verpackung immer zusätzlich berechnet. Sämtliche Preise verstehen sich in EURO zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es gelten ausschließlich unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen, welche auf Seite 423/424 aufgeführt sind.

Die Angaben in diesem Planungskatalog sind als annähernd zu betrachten. Änderungen in Bauart und Ausführung sowie Preisberichtigungen bleiben uns jederzeit vorbehalten.

Haben Sie spezielle Wünsche bezüglich Ausführungsart etc., fragen Sie bitte bei uns an.

### WIHA-THEKENTECHNIK

Hakemann GmbH & Co. KG  
Barnstorfer Str. 31  
D - 49424 Goldenstedt

Tel.: +49 (0) 4444 / 96 36 0  
Fax: +49 (0) 4444 / 96 36 19  
E-Mail: [wiha@hakemann.de](mailto:wiha@hakemann.de)  
Internet: [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de)

#### WIHA-Geschäftsführung

Hergen Hakemann  
Tel.: +49 (0) 4444 / 96 36 0  
[hergen.hakemann@hakemann.de](mailto:hergen.hakemann@hakemann.de)

Dipl.-Ing. Edgar Hakemann  
Tel.: +49 (0) 4444 / 96 36 0  
[edgar.hakemann@hakemann.de](mailto:edgar.hakemann@hakemann.de)

#### WIHA-Verkaufsleitung

Thomas Pfeil  
Tel.: +49 (0) 4444 / 96 36 13  
[thomas.pfeil@hakemann.de](mailto:thomas.pfeil@hakemann.de)

#### WIHA-Verkauf/Beratung

Anja Weber  
Tel.: +49 (0) 4444 / 96 36 80  
[a.weber@hakemann.de](mailto:a.weber@hakemann.de)

Loris Uhlenberg  
Tel.: +49 (0) 4444 / 96 36 29  
[l.uhlenberg@hakemann.de](mailto:l.uhlenberg@hakemann.de)

Anne Hannover  
Tel.: +49 (0) 4444 / 96 36 15  
[anne.hannover@hakemann.de](mailto:anne.hannover@hakemann.de)

#### WIHA-Kundenservice und Ersatzteile

Kevin Lange  
Tel.: +49 (0) 4444 / 96 36 35  
[k.lange@hakemann.de](mailto:k.lange@hakemann.de)



#### WIHA-Außendienst NORD

Rolf Busch  
Tel.: 0151 / 23 78 24 57  
[r.busch@hakemann.de](mailto:r.busch@hakemann.de)

#### WIHA-Außendienst SÜD

Oliver Kunowski  
Tel.: 0173 / 21 43 116  
[info@iv-kunowski.de](mailto:info@iv-kunowski.de)

#### WIHA-Export

Anja Weber  
Tel.: +49 (0) 4444 / 96 36 80  
[a.weber@hakemann.de](mailto:a.weber@hakemann.de)

### WIHA Ausstellung

Einen großen Teil unserer Produkte können Sie in unserem 500 qm großen Ausstellungsraum besichtigen.



## Vielfältige Farbmöglichkeiten durch eigene Pulverbeschichtungsanlage



### **Viele unserer Geräte sind auch in verschiedenen Farben lieferbar**

Durch eine eigene Pulverbeschichtungsanlage und eigenes Fachpersonal sind kurze Lieferzeiten bei hoher Produktqualität möglich.

Bitte fragen Sie bei Bedarf an.

## MOVE-DOWN jetzt einfacher

Einfacheres Handling für die gründliche Hygiene



### **Mit der neuen MOVE-DOWN-Technik den Luftkühler einfacher reinigen!**

- Der Luftkühler ist jetzt über Gasdruckfedern für die Reinigung leichter abschenkbar
- Mit abklappbarer Sammelschale unterhalb des Luftkühlers

Dies ermöglicht die perfekte Hygiene ohne Kompromisse!

Diese neue Technik ist bei allen WIHA-IMPULS-Kühleinsätzen immer enthalten.



## Mit WIHA Umluft-Kühleinsätzen ist die tägliche Reinigung einfacher!

Ein hoher Hygienestandard beim gewerblichen Verkauf gekühlter Lebensmittel ist besonders wichtig. Die gründliche Reinigung der hierfür verwendeten Kühlgeräte muss dazu einfach und schnell möglich sein.

Die Luftkühler in den WIHA Umluft-Kühleinsätzen, die mit der neuen MOVE-DOWN-Technik ausgestattet sind, lassen sich jetzt besonders einfach und schnell reinigen.

Mit der neuen MOVE-DOWN-Technik sind die Luftkühler ohne großen Kraftaufwand von der zuvor geöffneten Warenauslage nach unten schwenkbar, weil Gasdruckfedern das Gewicht der Verdampfer kompensieren.

Eine unter dem Verdampfer zusätzlich vorhandene Auffangschale fängt die anfallenden Verunreinigungen auf und verhindert, dass diese in den Ablauf gelangen können.

Die neue MOVE-DOWN-Funktion ist bei den WIHA Kühleinsätzen der Serie

- Bäcker-Snack IMPULS,
- Bäcker-Snack BG IMPULS,
- Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS,
- Bäcker-Snack 8° IMPULS,
- Bäcker-Snack 8° BG IMPULS und
- SKE 120 SP IMPULS

bei dem Kältemittel R134a/R513A, R454C und R290 integriert.



### Einfaches Auswischen des Bodens

Die Warenauslage ist einfach aufklappbar, der Wannensboden ist leicht zu reinigen.



### Einfaches Reinigen der Ausblasdüse

Die Blende an der Ausblasdüse ist einfach aufklappbar.



### Einfaches Handling des Luftkühlers

Die MOVE-DOWN-Technik ermöglicht das Abklappen des Verdampfers für eine einfache Reinigung.

**Neu:** Durch zusätzliche Gasdruckfedern noch einfacher.

Beim Hockklappen des Luftkühlers ist keine große Kraft mehr erforderlich.



### Einfache Reinigung des Luftkühlers

Der Verdampfer kann nun mit einem Handfeger einfach gereinigt werden. Eine Auffangschale unter dem Verdampfer fängt Verunreinigungen auf und verhindert, dass diese in dem Ablauf gelangen können.

**ROT** gekennzeichnete Griffe machen die Bedienung einfach!

## DAS FRISCHE-PATENT

### Längere Frische für offene Lebensmittel!



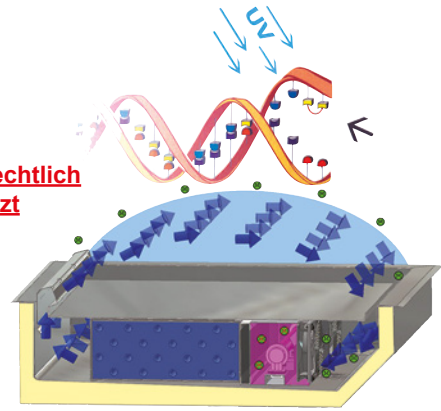
Offene Lebensmittel bleiben länger frisch, wenn artfremde Keime und Bakterien, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden.

Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung.

Bereits vor Eintritt in den Verdampfer wird die Luft mit einer intensiven UVC-Strahlung entkeimt. Staubpartikel werden über Filter ausgefiltert – erst dann wird die Luft im Verdampfer abgekühlt und als sauberer Luftschleier schützend über die empfindlichen Waren gelegt.

**Die offenen Lebensmittel befinden sich so in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.**

**Patentrechtlich geschützt**



Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM kann in den gekennzeichneten Kühlungen optional eingesetzt werden.

## LÄNGERE LEBENSDAUER DES KÄLTE-AGGREGATES



Die Lebensdauer des Kälteaggregates nimmt rapide ab, wenn es oft überhitzt wird. Dies passiert bei einer unzureichenden Reinigung oder wenn Kisten oder ähnliches vor das Kälteaggregat gestellt werden.

Die LONG-LIFE-Funktion überprüft dieses permanent und gibt bei Überhitzung Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch die WIHA-LONG-LIFE-Funktion vermieden!

## DAS MOVE-DOWN-PATENT

### Hygienetechnik für zukünftige Anforderungen



Keime können sich nicht mehr in unzugänglichen Verdampferbereichen verstecken.

Einfach Luftkühler von der geöffneten Warenauslage abklappen – schon ist auch die Oberseite zur Reinigung zugänglich. Zusammen mit der als Zubehör erhältlichen Schlauchbrause wird die Reinigung des Verdampfers kinderleicht.

**Patentrechtlich geschützt**

## DAS MOVE-AWAY-PATENT

### Freier Zugang für Pflege und Wartung



Durch das patentierte MOVE-AWAY-SYSTEM gehören schwer zugängliche Wannenbereiche der Vergangenheit an. Die gesamte Technik und der hintere Wannenbereich sind für Pflege und Wartung schnell zugänglich.

**Patentrechtlich geschützt**

## DIE MOVE-UP-TECHNIK



Für den Impulsverkauf ist die Warenauslage noch einfacher zum Kunden neigbar.

**Patentrechtlich geschützt**

## DIE OPTIMALE POSITION DES BEDIENTEILS

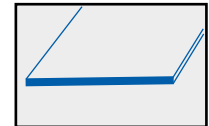


Die Steuerung ist in Split-Bauweise lieferbar. Das Bedienteil kann so einfacher an der optimalen Stelle positioniert werden. Durch die geringe Einbautiefe von nur 20 mm verschwindet das Bedienteil fast vollständig in dem Ausschnitt einer 19 mm starken Dekorplatte.



## Übersicht

### Umluft-Einbaukühlungen – Gerader Einbau



**1**  
Gerader Einbau

#### Bäcker-Snack

Die bessere Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

Seite 9

#### Bäcker-Snack VARIO

Für eine Warenhöhe bis zu 13 cm!

Seite 12

#### Bäcker-Snack IMPULS

Die clevere Lösung für den Impulsverkauf

Seite 14

#### Bäcker-Snack BG IMPULS

Perfekte Präsentation auf schwarzer Auslage (schrägstellbar)

Seite 16

#### Bäcker-Snack GRANIT und GRANIT IMPULS

Unterbaubar unter Granitflächen

Seite 17/19

#### Bäcker-Snack MOVE

Freie Warenentnahme durch absenkbare Luftführung

Seite 21

#### UKE =FLAT=

Flächenbündige Umluftkühlung für Warenhöhen bis zu 7 cm

Seite 23

#### Bäcker-Snack HEISS-KALT

HEISS oder KALT – so können Sie auf Nachfragetrends reagieren!

Seite 25

#### Snack-Genie

Die **preiswerte** Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

Seite 26

#### RONDO FL, VT und FL Praline

Die Umluftkühlung nach Ihren Formvorgaben

Seite 28/29

#### Snack-Fresh

Oben Umluftkühlung – unten gekühltes Vorratsfach

Seite 30

#### Gastro-Snack

Universell verwendbar – im Gastro-Norm-Maß

Seite 32

#### Gastro-Snack 1+1/3 und 2x L

GN-Behälter in zwei Reihen

Seite 35

#### Gastro-Snack HEISS-KALT

Multifunktionaler Kühl- und Warmhalteinsatz

Seite 37

#### Euro-Snack

Für Kuchen, Torten, Snacks, Getränke, Salate und vieles mehr

Seite 39

#### Umluft-Flaschenkühlung

Für die Selbstbedienung

Seite 41

#### Umluft-Flaschenkühlung PLUS

Für die Selbstbedienung mit Flaschenrutsche und Schiebetür

Seite 42

#### FrontSeller XL

Flaschenkühlung mit Flaschenrutsche

Seite 43



# 1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

## DER BÄCKER-SNACK ÜBERZEUGT

durch weitere einzigartige Neuerungen!



### DIE NEUE MOVE-DOWN-TECHNIK

Der Bäcker-Snack IMPULS ist durch die neue MOVE-DOWN-Technik jetzt noch einfacher zu reinigen.



### LÄNGERE LEBENSDAUER DES KÄLTEAGGREGATES

Die Lebensdauer des Kälteaggregates nimmt rapide ab, wenn es oft überhitzt wird. Dies passiert bei einer unzureichenden Reinigung oder wenn Kisten oder ähnliches vor das Kälteaggregat gestellt werden.

Die LONG-LIFE-Funktion überprüft dieses permanent und gibt bei Überhitzung Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch die WIHA-LONG-LIFE-Funktion vermieden!



### DER AUFKLAPPBARE AUSBLASBEREICH

Jetzt zur Reinigung einfach aufklappen. Krümel und Sahnereste können einfach abgewischt werden.



### DIE MOVE-UP-TECHNIK

Für den Impulsverkauf ist jetzt die Warenauslage noch einfacher zum Kunden neigbar.



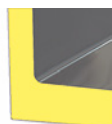
### DIE OPTIMALE POSITION DES BEDIENTEILS



Die Steuerung ist in Split-Bauweise lieferbar. Das Bedienteil kann so einfacher an der optimalen Stelle positioniert werden. Durch die geringe Einbautiefe von nur 20 mm verschwindet das Bedienteil fast vollständig in dem Ausschnitt einer 19 mm starken Dekorplatte.



### DER BESSERE HYGIENEBODEN



Wannenboden mit runden Innenecken für eine noch hygienischere Reinigung.

## Bäcker-Snack®

Die bessere Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

**1**  
Gerader Einbau



- FRISCHE-SYSTEM** (Sonderzubehör)  
Patentrechtlich geschützt
- EASY-CLEAN**  
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches
- SPLIT-CONTROL** (Sonderzubehör)  
Flaches herausnehmbares Bedienteil
- MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt
- LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
- ROUND-BOTTOM**  
Einfache Reinigung des Warmenbodens
- MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich
- Separater Einbaurahmen
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuering

**Tipp:** Eine preiswertere Ausführung finden Sie auf Seite 26. Passender Getränkekühler für die Thekenfront, siehe Seite 112.

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

WIHA Bäcker-Snack	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack 400 *	6000	20100	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack 600 *	6001	20101	370 W	230V/270W	■ ■
Bäcker-Snack 800	6002	20102	450 W	230V/350W	■ ■ ■
Bäcker-Snack 1200	6004	20103	605 W	230V/390W	■ ■ ■ ■
Bäcker-Snack 1600	6005	20104	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■ ■
Bäcker-Snack 1600 D (2 Luftkühler)	6006	20105	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■ ■ ■
Bäcker-Snack 2000 D (2 Luftkühler)	6007	20106 **	1060 W	230V/1050W	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Bäcker-Snack 600 L *	6008	20107	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack 1200 L *	6009	20108	450 W	230V/350W	■ ■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513a und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

### Sonderzubehör

- Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert **33196**
- Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss **3815**
- Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2 **2182**
- Maschinengehäuse schrägstellbar **2678**
- Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat **12201**
- Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen **12210**
- Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) **12219**
- Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse **6322**
- Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich!) **6322**

- Maschinenschutzblende Typ 370-825 **33194**
- Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler) **33195**
- Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404) **10197**

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

## Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.  
Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Der Luftausblasbereich kann einfach aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN). Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

#### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzfühler

### Ausführung Kälteaggregat

#### Für Modell 400:

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Unterhalb der Wanne ist die digitale Abtau- und Temperaturregung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**

#### Für Modelle 600-1600 D:

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperaturregung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

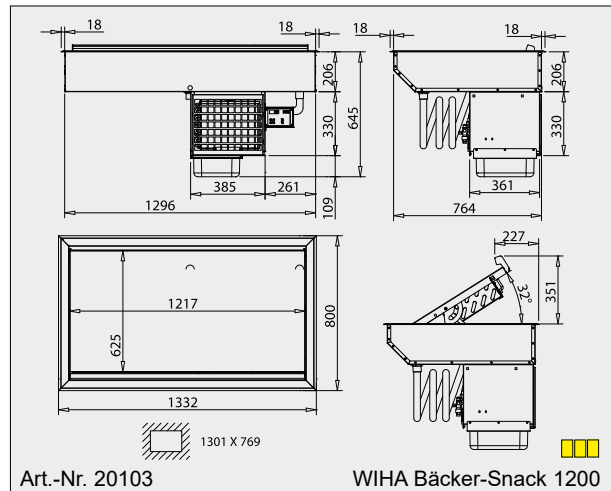
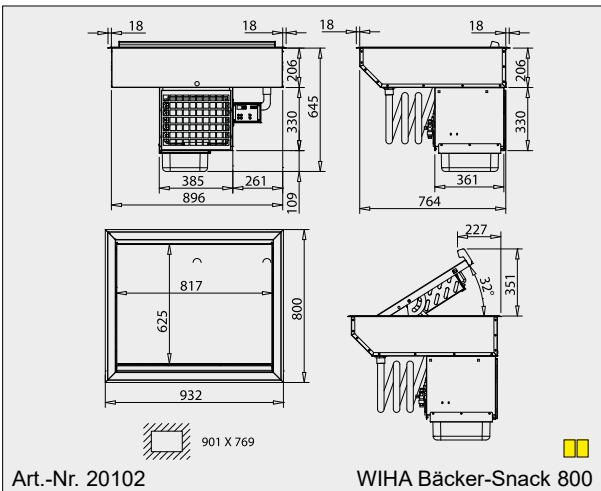
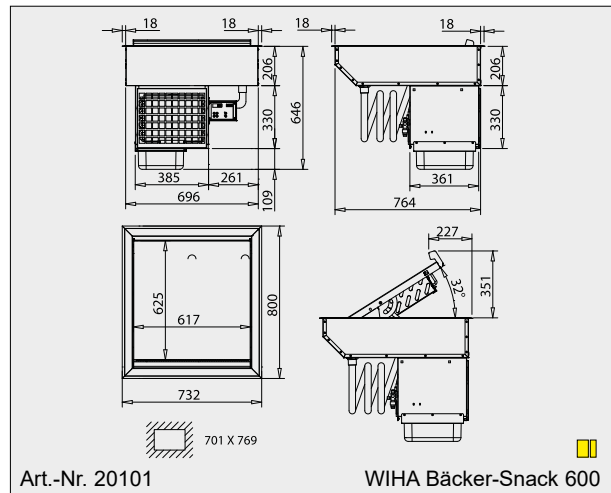
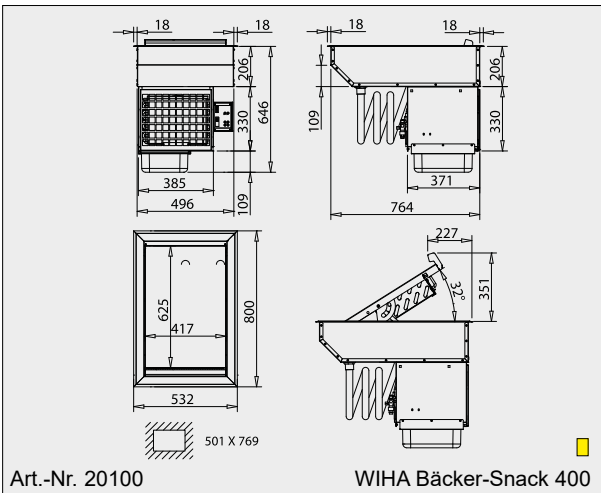
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates**

#### Für Modell 2000 D:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuereinheit TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

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

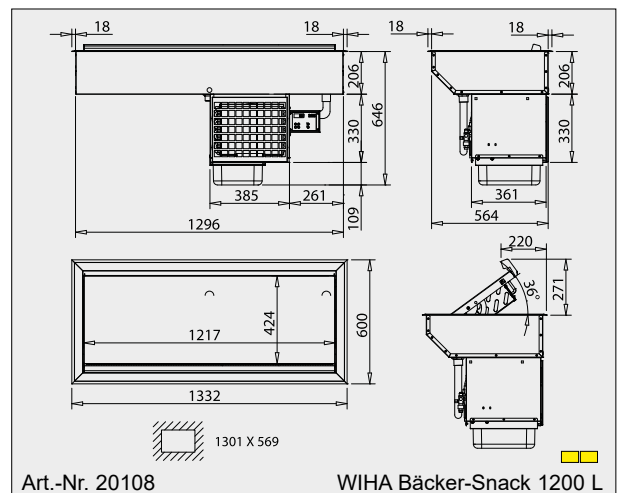
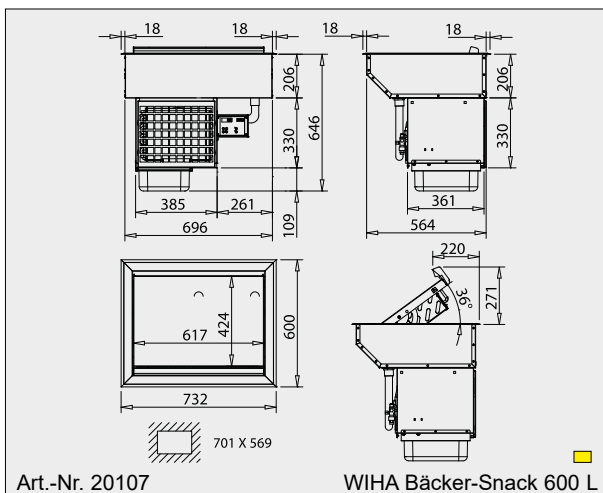
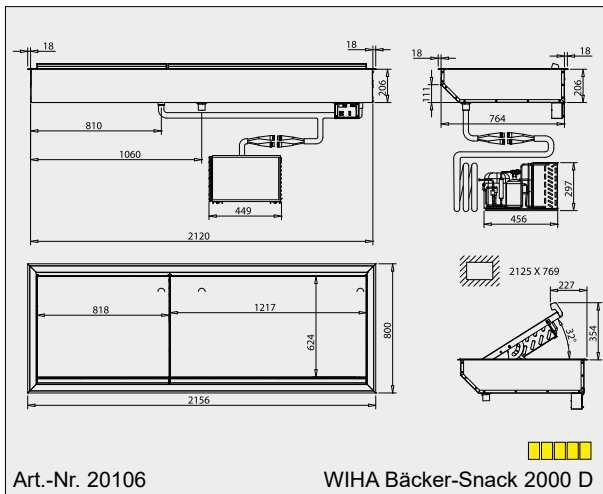
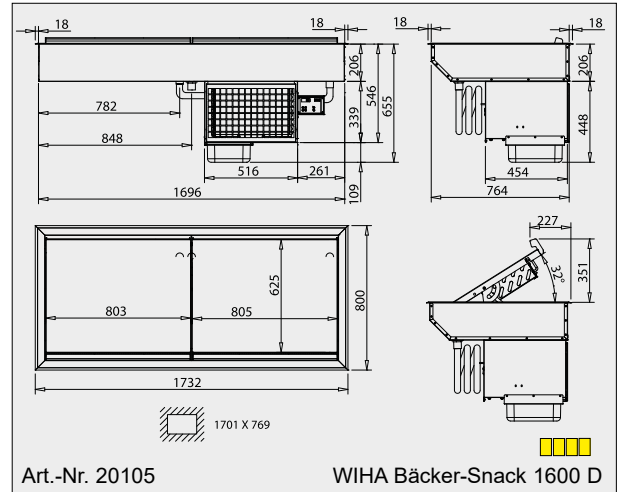
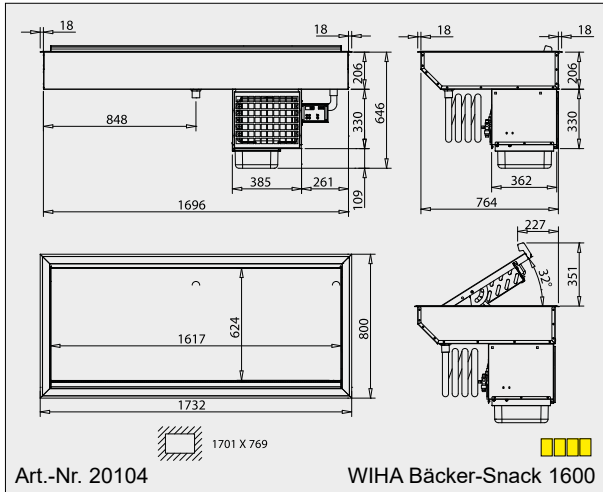


Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere Steuerung TMP 620  
Art.-Nr. 12201



Mehr Informationen zur Steuerung in Kapitel 16 auf Seite 409.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



Längere Lebensdauer des Kälteaggregates. Die WIHA-LONG-LIFE-Funktion überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z.B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermieden.

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



## 1 Bäcker-Snack® VARIO

Einfach auf die Produkthöhe einstellbar (mit patentierter Höhenverstellung)!

**WiHA**  
**FRISCHE-SYSTEM**  
(Sonderzubehör)  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer  
des Kälteaggregates

**WiHA**  
**ROUND-BOTTOM**  
Einfache Reinigung des  
Wannenbodens

**WiHA**  
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
(Sonderzubehör)  
Flaches herausnehmbares  
Bedienteil

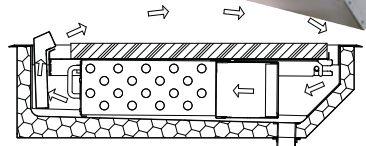
**WiHA**  
**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**EASY-CLEAN**  
Einfache Reinigung des  
Luftausblasbereiches

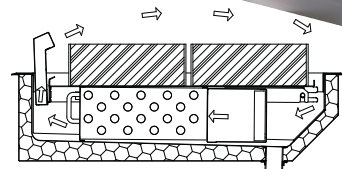


**Bevorzugte Anwendung:**  
Kuchen, Tortenstücke, Snacks bis  
zu einer Warenhöhe von 13 cm.

**einstellbar in  
2 Sekunden**



Flache Stellung: für Warenhöhe 6 cm.



Obere Stellung: für Warenhöhe bis 13 cm.

### Längere Frische mit patentiertem WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Ausblas einfach verstellbar
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich
- Komfortable digitale Temperaturregelung
- Separater Einbaurahmen

### Dreifach höhenverstellbar für eine Warenhöhe bis zu 13 cm

Für hohe Produkte wird der Luftausblas einfach hochgezogen. Das Einrasten erfolgt dabei selbständig. Mit dem hohen Luftausblas wird ein tiefer Kältesee zur schonenden Produktkühlung erzeugt. Für niedrigere Produkte wie z. B. Snacks bleibt die Düse in der flachen Stellung. So können z. B. vormittags Snacks und nachmittags hohe Torten aus einer Theke mit gerader Arbeitsfläche verkauft werden.

**Tipp:** Passender Getränke Kühler für die Thekenfront, siehe Seite 112.

WIHA Bäcker-Snack Vario	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack VARIO 600 *	10381	10386	370 W	230V/270W	■ ■
Bäcker-Snack VARIO 800	10382	10387	450 W	230V/350W	■ ■ ■
Bäcker-Snack VARIO 1200	10383	10388	605 W	230V/390W	■ ■ ■ ■
Bäcker-Snack VARIO 1600 D (2 Luftkühler)	10384	10389	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■ ■
Bäcker-Snack VARIO 2000 D (2 Luftkühler)	18338	18339 **	1060 W	230V/1050W	■ ■ ■ ■ ■ ■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196	33194
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815	33195
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182	
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201	
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210	
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219	
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit		
Maschinenschutzblende Typ 370-605		10197
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)		
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO <sub>2</sub> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)		

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 13 cm.  
 Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.  
 Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befindet sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufenden Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet.  
 Der Luftausblasbereich kann einfach aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN). Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Die höhenverstellbare Düse ist für die Reinigung einfach aufklappbar. Einfacher Einbau durch Einhängerland und Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

#### Bei externem Kälteaggregat

- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
  - Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

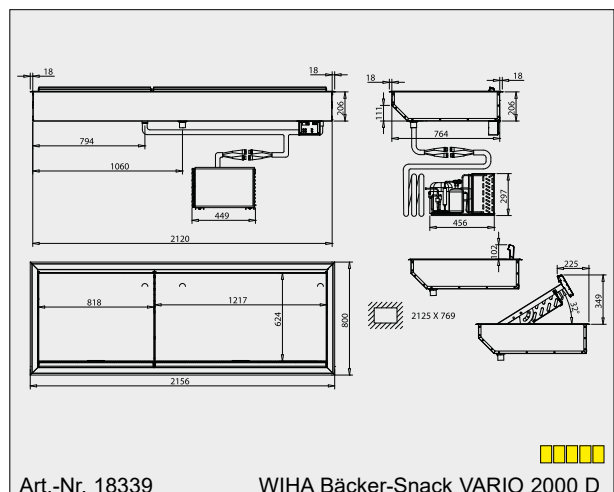
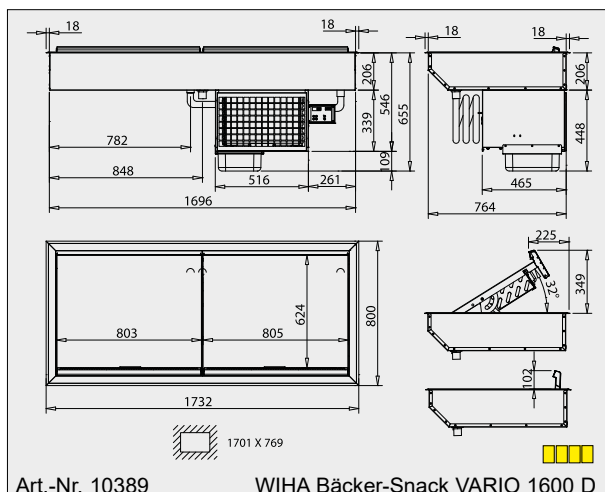
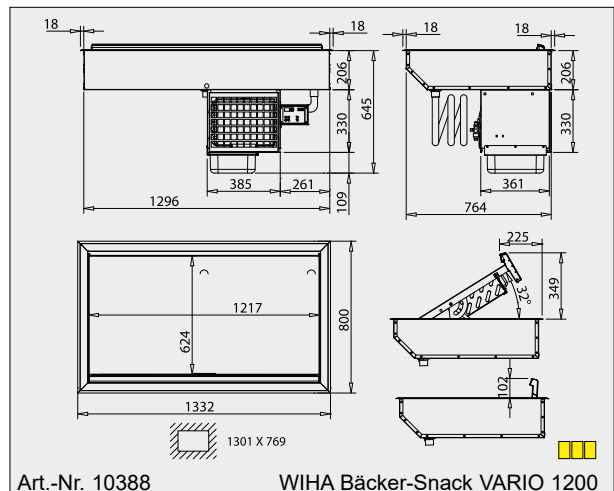
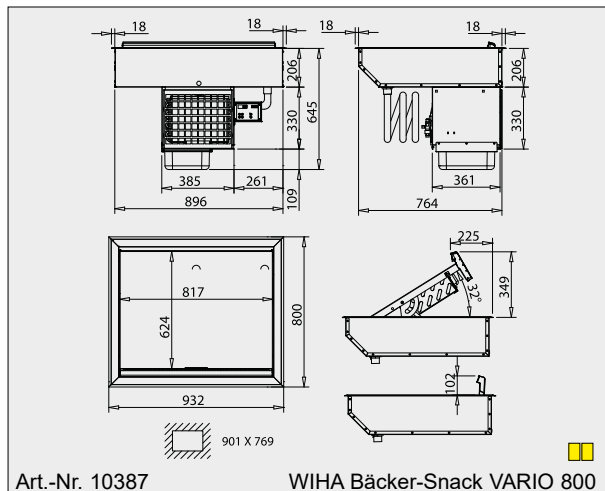
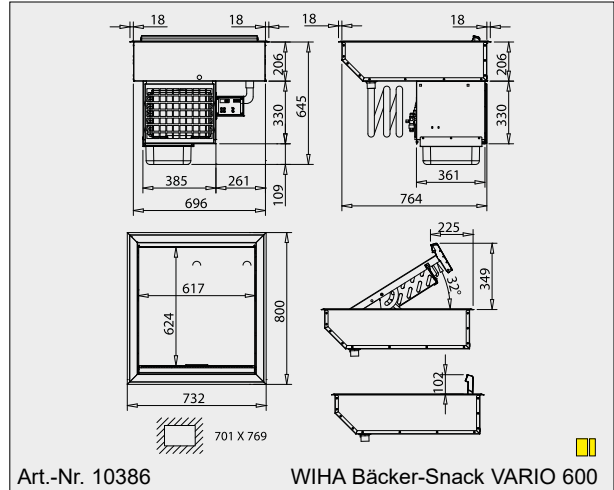
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert.

Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

#### Für Modell 2000 D:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

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



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



## 1 Bäcker-Snack® IMPULS

Für den Impulsverkauf mit schrägstellbarer Warenauslage

**WiHA**  
**FRISCHE-SYSTEM**  
(Sonderzubehör)  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**MOVE-UP**  
Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf

**WiHA**  
**EASY-CLEAN**  
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
(Sonderzubehör)  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**WiHA**  
**ROUND-BOTTOM**  
Einfache Reinigung des Wannenbodens

**Bevorzugte Anwendung:**  
Kuchen, Tortenstücke, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 6 cm.

**WiHA**  
**MOVE-DOWN**  
+ Gasdruckfedern

**WiHA**  
**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt



Waagerechte Auslage für Torten

Einfaches Aufstellen auch bei beladener Warenauslage

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Warenauslage zur Kundenseite hochstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)
- Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Separater Einbaurahmen
- Langlebige Technik

WIHA Bäcker-Snack IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack IMPULS 400 *	6015	20120	370 W	230V/210W	■
Bäcker-Snack IMPULS 600 *	6016	20121	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack IMPULS 800	6017	20122	450 W	230V/350W	■
Bäcker-Snack IMPULS 1200	6018	20123	605 W	230V/390W	■
Bäcker-Snack IMPULS 1600	6019	20124	825 W	230V/540W	■
Bäcker-Snack IMPULS 1600 D (2 Luftkühler)	6020	20125	825 W	230V/540W	■
Bäcker-Snack IMPULS 2000 D (2 Luftkühler)	6021	20126 **	1060 W	230V/1023W	■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>Art.-Nr.</b> <b>33196</b>
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>3815</b>
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	<b>2182</b>
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	<b>12201</b>
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	<b>12210</b>
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	<b>12219</b>
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	<b>33194</b>
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	<b>33195</b>
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	<b>10197</b>

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

### Beschreibung

Umluft-Kühleinheit zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm. Die Warenfläche kann waagrecht oder für den Impulsverkauf schräg eingestellt werden (MOVE-UP-FUNKTION). Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf. Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet.

Der Luftausblasbereich kann aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN). Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Impulsvorsatz aufgeschwenkt werden und der Verdampfer kann bei geöffneter Warenauslage leicht nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Einfacher Einbau durch Einhängerand und Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

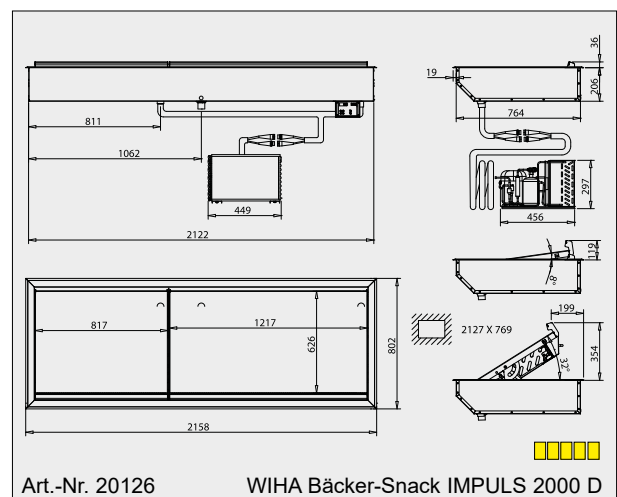
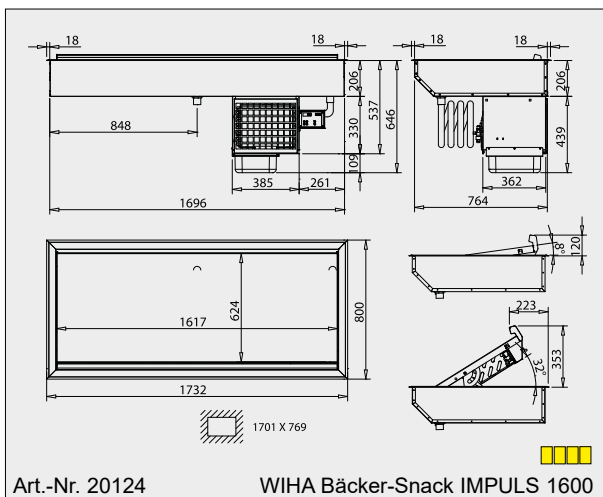
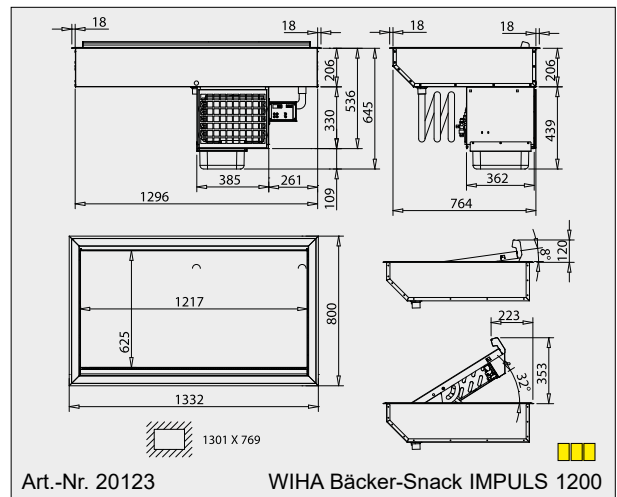
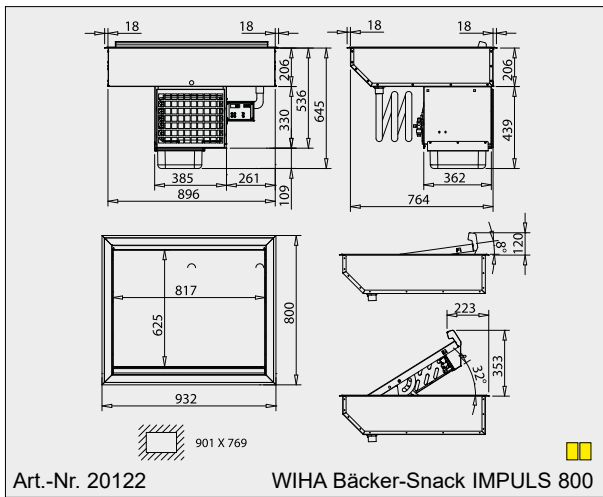
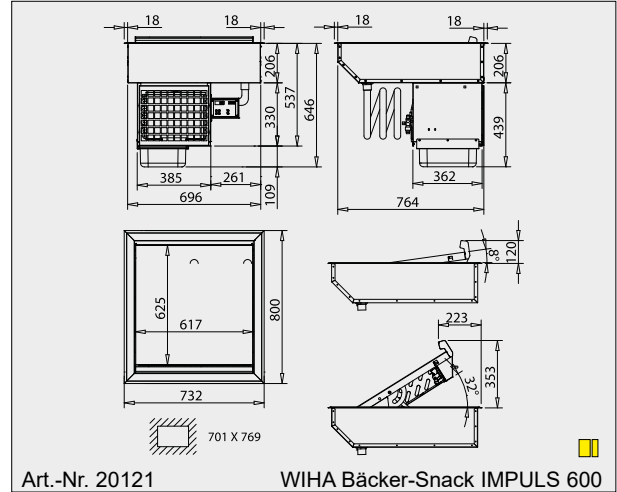
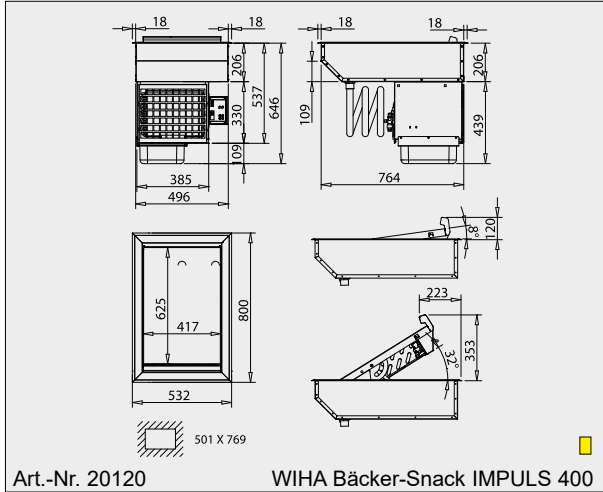
#### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

Beschreibung siehe „Bäcker-Snack Standard“ (Seite 10).





Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere Steuerung TMP 620

Art.-Nr. 12201

Mehr Informationen zur Steuerung in Kapitel 16 auf Seite 409.



Längere Lebensdauer des Kälteaggregates. Die WIHA-LONG-LIFE-Funktion überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z.B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermieden.

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

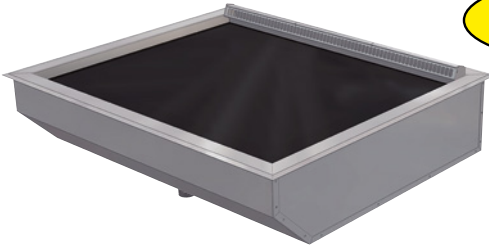
Gerader Einbau



1

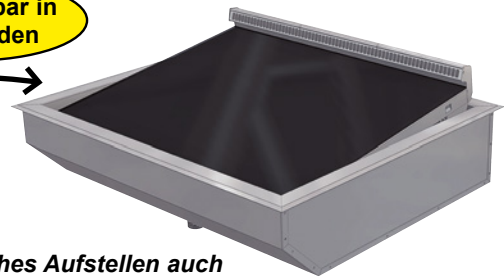
## Bäcker-Snack® BG IMPULS

Perfekte Präsentation auf schwarzer Auslage (schrägstellbar)



Waagerechte Auslage für Torten

hochstellbar in 2 Sekunden



Einfaches Aufstellen auch bei beladener Warenauslage

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- BLACK-GLASS – Warenauslage aus Hartglas mit kratzfester, schwarz glänzender Oberfläche
- Warenauslage zur Kundenseite hochstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)
- Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)

- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Separater Einbaurahmen
- Langlebige Technik

WIHA Bäcker-Snack BG IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack BG IMPULS 600 *	25701	25707	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack BG IMPULS 800	25702	25708	450 W	230V/350W	■
Bäcker-Snack BG IMPULS 1200	25703	25709	605 W	230V/390W	■
Bäcker-Snack BG IMPULS 1600	25704	25710	825 W	230V/540W	■
Bäcker-Snack BG IMPULS 2000 D (2 Luftkühler)	25706	25712 **	1060 W	230V/1023W	■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
 \* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.  
 Die Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b>	<b>10197</b>
(Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm. Die wirkungsvolle Warenfläche aus schwarzem Hartglas kann waagrecht oder für den Impulsverkauf schräg eingestellt werden (MOVE-UP-FUNKTION).  
 Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.  
 Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt. Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Edelstahl-Trägerfläche mit aufgelegter Warenauslage aus Hartglas mit kratzfester, schwarz glänzender Oberfläche angeordnet. Der Luftausblasbereich kann aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN). Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Impulsvorsatz aufgeschwenkt werden und der Verdampfer kann bei geöffneter Warenauslage leicht nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).  
 Einfacher Einbau durch Einhängerand und Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

#### Bei externem Kälteaggregat

- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
  - Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

Beschreibung siehe „Bäcker-Snack Standard“ (Seite 10).

# Bäcker-Snack<sup>®</sup> GRANIT

Unterbaubar unter Granitflächen

**1**  
Gerader Einbau

**WiHA**  
**FRISCHE-SYSTEM**  
(Sonderzubehör)  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
(Sonderzubehör)  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**WiHA**  
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**ROUND-BOTTOM**  
Einfache Reinigung des Wannenbodens

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates



Längere Frische durch das patentierte **WIHA-FRISCHE-SYSTEM**

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (Round-Bottom)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuering
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich

**Tip:** Passender Getränkekühler für die Thekenfront, siehe Seite 112.

WIHA Bäcker-Snack GRANIT	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack GRANIT 400 *	6367	20220	370 W	230V/210W	■
Bäcker-Snack GRANIT 600 *	6368	20221	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack GRANIT 800	6369	20222	450 W	230V/350W	■
Bäcker-Snack GRANIT 1200	6370	20223	605 W	230V/390W	■
Bäcker-Snack GRANIT 1600 D (2 Luftkühler)	6371	20225	825 W	230V/540W	■
Bäcker-Snack GRANIT 2000 D (2 Luftkühler)	6372	20226 **	1060 W	230V/1020W	■
Bäcker-Snack GRANIT 600 L *	6386	20227	370 W	230V/210W	■
Bäcker-Snack GRANIT 1200 L *	6387	20228	450 W	230V/350W	■

Lieferung **ohne** Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

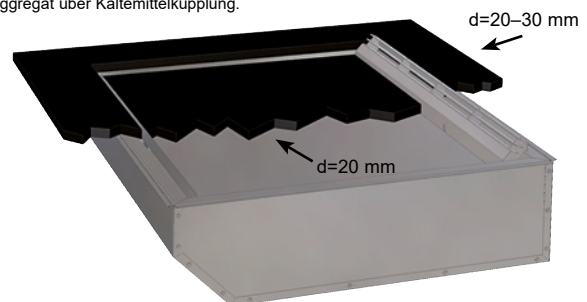
Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

## Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinengehäuse schrägstellbar	2678
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich)	6322
Maschinenschutzblende Typ 370-605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195

**Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO2** 10197  
(Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)

Patentiertes **WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 31.



	Art.-Nr.
Einbaurahmen 400, geschliffen	19820
Einbaurahmen 600, geschliffen	19821
Einbaurahmen 800, geschliffen	19822
Einbaurahmen 1200, geschliffen	19823
Einbaurahmen 1600, geschliffen	19824
Einbaurahmen 2000, geschliffen	19825
Einbaurahmen 600 L, geschliffen	19826
Einbaurahmen 1200 L, geschliffen	19827

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

## Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsetz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm.

Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

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

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygienecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden

sich ein großzügig bemessener Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung.

Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Auflagefläche zum Aufkleben einer 20 mm starken Granitfläche angeordnet.

Zur Reinigung des Wannenbodens ist die mit Granit belegte Auflagefläche mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Einfacher Einbau durch Einhängerand.

#### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

#### Für alle Modelle außer 2000 D:

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

Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperaturregung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

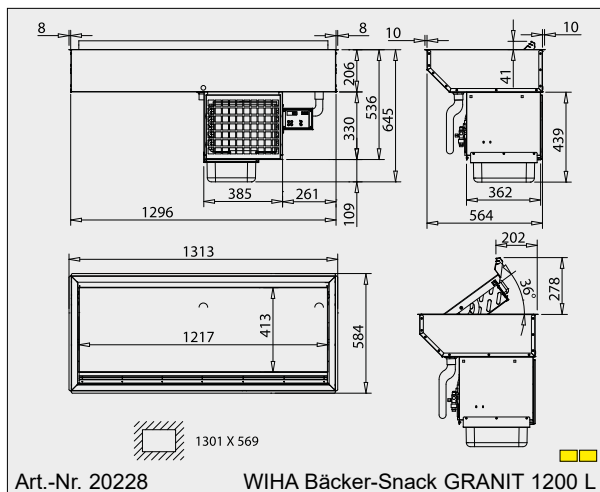
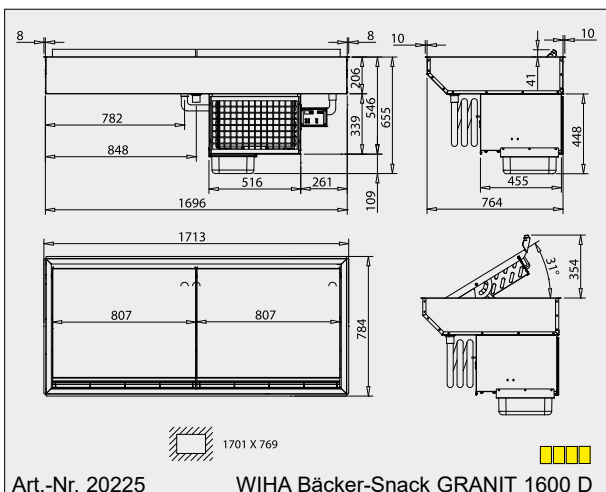
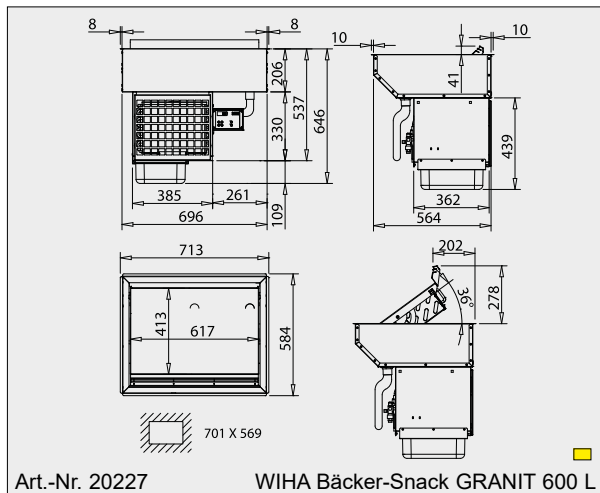
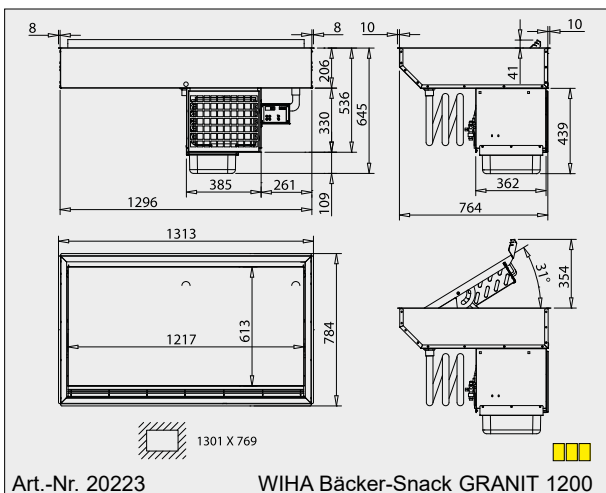
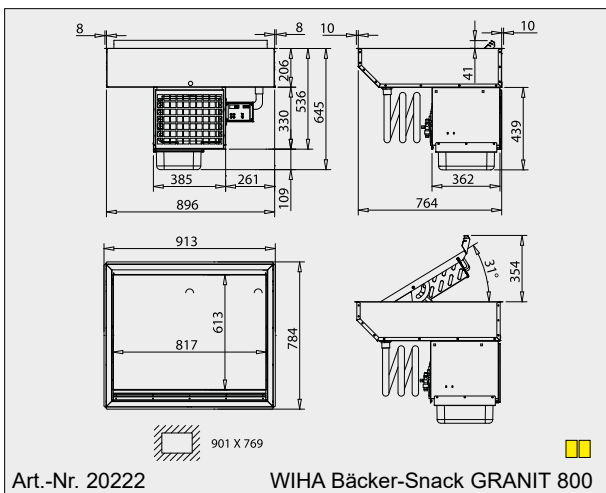
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

#### Für Modell 2000 D:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuereinheit TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infotek/Kundenbereich“ abrufbar.

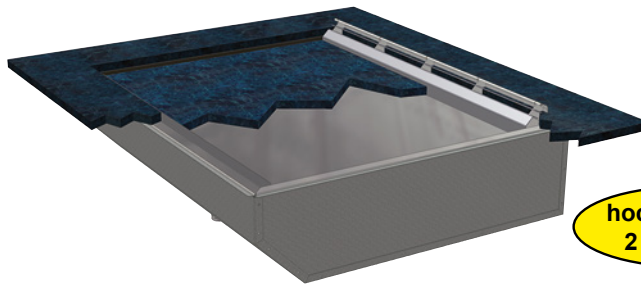
# Bäcker-Snack® GRANIT IMPULS

Unterbaubar unter Granitflächen

**1**  
Gerader Einbau

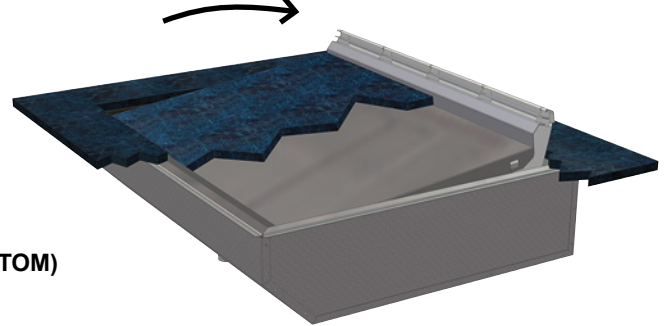
<b>FRISCHE-SYSTEM</b> (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt	<b>EASY-CLEAN</b> Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches	<b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates	<b>SPLIT-CONTROL</b> (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil	<b>ROUND-BOTTOM</b> Einfache Reinigung des Wannenbodens
---	--	---	---	--

**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt


**MOVE-UP**  
Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf


**Bevorzugte Anwendung:**  
Kuchen, Tortenstärke bis zu einer Warenhöhe von ca. 6 cm.

hochstellbar in 2 Sekunden



### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Warenauslage zur Kundenseite hochstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuering

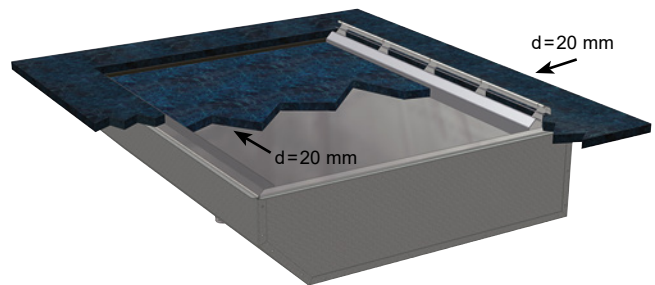
**Tipp:** Passender Getränkekühler für die Thekenfront, siehe Seite 112.

WIHA Bäcker-Snack GRANIT IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 800	10124	10126	450 W	230V/350W <span style="color: yellow;">■</span>
Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 1200	10125	10127	605 W	230V/390W <span style="color: yellow;">■</span>

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinengehäuse schrägstellbar	2678
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich)	6322
Maschinenschutzblende Typ 450/605	33194
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO <sub>2</sub> (siehe Seite 404)	10197



	Art.-Nr.
Einbaurahmen 800, geschliffen	19822
Einbaurahmen 1200, geschliffen	19823

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

## Gerader Einbau



### 1

Gerader Einbau

## Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm. Die Warenfläche kann waagrecht oder für den Impulsverkauf schräg eingestellt werden (MOVE-UP-FUNKTION). Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf. Temperatur: <math>< 5^{\circ}\text{C}</math> bei <math>25^{\circ}\text{C}/60\%</math> rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Innerwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein großzügig bemessener Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Auflagefläche zum Aufkleben einer 20 mm starken Granitfläche angeordnet.

Der Luftausblasbereich kann aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN).

Zur Reinigung des Wannenbodens ist die mit Granit belegte Auflagefläche mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Impulsvorsatz aufgeschwenkt werden und der Verdampfer kann bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK).

### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

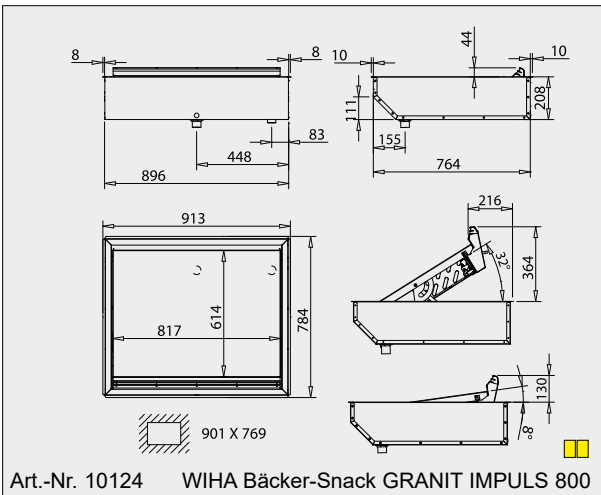
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

## Ausführung Kälteaggregat

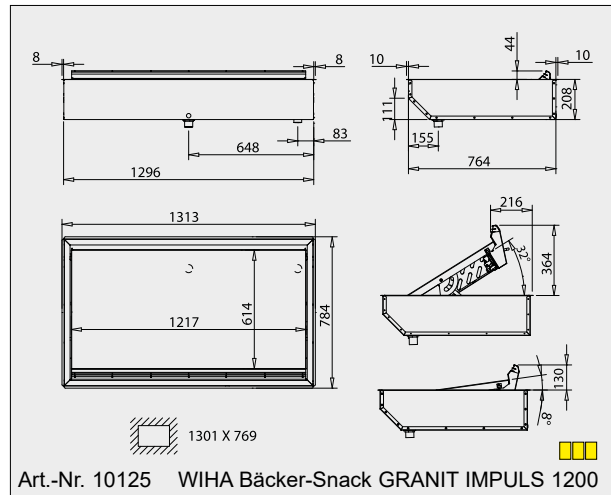
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.

Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

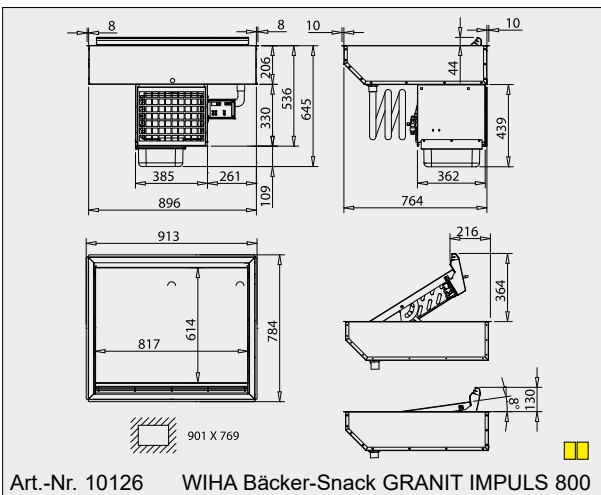
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.



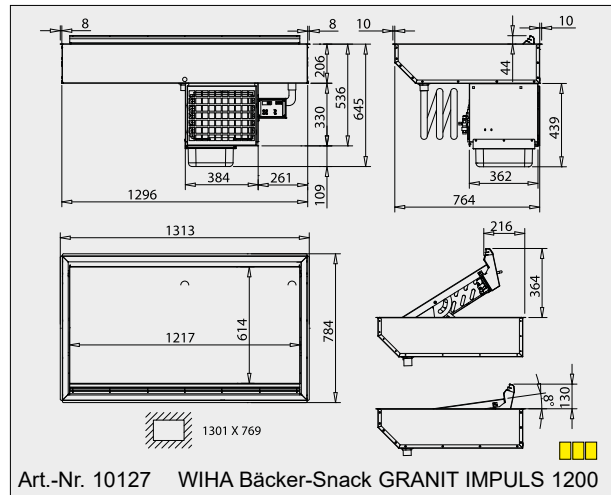
Art.-Nr. 10124 WIHA Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 800



Art.-Nr. 10125 WIHA Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 1200



Art.-Nr. 10126 WIHA Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 800



Art.-Nr. 10127 WIHA Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 1200

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere Steuerung TMP 620

Art.-Nr. 12201



Mehr Informationen zur Steuerung in Kapitel 16 auf Seite 409.



Längere Lebensdauer des Kälteaggregates. Die WIHA-LONG-LIFE-Funktion überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z.B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermieden.

## Bäcker-Snack<sup>®</sup> MOVE (patentiert)

Freie Warenentnahme durch absenkbares Luftführung

**1**  
Gerader Einbau



### Besserer Verkauf!

- **Einfacheres Arbeiten,**  
da freier Zugang zur Ware. Auch die bedienseitigen Kuchenstücke lassen sich einfach mit einem Tortenheber entnehmen.
- **Größere Warenfläche**  
Der flächenbündige Wannenrand kann als Warenfläche mitbenutzt werden.  
Es passen so 6 Torten in eine 800er Kühlung!
- **Bessere Sicht auf die Waren,**  
da gekühlte Warenfläche und Thekenfläche flächenbündig sind.

**Anwendung:**  
Zur Kühlung von Torten und Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm.

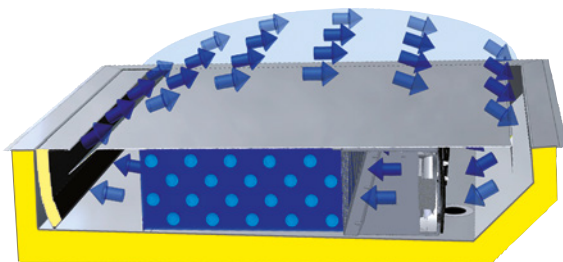
### Bis zu 35% Energieeinsparung

bei herausgefahrener Luftführung

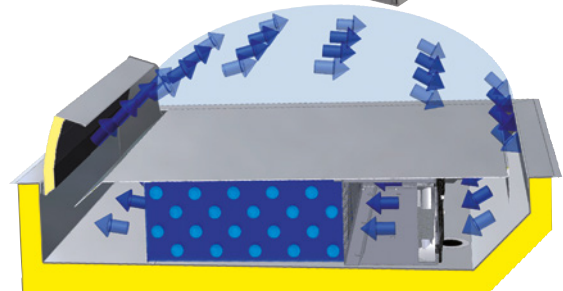


### Sichere Kälte!

- **Bedarfsgesteuerter Kältesee**  
Bei Bedarf fährt die Luftführung für einen tiefen Kältesee automatisch nach oben.



Flächenbündige Warenauslage für einfaches Arbeiten.



Optimales Warenklima mit tiefem Kältesee und bis zu 35% Energieeinsparung.

Die gekühlte Warenauslage ist beim Bäcker-Snack MOVE im Gegensatz zu herkömmlichen Umluftkühlungen arbeitsplattenbündig. Hierdurch wird die Arbeit hinter der Theke wesentlich vereinfacht. So können z. B. Torten für den Anschnitt hervorgezogen werden. Bereits angeschnittene Stücke lassen sich mit einem Tortenheber von der Bedienseite leicht anheben, hintere Torten sind durch Verschieben der vorderen Torten ebenfalls schnell erreichbar. Trotz der arbeitsplattenbündigen Bauweise ist die optimale Kühlung durch den bedarfsgesteuerten Kältesee sichergestellt. Bei ungünstiger Warenbestückung oder

bei höheren Umgebungstemperaturen wird ein tiefer Kältesee mit schonender Luftführung durch die automatisch herausfahrende Luftführung erzeugt.

Der Bäcker-Snack MOVE vereint mit seiner intelligenten Steuerung diese zwei Vorteile:

- In der Hauptverkaufszeit ist mit der flächenbündigen Warenauslage ein einfaches und ergonomisches Arbeiten möglich.
- Bei erschwerten Bedingungen sorgt der tiefe Kältesee für eine sichere Kühlung der Produkte.

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

## Gerader Einbau



**1**  
Gerader Einbau

WIHA Bäcker-Snack MOVE	Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung –	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Bäcker-Snack MOVE 800	11200	20882	370 W	230V/350W
Bäcker-Snack MOVE 1200	11201	20883	450 W	230V/390W

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden **einschließlich Steuerung TMP 630 MOVE** und Expansionsventil für R134a/R513A geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>33196</b>
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>3815</b>
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	<b>12219</b>
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbauegehäuse	<b>33194</b>
Maschinenschutzblende Typ 370/450	<b>33194</b>
DUO-Rahmen Bäcker-Snack MOVE 800+800	<b>11207</b>
DUO-Rahmen Bäcker-Snack MOVE 1200+1200	<b>11206</b>
DUO-Rahmen Bäcker-Snack MOVE 800+1200 (kundenseitige Ansicht)	<b>11205</b>
DUO-Rahmen Bäcker-Snack MOVE 1200+800 (kundenseitige Ansicht)	<b>11208</b>

Die Lieferung erfolgt anstelle der Standard-Abdeckrahmen.

druckgeschäumt, 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 1.4301, angeordnet.

Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer, Ventilatoren und der höhenverstellbaren Düse hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

#### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Steuerung TMP 630 MOVE

(Anmerkung: Mit einer anderen Steuerung ist die Kühlung nicht betreibbar.)

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsetz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 8 cm. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.  
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

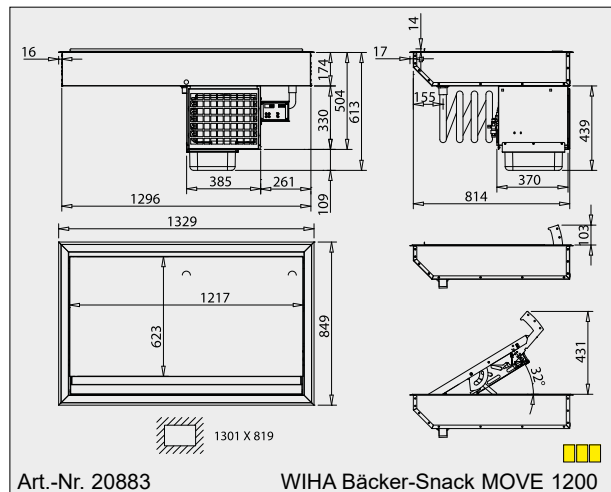
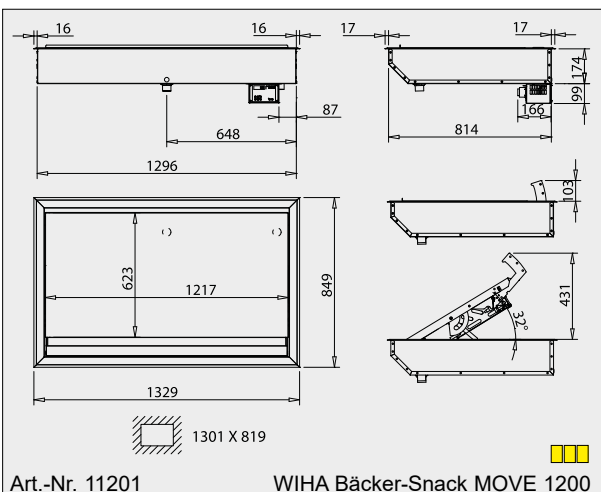
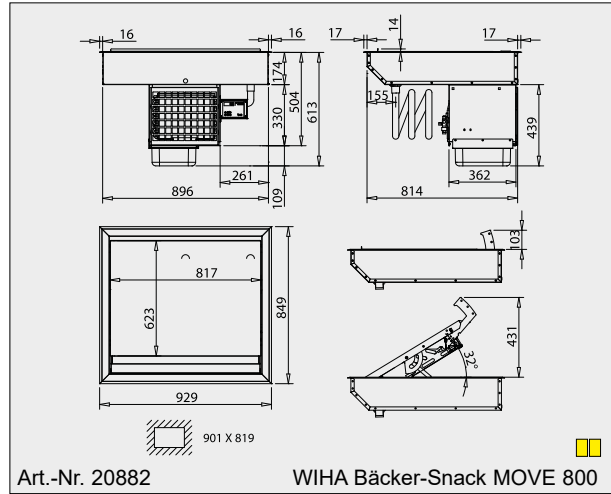
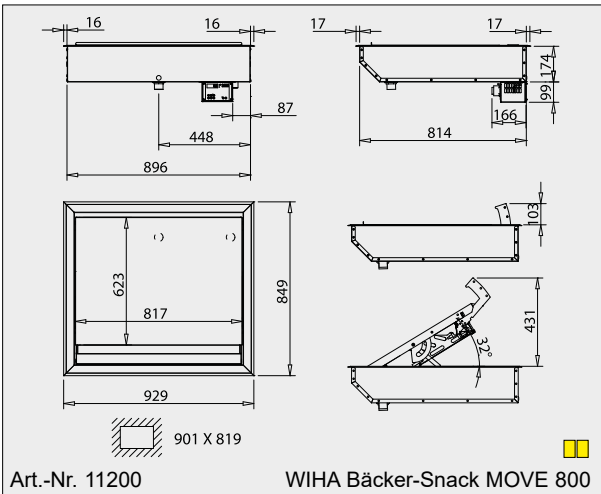
Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei)

### Ausführung Kälteaggregat

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

Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 630 MOVE montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Für die Thekenbeleuchtung ist ein frei nutzbarer Ausgang vorhanden.

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



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



## Umluft-Kühleinsatz =FLAT=

Flächenbündige Umluftkühlung für Warenhöhen bis zu 7 cm.

**1**  
Gerader Einbau



### Zuverlässige Kühlung durch die einzigartige Air-Flow Luftschleiertechnik

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Flächenbündiger Einbau – keine überstehenden Teile
- Perfekt in das Design integrierbar
- Auslagendekor frei wählbar
- Schmäler Einbaurahmen
- Auch für Granitarbeitsplatten lieferbar

### Die Verkaufsware gehört in die erste Reihe!

Eine hochwertige Präsentation der Verkaufsware verführt zum Kauf.

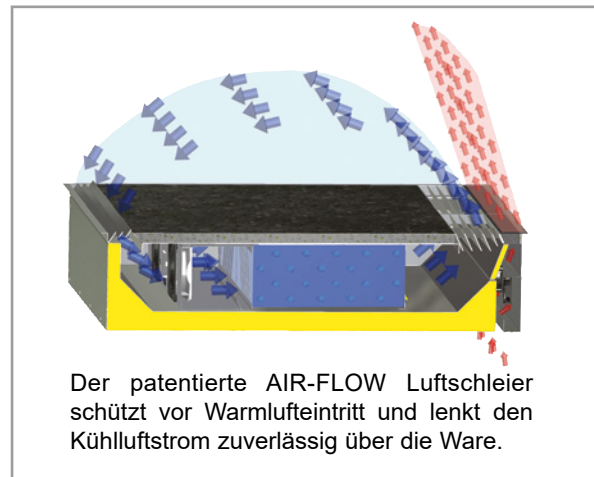
Daher haben wir bei dem Umluft-Kühleinsatz =FLAT= alles gemacht, damit er unscheinbar wird.

Die neue unsichtbare WIHA-Luftschleiertechnik AIR-FLOW lenkt die Kühlluft sicher über die Waren. Vorstehende Ausblasdüsen, welche sich optisch nach vorne drängeln können, sind nicht mehr notwendig.

Damit der Kühleinsatz noch weiter zurücktritt, ist das Auslagendekor von Ihnen frei anpassbar. Zusammen mit dem extra schmalen Einbaurahmen wird die Kühltechnik immer unscheinbarer ...

Durch eine unauffällige Technik bringen Sie die Verkaufsware nach vorne und schaffen somit zusätzliche Kaufanreize!

Die Reinigung der Kühlung ist mit der Liftverdampfer-, der MOVE-DOWN- und der MOVE-AWAY-Technik besonders einfach.



Der patentierte AIR-FLOW Luftschleier schützt vor Warmlufteintritt und lenkt den Kühlluftstrom zuverlässig über die Ware.

**Anwendung:**  
Zur Kühlung von Torten und Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 7 cm.

Umluftkühl-Einsatz =FLAT=	Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung –	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
UKE =FLAT= 800	11113	11115	605 W	230V/400W	■ ■
UKE =FLAT= 1200	11114	11116	825 W	230V/550W	■ ■ ■
UKE =FLAT= GRANIT 800	11117	11119	605 W	230V/400W	■ ■
UKE =FLAT= GRANIT 1200	11118	11121	825 W	230V/550W	■ ■ ■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und **einschließlich Steuerung TMP 630-3F geliefert**. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbauegehäuse	33194
Maschinenschutzblende Typ 605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825	33195



Längere Lebensdauer des Kälteaggregates. Die WIHA-LONG-LIFE-Funktion überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z. B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermieden.

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

## Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz für flächenbündige Warenauslage zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 7 cm.  
 Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.  
 Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
 Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, 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 ein Ausagenträgerblech aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet.  
 Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden. (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK – nicht bei Granitauslage).

Im bedienseitigen Bereich ist eine separate AIR-FLOW Luftschleiereinheit integriert. Der AIR-FLOW Luftschleier schützt vor Warmlufteintritt und lenkt den Kühlluftstrom zuverlässig über die Ware.

Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

#### Bei externem Kälteaggregat

- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
  - Steuerung TMP 630-3F
- (Anmerkung: Mit einer anderen Steuerung ist die Kühlung nicht betreibbar)

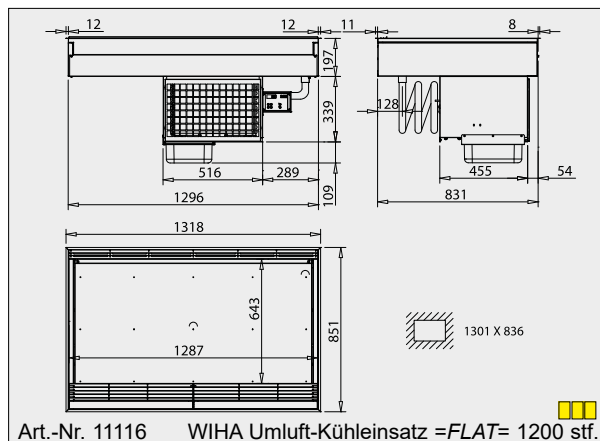
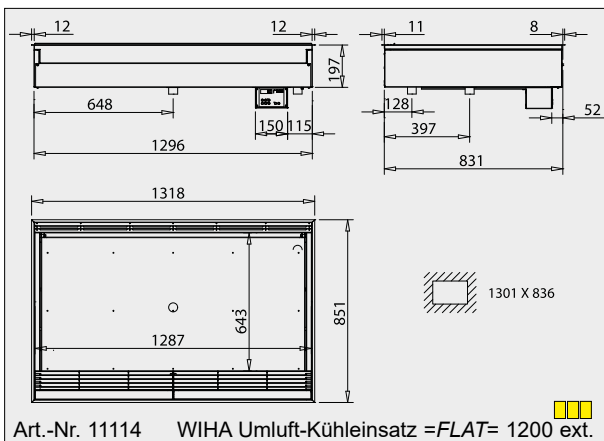
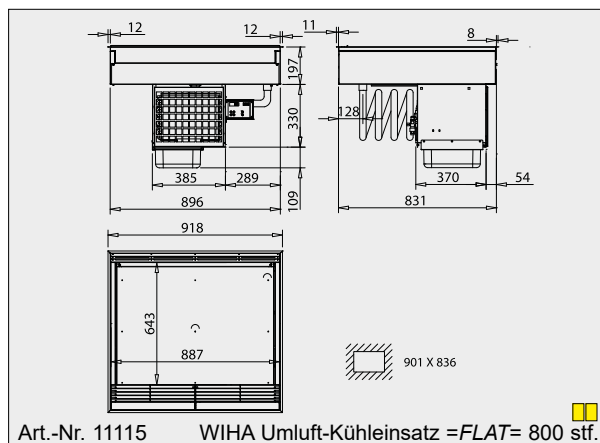
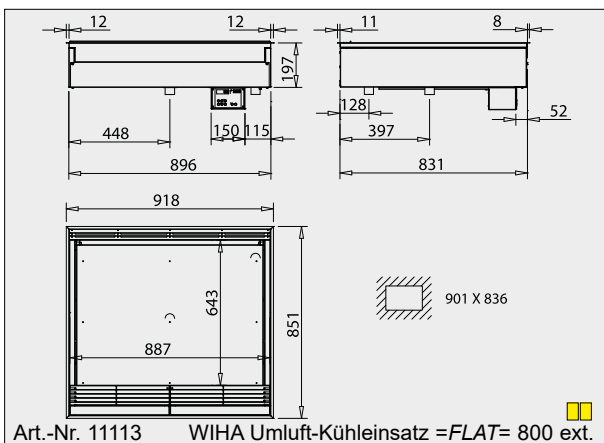
### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.  
 Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 630-3F montiert.



Erweiterter Arbeitsbereich, der kurzzeitig als Ablage nutzbar ist.

Für die Thekenbeleuchtung und für den Messerabstreifer sind zwei frei nutzbare Ausgänge vorhanden.  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

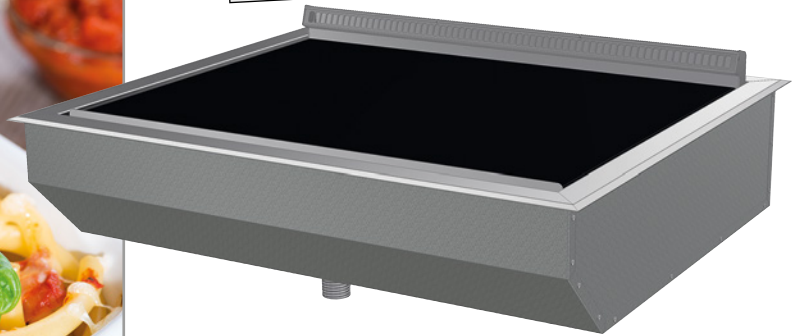
# Bäcker-Snack® HEISS-KALT

HEISS oder KALT – so können Sie auf Nachfragetrends reagieren!

**1**  
Gerader Einbau



**Bevorzugte Anwendung:**  
**KALT:** Kuchen, Tortenstücke, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 6 cm.  
**HEISS:** Pizza, Croissants, Zwiebelkuchen.



### Die WIHA-HEISS-KALT-TECHNIK!

Tageszeiten und Jahreszeiten wechseln. Damit wechseln auch die Wünsche der Kunden. Morgens Snacks, zum Nachmittag Kuchen und abends ein warmer Zwiebelkuchen. Daher sollte auch die Theke flexibel sein. Optimal wäre es, wenn eine Teilfläche der Theke wahlweise zum Kühlen oder Warmhalten benutzt werden kann.

### Hierfür haben wir die Lösung!

Der Thekeneinsatz „Bäcker-Snack HEISS-KALT“ lässt sich einfach von kalt auf heiß umschalten!

**HEISS-KALT**  
**40–90°C < 5°C**

WIHA Bäcker-Snack HEISS-KALT	Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung –	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	Leistung Warmhalteplatte
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack HEISS-KALT 800	6800	6804 *	450 W	230V/350W	1100 W
Bäcker-Snack HEISS-KALT 1200	6801	6805 *	605 W	230V/390W	1650 W

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden **einschließlich Steuerung und Dimmer** für eine bauseitige Oberhitze sowie Expansionsventil für R134a/R513A geliefert.

\* Ohne Unterbaugehäuse. Das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angesteckt.

Die Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

### Sonderzubehör

Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss

Art.-Nr.

3815

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4031, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, 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 beheizbare Warenauslage aus gehärtetem schwarzem Glas angeordnet.

Zur Reinigung des Wannenbodens ist die beheizte Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Der Luftausblasbereich kann einfach aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN). Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK).

Die Steuerung ist unterhalb der Kühlwanne montiert. Sie enthält einen Dimmer für den Anschluss eines bauseitigen Wärmestrahlers.

Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

Lieferung einschließlich

- Expansionsventil für R134a/R513A

- Untergebauter Steuerung mit Dimmer für bauseitigen Wärmestrahler (max. Anschlussleistung 230 V/1500 W)

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsetzung zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm bzw. mit Warmhalteplatte zum Warmhalten von Speisen.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Verwendung als Umluft-Kühleinsetzung:

Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher an der Luftausblasseite offen sein muss.

Verwendung im Warmhaltebetrieb:

Plattentemperatur in 9 Stufen einstellbar. Temperaturbereich ca. 40 °C bis ca. 90 °C. Bauseits muss ein Wärmestrahler oberhalb des Gerätes vorgesehen werden. Die Steuerung enthält hierfür einen Dimmer (max. Anschlussleistung 230 V/1500 W).

Anmerkung: Ein Wärmestrahler muss zur Warenauslage einen Abstand von mindestens 30 cm haben. Der bauseitige Glasaufsatz muss auf der Bedienseite zur Belüftung offen bleiben. Es muss sichergestellt werden, dass im Falle eines Defektes sich im Bereich des Wärmestrahlers kein brennbares Kältemittel sammeln kann.

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



## 1 Snack-Genie<sup>®</sup>

Die preiswerte Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

Gerader Einbau



Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

### Zuverlässige Technik für den gewerblichen Alltag

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Robuste digitale Temperatur- und Abtausteuerung
- Kälteaggregat mit Leistungsreserven

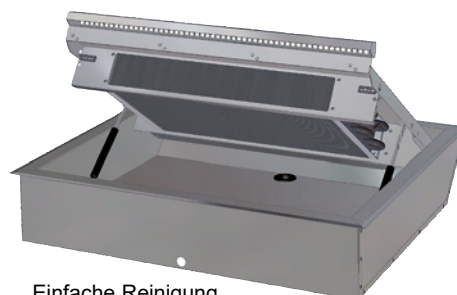
**Bevorzugte Anwendung:**  
Kuchen, Tortenstücke, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 6 cm.

WIHA Snack-Genie	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Snack-Genie 600	10156	20261	370 W	230V/270W	■
Snack-Genie 800	6120	20262	450 W	230V/350W	■
Snack-Genie 1200	6121	20263	605 W	230V/390W	■
Snack-Genie 1600	6122	20264	825 W	230V/540W	■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>Art.-Nr.</b> 33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Maschinengehäuse schrägstellbar	2678
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194



Einfache Reinigung des Wannensbodens durch Liftverdampfer.

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm.

Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

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

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl angeordnet. Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Gute Zugänglichkeit des Verdampfers und des Lüfterbereiches für den Service. Nach Lösen der vorderen Riegelhalteschrauben lässt sich die gesamte Warenauslage von dem Verdampfer wegschwenken, so dass Lüfterbereich und Verdampfer frei zugänglich sind. Einfacher Einbau durch Einhängerland.

#### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

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

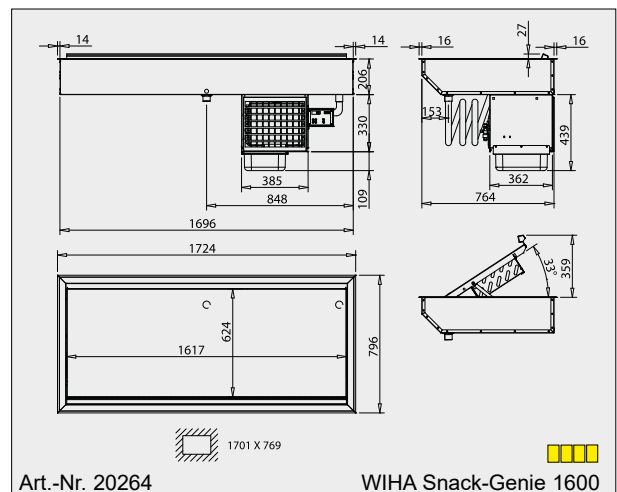
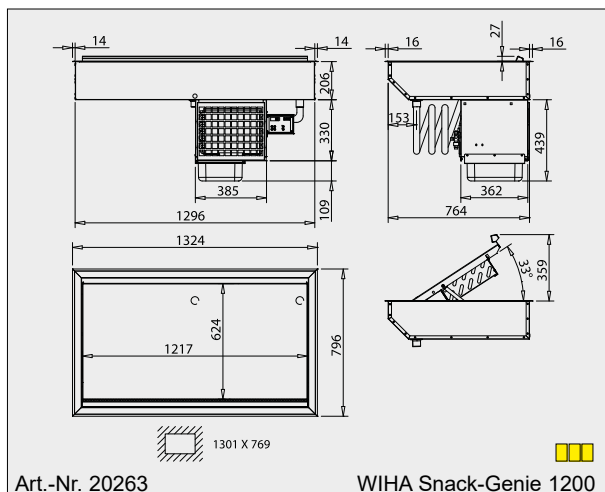
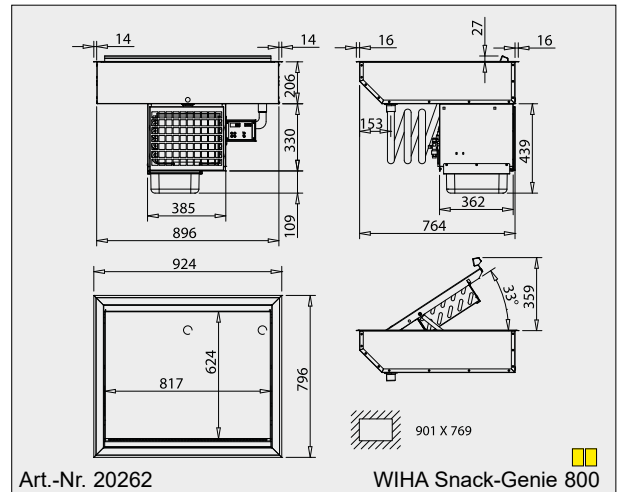
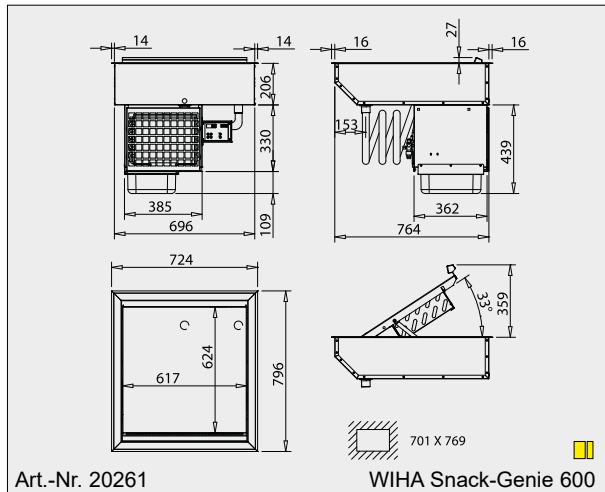
Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

**1**  
Gerader Einbau



Für den Service ist der gesamte Innenraum einfach zugänglich.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

## RONDO® FL

Die flache Umluftkühlung nach Ihren Formvorgaben



Äußere Form nach Ihren Wünschen!



### Konstruktionshinweise

Grundsätzlich ist fast jede geometrische Form für den Umluft-Kühleinsatz „RONDO“ möglich; außer gerundeten Grundformen sind natürlich auch zwei gerade Teilstücke, die in einem bestimmten Winkel zueinander stehen, denkbar.

Bei der Festlegung der Abmessungen sind jedoch folgende Punkte zu beachten:

1. Die Wannenbreite sollte mindestens 700 mm betragen.
2. Die kundenseitige Wannenlänge relativ zur bedienungsseitigen Wannenlänge soll maximal doppelt so groß sein.
3. Der bedienungsseitige Innenradius sollte mindestens 700 mm betragen.

Art.-Nr.  
2540

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm.  
Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf.  
Temperaturen: 6°C bis 12°C bei 25°C/60% rel. LF.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

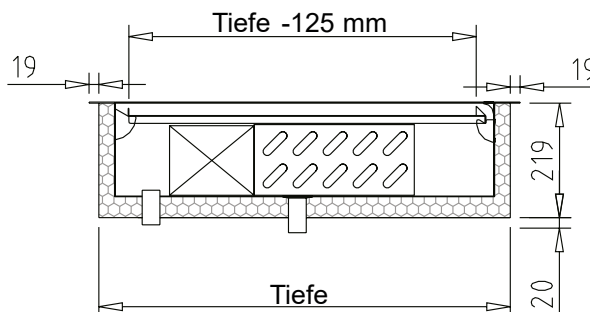
### Ausführung

Grundform entsprechend der von Ihnen erhaltenen Skizze. Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogenen Abflussverschraubungen 1 1/4" gefertigt. Isolierung FCKW-frei mit äußerer Dampfsperre aus Aluminiumfolie. Der Warenboden besteht aus Edelstahl mit geschliffener Oberfläche. Je nach Wannengröße ist der Warenboden mehrfach geteilt. Zur Reinigung der Innenwanne kann der Warenboden abgenommen werden und die Verdampfer können mit Ventilatoren und Luftleitblechen nach oben geschwenkt werden. Somit ist der glatte Wannenboden zur Reinigung leicht zugänglich.  
Einfacher Einbau durch Einhängerand.

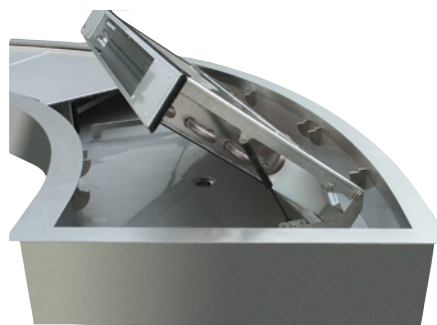
Bei externem Kälteaggregat  
Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit Kälteaggregat und Kühlwanne verbunden wird. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.  
Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.



Anmerkung: Unterhalb der Wanne ist ein Freiraum von ca. 20 mm einzuplanen.



### Einfache Reinigung des Wannenbodens!

Nach Abnahme der Warenböden können die Verdampfer einfach hochgeklappt werden. In der oberen Position sind sie selbsthaltend. Der glatte Wannenboden aus Edelstahl kann anschließend einfach gereinigt werden.

## RONDO® – BLACK

Nackte Edelstahlflächen bewirken eine technische und kalte Verkaufsatmosphäre.  
Mit einer schwarz beschichteten Auslage wird ein angenehmes Verkaufsklima gefördert und die Produktwirkung wesentlich erhöht.

Bitte fragen Sie für eine schwarze Beschichtung den Preis separat an.

**Andere Farben auf Anfrage lieferbar.**

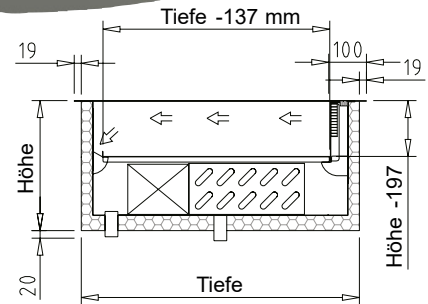
### RONDO® VT

Die vertiefte Umluftkühlung nach Ihren Formvorgaben

**1**  
Gerader Einbau



Äußere Form nach Ihren Wünschen!



Art.-Nr.  
2659

#### Beschreibung

Vertiefter Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten, Snacks und Feinkost. Zur einwandfreien Kühlung müssen die Waren unterhalb der Luftausblasse angeordnet sein.  
Mit bauseitigem Glasaufsatz, welcher nur an der Luftausblasse offen sein darf, gilt:  
Temperaturen 4°C bis 12°C bei 25°C/60% rel. LF.  
Ohne Glasaufsatz gilt:  
Temperaturen 6°C bis 12°C bei 25°C/60% rel. LF.

Ausführung wie „RONDO FL“ auf Seite 28.

Anmerkung: Unterhalb der Wanne ist ein Freiraum von ca. 20 mm einzuplanen.

### RONDO® FL – Praline

Der flache Klimaeinsatz für Pralinen und Schokoladenartikel



Äußere Form nach Ihren Wünschen!



Pralinen und Schokoladenartikel lagern am besten bei einer Temperatur von ca. 15°C bis 18°C und einer durchschnittlichen rel. Luftfeuchtigkeit von ca. 60%. Während bei normalen Waren in der Regel eine möglichst hohe Luftfeuchtigkeit erwünscht ist, darf sie bei Pralinen nicht zu hoch sein. Daher ist diese Kühlung mit einer speziell für Pralinen optimierten Kühltechnik ausgestattet.

Art.-Nr.  
2541

#### Optimales Klima für Pralinen und Schokolade

- Liftverdampfer
- Niedrige Luftfeuchtigkeit
- Einhängerand

#### Beschreibung

Umluft-Klimaeinsatz zum Kühlen von Pralinen und Schokoladenartikeln mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasse offen sein darf.  
Temperaturen: ca. 16°C bis 18°C bei 25°C/60% rel. LF.  
Luftfeuchtigkeit Waren: ca. 60% bis 65% rel. LF.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

#### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogenen Abflussverschraubungen gefertigt. Isolierung FCKW-frei mit äußerer Dampfsperre aus Aluminiumfolie. Der Warenboden besteht aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche. Je nach Wannengröße ist der Warenboden mehrfach geteilt. Zur Reinigung der Innenwanne kann der Warenboden abgenommen werden und die Verdampfer können mit Ventilatoren und Luftleitblechen nach oben geschwenkt werden. Somit ist der glatte Warenboden zur Reinigung leicht zugänglich. Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Bei externem Kälteaggregat:

Für die Steuerung sollte die Steuerung TMP 620 PR unter Verwendung der hierfür optimierten Parameter verwendet werden.  
Lieferung einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A.

#### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 PR vorgesehen, welche über Steckverbinder mit Kälteaggregat und Kühlwanne verbunden wird.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

## Snack-Fresh®

Oben Umluftkühlung – unten gekühltes Vorratsfach

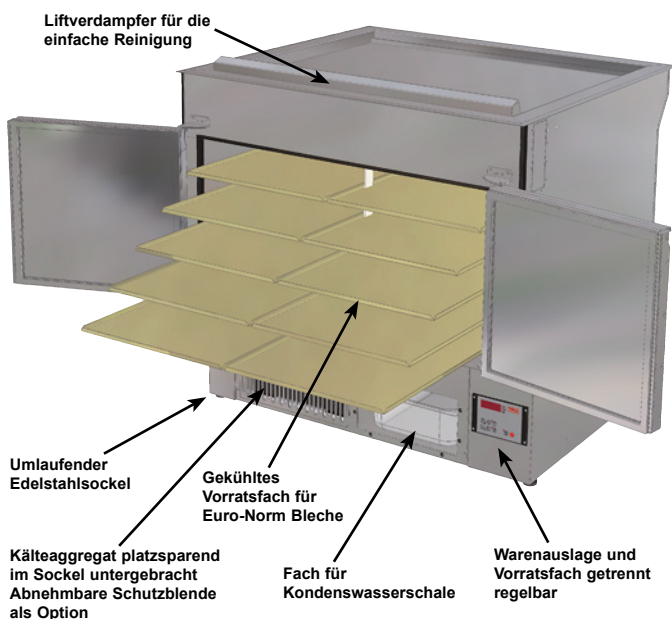


### Viel Kühlfläche auf wenig Raum

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- Neu – mit größerem Verdampfer
- Viel Kühlfläche auf wenig Raum
- Vorratsfach mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit
- Vorratsfach im Euro-Norm-Maß
- Einfache Reinigung mit Liftverdampfertechnik
- MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-FUNKTION



Das Maschinenschutzgitter ist als Zubehör erhältlich.



Liftverdampfer für die einfache Reinigung

Umlaufender Edelstahlsockel

Kälteaggregat platzsparend im Sockel untergebracht  
Abnehmbare Schutzblende als Option

Gekühltes Vorratsfach für Euro-Norm Bleche

Fach für Kondenswasserschale

Warenauslage und Vorratsfach getrennt regelbar

Der WIHA Snack-Fresh ist auf der oberen Warenauslage für Warenhöhen bis ca. 6 cm geeignet.

Immer dann, wenn in umsatzstarken Lagen große Vorräte benötigt werden, spielt der Snack-Fresh seine Trümpfe aus!

Mit dem Snack-Fresh können Sie den kostbaren Thekenplatz maximal ausnutzen. Der ungenutzte Platz unter der Umluftkühlung kann jetzt für weitere zu kühlende Vorräte genutzt werden.

Wenn abends die obere Umluftkühlung ausgeräumt wird, kann sie nachts zur Energieeinsparung – unabhängig vom unteren Vorratsfach – ausgeschaltet werden.

Neben der hohen Platzausnutzung haben Sie den Vorteil einer bequemen hygienischen Reinigung, da der Verdampferraum schnell und bequem zugänglich ist.

WIHA Snack-Fresh	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
<b>Modell</b>	Art.-Nr.		
Snack-Fresh 800	10751	570 W	230V/650W <span style="color: yellow;">■</span>
Snack-Fresh 1200	10753	630 W	230V/710W <span style="color: yellow;">■ ■</span>

Lieferung einschließlich Einbaurahmen.

### Sonderzubehör

Maschinenschutzblende, gelocht, abnehmbar  
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2  
Auflagekonsole für Arbeitsplatte 800  
Auflagekonsole für Arbeitsplatte 1200

Art.-Nr.  
10780  
2182  
3803  
3804



### Beschreibung

Umluftkühlung mit Vorratsfach zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Die Umluftkühlung ist für Warenhöhen bis zu ca. 6 cm geeignet.  
 Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.  
 Obere Umluftkühlung:  
 Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
 Unteres Vorratsfach:  
 Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
 Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

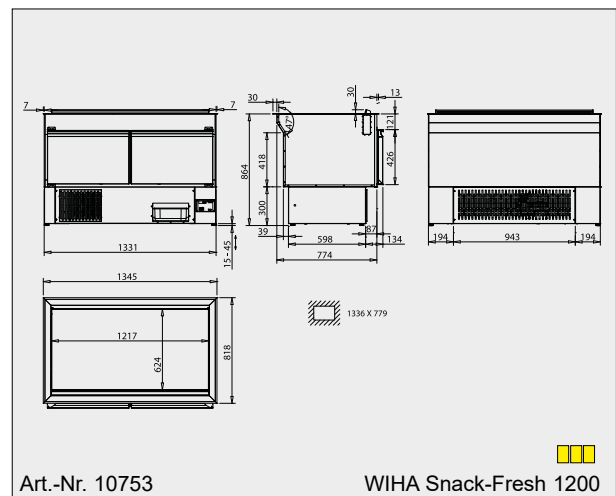
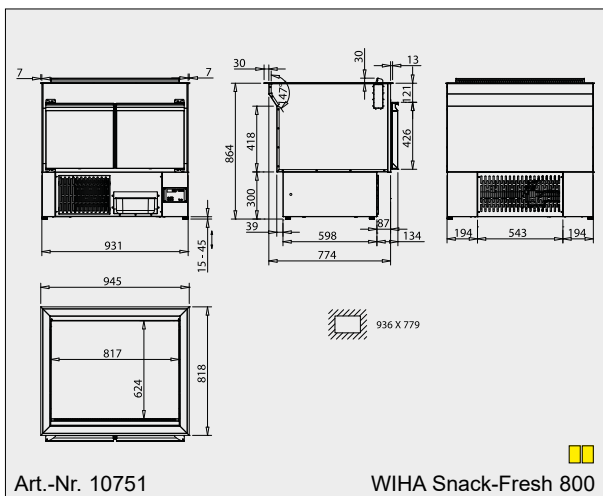
### Ausführung

Innenwanne, Innenkorpus, Sockel und bedienseitige Front komplett aus Edelstahl. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt. Innerhalb der oberen Wanne befinden sich für die Kühlung der oberen Warenauslage und des Kühlfaches ein Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl angeordnet.  
 Der Luftausblasbereich kann aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN).

Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.  
 Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).  
 Das untere Vorratsfach enthält Aufnahmeschienen für 400 mm x 600 mm große Kuchenbleche. Frontseitig enthält das untere Vorratsfach zwei Drehtüren mit robusten Edelstahl-Beschlägen und Magnetdichtungen.  
 Die digitale Temperatur- und Abtausteuering ist im Sockel montiert.  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlsockel unterhalb des unteren Kühlfaches. Im rechten Bereich ist eine herausnehmbare Kondenswasserschale enthalten.  
 Eine abnehmbare Maschinenschutzblende ist als Zubehör erhältlich.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Patentiertes FRISCHE-SYSTEM

### Längere Frische für offene Lebensmittel!

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.

Bereits vor Eintritt in den Verdampfer wird die Luft mit einer intensiven UVC-Strahlung entkeimt. Staubpartikel werden über Filter ausgefiltert – erst dann wird die Luft im Verdampfer abgekühlt und als sauberer Luftschleier schützend über die empfindlichen Waren gelegt.

**Die offenen Lebensmittel befinden sich so in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.**

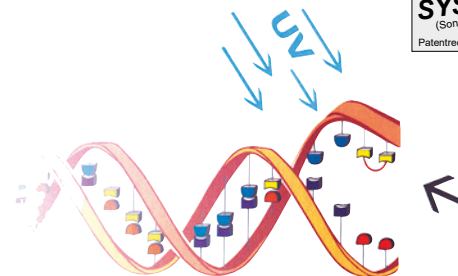
Das patentierte FRISCHE-SYSTEM ist nur bei Verwendung der Kältemittel:

R134a, R513A, R450A, R452A, R407F, R448A, R449A, R454C und R290 freigegeben.

Für die Verwendung zusammen mit A2L-Kältemitteln ist das FRISCHE-SYSTEM z. Zt. nicht freigegeben.

Wir empfehlen die Verwendung der Steuerung TMP 630.

**Diese Option ist für die Geräte lieferbar, bei denen im Katalog unter Sonderzubehör darauf hingewiesen wird.**



### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 3	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 4	6063
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 5	6064
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 800	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200 (Nicht für 1200 L verwendbar)	6063
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600	6064
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600 D	6065
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 2000 D	6066

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



1

## Gastro-Snack®

Universell verwendbar – im Gastro-Norm-Maß

**WiHA**  
**FRISCHE-SYSTEM**  
(Sonderzubehör)  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer  
des Kälteaggregates

**WiHA**  
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
(Sonderzubehör)  
Flaches herausnehmbares  
Bedienteil



Abb.: Einbaubeispiel Gastro-Snack

**Bevorzugte Anwendung:**  
Zum Kühlen von Speisen in GN-Behältern,  
Kuchenstücken, Snacks, Salatschalen,  
Getränkeflaschen, etc.  
(Tiefe der GN-Behälter: 100 mm oder 150 mm. Zur einwandfreien Kühlung  
dürfen die Waren nicht aus der Kühlwanne herausragen.)



### Längere Frische durch patentiertes FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

Die abgebildeten GN-Behälter gehören nicht zum Lieferumfang. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

WIHA Gastro-Snack	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.				
Gastro-Snack 1 *	6328	6329 **	436	716	320 W	230V/180W
Gastro-Snack 2	6160	20302	761	716	370 W	230V/270W
Gastro-Snack 3	6161	20303	1086	716	450 W	230V/320W
Gastro-Snack 4	6162	20304	1411	716	605 W	230V/400W
Gastro-Snack 5	6163	20305	1736	716	825 W	230V/550W
Gastro-Snack 6	6166	20306 **	2063	716	1060 W	230V/1060W
Gastro-Snack 7	6164	20307 **	2388	716	1060 W	230V/1060W
Gastro-Snack 8	6165	20308 **	2713	716	1260 W	230V/1290W
Gastro-Snack 5 x 1/3 ***	6540	20730 **	991	503	370 W	230V/270W
Gastro-Snack 7 x 1/3 ***	6542	20732 **	1343	503	450 W	230V/320W

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebautem Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Ausführung mit geklebter Isolierung mit äußerer Dampfsperre aus Aluminiumfolie.

\*\* Ohne Unterbaugehäuse. Das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angesteckt.

\*\*\* Verdampfer hochklappbar, keine Gasdruckfedern.

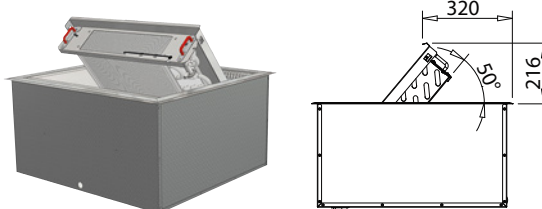
### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>Art.-Nr.</b> <b>33196</b>
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>3815</b>
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	<b>12201</b>
Steuerung TMP 630 anstatt 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	<b>12210</b>
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	<b>12219</b>
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	<b>2452</b>
Transformator mit Gleichrichter, 20 VA	<b>2452</b>
(Erforderlich bei Gastro-Snack 8 bei Betrieb an der Steuerung TMP 630)	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	<b>33194</b>

**Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub>** **10197**  
(Preis je Luftkühler, ab Modell GN 6 mit 2 Luftkühlern, siehe Seite 404)

**Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 31.  
(nicht für Größen 1, 2, 5 x 1/3 und 7 x 1/3)

Saucenpräsentier dreifach, GN 2/4 (inkl. drei Preisschildträger, drei Salatsaucenbehälter und drei passende Kellen)	<b>10364</b>
Salatsaucenbehälter 1,3 l aus Edelstahl, einzeln	<b>8033</b>
Saucenkelle, einzeln	<b>12910</b>



**Auf Anfrage lieferbar: „Gastro-Snack F“** mit kleiner Schwenkhöhe der aufgeklappten Warenauslage – perfekt einsetzbar für niedrige Glasaufbauten.

<b>Art.-Nr.</b>	
Einlegeboden GN 1/1, ungelocht (für Snacks etc.)	<b>6218</b>
Einlegeboden GN 1/1, gelocht	<b>6217</b>
Einlegeboden GN 1/3, ungelocht	<b>6549</b>
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	<b>6219</b>
Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm	<b>1025</b>
Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm	<b>3010</b>
Zwischensteg GN 1/3 längs mit fixierter Position	<b>6212</b>

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Speisen in 100 mm oder 150 mm tiefen Gastro-Norm-Behältern und auf optional lieferbaren Einlegeböden.

Bei Betrieb mit Glasaufsatz, welcher nur an der Luftausblasseite offen ist:  
Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Bei Betrieb ohne Glasaufsatz:  
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren hierbei nicht aus der Kühlwanne herausragen.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

#### Gastro-Snack 1:

Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" gefertigt. Isolierung FCKW-frei mit äußerer Dampfsperre aus Aluminiumfolie. Innerhalb der Wanne befinden ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern ausgestattet. Hier kann ein GN-Behälter eingehängt werden oder ein Einlegeboden (als Zubehör erhältlich) aufgelegt werden.  
Zur Reinigung des Wannenbodens ist der Innenboden mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar (nicht selbsthaltend).  
Einfacher Einbau durch Einhängerand.

#### Gastro-Snack 2 bis Gastro-Snack 8:

Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygienecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern ausgestattet. Hier können GN-Behälter eingehängt werden oder Einlegeböden (als Zubehör erhältlich) aufgelegt werden.  
Zur Reinigung des Wannenbodens ist der Innenboden mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffnetem Innenboden nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann der Innenboden nach vorne hochgezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).  
Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen mit geschliffener Oberfläche.

#### Gastro-Snack 5 x 1/3 und 7 x 1/3:

Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" gefertigt. Isolierung FCKW-frei mit äußerer Dampfsperre aus Aluminiumfolie. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern zum Einhängen von GN-Behältern ausgestattet.

Zur Reinigung des Wannenbodens ist der Innenboden mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und über herauschwenkbare Hebel feststellbar. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffnetem Innenboden nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Die Lieferung erfolgt einschließlich der Bodenträger.

#### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

#### Gastro-Snack 2 bis Gastro-Snack 5:

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

Wenn vor Ort kein Abfluss für das Kondenswasser vorhanden ist, können wir auf Wunsch eine Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montieren.

#### Gastro-Snack 1 und Gastro-Snack 6 bis Gastro-Snack 7 und

#### Gastro-Snack 5 x 1/3 und 7 x 1/3:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

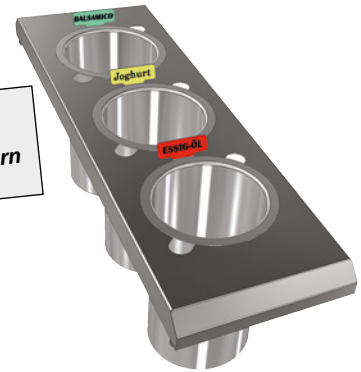
#### Gastro-Snack 8:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 630 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

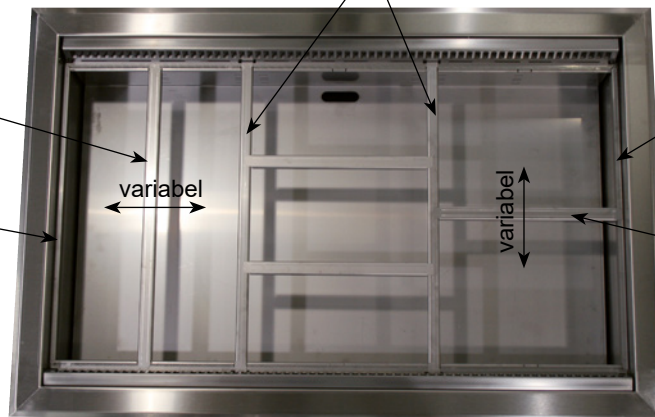


Als Zubehör ist ein Saucenpräsenster mit drei Edelstahlbehältern lieferbar.



Artikel-Nr. 1025 variabel

Artikel-Nr. 6219 nicht verstellbar (gedreht einsetzen!)



Artikel-Nr. 6219 nicht verstellbar

Artikel-Nr. 6219 nicht verstellbar (gedreht einsetzen!)

Artikel-Nr. 3010 variabel

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

## Gerader Einbau



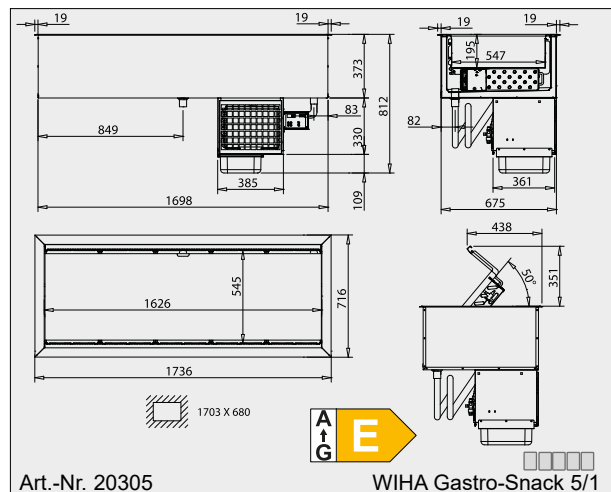
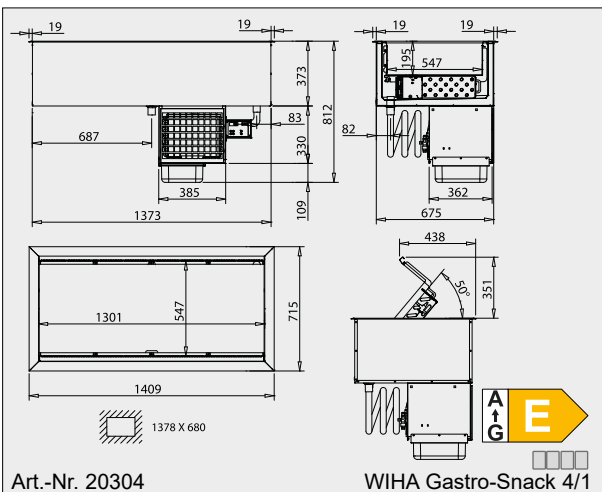
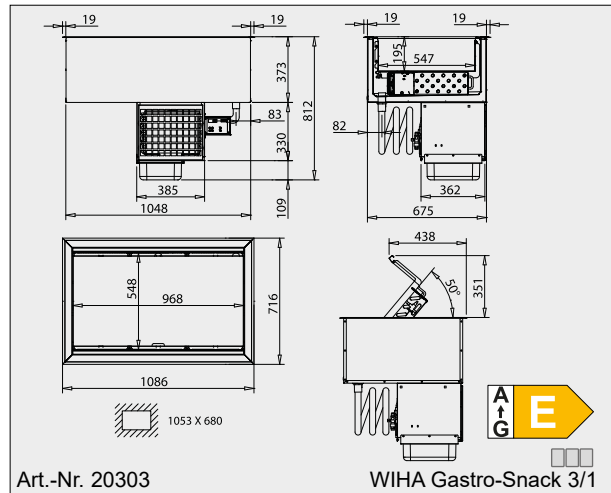
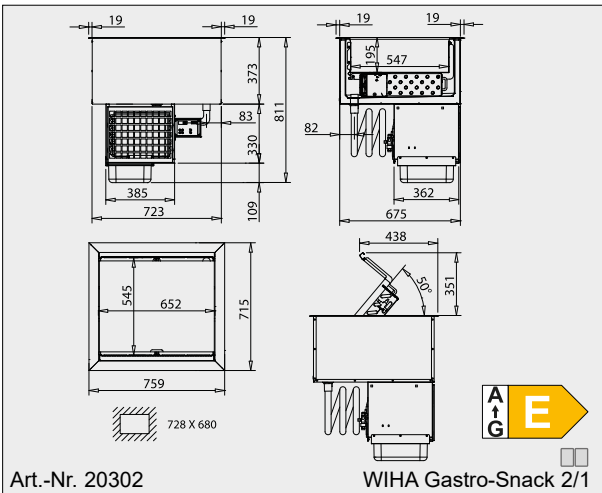
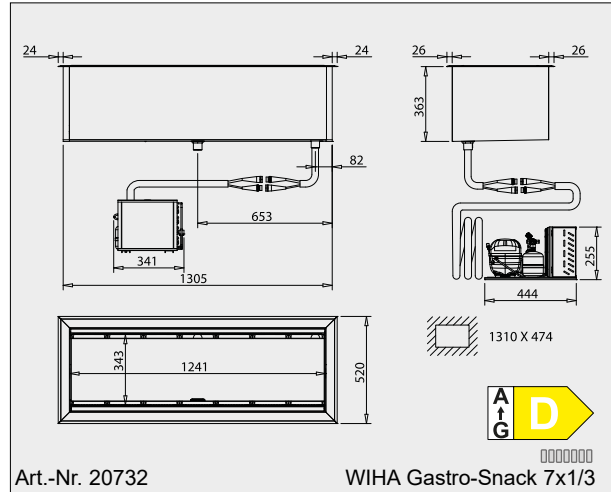
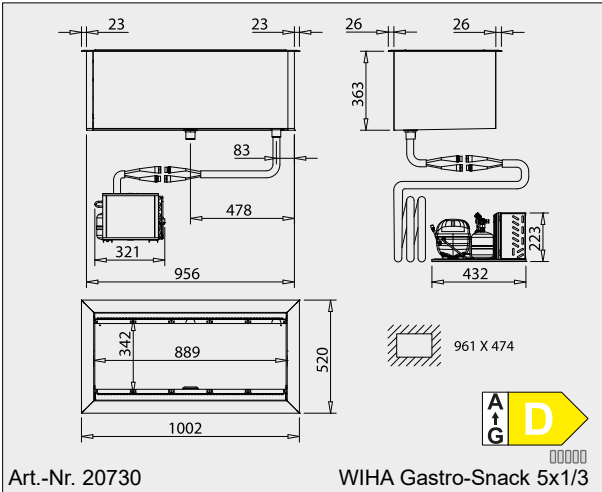
1

### Hustenschutz-Aufbau SB-GN

Glasaufbau mit Hustenschutzfunktion und LED-Beleuchtung.

Mehr Informationen finden Sie in Kapitel 15 auf Seite 386.

**Bevorzugte Anwendung:**  
für Selbstbedienungstheken oberhalb von GN-Umluftkühleinsätzen wie z. B. WIHA Gastro-Snack.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# Gastro-Snack<sup>®</sup> 1+1/3 & Gastro-Snack<sup>®</sup> 2 x L

Universell verwendbar – Modell für tiefe Thekenanlagen

**1**  
Gerader Einbau

**FRISCHE-SYSTEM**  
(Sonderzubehör)  
Patentrechtlich geschützt

**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

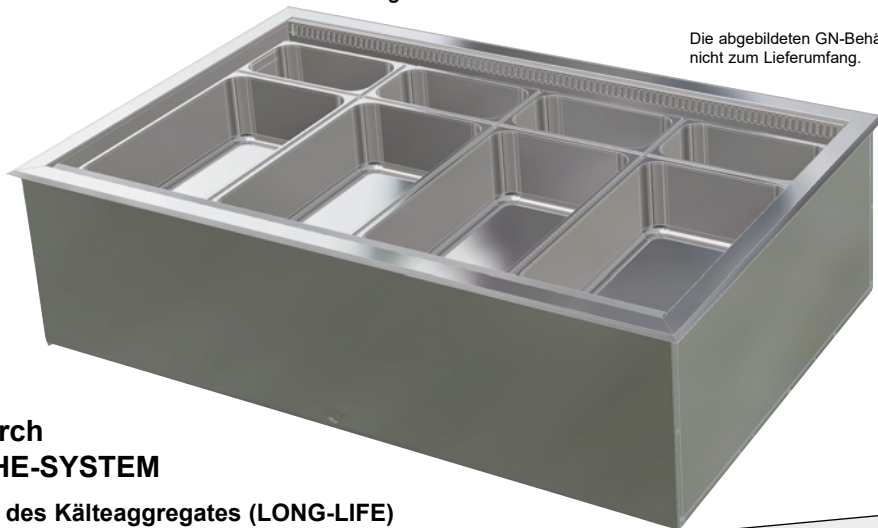
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**SPLIT-CONTROL**  
(Sonderzubehör)  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

Für Gastro-Norm-Behälter mit einer Tiefe von 100 mm oder 150 mm. Auch mit Einlegeböden bestückbar.

Die abgebildeten GN-Behälter gehören nicht zum Lieferumfang.



### Längere Frische durch patentiertes FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

**Bevorzugte Anwendung:**  
Zum Kühlen von Speisen in Gastro-Norm-Behältern, Kuchenstücken, Salatschalen, Getränkeflaschen, etc.  
(Tiefe der GN-Behälter 100 mm oder 150 mm. Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren nicht aus der Kühlwanne herausragen.)

WIHA Gastro-Snack 1+1/3	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Gastro-Snack 2 x (1+1/3) *	21602	21612	450 W	230V/320W
Gastro-Snack 3 x (1+1/3)	21603	21613	605 W	230V/400W
Gastro-Snack 4 x (1+1/3)	21604	21614	825 W	230V/550W
Gastro-Snack 5 x (1+1/3)	21605	21615 **	1060 W	230V/1050W

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebautem Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.  
\*\* Ohne Unterbaueinheit. Das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angesteckt. Zur Steuerung wird die Steuerung TMP 620 eingesetzt.

WIHA Gastro-Snack 2 x L	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Gastro-Snack 2 x (1+1/3) L	6171	20321	450 W	230V/350W
Gastro-Snack 2 x 2 L	6172	20322	605 W	230V/390W

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebautem Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

### Sonderzubehör

Gastro-Snack 1+1/3	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>33196</b>
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>3815</b>
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	<b>12201</b>
Steuerung TMP 630 anstatt 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	<b>12210</b>
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	<b>12219</b>
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	<b>33194</b>
Maschinenschutzblende Typ 450-825	<b>33194</b>
Einlegeböden 1/1+1/3 GN, ungelocht	<b>6225</b>
Einlegeböden 1/1+1/3 GN, gelocht	<b>6226</b>
Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1GN und 2/4GN) werden Zwischenstege benötigt:	
Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm	<b>1025</b>
Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm	<b>3010</b>

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

### Sonderzubehör

Gastro-Snack 2x L	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>33196</b>
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>3815</b>
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	<b>12201</b>
Steuerung TMP 630 anstatt 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	<b>12210</b>
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	<b>12219</b>
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	<b>33194</b>
Maschinenschutzblende Typ 450-605	<b>33194</b>
Satz Einlegeböden 1/1+1/3 GN, ungelocht	<b>6201</b>
Satz Einlegeböden 2x2 GN, ungelocht	<b>6202</b>
Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1GN und 2/4GN) werden Zwischenstege benötigt:	
Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm	<b>1025</b>
Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm	<b>3010</b>

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

## Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Speisen in 100 mm oder 150 mm tiefen Gastro-Norm-Behältern und auf optional lieferbaren Einlegeböden.

Bei Betrieb mit Glasaufsatz, welcher nur an der Luftausblasseite offen ist:

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

Bei Betrieb ohne Glasaufsatz:

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

Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren hierbei nicht aus der Kühlwanne herausragen.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innerwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern ausgestattet. Hier können GN-Behälter eingehängt werden oder Einlegeböden (als Zubehör erhältlich) aufgelegt werden.

Zur Reinigung des Wannensbodens ist der Innenboden mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffnetem Innenboden nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannensbereiches bzw. für den Service kann der Innenboden nach vorne hochgezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).

Einfacher Einbau durch Einhängerrand und Edelstahl-Einbaurahmen mit geschliffener Oberfläche. Die Lieferung erfolgt einschließlich GN-Stege.

#### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautes Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperaturregelung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar.

Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden. **Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**

Wenn vor Ort kein Abfluss für das Kondenswasser vorhanden ist, können wir auf Wunsch eine Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montieren.

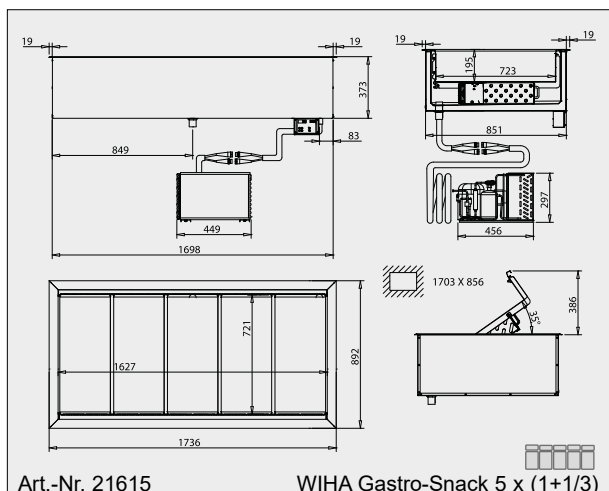
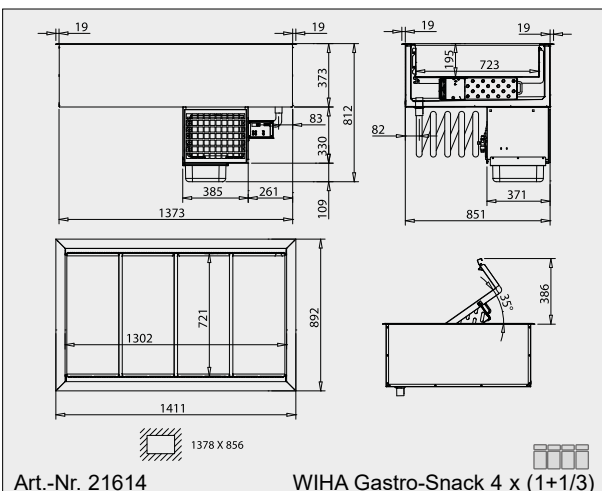
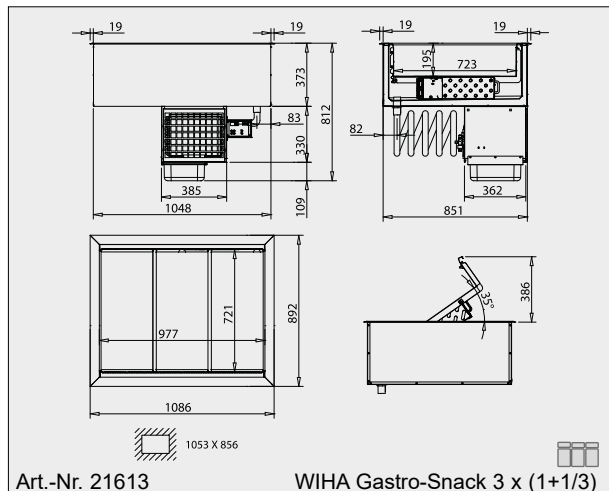
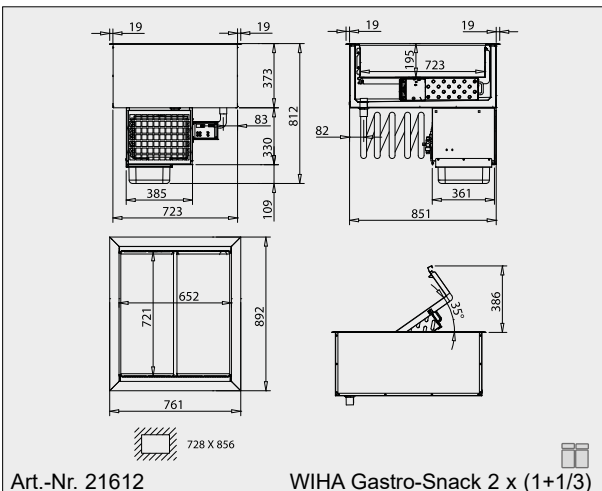
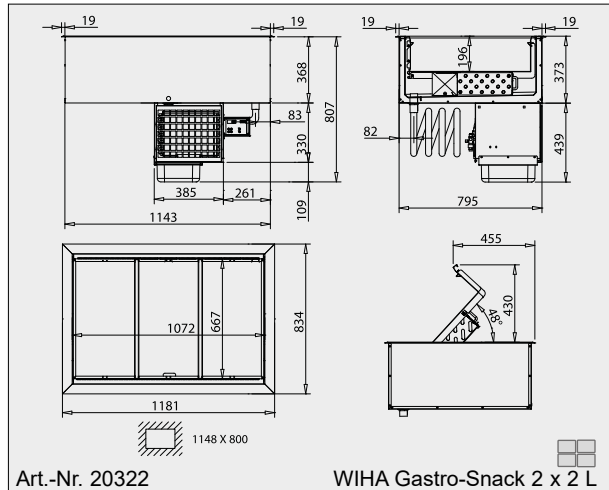
#### Für Modell Gastro-Snack 5x 1+1/3:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird.

Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Für die Thekenbeleuchtung ist ein frei nutzbarer Ausgang vorhanden.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

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



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Gastro-Snack HEISS-KALT

Multifunktionaler Kühl- und Warmhalteinsatz

**1**  
Gerader Einbau



# HEISS-KALT

80°C 6°C



### Universell einsetzbar!

- Als Umluftkühlung oder Bain-Marie nutzbar
- GN-Behälter können direkt eingesetzt werden
- Im Kühlbetrieb 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- MOVE-DOWN-TECHNIK
- Servicefreundlich
- Komfortable digitale Temperatursteuerung
- Dimmer für bauseitige Wärmestrahler integriert

### Bevorzugte Anwendung:

**KALT:**  
*Auf Einlegeboden:* Kuchen, Tortenstücke, Snacks, Desserts, Getränkeflaschen  
*In GN-Behältern:* Salate

**HEISS:**  
*In GN-Behältern:* Fingerfood ... (feuchte Wärme)  
*Auf Auflageboden:* Croissants

WIHA Gastro-Snack HEISS-KALT	Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung –	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Korpus [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.					
Gastro-Snack HEISS-KALT - 2	10501	10503	759	714	373	370 W	230V/1100W * <input type="checkbox"/>
Gastro-Snack HEISS-KALT - 3	10502	10504	1084	714	373	450 W	230V/1650W * <input type="checkbox"/>

Geruchsverschluss ist als Zubehör lieferbar. Der für eine bauseitige Wärmebrücke notwendige Dimmer ist bereits fertig im Schaltschrank montiert.  
 \* Die Anschlussleistung beinhaltet nicht die extern anzuschließende Wärmebrücke.

### Sonderzubehör

Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss

Art.-Nr. 3815

Einlegeboden GN 1/1, ungelocht (für den Kühlbetrieb)

6218

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 **6219**  
 im GN 1/1-Raster  
 Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm **1025**  
 Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm **3010**  
 Zwischensteg GN 1/3 längs mit fixierter Position **6212**

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

## Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

### Beschreibung

#### Verwendung als Umluft-Kühleinheit:

Umluft-Kühleinheit zum Kühlen von Lebensmitteln in 100 mm tiefen Gastro-Norm-Behältern und auf optional lieferbaren Einlegeböden.

Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren hierbei nicht aus der Kühlwanne herausragen.

Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.

#### Verwendung als Bain-Marie:

Wasserbeheizte Bain-Marie zum Warmhalten von Lebensmitteln in Gastro-Norm-Behältern (100 mm tief).

Wassertemperatur Bain-Marie einstellbar von 30°C bis ca. 80°C.

Bauseits muss ein Wärmestrahler oberhalb des Gerätes vorgesehen werden.

Anmerkung: Ein Wärmestrahler muss zur Warenauslage einen Abstand von mindestens 30 cm haben. Der bauseitige Glasaufsatz muss auf der Bedienseite zur Belüftung offen bleiben. Es muss sichergestellt werden, dass im Falle eines Defektes sich im Bereich des Wärmestrahlens kein brennbares Kältemittel sammeln kann.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist ein wannenförmiger Boden aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Unterhalb des wannenförmigen Bodens befinden sich in einem geschützten Gehäuse die Heizelemente.

Zur Reinigung des unteren Wannenbodens ist der wannenförmige Boden mit Heizelementen, Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Für eine einfache Reinigung des Verdampfers lässt sich dieser von der Innenwanne nach unten klappen (MOVE-DOWN-FUNKTION). Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert.

Die Steuerung kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

Für einen bauseitigen Wärmestrahler ist bereits ein stufenlos einstellbarer Dimmer im Schaltgehäuse montiert.

#### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Borträger, höhenverstellbar
- Abfluss-Stopfen mit Kette
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperaturregelung
- Dimmer für bauseitigen Wärmestrahler (230 V, max. 1500 W)

Anmerkung: Dieses Gerät ist nur für das Kältemittel R134a/R513A freigegeben.

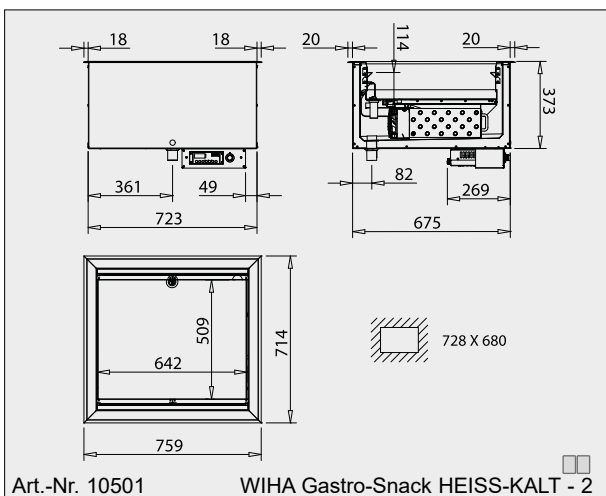
### Ausführung

Aufbau und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygiene-ecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Innerhalb der Wanne befinden sich ein großzügig bemessener Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur

### Ausführung Kälteaggregat

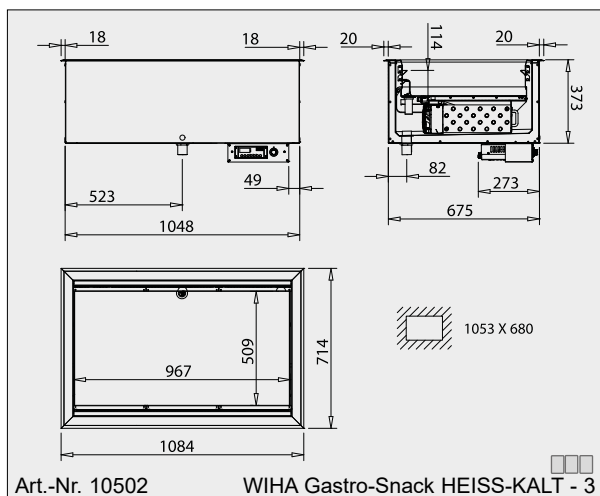
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.



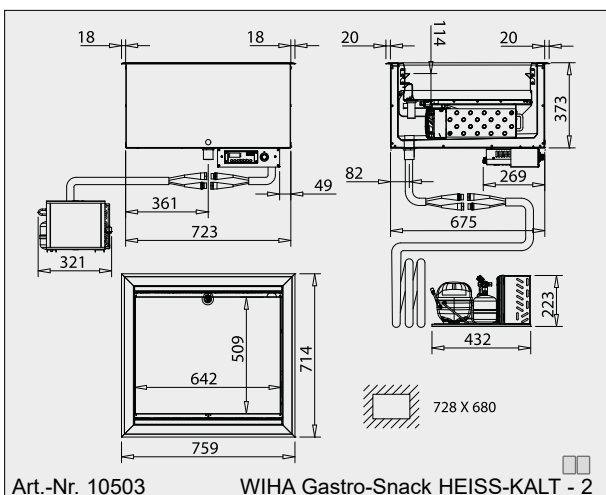
Art.-Nr. 10501

WIHA Gastro-Snack HEISS-KALT - 2



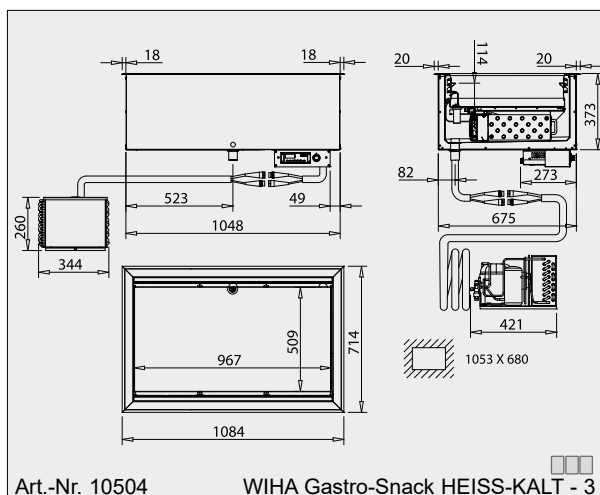
Art.-Nr. 10502

WIHA Gastro-Snack HEISS-KALT - 3



Art.-Nr. 10503

WIHA Gastro-Snack HEISS-KALT - 2



Art.-Nr. 10504

WIHA Gastro-Snack HEISS-KALT - 3



# Euro-Snack®

Für Kuchen, Torten, Snacks, Getränke, Salate und vieles mehr

**1**  
Gerader Einbau



## Längere Frische durch patentiertes FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

**Bevorzugte Anwendung:**  
Kuchen, Tortenstücke, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 15 cm.  
(Ware unterhalb Luftausblasdüse)

Die abgebildeten Auflagebleche, die Maschinenschutzblende und die Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

WIHA Euro-Snack	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Euro-Snack 400 *	6294	6295	370 W	230V/270W
Euro-Snack 800	6220	20342	450 W	230V/350W
Euro-Snack 1200	6221	20343	605 W	230V/390W
Euro-Snack 1600	6222	20344	825 W	230V/540W
Euro-Snack 600 L *	6240	20347	370 W	230V/210W
Euro-Snack 1200 L *	6241	20348	450 W	230V/350W

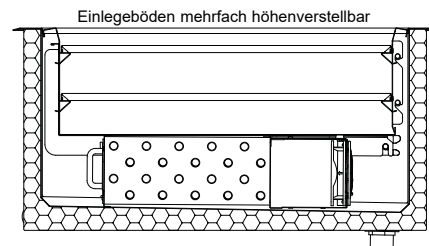
Lieferung einschließlich Einbauahmen. Die Kühlensätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebautem Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

## Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (siehe Seite 404)	<b>10197</b>
Einlegeboden 406 x 606 mm (Ungelocht für Snacks etc.)	6205

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.



## Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Speisen auf Euro-Norm-Blechen und auf optional lieferbaren Einlegeböden.  
Bei Betrieb mit Glasaufsatz, welcher nur an der Luftausblasseite ist:  
Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Bei Betrieb ohne Glasaufsatz:  
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Zur einwandfreien Kühlung dürfen die Waren nicht aus der Kühlwanne herausragen.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

## Gerader Einbau



1

Gerader Einbau

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern ausgestattet. Hier können Euro-Norm Bleche (400 mm x 600 mm) oder als Zubehör lieferbare Einlegeböden aufgelegt werden. Zur Reinigung des Wannenbodens ist der Innenboden mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffnetem Innenboden nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann der Innenboden nach vorne hochgezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen mit geschliffener Oberfläche.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

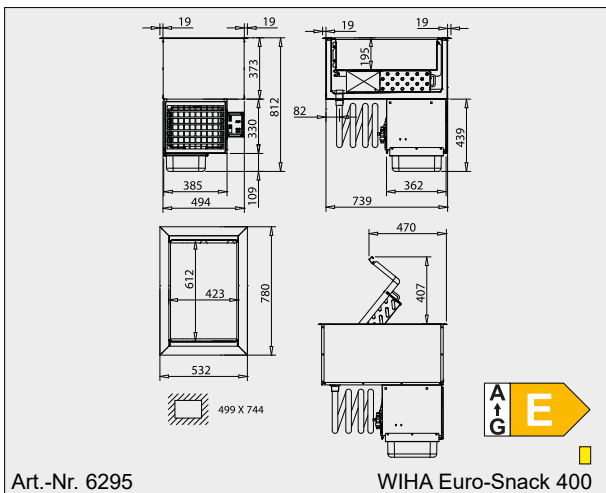
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

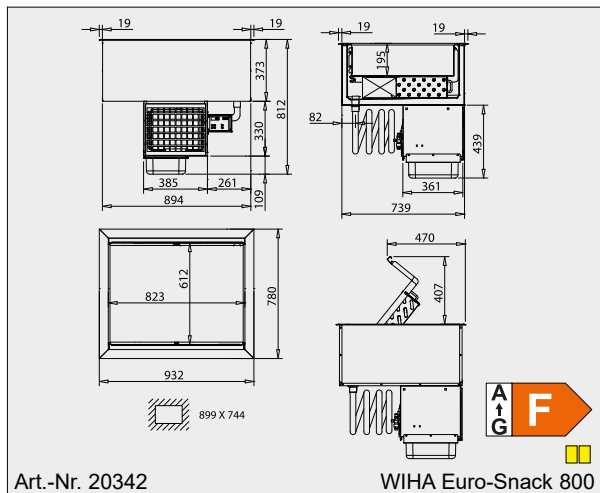
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**

Wenn vor Ort kein Abfluss für das Kondenswasser vorhanden ist, können wir auf Wunsch eine Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montieren.



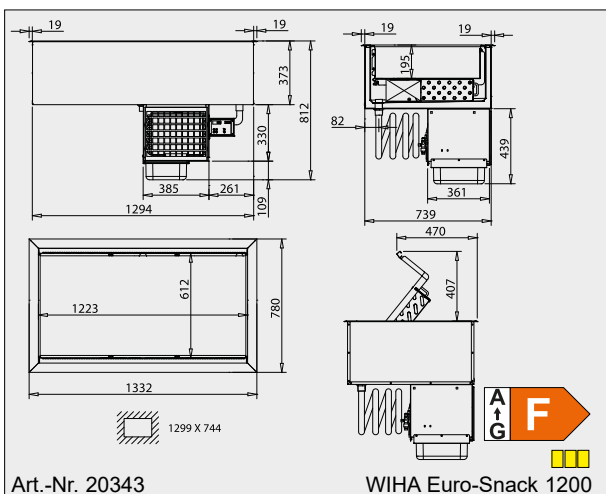
Art.-Nr. 6295

WIHA Euro-Snack 400



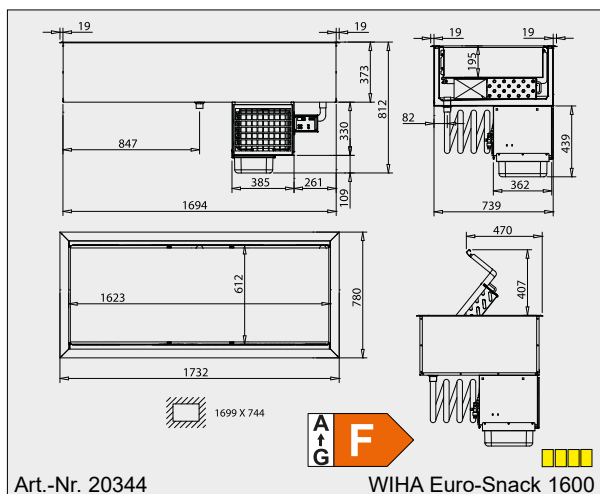
Art.-Nr. 20342

WIHA Euro-Snack 800



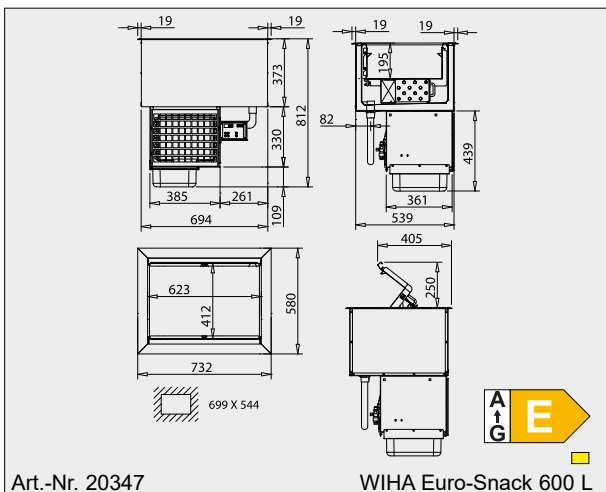
Art.-Nr. 20343

WIHA Euro-Snack 1200



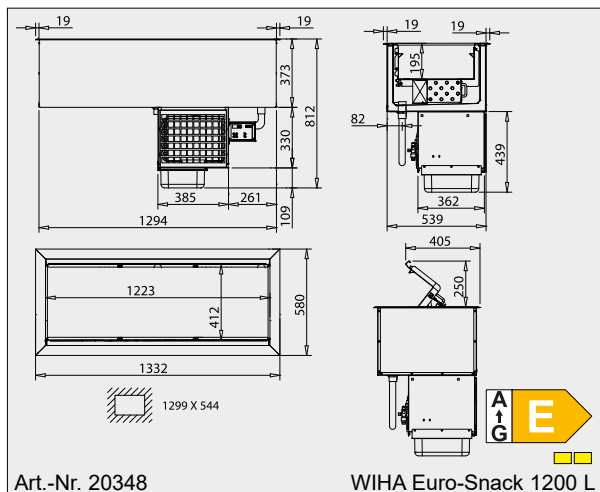
Art.-Nr. 20344

WIHA Euro-Snack 1600



Art.-Nr. 20347

WIHA Euro-Snack 600 L



Art.-Nr. 20348

WIHA Euro-Snack 1200 L

## Umluft-Flaschenkühlung

Für die Selbstbedienung

**1**  
Gerader Einbau



**Hinweis:**  
Auch in Schwarz und in Sondergrößen lieferbar.

Mit der Umluft-Flaschenkühlung werden Getränke am Point of Sale verkaufsfördernd präsentiert. Die Getränkeflaschen werden auf drei abgestuften Ebenen präsentiert, so dass auch die hinteren Flaschen werbewirksam zur Geltung kommen.

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Zuverlässige Umluftkühlung
- Warenpräsentation auf 3 Ebenen

WIHA Umluft-Flaschenkühlung	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Korpus [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	Pulverbeschichtung Schwarz Art.-Nr.
Flaschenkühler 700	19700	19710	700	785	640	450 W	230V/350W	19699
Flaschenkühler 1000	19701	19711	1000	785	640	605 W	230V/390W	19707

Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

**Umluft-Flaschenkühlung, Sonderbau** **Art.-Nr. 19709**

**Sonderzubehör** **Art.-Nr.**  
 Kondenswasserschale lose **3819**  
 Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss **3815**  
 Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat **12201**

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit Kälteaggregat und Kühlwanne verbunden wird. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen. **Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Getränkeflaschen.  
 Temperatur: 6 °C bis 12 °C  
 Geeignet für eine Flaschenhöhe bis ca. 220 mm.  
 Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. FCKW-freie Isolierung, Außenmantel aus Edelstahl, Oberfläche geschliffen. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Auf der Warenauslage sind drei Stufen aufgelegt. Zur Reinigung der Innenwanne können die Stufen und der Warenboden herausgenommen werden und der Verdampfer kann mit Ventilatoren und Luftleitblechen nach oben geschwenkt werden.

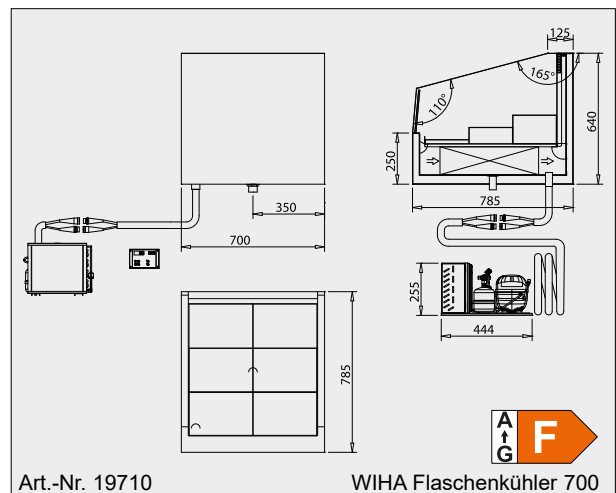
**Bei externem Kälteaggregat**  
 Lieferung einschließlich:  
 - Expansionsventil für R134a/R513A  
 - Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere Steuerung TMP 620

**Art.-Nr. 12201**



Mehr Informationen zur Steuerung in Kapitel 16 auf Seite 409.



Art.-Nr. 19710

WIHA Flaschenkühler 700

Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek Kundenbereich“ abrufbar.

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



## 1 Umluft-Flaschenkühlung PLUS

Für die Selbstbedienung mit Flaschenrutsche und Schiebetür



**Hinweis:**  
Auch in Edelstahloptik lieferbar.

Optimale Warenpräsentation mit nachrutschendem Flaschenvorrat! So sind die Getränkeflaschen für den Kunden immer leicht erreichbar.

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Einfache Warenentnahme
- Beständiger Warendruck
- Energiesparende Schiebedeckel

WIHA Umluft-Flaschenkühlung PLUS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Korpus [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	Pulverbeschichtung Schwarz
	Art.-Nr.	Art.-Nr.						Art.-Nr.
Flaschenkühler 700 PLUS	19702	19703	700	785	640	450 W	230V/350W	19699

Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale lose	Art.-Nr. 3819
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	Art.-Nr. 3815
Steuerung TMP 620 für externes Kälteaggregat	Art.-Nr. 12201

### Beschreibung

Umluft-Flaschenkühlung PLUS für den erfolgreichen Verkauf von Getränken in Flaschen. Optimale Warenpräsentation mit gleichbleibendem hohem Warendruck durch nachrutschenden Flaschenvorrat in Richtung der kundenseitigen Entnahmeöffnung.

Die Entnahmeöffnung ist mit einer energiesparenden Schiebetür ausgeführt, welche in einem stabilen Schiebetürrahmen eingefasst ist.

Für die einfache Reinigung der Umluft-Einbaukühlung PLUS kann der Schiebetürrahmen werkzeuglos entnommen werden.

Umluft-Flaschenkühlung PLUS mit Nachfüllöffnung: die obere Scheibe kann nach dem Entriegeln heruntergeschoben werden, so dass eine große Öffnung das zügige Nachfüllen der Flaschen ermöglicht. Die durch die Nachfüllöffnung auf die Flaschenrutsche gestellten Flaschen rutschen sofort nach vorne und machen so den Platz frei für den nachfolgend aufzufüllenden Flaschenvorrat.

Temperatur: 6 °C bis 12 °C

Geeignet für eine Flaschenhöhe bis ca. 220 mm.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innerwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") gefertigt. FCKW-freie Isolierung, innen und außen aus Edelstahl gefertigt. Außenseitige Oberfläche geschliffen.

Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftventilator sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung.

Zur Reinigung der Innerwanne ist der obere Schiebetürrahmen sowie die untere Flaschenrutscheneinheit werkzeuglos entnehmbar. Danach ist der Verdampfer mit Ventilatoren und Luftleitblechen hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasfedern selbsthaltend.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

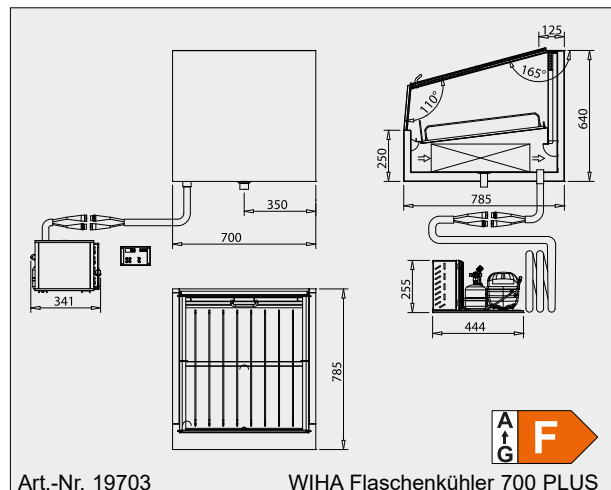
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler
- Acht Warentrenner

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit Kälteaggregat und Kühlwanne verbunden wird.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

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



Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

### FrontSeller XL

Flaschenkühlung mit Flaschenrutsche

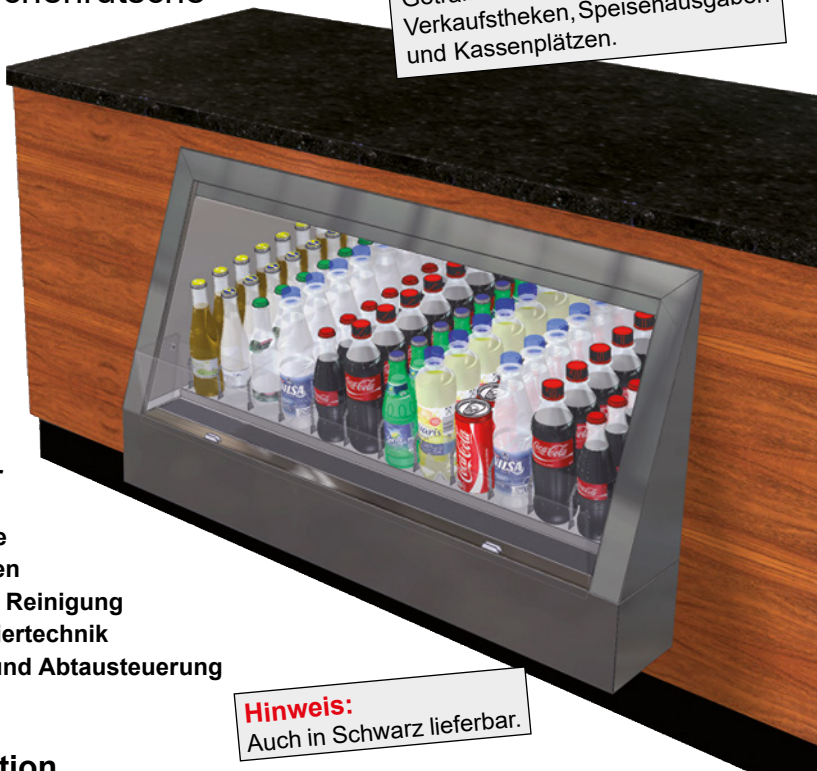
**Bevorzugte Anwendung:**  
Getränkerverkauf im Bereich von Verkaufstheken, Speisenausgaben und Kassenplätzen.

**1**  
Gerader Einbau



### Umluft-Flaschenkühlung FrontSeller XL

- Optimale Präsentation mit nachrutschendem Vorrat
- Extremes Fassungsvermögen (ca. 150 Getränkeflaschen)
- Individuell steckbare Warentrenner (3,5 mm Raster)
- Leuchtstarke Beleuchtungsschiene
- Einfaches bedienseitiges Nachfüllen
- Liftverdampfertechnik für einfache Reinigung
- Effektive Kühlung durch Luftschleierteknik
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuering



**Hinweis:**  
Auch in Schwarz lieferbar.

### Optimale Getränkepräsentation

Umluft-Flaschenkühler für den umsatzstarken Verkauf zum Einbau in einer Verkaufstheke.

Für die optimale Präsentation sind die Flaschen zum Kunden geneigt ausgerichtet. Ein spezieller Warenboden sorgt dafür, dass nach jeder Flaschenentnahme die restlichen Flaschen kontinuierlich nachrutschen.

Für den Kunden ist so im Sicht- und Entnahmebereich immer ein vollständiges Warensortiment bis zur letzten gekühlten Flasche präsent.

Das Nachfüllen der Flaschen ist besonders anwenderfreundlich: Bedienseitig können sie nach dem Herausziehen des Warenauszuges einfach eingeräumt werden.

Für die Ordnung auf der Auslage sind Warentrenner im 3,5 mm Raster passend zum Produkt auf dem Warenboden einsteckbar.

WIHA FrontSeller XL Modell	Für externes Kälteaggregat siehe 1. Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung siehe 2. Art.-Nr.	Mit UTB 60 links siehe 3. Art.-Nr.	Mit UTB 60 rechts siehe 3. Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
FrontSeller XL 800	30358	30359 *	33274	33276	450 W	230V/350W
FrontSeller XL 1000	30305	30304 *	33275	33277	450 W	230V/350W

Der FrontSeller XL für externe Kälteaggregate wird einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert.  
\* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

### Beschreibung

Umluft-Flaschenkühleinheit zum Kühlen von Getränkeflaschen bis zu einer Höhe von 225 mm.  
Temperatur: < 12 °C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
  - 12 Stück Warentrenner
  - Ablaufverschraubung mit Schlauch
  - Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus Edelstahl mit geschliffener Oberfläche. Innerhalb der Wanne befinden sich ein großzügig bemessener Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung.

Der Warenauszug mit dem Flaschenträger ist auf seitlichen Teleskopführungen aus Edelstahl herausziehbar. In der Endlage kann der Warenauszug vollständig aus dem Kühleinheit herausgehoben werden. Nach dem Herausheben des Warenauszuges können Verdampfer mit Luftleitblech und Ventilatoren hochgeschwenkt werden, so dass der glatte Wannenboden zur Reinigung gut zugänglich ist.

#### 1. Für externes Kälteaggregat

Der FrontSeller XL ist für den Anschluss an ein extern montiertes Kälteaggregat vorbereitet.

#### 2. Mit Kälteaggregat und Steuerung

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden. In der Thekenkonstruktion ist für das Kälteaggregat ein gut belüfteter Aufstellboden seitlich von der Einbaukühlung vorzusehen.  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**

#### 3. Mit UTB 60

Der FrontSeller wird mit einer links oder rechts (bedienseitige Ansicht) vom FrontSeller platzierbaren Kälteeinheit UTB 60 geliefert. Die Kälteeinheit besteht aus dem Gehäuse UTB 60 mit Kälteaggregat für frontseitige Be- und Entlüftung, seitlich mit Thermostatblende.  
Bei Ausführung links sind Kältemittelleitungen mit Kältekupplungen rechts herausgeführt, die Thermostatblende ist rechts befestigt.  
Bei Ausführung rechts sind Kältemittelleitungen mit Kältekupplungen links herausgeführt, die Thermostatblende ist links.  
Ansonsten Ausführung wie Pos. 2.

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

## Gerader Einbau



1

Gerader Einbau



Bedienseitig kann der herausgezogene Warenauszug einfach mit Getränkeflaschen bestückt werden.

Durch die Flaschenrutsche ist im kundenseitigen Sicht- und Entnahmebereich immer ein vollständiges Warensortiment präsent.

### Sonderzubehör

Art.-Nr.

Warentrenner Flaschenrutsche 770	26458
Steuerung TMP 620 für externes Kälteaggregat	12201
Nachtabdeckung FrontSeller XL 800, abschließbar	30368
Nachtabdeckung FrontSeller XL 1000, abschließbar	30369
FrontSeller XL 800 schwarz beschichtet	30373
FrontSeller XL 1000 schwarz beschichtet	30356

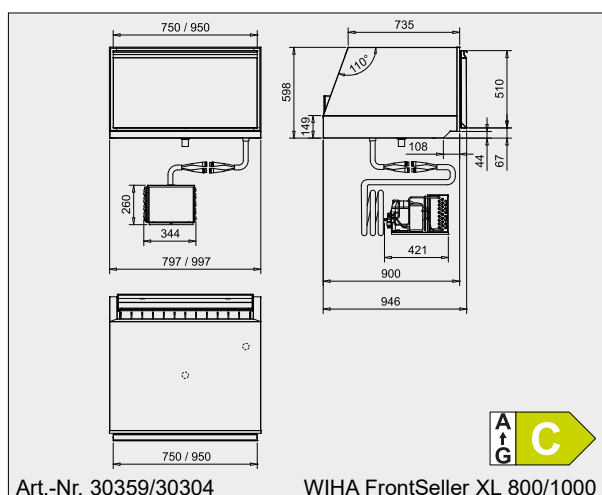
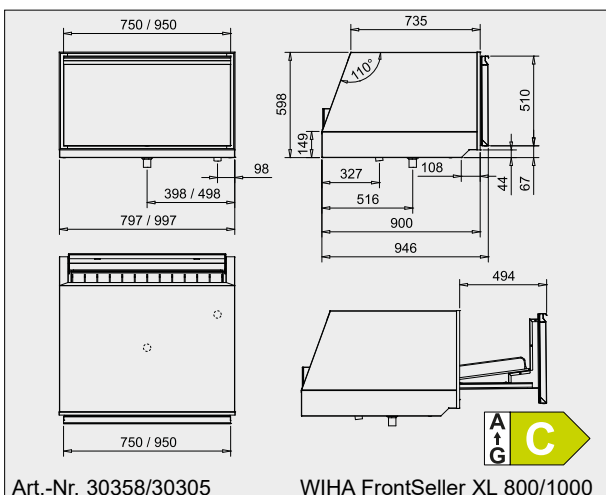
### FrontSeller UTB 60

Kältemaschineneinheit für den FrontSeller XL mit bedienseitiger Belüftungs- und Entlüftungsfunktion.

Lieferung der Einheit einschließlic Kältesatz Typ 450, seitlich montierter Blende mit Steuerung TMP 620 und Kältemittelkupplungen sowie 1,5 m langen Verbindungsleitungen.

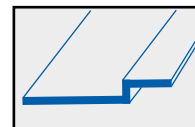


FrontSeller XL mit Kälteeinheit UTB 60 links



### Übersicht

#### Umluft-Einbaukühlungen – Stufenförmiger Einbau



**2**  
Stufenförmiger  
Einbau

#### Stufen-Kühleinsätze SKE...



##### Für Torten, Kuchen und Snacks

SKE 90 SP	Für mittelhohe Torten bis max. 9 cm Höhe	Seite 49
SKE 120 SP IMPULS	Mit schrägstellbarer Warenauslage	Seite 51
SKE 150 SP	Für hohe Sahnetorten bis max. 15 cm Höhe; auch mit spiegelnder Stufenauslage lieferbar	Seite 53
SKE EASY 150 SP	Für hohe Sahnetorten bis max. 15 cm Höhe; die preiswerte Umluftkühlung	Seite 55



##### Für Torten und Kuchen auf Granit

SKE 90 SP GRANIT	Für Kuchen, Snacks auf Granit bis max. 7 cm Höhe	Seite 57
SKE 120 SP GRANIT	Für Kuchen, Snacks auf Granit bis max. 10 cm Höhe	Seite 57
SKE 150 SP GRANIT	Für hohe Sahnetorten auf Granit b. max. 13 cm Höhe	Seite 59



##### Für Pralinen und Schokolade

SKE 90 SP Praline	Für Pralinen bis 9 cm Höhe	Seite 61
SKE 120 SP Praline	Für Pralinen bis 12 cm Höhe	Seite 61
SKE 150 SP Praline	Für Schokoladenprodukte bis 15 cm Höhe	Seite 61



##### Für Feinkost, Salate und Snacks

SKE 120	Für Feinkost, Salate und Snacks bis max. 12 cm Höhe; auch mit schrägstellbarer Warenauslage lieferbar	Seite 63
SKE 150 SB	Der Kühleinsatz für die Selbstbedienung	Seite 67



##### Für Fleisch

SKE 150	Für Fleisch, Aufschnitt und Feinkost bis max. 15 cm Höhe; auch mit schrägstellbarer Warenauslage lieferbar	Seite 65
SKE 150 SB	Der Kühleinsatz für die Selbstbedienung	Seite 67



##### Für Käse

SKE 180	Für Käse bis max. 18 cm Höhe; auch mit schrägstellbarer Warenauslage lieferbar	Seite 69
SKE 150 SB	Der Kühleinsatz für die Selbstbedienung	Seite 67

#### **SKE PLUS**

Gekühlte Zwischenablage für bedienseitig offene Theken

Seite 71

#### **SKE 120 IMPULS KOMBI**

Kombinierbar bis zur gewünschten Gesamtbreite

Seite 73

#### **GUSTO**

Umluft-Kühleinsatz für individuelle Frischetheken

Seite 75

#### **Fischkühleinsatz POSEIDON**

Die clevere Umluftkühlung für hochwertige Fischprodukte

Seite 78

#### **RONDO HL und RONDO HL – Praline**

Äußere Form nach Ihren Wünschen

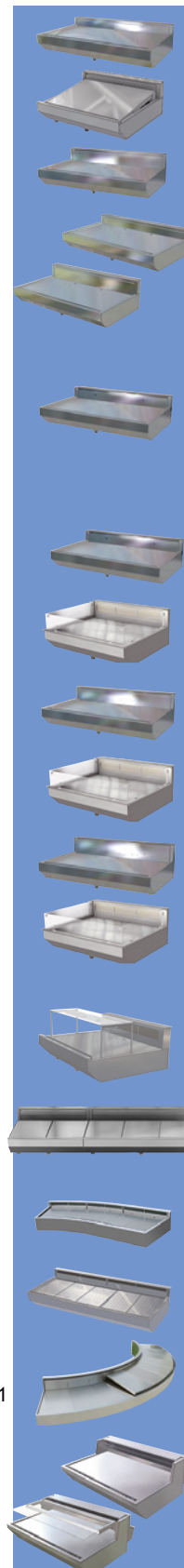
Seite 80/81

#### **Umluft-Kühlauszug Kondito STANDARD**

Seite 82

#### **Umluft-Kühlauszug Kondito STANDARD mit Schnellbedienebene**

Seite 83



## 2. Umluft-Einbaukühlungen

Stufenförmiger Einbau



### WIHA-Stufenkühleinsätze

Optimiert für die Kühlung von offenen Lebensmitteln

2

Stufenförmiger Einbau

- Sehr gute Kühlung durch tiefen Kältesee
- Geringe Austrocknung durch großen Verdampfer und geringe Luftgeschwindigkeit
- Für bis zu 18 cm hohe Waren geeignet
- Optimierte Lösungen für Torten, Fleisch, Käse und Feinkost

### Der Liftverdampfer

Einfache Reinigung des Wannenbodens

Der Innenraum der Kühlwanne ist so einfach zugänglich. Da der Verdampfer unterhalb des Warenbodens hängt, kann der Wannenboden einfach gereinigt werden.



### Die MOVE-DOWN-TECHNIK

Hygienetechnik für zukünftige Anforderungen



Keime können sich nicht mehr in unzugänglichen Verdampferbereichen verstecken. Einfach Verdampfer von der geöffneten Warenauslage abklappen – schon ist auch die Oberseite zur Reinigung zugänglich. Zusammen mit der als Zubehör erhältlichen Schlauchbrause wird die Reinigung des Verdampfers kinderleicht.



Patentrechtlich geschützt

### Das MOVE-AWAY-PATENT

Freier Zugang für Pflege und Wartung



Durch das patentierte MOVE-AWAY-SYSTEM gehören schwer zugängliche Wannenbereiche der Vergangenheit an. Die gesamte Technik und der hintere Wannenbereich sind für Pflege und Wartung schnell zugänglich.



Patentrechtlich geschützt

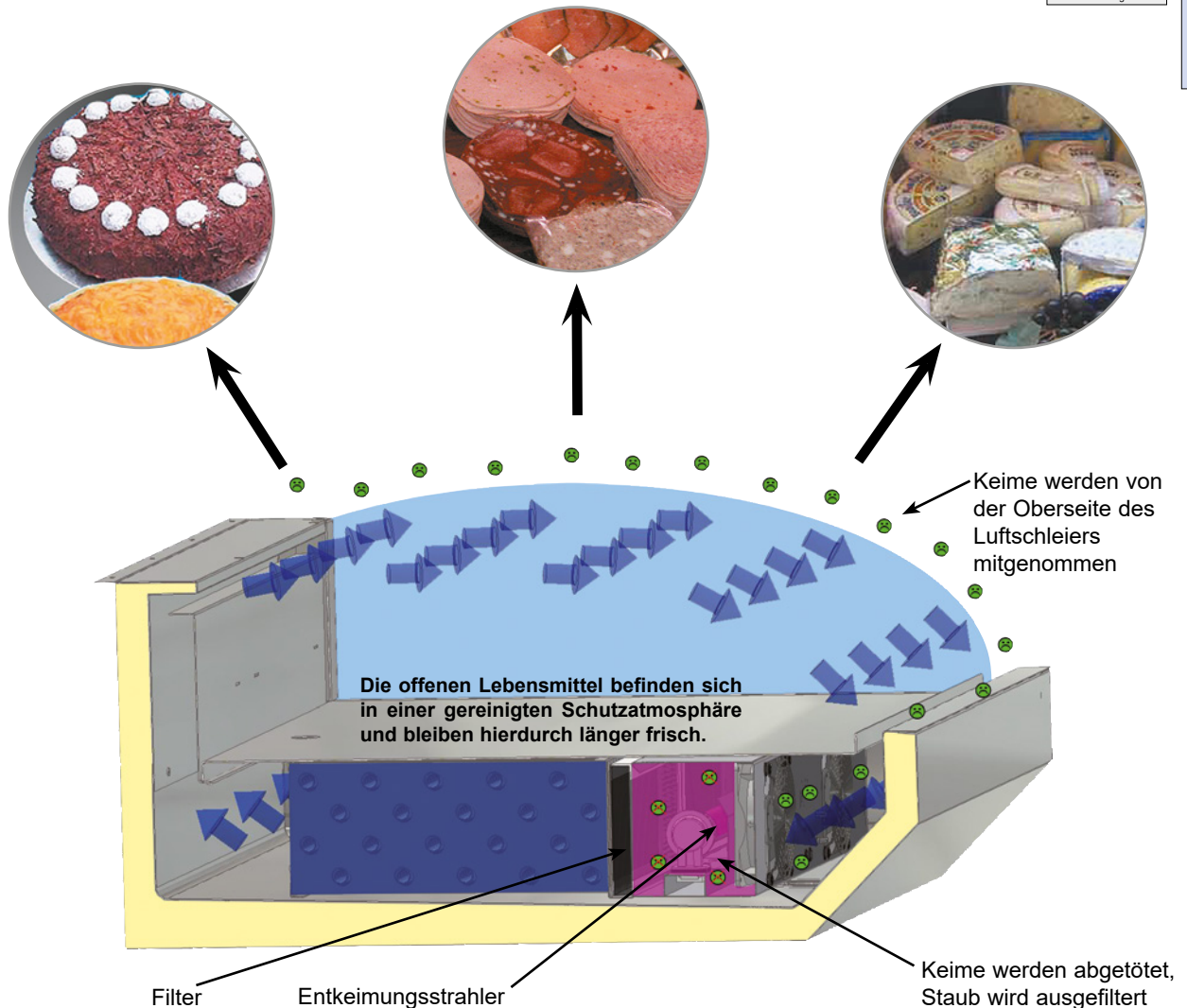


### Patentiertes FRISCHE-SYSTEM

Längere Frische für offene Lebensmittel!



**2**  
Stufenförmiger  
Einbau



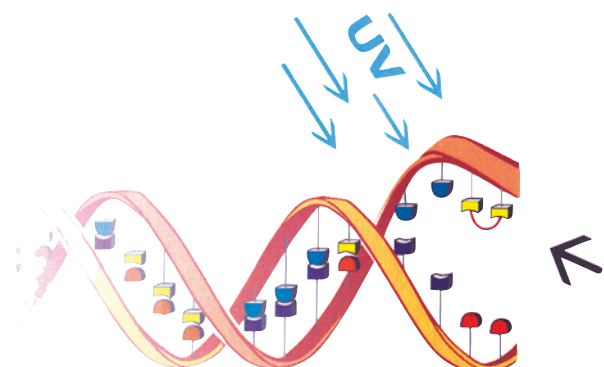
Offene Lebensmittel bleiben länger frisch, wenn artfremde Keime und Bakterien, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung.

Bereits vor Eintritt in den Verdampfer wird die Luft mit einer intensiven UVC-Strahlung entkeimt. Staubpartikel werden über Filter ausgefiltert – erst dann wird die Luft im Verdampfer abgekühlt und als sauberer Luftschleier schützend über die empfindlichen Waren gelegt.

Das patentierte FRISCHE-SYSTEM ist nur bei Verwendung der Kältemittel: R134a, R513A, R450A, R452A, R407F, R448A, R449A, R454C und R290 freigegeben.

Für die Verwendung zusammen mit A2L-Kältemitteln ist das FRISCHE-SYSTEM z. Zt. nicht freigegeben.

Wir empfehlen die Verwendung der Steuerung TMP 630. **Diese Option ist für die Geräte lieferbar, bei denen im Katalog unter Sonderzubehör darauf hingewiesen wird.**



#### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 800	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200	6063
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600	6064
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600 D	6065
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 2000 D	6066

## 2. Umluft-Einbaukühlungen

Stufenförmiger Einbau

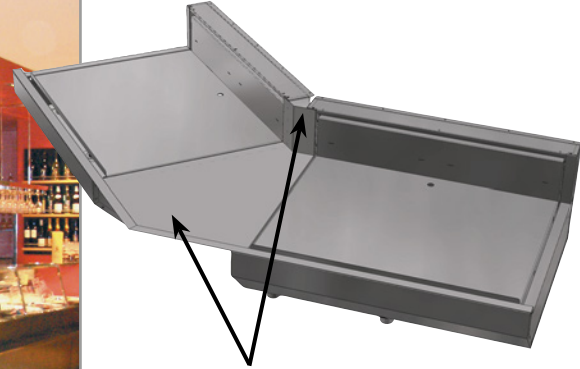


### Stufen-Kühleinsätze SKE

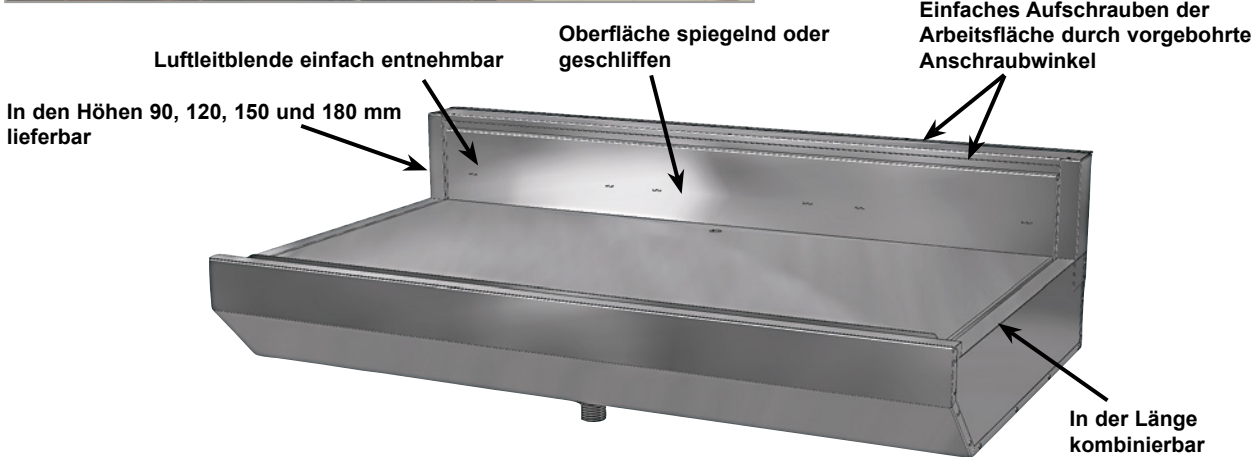
Ideal für höhere Waren und längere Theken

2

Stufenförmiger Einbau



Über Adapterbleche lassen sich Winkellösungen einfach verwirklichen!



#### Ausführung Stufen-Kühleinsatz SKE

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygienecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Für offene Lebensmittel ist das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM mit Umluftreinigung und Umluftentkeimung als Zubehör lieferbar.

Für alle Kühlungen außer SKE 90 SP GRANIT, SKE 120 SP GRANIT, SKE 120 SP GRANIT IMPULS und SKE 150 SP GRANIT:

Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).

#### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

#### Bei Pralinenkühlungen:

Zur Regelung ist die Steuerung TMP 620 PR notwendig.

#### Ausführung Kälteaggregat

##### Für Modell 400:

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

Unterhalb der Wanne ist die digitale Abtau- und Temperaturregung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

##### Für Modelle 600-1600:

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

Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperaturregung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

##### Für Modell 2000:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 vorgesehen, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird.

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

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

### Stufen-Kühleinsatz SKE 90 SP

Ideales Klima für mittelhohe Sahnetorten, Kuchen und Snacks

**WiHA**  
**FRISCHE-SYSTEM**  
(Sonderzubehör)  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt



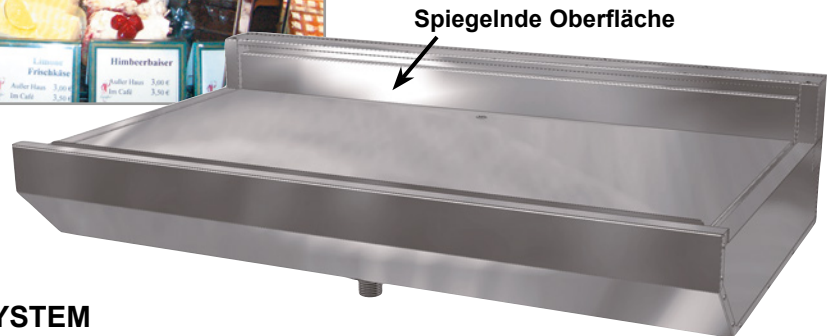
**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
**ROUND-BOTTOM**  
Einfache Reinigung des Wannensbodens

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
(Sonderzubehör)  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**2**  
Stufenförmiger Einbau

**Bevorzugte Anwendung:**  
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu Warenhöhen von max. 9 cm.



#### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

#### Ideales Klima für Sahnetorten

Der sich durch die stufenförmige Konstruktion ergebende sogenannte „Kältesee“ ist ein unbedingtes Muss für empfindliche Sahnetorten. Zusammen mit der großen Verdampferoberfläche ergibt sich eine hohe Feuchtigkeit für schonende Kühlung.

Die Torten bleiben länger frisch, wenn die Kühlung mit dem patentierten WIHA-FRISCHE-SYSTEM ausgestattet wird. Die aus der Thekenumgebung eingeschleppten artfremden Bakterien und Keime beschleunigen den Alterungsprozess der Torten. Unser patentiertes FRISCHE-SYSTEM filtert und entkeimt den Umluftstrom und bildet somit die Grundlage für eine längere Frische.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 90 SP Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
SKE 90 SP - 400 *	5956	20400	370 W	230V/210W
SKE 90 SP - 600 *	5928	20401	370 W	230V/270W
SKE 90 SP - 800	5929	20402	450 W	230V/350W
SKE 90 SP - 1200	5930	20403	605 W	230V/390W
SKE 90 SP - 1600	5931	20404	825 W	230V/540W
SKE 90 SP - 1600 D (2 Luftkühler)	5880	20407	825 W	230V/540W
SKE 90 SP - 2000 D (2 Luftkühler)	5932	20406 **	1060 W	230V/750W

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlem geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. \* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung

#### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b>	<b>10197</b>
(Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	
Reinigungsbräuse mit mont. Schnellanschluss	6322
Aufwandung seitlich für SKE (Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.)	6403
DUO-Brücke SKE 90	6400

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 47.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

#### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max. 9 cm.

Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegelnde Oberfläche. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glastaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf. Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

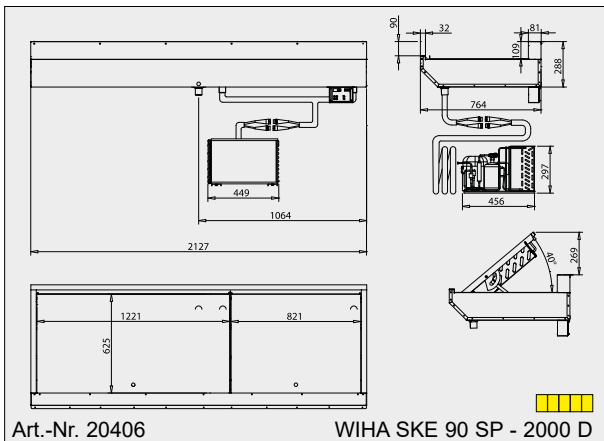
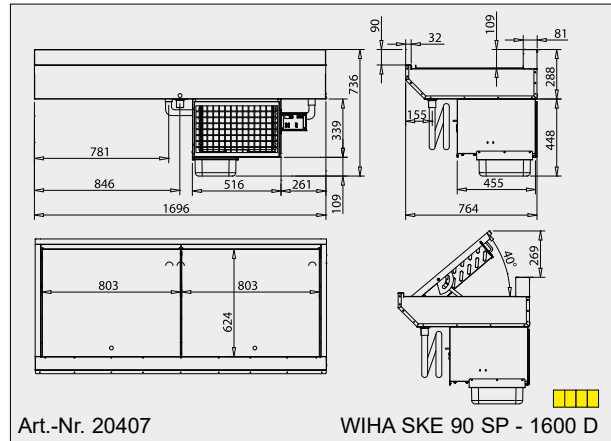
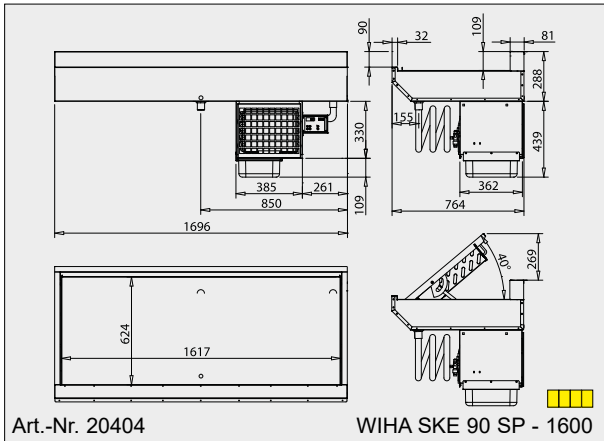
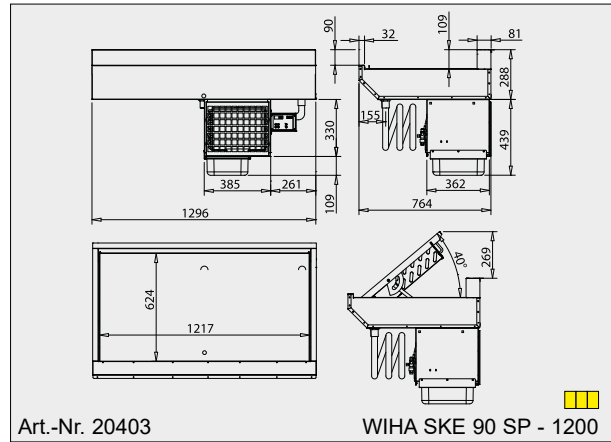
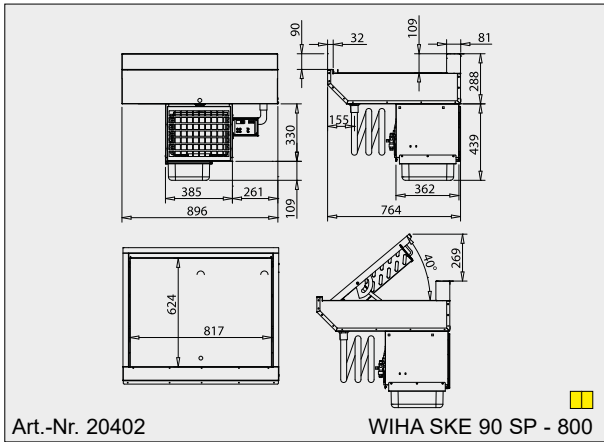
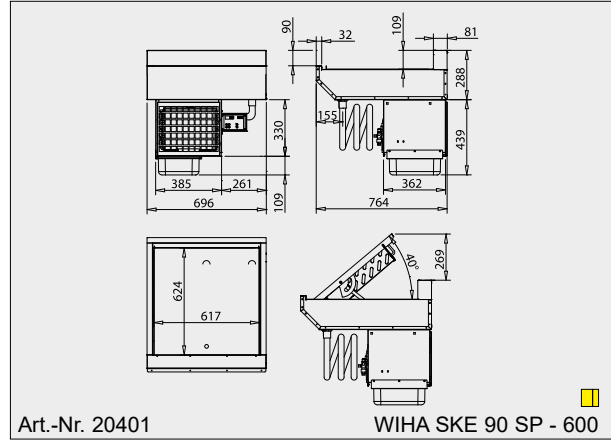
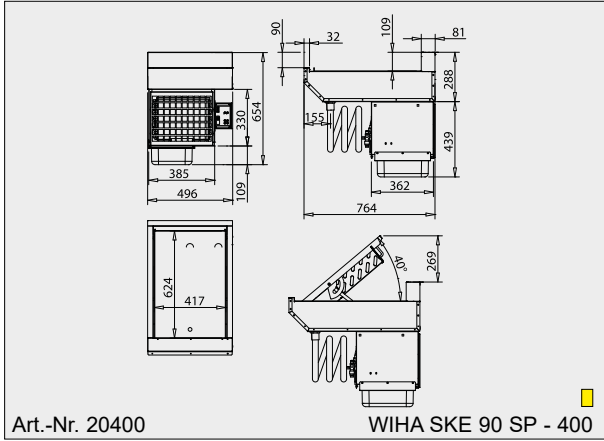
Ausführung siehe Seite 48.

# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau



**2**  
Stufenförmiger  
Einbau



**Tipp: Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM für längere Frische.**  
 Torten bleiben länger frisch, wenn artfremde Bakterien und Keime, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden. Unser FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame, patentierte Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung. Die Torten befinden sich so in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# Stufen-Kühleinsatz SKE 120 SP IMPULS

Für den Impulsverkauf kann die Warenfläche schräg gestellt werden

<b>WiHA</b> <b>FRISCHE-SYSTEM</b> (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> <b>MOVE-UP</b> Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf	<b>WiHA</b> <b>ROUND-BOTTOM</b> Einfache Reinigung des Wannensbodens
<b>WiHA</b> + <b>MOVE-DOWN</b> + Gasdruckfedern	<b>WiHA</b> <b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates	
<b>WiHA</b> <b>MOVE-AWAY</b> Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> <b>SPLIT-CONTROL</b> (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil	



**2**  
Stufenförmiger Einbau

**Bevorzugte Anwendung:**  
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von max. 12 cm.

hochstellbar in 2 Sekunden

Einfaches Aufstellen auch bei beladener Warenauslage



### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Warenauslage zur Kundenseite hochstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)
- Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

### Ideales Klima für Sahnetorten in der unteren Stellung!

Der sich durch die stufenförmige Konstruktion ergebende sogenannte „Kältesee“ ist ein unbedingtes Muss für empfindliche Sahnetorten. Zusammen mit der großen Verdampferoberfläche ergibt sich eine hohe Feuchtigkeit für schonende Kühlung.

### MOVE-UP – der Kunde sieht mehr und wird zum Kauf angereizt!

Die MOVE-UP-Funktion bringt die Waren dichter an den Kunden. Der Kunde sieht einfach mehr – die Kaufsinne werden stärker gereizt.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 120 SP IMPULS Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
SKE 120 SP IMPULS - 600 *	21843	21844	370 W	230V/270W
SKE 120 SP IMPULS - 800	21800	21803	450 W	230V/350W
SKE 120 SP IMPULS - 1200	21801	21804	605 W	230V/390W
SKE 120 SP IMPULS - 1600	21802	21805	825 W	230V/540W
SKE 120 SP IMPULS - 1600 D (2 Luftkühler)	21836	21838	825 W	230V/540W
SKE 120 SP IMPULS - 2000 D (2 Luftkühler)	21837	21839 **	1060 W	230V/750W

Die Kühleinätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322
Aufwandung seitlich für SKE (Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.)	6403
DUO-Brücke SKE 120	6405

Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub> 10197 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 47.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max. 12 cm (bei unterer Stellung der Warenauslage) oder bis zu 5,5 cm (bei oberer Stellung der Warenauslage). Die Warenfläche kann waagrecht eingestellt werden oder für den Impulsverkauf zum Kunden geneigt werden (MOVE-UP-Funktion). Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegelnde Oberfläche. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasauflauf erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf.

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

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

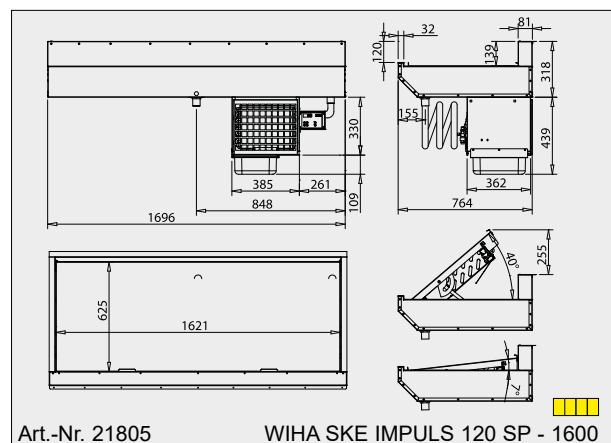
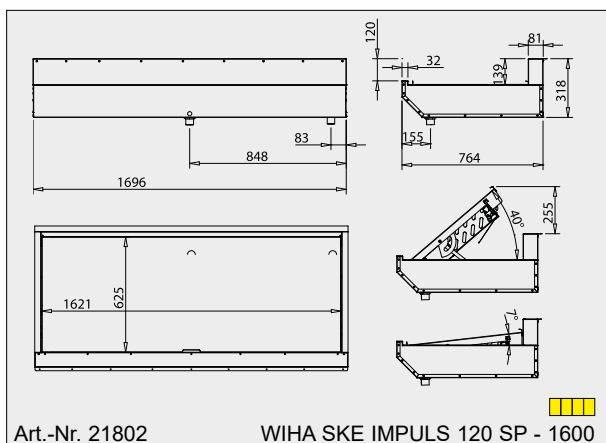
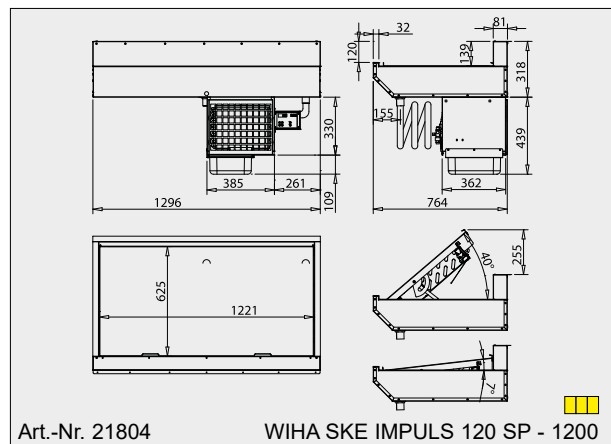
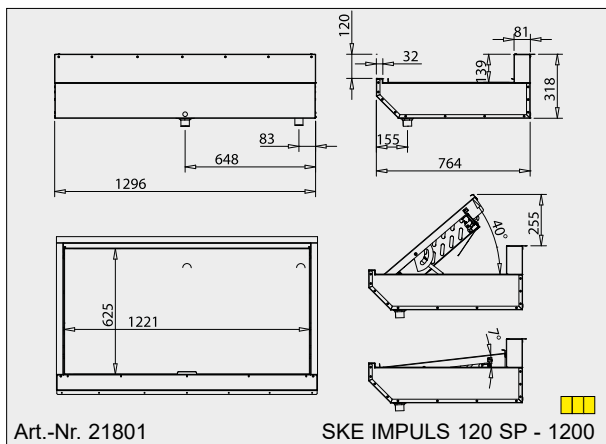
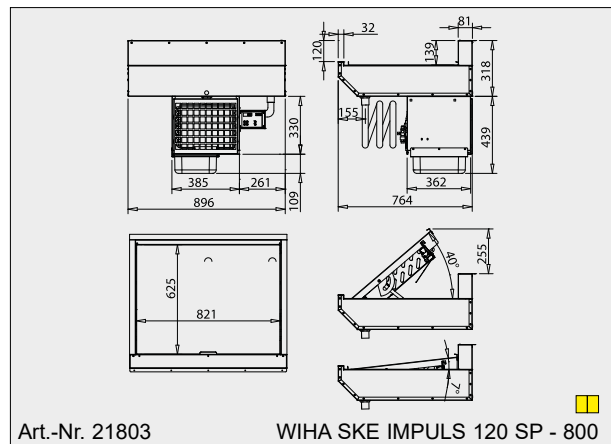
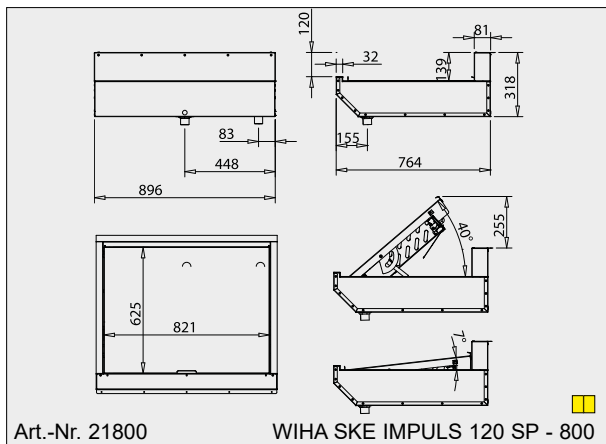
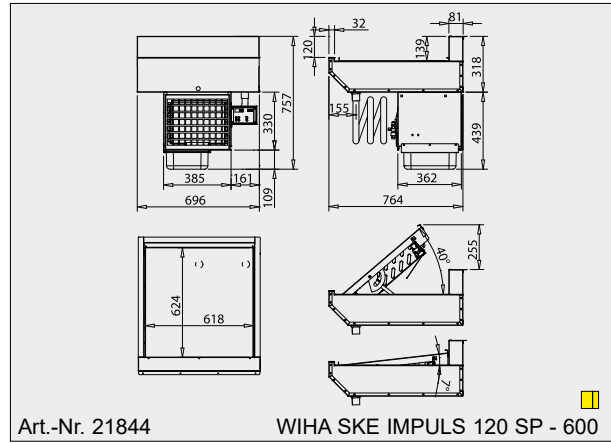
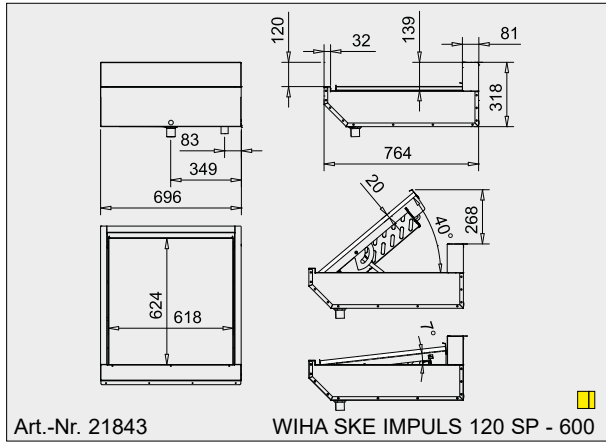
Ausführung siehe Seite 48.

# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau



**2**  
Stufenförmiger  
Einbau



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SP

Ideales Klima für hohe Sahnetorten



**2**  
Stufenförmiger Einbau

**Bevorzugte Anwendung:**  
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von max. 15 cm.

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

### Ideales Klima für Sahnetorten

Der sich durch die stufenförmige Konstruktion ergebende sogenannte „Kältesee“ ist ein unbedingtes Muss für empfindliche Sahnetorten. Zusammen mit der großen Verdampferoberfläche ergibt sich eine hohe Feuchtigkeit für schonende Kühlung. Die Torten bleiben länger frisch, wenn die Kühlung mit dem patentierten WIHA-FRISCHE-SYSTEM ausgestattet wird.



Die aus der Thekenumgebung eingeschleppten artfremden Bakterien und Keime beschleunigen den Alterungsprozess der Torten. Unser patentiertes FRISCHE-SYSTEM reinigt und entkeimt den Umluftstrom und bildet somit die Grundlage für eine längere Frische.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SP Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
SKE 150 SP - 400 *	5917	20420	370 W	230V/210W	■
SKE 150 SP - 600 *	5975	20421	370 W	230V/270W	■■
SKE 150 SP - 800	5976	20422	450 W	230V/350W	■■■
SKE 150 SP - 1200	5977	20423	605 W	230V/390W	■■■■
SKE 150 SP - 1600	5978	20424	825 W	230V/540W	■■■■■
SKE 150 SP - 1600 D (2 Luftkühler)	5881	20427	825 W	230V/540W	■■■■■
SKE 150 SP - 2000 D (2 Luftkühler)	5979	20426 **	1060 W	230V/750W	■■■■■■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlem geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>Art.-Nr.</b> 33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	33194
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33195
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	10197
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	<b>6322</b>
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 47.



Stufeneinsatz mit spiegelnder Oberfläche (Breite 400 mm, Höhen 12/50 mm)

**Art.-Nr.**  
6398

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

Aufwandung seitlich für SKE (Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.)	<b>Art.-Nr.</b> 6403
DUO-Brücke SKE 150 (Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsätzen.)	6406

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max. 15 cm. Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegelnde Oberfläche. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf. Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

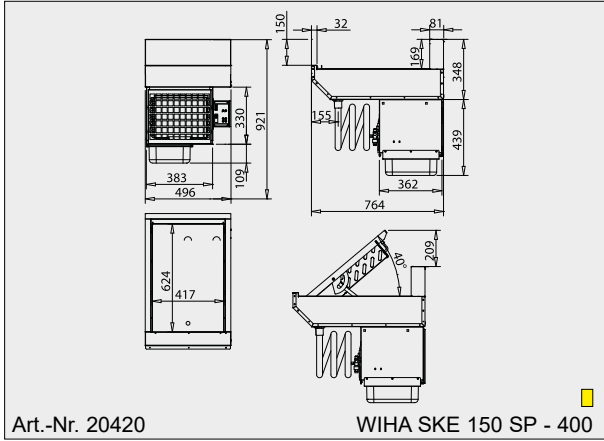
Ausführung siehe Seite 48.

# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau

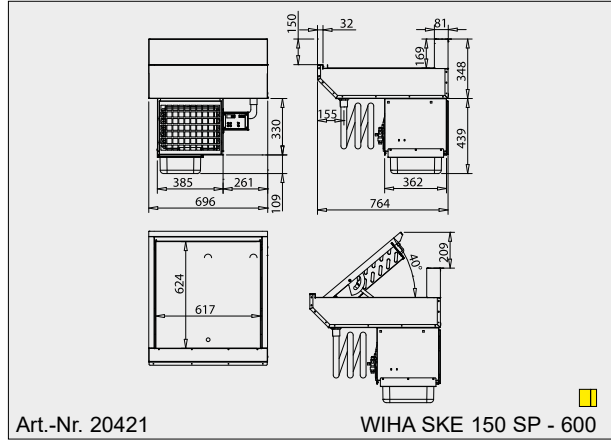


**2**  
Stufenförmiger  
Einbau



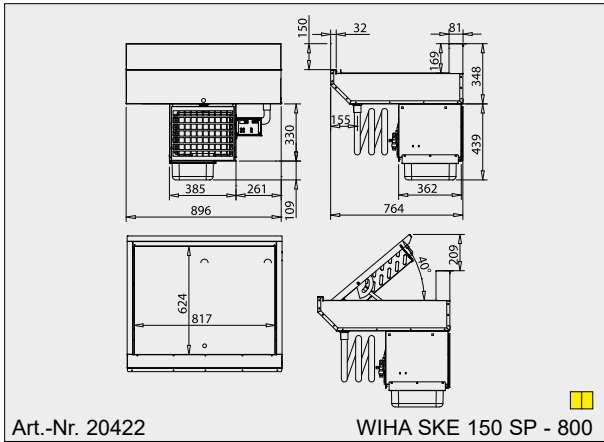
Art.-Nr. 20420

WIHA SKE 150 SP - 400



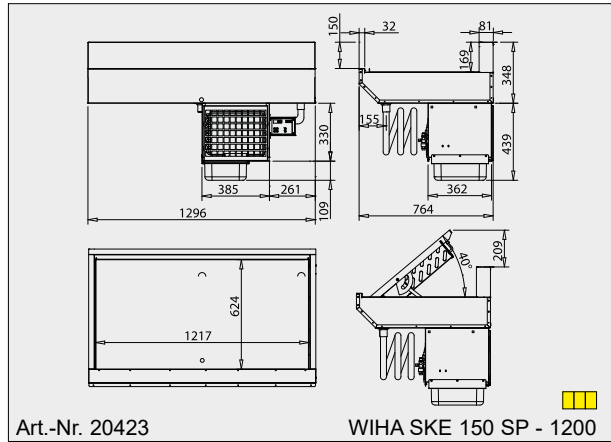
Art.-Nr. 20421

WIHA SKE 150 SP - 600



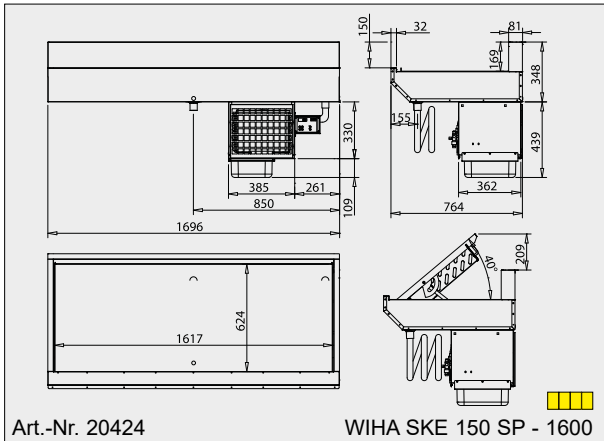
Art.-Nr. 20422

WIHA SKE 150 SP - 800



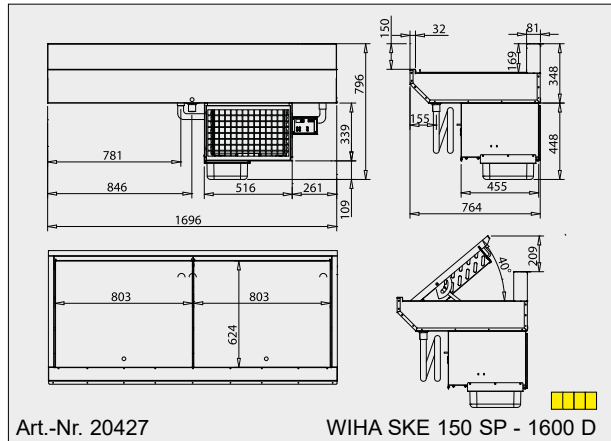
Art.-Nr. 20423

WIHA SKE 150 SP - 1200



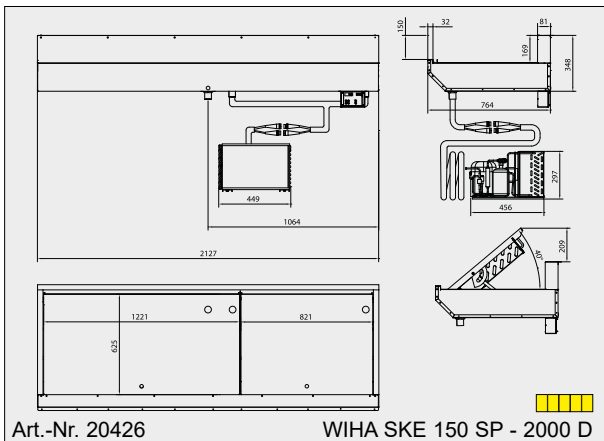
Art.-Nr. 20424

WIHA SKE 150 SP - 1600



Art.-Nr. 20427

WIHA SKE 150 SP - 1600 D



Art.-Nr. 20426

WIHA SKE 150 SP - 2000 D

**Tipp: Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM für längere Frische.**

Torten bleiben länger frisch, wenn artfremde Bakterien und Keime, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden. Unser FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame, patentierte Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung. Die Torten befinden sich so in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infotek/Kundenbereich“ abrufbar.



# Stufen-Kühleinsatz SKE EASY 150 SP

Preiswerte Umluftkühlung für Kuchen und hohe Sahnetorten



Spiegelnde Oberfläche

**2**  
Stufenförmiger Einbau

### Zuverlässige Technik für den gewerblichen Alltag

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Robuste digitale Temperatur- und Abtaustuerung
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Langlebige Papst-Ventilatoren
- Kälteaggregat mit Leistungsreserven

### Ideales Klima für Sahnetorten

Der sich durch die stufenförmige Konstruktion ergebende sogenannte „Kältesee“ ist ein unbedingtes Muss für empfindliche Sahnetorten. Zusammen mit der großen Verdampferoberfläche ergibt sich eine hohe Feuchtigkeit für schonende Kühlung.

**Bevorzugte Anwendung:**  
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von max. 15 cm.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE EASY 150 SP Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
SKE EASY 150 SP - 800	21302	21308	450 W	230V/350W	■ ■
SKE EASY 150 SP - 1200	21303	21309	605 W	230V/390W	■ ■ ■
SKE EASY 150 SP - 1600	21304	21310	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert  
Abflussverschraubung 1/4" für Anschluss an bauseitigen Abfluss  
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2  
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat  
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen  
Maschinenschutzblende Typ 450-825

**Art.-Nr.**  
33196  
3815  
2182  
12201  
12210  
33194



Stufenkühleinsatz mit spiegellnder Oberfläche (Breite 400 mm, Höhen 12/50 mm)

**Art.-Nr.**  
6398

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl angeordnet. Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Gute Zugänglichkeit des Verdampfers und des Lüfterbereiches für den Service. Nach Lösen der vorderen Riegelhalteschrauben lässt sich die gesamte Warenauslage von dem Verdampfer wegschwenken, so dass Lüfterbereich und Verdampfer frei zugänglich sind.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max. 15 cm. Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegellnde Oberfläche. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf. Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperaturregung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

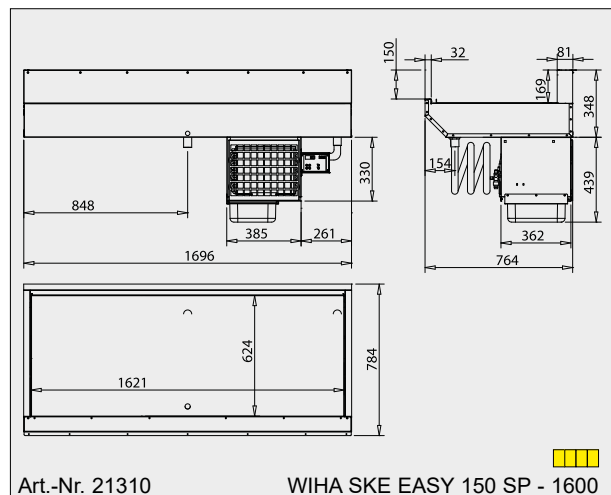
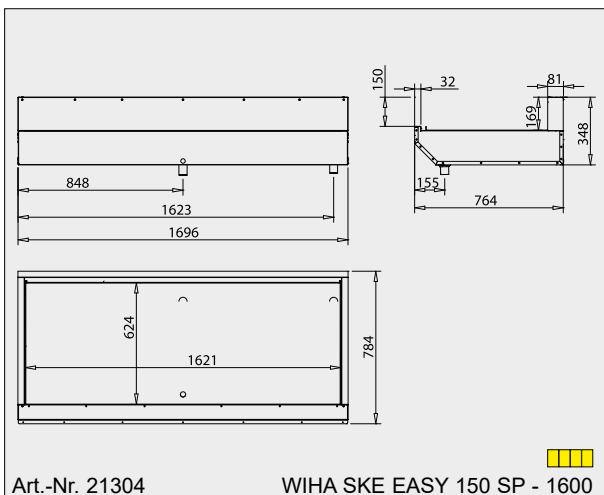
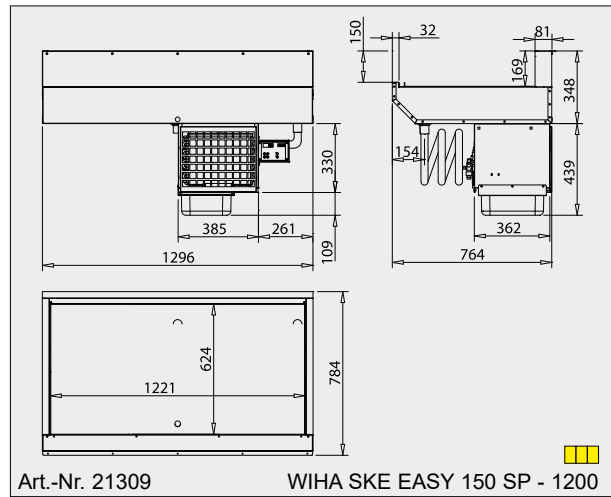
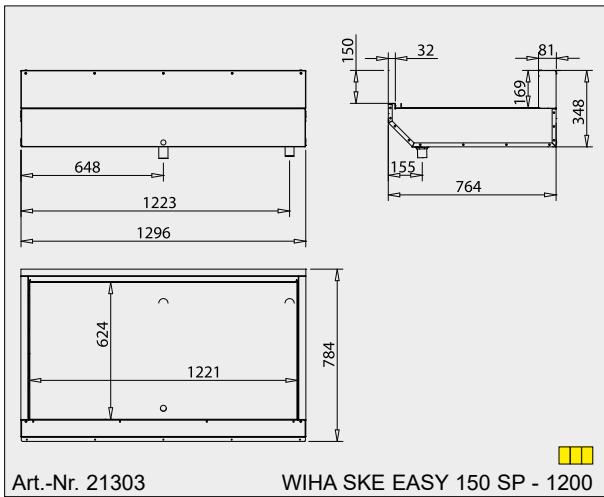
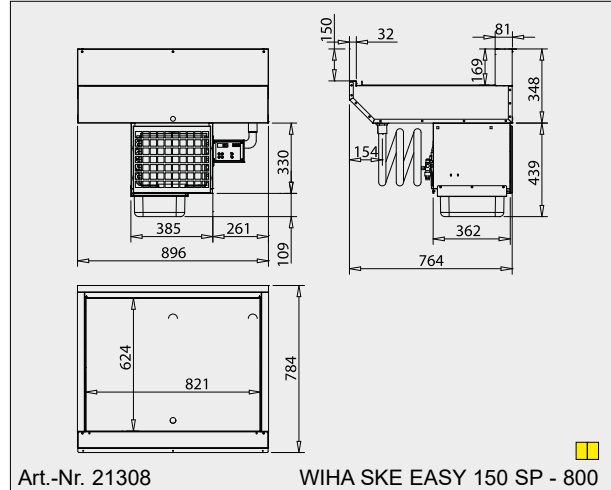
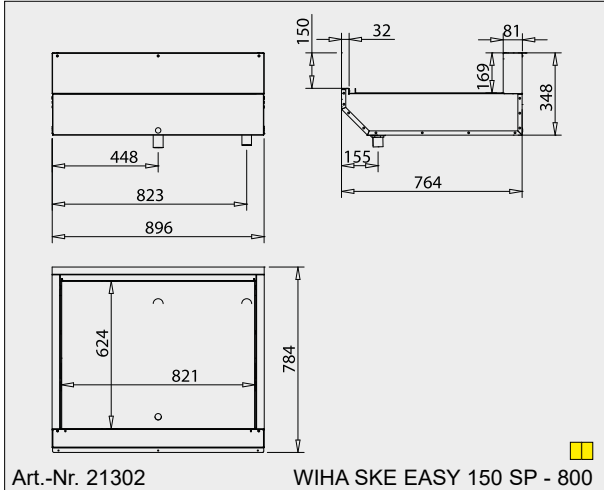
# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau



**2**

Stufenförmiger Einbau



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere Steuerung TMP 620  
Art.-Nr. 12201



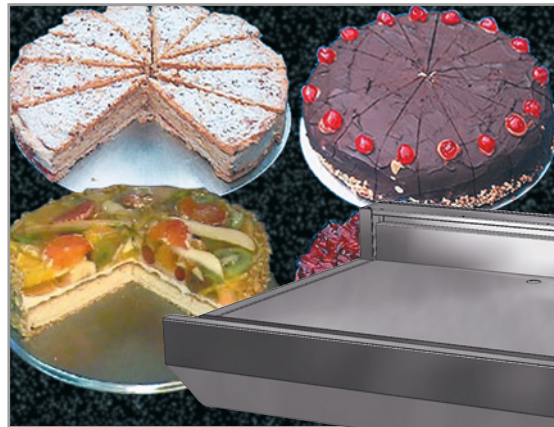
Mehr Informationen zur Steuerung in Kapitel 16 auf Seite 409.



Längere Lebensdauer des Kälteaggregates. Die WIHA-LONG-LIFE-Funktion überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z.B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermieden.

# Stufen-Kühleins. SKE 90/120 SP GRANIT

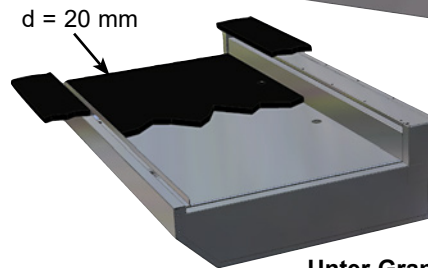
Ideales Klima für mittelhohe Sahnetorten auf Granit



**2**  
Stufenförmiger Einbau

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer



Unter Granit einbaubar!

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 90 SP GRANIT Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
SKE 90 SP GRANIT - 400 *	5989	20440	370 W	230V/210W	■
SKE 90 SP GRANIT - 600 *	5990	20441	370 W	230V/270W	■ ■
SKE 90 SP GRANIT - 800	5991	20442	450 W	230V/350W	■ ■ ■
SKE 90 SP GRANIT - 1200	5992	20443	605 W	230V/390W	■ ■ ■ ■
SKE 90 SP GRANIT - 1600 D (2 Luftkühler)	5993	20445	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■ ■
SKE 90 SP GRANIT - 2000 D (2 Luftkühler)	5994	20446 **	1060 W	230V/750W	■ ■ ■ ■ ■ ■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513a und eingebauten Temperaturfühlem geliefert. Das WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 120 SP GRANIT Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
SKE 120 SP GRANIT - 400 *	21810	21816	370 W	230V/210W	■
SKE 120 SP GRANIT - 600 *	21811	21817	370 W	230V/270W	■ ■
SKE 120 SP GRANIT - 800	21812	21818	450 W	230V/350W	■ ■ ■
SKE 120 SP GRANIT - 1200	21813	21819	605 W	230V/390W	■ ■ ■ ■
SKE 120 SP GRANIT - 1600 D (2 Luftkühler)	21814	21820	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■ ■
SKE 120 SP GRANIT - 2000 D (2 Luftkühler)	21815	21821 **	1060 W	230V/750W	■ ■ ■ ■ ■ ■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513a und eingebauten Temperaturfühlem geliefert. Das WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

	Art.-Nr.
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322
Maschinenschutzblende Typ 370-605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195

Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404) 10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 47.

# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau



### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max. 7 cm (SKE 90 SP GRANIT) bzw. bis zu max. 10 cm (SKE 120 SP GRANIT).

Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegelnde Oberfläche. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf. Die notwendige Granit-Warenfläche gehört nicht zum Lieferumfang.

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

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

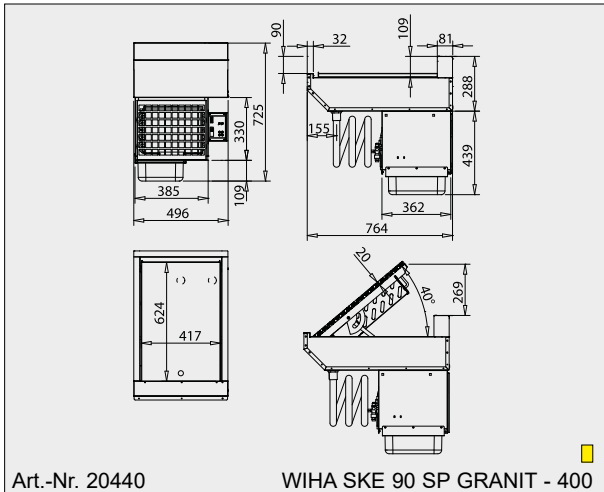
Ausführung siehe Seite 48.

### Ideales Klima für Sahnetorten

Der sich durch die stufenförmige Konstruktion ergebende sogenannte „Kältesee“ ist ein unbedingtes Muss für empfindliche Sahnetorten. Zusammen mit der großen Verdampferoberfläche ergibt sich eine hohe Feuchtigkeit für schonende Kühlung. Die Torten bleiben länger frisch, wenn die Kühlung mit dem patentierten **WIHA-FRISCHE-SYSTEM** ausgestattet wird.

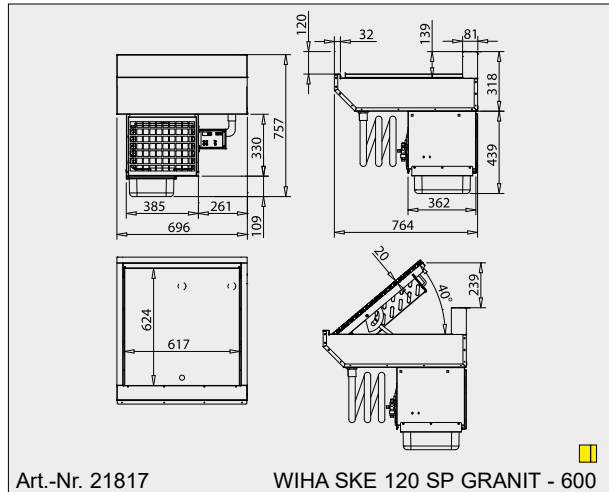
Die aus der Thekenumgebung eingeschleppten artfremden Bakterien und Keime beschleunigen den Alterungsprozess der Torten. Unser patentiertes **FRISCHE-SYSTEM** filtert und entkeimt den Umluftstrom und bildet somit die Grundlage für eine längere Frische.

**2**  
Stufenförmiger  
Einbau



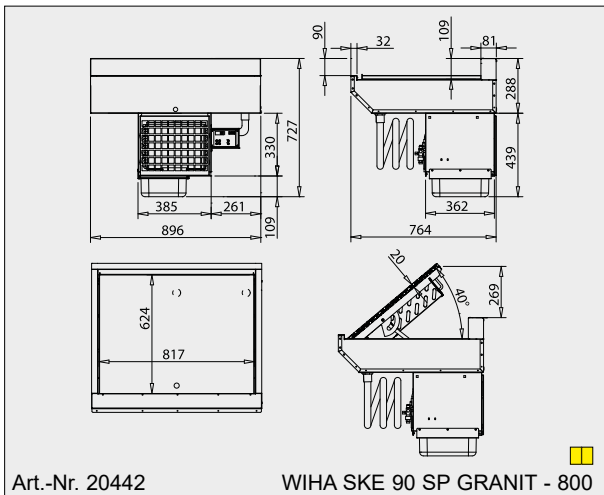
Art.-Nr. 20440

WIHA SKE 90 SP GRANIT - 400



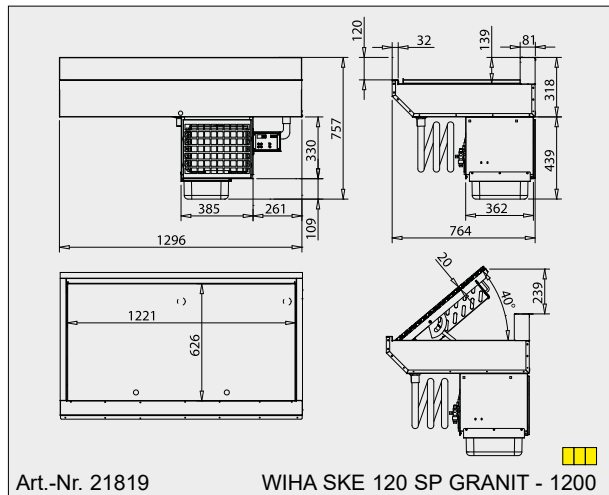
Art.-Nr. 21817

WIHA SKE 120 SP GRANIT - 600



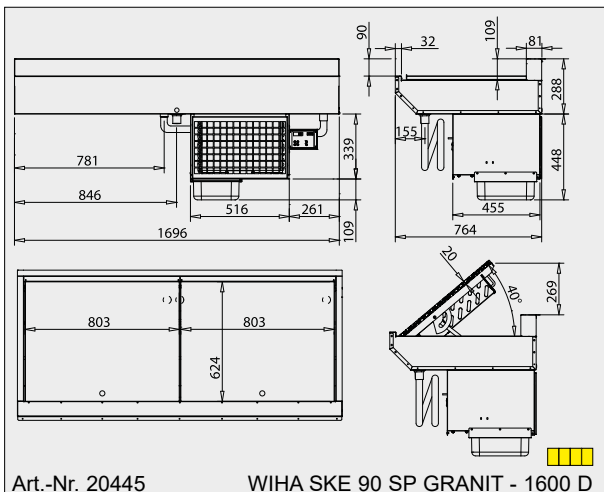
Art.-Nr. 20442

WIHA SKE 90 SP GRANIT - 800



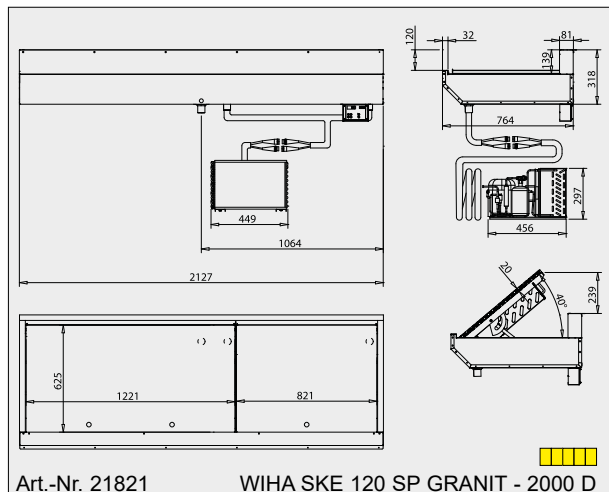
Art.-Nr. 21819

WIHA SKE 120 SP GRANIT - 1200



Art.-Nr. 20445

WIHA SKE 90 SP GRANIT - 1600 D



Art.-Nr. 21821

WIHA SKE 120 SP GRANIT - 2000 D

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SP GRANIT

Ideales Klima für hohe Sahnetorten auf Granit



**2**  
Stufenförmiger Einbau

**Bevorzugte Anwendung:**  
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von max. 13 cm.

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

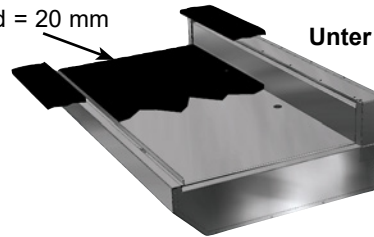
### Ideales Klima für Sahnetorten

Der sich durch die stufenförmige Konstruktion ergebende sogenannte „Kältesee“ ist ein unbedingtes Muss für empfindliche Sahnetorten. Zusammen mit der großen Verdampferoberfläche ergibt sich eine hohe Feuchtigkeit für schonende Kühlung. Die Torten bleiben länger frisch, wenn die Kühlung mit dem patentierten WIHA-FRISCHE-SYSTEM ausgestattet wird.

Die aus der Thekenumgebung eingeschleppten artfremden Bakterien und Keime beschleunigen den Alterungsprozess der Torten. Unser patentiertes FRISCHE-SYSTEM filtert und entkeimt den Umluftstrom und bildet somit die Grundlage für eine längere Frische.



d = 20 mm



WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SP GRANIT Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
SKE 150 SP GRANIT - 400 *	5899	20460	370 W	230V/210W
SKE 150 SP GRANIT - 600 *	5898	20461	370 W	230V/270W
SKE 150 SP GRANIT - 800	5897	20462	450 W	230V/350W
SKE 150 SP GRANIT - 1200	5896	20463	605 W	230V/390W
SKE 150 SP GRANIT - 1600 D (2 Luftkühler)	5895	20465	825 W	230V/540W
SKE 150 SP GRANIT - 2000 D (2 Luftkühler)	5894	20466 **	1060 W	230V/750W

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlem geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	33194
Maschinenschutzblende Typ 370-605	33195
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195

**Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub>** 10197  
(Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)

Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss 6322  
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 47.



Stufeneinsatz mit spiegelnder Oberfläche (Breite 400 mm, Höhen 12/50 mm)

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max. 13 cm. Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegelnde Oberfläche. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf. Die notwendige 20 mm starke Granit-Warenfläche gehört nicht zum Lieferumfang. Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

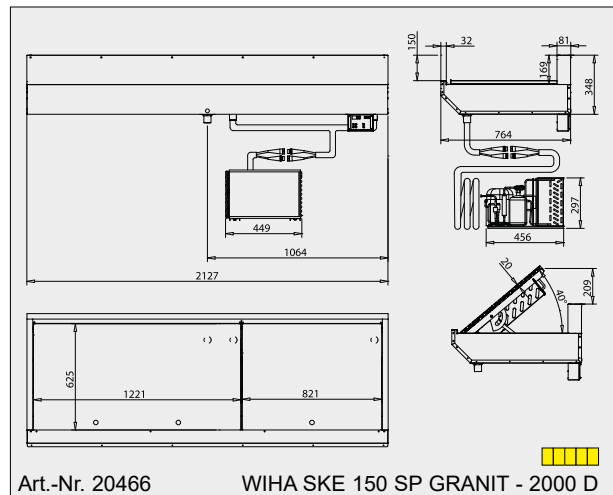
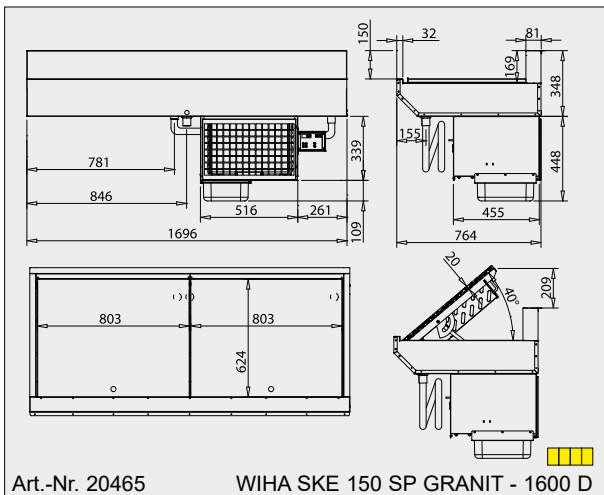
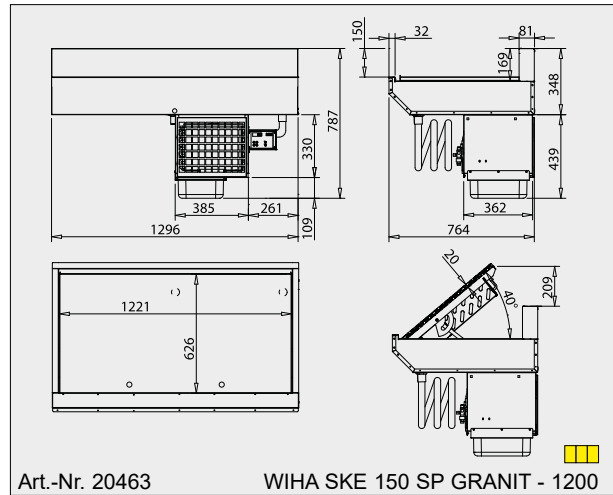
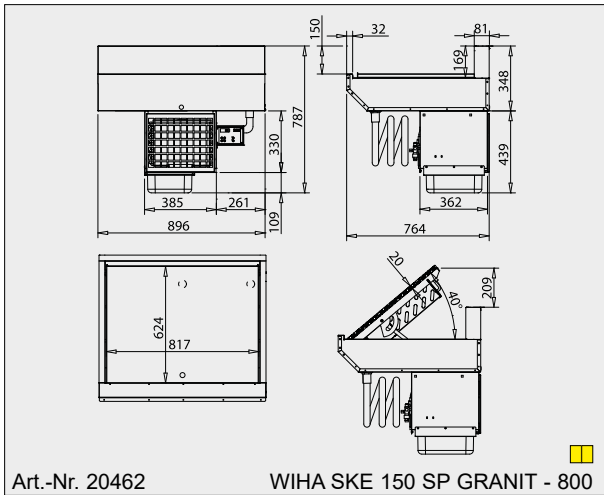
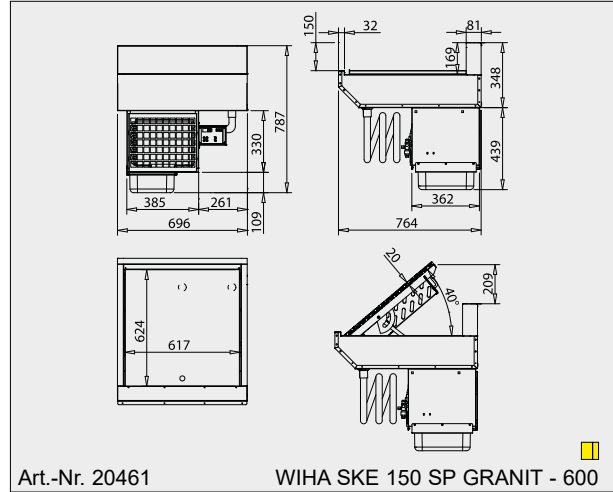
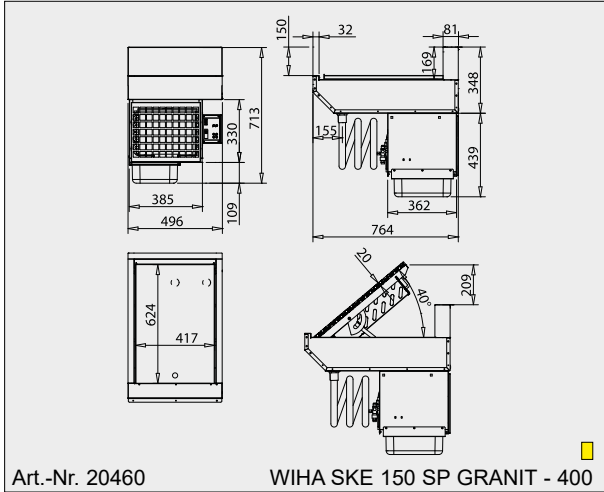
Ausführung siehe Seite 48.

# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau



**2**  
Stufenförmiger  
Einbau



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

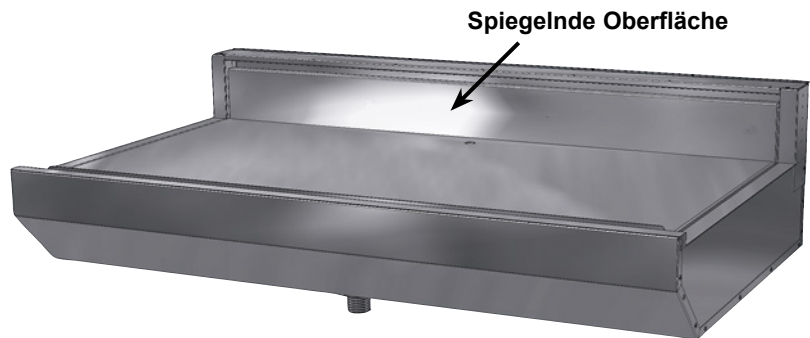
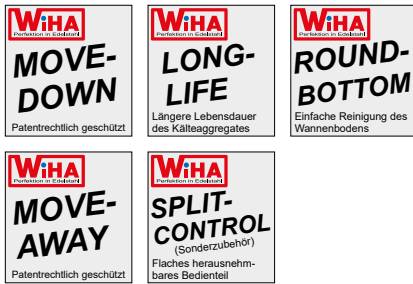
**Tipp: Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM für längere Frische.**  
 Torten bleiben länger frisch, wenn artfremde Bakterien und Keime, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden. Unser FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame, patentierte Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung. Die Torten befinden sich so in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.



Längere Lebensdauer des Kälteaggregates. Die WIHA-LONG-LIFE-Funktion überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z.B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermieden.

# Stufen-Kühleins. SKE 90/120/150 SP Praline

Ideales Klima für Pralinen und Schokolade



**2**  
Stufenförmiger Einbau

### Optimales Klima für Pralinen und Schokolade

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Liftverdampfer
- Niedrige Luftfeuchtigkeit

### Ideales Klima für Pralinen

Pralinen und Schokoladenartikel lagern am besten bei einer Temperatur von ca. 15° bis 18°C und einer durchschnittlichen rel. Luftfeuchtigkeit von ca. 60%. Während bei normalen Waren in der Regel eine möglichst hohe Luftfeuchtigkeit erwünscht ist, darf sie bei Pralinen nicht zu hoch sein. Daher ist diese Kühlung mit einer speziell für Pralinen optimierten Kühltechnik ausgestattet.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 90 SP Praline Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-15°VT]	Anschluss Kälteaggregat
SKE 90 SP Praline - 400	6420	20480	300 W	230V/510W <span style="color: yellow;">■</span>
SKE 90 SP Praline - 600	6421	20481	300 W	230V/510W <span style="color: yellow;">■</span>
SKE 90 SP Praline - 800	6422	20482	300 W	230V/510W <span style="color: yellow;">■</span>
SKE 90 SP Praline - 1200	6423	20483	360 W	230V/550W <span style="color: yellow;">■</span>

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 120 SP Praline Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-15°VT]	Anschluss Kälteaggregat
SKE 120 SP Praline - 400	6357	20500	300 W	230V/510W <span style="color: yellow;">■</span>
SKE 120 SP Praline - 600	6358	20501	300 W	230V/510W <span style="color: yellow;">■</span>
SKE 120 SP Praline - 800	6359	20502	300 W	230V/510W <span style="color: yellow;">■</span>
SKE 120 SP Praline - 1200	6360	20503	360 W	230V/550W <span style="color: yellow;">■</span>

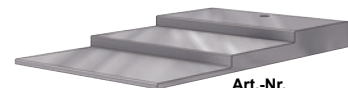
Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SP Praline Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-15°VT]	Anschluss Kälteaggregat
SKE 150 SP Praline - 400	21828	21832	300 W	230V/510W <span style="color: yellow;">■</span>
SKE 150 SP Praline - 600	21829	21833	300 W	230V/510W <span style="color: yellow;">■</span>
SKE 150 SP Praline - 800	21830	21834	300 W	230V/510W <span style="color: yellow;">■</span>
SKE 150 SP Praline - 1200	21831	21835	360 W	230V/550W <span style="color: yellow;">■</span>

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Steuerung TMP 620 PR für ext. Kälteaggregat	12200
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugeschäuse	33194
Maschinenschutzblende Typ 300-360	33194
Aufwandung seitlich für SKE	6403
(Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.)	
DUO-Brücke SKE 90	6400
Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsätzen.	
DUO-Brücke SKE 120	6405
Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsätzen.	
DUO-Brücke SKE 150	6406
Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsätzen.	



	Art.-Nr.
Stufeneinsatz mit spiegelnder Oberfläche	
Breite 404 mm; Höhen 12/36/60 mm	6399
Breite 604 mm; Höhen 12/36/60 mm	6397

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Pralinen und Schokoladenartikeln. Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegelnde Oberfläche. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf. Warentemperaturen: ca. 16°C bis 18°C bei 25°C/60% rel. LF. Luftfeuchtigkeit: ca. 60% bis 65%. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken. Anmerkung: Zur Regelung ist die Steuerung TMP 620 PR notwendig. Ausführung siehe Seite 48.

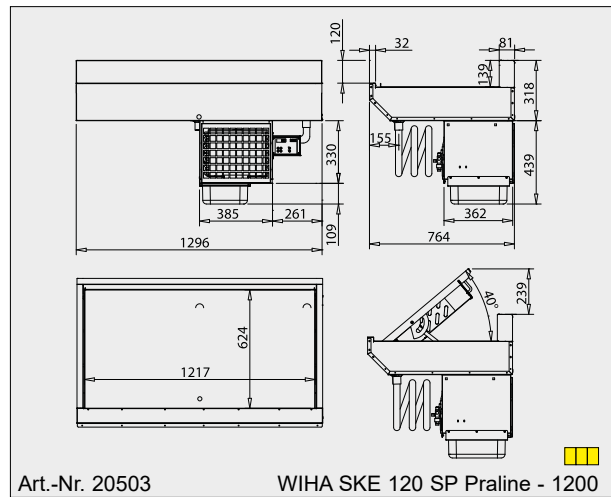
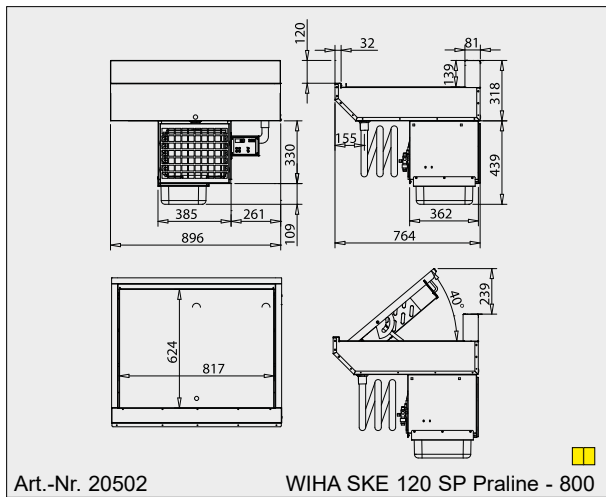
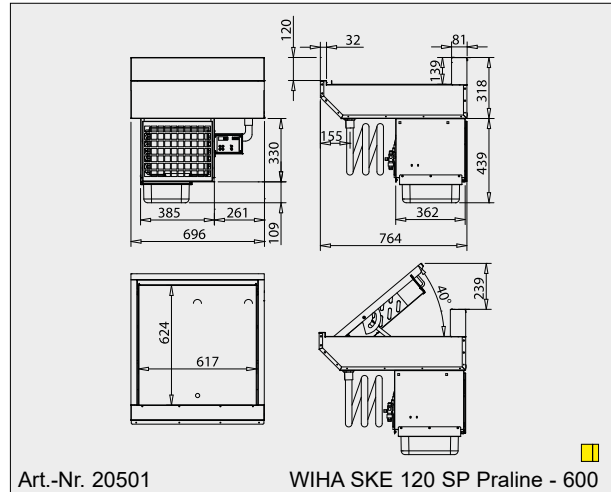
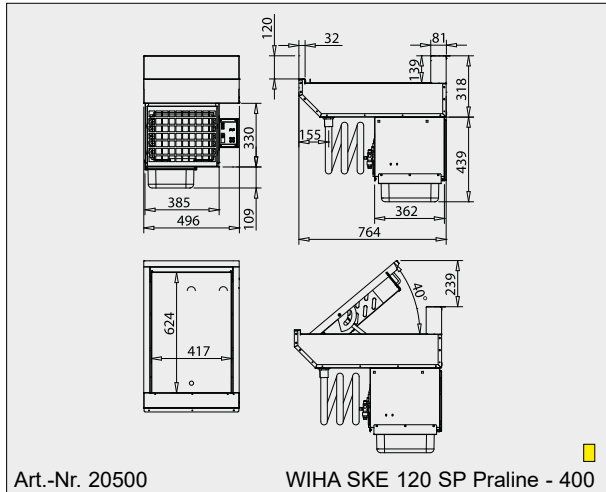
# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau



**2**

Stufenförmiger Einbau



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



Längere Lebensdauer des Kälteaggregates. Die WIHA-LONG-LIFE-Funktion überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z.B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermieden.



# Stufen-Kühleinsatz SKE 120

Ideal für Feinkost, Salate und Snacks

<b>WiHA</b> FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
<b>WiHA</b> MOVE-DOWN Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil
<b>WiHA</b> MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> ROUND-BOTTOM Einfache Reinigung des Wannensbodens



**Bevorzugte Anwendung:**  
Feinkost, Salate, etc. bis zu einer Warenhöhe von max. 12 cm.

Oberfläche mit Feinschliff versehen

**2**  
Stufenförmiger Einbau



### Ideales Klima für Feinkost, Salate und Snacks

Der sich durch die stufenförmige Konstruktion ergebende sogenannte „Kältesee“ ist ein unbedingtes Muss für empfindliche Salate und Feinkost. Zusammen mit der großen Verdampferoberfläche ergibt sich eine hohe Feuchtigkeit für schonende Kühlung. Offene Lebensmittel bleiben länger frisch, wenn die Kühlung mit dem patentierten WIHA-FRISCHE-SYSTEM ausgestattet wird. Die aus der Thekenumgebung eingeschleppten artfremden Bakterien und Keime beschleunigen den Alterungsprozess der offenen Lebensmittel. Unser patentiertes FRISCHE-SYSTEM filtert und entkeimt den Umluftstrom und bildet somit die Grundlage für eine längere Frische.

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 120 Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
SKE 120 - 400 *	5957	20520	370 W	230V/210W	■
SKE 120 - 600 *	5933	20521	370 W	230V/270W	■ ■
SKE 120 - 800	5934	20522	450 W	230V/350W	■ ■ ■
SKE 120 - 1200	5935	20523	605 W	230V/390W	■ ■ ■ ■
SKE 120 - 1600	5936	20524	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■ ■
SKE 120 - 1600 D (2 Luftkühler)	5882	20527	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■ ■
SKE 120 - 2000 D (2 Luftkühler)	5937	20526 **	1060 W	230V/750W	■ ■ ■ ■ ■ ■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigen Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	33194
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33195
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 47.	
Bodenträger einzeln, einschwenkbar	5982

	Art.-Nr.
IMPULS-Einlegeboden mit 2 Bodenträgern	
Breite 400 mm	5980
Breite 600 mm	5981
Mit dem IMPULS-Einlegeboden ist eine horizontale oder schräg zum Kunden geeignete Warenpräsentation möglich.	
Aufwandung seitlich für SKE (Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.)	6403
DUO-Brücke SKE 120 (Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinheiten.)	6405

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsetzung zum Kühlen von Feinkost und Salaten mit einer Warenhöhe bis zu max. 12 cm. Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende (Oberfläche geschliffen) ist mit Schlitzen zum Einhängen von Bodenträgern für einen schräg einstellbaren Warenboden ausgestattet. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf. Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

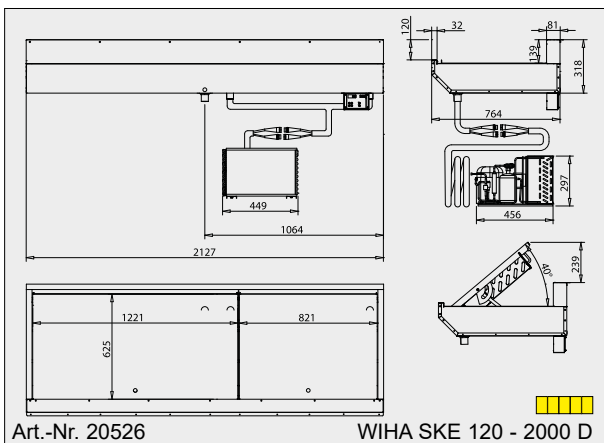
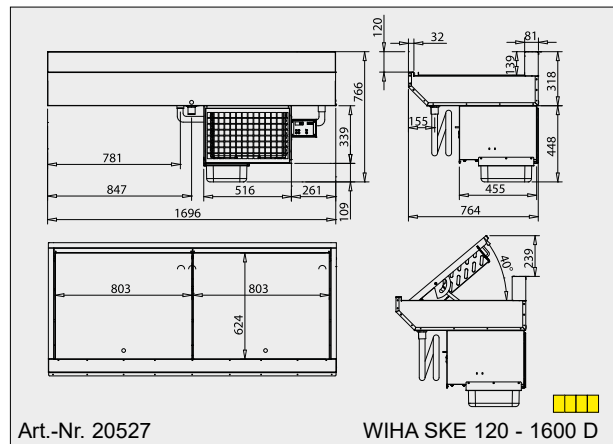
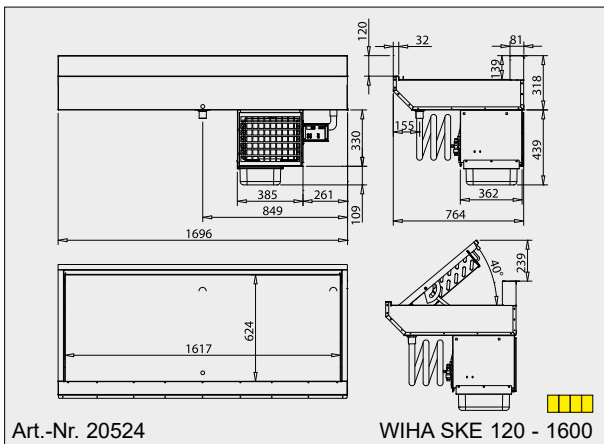
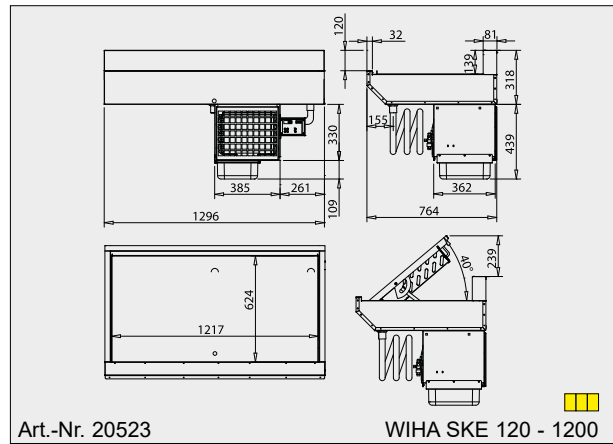
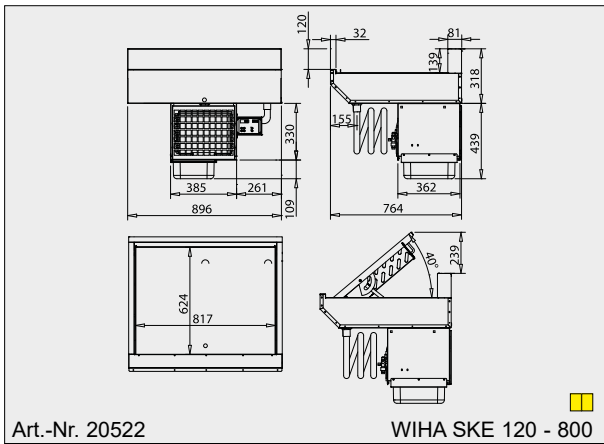
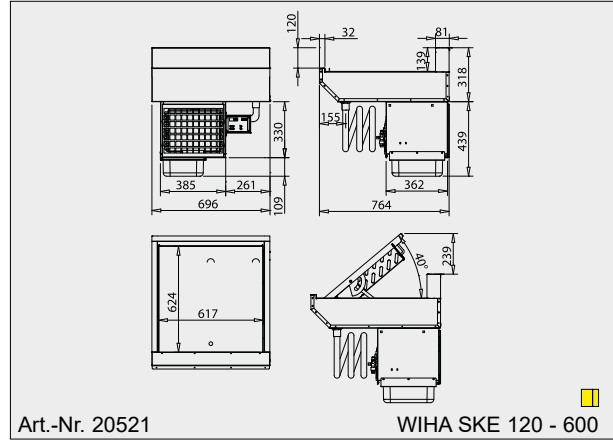
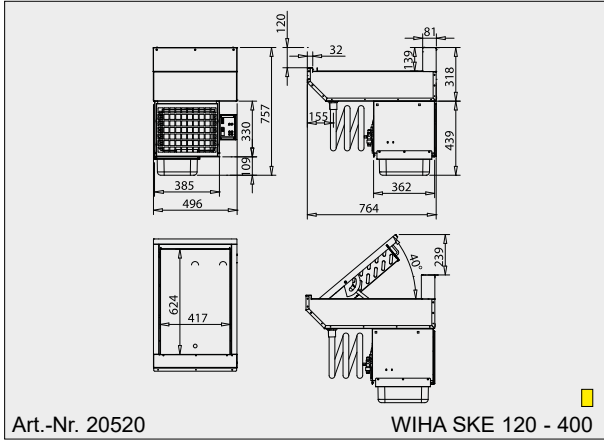
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel und Ausgabetecken. Ausführung siehe Seite 48.

# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau



**2**  
Stufenförmiger  
Einbau

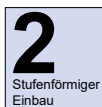


**Tipp: Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM für längere Frische.**  
 Torten bleiben länger frisch, wenn artfremde Bakterien und Keime, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden. Unser FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame, patentierte Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung. Die Torten befinden sich so in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.

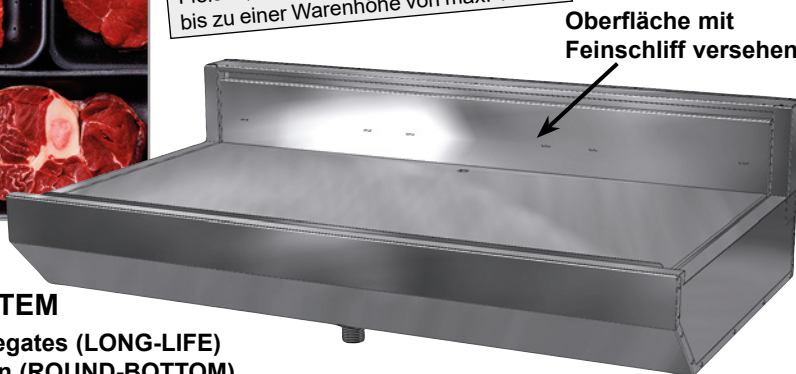
Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

### Stufen-Kühleinsatz SKE 150

Ideal für Fleisch und Feinkost



**Bevorzugte Anwendung:**  
Fleisch, Aufschnitt, Feinkost und Salate  
bis zu einer Warenhöhe von max. 15 cm.



#### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

#### Ideales Klima für Fleischerzeugnisse

Da der Umluft-Verdampfer unterhalb der Edelstahl-Warenauflage angeordnet ist, wird das Fleisch von unten durch eine Kontaktkühlung und von oben mit einer sanften Umluftkühlung gekühlt. Dies ergibt ein ideales Klima für Fleischwaren.

Offene Fleischerzeugnisse bleiben länger frisch, wenn die Kühlung mit dem patentierten WIHA-FRISCHE-SYSTEM ausgestattet wird. Die aus der Thekenumgebung eingeschleppten artfremden Bakterien und Keime beschleunigen den Alterungsprozess der offenen Lebensmittel. Unser patentiertes FRISCHE-SYSTEM filtert und entkeimt den Umluftstrom und bildet somit die Grundlage für eine längere Frische.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 150 Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
SKE 150 - 400 *	5958	20540	370 W	230V/210W	■
SKE 150 - 600 *	5938	20541	370 W	230V/270W	■■
SKE 150 - 800	5939	20542	450 W	230V/350W	■■■
SKE 150 - 1200	5940	20543	605 W	230V/390W	■■■■
SKE 150 - 1600	5941	20544	825 W	230V/540W	■■■■■
SKE 150 - 1600 D (2 Luftkühler)	5883	20567	825 W	230V/540W	■■■■■
SKE 150 - 2000 D (2 Luftkühler)	5942	20546 **	1060 W	230V/750W	■■■■■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlem geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

#### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	33194
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	<b>10197</b>
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 47.	
Bodenträger einzeln, einschwenkbar	5982

	Art.-Nr.
IMPULS-Einlegeboden mit 2 Bodenträgern	
Breite 400 mm	5980
Breite 600 mm	5981
Mit dem IMPULS-Einlegeboden ist eine horizontale oder schräg zum Kunden geneigte Warenpräsentation möglich.	
Aufwandung seitlich für SKE (Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.)	6403
DUO-Brücke SKE 150 (Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsätzen.)	6406

#### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Fleisch, Feinkost und Salaten mit einer Warenhöhe bis zu max. 15 cm. Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende (Oberfläche geschliffen) ist mit Schlitzen zum Einhängen von Bodenträgern für einen schräg einstellbaren Warenboden ausgestattet. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf. Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

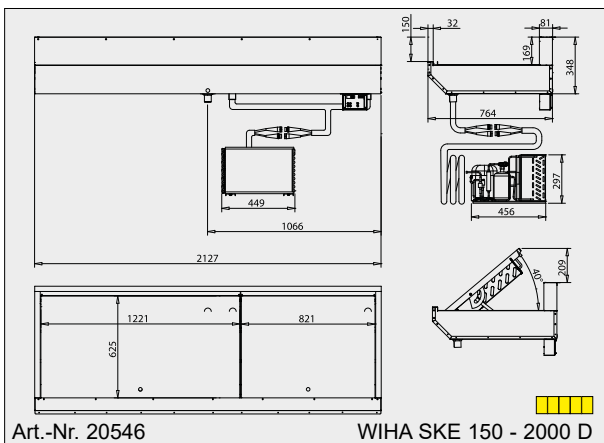
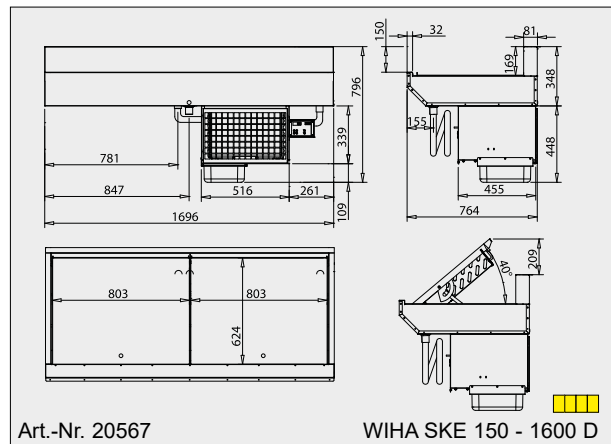
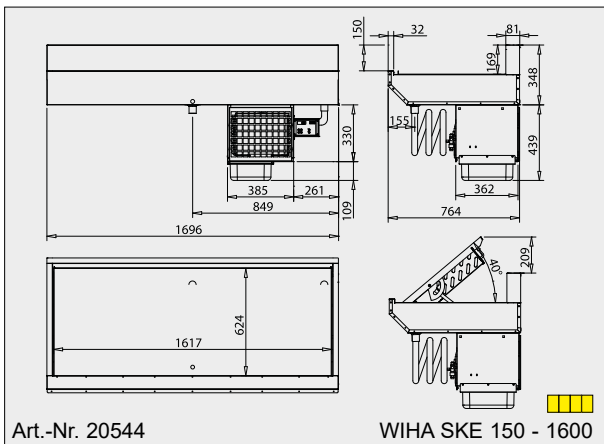
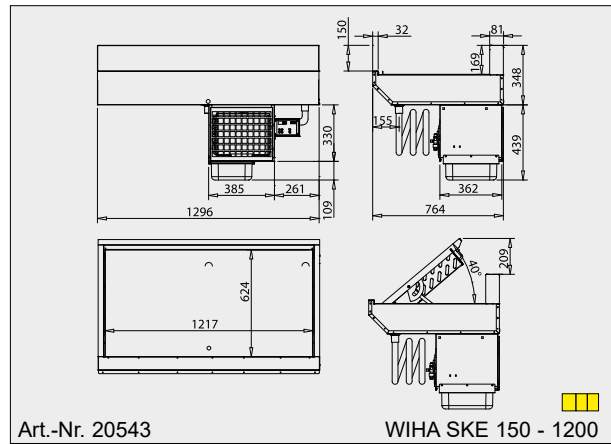
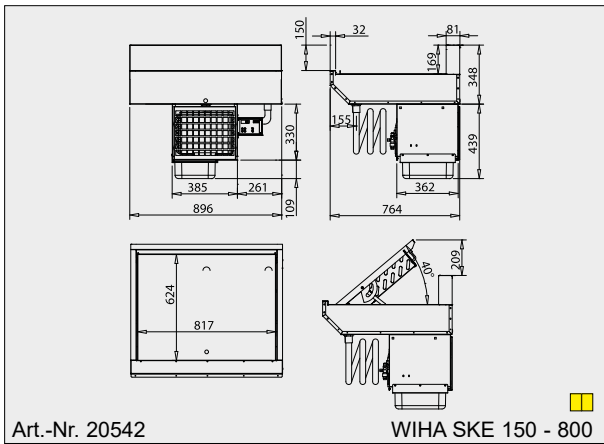
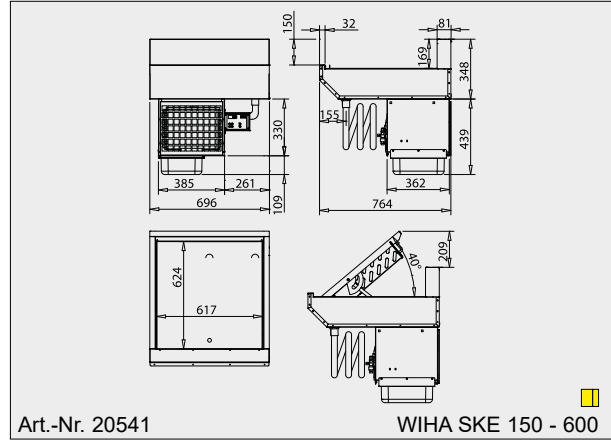
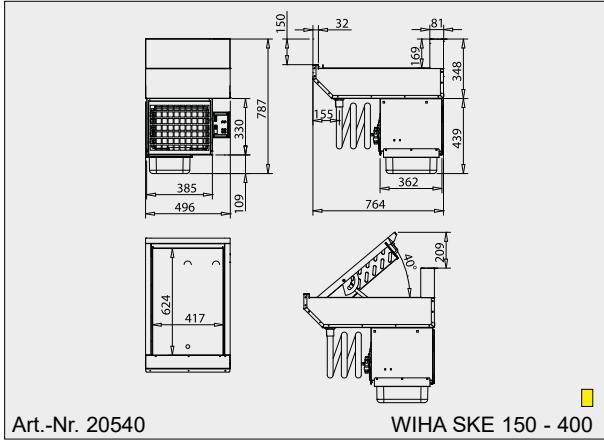
Ausführung siehe Seite 48.

# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau



**2**  
Stufenförmiger  
Einbau



**Tipp: Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM für längere Frische.**  
 Torten bleiben länger frisch, wenn artfremde Bakterien und Keime, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden. Unser FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame, patentierte Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung. Die Torten befinden sich so in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/ Kundenbereich“ abrufbar.

# Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SB

Ideal für die Selbstbedienung



**2**  
Stufenförmiger Einbau

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Extra großer Verdampfer
- Liftverdampfer



### Für die Selbstbedienung optimiert!

Durch die stufenförmige Konstruktion und die 3-seitige Glasschürze ergibt sich ein „Kältesee“, in welchem SB-Waren sicher gekühlt werden können.

Sollen offene Lebensmittel verkauft werden, ist bauseits ein Hustenschutz in der vorgeschriebenen Form vorzusehen. Bei offenen Lebensmitteln empfehlen wir die Verwendung unseres patentierten WIHA-FRISCHE-SYSTEMS.

**Bevorzugte Anwendung:**  
Fleisch, Aufschnitt, Feinkost, Salate und Käse bis zu einer Warenhöhe von ca. 10 cm.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SB Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
SKE 150 SB - 600 *	6346	20561	450 W	230V/350W	■
SKE 150 SB - 800	6347	20562	450 W	230V/350W	■
SKE 150 SB - 1200	6348	20563	605 W	230V/390W	■
SKE 150 SB - 1600	6349	20564	825 W	230V/540W	■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	33194
Maschinenschutzblende Typ 450-825	
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (siehe Seite 404)	<b>10197</b>

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 47.

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz mit 3-seitiger Glasschürze zum Kühlen von Fleisch, Aufschnitt, Feinkost, Salaten und Käse mit einer Warenhöhe bis zu ca. 10 cm.

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

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung siehe Seite 48.

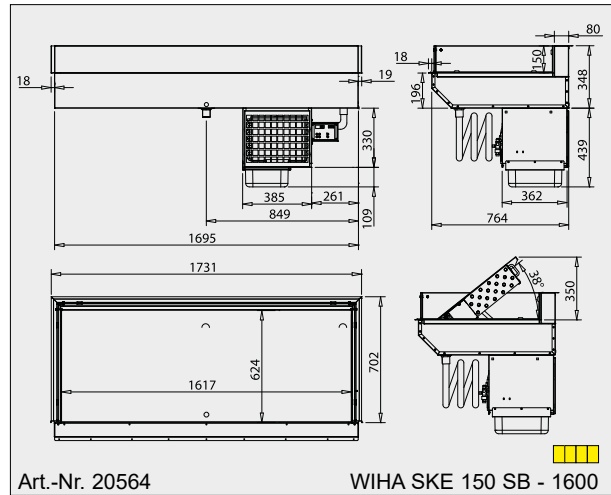
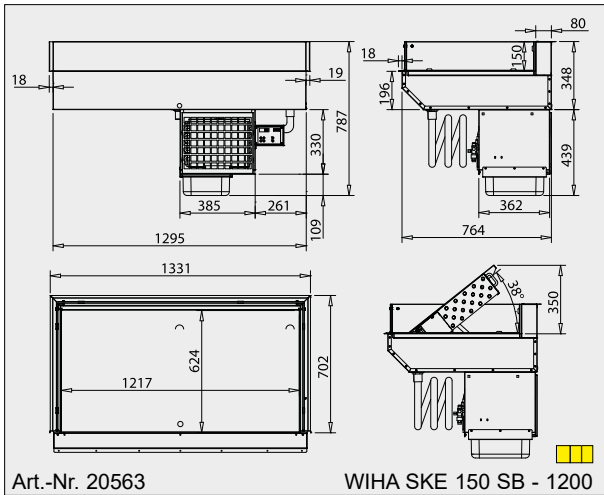
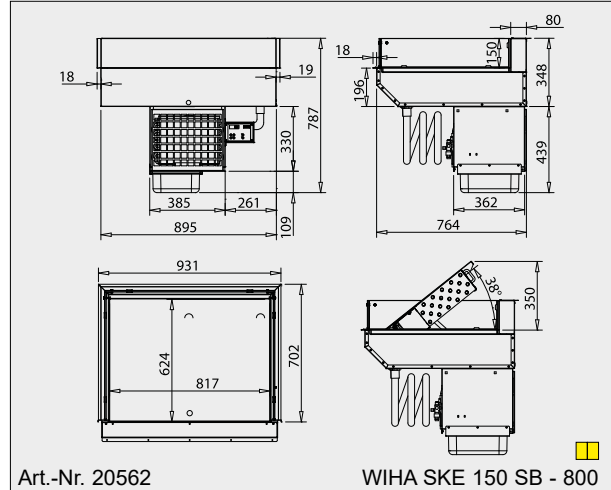
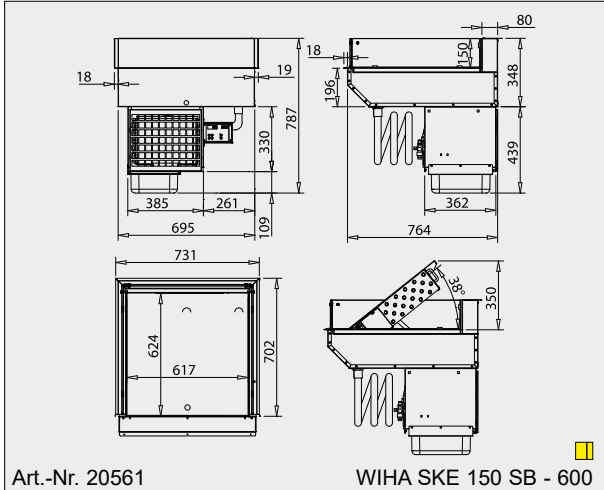
# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau



**2**

Stufenförmiger Einbau



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere Steuerung TMP 620

Art.-Nr. 12201



Mehr Informationen zur Steuerung in Kapitel 16 auf Seite 409.



Längere Lebensdauer des Kälteaggregates. Die WIHA-LONG-LIFE-Funktion überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z.B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermieden.

**Tipp: Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM für längere Frische.**  
 Torten bleiben länger frisch, wenn artfremde Bakterien und Keime, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden. Unser FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame, patentierte Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung. Die Torten befinden sich so in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.

### Stufen-Kühleinsatz SKE 180

Ideal für Käse



**2**  
Stufenförmiger Einbau

**Bevorzugte Anwendung:**  
Käse und andere hohe Lebensmittel bis zu einer Warenhöhe von max. 18 cm.

Optimales Klima für Käse und andere hohe Lebensmittel

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer



WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 180 Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
SKE 180 - 400 *	5959	20580	370 W	230V/210W
SKE 180 - 600 *	5943	20581	370 W	230V/270W
SKE 180 - 800	5944	20582	450 W	230V/350W
SKE 180 - 1200	5945	20583	605 W	230V/390W
SKE 180 - 1600	5946	20584	825 W	230V/540W
SKE 180 - 1600 D (2 Luftkühler)	5998	20587	825W	230V/540W
SKE 180 - 2000 D (2 Luftkühler)	5947	20586 **	1060 W	230V/750W

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

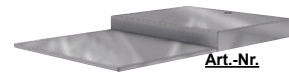
\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

#### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	33194
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33195
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	<b>10197</b>
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322
Bodenträger einzeln, einschwenkbar	5982
IMPULS-Einlegeboden mit 2 Bodenträgern	
Breite 400 mm	5980
Breite 600 mm	5981
Mit dem IMPULS-Einlegeboden ist eine horizontale oder schräg zum Kunden geneigte Warenpräsentation möglich.	
<b>Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM</b> siehe Seite 47.	
Aufwandung seitlich für SKE	6403
(Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.)	

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

DUO-Brücke SKE 180  
Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsätzen.



Stufeneinsatz mit spiegelnder Oberfläche  
Breite 400 mm, Höhen 12/50 mm  
Breite 600 mm, Höhen 12/50 mm

#### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Käse und anderen hohen Waren mit einer Warenhöhe bis zu max. 18 cm. Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende (Oberfläche geschliffen) ist mit Schlitzen zum Einhängen von Bodenträgern für einen schräg einstellbaren Warenboden ausgestattet. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf. Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

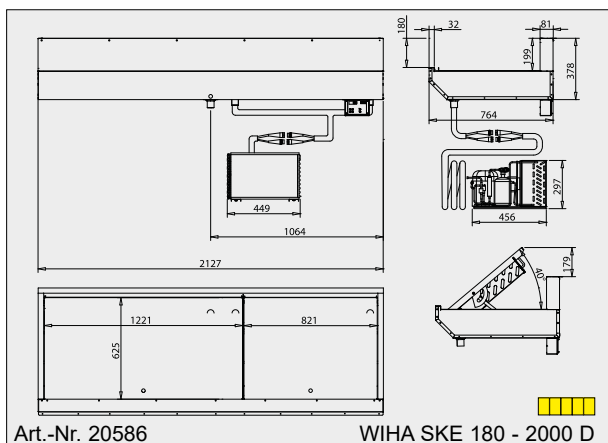
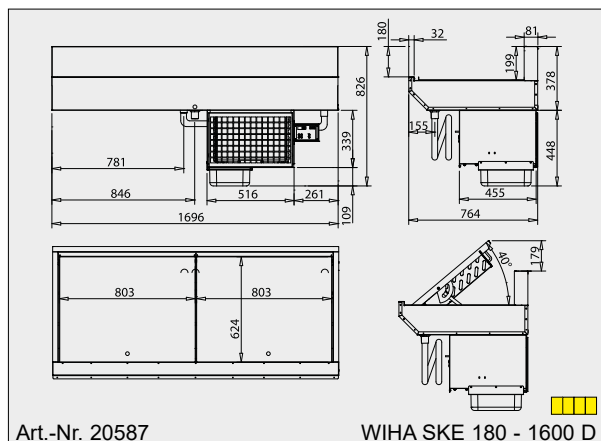
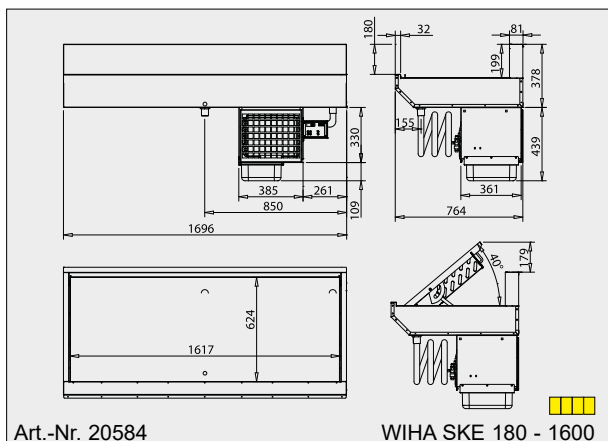
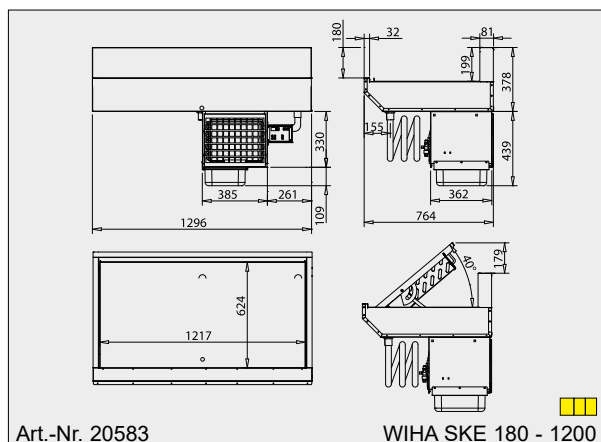
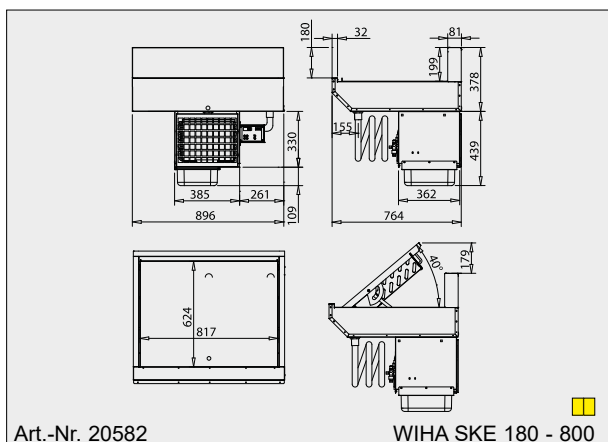
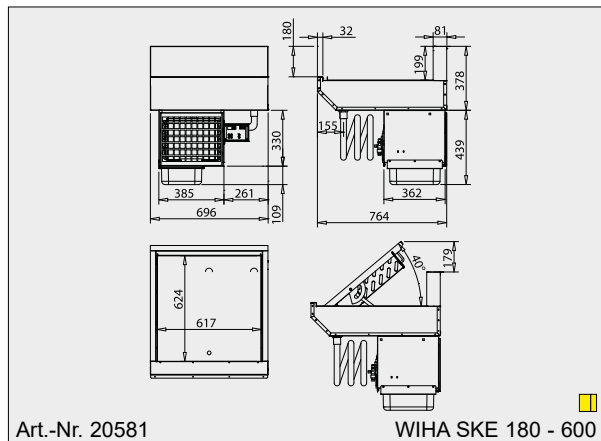
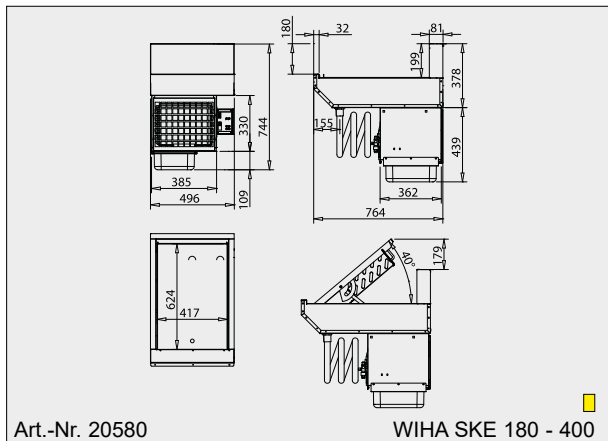
Ausführung siehe Seite 48.

# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau



**2**  
Stufenförmiger  
Einbau



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



### Stufen-Kühleinsatz SKE PLUS

Gekühlte Zwischenablage für bedienseitig offene Theken

**WiHA**  
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

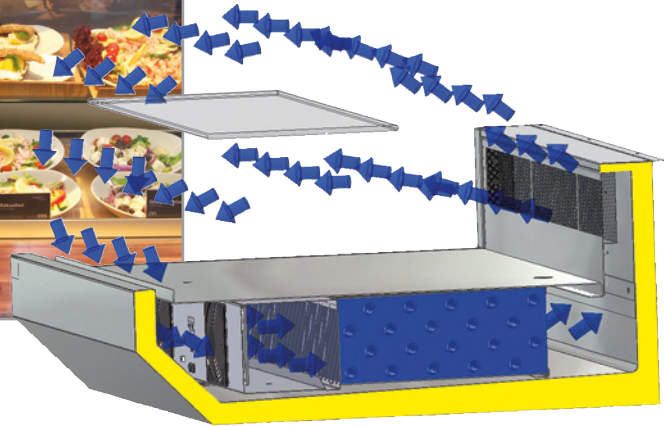
**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates



**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
(Sonderzubehör)  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**WiHA**  
**ROUND-BOTTOM**  
Einfache Reinigung des Wannensbodens

**2**  
Stufenförmiger Einbau



**Verkaufen Sie 30% mehr!**

Mit der oberen gekühlten Zwischenablage ist es möglich.

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Kühlung der Zwischenablage auf Knopfdruck wahlweise zuschaltbar
- Extra großer Verdampfer
- Liftverdampfertechnik für einfache Reinigung
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)

### Steigern Sie Umsatz und Rendite mit dem Kühleinsatz SKE PLUS.

Mit diesem Kühleinsatz ist es möglich, bei Bedarf die Zwischenablage für den Verkauf gekühlter Produkte zusätzlich zu nutzen. So kann z. B. in umsatzstarken Zeiten das Warenangebot werbewirksam erweitert werden.

Durch die unauffällige Technik bringen Sie zusätzliche Verkaufsware nach vorne und schaffen somit zusätzliche Kaufanreize!

WiHA SKE PLUS	Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung – Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
SKE PLUS - 800	14820	14823	605 W	230V/390W	■ ■ +
SKE PLUS - 1200	14821	14824	825 W	230V/540W	■ ■ ■ +
SKE PLUS - 1600	14822	14825	1060 W	230V/750W	■ ■ ■ ■ +



Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden **einschließlich Steuerung TMP 630 SPLIT** und Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

WiHA SKE PLUS mit Zwischenablage und Beleuchtung	Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung – Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
SKE PLUS m. Zwi. - 800	14826	14829	605 W	230V/390W	■ ■ +
SKE PLUS m. Zwi. - 1200	14827	14830	825 W	230V/540W	■ ■ ■ +
SKE PLUS m. Zwi. - 1600	14828	14831	1060 W	230V/750W	■ ■ ■ ■ +



Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden **einschließlich Steuerung TMP 630 SPLIT** und Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert  
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss

**Art.-Nr.**  
**33196**  
**3815**

Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)  
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse  
Maschinenschutzblende Typ 605  
Maschinenschutzblende Typ 825/1060

**Art.-Nr.**  
**12219**  
**33194**  
**33195**

# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau



### Beschreibung

Umluft-Kühleinheit mit zuschaltbarer Kühlung für eine oberhalb der unteren Warenauslage montierten Zwischenablage. Ausführung zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 8 cm in der unteren Warenauslage bzw. mit einer Warenhöhe bis zu 6 cm auf der oberen Zwischenablage. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf.  
 Temperaturen: < 7 °C bei 25%/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN 23953)  
 Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Zur Reinigung des hinteren Wannbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).  
 Bei der Festlegung der Position der Zwischenablage sind die Abmessungen gemäß Zeichnung einzuhalten. Der horizontale Abstand der Zwischenablage zur Frontscheibe beträgt 80 mm. Der Abstand vom Ausblaskanal zur Zwischenablage beträgt 340 mm. Der Abstand von der Oberseite der Zwischenablage zur unteren Warenauslage beträgt 240 mm. Die Tiefe der Zwischenablage beträgt max. 300 mm. Werden gebogene Frontscheiben (Panoramagläser) verwendet, fällt die Tiefe der Zwischenablage entsprechend geringer aus.

Bei externem Kälteaggregat  
 Lieferung einschließlich:  
 - Expansionsventil für R134a/R513A  
 - Steuerung TMP 630 SPLIT

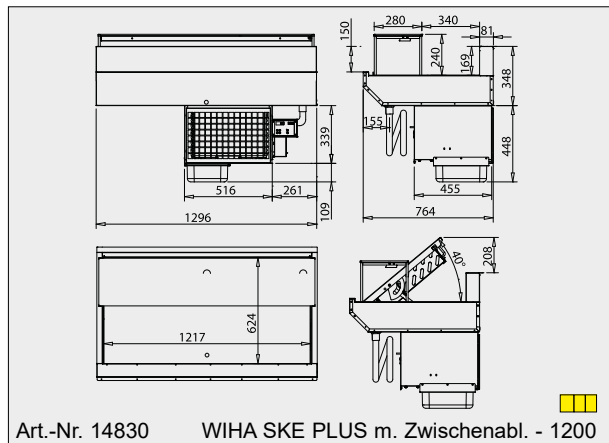
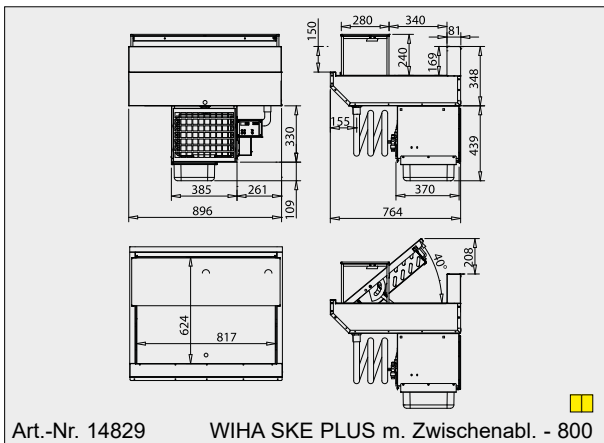
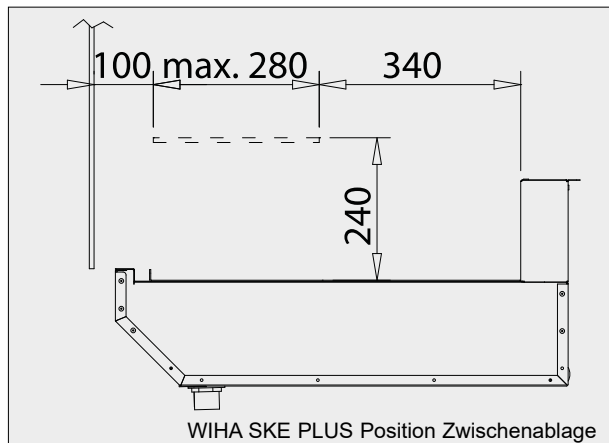
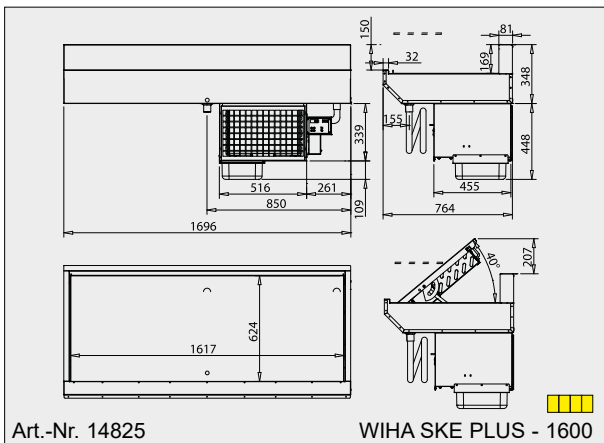
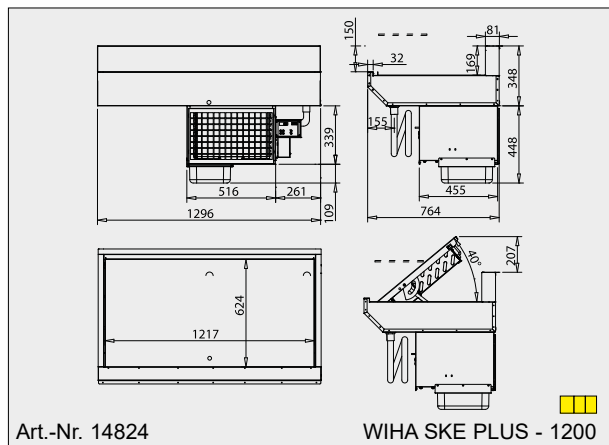
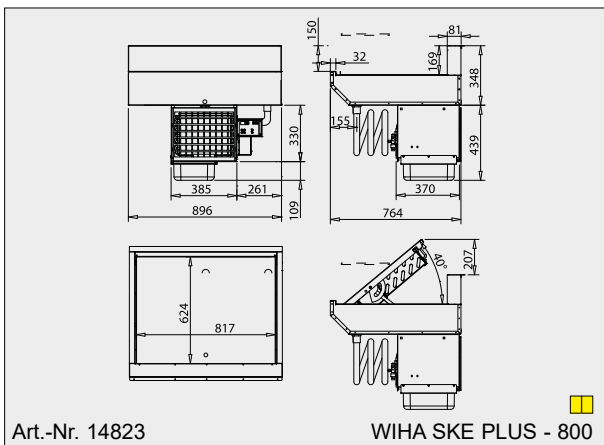
### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein beschichteter Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl angeordnet.  
 Zur Reinigung des Wannensbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK).

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist das Bedienteil der digitalen Abtau- und Temperatursteuerung TMP 630 SPLIT montiert. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**

**2**  
 Stufenförmiger  
 Einbau



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

### SKE 120 IMPULS KOMBI

Einfach bis zur gewünschten Gesamtbreite kombinieren

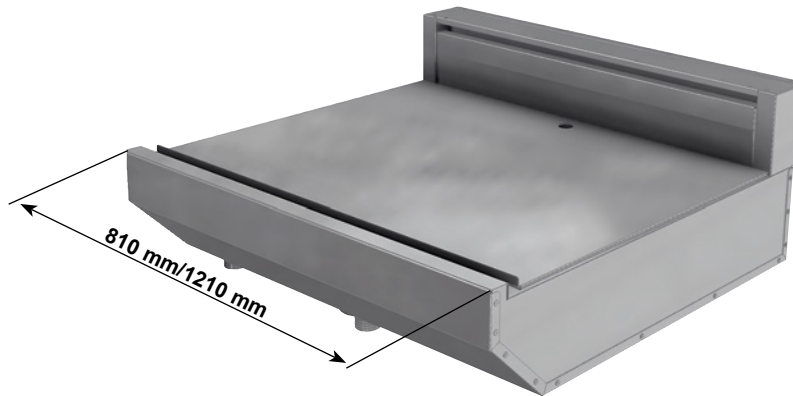
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**SPLIT-CONTROL**  
(Sonderzubehör)  
Flaches Herausnehmbares Bedienteil

**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

**ROUND-BOTTOM**  
Einfache Reinigung des Wannenbodens

**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates



**2**  
Stufenförmiger Einbau

- Einfach bis zur gewünschten Gesamtbreite kombinieren
- Warenauslage zur Kundenseite hochstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)
- Leichtes Abschwenken des Luftkühlers mit Gasfedertechnik (MOVE-DOWN) zur Reinigung des Verdampfers
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Servicefreundlich (MOVE-AWAY-TECHNIK)
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

**Bevorzugte Anwendung:**  
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von max. 12 cm.

2 x SKE 120 IMPULS KOMBI 1200



1 x SKE 120 IMPULS KOMBI 800 + 1 x SKE IMPULS KOMBI 1200



2 x SKE 120 IMPULS KOMBI 800



1 x SKE 120 IMPULS KOMBI 1200



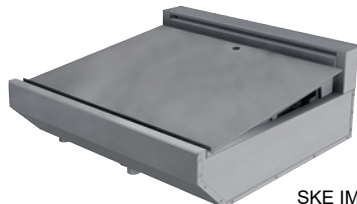
1 x SKE 120 IMPULS KOMBI 800



### Einfach zur gewünschten Gesamtbreite kombinieren!

Der Kühleinsatz SKE IMPULS KOMBI ist exakt auf die erforderlichen Breitenmaße für Euro-Ausstellbleche abgestimmt. Der Kühleinsatz ist dabei konstruktiv so ausgeführt, dass mehrere Kühleinsätze miteinander kombinierbar sind.

Mit den zwei Standardgrößen 800 und 1200 kann ab Größe 2 jede Gesamtbreite einfach aufgebaut werden.



SKE IMPULS mit aufgestellter Warenauslage.

### MOVE-UP der Kunde sieht mehr und wird zum Kauf angeregt!

Die Warenfläche vom SKE IMPULS KOMBI kann waagrecht oder für den Impulsverkauf zum Kunden hoch gestellt werden (MOVE-UP-FUNKTION). So ist individuell zum Warensortiment die optimale Präsentation für jedes Warensortiment einstellbar.

Die MOVE-UP-Funktion bringt die Waren dichter an den Kunden. Der Kunde sieht einfach mehr und der Impuls zum Kauf wird so gesteigert.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 120 IMPULS KOMBI Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
SKE 120 IMPULS KOMBI - 800	21840	22850	810	450 W	230V/480W <span style="color: yellow;">■</span>
SKE 120 IMPULS KOMBI - 1200	21841	22851	1210	605 W	230V/600W <span style="color: yellow;">■</span>

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau



### Sonderzubehör

Verbinderblende (wird auf die Seitenwände zweier aneinandergereihter Einsätze aufgesteckt)  
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert

Art.-Nr.

21842

33196

Art.-Nr.

3815

33194

Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss  
Maschinenschutzblende Typ 450/605  
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat

**2**  
Stufenförmiger Einbau

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max. 12 cm.  
Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.  
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, 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 1.4301, angeordnet.  
Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK).

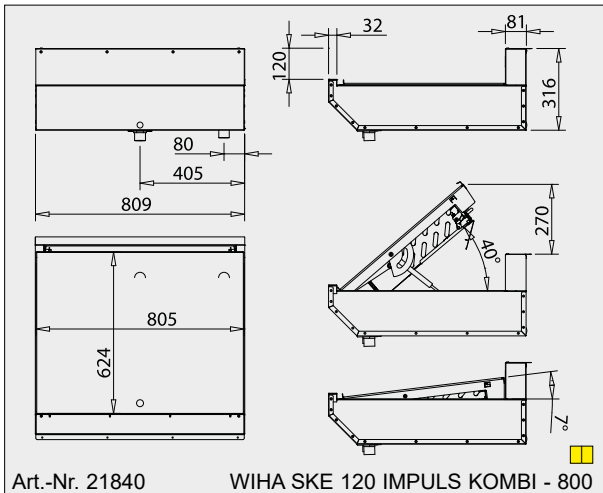
Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).  
Im Kühlbetrieb sind für verschiedene Lebensmittel zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar.

### Bei externem Kälteaggregat

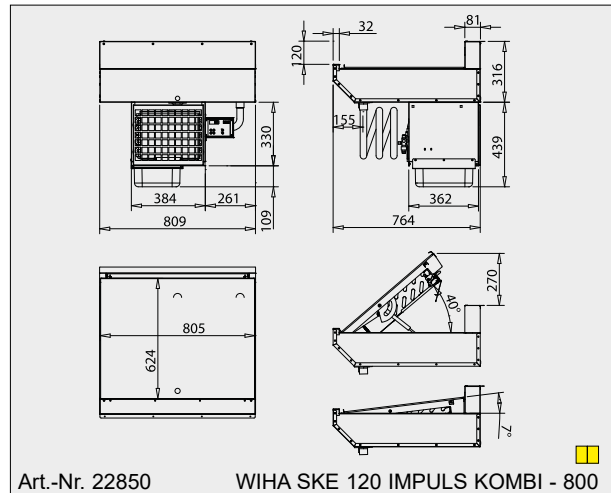
Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A

### Ausführung Kälteaggregat

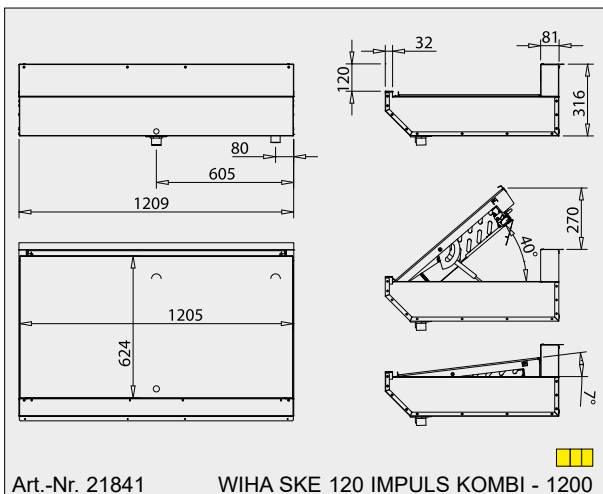
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**



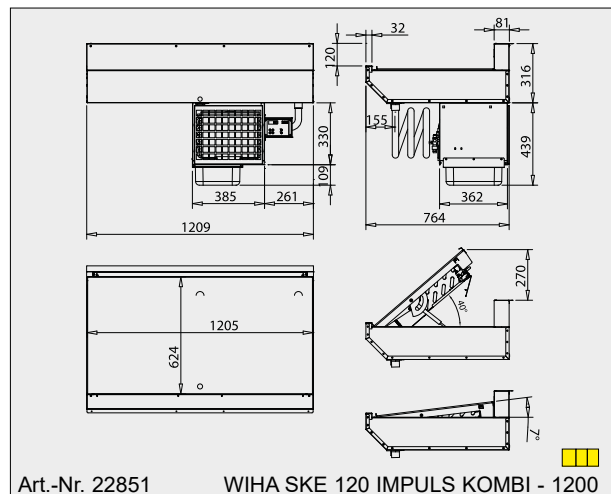
Art.-Nr. 21840 WIHA SKE 120 IMPULS KOMBI - 800



Art.-Nr. 22850 WIHA SKE 120 IMPULS KOMBI - 800



Art.-Nr. 21841 WIHA SKE 120 IMPULS KOMBI - 1200



Art.-Nr. 22851 WIHA SKE 120 IMPULS KOMBI - 1200

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

# GUSTO

für den guten Geschmack!

Umluft-Kühleinsatz für individuelle Frische-Theken

**2**  
Stufenförmiger  
Einbau



Einbaubeispiel



**Bevorzugte Anwendung:**  
Fleisch und Feinkost bis zu einer  
Warenhöhe von ca. 15 cm.

# GUSTO

für den guten Geschmack!

- **Perfekte Warenpräsentation**
- **Lange Frische durch hohe Luftfeuchtigkeit**
- **Einfache und sichere Reinigung (Liftverdampfer)**
- **Hohe Wirtschaftlichkeit und Energieeffizienz**
- **Mit patentiertem WIHA-FRISCHE-SYSTEM lieferbar**
- **Auch abgewinkelte und bogenförmige Verläufe möglich!**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**



**Auch über Eck und  
in gebogener Form lieferbar!**

### Perfekte Warenpräsentation

Für die Präsentation von Fleischereiprodukten und Feinkost spielen sowohl eine gleichmäßige Lagertemperatur, als auch eine hohe Luftfeuchtigkeit eine wichtige Rolle. Beides wird in dem Umluft-Kühleinsatz GUSTO durch einen extra großen Verdampfer und durch einen laminaren Luftstrom gewährleistet.

Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, welches eine hochwirksame Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung beinhaltet, reinigt und entkeimt die Umluft für eine längere Frische.

Für eine hohe Energieeffizienz setzen wir bereits in der Grundausführung energiesparende EC-Lüftermotoren ein.

### Individuelles Design

Mit dem Umluft-Kühleinsatz GUSTO können sowohl Bedien- als auch Selbstbedienungstheken gebaut werden. Neben den Standardlängen kann GUSTO auch nach Ihren Maßwünschen gefertigt werden, wobei **auch abgewinkelte und bogenförmige Verläufe möglich** sind.

Durch diese nahezu unbegrenzten Gestaltungsmöglichkeiten haben Sie die Möglichkeit, dem Fachgeschäft ein individuelles Design zu geben!

# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau



**2**  
Stufenförmiger Einbau

WIHA GUSTO	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.				
GUSTO 1250	23851	23871	1350	1025	700 W	230V/420W
GUSTO 1875	23852	23872	1975	1025	1050 W	230V/620W
GUSTO 2500	23853 *	23873	2600	1025	1400 W	230V/860W

\* Hier ist die Steuerung TMP 2630, Art.-Nr. 12223 erforderlich.

Bitte fragen Sie Sonderlängen und Sonderformen an.

**GUSTO Sonderbau (nur Maße geändert)**

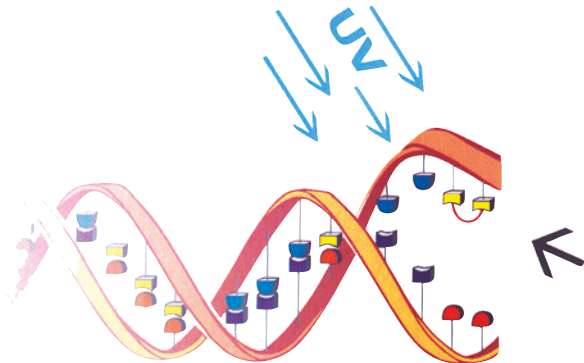
Art.-Nr. 22300

**GUSTO Sonderbau (abgewinkelt oder bogenförmig)**

Art.-Nr. 22301

### Sonderzubehör

	<u>Art.-Nr.</u>
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>3815</b>
<b>Steuerung für Modelle GUSTO 1250 und 1875:</b>	
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	<b>12201</b>
Steuerung TMP 630 KOMPAKT für ext. Kälteaggregat	<b>12202</b>
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	<b>12210</b>
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	<b>12219</b>
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbauegehäuse	
<b>Steuerung für Model GUSTO 2500:</b>	
Steuerung TMP 2630 für ext. Kälteaggregat	<b>12223</b>
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Schlauchlänge der Brause 1,25 m, bauseitiger Abfluss erforderlich)	<b>6322</b>
Weiterer Schnellanschluss in Wanne montiert	<b>6324</b>
<b>Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200</b>	<b>23803</b>
(Für Länge 1250 wird 1 Stk. benötigt, für Länge 2500 werden 2 Stk. benötigt)	
<b>Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600</b>	<b>23804</b>
(Für Länge 1875 wird 1 Stk. benötigt)	



### Das WIHA-FRISCHE-PATENT

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. Bereits vor Eintritt in den Verdampfer wird die Luft mit einer intensiven UVC-Strahlung entkeimt. Staubpartikel werden über Filter ausgefiltert – erst dann wird die Luft im Verdampfer abgekühlt und als sauberer Luftschleier schützend über die empfindlichen Waren gelegt.

**Die offenen Lebensmittel befinden sich so in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.**

**GUSTO** für den guten Geschmack!

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz für Frischetheken mit erhöhtem Luftausblasbereich zum Kühlen von Fleisch, Feinkost und Molkereiprodukte mit einer Warenhöhe von bis zu ca. 15 cm. Hohe Luftfeuchtigkeit durch große Verdampfer und laminarer Luftströmung. Die Waren müssen unterhalb des Luftausblasbereichs angeordnet sein. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich.

#### Temperaturen GUSTO 1250, 1875 und 2500 und GUSTO Sonderbau in gerader Form:

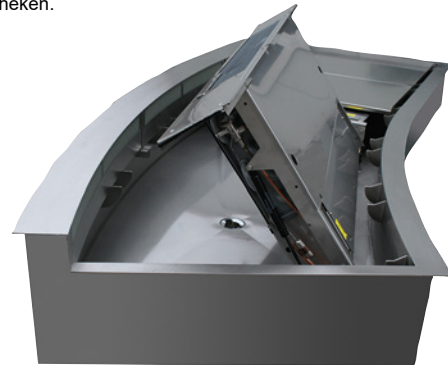
Bedientheke bei nur an der Bedienungsseite offenem Glasaufsatz:  
< 5°C bei UT 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

SB-Theke mit 3-seitige 20 cm hoher Glasschürze:  
< 7°C bei UT 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

#### Temperaturen GUSTO Sonderbau in abgewinkelter Form und runder Form:

Bedientheke bei nur an der Bedienungsseite offenem Glasaufsatz:  
< 7°C bei UT 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.



Einfache Reinigung des Wannenbodens durch Liftverdampfer.



Bei Bedarf kann die Reinigungsbrause einfach auf den Schnellanschluss im Wannenboden aufgesteckt werden.



Über Eck und auch in runder Form lieferbar!

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogenen Abflussverschraubungen 1 1/4" gefertigt. Isolierung FCKW-frei mit äußerer Dampfsperre aus Aluminiumfolie. Innerhalb der Wanne befinden sich je nach Größe mehrere Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende, energieeffiziente EC-Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung.

Der Warenboden besteht aus Edelstahl mit geschliffener Oberfläche. Je nach Wannengröße ist der Warenboden mehrfach geteilt. Zur Reinigung der Innenwanne können die Edelstahl-Warenböden abgenommen werden und die Verdampfer können mit Ventilatoren und Luftleitblechen nach oben geschwenkt werden. Somit ist der glatte Wannengrund zur Reinigung leicht zugänglich. Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Auf Wunsch auch mit Reinigungsbrause und WIHA-FRISCHE-SYSTEM, welches Umluftfilter und eine UVC-Entkeimungsvorrichtung enthält, lieferbar.

#### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

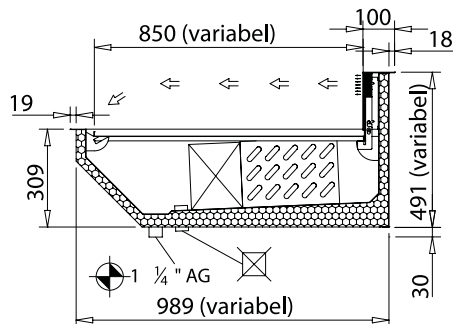
### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 (für GUSTO 1250 und 1875) bzw. TMP 2630 (für GUSTO 2500) verwendet, welche über Steckverbinder mit Kälteaggregat und Kühlwanne verbunden wird. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein freizutragender Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

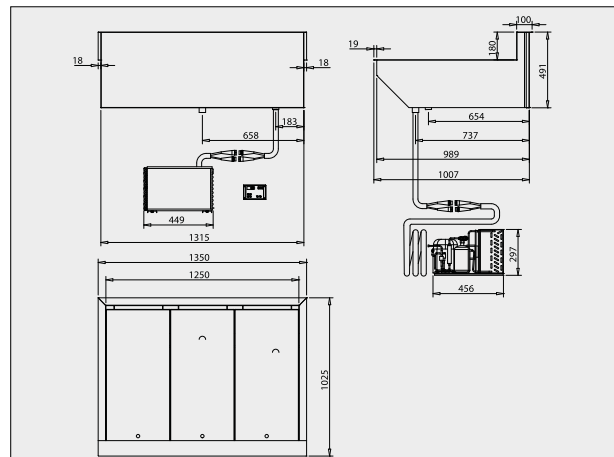
**2**  
Stufenförmiger  
Einbau



Querschnitt „GUSTO“ bei gerader Bauform.

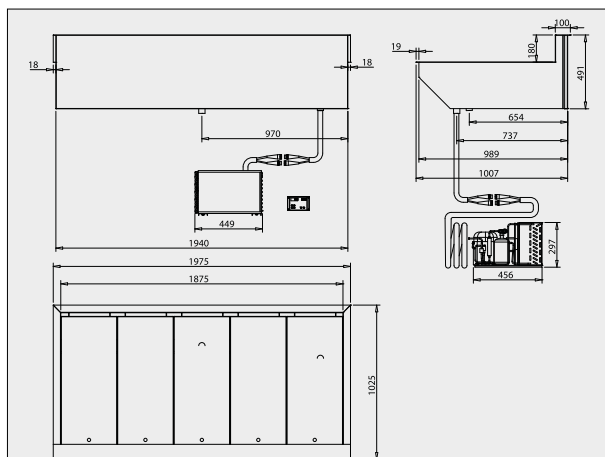
Anmerkung: Unterhalb der Wanne ist ein Freiraum von ca. 30 mm einzuplanen.

## GUSTO für den guten Geschmack!



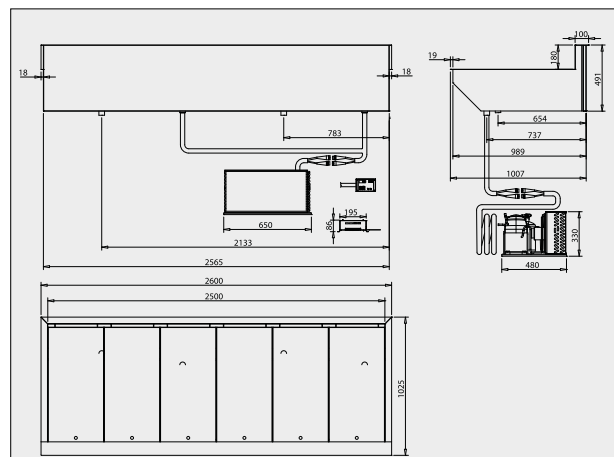
Art.-Nr. 23871

WIHA GUSTO 1250



Art.-Nr. 23872

WIHA GUSTO 1875



Art.-Nr. 23873

WIHA GUSTO 2500

# 2. Umluft-Einbaukühlungen

Stufenförmiger Einbau



## Fischkühleinsatz POSEIDON

Die clevere Umluftkühlung für hochwertige Fischprodukte

**2**  
Stufenförmiger Einbau

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
(Sonderzubehör)  
Flaches herausnehmbares Bedienteil



**Bevorzugte Anwendung:**  
Frischfisch auf Eis, Räucherfisch, Fischbrötchen, Salate und Marinaden.



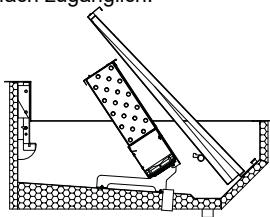
### Fischprodukte optimal präsentieren!

- Mit oder ohne Crushed-Ice verwendbar
- Warenauslagen schräg oder gerade einstellbar
- Warenauslage und Wanne aus seewasserbeständigem Edelstahl (V4A)
- Einfache Reinigung durch Liftverdampfertechnik
- Optional mit Schlauchbrausenanschluss lieferbar

Für den Verkauf von Fisch sind besondere Anforderungen zu erfüllen. Deswegen sind eine sichere Kühlfunktion und ein hoher Hygienestandard besonders wichtig.

Frischfisch ist laut FischHV z. B. auf Eis zu präsentieren. In diesem Kühleinsatz sind die oberen Warenauslagen deshalb gelocht ausgeführt, damit Schmelzwasser sofort abläuft. Mit der integrierten Umluftkühlung wird ein Kaltluftschleier oberhalb der Produkte erzeugt. Das Crushed-Ice hält länger und der Frischfisch wird von beiden Seiten zuverlässig gekühlt.

Für die hygienische Reinigung des Wannenbodens sind die Warenauslagen aufstellbar. Nach dem anschließenden Öffnen der Verdampferpakete ist der untere Wannenboden für die Reinigung einfach zugänglich.



Wanne in Reinigungsstellung mit hochgestelltem Verdampfer.

**Tipp:**  
Auf Maß angefertigte Fischkühleinsätze sind auf Anfrage lieferbar!

Für die optimale Präsentation ist jede Warenauslage horizontal oder schräg einstellbar. So lassen sich z. B. Marinaden und Salate in Schalen horizontal präsentieren, Räucherfisch oder Frischfisch auf Eis wird zum Kunden schräg gestellt.



Auslage in horizontaler Stellung mit Marinaden und Saucen.

WIHA POSEIDON	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Fischkühleinsatz POSEIDON 1250	23975	23978	605 W	230V/350W
Fischkühleinsatz POSEIDON 1875	23976	23979	980 W	230V/479W
Fischkühleinsatz POSEIDON 2500	23977	23980	1260 W	230V/650W

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert.

### Sonderzubehör

Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss  
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat  
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen

**Art.-Nr.**  
**3815**  
**12201**  
**12210**

Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat  
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich!)

**Art.-Nr.**  
**12219**  
**6322**



### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz mit erhöhtem Luftausblasbereich zum Kühlen von Fischprodukten. Hohe Luftfeuchtigkeit durch großen Verdampfer und laminare Luftströmung. Die Waren müssen unterhalb des Luftausblasbereiches angeordnet sein.

Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

Temperaturen bei Verwendung von Crushed Ice: < 2°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953)

Temperaturen bei Verwendung als Umluftkühlung und ohne Crushed Ice: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953)

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Die Innenwanne des Umluft-Kühleinsatzes ist aus hochlegiertem Edelstahl (V4A, Wst-Nr. 1.4404) gefertigt. Die Isolierung besteht aus Polystyrol mit aufseitsseitiger Dampfsperre aus Aluminiumfolie.

Der Umluft-Kühleinsatz ist mit mehreren Crushed-Ice Ausstellebenen für die optimale Präsentation von Fisch ausgestattet. Die Crushed-Ice Ausstellebenen bestehen aus einer unteren Aufnahmeschale mit separatem Tauwasserablauf und einer oberen gelochten Auslage zur Aufnahme von Crushed-Ice. Abschmelzendes Tauwasser wird unterhalb der gelochten Auslage über eine Sammelwanne direkt zur Tauwassersammelrinne abgeführt.

Für die optimale Präsentation sind die Ausstellebenen um ca. 5° zum Kunden geneigt ausgeführt. Bei Bedarf können die Einlegeböden in eine horizontale Lage eingelegt werden.

Unterhalb der Einlegewannen befindet sich die isolierte Innenwanne mit glattem Wannboden und bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4". Zur

Reinigung der Innenwanne können die Crushed Ice Ausstellebenen schräg in eine Halterung platzsparend aufgestellt werden. Anschließend werden die auf dem Wannboden montierten Luftkühler nach oben geschwenkt. In der oberen Position selbsthaltend durch seitlich montierte Gasdruckfedern. Nach dem Hochschwenken ist der glatten Wannboden zur Reinigung leicht zugänglich. Die bedienseitige vertikale Luftaustrittsblende ist nach dem Lösen der seitlichen Verriegelungen einfach herausnehmbar. Anschließend ist eine einfache Reinigung des Luftausblasbereiches möglich.

Einfacher Einbau durch seitlich überstehende Rahmenabdeckung.

#### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

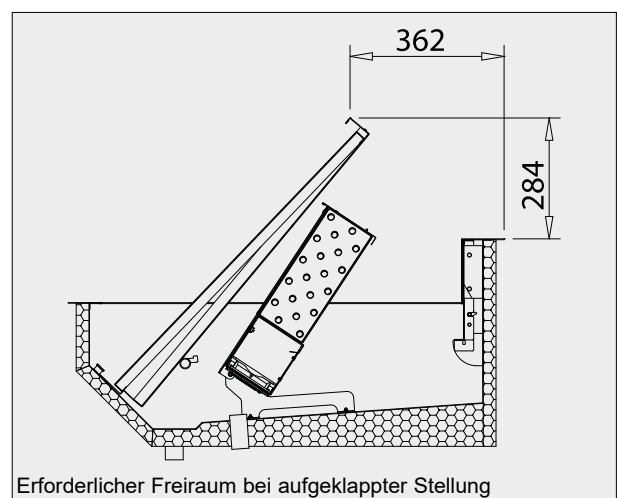
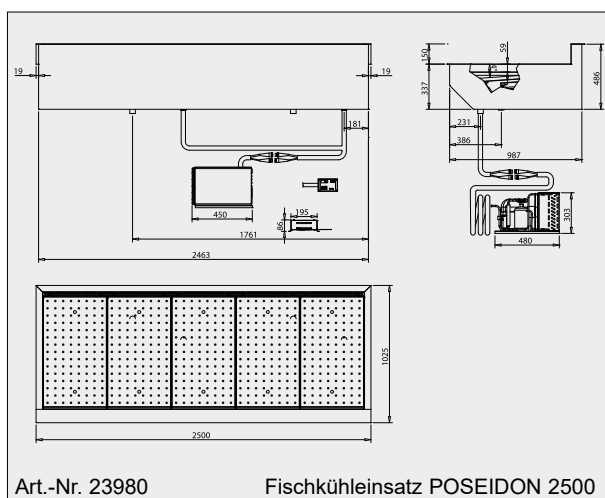
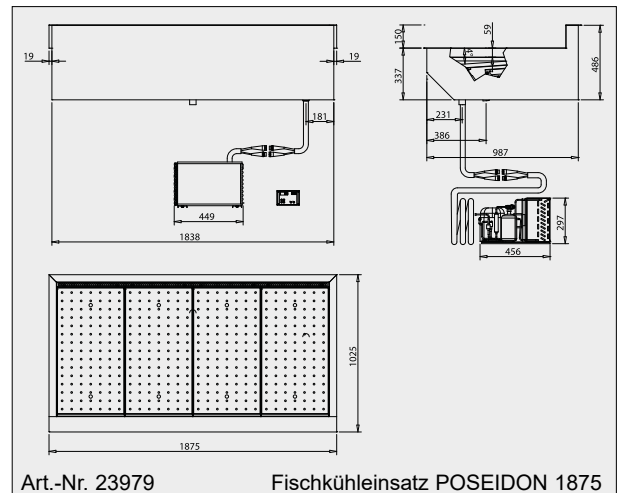
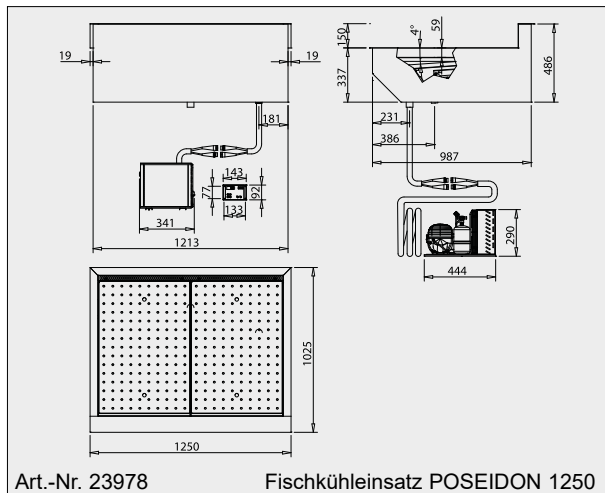
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.

Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit Kälteaggregat und Kühlwanne verbunden wird. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.

**2**  
Stufenförmiger Einbau



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

## 2. Umluft-Einbaukühlungen

Stufenförmiger Einbau



### RONDO® HL

Geeignet für höhere Kuchen, Torten und Snacks

2

Stufenförmiger Einbau



Äußere Form nach Ihren Wünschen!

Der Umluft-Kühleinsatz ist in runder und natürlich auch in gerader Form lieferbar. Auf Wunsch ist das WIHA-FRISCHE-SYSTEM mit Umluftfilter und UVC-Entkeimung lieferbar.

Art.-Nr.

2658

### Beschreibung

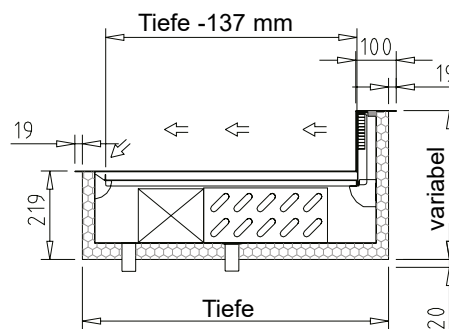
Umluft-Kühleinsatz mit erhöhter Luftausblasdüse zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Die Waren müssen unterhalb der Luftausblasdüse angeordnet sein.

Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

Temperaturen 6°C bis 12°C bei 25°C/60% rel. LF.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung wie Modell „RONDO FL“ (Kapitel 1, Seite 28).



Querschnitt „RONDO – Typ HL“

Anmerkung: Unterhalb der Wanne ist ein Freiraum von ca. 20 mm einzuplanen.



Einfache Reinigung des Wannenbodens durch Liftverdampfer.

# RONDO<sup>®</sup> HL – BLACK

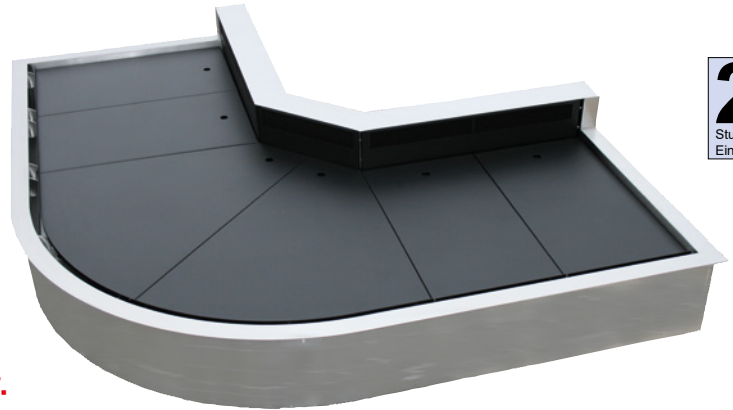
Bei Kühlungen, welche unter Granitflächen untergebaut werden, können die Warenböden und die Ausblasblende alternativ schwarz beschichtet werden.

Nackte Edelstahlflächen bewirken eine technische und kalte Verkaufsatmosphäre.

Mit einer schwarz beschichteten Auslage wird ein angenehmes Verkaufsklima gefördert und die Produktwirkung wesentlich erhöht.

Bitte fragen Sie für eine schwarze Beschichtung den Preis separat an.

**Andere Farben auf Anfrage lieferbar.**



**2**  
Stufenförmiger  
Einbau

# RONDO<sup>®</sup> HL – Praline

Geeignet für Pralinen und Schokoladenartikel



Äußere Form nach Ihren  
Wünschen!  
Auch runde Formen sind  
möglich.

Beispiel mit spiegelnden Stufenauslagen.

**Art.-Nr.**  
2712

## Beschreibung

Umluft-Klimaeinsatz für Pralinen und Schokolade.  
Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.  
Temperaturen: ca. 16°C bis 18°C bei 25°C/60% rel. LF.  
Luftfeuchtigkeit Waren: ca. 60% bis 65% rel. LF.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmitteltheken.

Ausführung wie Modell „RONDO FL – Praline“ (Seite 29).

Die Verdampfer sind zusätzlich mit einer Umluftheizung ausgestattet.  
Zur Regelung ist die Steuerung TMP 620 PR notwendig.

## Sonderzubehör

Geruchsverschluss für Anschluss  
an bauseitigem Abfluss  
Steuerung TMP 620 PR für ext. Kälteaggregat

**Achtung:**  
Bei mehr als 5 Ventilatoren ist ein externer Transformator vorzusehen.

Transformator mit Gleichrichter, 20 VA

**Art.-Nr.**

3815

12200

2452

# 2. Umluft-Einbaukühlungen

Stufenförmiger Einbau



## Kondito STANDARD

Der Kühlauszug für Kuchen und Torten

**2**  
Stufenförmiger  
Einbau

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer  
des Kälteaggregates

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
(Sonderzubehör)  
Flaches herausnehmbares  
Bedienteil



### Perfektes Tortenklima

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Extra großer Verdampfer
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich
- Arbeitsplatte wird mit herausgezogen
- Langlebige Papst-Ventilatoren
- Stoßdämpfer für ein ruckfreies Schließen

WIHA Kondito STANDARD	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
<b>Modell</b>	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Kondito STANDARD 800 *	11020	20622	605 W	230V/450W
Kondito STANDARD 1200 **	11021	20623	825 W	230V/600W

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert.  
\* Nutzbares Auslagenmaß: Breite 814 mm, Tiefe 640 mm    \*\* Nutzbares Auslagenmaß: Breite 1214 mm, Tiefe 640 mm

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" mit 1,5 m Schlauch	3830
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbauehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825	33195

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") gefertigt. Isolierung FCKW-frei. Nach Herausziehen des Auszuges kann der Verdampfer mit Luftleitblechen und Ventilatoren hochgeschwenkt werden, so dass der glatte Wannboden zur Reinigung gut zugänglich ist. Leise laufende Niederspannungs-Ventilatoren (12 V DC). Die Arbeitsfläche wird bauseits auf dem Kühlauszug montiert und mit dem Auszug herausgezogen.

#### Bei externem Kälteaggregat

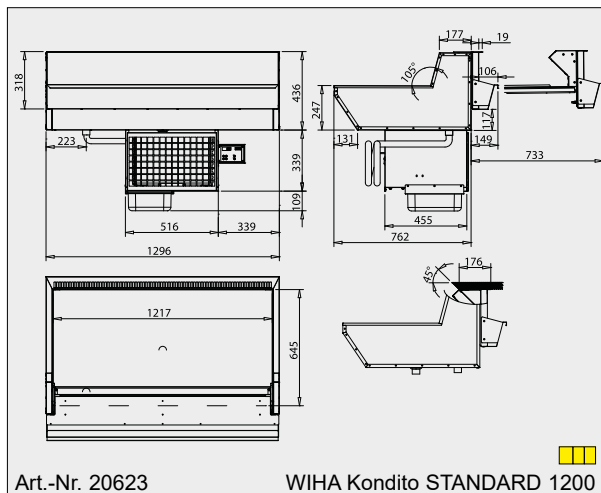
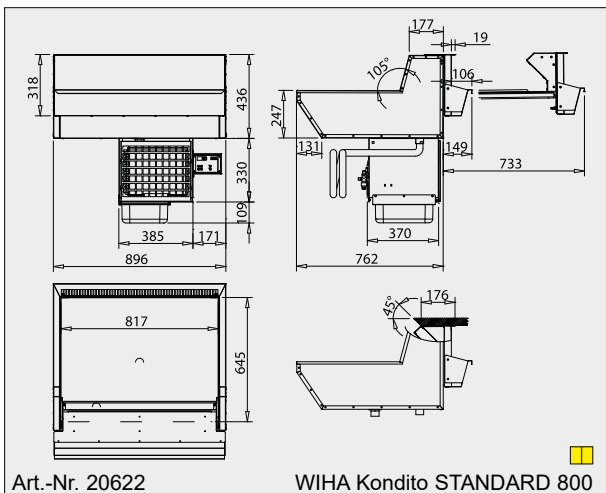
- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
  - Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Beschreibung

Umluft-Kühlauszug zum Kühlen von Kuchen und Torten mit einer Warenhöhe bis zu ca. 18 cm.  
Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.  
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Für die Thekenbeleuchtung ist ein frei nutzbarer Ausgang vorhanden.  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# Kondito STANDARD mit Schnellbedienebene

Der Kühlauszug für Kuchen und Torten



**2**  
Stufenförmiger Einbau

### Perfektes Tortenklima

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Extra großer Verdampfer
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich
- Arbeitsplatte wird mit herausgezogen
- Schnellbedienebene mit Beleuchtung
- Langlebige Papst-Ventilatoren
- Stoßdämpfer für ein ruckfreies Schließen



WIHA Kondito STANDARD mit Schnellbedienebene Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Kondito STANDARD 800 mit Schnellbedienebene *	11010	20642	605 W	230V/450W	■ ■
Kondito STANDARD 1200 mit Schnellbedienebene **	11011	20643	825 W	230V/600W	■ ■ ■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlem geliefert.  
 \* Nutzbares Auslagenmaß: Breite 814 mm, Tiefe 640 mm      \*\* Nutzbares Auslagenmaß: Breite 1214 mm, Tiefe 640 mm

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" mit 1,5 m Schlauch	3830
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugeschäft	33194
Maschinenschutzblende Typ 605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825	33195

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") gefertigt. Isolierung FCKW-frei.  
 Nach Herausziehen des Auszuges können Schnellbedienebene und Verdampfer mit Luftleitblech und Ventilatoren hochgeschwenkt werden, so dass der glatte Wannboden zur Reinigung gut zugänglich ist. Leise laufende Niederspannungs-Ventilatoren (12 V DC).  
 Die Arbeitsfläche wird bauseits auf dem Kühlauszug montiert und wird mit dem Auszug herausgezogen.

#### Bei externem Kälteaggregat:

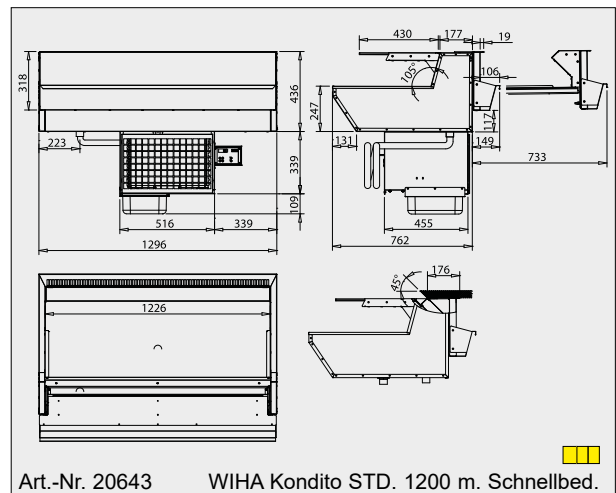
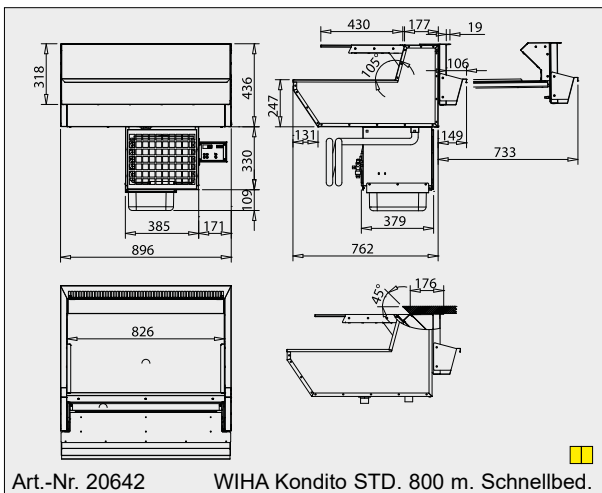
- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
  - Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Beschreibung

Umluft-Kühlauszug zum Kühlen von Kuchen und Torten mit einer Warenhöhe bis zu max. 15 cm im Auszug und ca. 8 cm auf der Schnellbedienebene.  
 Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf.  
 Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
 Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabeteiken.

### Ausführung Kälteaggregat

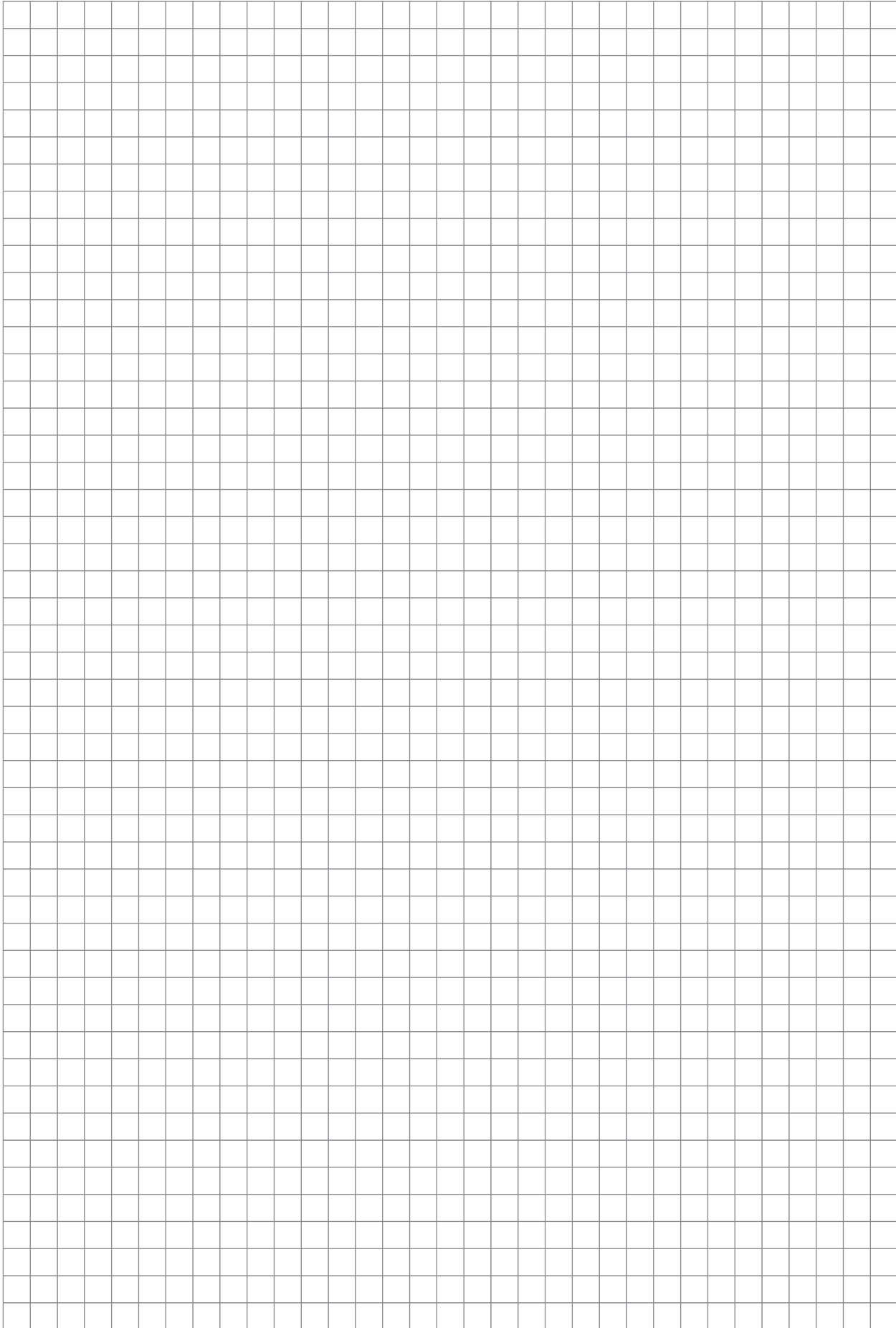
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.  
 Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperaturregung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Für die Thekenbeleuchtung ist ein frei nutzbarer Ausgang vorhanden.  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

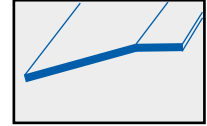
**2**

Stufenförmiger  
Einbau



### Übersicht

Umluft-Einbaukühlungen – Abgewinkelter Einbau (8° bzw. 5°)



#### Abgewinkelter Einbau 8°

##### Bäcker-Snack 8°

Die bessere Umluftkühlung für Kuchen, Torten und Snacks

Seite 86

##### Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS

Umluft-Kühleinsatz für Schnittkuchen und Torten

Seite 88

##### Bäcker-Snack 8° IMPULS

Die clevere Lösung für den Impulsverkauf

Seite 90

##### Bäcker-Snack 8° BG IMPULS

Perfekte Präsentation auf schwarzer Auslage (schrägstellbar)

Seite 92

##### Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS

Die clevere Lösung mit der flachen Ausblasdüse für den Impulsverkauf

Seite 94

##### Snack-Genie 8°

Die preiswerte Lösung

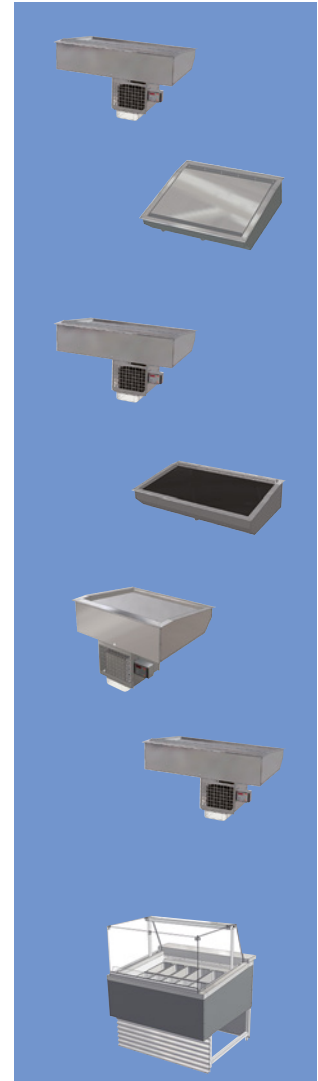
Seite 96

#### Abgewinkelter Einbau 5°

##### Speiseeiskühlung GELATO

Für Eis – einfach in Thekenanlagen integrierbar (abgewinkelter Einbau 5°)

Seite 98



**3**  
Abgewinkelter  
Einbau

# 3. Umluft-Einbaukühlungen

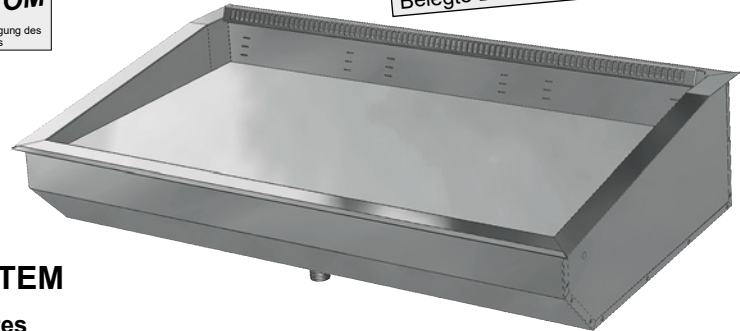
Abgewinkelter Einbau (8°)



## Bäcker-Snack® 8°

Die bessere Umluftkühlung für Kuchen, Torten und Snacks

**Bevorzugte Anwendung:**  
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 11 cm.  
Belegte Brötchen auf Snack-Wellen.



Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuering
- Separater Einbaurahmen

**Tip:** Eine preiswertere Ausführung finden Sie auf Seite 96.

WIHA Bäcker-Snack 8°	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack 8° - 600 ***	6506	20681	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack 8° - 800	6080	20682	450 W	230V/350W	■■
Bäcker-Snack 8° - 1200	6082	20683	605 W	230V/390W	■■■
Bäcker-Snack 8° - 1600	6273	20684	825 W	230V/540W	■■■■
Bäcker-Snack 8° - 1600 D (2 Luftkühler)	6300	20685	825 W	230V/540W	■■■■
Bäcker-Snack 8° - 2000 D (2 Luftkühler)	6530	20686 *	1060 W	230V/1050W	■■■■■
Bäcker-Snack 8° - 2000 D ** (2 Luftkühler)	6536	6537 *	1060 W	230V/1050W	■■■■■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlem geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
\* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung. \*\* Kundenseite Ansicht Auslagen: links 800 mm, rechts 1200 mm.  
\*\*\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

Sonderzubehör	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825-1060 (2 Luftkühler)	33195
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	<b>10197</b>

Reinigungsbrause mit montiertem Schnellanschluss	6322
Tragschiene EN, einzeln, Breite 400 mm	5628
Tragschiene EN, einzeln, Breite 600 mm	5626
Einlegeboden (Breite 400 mm) mit 1 Tragschiene EN	5629
Einlegeboden (Breite 600 mm) mit 1 Tragschiene EN	5627
Stufeneinsatz, 2-fach abgestuft (Breite 400mm, Höhen 12/50 mm)	6398
Stufeneinsatz 600, 2-fach abgestuft (Breite 600mm, Höhen 12/50 mm)	6429

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsetz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 11 cm. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf. Temperatur: < 5 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabeteiken.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygienecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Der Luftausblasbereich kann aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN). Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen mit geschliffener Oberfläche.



### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

Für alle Modelle außer 2000 D:

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar.

Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

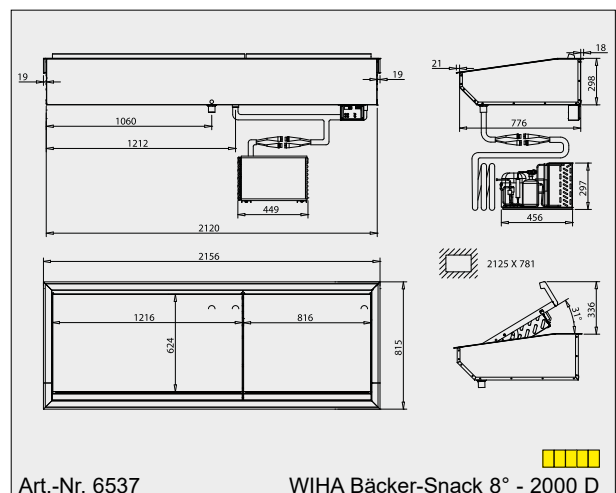
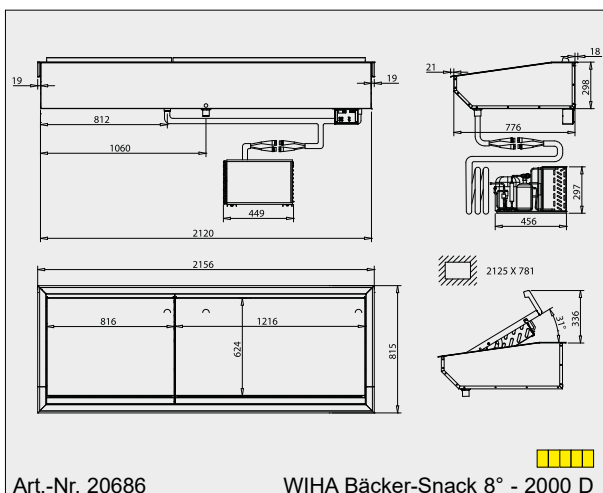
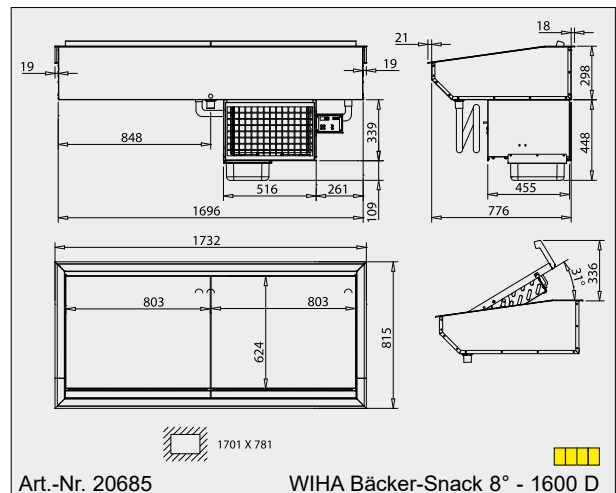
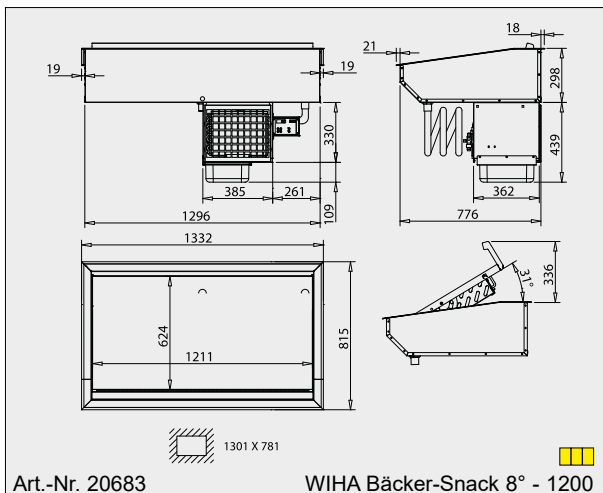
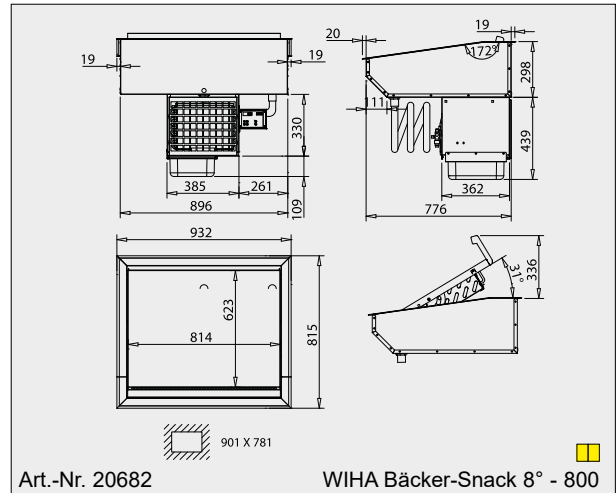
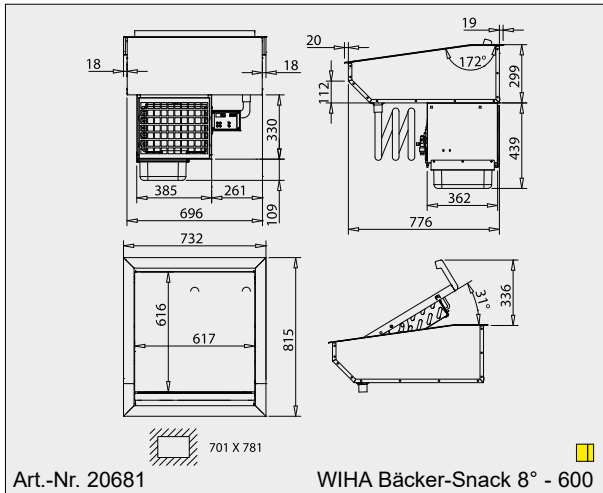
### Für Modell 2000 D:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird.

Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

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



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 3. Umluft-Einbaukühlungen

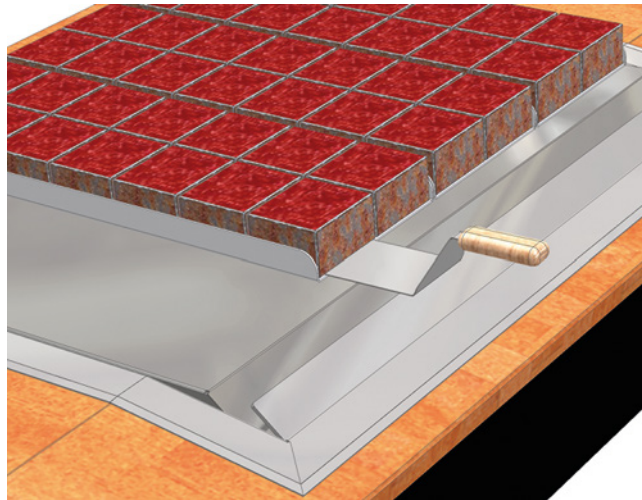
Abgewinkelter Einbau (8°)



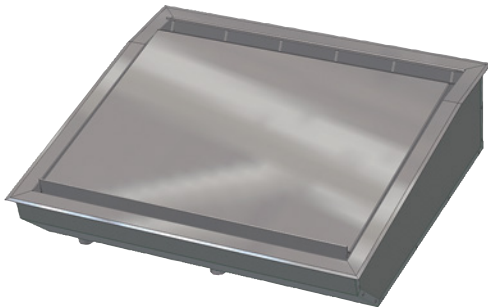
## Bäcker-Snack® SKU 8° IMPULS

Umluft-Kühleinsatz für Schnittkuchen und Torten

<b>WiHA</b> <b>FRISCHE-SYSTEM</b> <small>(Sonderzubehör)</small> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>WiHA</b> <b>MOVE-UP</b> <small>Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf</small>	<b>WiHA</b> <b>ROUND-BOTTOM</b> <small>Einfache Reinigung des Wannensbodens</small>
<b>WiHA</b> + <b>MOVE-DOWN</b> <small>+ Gasdruckfedern</small>	<b>WiHA</b> <b>LONG-LIFE</b> <small>Längere Lebensdauer des Kälteaggregates</small>	
<b>WiHA</b> <b>MOVE-AWAY</b> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>WiHA</b> <b>SPLIT-CONTROL</b> <small>(Sonderzubehör)</small> <small>Flaches herausnehmbares Bedienteil</small>	

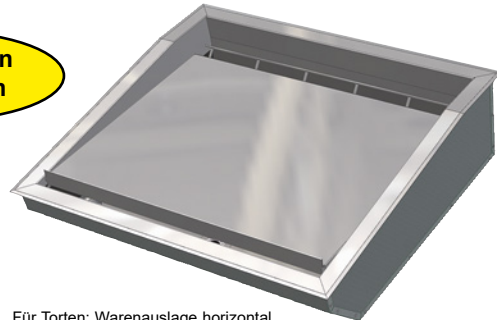


**3**  
Abgewinkelter Einbau



Für Blechkuchen: Warenauslage schräggestellt

**einstellbar in 2 Sekunden**



Für Torten: Warenauslage horizontal

### Einfacher Kuchenverkauf vom Schnittkuchenblech!

- Flacher Luftausblasbereich – deshalb besonders einfaches Entnehmen der Kuchen vom Schnittkuchenblech
- Warenauslage schräg aufstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuering
- Separater Einbaurahmen

**Bevorzugte Anwendung:**  
Schnittkuchen, Snacks, oder Tortenstücke bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm.

### Einfache Entnahme der Kuchen vom Schnittkuchenblech!

Mit dem Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS ist der Kuchenverkauf vom Schnittkuchenblech besonders einfach. Durch den flächenbündig angeordneten Luftausblasbereich können auch die vordersten Schnittkuchen aus offenen Kuchenblechen leicht entnommen werden.  
Für den Verkauf von Torten wird die Warenauslage in 2 Sekunden von schräg auf horizontal umgestellt. Das

Umstellen erfolgt durch kurzes Anheben und anschließendes Absenken in die horizontale Position. Dies ist auch bei bereits beschickter Warenauslage möglich.

In der horizontalen Position werden die Torten in dem tiefen Kältesee besonders schonend gekühlt.

WIHA Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 800	19028	19052	450 W	230V/350W	■ ■
Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 1200	19050	19053	605 W	230V/390W	■ ■ ■
Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 1600	19051	19054	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugeschäft	
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich!)	6322

	Art.-Nr.
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194

**Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub>** 10197  
(Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)

**Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 31.

Unterbaugeschäft UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Schnittkuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 8 cm.

Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf.

Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befindet 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 1.4301, angeordnet.

Durch die MOVE-UP-Technik ist die Warenauslage für den Impulsverkauf einfach um ca. 8° zum Kunden neigbar.

Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern

selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Einfacher Einbau durch Einhängerand und Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

Bei externem Kälteaggregat

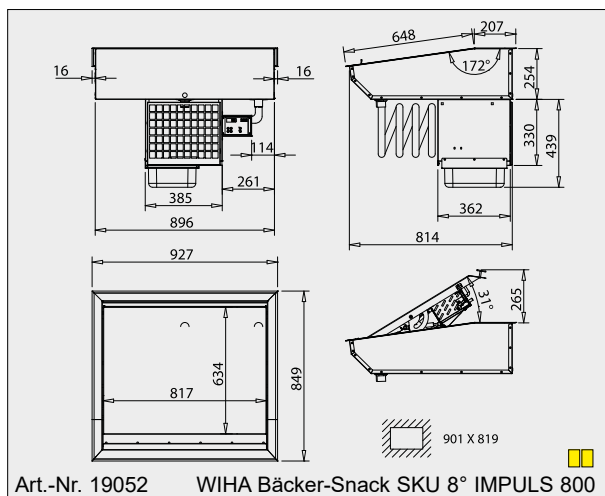
Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

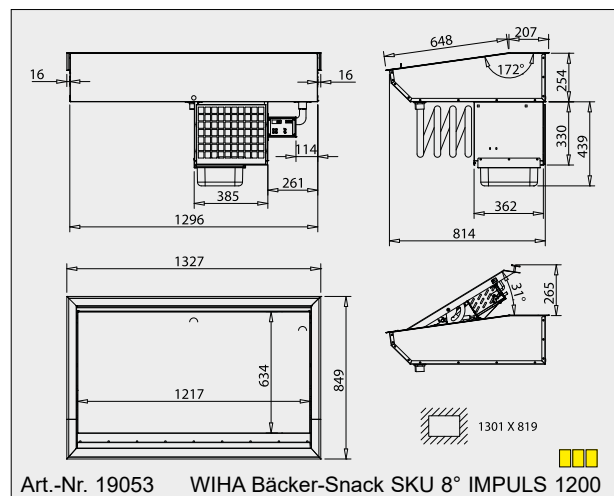
### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

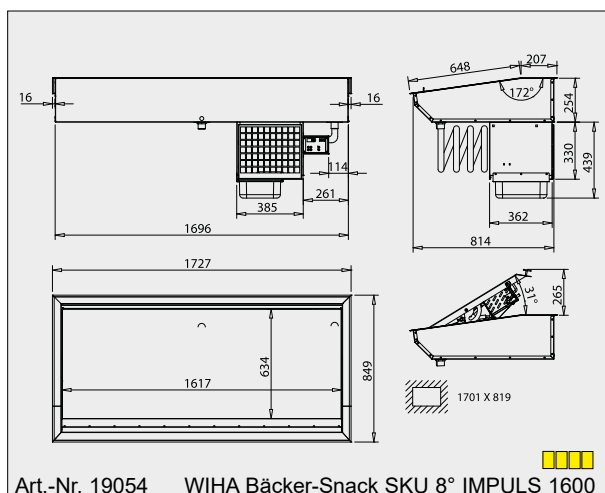
**Mit WIHA LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**



Art.-Nr. 19052 WIHA Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 800



Art.-Nr. 19053 WIHA Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 1200



Art.-Nr. 19054 WIHA Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS 1600

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 3. Umluft-Einbaukühlungen

Abgewinkelter Einbau (8°)



## Bäcker-Snack® 8° IMPULS

Für den Impulsverkauf kann die Warenfläche zum Kunden geneigt werden (MOVE-UP-Funktion)

3  
Abgewinkelter Einbau

<b>WiHA</b> FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> MOVE-UP Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf	<b>WiHA</b> SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil
<b>WiHA</b> MOVE-DOWN + Gasdruckfedern	<b>WiHA</b> EASY-CLEAN Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches	<b>WiHA</b> ROUND-BOTTOM Einfache Reinigung des Wannenbodens
<b>WiHA</b> MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates	



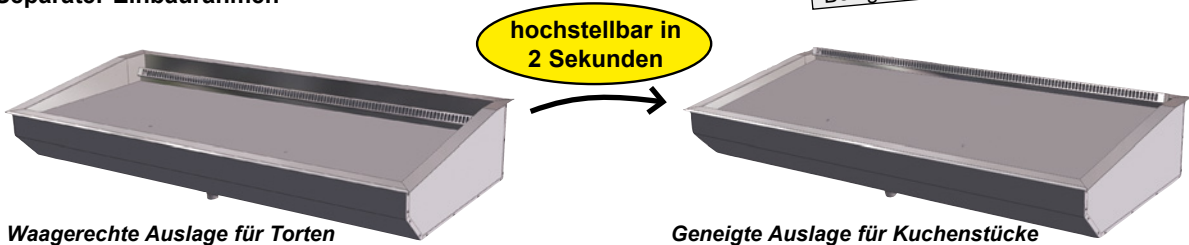
Gute Kühlung durch Impulstechnik mit effektiver Verdampferausnutzung.

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Leichtes Abschnwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuerng
- Separater Einbaurahmen

**Bevorzugte Anwendung:**  
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm.  
Belegte Brötchen auf Snack-Wellen.



WIHA Bäcker-Snack 8° IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack 8° IMPULS 600 ***	6238	20701	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack 8° IMPULS 800	6510	20702	450 W	230V/350W	■
Bäcker-Snack 8° IMPULS 1200	6512	20703	605 W	230V/390W	■■
Bäcker-Snack 8° IMPULS 1600	6277	20704	825 W	230V/540W	■■■
Bäcker-Snack 8° IMPULS 1600 D (2 Luftkühler)	6279	20705	825 W	230V/540W	■■■
Bäcker-Snack 8° IMPULS 2000 D (2 Luftkühler)	6533	20706 *	1060 W	230V/1025W	■■■■
Bäcker-Snack 8° IMPULS 2000 D (2 Luftkühler) **	6538	6539 *	1060 W	230V/1025W	■■■■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
\* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung. \*\* Kundenseite Ansicht Auslagen: links 800 mm, rechts 1200 mm.  
\*\*\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>Art.-Nr.</b> 33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an baauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

Maschinenschutzblende Typ 370-825 **Art.-Nr. 33194**  
Maschinenschutzblende Typ 825-1060 (2 Luftkühler) **33195**

Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404) **10197**

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 8 cm (untere Position). Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

Temperatur:

Untere Stellung: < 5 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Obere Stellung: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetecken.

### Ausführung

Ausführung Umluft-Kühleinsatz siehe Bäcker-Snack 8° Seite 86.  
Durch die MOVE-UP-Technik ist die Warenauslage für den Impulsverkauf einfach ca. 8° zum Kunden neigbar.  
Der Luftausblasbereich kann aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN).  
Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Impulsvorsatz aufgeschwenkt werden und der Verdampfer kann bei geöffneter Warenauslage leicht nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK).

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperatur- und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

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

Für alle Modelle außer 2000 D:

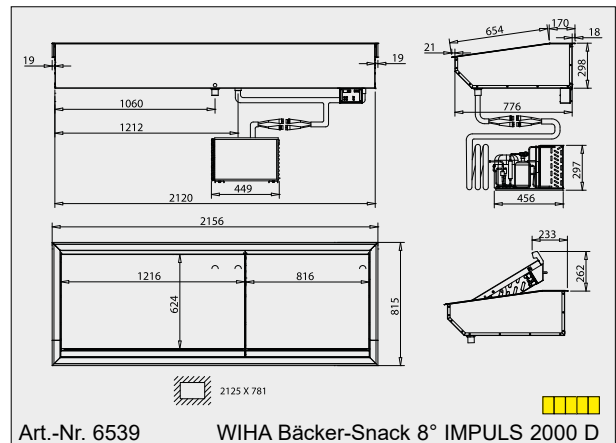
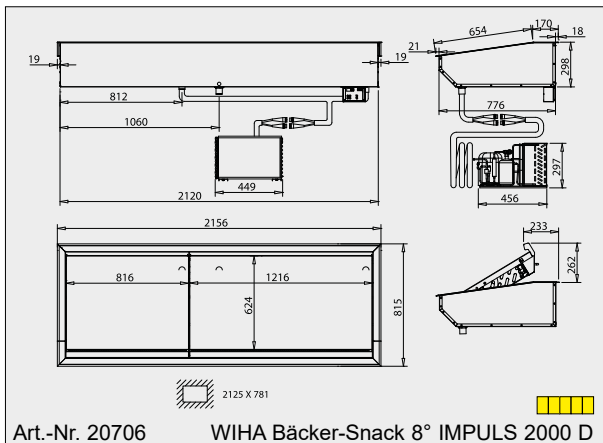
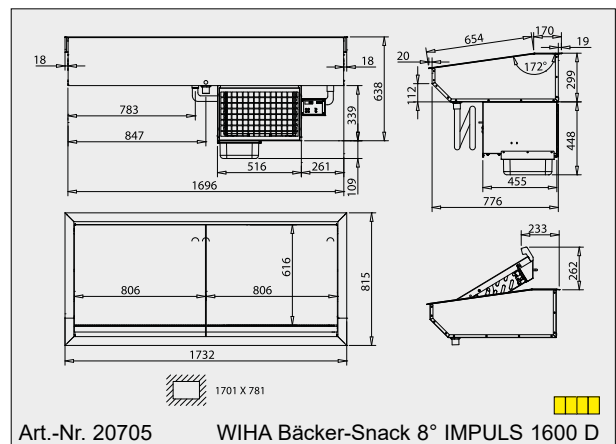
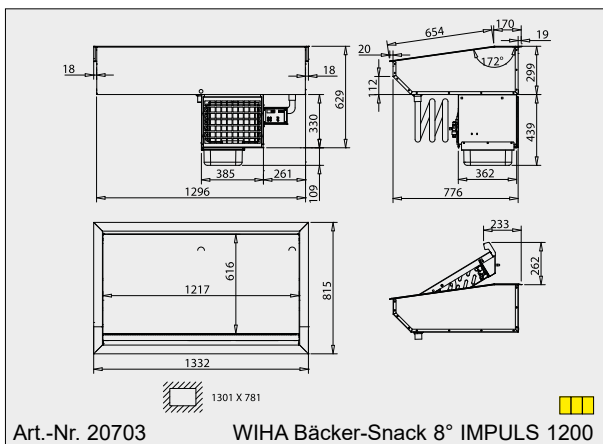
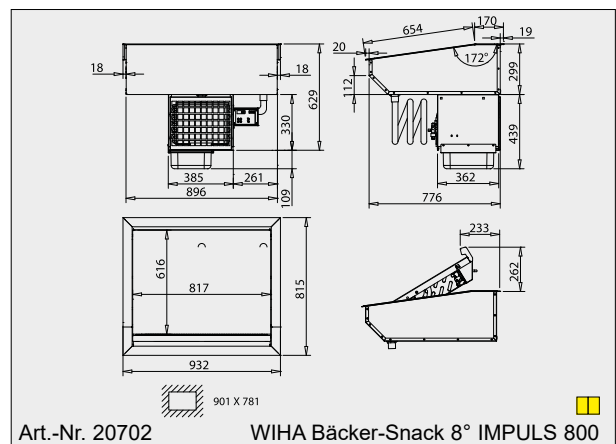
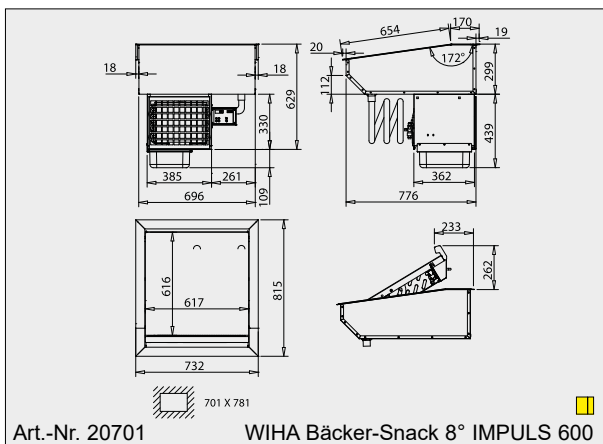
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

Für Modell 2000 D:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

**3**  
Abgewinkelter  
Einbau



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 3. Umluft-Einbaukühlungen

Abgewinkelter Einbau (8°)



## Bäcker-Snack® 8° BG IMPULS

Perfekte Präsentation auf schwarzer Auslage (schrägstellbar)

<b>FRISCHE-SYSTEM</b> (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt	<b>MOVE-UP</b> Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf	<b>SPLIT-CONTROL</b> (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil
<b>MOVE-DOWN</b> Patentrechtlich geschützt	<b>EASY-CLEAN</b> Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches	<b>ROUND-BOTTOM</b> Einfache Reinigung des Wannenbodens
<b>MOVE-AWAY</b> Patentrechtlich geschützt	<b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates	



**Bevorzugte Anwendung:**  
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm. Belegte Brötchen auf Snack-Wellen.

**3**  
Abgewinkelter Einbau

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- BLACK-GLASS – Warenauslage aus Hartglas mit kratzfester, schwarz glänzender Oberfläche
- Leichtes Abschwanken des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuering
- Separater Einbaurahmen



hochstellbar in 2 Sekunden

Gute Kühlung durch Impulstechnik mit effektiver Verdampferausnutzung.



WIHA Bäcker-Snack 8° BG IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 600 *	25721	25727	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 800	25722	25728	450 W	230V/350W	■
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 1200	25723	25729	605 W	230V/390W	■■
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 1600	25724	25730	825 W	230V/540W	■■■
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 2000 D (2 Luftkühler)	25726	25732 **	1060 W	230V/1025W	■■■■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
\* Nicht mit FREISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	<b>10197</b>

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.

### Beschreibung

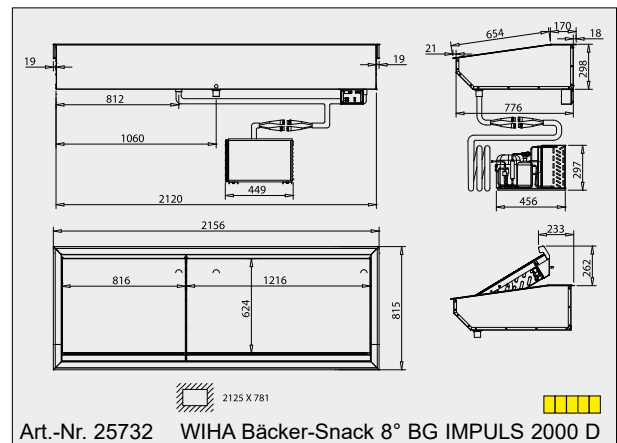
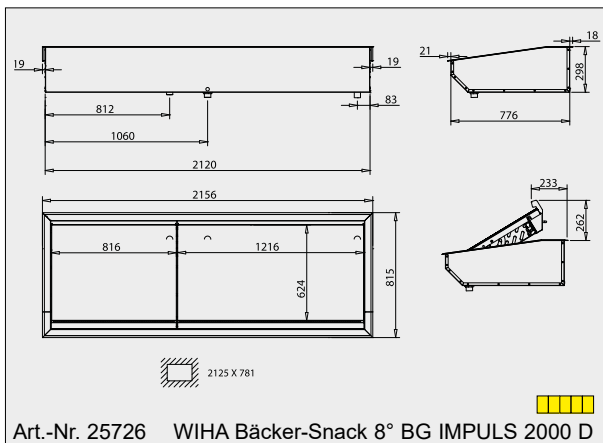
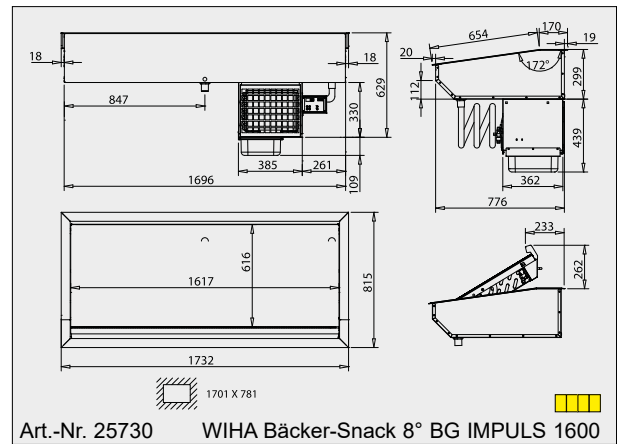
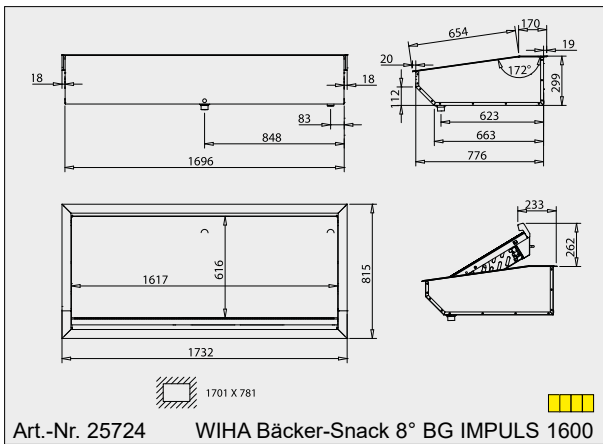
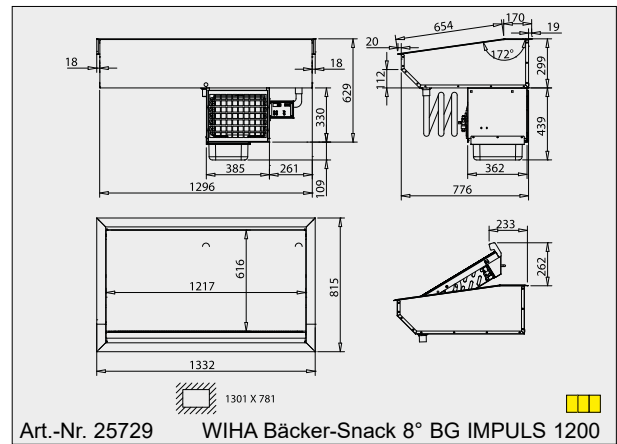
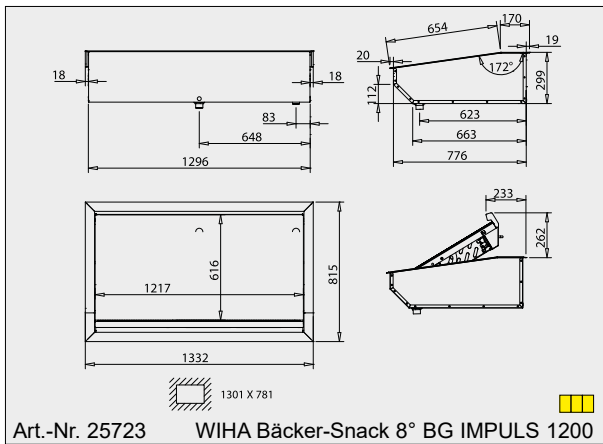
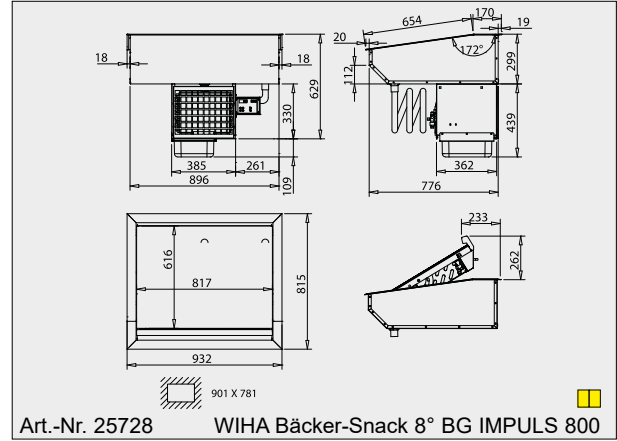
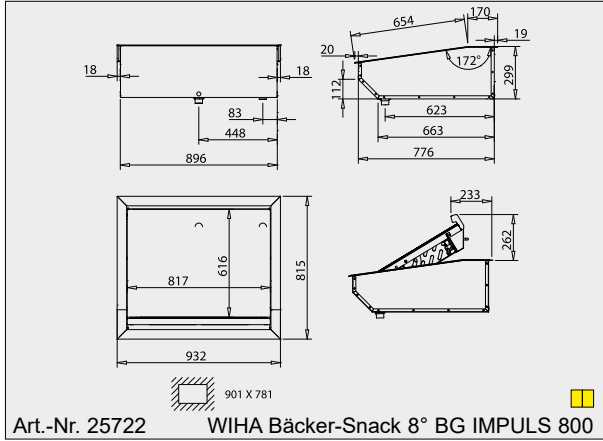
Umluft-Kühleinheit zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 6 cm (untere Position). Die wirkungsvolle Warenfläche aus schwarzem Hartglas kann waagrecht oder für den Impulsverkauf schräg eingestellt werden (MOVE-UP-FUNKTION). Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasauflauf erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

Temperatur:  
Untere Stellung: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Obere Stellung: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabeteiken.

### Ausführung

Ausführung Umluft-Kühleinheit siehe Bäcker-Snack 8° IMPULS (Seite 86), jedoch mit aufgelegtem Hartglas mit kratzfester, schwarz glänzender Oberfläche.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 3. Umluft-Einbaukühlungen

Abgewinkelter Einbau (8°)



## Bäcker-Snack® FLA 8° IMPULS

Die clevere Lösung mit der flachen Ausblasdüse für den Impulsverkauf



**WiHA**  
FRISCHE-SYSTEM  
(Sonderzubehör)  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
LONG-LIFE  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
SPLIT-CONTROL  
(Sonderzubehör)  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**WiHA**  
ROUND-BOTTOM  
Einfache Reinigung des Wannenbodens

**3**  
Abgewinkelter Einbau

**WiHA**  
MOVE-DOWN  
+ Gasdruckfedern

**WiHA**  
MOVE-AWAY  
Patentrechtlich geschützt

Gute Kühlung durch Impulstechnik mit effektiver Verdampferausnutzung.

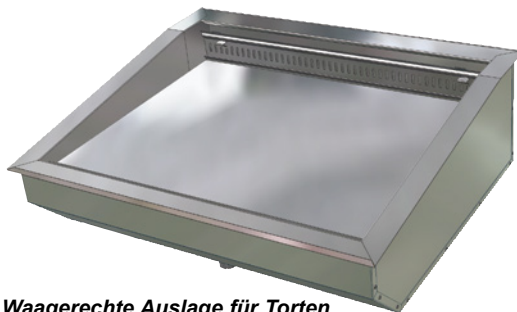


Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

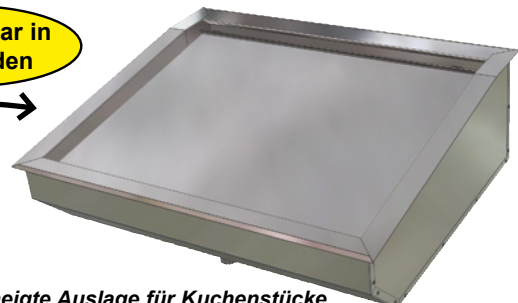
- Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Flache Ausblasdüse für komfortables Arbeiten
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfertechnik für die einfache Reinigung
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuering
- Separater Einbaurahmen für einfachen Einbau

**Bevorzugte Anwendung:**  
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm.  
Belegte Brötchen auf Snack-Wellen.



Waagerechte Auslage für Torten

hochstellbar in 2 Sekunden



Geneigte Auslage für Kuchenstücke

WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 600 ***	11818	11819	370 W	230V/270W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 800	11800	20772	450 W	230V/350W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 1200	11804	20773	605 W	230V/390W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 1600 D (2 Luftkühler)	11802	20774	825 W	230V/540W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 2000 D (2 Luftkühler)	11806	11807 *	1060 W	230V/1025W
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 2000 D (2 Luftkühler) **	11890	11891 *	1060 W	230V/1025W

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert.

Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

\*\* Kundenseitige Ansicht Auslagen: links 800 mm, rechts 1200 mm.

\*\*\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Maschinenschutzblende Typ 370-605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO <sub>2</sub> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 31.



### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 8 cm (untere Position). Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

Temperatur:

Untere Stellung: < 5 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Obere Stellung: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetecken.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage leicht nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen mit geschliffener Oberfläche. Durch die Impuls-Technik ist die Warenauslage für den Impulsverkauf einfach ca. 8° zum Kunden neigbar.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

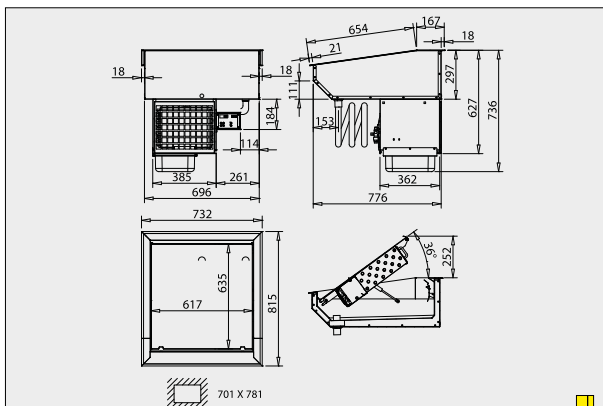
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperatur- und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

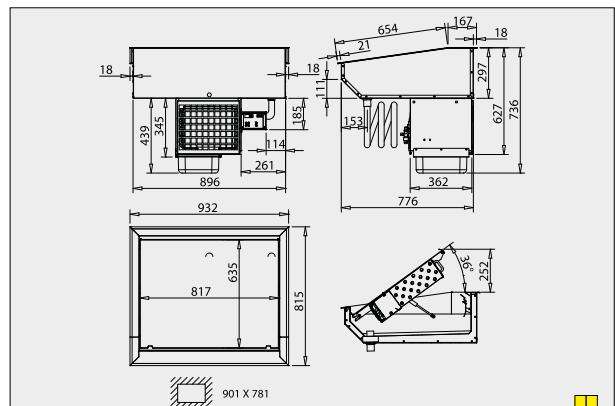
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

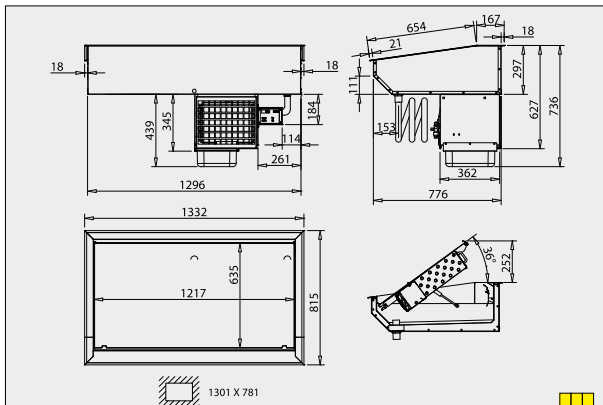
**3**  
Abgewinkelter  
Einbau



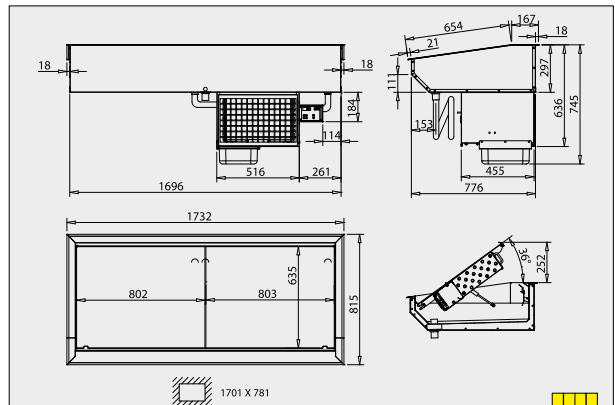
Art.-Nr. 11819 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 600



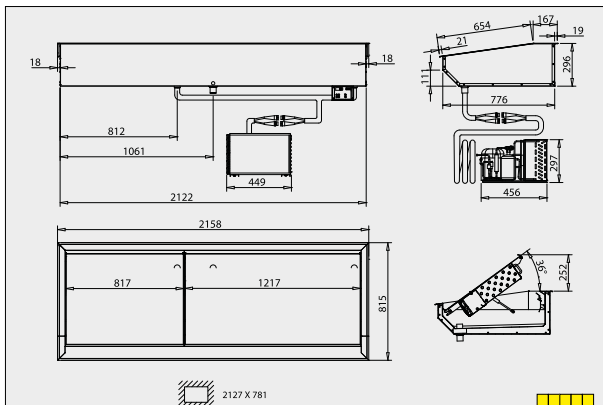
Art.-Nr. 20772 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 800



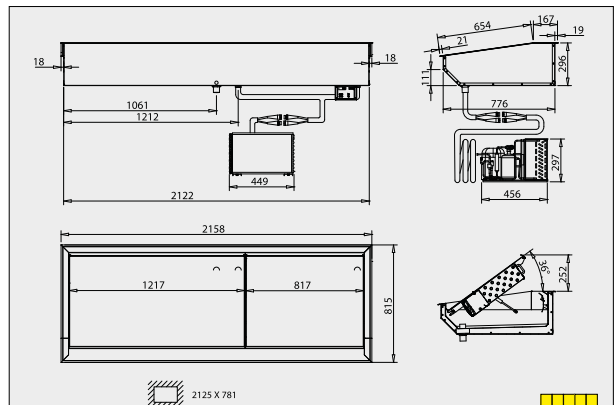
Art.-Nr. 20773 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 1200



Art.-Nr. 20774 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 1600 D



Art.-Nr. 11807 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 2000 D



Art.-Nr. 11891 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 2000 D

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 3. Umluft-Einbaukühlungen

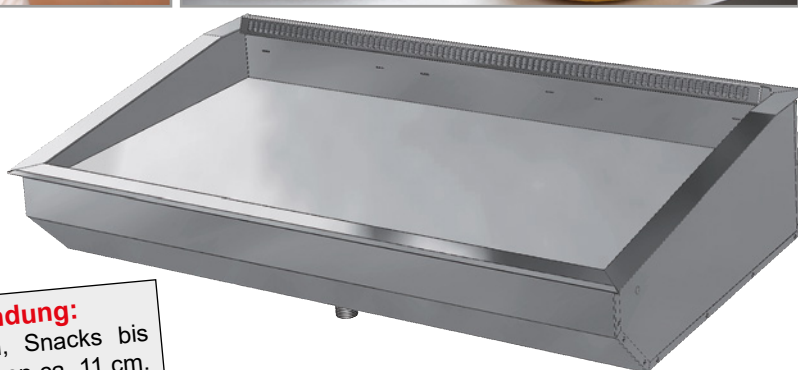
Abgewinkelter Einbau (8°)



## Snack-Genie® 8°

Die preiswerte Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

**3**  
Abgewinkelter  
Einbau



**Bevorzugte Anwendung:**  
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 11 cm.  
Belegte Brötchen auf Snack-Wellen.

### Zuverlässige Technik für den gewerblichen Alltag

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)
- Robuste digitale Temperatur- und Abtausteuerng
- Kälteaggregat mit Leistungsreserven



Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

WIHA Snack-Genie 8°	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Snack-Genie 8° - 800	10430	10433	450 W	230V/350W	■
Snack-Genie 8° - 1200	10431	10434	605 W	230V/390W	■ ■
Snack-Genie 8° - 1600	10432	10435	825 W	230V/540W	■ ■ ■

Die Kühleinätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert  
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss  
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2

**Art.-Nr.**

33196

3815

2182

Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat  
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen

12201

12210

Maschinenschutzblende Typ 450-825

33194

Bodenträger einzeln, einschwenkbar

**Art.-Nr.**

5982

IMPULS-Einlegeboden mit 2 Bodenträgern  
Breite 400 mm

5980

Mit dem IMPULS-Einlegeboden ist eine horizontale oder schräg zum Kunden geeignete Warenpräsentation möglich.

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 11 cm.

Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.

Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Gute Zugänglichkeit des Verdampfers und des Lüfterbereiches für den Service. Nach Lösen der vorderen Riegelhalteschrauben lässt sich die gesamte

Warenauslage von dem Verdampfer wegschwenken, so dass Lüfterbereich und Verdampfer frei zugänglich sind.

Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebauten Temperatur- und Abtaubegrenzungsfühlern

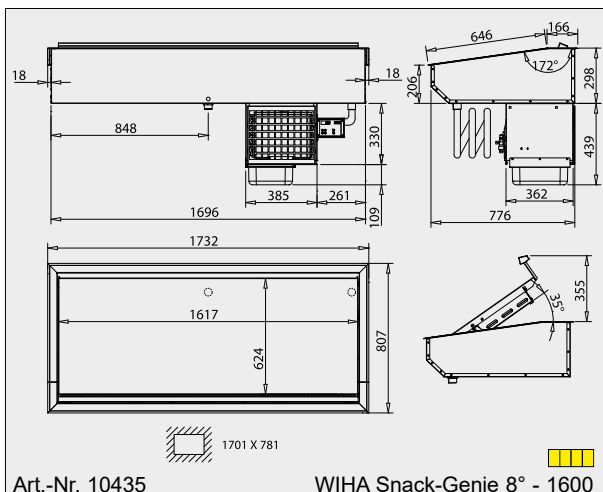
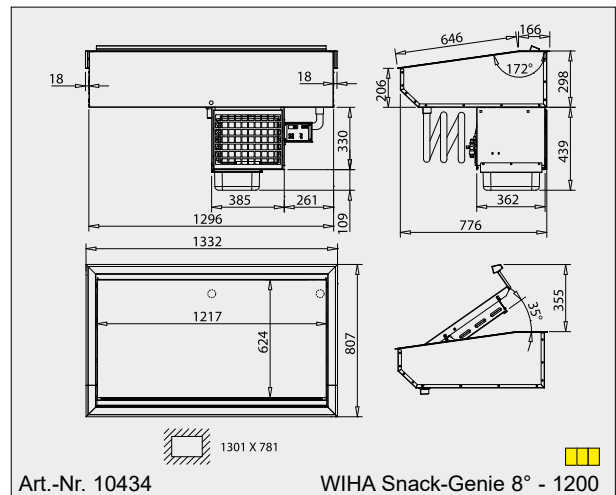
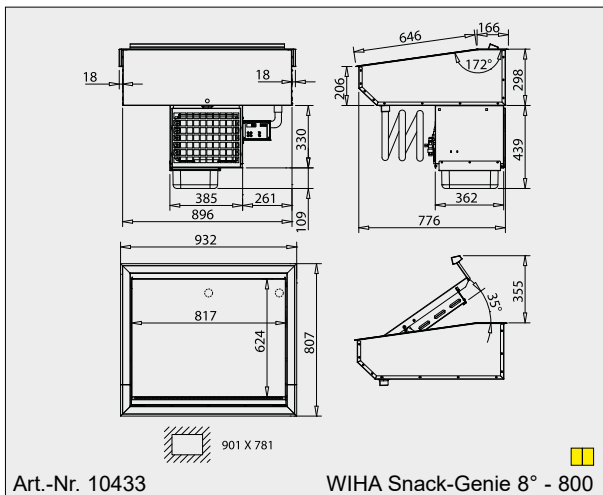
### Ausführung Kälteaggregat

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

Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperaturregelung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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

**3**  
Abgewinkelter  
Einbau



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 3. Umluft-Einbaukühlungen

Abgewinkelter Einbau (5°)



## Speiseeiskühlung GELATO

Einfach in Thekenanlagen integrierbar

3

Abgewinkelter Einbau



### Einfache Integration in Thekenanlagen

- Eisauslage zum Kunden geneigt
- Eisauslage absenkbar für hohen Eisaufbau
- Glasaufbau in eckig erhältlich
- Ausführung lieferbar für 12 Eisschalen (360 mm x 165 mm)
- Umluftgekühlt mit Doppelverdampfer
- Automatische Abtauung durch Zyklusinversion in nur wenigen Minuten
- Temperaturbereich: -15 bis -18 °C bei 30 °C UT und 55 % rel. LF
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- Front- und Seitenscheibe aus ESG-Glas
- Korpus für bauseitige Verkleidung
- Komfortable Temperatursteuerung mit Kontrollsystem
- Langlebige helle LED-Beleuchtung ohne Wärmeabgabe an das Eis

Abbildung mit Eisbehältern  
(als Sonderzubehör erhältlich).

WIHA Speiseeiskühlung GELATO	Mit Kälteaggregat und Steuerung		Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Kälte- leistung [-30°VT]	Anschluss
Modell mit Glasaufsatz	eckig						
Speiseeiskühlung GELATO 2x6	15221		1138	1094	1345	880 W	230V/2300W

### Sonderzubehör

Eisbehälter 5,2 l, 360 x 165 x 120 mm  
 Eisbehälter 6,5 l, 360 x 165 x 150 mm  
 Eisbehälter 8,5 l, 360 x 250 x 120 mm  
 Eisbehälter 10,5 l, 360 x 250 x 150 mm

**Art.-Nr.**  
**15230**  
**15231**  
**15232**  
**15233**

Schiebetürrahmen GELATO 2x6  
 Preisschiene zweireihig für GELATO 2x6

**Art.-Nr.**  
**15226**  
**15238**

**3**  
 Abgewinkelter  
 Einbau

### Beschreibung

Umluft-Tiefkühlvitrine mit Kälteaggregat und Steuerung zur Präsentation von Speiseeisprodukten in genormten Eisbehältern während der Verkaufszeit. Aufbau mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.  
 Bei Lieferung ohne Glasaufsatz ist zum Betrieb ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf.  
 Temperatur: -15°C bis -18°C bei 30°C/55% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
 Tiefkühleinsatz passend für Eisschalen bis zu einer maximalen Höhe von 180 mm. Für den Aufbau dekorativer Eisberge oberhalb der Eisschale ist die Eisschalen- bzw. Ausstellebene einfach um 30 mm absenkbar, sodass dann auch das Eis oberhalb der Eisschale tiefgekühlt wird. In der abgesenkten Position sind Eisschalen bis zu einer Höhe von maximal 150 mm einsetzbar.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Umluft-Tiefkühlvitrine für Speiseeis auf unterem Edelstahl-Unterbau mit höhenverstellbaren Schraubfüßen montiert. Der Unterbau ist bedienseitig mit einer Edelstahlblende versehen. Die Maschinenblende ist für die Reinigung des Kälteaggregates werkzeuglos demontierbar.  
 Kundenseitig ist eine großflächige Entlüftungsblende aus Edelstahl befestigt. Der obere Wannrand der Tiefkühlung und die Ausstellebene sind zum Kunden geneigt ausgeführt. Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301 gefertigt. Wannenkörper mit 60 mm starker Energiesparisolierung. Innerhalb der Wanne mit kundenseitigem und bedienseitigem Umluftverdampferpaket mit leise laufenden Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Die Abtaugung erfolgt innerhalb von 5-6 Minuten mittels energiesparender Zyklusinversion.

Mittig der Wanne mit längs verlaufender und herausnehmbarer Auflageschiene. Für die Reinigung der Innenwanne sind sämtliche Luftleitbleche werkzeuglos entnehmbar.  
 Der obere Edelstahl-Wannenrahmen ist mit einer umlaufenden Rahmenheizung versehen. Der Außenmantel besteht aus verzinktem Stahlblech.

Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung ist die Frontscheibe aufschwenkbar. Für eine gute Ausleuchtung ist eine energiesparende und leuchtstarke LED-Beleuchtung montiert.

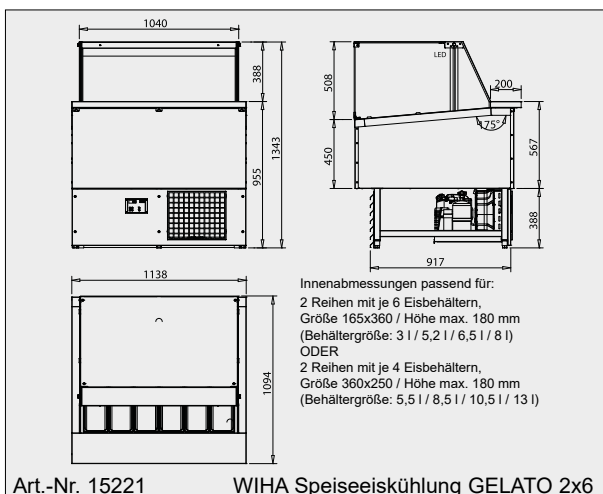
### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich unterhalb der Kühlwanne. Links neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 625 TK montiert.

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

#### Schiebetürrahmen GELATO:

Zur Energieeinsparung oder bei schwierigen Umgebungsbedingungen empfehlen wir den Einsatz des kundenseitigen Schiebetürrahmens. Der Rahmen besteht aus seitlichen Edelstahlprofilen mit zwischengeschraubten Führungsschienen und wird einfach auf die bedienseitig geneigte Öffnung aufgesetzt. Lieferung einschließlich zwei Stück transparenter Schiebetüren.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# WIHA-Thekentechnik

für den erfolgreichen Ladenbau!

**3**

Abgewinkelter  
Einbau



## Übersicht

### Statische Einbaukühlungen

#### Kontaktkühlplatte KKP-Vertieft und KKP-Vertieft Sonderbau

Zur kurzzeitigen Kühlung von Speisen im Ausgabebereich

Seite 102

#### Kontaktkühlplatte KKP-Flach und KKP-Flach Sonderbau

Zur kurzzeitigen Kühlung von Speisen im Ausgabebereich

Seite 103

#### Kontaktberohrte Kühlwanne KW und KWHB

Für Getränkeflaschen und GN-Behälter – KWHB mit höhenverstellbarem Boden für verschiedene Anwendungen

Seite 104

#### Kontaktberohrte Kühlwanne KW-KT u. KW-KT-HB

Runde Innenecken und Kältetrennung am oberen Wannenrand

Seite 106

#### Kühlwannen in Sonderform

So setzen Sie Ihre Produkte in Szene!

Seite 108

#### Crushed-Ice Kühlwanne CIK

Mit höhenverstellbarem gelochtem Boden

Seite 108

#### Beleuchtete Crushed-Ice Kühlwanne CIKB und Crushed-Ice Kühlwanne in Sonderform

Effektvolle Beleuchtung für stilvolle Umgebungen

Seite 109

#### Eiskonservator

Die „Stille Tiefkühlung“ für Speiseeis

Seite 110

#### Belegstation SST

Zum Aufstellen auf Arbeitsplatten

Seite 111

#### FrontSeller

Die Kühlwanne für die Thekenfront

Seite 112



**4**  
Statische  
Einbaukühlungen

#### Gläseraufsätze für Kühlwannen KW und KWHB auf Seite 105.



# 4. Statische Einbaukühlungen



## Kontaktkühlplatte KKP-Vertieft

Zur kurzzeitigen Kühlung von Speisen im Ausgabebereich



Zur Montage in einer Thekenblende ist die Steuerung herausnehmbar.

Maschinenschutzgitter als Zubehör erhältlich.

**4**  
Statische  
Einbaukühlungen

WIHA Kontaktkühlplatte KKP, Ausführung „Vertieft“	gekühlte Fläche (A x B) [mm]	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
KKP-Vertieft - GN 1/1	300 x 500	3530	20820 *	170 W	230V/190W <input type="checkbox"/>
KKP-Vertieft - GN 2/1	620 x 500	3531	20821	230 W	230V/230W <input type="checkbox"/>
KKP-Vertieft - GN 3/1	945 x 500	3532	20822	360 W	230V/315W <input type="checkbox"/>
KKP-Vertieft - GN 4/1	1270 x 500	3533	20826	360 W	230V/315W <input type="checkbox"/>

Die Maschinenschutzblende ist als Zubehör lieferbar.

\* Ohne Unterbaueinheit, das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angeschlossen.

### Beschreibung

Kontaktkühlplatte zur kurzzeitigen Kühlung von Speisen im Ausgabebereich. Bitte beachten Sie, dass mit einer Kontaktkühlplatte in der Regel nur die Erwärmung von kalten Waren verzögert werden kann. Eine ordnungsgemäße Kühlung über einen längeren Zeitraum ist nicht möglich. Temperaturen 4°C bis 12°C bei 25°C/60% rel. LF.

### Ausführung

Oberseite komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, Bohrung mit 8 mm Kupferrohr, Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Unterseite aus verzinktem Stahlblech.

Bei externem Kälteaggregat:

An der Unterseite befindet sich eine Hülse zum Einschieben eines Temperaturfühlers. Das Expansionsventil ist extern vorzusehen.

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlplatte. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Temperatursteuerung TMP 350 montiert.

Die Steuerung lässt sich alternativ auch in die Thekenblende montieren.

Bei Modell KKP GN 1/1

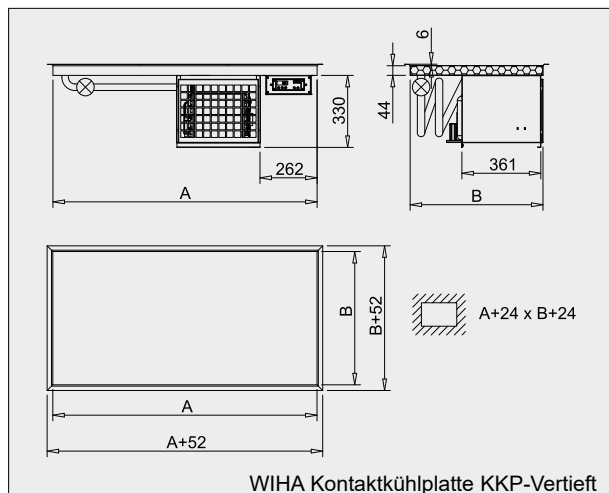
Das vorbereitete Kälteaggregat wird über Kältekupplungen mit der Kühlplatte verbunden. Die Einbausteuerung TMP 350 ist fertig vorverdrahtet und wird zum Einbau in eine Thekenblende lose mitgeliefert.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlplatte für das Kälteaggregat vorzusehen.

### Sonderzubehör

Maschinenschutzblende für Größe 2/1  
Maschinenschutzblende für Größen 3/1-4/1  
(für Größe 1/1 ist keine Maschinenschutzblende lieferbar)  
Steuerung TMP 350 für ext. Kälteaggregat

Art.-Nr.  
33193  
33194  
3310



WIHA Kontaktkühlplatte KKP-Vertieft

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Kontaktkühlplatte-Vertieft SONDERBAU

Länge und Breite nach Ihren Wünschen

### Ausführung „Vertieft“

Die gekühlte Fläche ist um 6 mm vertieft, so dass Kondenswasser etc. nicht von der Platte läuft.

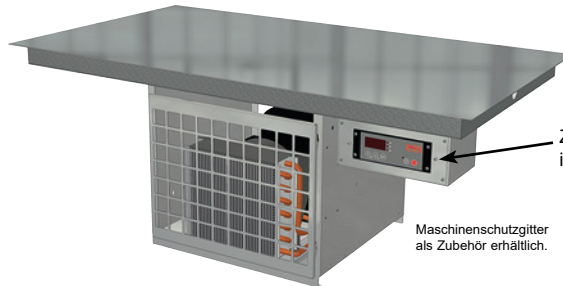
Oberseite aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, Bohrung aus 8 mm Kupferrohr, Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Unterseite aus verzinktem Stahlblech. An der Unterseite befindet sich eine Hülse zum Einschieben eines Temperaturfühlers.

Art.-Nr.  
3578



## Kontaktkühlplatte KKP-Flach

Zur kurzzeitigen Kühlung von Speisen im Ausgabebereich



Zur Montage in einer Thekenblende ist die Steuerung herausnehmbar.

Maschinenschutzgitter als Zubehör erhältlich.

**4**  
Statische  
Einbaukühlungen

WIHA Kontaktkühlplatte KKP, Ausführung „Flach“	gekühlte Fläche (A x B) [mm]	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
KKP-Flach - GN 1/1	300 x 500	3550	20862 *	170 W	230V/190W
KKP-Flach - GN 2/1	620 x 500	3551	20863	230 W	230V/230W
KKP-Flach - GN 3/1	945 x 500	3552	20864	360 W	230V/315W
KKP-Flach - GN 4/1	1270 x 500	3553	20865	360 W	230V/315W
KKP-Flach - 400	410 x 610	3555	20866	170 W	230V/190W
KKP-Flach - 800	810 x 610	3556	20867	230 W	230V/230W
KKP-Flach - 1200	1210 x 610	3557	20868	360 W	230V/315W

Die Maschinenschutzblende ist als Zubehör lieferbar.

\* Ohne Unterbaugehäuse, das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angeschlossen.

### Beschreibung

Flache Kontaktkühlplatte zum Unterbau unter Granitflächen zur Kühlung von Speisen im Ausgabebereich.

Bitte beachten Sie, dass mit einer Kontaktkühlplatte in der Regel nur die Erwärmung von kalten Waren verzögert werden kann. Eine ordnungsgemäße Kühlung über einen längeren Zeitraum ist nicht möglich.

Beim Einbau muss der Übergangsbereich zum Granit an der Unterseite gut isoliert und mit einer Dampfsperre (Alu-Folie o. ä.) abgedichtet werden. Ansonsten kann hier Feuchtigkeit aus der Umgebungsluft kondensieren. Plattentemperatur: < 12°C bei 25°C/60% rel. LF.

### Ausführung

Oberseite komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, Bohrung mit 8 mm Kupferrohr, Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Unterseite aus verzinktem Stahlblech.

Bei externem Kälteaggregat:

An der Unterseite befindet sich eine Hülse zum Einschieben eines Temperaturfühlers. Das Expansionsventil ist extern vorzusehen.

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlplatte. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Temperatursteuerung TMP 350 montiert.

Die Steuerung lässt sich alternativ auch in die Thekenblende montieren.

Bei Modell KKP GN 1/1

Das vorbereitete Kälteaggregat wird über Kältekupplungen mit der Kühlplatte verbunden. Die Einbausteuerung TMP 350 ist fertig vorverdrahtet und wird zum Einbau in eine Thekenblende lose mitgeliefert.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlplatte für das Kälteaggregat vorzusehen.

### Sonderzubehör

Maschinenschutzblende für Größen 2/1, 400

Art.-Nr.

33193

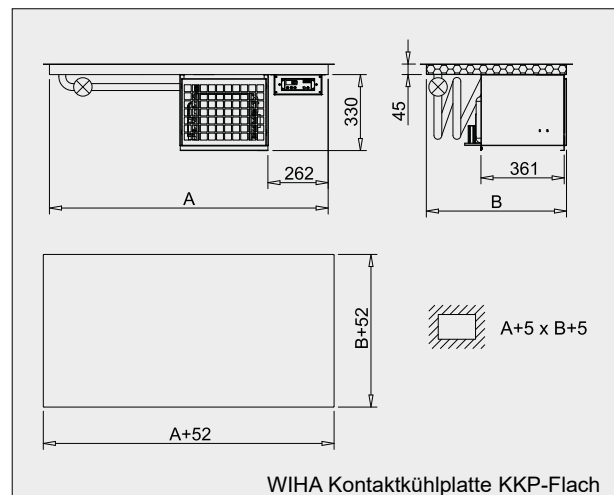
Maschinenschutzblende für Größen 3/1-4/1, 800-1200

33194

(für Größe 1/1 ist keine Maschinenschutzblende lieferbar)

Steuerung TMP 350 für ext. Kälteaggregat

3310



WIHA Kontaktkühlplatte KKP-Flach

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Kontaktkühlplatte-Flach SONDERBAU

Länge und Breite nach Ihren Wünschen

### Ausführung „Flach“

Die gekühlte Fläche ist flach – sie enthält keine Vertiefung.

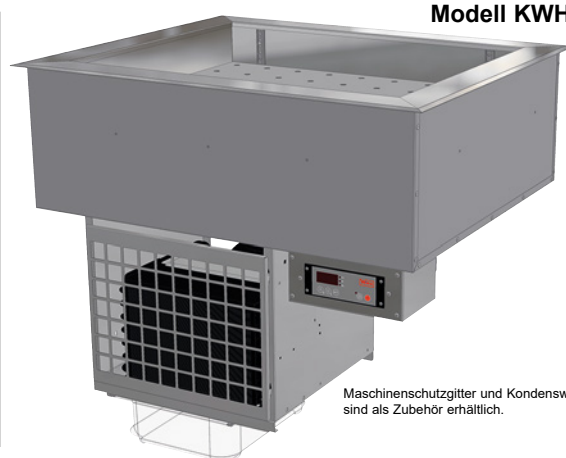
Art.-Nr.

3579

Oberseite aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, Bohrung aus 8 mm Kupferrohr, Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Unterseite aus verzinktem Stahlblech. An der Unterseite befindet sich eine Hülse zum Einschieben eines Temperaturfühlers.

## Kontaktberohrte Kühlwanne KW u. KWHB

Für Getränkeflaschen, Früchte, Speisen in GN-Behältern ...



Modell KWHB

Maschinenschutzgitter und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

**4**  
Statische  
Einbaukühlungen

Kontaktberohrte Kühlwanne KW	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
KW GN 1/1	3060	20830	170 W	230V/190W	■
KW GN 2/1	3061	20831	230 W	230V/220W	■ ■
KW GN 2/1 L	3065	20832 *	230 W	230V/220W	■ ■
KW GN 3/1	3062	20833	290 W	230V/250W	■ ■ ■
KW GN 4/1	3063	20834	360 W	230V/315W	■ ■ ■ ■
KW GN 5/1	3064	20835	360 W	230V/315W	■ ■ ■ ■ ■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Kondenswasserschale/Geruchsverschluss und Maschinenschutzgitter sind als Zubehör lieferbar.  
\* Ohne Unterbaueinheit; das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angeschlossen.

Kontaktberohrte Kühlwanne KWHB mit höhenverstellbarem Boden	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
KWHB GN 1/1	3030	20840	170 W	230V/190W	■
KWHB GN 2/1	3031	20841	230 W	230V/220W	■ ■
KWHB GN 2/1 L **	3035	20842 *	230 W	230V/220W	■ ■
KWHB GN 3/1 **	3032	20843	290 W	230V/250W	■ ■ ■
KWHB GN 4/1 **	3033	20844	360 W	230V/315W	■ ■ ■ ■
KWHB GN 5/1 **	3034	20845	360 W	230V/315W	■ ■ ■ ■ ■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Kondenswasserschale/Geruchsverschluss und Maschinenschutzgitter sind als Zubehör lieferbar.  
\* Ohne Unterbaueinheit; das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angeschlossen. \*\* Einlegeboden geteilt.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" flach für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3816
Maschinenschutzblende, gelocht, für Größe 1/1	33193
Maschinenschutzblende, gelocht, für Größen 2/1-5/1 (für Größe 2/1 L ist keine Maschinenschutzblende lieferbar)	33194
Steuerung TMP 350 für ext. Kälteaggregat	3310
Gelochter Einlegeboden GN 1/1	3100
Gelochter Einlegeboden GN 2/1	3101
Gelochter Einlegeboden (geteilt) GN 2/1L	3102
Gelochter Einlegeboden (geteilt) GN 3/1	3103
Gelochter Einlegeboden (geteilt) GN 4/1	3104
Gelochter Einlegeboden (geteilt) GN 5/1	3105
Zwischensteg, längs	1025
Zwischensteg, quer	3010
Ohne Einbaurahmen GN 1/1 (Minderpreis)	3090
Ohne Einbaurahmen GN 2/1 (Minderpreis)	3091
Ohne Einbaurahmen GN 2/1 L (Minderpreis)	3092
Ohne Einbaurahmen GN 3/1 (Minderpreis)	3093
Ohne Einbaurahmen GN 4/1 (Minderpreis)	3094
Ohne Einbaurahmen GN 5/1 (Minderpreis)	3095

### Beschreibung

Kontaktberohrte Kühlwanne zur Kühlung von Getränkeflaschen und Waren in GN-Behältern bzw. auf Einlegeböden. Nicht für rohen Fisch geeignet. Temperaturbereich innerhalb Wanne: 4°C bis 12°C (Klimaklasse 3; 25°C; 60% rel. LF). Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301 mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4"), 4-seitige Berohrung mit 8 mm Kupferrohr, Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Einfache Montage, da die Wanne einfach in einen passenden Ausschnitt gehängt werden kann und dann der Einbaurahmen aufgesetzt wird.

#### Modell KWHB:

In der Kühlwanne befindet sich zusätzlich ein höhenverstellbarer, gelochter Boden.

#### Bei externem Kälteaggregat:

An der Unterseite befindet sich eine Hülse zum Einschieben eines Temperaturfühlers. Das Expansionsventil ist extern vorzusehen.

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Temperatursteuerung TMP 350 montiert.

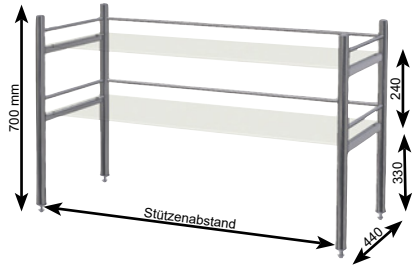
Zur Abtaugung muss das Gerät abgeschaltet werden.

#### Bei Modell KW GN 2/1 L und KWHB GN 2/1 L:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuereinheit TMP 350 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird.

Zur Abtaugung muss das Gerät abgeschaltet werden. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne für das Kälteaggregat vorzusehen.

## Gläseraufsatz

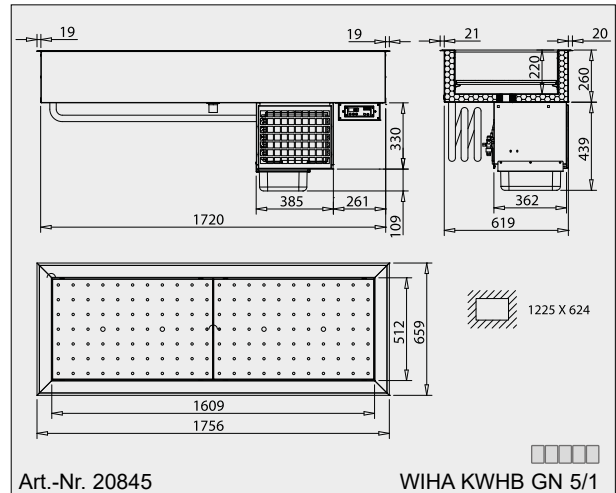
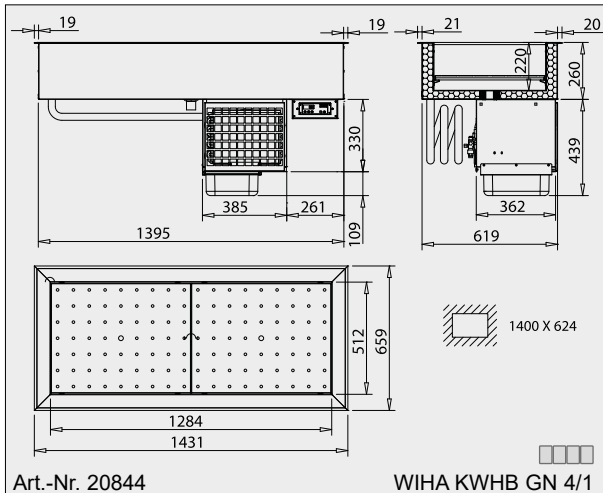
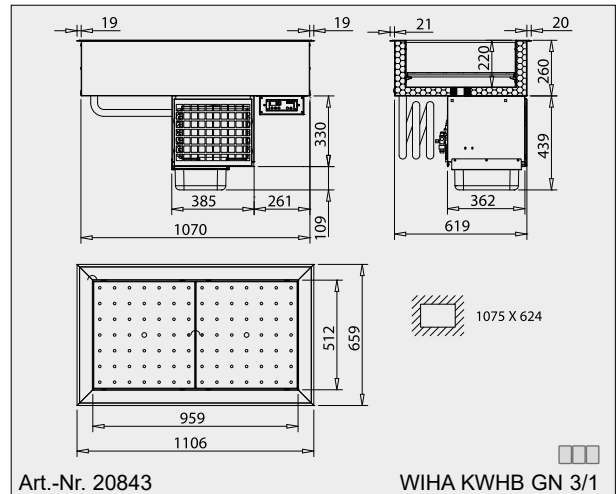
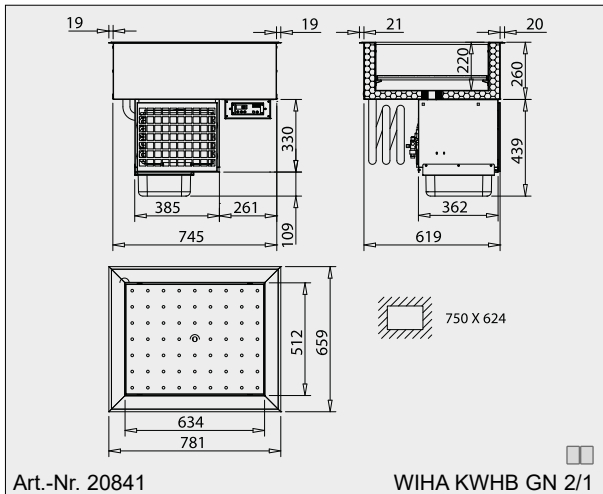
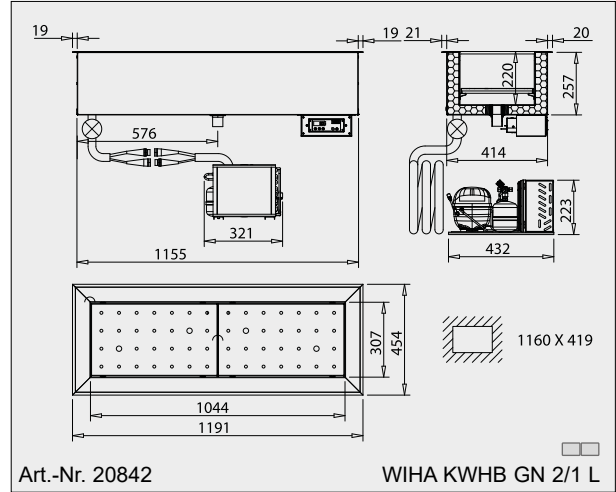
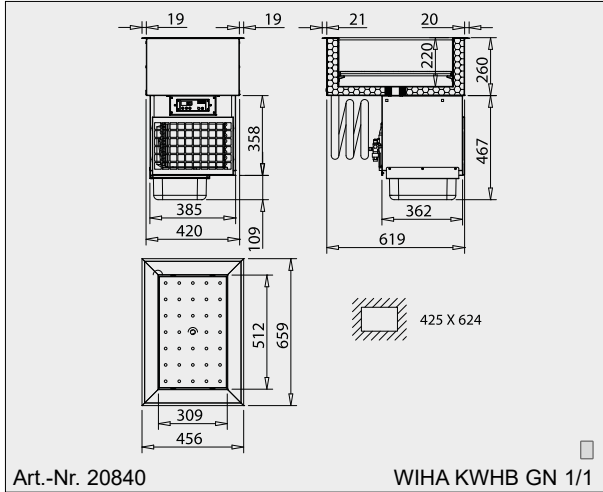


## Gläseraufsätze

Art.-Nr.

Gläseraufsatz aus Edelstahl, mit zwei Glasböden und 3-seitiger Reling, Oberfläche geschliffen.

Für Kühlwanne KW 2/1, Stützenabstand 835 mm **16366**  
Für Kühlwanne KW 3/1, Stützenabstand 1160 mm **16367**



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Kontaktberohrte Kühlwanne KW-KT und KW-KT-HB

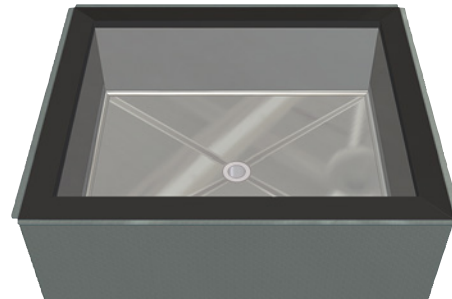
Runde Innenecken und Kältetrennung

**Tipp:** Sondergrößen sind kurzfristig lieferbar!

**Bevorzugte Anwendung:** für Getränkeflaschen, Früchte, Speisen in GN-Behältern ...



Kühlwanne KW-KT zum Einhängen in Arbeitsplatte



Kühlwanne KW-KT ohne Einbaurahmen zum Einbau unterhalb einer Granit-Arbeitsplatte

- Einfache Reinigung mit runden Innenecken
- Verringerte Kondensation durch Kältetrennung
- Wannenboden mit Rinnen zum Tauwasserablauf
- Einfacher Einbau mit Einhängerahmen
- Verschiedene Ausführungen lieferbar

**Hinweis:** Jetzt auch in rechteckiger Form als Sonderabmessung lieferbar! Fragen Sie bei Bedarf an.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

Kontaktberohrte Kühlwanne KW-KT	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
KW-KT GN 1/1	30275	30287	170 W	230V/270W	□
KW-KT GN 2/1	30276	30288	230 W	230V/270W	□□
KW-KT GN 2/1 L	30277	30289 *	230 W	230V/350W	□□□
KW-KT GN 3/1	30278	30290	290 W	230V/390W	□□□□
KW-KT GN 4/1	30279	30291	360 W	230V/540W	□□□□□
KW-KT GN 5/1	30280	30292	360 W	230V/540W	□□□□□□

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Kondenswasserschale/ Geruchsverschluss und Maschinengitter sind als Zubehör lieferbar.  
\* Ohne Unterbaueinheit; das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angeschlossen.

Kontaktberohrte Kühlwanne KW-KT-HB mit höhenverstellbarem Boden	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
KW-KT-HB GN 1/1	30281	30293	170 W	230V/270W	□
KW-KT-HB GN 2/1	30283	30294	230 W	230V/270W	□□
KW-KT-HB GN 2/1 L **	30282	30295 *	230 W	230V/350W	□□□
KW-KT-HB GN 3/1 **	30284	30296	290 W	230V/390W	□□□□
KW-KT-HB GN 4/1 **	30285	30297	360 W	230V/540W	□□□□□
KW-KT-HB GN 5/1 **	30286	30298	360 W	230V/540W	□□□□□□

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Kondenswasserschale/ Geruchsverschluss und Maschinengitter sind als Zubehör lieferbar.  
\* Ohne Unterbaueinheit; das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angeschlossen. \*\* Einlegeboden geteilt.

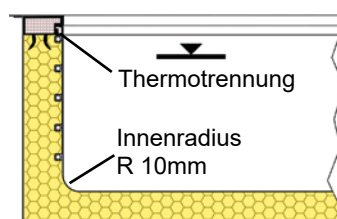
### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>Art.-Nr.</b>	
Abflussverschraubung 1 1/4" flach für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>33196</b>	
Maschinenschutzblende, gelocht, für Größe 1/1	<b>3816</b>	
Maschinenschutzblende, gelocht, für Größen 2/1-5/1 (für Größe 2/1 L ist keine Maschinenschutzblende lieferbar)	<b>33193</b>	
Steuerung TMP 350 für ext. Kälteaggregat	<b>3310</b>	
Gelochter Einlegeboden GN 1/1	<b>30350</b>	
Gelochter Einlegeboden GN 2/1	<b>30351</b>	
Gelochter Einlegeboden (geteilt) GN 2/1L	<b>30352</b>	
Gelochter Einlegeboden (geteilt) GN 3/1	<b>30353</b>	
Gelochter Einlegeboden (geteilt) GN 4/1	<b>30354</b>	
Gelochter Einlegeboden (geteilt) GN 5/1	<b>30355</b>	
Zwischensteg, längs	<b>1025</b>	
Zwischensteg, quer	<b>3010</b>	
Ohne Einbaurahmen GN 1/1 (Minderpreis)	<b>3090</b>	
Ohne Einbaurahmen GN 2/1 (Minderpreis)	<b>3091</b>	
Ohne Einbaurahmen GN 2/1L (Minderpreis)	<b>3092</b>	
Ohne Einbaurahmen GN 3/1 (Minderpreis)	<b>3093</b>	
Ohne Einbaurahmen GN 4/1 (Minderpreis)	<b>3094</b>	
Ohne Einbaurahmen GN 5/1 (Minderpreis)	<b>3095</b>	

Kontaktberohrte Kühlwanne KW-KT Sonderabmessung mit wandseitiger Berohrung	<b>Art.-Nr.</b>	
Kontaktberohrte Kühlwanne KW-KT Sonderabmessung mit wandseitiger und bodenseitiger Berohrung	<b>30300</b>	
	<b>30301</b>	

### Beschreibung

Kontaktberohrte Kühlwanne zur Kühlung von Getränkeflaschen und Waren in GN-Behältern. Nicht für rohen Fisch geeignet. Hoher Hygienestandard durch runde Inneneckbereiche (ROUND-BOTTOM). Oberer Abdeckrahmen mit Kältetrennprofil für eine verringerte Kondensatbildung.



Temperaturbereich innerhalb Wanne (bis 6 cm unterhalb Wannrand): 4°C bis 12°C (Klimaklasse 3; 25°C; 60% rel. LF).  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Innen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301 mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4", 4-seitige Berührung mit 8 mm Kupferrohr, Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Einfache Montage, da die Wanne einfach in einen passenden Ausschnitt gehängt werden kann und dann der Einbaurahmen aufgesetzt wird.

### Modell KWKT-HB:

In der Kühlwanne befindet sich zusätzlich ein höhenverstellbarer, gelochter Boden.

### Bei externem Kälteaggregat:

An der Unterseite befindet sich eine Hülse zum Einschieben eines Temperaturfühlers. Das Expansionsventil ist extern vorzusehen.

## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Temperatursteuerung TMP 350 montiert.

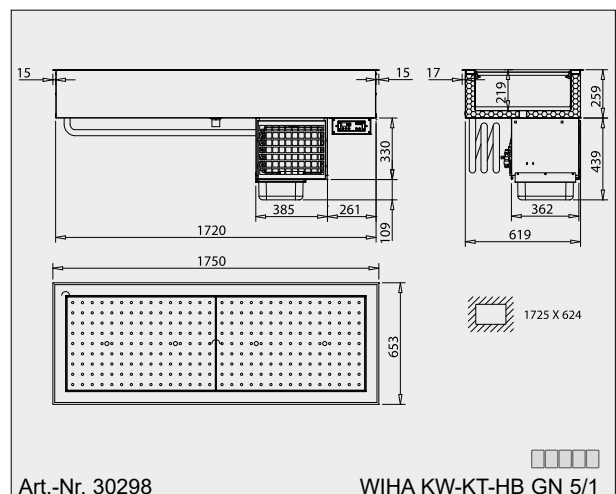
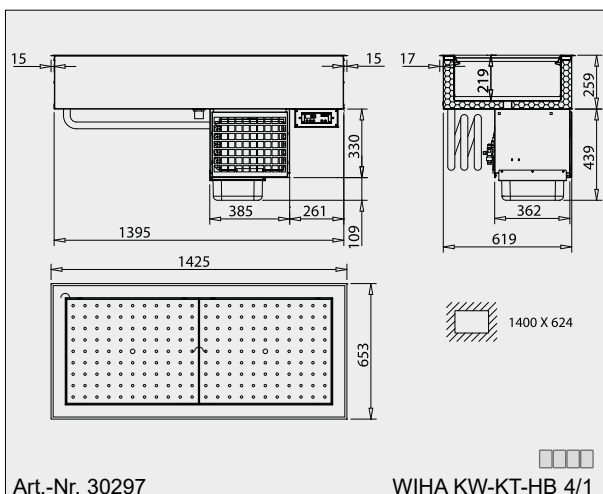
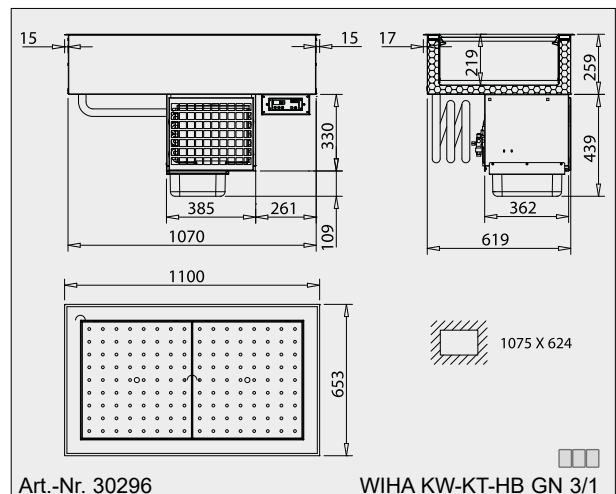
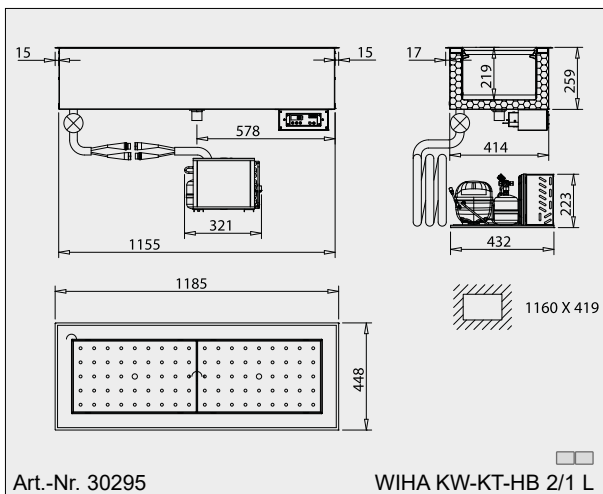
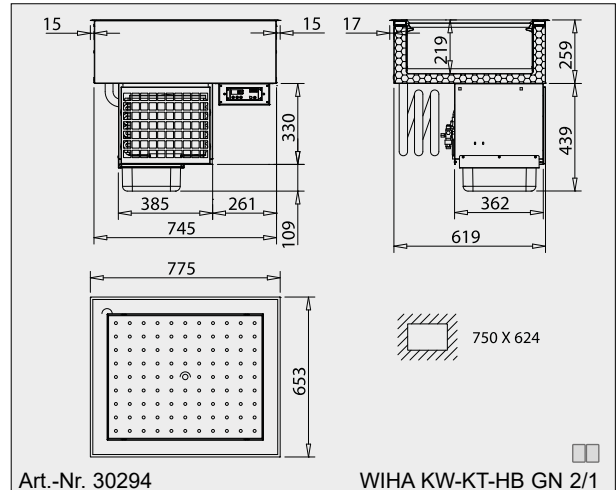
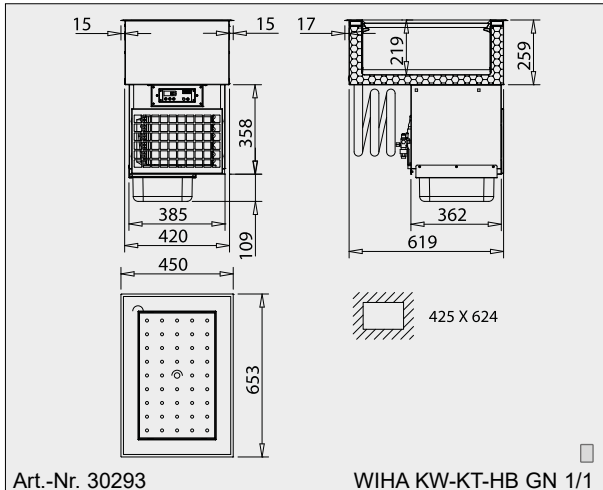
Zur Abtaugung muss das Gerät abgeschaltet werden.

### Bei Modell KW GN 2/1 L und KW HB GN 2/1 L:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 350 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird.

Zur Abtaugung muss das Gerät abgeschaltet werden.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne für das Kälteaggregat vorzusehen.



## Kontaktberohrte Kühlwannen

In Sonderform



### Beschreibung

Kontaktberohrte Kühlwanne zur Kühlung von Getränken, Waren in GN-Behältern und in Schalen. Temperaturbereich innerhalb Wanne: 4°C bis 12°C (Klimaklasse 3; 25°C; 60% rel. LF).

### Ausführung

Wanne komplett aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Je nach Größe mit einem oder mehreren bündig eingezogenen Abläufen (1 1/4") versehen. Isolierung FCKW-frei, mit außenseitiger Dampfsperre aus Aluminiumfolie. Berohrung seitlich mit 8 mm Kupferrohr. Die Kälteleitungen und ein Fühlerterrohr werden in einer Ecke nach unten geführt.

**Ausführung „Rechteckig“** **Art.-Nr. 3025**  
Länge, Breite und Höhe nach Ihren Wünschen

**Ausführung „Freiform“** **Art.-Nr. 2544**  
Form nach Ihren Wünschen

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältemittelkupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Temperaturregelung wird standardmäßig die Steuerung TMP 350 eingesetzt.

Anmerkung: Das Kälteaggregat kann nicht hängend unter der Kühlwanne montiert werden. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Einbauplatz unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.



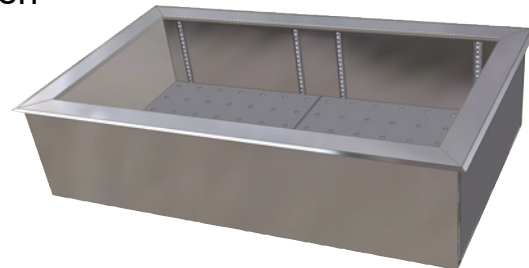
### Optionen

- Gelochter Edelstahl-Einlegeboden **Art.-Nr. 2439**  
rechteckig  
Freiform **2556**
- Höhenverstellbarer, gelochter Edelstahl-Einlegeboden **Art.-Nr. 3026**  
rechteckig  
Freiform **3039**

**4**  
Statische  
Einbaukühlungen

## Crushed-Ice-Kühlwanne CIK

Mit höhenverstellbarem gelochtem Boden



### Beschreibung

Crushed-Ice-Kühlwanne mit höhenverstellbarem, gelochtem Boden zur kurzzeitigen Kühlung auf Crushed-Ice im Ausgaben- und Free-Flow-Bereich. Nicht für rohen Fisch geeignet.

Anmerkung: In der Regel kann mit einer Crushed-Ice-Kühlung lediglich die Erwärmung von kalten Speisen verzögert werden. Eine ordnungsgemäße Kühlung über einen längeren Zeitraum ist hiermit nicht möglich. Nicht für rohen Fisch geeignet.

### Ausführung

Innen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4"). Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech.

Einfache Montage, da die Wanne einfach in einen passenden Ausschnitt gehängt werden kann und dann der Einbaurahmen aufgesetzt wird.

Lieferung einschließlich höhenverstellbarem, gelochtem Einlegeboden aus Edelstahl.

### Sonderzubehör

- Ohne Einbaurahmen GN 1/1 (Minderpreis) **Art.-Nr. 3090**
- Ohne Einbaurahmen GN 2/1 (Minderpreis) **3091**
- Ohne Einbaurahmen GN 2/1L (Minderpreis) **3092**
- Ohne Einbaurahmen GN 3/1 (Minderpreis) **3093**
- Ohne Einbaurahmen GN 4/1 (Minderpreis) **3094**
- Ohne Einbaurahmen GN 5/1 (Minderpreis) **3095**

Kugelhahn 1 1/4" **3098**  
zur bauseitigen Montage

Crushed-Ice-Kühlwanne CIK	Art.-Nr.	Breite [mm]	Tiefe [mm]	
CIK - GN 1/1	1070	456	659	□
CIK - GN 2/1	1071	784	659	□□
CIK - GN 3/1	1072 *	1106	659	□□□
CIK - GN 4/1	1073 *	1431	659	□□□□
CIK - GN 5/1	1074 *	1756	659	□□□□□

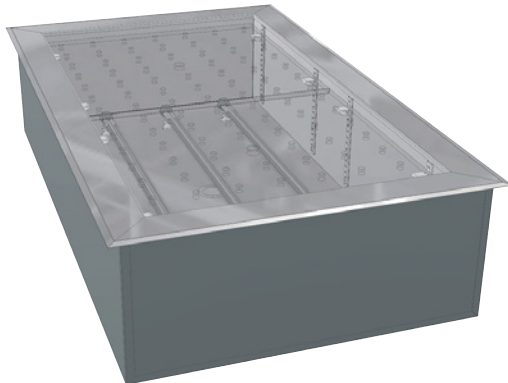
Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
\* Einlegeboden geteilt.

**Bevorzugte Anwendung:**  
Zur kurzzeitigen Kühlung auf Crushed-Ice im Ausgaben- und Free-Flow-Bereich.  
(In der Regel kann mit einer Crushed-Ice-Kühlung lediglich die Erwärmung von kalten Speisen verzögert werden. Eine ordnungsgemäße Kühlung über einen längeren Zeitraum ist hiermit nicht möglich. Nicht für rohen Fisch geeignet.)

**Die Maße sind identisch mit dem Modell KWHB.**

## Crushed-Ice-Kühlwanne CIKB

Mit LED-Beleuchtung und höhenverstellbarem gelochtem Boden



Die Außenabmessungen sind identisch mit dem Modell KWHB. Maximale Tiefeneinstellung Warenboden 106 mm.

**4**  
Statische  
Einbaukühlungen

### Beschreibung

Crushed-Ice-Kühlwanne mit LED-Beleuchtung und höhenverstellbarem, transparentem Boden zur kurzzeitigen Kühlung auf Crushed-Ice im Ausgabens- und Free-Flow-Bereich. Nicht für rohen Fisch geeignet.

Anmerkung:

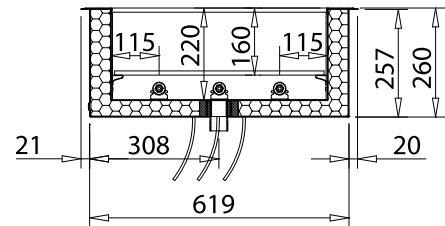
In der Regel kann mit einer Crushed-Ice-Kühlung lediglich die Erwärmung von kalten Speisen verzögert werden. Eine ordnungsgemäße Kühlung über einen längeren Zeitraum ist hiermit nicht möglich. Nicht für rohen Fisch geeignet.

### Ausführung

Innen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301 mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4"), Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt. Außenseite aus verzinktem Stahlblech. Einfache Montage, da die Wanne einfach in einen passenden Ausschnitt gehängt werden kann und dann der Einbaurahmen aufgesetzt wird. Der höhenverstellbare Boden besteht aus transparentem Kunststoff.

Crushed-Ice-Kühlwanne CIKB - LED	Art.-Nr.	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Beleuchtung
CIKB - GN 2/1 - LED	3116	781	659	3 x 5,5 W, LED
CIKB - GN 3/1 - LED	3117 *	1106	659	3 x 8 W, LED
CIKB - GN 4/1 - LED	3118 *	1431	659	3 x 11 W, LED
CIKB - GN 5/1 - LED	3119 *	1756	659	3 x 15 W, LED

Lieferung einschl. Einbaurahmen. Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
\* Einlegeboden geteilt.



### Ausführung LED

Auf dem Boden sind drei spritzwassergeschützte LED-Leisten (Lichtfarbe neutralweiß) montiert. Der notwendige Transformator mit Gleichrichter (12 V DC) wird lose mitgeliefert und ist außerhalb der Wanne zu montieren.

## Crushed-Ice-Kühlwannen

In Sonderform

### Ausführung

Wanne komplett aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Je nach Größe mit einem oder mehreren bündig eingezogenen Abläufen (1 1/4") versehen. Isolierung FCKW-frei, Stärke ca. 50 mm, mit außenseitiger Dampfsperre aus Aluminiumfolie.



### Crushed-Ice Wannen

Werden Salate und andere Speisen nur kurze Zeit präsentiert, eignen sich Crushed-Ice-Wannen.

Die Verwendung von Crushed-Ice hat den Vorteil, dass dem Gast die Frische und Qualität der Waren vermittelt wird.

Dieser Frische-Effekt wirkt besonders, wenn das Crushed-Ice von der Unterseite her durchleuchtet wird.

Zum besonderen Highlight wird die beleuchtete Crushed-Ice-Wanne in runder oder geschwungener Form.

### Ausführung „Rechteckig“

Länge, Breite und Höhe nach Ihren Wünschen

**Art.-Nr.**

**3027**

### Ausführung „Freiform“

Form nach Ihren Wünschen

**3021**

### Optionen

- Gelochter Edelstahl-Einlegeboden

rechteckig

**Art.-Nr.**

**2439**

Freiform

**2556**

- Höhenverstellbarer Edelstahl-Einlegeboden

rechteckig

**3026**

Freiform

**3039**

- Gelochter Acrylglasboden für Crushed-Ice mit untergebauter Beleuchtung

Acrylglasboden rechteckig

**3099**

Acrylglasboden in Freiform

**3097**

Ausführung LED:

Spritzwassergeschützte LED-Leiste für Crushed-Ice-Wannen. Die LED-Leiste wird über Abstandshalter am Boden montiert, so dass der Boden unterhalb der LED-Leiste zur Reinigung zugänglich ist. Der notwendige Transformator mit Gleichrichter (12 V DC) wird lose mitgeliefert und ist außerhalb der Wanne zu montieren.

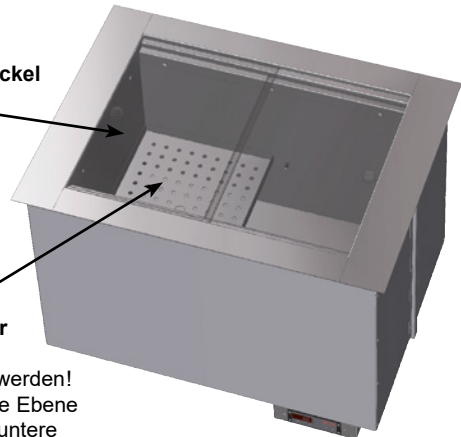
Mit LED-Beleuchtung lieferbar!  
Bei Bedarf bitte anfragen.

## Eiskonservator

Die „Stille Tiefkühlung“ für Speiseeis



**Transparenter Schiebedeckel**  
(abnehmbar)



**Zwischenboden einlegbar**  
In mittlerer Höhe kann ein Zwischenboden aufgelegt werden! So ist es möglich, die obere Ebene für den Abverkauf und die untere Ebene für die Bevorratung zu nutzen.

**4**  
Statische  
Einbaukühlungen

WIHA Eiskonservator	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Kälteleistung [-30°VT]	Anschluss Kälteaggregat
<b>Modell</b>	Art.-Nr.	Art.-Nr.					
Größe 1	10110	20870	808	588	518	280 W	230V/370W
Größe 2	12402	20871	1108	588	518	350 W	230V/390W

### Beschreibung

Kontaktberohrte Tiefkühlwanne zur Kühlung von Speiseeis. Temperaturen: -10°C bis -18°C bei 25°C/60% rel. LF. Die Waren müssen vom oberen Rand einen Abstand von mindestens 12 cm haben.

### Sonderzubehör

Maschinenschutzblende

Art.-Nr.  
**33194**

### Ausführung

Innen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. 4-seitige Berohung mit 8 mm Kupferrohr mit FCKW-freier Isolierung. Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. In der Innenwanne sind in mittlerer Höhe Auflagepunkte zum Auflegen von gelochten CNS-Zwischenböden eingearbeitet. So ist es möglich, die obere Ebene für den Abverkauf und die untere Ebene für die Bevorratung zu nutzen. Oberer Edelstahl-Wannenrahmen mit integrierter Abtauheizung und seitlich eingearbeiteten Führungsnuten zum Einlegen zweier transparenter Schiebedeckel gefertigt.

#### Bei externem Kälteaggregat

Es ist ein separates Kälteaggregat (280W/-30°VT/R452A bzw. 350W/-30°VT/R452A) erforderlich, welches direkt über das Thermostat geschaltet wird. Der Betrieb an einer Verbundanlage und die Verwendung eines Saugdruckpressostates oder eines Saugdruckreglers sind nicht zulässig.

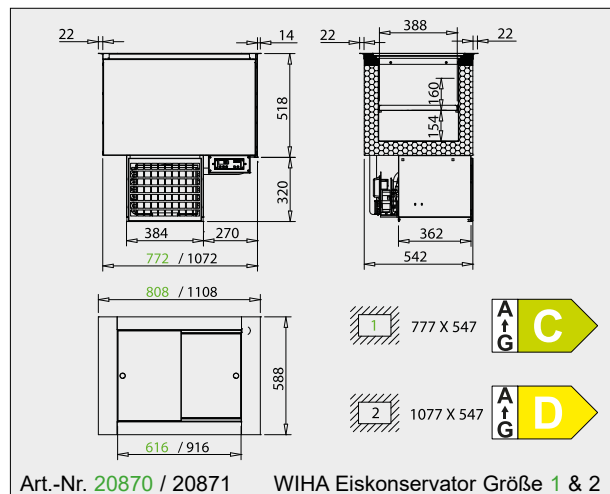
#### Lieferung einschließlich:

- Unterhalb der Wanne montiertes und isoliertes Expansionsventil (R452A); andere Kältemittel auf Anfrage
- Temperatursteuerung in Transporthalterung unterhalb der Kühlwanne montiert

#### Bei externem Kälteaggregat und steckerfertigem Gerät

##### Lieferung einschließlich:

- Zwei Stück Schiebedeckel
- Zwei Stück Edelstahlböden, gelocht
- Einbau und Betriebsanleitung



Art.-Nr. 20870 / 20871 WIHA Eiskonservator Größe 1 & 2

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-theken-technik.de](http://www.wiha-theken-technik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

**Auch mit Einsätzen für die Verwendung von Standard-Eisbehältern in der Größe 360 mm x 165 mm und 360 mm x 250 mm verwendbar:**

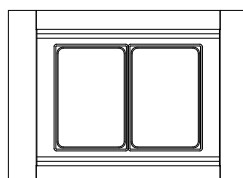
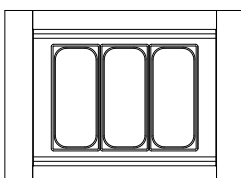
#### Eiskonservator Größe 1:

Eisschalenhalter Größe 1, Typ 1 für 3x Eisschale 360 x 165 mm

Art.-Nr. 22554

Eisschalenhalter Größe 1, Typ 2 für 2x Eisschale 360 x 250 mm

Art.-Nr. 22555



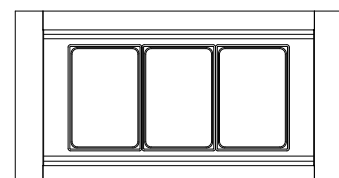
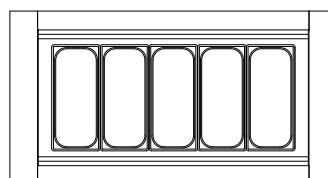
#### Eiskonservator Größe 2:

Eisschalenhalter Größe 2, Typ 1 für 5x Eisschale 360 x 165 mm

Art.-Nr. 22556

Eisschalenhalter Größe 2, Typ 2 für 3x Eisschale 360 x 250 mm

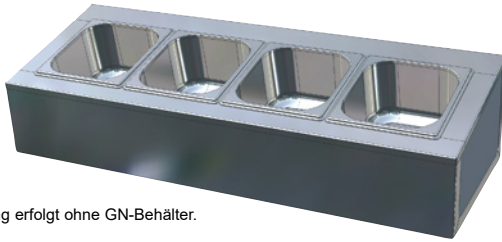
Art.-Nr. 22557





## Belegstation SST

Zum Aufstellen auf Arbeitsflächen



Die Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

### Beschreibung

Kontaktbohrte Kühlwanne zur Kühlung von Waren in GN-Behältern.  
 Temperaturbereich: 4°C bis 12°C (Klimaklasse 3; 25°C; 60% rel. LF;  
 GN-Behälter über Deckel geschlossen)  
 Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innen und außen komplett aus Edelstahl gefertigt. Die Isolierung besteht aus Polyurethan (FCKW-frei). Die äußeren Sichtseiten sind mit einem Feinschliff versehen.

#### Bei externem Kälteaggregat

An der Unterseite befindet sich eine Hülse zum Einschieben eines Temperaturfühlers. Das Expansionsventil ist extern vorzusehen.

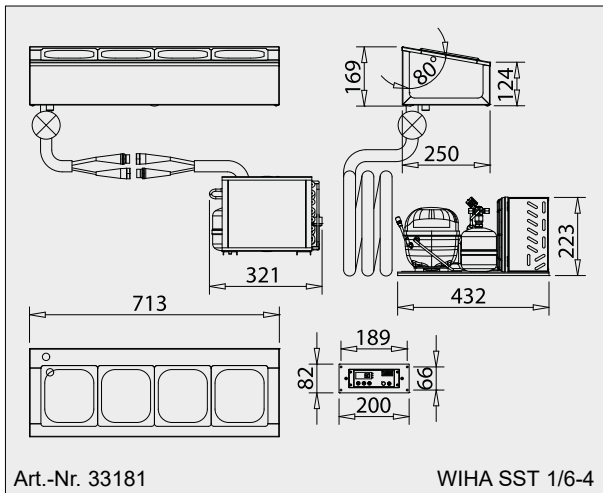
### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 350 vorgesehen, welche über Steckverbinder mit Kälteaggregat und Kühlwanne verbunden wird. Der Tauwasserschlauch ist bauseits mit dem Abfluss zu verbinden bzw. es ist bauseits eine Tauwasserauffangschale vorzusehen. Das Expansionsventil ist unterhalb der Kühlwanne montiert.

**4**  
 Statische  
 Einbaukühlungen

WIHA Belegstation SST Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Wanne [mm]	Kälteleistung [-15°VT]	Anschluss Kälteaggregat
SST 1/6-4	3602 *	33181	713	252	169	120 W	230V/230W
SST 1/6-6	3603 *	33182	1037	252	169	120 W	230V/230W
SST 1/6-8	3960 *	3964	1361	252	169	200 W	230V/230W

Die Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.  
 \* Das Expansionsventil ist extern vorzusehen

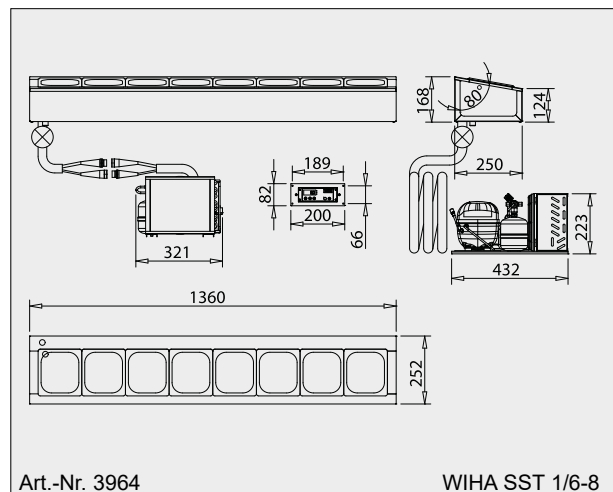
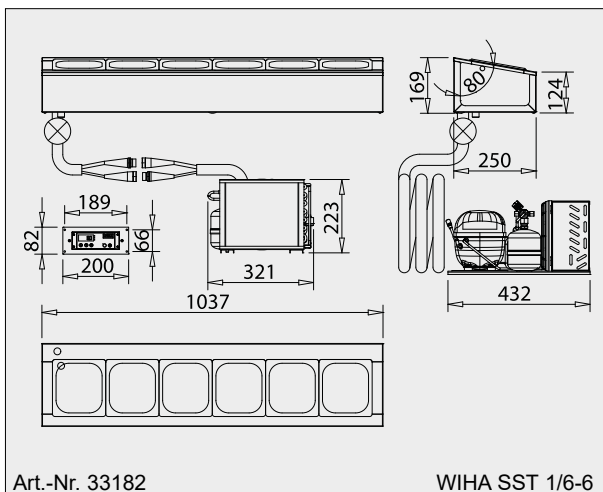


### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Gastro-Norm-Behälter GN 1/6-100	3639
Deckel für GN 1/6 (Edelstahl)	3641
Steuerung TMP 350 für ext. Kälteaggregat	3310

**Tipp:**  
 Umluftkühleinsatz Gastro-Snack 5x1/3 und 7x1/3 zum Kühlen von Speisen in GN-Behältern siehe Seite 32.

### Andere Maße auf Anfrage lieferbar.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## FrontSeller

Die Kühlwanne für die Thekenfront



### Mehr Umsatz durch zusätzlichen Getränkeverkauf!

- Für zusätzliche Verkaufsimpulse am Point of Sale
- Geringer Platzbedarf
- Einfacher Einbau

### Wer Hunger hat, der hat oft auch Durst

Bieten Sie deswegen leckere Snacks und gekühlte Getränke zusammen an einem Ort. Dies ist mit dem kompakten FrontSeller, der direkt im Sichtbereich des Kunden bei den gekühlten Snacks platziert wird, möglich.

Einbaubeispiel FrontSeller 1200 mit Snack-Counter KOMBI.

**4**  
Statische  
Einbaukühlungen

WIHA FrontSeller	Für externes Kälteaggregat	Kälteleistung [-10°VT]
Modell	Art.-Nr.	
FrontSeller 800	9185	170 W
FrontSeller 1200	9186	230 W

### Beschreibung

Kontaktberohrte Kühlwanne für den Getränkeverkauf zum Einbau in die Thekenfront.  
 Temperaturbereich innerhalb der Wanne: 4°C bis 12°C  
 (Klimaklasse 3: 25°C/ 60% rel. LF).  
 Fassungsvermögen:  
 FrontSeller 800: ca. 24 PET-Flaschen 0,5 Liter  
 FrontSeller 1200: ca. 36 PET-Flaschen 0,5 Liter

### Ausführung

Innenwanne und Außenmantel aus Edelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301, gefertigt. Innenwanne mittig mit Tauwasserablauf. 4-seitige Berohrung der Innenwanne mit 8 mm Kupferrohr. Die Isolierung besteht aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt. Im Wannensboden hinter einer Revisionsblende ist ein Expansionsventil integriert.

Der einfache Einbau der Kühlwanne ist in die senkrechte Thekenfront möglich. Der FrontSeller wird in einen rechteckigen Thekenausschnitt eingesetzt und mit Klammern rückseitig fixiert. Ein umlaufender Rahmen deckt nach dem Einbau die Schnittfugen ab.

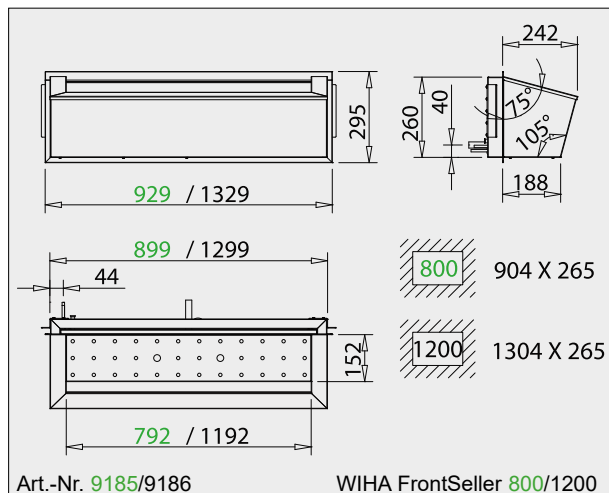
Lieferung einschließlich:

- Gelochtem CNS-Einlegeboden
- Vorinstalliertes Expansionsventil für R134a/R513A
- Einbau- und Bedienungsanleitung

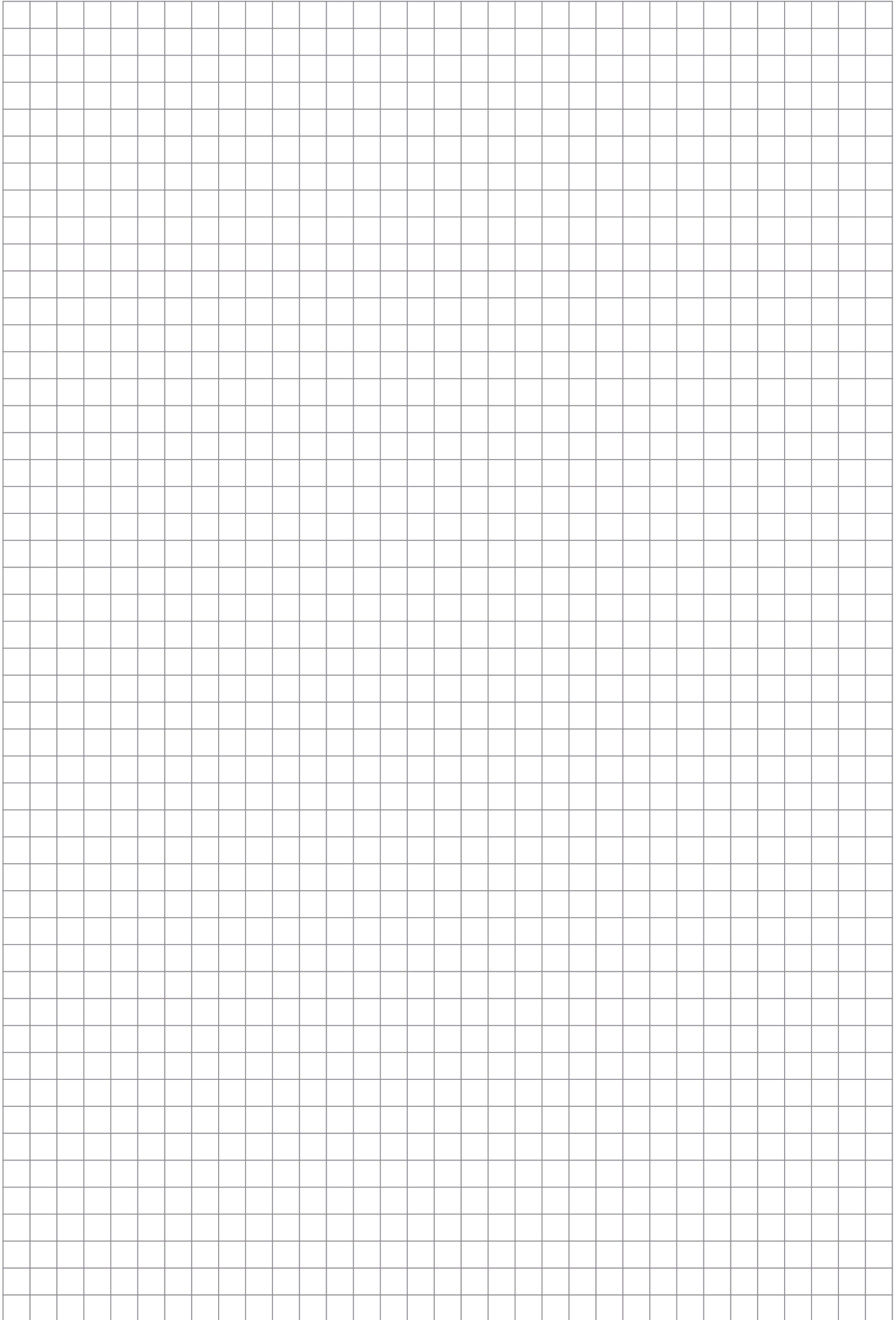
### Sonderzubehör

Steuerung TMP 350 für ext. Kälteaggregat

Art.-Nr.  
3310



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



## Informationen Kühlvitrinen

Bei Auswahl einer Kühlvitrine sollte vorab geklärt werden, ob die Vitrine mit einer transparenten Einfachverglasung oder mit einer Isolierverglasung ausgestattet sein soll.

### Vorteile Einfachverglasung:

- Preisgünstig
- Transparente Produktpräsentation

### Nachteile Einfachverglasung:

- Höherer Energieverbrauch
- Beschlagene Scheiben (Kondensation) bei erhöhter Luftfeuchtigkeit
- Beschlagene Scheiben (Kondensation) bei niedrigen Innentemperaturen

### Vorteile Isolierverglasung:

- Geringerer Energieverbrauch
- Längere Warenfrische durch verminderte Warenaustrocknung
- Bei hoher Luftfeuchtigkeit keine bzw. nur geringe Kondensatbildung auf den Scheiben

### Nachteile Isolierverglasung:

- Höherer Anschaffungspreis
- Eingeschränkter Wareneinblick am Scheibenrand

### Wann sollten isolierverglaste Kühlvitrinen eingesetzt werden ?

- Immer dann, wenn eine erhöhte Luftfeuchtigkeit am Aufstellort zu erwarten ist
- Immer dann, wenn Innentemperaturen von unter 7° gefordert sind
- Wenn im Aufstellbereich Backöfen, Fritteusen oder Kochgeräten vorhanden sind
- In der Nähe von Seen und Schwimmbädern
- Wenn eine hohe Produktqualität, d.h. geringe Austrocknung der Waren, gefordert ist.
- Wenn die Energieeinsparung ein wichtiger Aspekt ist



Beispiel Isolierverglasung



Beispiel Einfachverglasung

### Abkürzungen der Snack-Counter Bezeichnungen:

BE – Bedienversion  
DT – Drehtür  
E – Eckiger Glasaufbau  
HS – Hustenschutz  
HK – HEISS-KALT  
KO – Kundenseitig offen (d. h. ohne Glas)  
KST – Kundenseitige Schiebetür

LS – Luftschleier  
NR – Nachrollo  
OU – Oben ungekühlt  
RG – Rückwand geschlossen  
S – Schräger Glasaufbau  
SB – Selbstbedienung  
SP – Spiegelnde Rückwand  
VT – Vertiefte Kühlwanne



## Snack-Counter 520/710

Universelle Einbau-Kühlvitrine für die meisten Anwendungen

- Für das Gastro-Norm-Maß geeignet (Gerätetiefe 705 mm)
- ESG-Einfachverglasung / ECO mit Isolierverglasung
- Gebogenes, eckiges od schräges ESG-Frontglas / ECO mit eckigem ESG-Isofrontglas
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen (520 oder 710 mm hoher Glasaufbau)



BE	<b>B</b> edienvitrine	Seite	122
BE-VT	<b>B</b> edienvitrine, <b>v</b> ertiefte Kühlwanne	Seite	124
ECO BE	<b>B</b> edienvitrine, energiesparend, Isoglas und LED-Beleuchtung	Seite	127
ECO BE-VT	<b>B</b> edienvitrine, <b>v</b> ertieft, energiesparend, Isoglas und LED-Beleuchtung	Seite	129
Praline BE	<b>P</b> ralinenkühlung, <b>B</b> edienvitrine	Seite	132

**5**  
Bedien-  
Kühlvitri-  
nen

## Snack-Counter 870

Universelle Einbau-Kühlvitrine mit 3 Zwischenetagen

- Für das Gastro-Norm-Maß geeignet (Gerätetiefe 705 mm)
- ESG-Einfachverglasung / ECO mit Isolierverglasung
- Eckiges ESG-Frontglas / ECO mit eckigem ESG-Isofrontglas
- 3 einstellbare Zwischenetagen (870 mm hoher Glasaufbau)



BE-VT	<b>B</b> edienvitrine, <b>v</b> ertiefte Kühlwanne	Seite	134
ECO BE-VT	<b>B</b> edienvitrine, <b>v</b> ertieft, energiesparend, Isoglas und LED-Beleuchtung	Seite	136

## Zubehör Snack-Counter



Vitrinenverbinder	Seite	138
Snack-Counter Schwarz	Seite	139
Zwischenstege und Preisschienen	Seite	139

## LED-Beleuchtung

LED	Energiesparend und wartungsarm	Seite	141
-----	--------------------------------	-------	-----

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung



## Euro-Counter 280

Universelle Einbau-Kühlvitrine für die meisten Anwendungen

- Für das Euro-Norm-Maß geeignet (Gerätetiefe 795 mm)
- ESG-Einfachverglasung
- Eckiges ESG-Frontglas
- keine Zwischenetagen (280 mm hoher Glasaufbau)



280 SLIDE OUT 1000	<b>B</b> edienvitrine mit einem ausziehbaren Warenauszug	Seite	142
<b>Praline</b> 280 SLIDE OUT 1000	<b>Pralinen</b> kühlung, <b>B</b> edienvitrine mit ausziehbarem Warenauszug	Seite	144

## Euro-Counter 520/710

Universelle Einbau-Kühlvitrine für die meisten Anwendungen

- Für das Euro-Norm-Maß geeignet (Gerätetiefe 795 mm)
- ESG-Einfachverglasung / **ECO** mit Isolierverglasung
- Gebogenes, eckiges oder schräges ESG-Frontglas / **ECO** eckiges ESG-Isofrontglas
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen (520 mm oder 710 mm hoher Glasaufbau)



BE	<b>B</b> edienvitrine	Seite	146
<b>ECO</b> BE	<b>B</b> edienvitrine, energiesparend, Isoglas und LED-Beleuchtung	Seite	149
XXL 1000	<b>B</b> edienvitrine mit XXL-Schiebetür mit extra großer Türöffnung	Seite	151
520/710 SLIDE OUT 1000	<b>B</b> edienvitrine mit mehreren ausziehbaren Warenauszügen	Seite	153
<b>Praline</b> BE	<b>Pralinen</b> kühlung, <b>B</b> edienvitrine	Seite	155
AUSZUG	Bedienvitrine mit <b>A</b> uszug	Seite	156

**5**  
Bedien-  
Kühlvitri-  
nen

## Euro-Counter **ECO** 870

Universelle Einbau-Kühlvitrine mit 3 Zwischenetagen

- Für das Euro-Norm-Maß geeignet (Gerätetiefe 795 mm)
- Mit Isolierverglasung
- Eckiges ESG-Isofrontglas
- 3 einstellbare Zwischenetagen (870 mm hoher Glasaufbau)



<b>ECO</b> BE	<b>B</b> edienvitrine, energiesparend, Isoglas und LED-Beleuchtung	Seite	158
---------------	--	-------	-----

## Zubehör Euro-Counter



Vitrinenverbinder	Seite	160
Snack-Wellen, Ausstellbleche	Seite	160
Euro-Counter Schwarz	Seite	161
Preisschienen	Seite	161

## PROFI-Counter 520/710

Kühlvitrine mit hochklappbaren Warenflächen

- Für das Euro-Norm-Maß geeignet (Gerätetiefe 795 mm)
- ESG-Einfachverglasung / **ECO** mit Isolierverglasung
- Eckiges ESG-Frontglas / **ECO** mit eckigem ESG-Isofrontglas
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen (520 mm oder 710 mm hoher Glasaufbau)



PROFI-Counter BE	<b>B</b> edienvitrine, mit hochklappbaren Warenflächen u. LED-Beleuchtung	Seite	162
PROFI-Counter <b>ECO</b> BE	<b>B</b> edienvitrine, mit hochklappbaren Warenflächen, energiesparend, Isoglas und LED-Beleuchtung	Seite	162

## Front-Counter 520/710

### Einbau-Kühlvitrine für den vorstehenden Einbau

- Für das **Gastro-Norm-Maß** geeignet (Gerätetiefe 705 mm)
- Für das **Euro-Norm-Maß** geeignet (Gerätetiefe 795 mm)
- ESG-Einfachverglasung / **ECO** mit Isolierverglasung
- Gebogenes, eckiges oder schräges ESG-Frontglas / **ECO** eckiges ESG-Isofrontglas
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen



Front-Counter Gastro BE	<b>B</b> edienvitrine <b>G</b> astro-Norm-Maß	Seite	164
Front-Counter Euro BE	<b>B</b> edienvitrine <b>E</b> uro-Norm-Maß	Seite	164
Front-Counter <b>ECO</b> BE	<b>B</b> edienvitrine, energiesparend, Isoglas und LED-Beleuchtung	Seite	167

## SNACKY 520/710

### Preiswerte Einbau-Kühlvitrine für Bedientheken

- Für das **Gastro-Norm-Maß** geeignet (Gerätetiefe 705 mm)
- Für das **Euro-Norm-Maß** geeignet (Gerätetiefe 795 mm)
- ESG-Einfachverglasung
- Gebogenes, eckiges oder schräges ESG-Frontglas
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen



**5**  
Bedien-  
Kühlvitri-  
nen

SNACKY Gastro	Bedienvitrine, <b>G</b> astro-Norm-Maß	Seite	170
SNACKY Euro	Bedienvitrine, <b>E</b> uro-Norm-Maß	Seite	172

## Coffee-Snack

### Umluftkühlvitrine für das Euro-Norm-Maß mit geringer Gerätetiefe

- Für das **Euro-Norm-Maß** geeignet (Gerätetiefe 624 mm)
- **Isolierverglasung**
- Eckiger Glasaufbau
- 3 Zwischenetagen



Coffee-Snack	Bedienvitrine	Seite	175
--------------	---------------	-------	-----

## Kühlvitri- nen in Sondergröße

### Nach Ihren Maßvorgaben gefertigt

- Eckige Isolierverglasung oder eckige Normalverglasung
- Mehrere höhenverstellbare Zwischenböden möglich



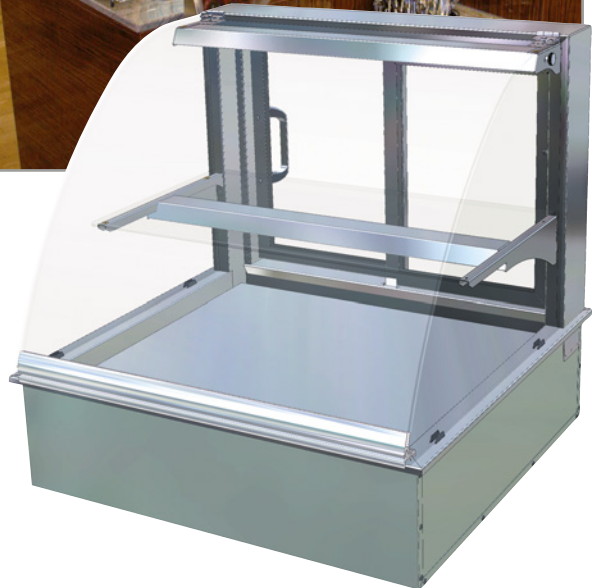
Snack-Counter Sondergröße	Bedienvitrine, Einfachverglasung	Seite	176
Snack-Counter <b>ECO</b> -Sondergröße	Bedienvitrine, Isolierverglasung	Seite	178

## WIHA-Snack-Counter 520/710

Mit WIHA haben Sie alle Vorteile auf Ihrer Seite!



**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen



### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Panoramaischeibe aus Sicherheitsglas
- SB-Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas
- Glasböden und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Glasböden zum Kunden neigbar
- Liftverdampfer für eine einfache Reinigung
- Mit patentiertem FRISCHE-SYSTEM lieferbar
- MOVE-DOWN – einfache Reinigung des Verdampfers
- MOVE-AWAY – alle Wannenbereiche sind gut zugänglich
- Hygieneboden
- Extra großer Verdampfer für eine hohe Luftfeuchtigkeit
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Lieferung einschließlich elektronischer Steuerung

#### WIHA-Vorteil 1:

LED-Beleuchtung für Kühlvitrinen:

- Energiesparend – bis zu 60%
- Wartungsarm
- Hohe Leuchteffizienz
- Warenschonend

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.



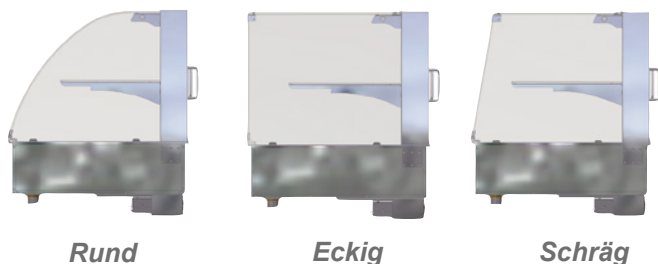
#### WIHA-Vorteil 2:

WIHA-Vitrinen sind für jeden Einrichtungsstil passend:

- Rund** – Vitrine mit gebogenem Glasaufbau
- Eckig** – Vitrine mit senkrechter Frontscheibe
- Schräg** – Vitrine mit 10° geneigter Frontscheibe

#### WIHA-Vorteil 3:

Bessere Einsicht durch eine neue Konstruktion. Ein stabiler Tragrahmen auf der Bedienungsseite hält zuverlässig die Glasböden und den Glasaufbau. Sichteinschränkende Seitenstützen sind nicht mehr nötig.

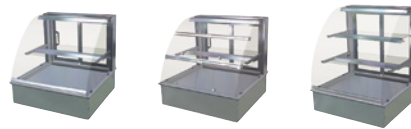




### WIHA-Vorteil 4:

Durch hochbelastbares ESG-Glas erhalten Sie die Sicherheit, die Sie benötigen!

Die **Panoramascheiben**, die SB-Klappen, Einlegeböden und Seitengläser sind komplett aus ESG-Glas.

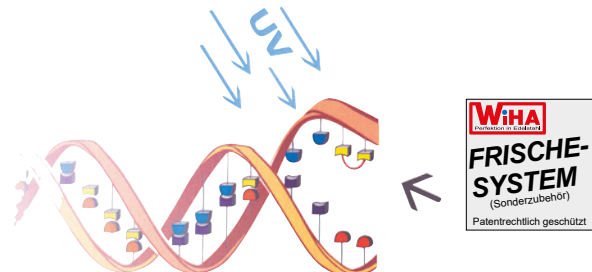


Sicherheit durch hochbelastbares ESG!

### WIHA-Vorteil 5:

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM. Offene Lebensmittel bleiben länger frisch, wenn artfremde Keime und Bakterien, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden.

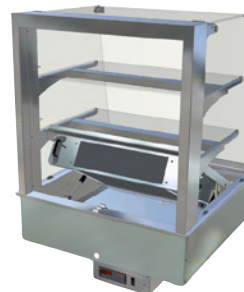
Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung.



**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen

### WIHA-Vorteil 6:

Bequeme Zugänglichkeit des Wannensbodens durch Liftverdampfertechnik. Die Warenauslage kann mit Verdampfer und Luftleitblechen einfach nach oben geklappt werden und ist über Gasdruckfedern selbsthaltend.



Einfache Reinigung des Wannensbodens durch Liftverdampfer

### WIHA-Vorteil 7:

Einfache Reinigung des Verdampfers durch die MOVE-DOWN-TECHNIK.

Der Verdampfer lässt sich von der Warenauslage nach unten klappen, so dass er einfach gereinigt werden kann.



Einfache Reinigung des Verdampfers durch die MOVE-DOWN-TECHNIK



### WIHA-Vorteil 8:

Einfache Zugänglichkeit des hinteren Wannensbereiches durch die MOVE-AWAY-TECHNIK.

Somit sind alle Wannensbereiche für die Reinigung oder für die Wartung gut zugänglich.

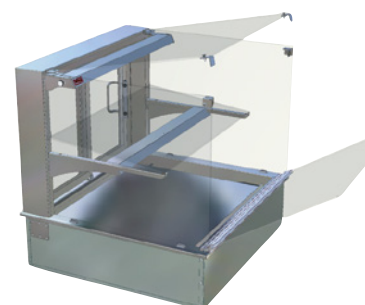


Einfache Reinigung des kunden-  
seitigen Wannensbereiches durch die MOVE-AWAY-TECHNIK



### WIHA-Vorteil 9:

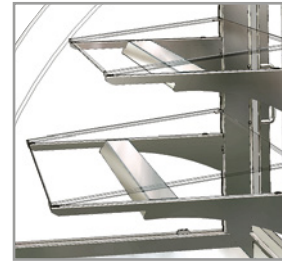
Besonders einfache Reinigung der Bedienvitrinen durch patentierte Glasbefestigung. Bei den eckförmigen ist nun das werkzeuglose Öffnen der Frontscheibe für die Innenreinigung möglich.



# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung

## WIHA-Vorteil 10:

Bessere Präsentation durch schräg einstellbare Glasböden und höhenverstellbaren Zwischenböden.  
Für verschiedene Produkthöhen sind die Ausstellborten der Kühlvitrinen Snack-Counter höhenverstellbar.



## WIHA-Vorteil 11:

Kältemaschinengehäuse UTB 6 und UTB 7 für geschlossene Bedienvitrinen mit Verdunstungsschale.  
Die neuen Unterbauegehäuse UTB 6 und UTB 7 sind so konstruiert, dass die Anzahl notwendiger Entleerungen der Tauwasserschale minimiert wird bzw. bei günstigen Bedingungen nicht notwendig ist.

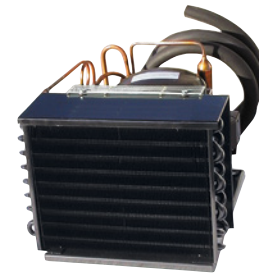


5

Bedien-  
Kühlvitrinen

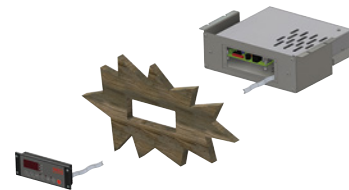
## WIHA-Vorteil 12:

Längere Lebensdauer des Kälteaggregates.  
Die LONG-LIFE-FUNKTION überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z.B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermindert.



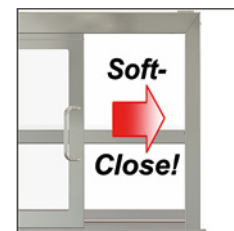
## WIHA-Vorteil 13:

Die optimale Position des Bedienteils.  
Die Steuerung wird bei allen Kühlvitrinen in Split-Bauweise ausgeführt. Das Bedienteil kann aus der Steuerung herausgenommen werden und somit einfach an der optimalen Stelle positioniert werden. Durch die geringe Einbautiefe von nur 20 mm verschwindet das Bedienteil fast vollständig in dem Ausschnitt einer 19 mm starken Dekorplatte.



## WIHA-Vorteil 14:

Soft-Close Schiebetür-Funktion.  
Mit der optional erhältlichen Soft-Close Schiebetür-Funktion wird ein geräuscharmes und sicheres Schließen der Schiebetüren ermöglicht. Die Schiebetür wird beim Schließvorgang vor Erreichen der Endstellung soft abgebremst und geräuscharm in die jeweilige Endposition sicher eingezogen.



## WIHA-Snack-Counter 520/710

**LED-Beleuchtung**  
Mit energiesparender LED-Beleuchtung.

**Soft-Close**  
Geräuscharmes und sicheres Schließen der Schiebetüren. (Sonderzubehör)

**Panoramascheibe aus hochbelastbarem Sicherheitsglas**  
Zur Reinigung ist die Frontscheibe herausklappbar.

**LED**  
energiesparend und wartungsarm

**Borden höhenverstellbar**  
Für den optimalen Abstand der Glasborden passend zur Warenhöhe.

**Glasböden schräg einstellbar**  
Bessere Präsentation durch schräg einstellbare Glasböden.

**Große, robuste Griffe!**  
Auch wenn beide Hände voll sind, können so die Türen mit dem Ellbogen geöffnet werden.

**Optimale Beleuchtung**  
Jede Ebene ist einzeln beleuchtet. So erhalten Sie die optimale Ausleuchtung für Ihre Produkte!

**ESG-Sicherheitsglas**  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**Getrennte Schalter für Licht und Kühlung**  
So kann die Kühlvitrine auch für ungekühlte Produkte verwendet werden.

**Wählbare Luftgeschwindigkeit**  
Hierdurch hohe oder mittlere Luftfeuchtigkeit einstellbar.

**Geregeltes Expansionsventil**  
Alle Kühlvitriren mit geregelterm Expansionsventil für energiesparenden Betrieb.

**Schutzgitter für das Kälteaggregat**  
Das als Zubehör lieferbare Schutzgitter schützt bei rauer Umgebung das Kälteaggregat. Zur Reinigung des Verflüssigers ist es einfach werkzeuglos entnehmbar.

**Längere Lebensdauer des Kälteaggregates**  
Die LONG-LIFE-FUNKTION überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z. B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermindert.

**Kältemaschinengehäuse UTB 6**  
Unterbaugehäuse UTB 6 mit Tauwasserverdunstungsschale für geschlossene Bedienvitriren. Die Anzahl notwendiger Entleerungen der Tauwasserschale wird minimiert bzw. bei günstigen Bedingungen ist ein Entleeren nicht mehr erforderlich.

**Kondenswasserschale**  
Wenn vor Ort kein Abfluss vorhanden ist, ist als Zubehör bei vielen Modellen eine Kondenswasserschale lieferbar.

**Flexibles Steuerungskonzept**  
Das Bedienteil kann aus der Steuerung herausgenommen werden und alternativ auch in die Thekenblende eingebaut werden. (Leitungslänge ca. 1 m)

**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**Ausschnittmaß 128 x 48 mm**

**5**  
Bedien-  
Kühlvitriren

*Beachten Sie bitte auch unsere Neutralvitriren und Warmhaltevitriren*

**Neutral:**



Snack-Counter OK  
(ab Seite 243)

**Wärme mit einstellbarer Feuchtigkeit:**



Snack-Counter STEAM BE  
(ab Seite 260)



Snack-Counter STEAM BE-VT  
(ab Seite 262)

**Trockene Wärme:**



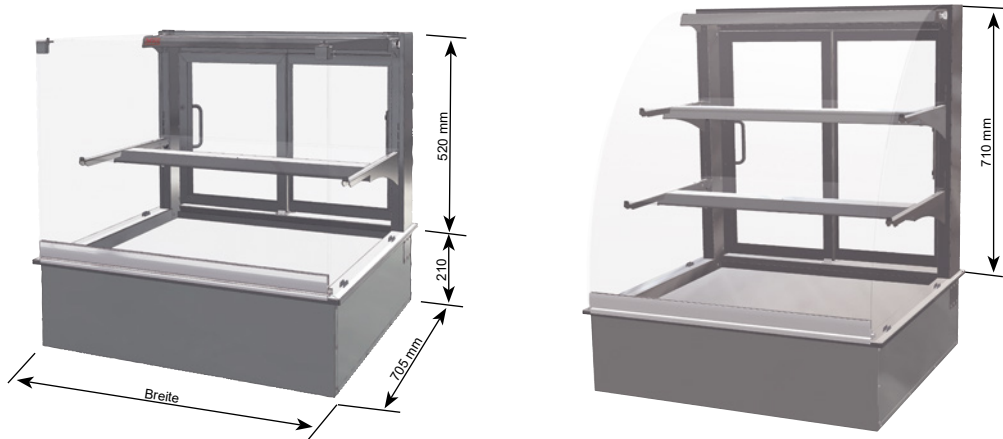
Snack-Counter HOT KO  
(ab Seite 270)

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung



## Snack-Counter BE

Bedienvitrine mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau



**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen

Snack-Counter 520 BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Snack-Counter 520 BE - DT 1.5 *	10250	10258	17000	10252	10260	17012	587	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 BE - 2 */**	9605	9758	17001	9634	9762	17013	750	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 BE - DT 2 *	9969	9977	17002	9970	9978	17014	750	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 BE - 3	9606	9759	17003	9635	9763	17015	1075	370 W	230V/340W
Snack-Counter 520 BE - 4	9607	9760	17004	9636	9764	17016	1400	450 W	230V/400W
Snack-Counter 520 BE - 5	9608	9761	17005	9637	9765	17017	1725	605 W	230V/530W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
Die Version „DT“ hat beidseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.  
\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Snack-Counter 710 BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Snack-Counter 710 BE - DT 1.5 *	10251	10259	17006	10253	10261	17018	587	370 W	230V/325W
Snack-Counter 710 BE - 2 */**	9614	9774	17007	9642	9778	17019	750	370 W	230V/350W
Snack-Counter 710 BE - DT 2 *	9973	10014	17008	9974	10015	17020	750	370 W	230V/350W
Snack-Counter 710 BE - 3	9615	9775	17009	9643	9779	17021	1075	450 W	230V/380W
Snack-Counter 710 BE - 4	9616	9776	17010	9644	9780	17022	1400	605 W	230V/540W
Snack-Counter 710 BE - 5	9617	9777	17011	9645	9781	17023	1725	825 W	230V/715W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
Die Version „DT“ hat beidseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.  
\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert  
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss  
Maschinenschutzblende Typ 370-605  
Maschinenschutzblende Typ 825

**Art.-Nr.**  
33266  
3815  
8179  
8181

Schiebetür abschließbar  
Drehtür DT abschließbar  
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)

**Art.-Nr.**  
10147  
30005  
4711

Passende Preisschienen siehe Seite 139.  
Vitrinenverbinder siehe Seite 138.

**Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub>** (siehe Seite 404) **10197**

Patentiertes **WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 126.

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder mit schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Temperatur: <math>7^{\circ}\text{C}</math> bei <math>25^{\circ}\text{C}/60\%</math> rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung <math>1\frac{1}{4}</math>“ und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 1.4301, 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 besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte

LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerland. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

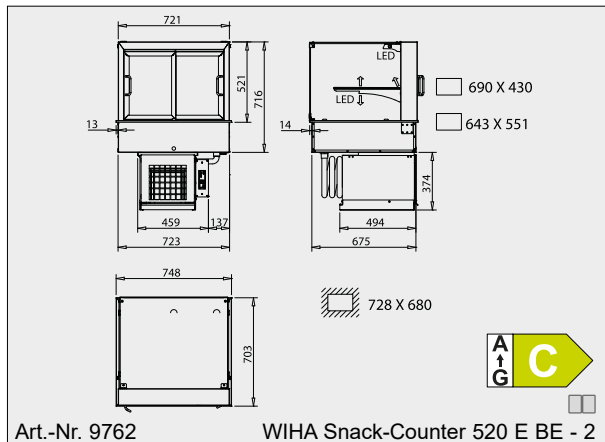
**Ausführung DT:**  
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ansonsten:**  
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

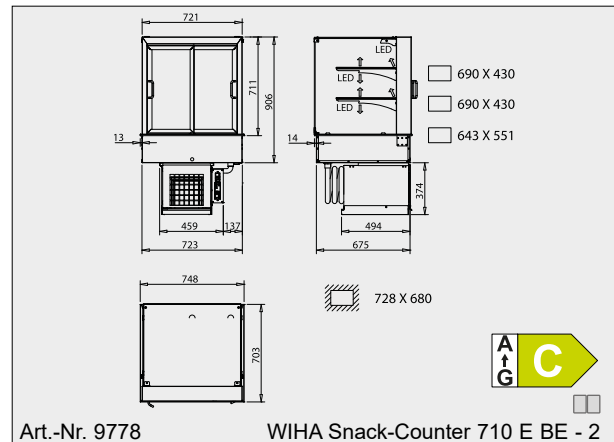
**Bei externem Kälteaggregat**  
Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Abtau- und Temperatursteuerung

## Ausführung Kälteaggregat

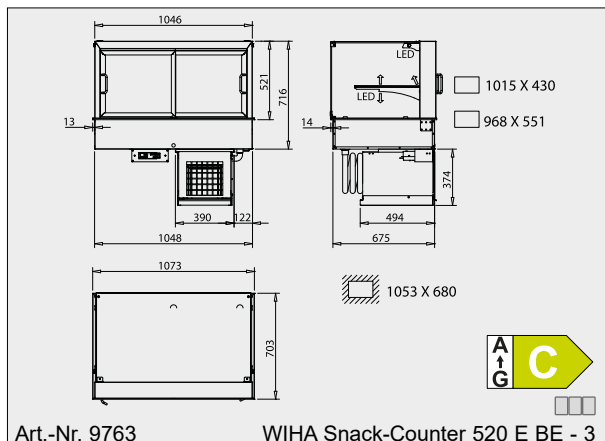
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



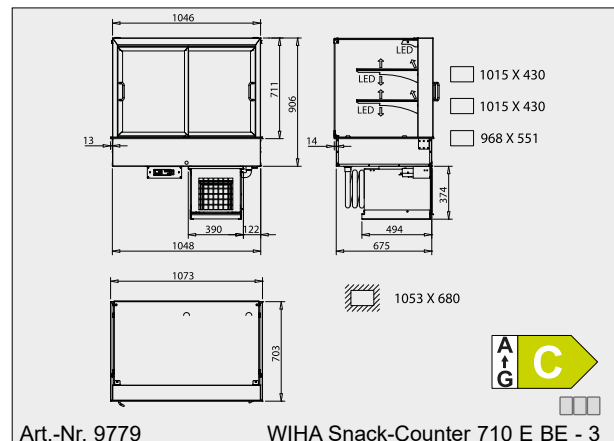
Art.-Nr. 9762 WIHA Snack-Counter 520 E BE - 2



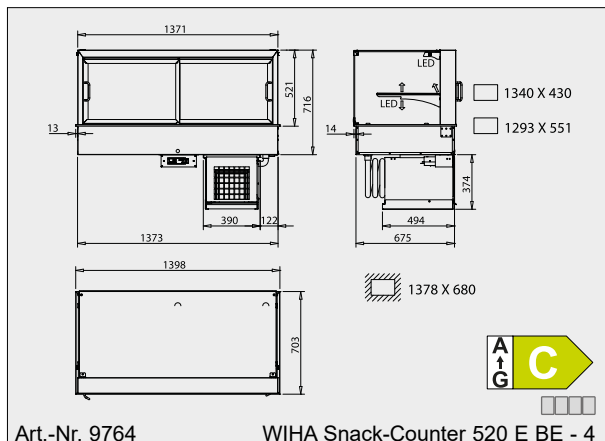
Art.-Nr. 9778 WIHA Snack-Counter 710 E BE - 2



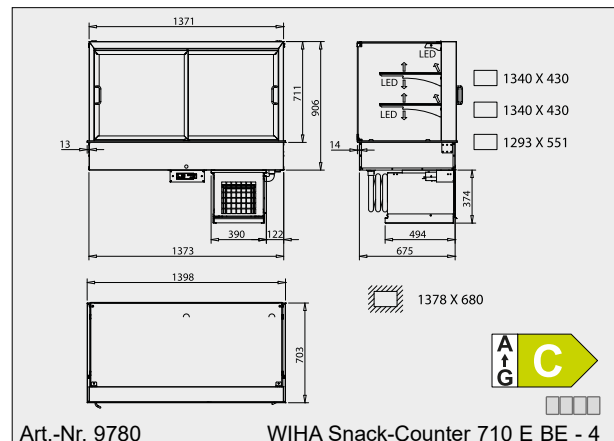
Art.-Nr. 9763 WIHA Snack-Counter 520 E BE - 3



Art.-Nr. 9779 WIHA Snack-Counter 710 E BE - 3



Art.-Nr. 9764 WIHA Snack-Counter 520 E BE - 4



Art.-Nr. 9780 WIHA Snack-Counter 710 E BE - 4

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung



## Snack-Counter BE-VT

Bedienversion mit vertiefter Kühlwanne und ESG-Glasaufbau

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas

Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
LONG-LIFE

Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
MOVE-DOWN

Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
SPLIT-CONTROL

Flaches herausnehmbares Bedienteil

**WiHA**  
MOVE-AWAY

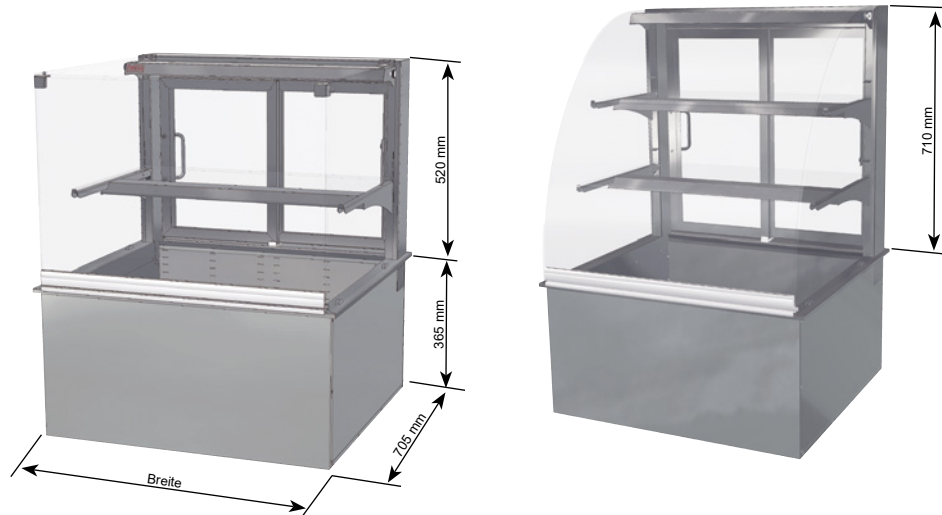
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
Soft-Close (Option)

Leise schließende Schiebetüren

**WiHA**  
LED

energiesparend und wartungsarm



**5**  
Bedien-Kühlvitrinen

Snack-Counter 520 BE-VT	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm									
Snack-Counter 520 BE-VT - DT 1.5	10270	10274	17064	10272	10276	17076	587	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 BE-VT - 2 *	10030	10038	17065	10302	10290	17077	750	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 BE-VT - DT 2	10301	10298	17066	10303	10299	17078	750	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 BE-VT - 3	10031	10039	17067	10304	10291	17079	1075	370 W	230V/340W
Snack-Counter 520 BE-VT - 4	10032	10040	17068	10305	10292	17080	1400	450 W	230V/400W
Snack-Counter 520 BE-VT - 5	10033	10041	17069	10306	10293	17081	1725	605 W	230V/530W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.  
\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Snack-Counter 710 BE-VT	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm									
Snack-Counter 710 BE-VT - DT 1.5	10271	10275	17070	10273	10277	17082	587	370 W	230V/325W
Snack-Counter 710 BE-VT - 2 *	10034	10042	17071	10308	10294	17083	750	370 W	230V/350W
Snack-Counter 710 BE-VT - DT 2	10307	10300	17072	10309	10374	17084	750	370 W	230V/350W
Snack-Counter 710 BE-VT - 3	10035	10043	17073	10310	10295	17085	1075	450 W	230V/380W
Snack-Counter 710 BE-VT - 4	10036	10044	17074	10311	10296	17086	1400	605 W	230V/540W
Snack-Counter 710 BE-VT - 5	10037	10045	17075	10312	10297	17087	1725	825 W	230V/715W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.  
\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert  
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss  
Maschinenschutzblende Typ 370-605  
Maschinenschutzblende Typ 825

**Art.-Nr.**

**33266**  
**3815**  
**8179**  
**8181**

Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub> (siehe Seite 404)

**10197**

Schiebetür abschließbar  
Drehtür DT abschließbar

**10147**  
**30005**

Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren) **4711**  
Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden  
Vitrinengröße je GN 1 (1 Paar) **9880**  
Vitrinengröße GN 1.5 (1 Paar) **10507**  
Anmerkung: GN1/1- und GN2/4-Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt. Siehe Seite 139.  
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1 **6413**  
Einlegeboden, ungelocht; B=486 mm, GN 1.5 **10506**  
(Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)

Passende Preisschienen siehe Seite 139.

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne zum Kühlen von Getränken, Salaten, Feinkost, Kuchen, Torten und Snacks.  
Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.  
Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar.  
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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.  
Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bodenträger (als Zubehör erhältlich) 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).  
Die kundenseitige Frontscheibe besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen

ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand.  
Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

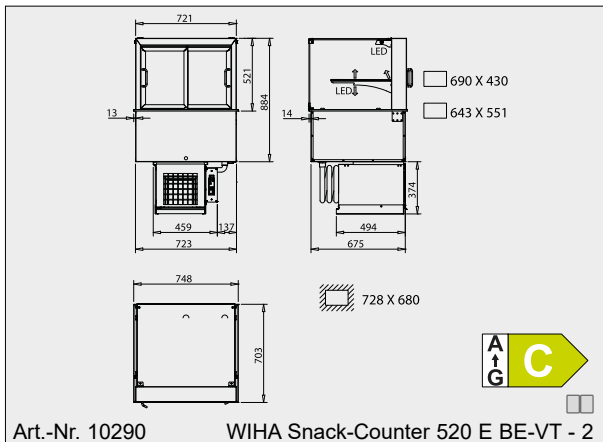
**Ausführung DT:**  
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ansonsten:**  
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

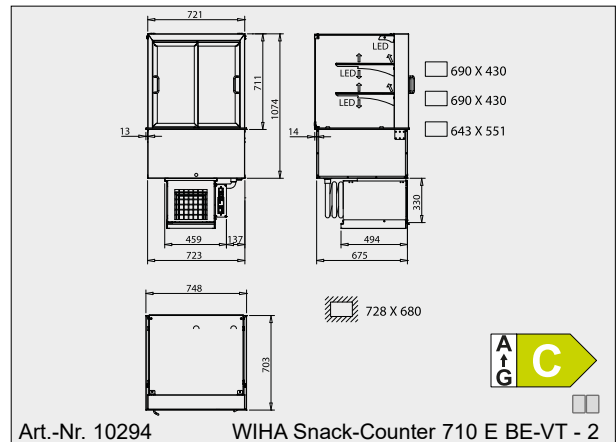
**Bei externem Kälteaggregat**  
Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Abtau- und Temperaturregelung

## Ausführung Kälteaggregat

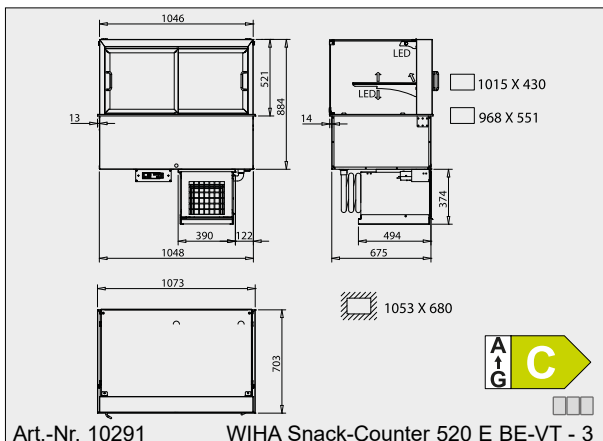
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.  
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



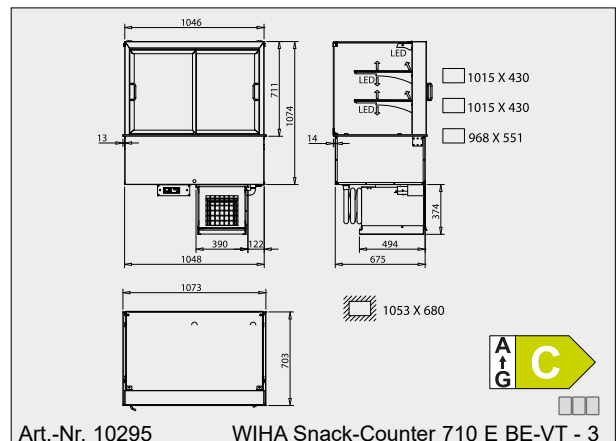
Art.-Nr. 10290 WIHA Snack-Counter 520 E BE-VT - 2



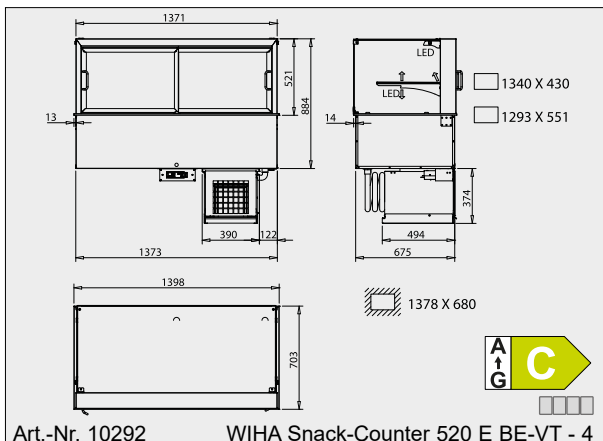
Art.-Nr. 10294 WIHA Snack-Counter 710 E BE-VT - 2



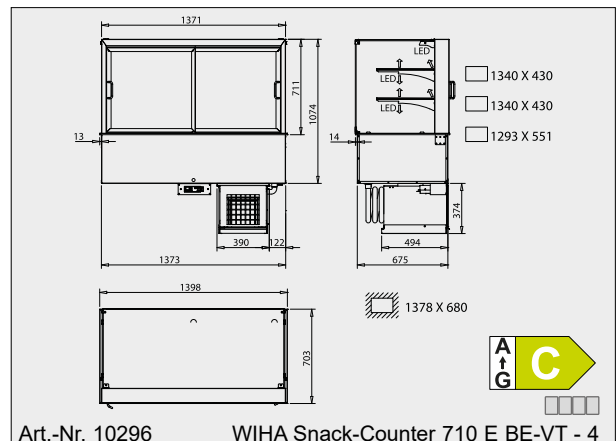
Art.-Nr. 10291 WIHA Snack-Counter 520 E BE-VT - 3



Art.-Nr. 10295 WIHA Snack-Counter 710 E BE-VT - 3



Art.-Nr. 10292 WIHA Snack-Counter 520 E BE-VT - 4



Art.-Nr. 10296 WIHA Snack-Counter 710 E BE-VT - 4

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Patentiertes FRISCHE-SYSTEM

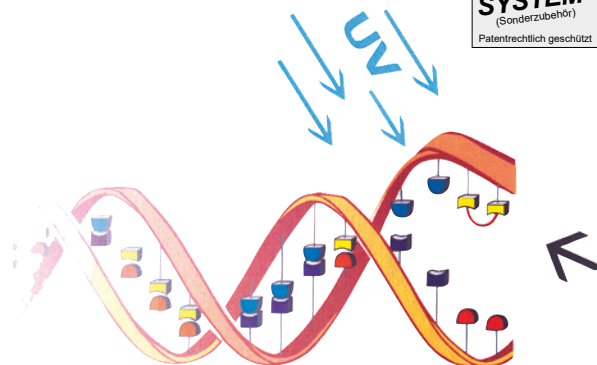
Längere Frische für offene Lebensmittel!

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.

Bereits vor Eintritt in den Verdampfer wird die Luft mit einer intensiven UVC-Strahlung entkeimt. Staubpartikel werden über Filter ausgefiltert – erst dann wird die Luft im Verdampfer abgekühlt und als sauberer Luftschleier schützend über die empfindlichen Waren gelegt.

**Die offenen Lebensmittel befinden sich so in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.**



5

Bedien-  
Kühlvitrinen

Das patentierte FRISCHE-SYSTEM ist nur bei Verwendung der Kältemittel:

R134a, R513A, R450A, R452A, R407F, R448A, R449A, R454C und R290 freigegeben.

Für die Verwendung zusammen mit A2L-Kältemitteln ist das FRISCHE-SYSTEM z. Zt. nicht freigegeben.

**Diese Option ist für die Geräte lieferbar, bei denen im Katalog unter Sonderzubehör darauf hingewiesen wird.**

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 3	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 4	6063
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 5	6064
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 800	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200	6063
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600	6064

## ECO-PLUS

Für Umwelt und Klima!



### ECO-PLUS

Alle mit dem ECO-Zeichen gekennzeichneten Kühlvitrinen sind für einen geringeren Energieverbrauch optimiert worden:

- Alle Außengläser aus hochwertigem Isolierglas
- Energieeffiziente LED-Beleuchtung
- Energiesparende EC-Lüftermotoren
- Kälteaggregat mit hohem Wirkungsgrad





## Snack-Counter ECO BE

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit allseitiger Isolierverglasung und LED-Beleuchtung

**ECO<sup>+</sup>**  
Für Umwelt und Klimat

**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

**FRISCHE-SYSTEM**  
(Sonderzubehör)  
Patentrechtlich geschützt

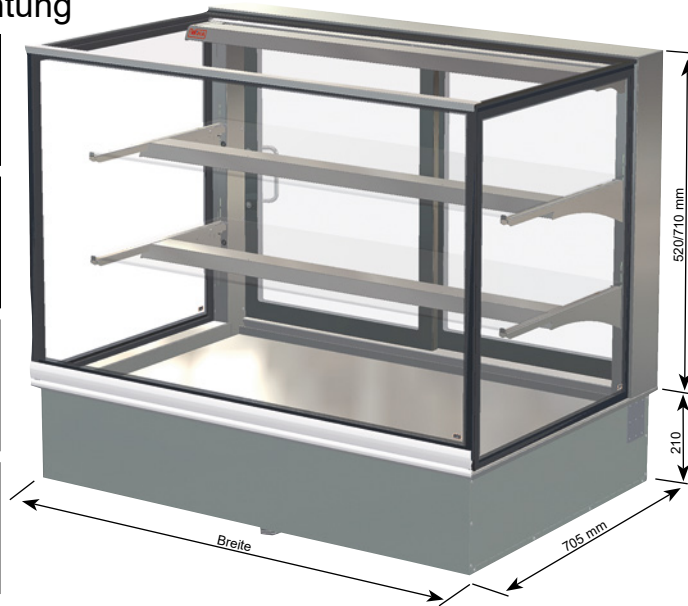
**LED**  
energiesparend  
und wartungsarm

**ESG-Sicherheitsglas**  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer  
des Kälteaggregates

**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil



**Soft-Close**  
(Option)  
Leise schließende Schiebetüren

EASY-OPEN Option, siehe Seite 131.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

Passende Preisschienen, siehe Seite 139.

**5**  
Bedien-Kühlvitrienen

Snack-Counter ECO 520 E BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm					
Snack-Counter ECO 520 E BE - DT 1.5 *	11690	11691	587	370 W	230V/325W
Snack-Counter ECO 520 E BE - 2 */**	11571	12035	750	370 W	230V/325W
Snack-Counter ECO 520 E BE - DT 2 *	11585	12050	750	370 W	230V/325W
Snack-Counter ECO 520 E BE - 3	11572	12036	1075	370 W	230V/340W
Snack-Counter ECO 520 E BE - 4	11573	12037	1400	450 W	230V/345W
Snack-Counter ECO 520 E BE - 5	11574	12038	1725	605 W	230V/422W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedieneseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren. \* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Snack-Counter ECO 710 E BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm					
Snack-Counter ECO 710 E BE - DT 1.5 *	11692	11693	587	370 W	230V/330W
Snack-Counter ECO 710 E BE - 2 */**	11575	12039	750	370 W	230V/330W
Snack-Counter ECO 710 E BE - DT 2 *	11586	12051	750	370 W	230V/330W
Snack-Counter ECO 710 E BE - 3	11576	12040	1075	450 W	230V/340W
Snack-Counter ECO 710 E BE - 4	11577	12041	1400	605 W	230V/420W
Snack-Counter ECO 710 E BE - 5	11578	12042	1725	825 W	230V/580W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedieneseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren. \* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

### Snack-Counter ECO

- **Energiesparend**
- **Alle Außenseiten aus Isolierglas**
- **Wartungsarme LED-Beleuchtung**
- **Kein Beschlagen der Frontscheibe!** \*
- **Frontscheibe, Seitenscheiben und obere Scheibe aus zweifachem ESG-Glas**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Energiesparende EC-Lüftermotoren (Niederspannung)**
- **Temperatur: < 5°C bei UT 25°C**
- **Liftverdampfertechnik für die einfache Reinigung**
- **Beschichteter Lamellenverdampfer**
- **Patentierter MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung**

\* Bei Sollwert 6°C/UT 25°C/LF. 70%.

### Sonderzubehör

	<b>Art.-Nr.</b>
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>33266</b>
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>3815</b>
Maschinenschutzblende Typ 370-605	<b>8179</b>
Maschinenschutzblende Typ 825	<b>8181</b>
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (siehe Seite 404)	<b>10197</b>
Schiebetür abschließbar	<b>10147</b>
Drehtür DT abschließbar	<b>30005</b>
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	<b>4711</b>
Sauger mit Griff (zum einfachen Öffnen der Frontscheibe)	<b>6244</b>
<b>Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM</b> siehe Seite 126.	
Lichtfarbe einstellbar (Fleisch, Käse, Fisch oder Torte) siehe Seite 141.	
Easy-Open Option (einfaches Öffnen der Frontgläser) siehe Seite 131.	

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung



## Beschreibung

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit allseitiger Isolierverglasung zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. ECO-PLUS-Ausführung mit reduziertem Energieverbrauch. Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85%. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 1.4301, 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). Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus **zweifachem Sicherheitsglas**. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem

Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängen. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturreuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 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).

### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

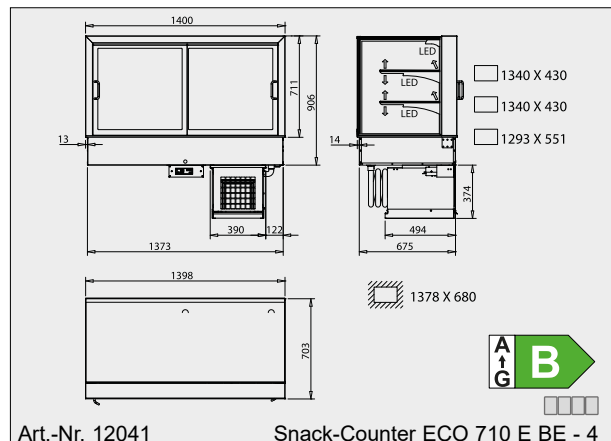
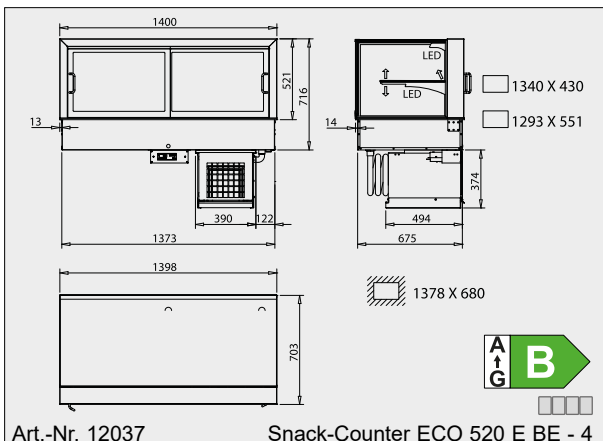
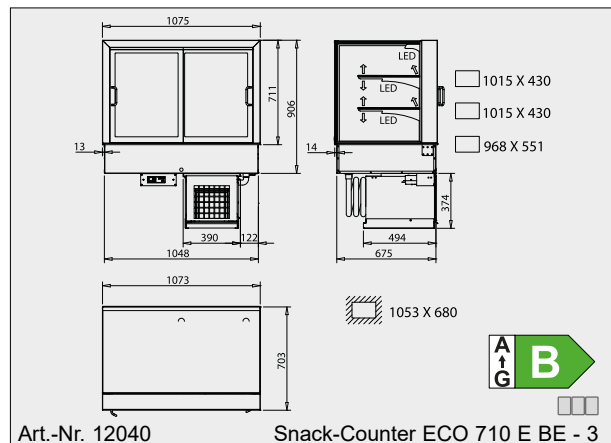
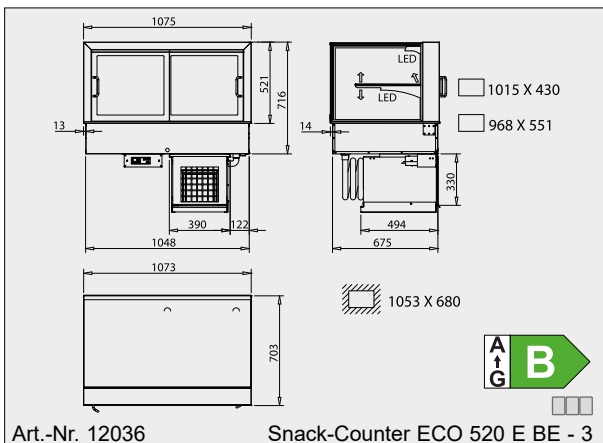
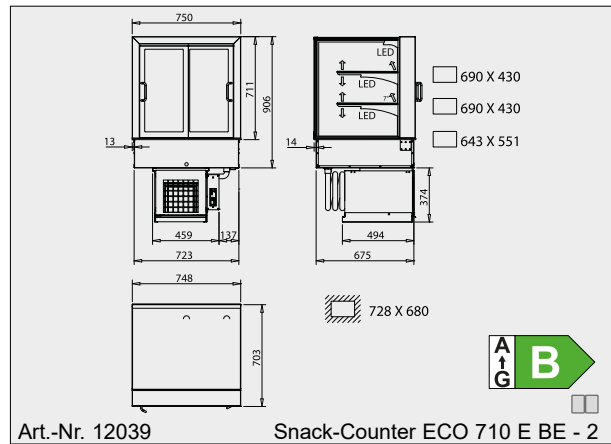
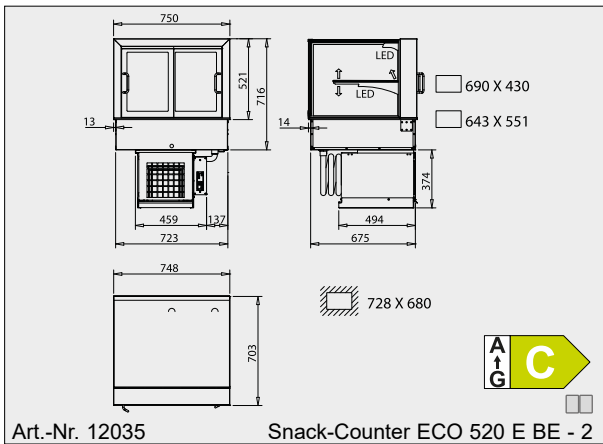
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperaturreuerung

## Ausführung Kälteaggregat

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

Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

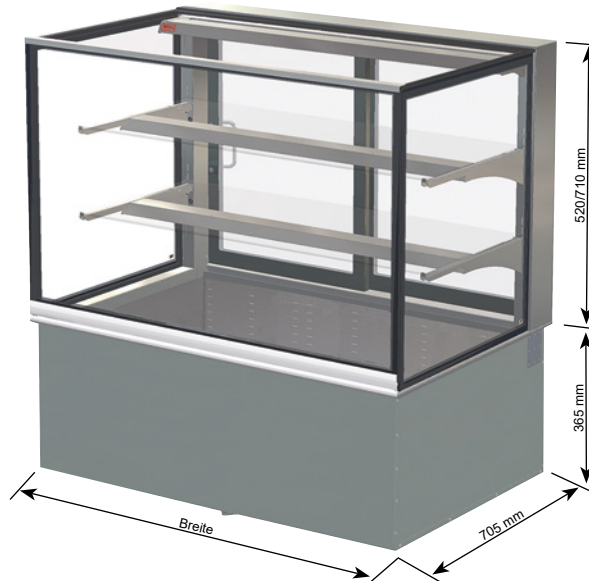
**5**  
Bedien-  
Kühlvitri-  
nen



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter ECO BE-VT

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne, allseitiger Isolierverglasung und LED-Beleuchtung



EASY-OPEN Option, siehe Seite 131.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Passende Preisschienen siehe Seite 139.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

**5**  
Bedien-Kühlvitri-  
nen

Snack-Counter ECO 520 E BE-VT Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	eckig	eckig			
Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - DT 1.5	11694	11695	587	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - 2 *	13201	13211	750	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - DT 2	13202	13212	750	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - 3	13203	13213	1075	370 W	230V/340W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - 4	13204	13214	1400	450 W	230V/345W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - 5	13205	13215	1725	605 W	230V/425W <input type="checkbox"/>

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.  
\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Snack-Counter ECO 710 E BE-VT Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	eckig	eckig			
Snack-Counter ECO 710 E BE-VT - DT 1.5	11696	11697	587	370 W	230V/330W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter ECO 710 E BE-VT - 2 *	13221	13231	750	370 W	230V/330W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter ECO 710 E BE-VT - DT 2	13222	13232	750	370 W	230V/330W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter ECO 710 E BE-VT - 3	13223	13233	1075	450 W	230V/340W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter ECO 710 E BE-VT - 4	13224	13234	1400	605 W	230V/420W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter ECO 710 E BE-VT - 5	13225	13235	1725	825 W	230V/580W <input type="checkbox"/>

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.  
\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

### Snack-Counter ECO

- **Energiesparend**
- **Alle Außenseiten aus Isolierglas**
- **Wartungsarme LED-Beleuchtung**
- **Kein Beschlagen der Frontscheibe!** <sup>1)</sup>
- **Frontscheibe, Seitenscheiben und obere Scheibe aus zweifachem ESG-Glas**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Energiesparende EC-Lüftermotoren (Niederspannung)**
- **Temperatur: < 5°C bei UT 25°C**
- **Liftverdampfer-Technik für die einfache Reinigung**
- **Beschichteter Lamellenverdampfer**
- **Patentierter MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung**

<sup>1)</sup> Bei Sollwert 6°C/UT 25°C/LF. 70%.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33266
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 370-605	8179
Maschinenschutzblende Typ 825	8181
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO <sub>2</sub> (siehe Seite 404)	10197
Schiebetür abschließbar	10147
Drehtür DT abschließbar	30005
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711
Sauger mit Griff (zum einfachen Öffnen der Frontscheibe)	6244
Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden	
Vitrinengröße je GN 1 (1 Paar)	9880
Anmerkung: GN1/1- und GN2/4-Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt. Siehe Seite 139.	
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1	6413
(Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)	
Lichtfarbe einstellbar (Fleisch, Käse, Fisch oder Torte) siehe Seite 141.	
Easy-Open Option (einfaches Öffnen der Frontgläser) siehe Seite 131.	

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung

## Beschreibung

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne und allseitiger Isolierverglasung zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. ECO-PLUS-Ausführung mit vermindertem Energieverbrauch.  
Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus Sicherheitsglas.  
Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar.  
Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflusverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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.  
Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bortenträger (als Zubehör erhältlich) 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).  
Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus **zweifachem Sicherheitsglas**. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Die höhenverstellbaren

Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängend.  
Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 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).

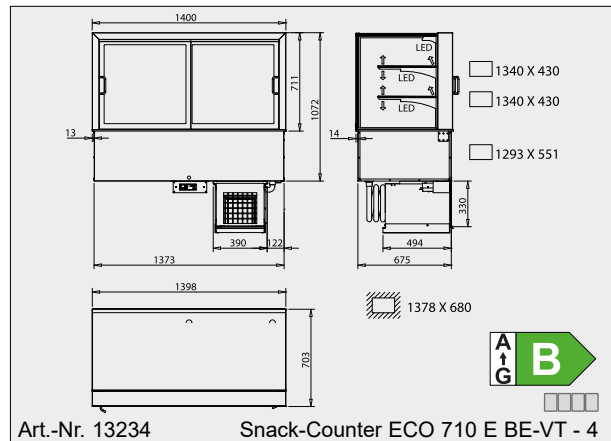
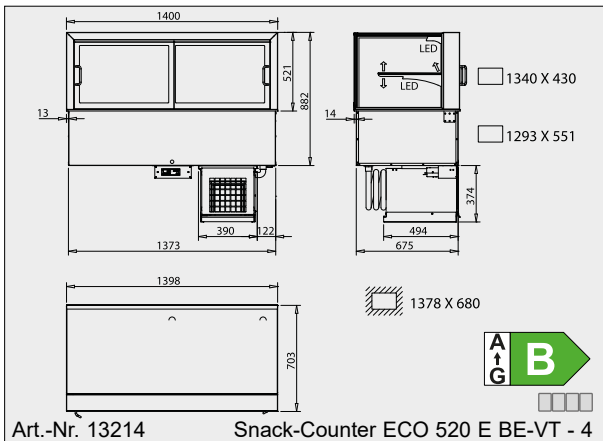
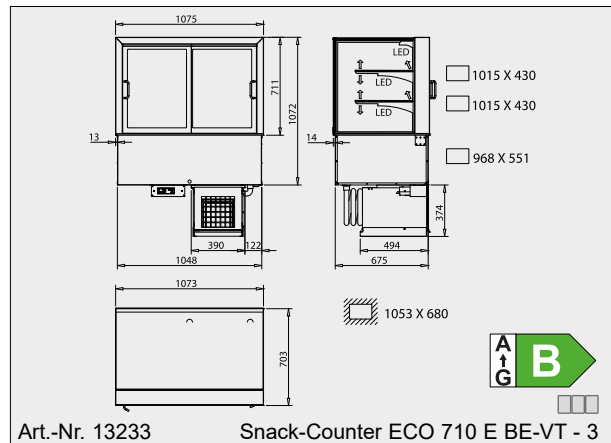
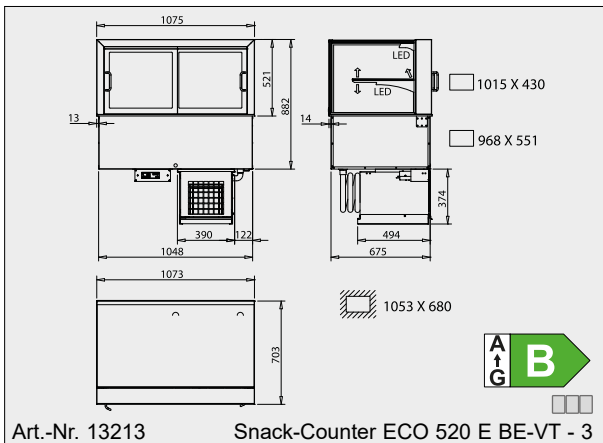
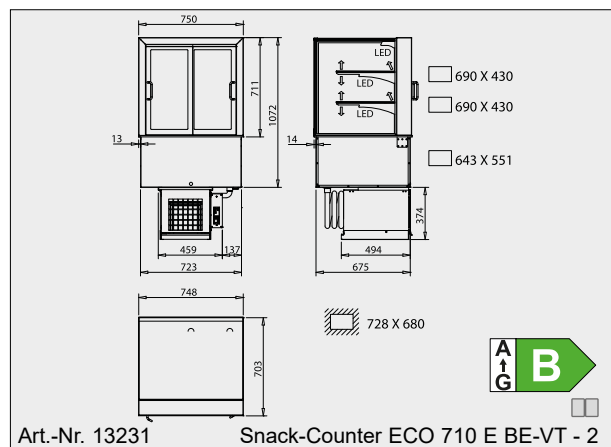
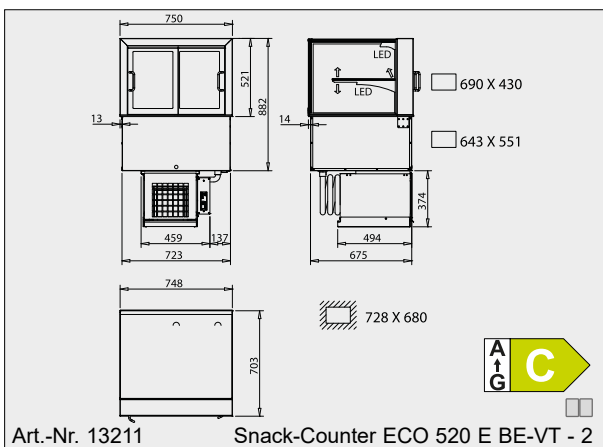
### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Abtau- und Temperaturregelung

## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.  
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infotehk/Kundenbereich“ abrufbar.

## EASY-OPEN Option

Mit der EASY-OPEN Option lässt sich das Frontglas größerer Vitrinen auch von nur einer Person einfacher öffnen.

Zusätzlich erhält diese Option eine weitere Beleuchtungsschiene auf der Kundenseite.

Nur bei folgenden Vitrinen erhältlich:

- Snack-Counter ECO BE,
- Snack-Counter ECO BE-VT,
- Snack-Counter ECO 870 E BE-VT,
- Euro-Counter ECO BE,
- Euro-Counter ECO E BE XXL und
- Euro-Counter ECO 870 E BE.

EASY-OPEN Option Länge	Art.-Nr.
GN 1.5	18324
GN 2	18325
GN 3	18326
GN 4	18327
GN 5	18328
EN 400	18329
EN 600	18199
EN 800	18330
EN 1000	18220
EN 1200	18331
EN 1600	18346
EN 1600 D	33169



## Vitrinen Kombinationen

Das flexible Kühlvitrinenkonzept für einfachverglaste Vitrinen

Das flexible Kühlvitrinenkonzept für einfachverglaste Snack-Counter (siehe Seite 138) und Euro-Counter (siehe Seite 160), die Trennscheibe kann zur Reinigung einfach herausgezogen werden.



# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung



## Snack-Counter Praline BE

Bedienversion mit gerundetem, eckigem oder schrägem ESG-Glasaufbau

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

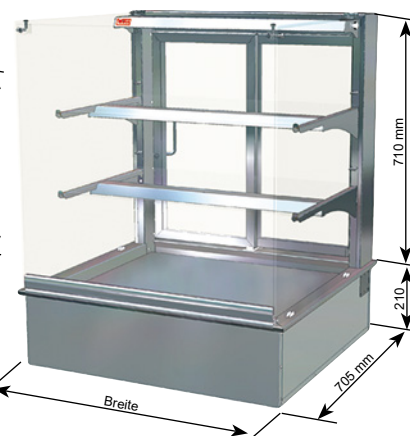
**WiHA**  
**LED**  
energiesparend und wartungsarm

**WiHA**  
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil



**5**  
Bedien-Kühlvitrinen

Snack-Counter Praline 520 BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-15°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm									
Snack-Counter Praline 520 BE - DT 1.5	11058	11059	11060	11064	11065	11066	587	300 W	230V/310W
Snack-Counter Praline 520 BE - 2 *	9695	9824	17168	9746	9828	17172	750	300 W	230V/310W
Snack-Counter Praline 520 BE - 3	9696	9825	17169	9747	9829	17173	1075	300 W	230V/450W

Die Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und Temperatursteuerung geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/ Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bediensseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.  
\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Snack-Counter Praline 710 BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-15°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm									
Snack-Counter Praline 710 BE - DT 1.5	11061	11062	11063	11067	11068	11069	587	300 W	230V/310W
Snack-Counter Praline 710 BE - 2 *	9738	9832	17170	9750	9836	17174	750	300 W	230V/310W
Snack-Counter Praline 710 BE - 3	9739	9833	17171	9751	9837	17175	1075	360 W	230V/450W

Die Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und Temperatursteuerung geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/ Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bediensseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.  
\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>Art.-Nr.</b> 33266
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 300/360	8179

Schiebetür abschließbar	<b>Art.-Nr.</b> 10147
Drehtür DT abschließbar	30005
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711

Passende Preisschienen siehe Seite 139.

### Beschreibung

Umluft-Klimavitrine zum Kühlen von Pralinen und Schokolade. Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Warentemperaturen: ca. 16°C bis 18°C bei 25°C/60% rel. LF. Luftfeuchtigkeit: ca. 60% bis 65%. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein speziell für niedrige Luftfeuchtigkeit ausgelegter Umluftverdampfer mit Umluftheizung sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, 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 ist aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus

Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**

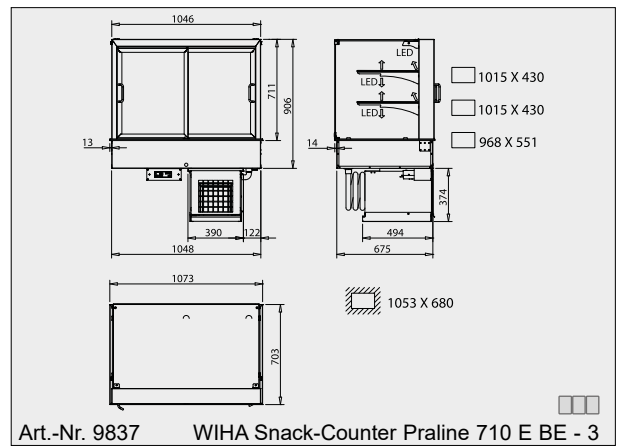
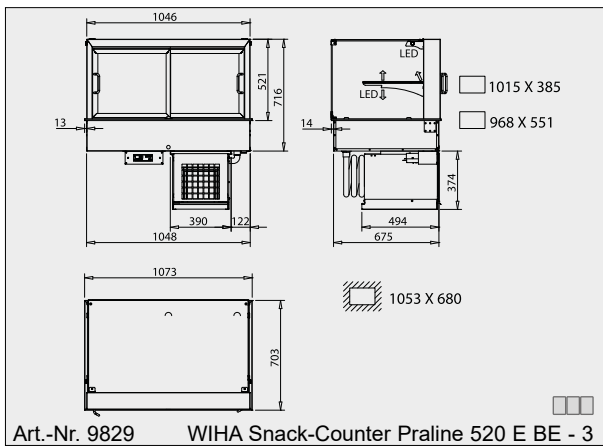
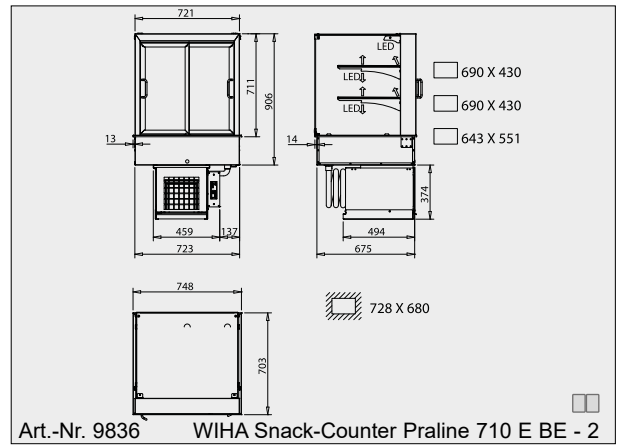
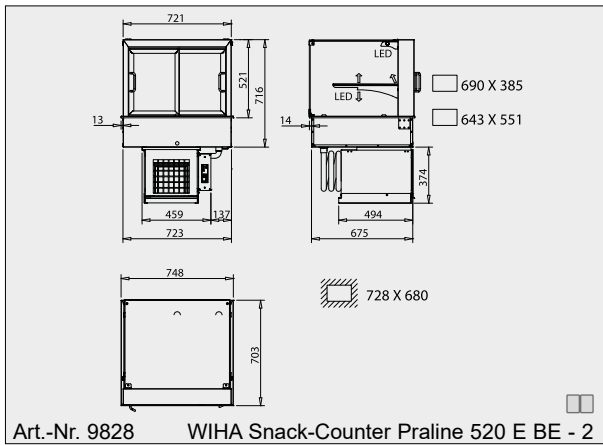
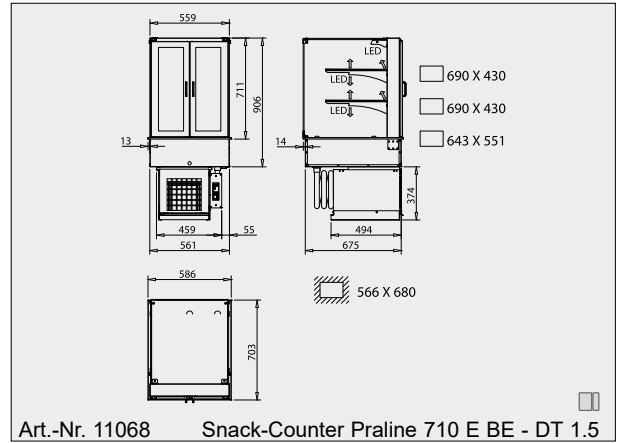
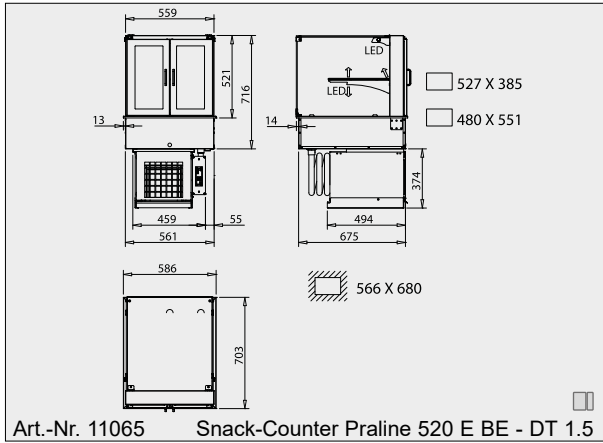
**Ausführung DT:**  
Bediensseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ansonsten:**  
Bediensseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

**Bei externem Kälteaggregat**  
Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Abtau- und Temperatursteuerung TMP 551 PR

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



Abbildung: Snack-Counter 710 S Praline



Abbildung: Snack-Counter 710 E Praline

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung



## Snack-Counter 870 E BE-VT

Bedienversion mit drei Zwischenböden und tiefer GN-Wanne

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
LONG-LIFE  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

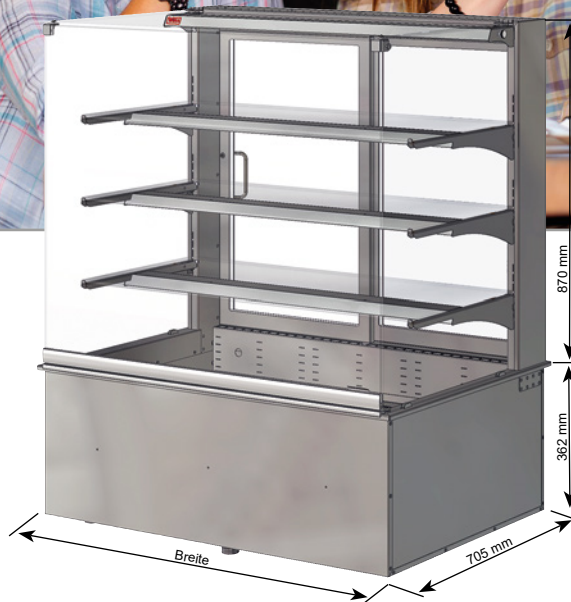
**WiHA**  
MOVE-DOWN  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
SPLIT-CONTROL  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**WiHA**  
MOVE-AWAY  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
Soft-Close (Option)  
Leise schließende Schiebetüren

**WiHA**  
LED  
energiesparend und wartungsarm



Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

Snack-Counter 870 E BE-VT	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 870 mm	<b>eckig</b>	<b>eckig</b>			
Snack-Counter 870 E BE-VT - 2 *	11508	11512	750	605 W	230V/325W
Snack-Counter 870 E BE-VT - DT 2	11526	11527	750	605 W	230V/325W
Snack-Counter 870 E BE-VT - 3	11509	11513	1075	605 W	230V/340W
Snack-Counter 870 E BE-VT - 4	11510	11514	1400	825 W	230V/400W
Snack-Counter 870 E BE-VT - 5	11511	11515	1725	1060 W	230V/530W

Die Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bediensseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.  
\* Maximale Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert  
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss  
Maschinenschutzblende Typ 605  
Maschinenschutzblende Typ 825-1060  
**Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub>** (siehe Seite 404)

Art.-Nr.

33196

3815

33194

33195

10197

Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)  
Schiebetür abschließbar  
Drehtür DT abschließbar

4711

10147

30005

Art.-Nr.

9880

6413

Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden (1 Paar)  
Anmerkung: GN1/1- und GN2/4- Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt. Siehe Seite 139.  
Einlegeböden, ungelocht; B=325 mm  
(Auflageschienen 9880 müssen separat bestellt werden.)

Passende Preisschienen siehe Seite 139.



## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Getränken, Salaten, Feinkost, Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.  
Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar.  
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabeküchen.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, Aussennmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne 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 (als Zubehör erhältlich) ausgestattet. Hier können GN-Behälter (50–100 mm tief) eingehängt werden oder Einlegeböden (als Zubehör erhältlich) aufgelegt werden. Zur Reinigung des Wannensbodens 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 Wannensbereich für eine Reinigung leicht erreichbar (MOVE-AWAY-FUNKTION).  
Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute

Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand.  
Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das oberflächennahe Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**

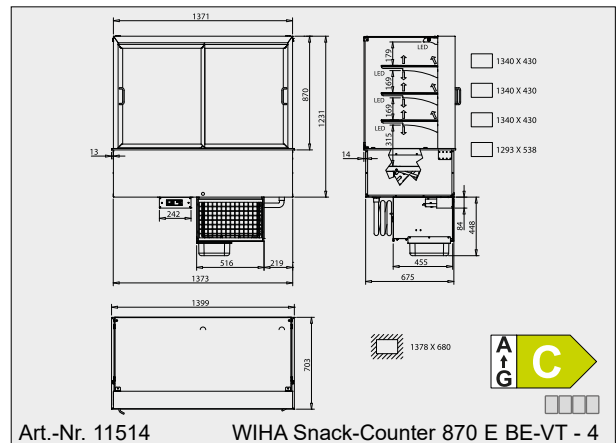
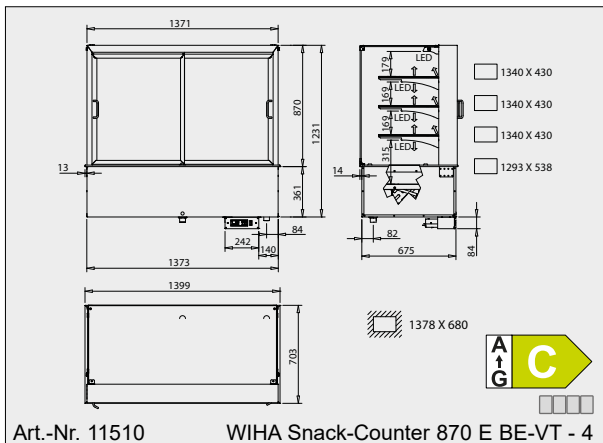
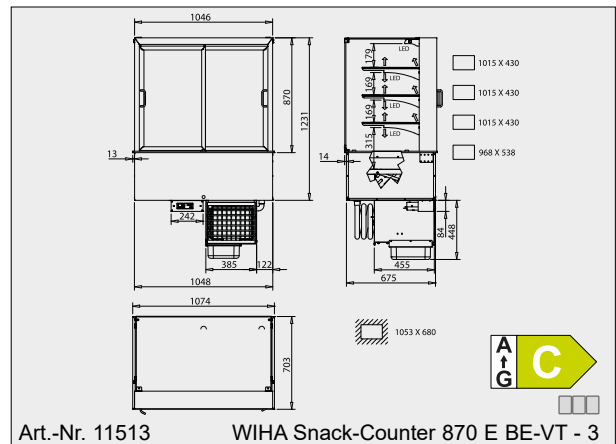
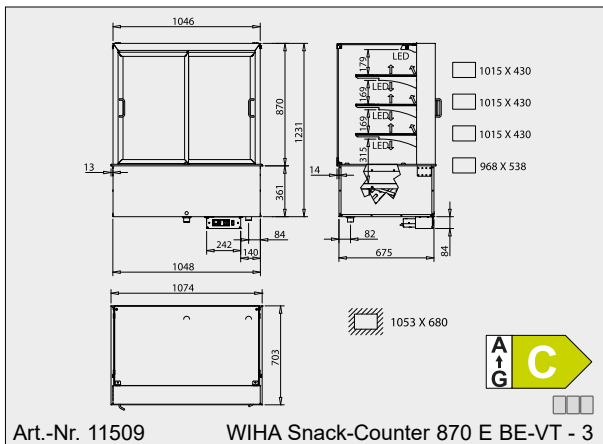
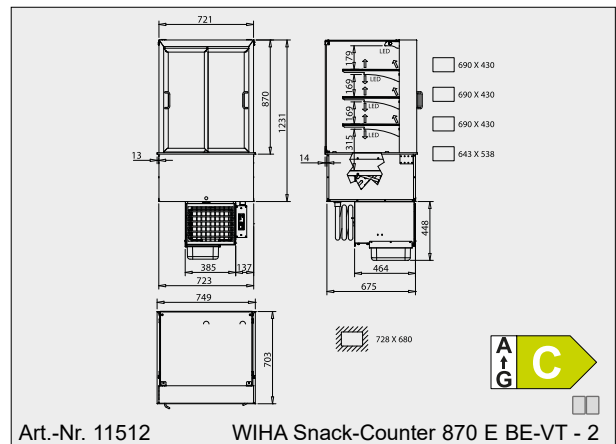
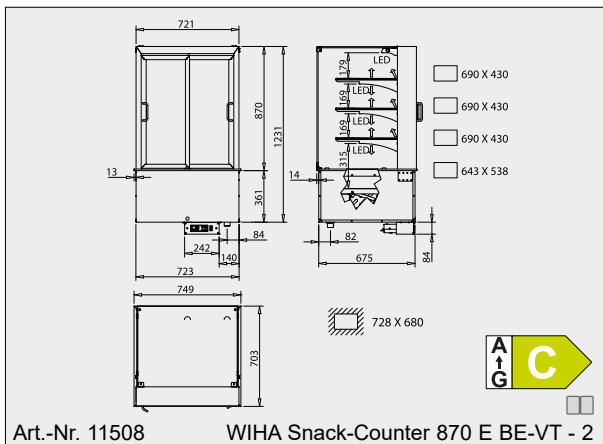
**Ausführung DT:**  
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ansonsten:**  
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

**Bei externem Kälteaggregat**  
Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Abtau- und Temperaturregelung

## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.  
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

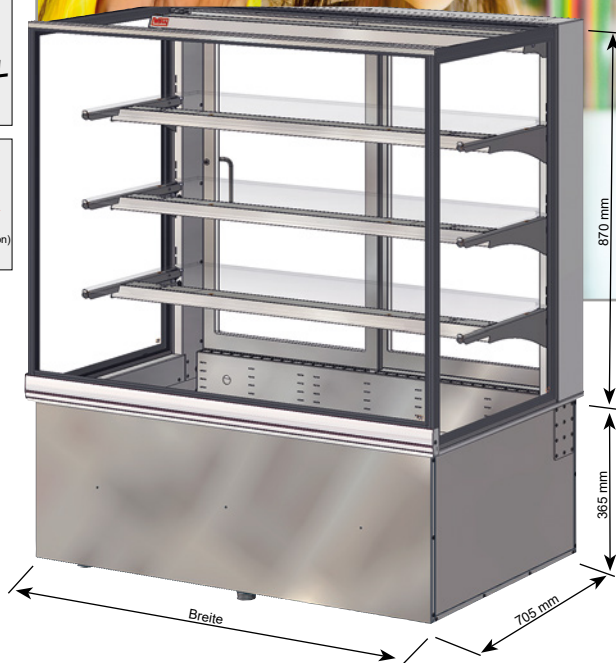


Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter ECO 870 E BE-VT

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne, allseitiger Isolierverglasung und LED-Beleuchtung

<p><b>ECO<sup>+</sup></b> Für Umwelt und Klima!</p>	<p><b>LED</b> energiesparend und wartungsarm</p>
<p><b>ESG-Sicherheitsglas</b> Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas</p>	<p><b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates</p>
<p><b>MOVE-DOWN</b> Patentrechtlich geschützt</p>	<p><b>SPLIT-CONTROL</b> Flaches herausnehmbares Bedienteil</p>
<p><b>MOVE-AWAY</b> Patentrechtlich geschützt</p>	<p><b>Soft-Close</b> (Option) Leise schließende Schiebetüren</p>



Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

EASY-OPEN Option, siehe Seite 131.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

Snack-Counter ECO 870 E BE-VT	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung		Mit Kälteaggregat und Steuerung		
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 870 mm	eckig		Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 2 *	25040	25044	750	605 W	230V/380W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - DT 2	25041	25045	750	605 W	230V/380W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 3	25042	25046	1075	605 W	230V/440W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 4	25043	25047	1400	825 W	230V/630W <input type="checkbox"/>

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bediensseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren. Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

### Snack-Counter ECO

- **Energiesparend**
- **Alle Außenseiten aus Isolierglas**
- **Wartungsarme LED-Beleuchtung**
- **Kein Beschlagen der Frontscheibe! (\*)**
- **Frontscheibe, Seitenscheiben und obere Scheibe aus zweifachem ESG-Glas**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Energiesparende EC-Lüftermotoren (Niederspannung)**
- **Temperatur: < 5°C bei UT 25°C**
- **Liftverdampfertechnik für die einfache Reinigung**
- **Beschichteter Lamellenverdampfer**
- **Patenterte MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung**

\* Bei Sollwert 6°C/UT 25°C/LF. 70%.

### Sonderzubehör

- |   |                |
|---|----------------|
| Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert  | <b>Art-Nr.</b> |
| Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss  | <b>33196</b>   |
| Maschinenschutzblende Typ 605   | <b>3815</b>    |
| Maschinenschutzblende Typ 825   | <b>33195</b>   |
| <b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (siehe Seite 404)  | <b>10197</b>   |
| Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden (1 Paar)   | <b>9880</b>    |
| Anmerkung: GN1/1- und GN2/4- Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt. Siehe Seite 139. |                |
| Einlegeböden, ungelocht; B=325 mm (Auflageschienen 9880 müssen separat bestellt werden.)  | <b>6413</b>    |
| Schiebetür abschließbar   | <b>10147</b>   |
| Drehtür DT abschließbar   | <b>30005</b>   |
| Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)  | <b>4711</b>    |
| Lichtfarbe einstellbar (Fleisch, Käse, Fisch oder Torte) siehe Seite 141.   |                |
| Easy-Open Option (einfaches Öffnen der Frontgläser) siehe Seite 131.  |                |
| Passende Preisschienen siehe Seite 139.   |                |

## Beschreibung

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne und allseitiger Isolierverglasung zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. ECO-PLUS-Ausführung mit vermindertem Energieverbrauch.

Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus Sicherheitsglas.  
Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar.  
Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabeküchen.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bortenträger (als Zubehör erhältlich) 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).

Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus **zweifachem Sicherheitsglas**. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerrand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superfache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

**Ausführung DT:**  
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

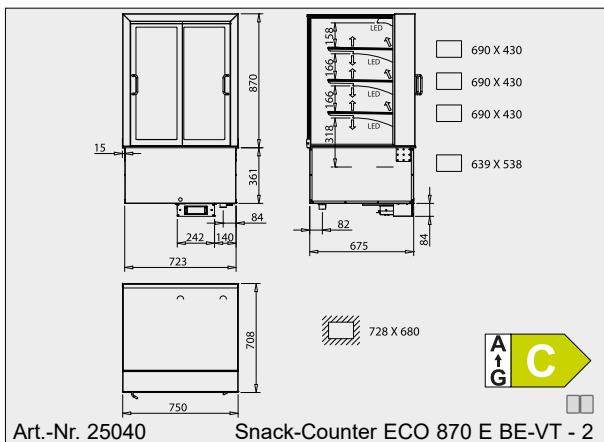
**Ansonsten:**  
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

**Bei externem Kälteaggregat**  
Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Abtau- und Temperatursteuerung

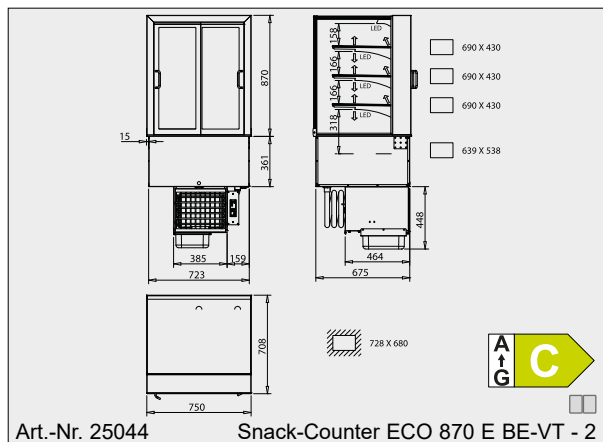
## Ausführung Kälteaggregat

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

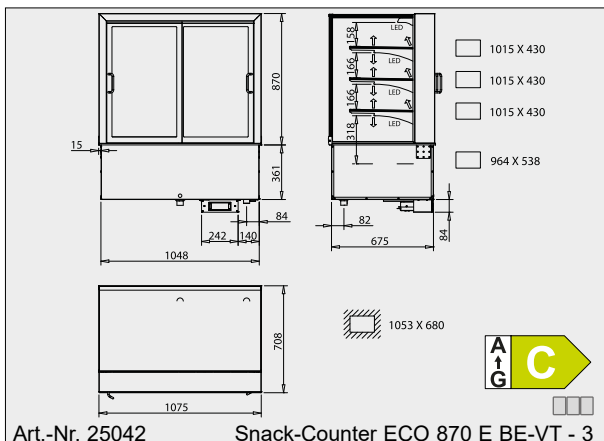
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



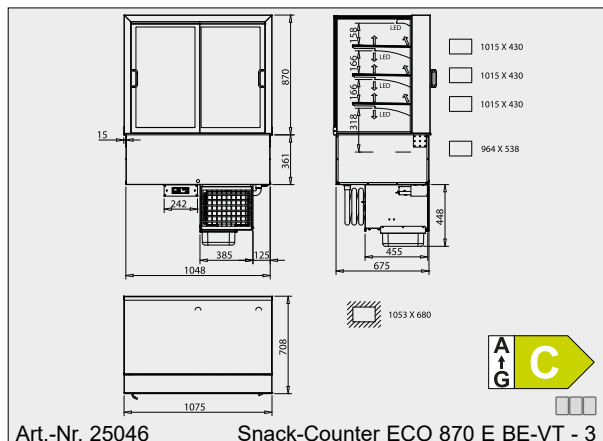
Art.-Nr. 25040 Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 2



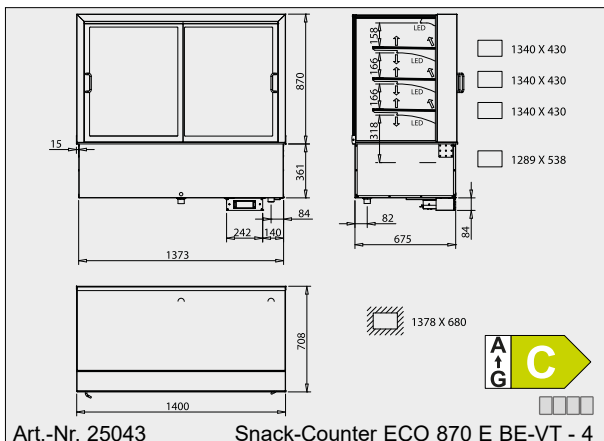
Art.-Nr. 25044 Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 2



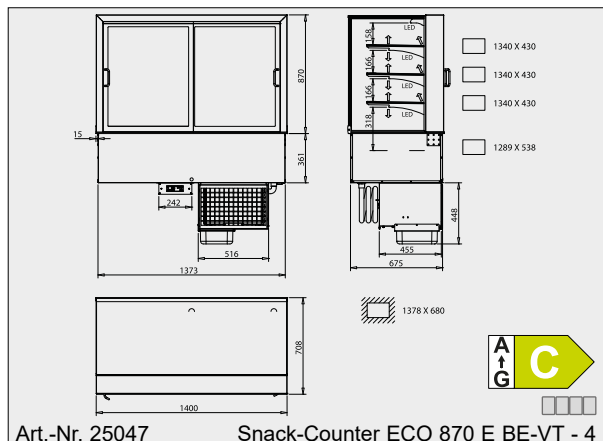
Art.-Nr. 25042 Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 3



Art.-Nr. 25046 Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 3



Art.-Nr. 25043 Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 4



Art.-Nr. 25047 Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 4

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung

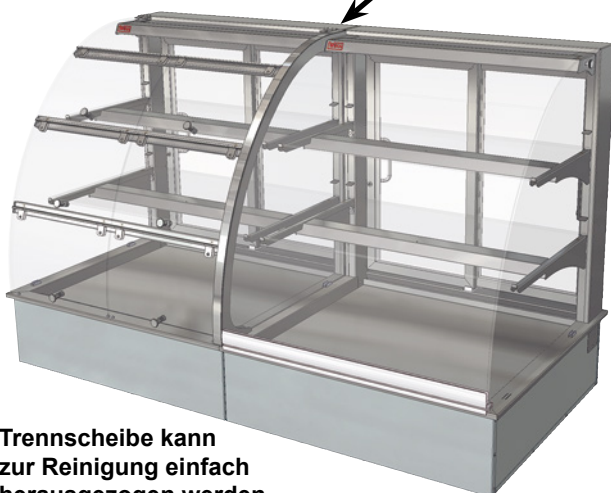
Snack-Counter Zubehör



## Snack-Counter Kombinationen

Das flexible Kühlvitrinenkonzept für einfachverglaste Snack-Counter

Kein Zwischenraum zur Scheibenreinigung erforderlich!



Trennscheibe kann zur Reinigung einfach herausgezogen werden.

### Platzsparender Einbau!

Die vielen unterschiedlichen Kühlvitrinen der Serie „Snack-Counter“ sind auch in kombinierten Ausführungen lieferbar.

Ohne Platzverlust können so z. B. offene Getränkevitrinen mit SB-Vitrinen, Kuchenvitrinen mit Pralinenvitrinen und vieles mehr kombiniert werden.

Auch Vitrinen mit verschiedenen Temperaturbereichen, z. B. für Snacks und für Kuchen sind so möglich.

Es können Kühlvitrinen und ungekühlte Vitrinen der Serie Snack-Counter verbunden werden, welche einen gleich hohen Glasaufbau (520 mm, 710 mm oder 870 mm) bei gleicher Glasform haben (Panoramaform bzw. eckige Glasform).

Vitrinen der Serie „Snack-Counter 870 E KO-VT“ können nicht kombiniert werden.



### Ausführung

Die beiden zu verbindenden Snack-Counter werden an der Verbindungsseite jeweils mit einem Edelstahlbügel anstelle der Seitenscheibe versehen. Zwischen den beiden Edelstahlbügeln befindet sich eine gemeinsame Trennscheibe zur Abschottung. Zur Reinigung kann diese Trennscheibe zur Kundenseite hinausgezogen werden. Lieferung einschließlich einer Zierabdeckung aus Edelstahl bei Kühlvitrinen und neutralen Vitrinen.

Optisch entsteht so aus mehreren nebeneinander eingebauten Snack-Countern eine kompakte Vitrineneinheit ohne störende Zwischenräume bei vergrößerter Warenangebotsfläche.

### Berechnung der Ausschnittgröße

Die erforderliche Ausschnitttiefe in der Arbeitsplatte für die Snack-Counter Kombinationen beträgt 680 mm. Die Ausschnittlänge der Kombination ergibt sich aus der Summe der Ausschnittlänge jeder Vitrine abzüglich 3 mm je Verbindungsstelle. Zum Beispiel wird die Ausschnittlänge der Kombination von der Kühlvitrine Snack-Counter 520 E BE - 3 und dem ungekühlten Snack-Counter E OK-BE - 2 berechnet. Die einzelnen Ausschnittlängen sind in den Katalogzeichnungen vermerkt.

$$1053 \text{ mm} + 728 \text{ mm} - (1 \text{ Verbindung} \times 3 \text{ mm}) = 1778 \text{ mm}$$

### Aufpreise für Vitrinenverbindungen

Die zu verbindenden Kühlvitrinen werden an der Verbindungsseite jeweils mit einem Vitrinenverbinder versehen.

Für die Verbindung von zwei Vitrinen ist also jeweils ein linker und ein rechter Vitrinenverbinder notwendig.

Es können Kühlvitrinen der Serie Snack-Counter verbunden werden, welche einen gleich hohen Glasaufbau (520 mm, 710 mm oder 870 mm) bei gleicher Glasform haben (Panoramaform bzw. eckige Glasform).

Vitrinen der Serie „Snack-Counter 870 E KO-VT“ können nicht kombiniert werden.

Bezeichnung Art.-Nr.

<u>Panoramaglas, 520 mm hoch</u>	
Vitrinenverbinder 520 BE links	10112
Vitrinenverbinder 520 BE rechts	10113
Vitrinenverbinder 520 SB links	10116
Vitrinenverbinder 520 SB rechts	10117

<u>Eckiger Glasaufsatz -E-, 520 mm hoch</u>	
Vitrinenverbinder 520 E BE links	10052
Vitrinenverbinder 520 E BE rechts	10053
Vitrinenverbinder 520 E SB links	10056
Vitrinenverbinder 520 E SB rechts	10057

<u>Schräger Glasaufsatz -S-, 520 mm hoch</u>	
Vitrinenverbinder 520 S BE links	12011
Vitrinenverbinder 520 S BE rechts	12012
Vitrinenverbinder 520 S SB links	12013
Vitrinenverbinder 520 S SB rechts	12014

<u>Panoramaglas, 710 mm hoch</u>	
Vitrinenverbinder 710 BE links	10114
Vitrinenverbinder 710 BE rechts	10115
Vitrinenverbinder 710 SB links	10118
Vitrinenverbinder 710 SB rechts	10119

<u>Eckiger Glasaufsatz -E-, 710 mm hoch</u>	
Vitrinenverbinder 710 E BE links	10054
Vitrinenverbinder 710 E BE rechts	10055
Vitrinenverbinder 710 E SB links	10058
Vitrinenverbinder 710 E SB rechts	10059

<u>Schräger Glasaufsatz -S-, 710 mm hoch</u>	
Vitrinenverbinder 710 S BE links	12015
Vitrinenverbinder 710 S BE rechts	12016
Vitrinenverbinder 710 S SB links	12017
Vitrinenverbinder 710 S SB rechts	12018

<u>Eckiger Glasaufsatz -E-, 870 mm hoch</u>	
Vitrinenverbinder 870 E BE links	12021
Vitrinenverbinder 870 E BE rechts	12022
Vitrinenverbinder 870 E SB links	12019
Vitrinenverbinder 870 E SB rechts	12020

(BE = Bedierversion; SB = Selbstbedienung mit SB-Klappen)

Anmerkungen:

Kühlvitrinen können nicht mit Warmhaltevitrinen kombiniert werden, da dann der Temperaturunterschied für den Verbindungsbereich zu groß ist. Eine Kombination von Kühlvitrinen mit ungekühlten Vitrinen ist möglich.

Die Kombi-Vitrinen werden als vorbereitete Einzelgeräte ausgeliefert, so dass sie in der Thekenanlage einfach nebeneinander eingesetzt werden können.

5  
Bedien-  
Kühlvitrinen

### BLACK IS BEAUTIFUL

– weil's klare Akzente setzt



Andere Farben auf Anfrage lieferbar.



#### Besondere Produktbetonung mit schwarzem Aufbau

Präsentieren Sie Ihre Produkte in einem besonderen Rahmen! Die schwarzen Oberflächen sind ein echter Blickfang und rücken Ihre Ware ins beste Licht. Steigern Sie mit Schwarz Aufmerksamkeit, Umsatz und Gewinn!

Mit den schwarzen Oberflächen wird eine besonders hochwertige Speisenpräsentation am Point of Sale erzielt. Für die optimale Snackpräsentation sind passende Snack-Wellen in schwarz erhältlich.

#### Beschreibung

Bei den Vitrinen Snack-Counter werden alle sichtbaren Teile aus Edelstahl wie Abdeckrahmen, hinterer Schiebetürbügel, Schiebetür-Einfassrahmen, Glaskonsolen, Leuchtschienen und kundenseitige Schwenkglasprofile schwarz pulverbeschichtet.

Bitte fragen Sie den Preis an.

**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen

## Zubehör Snack-Counter

### Zwischenstege für Snack-Counter KO-VT, BE-VT, SB-VT und SB-VT-RG

Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1 GN und 2/4 GN) werden zusätzlich zu den Auflageschienen Art.-Nr. 9880 Zwischenstege benötigt:

Die vertieften Wannen der Snack-Counter KO-VT, BE-VT, SB-VT und SB-VT-RG beinhalten in den Längswänden eine Lochung für die Auflageschienen Art.-Nr. 9880.

Auf die Auflageschienen können direkt Einlegeböden oder GN 1/1- und GN 2/4-Behälter aufgelegt werden.

Für kleinere GN-Behälter kann mit zusätzlichen GN-Stegen eine weitere Unterteilung durchgeführt werden.

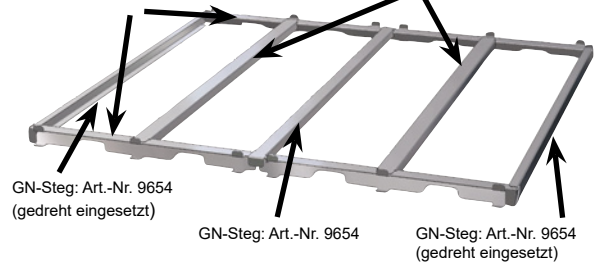
Der GN-Steg Art.-Nr. 9654 wird immer im Abstand von 1/1 GN (325 mm) benutzt. Er wird in vorhandene Schlitze eingesetzt, so dass er unverschiebbar ist.

Eine weitere Unterteilung kann mit dem GN-Standardsteg Art.-Nr. 1025 durchgeführt werden.

	Art.-Nr.
Auflageschiene GN 1 (1 Paar, B=325 mm)	9880
Auflageschiene GN 1.5 (1 Paar, B=486 mm)	10507
GN-Steg mit fixierter Position im GN-Raster	9654
GN-Standardsteg	1025

Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden  
1 Paar B=325 mm: Art.-Nr. 9880

GN-Standardstege: Art.-Nr. 1025



## Snack-Counter Preisschienen

für gekühlte Vitrinen

#### Beschreibung

Die Preisschienen bestehen aus einem Edelstahlprofil mit transparentem Preisschildchen.

Preisschienen für **Snack-Vitrinen**:

	Art.-Nr.
Preisschiene Zwischenboden GN 1.5	11240
Preisschiene Zwischenboden GN 2	11241
Preisschiene Zwischenboden GN 3	11242
Preisschiene Zwischenboden GN 4	11243
Preisschiene Zwischenboden GN 5	11244

Preisschiene unterer Warenboden GN 1.5	11485
Preisschiene unterer Warenboden GN 2	11486
Preisschiene unterer Warenboden GN 3	11487
Preisschiene unterer Warenboden GN 4	11488
Preisschiene unterer Warenboden GN 5	11489

Preisschiene tiefe Wanne GN 1.5	11260
Preisschiene tiefe Wanne GN 2	11261
Preisschiene tiefe Wanne GN 3	11262
Preisschiene tiefe Wanne GN 4	11263
Preisschiene tiefe Wanne GN 5	11264



	Art.-Nr.
Preisschiene tiefe Wanne mit BE-Frontscheibe GN 1.5	11265
Preisschiene tiefe Wanne mit BE-Frontscheibe GN 2	11266
Preisschiene tiefe Wanne mit BE-Frontscheibe GN 3	11267
Preisschiene tiefe Wanne mit BE-Frontscheibe GN 4	11268
Preisschiene tiefe Wanne mit BE-Frontscheibe GN 5	11269

Anschlagschienen für **Snack-Vitrinen**:

	Art.-Nr.
Anschlagschiene Zwischenboden GN 1.5	22460
Anschlagschiene Zwischenboden GN 2	9672
Anschlagschiene Zwischenboden GN 3	9673
Anschlagschiene Zwischenboden GN 4	9674
Anschlagschiene Zwischenboden GN 5	9675

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung

Zubehör



## LED-Technologie

LED ist die Zukunft für Umwelt und Rendite!



Leisten auch Sie einen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz!

In Deutschland werden etwa 11 Prozent des Stromes für Beleuchtung verbraucht. Da LEDs extrem viel Energie sparen, könnten durch den flächendeckenden Einsatz von LED-Lampen in Deutschland jährlich 15 Milliarden Kilowattstunden Strom, siebeneinhalb Millionen Tonnen CO<sub>2</sub> oder die Leistung eines Kernkraftwerkes gespart werden.

Die Kühlvitrinen der Serie Snack-Counter, Euro-Counter und Front-Counter sind mit effizienter LED-Beleuchtung ausgestattet. Die LED-Technik ist umweltfreundlich und amortisiert sich schnell.

## Vorteile der LED-Technologie

5  
Bedien-  
Kühlvitrinen

- **Bis zu 60% Stromersparnis**
- **Über 30000 Std. Lebensdauer der LEDs**  
Hierdurch wesentlich geringere Wartungskosten
- **Flackerfreies Licht auch bei tiefen Temperaturen**
- **Hohe Leuchteffizienz in Kühlmöbeln**  
Je niedriger die Temperatur, desto höher ist die Leuchteffizienz bei LED – bei Leuchtstofflampen hingegen ist es umgekehrt
- **Warenschonende Beleuchtung**  
Keine negativen Effekte durch IR- oder UV-Strahlung
- **Unempfindlich gegen Stöße**
- **Einfach Umweltfreundlich**  
Geringerer Energieverbrauch, kein Quecksilber in den Lampen, keine Sondermüllentsorgung von aufgebrauchten Leuchtstofflampen

## Sie haben die Wahl!

Da Licht nicht gleich Licht ist, können Sie zwischen 3 unterschiedlichen LED-Beleuchtungen wählen:

### LED STANDARD

Sehr leuchtstarkes Licht mit einer Lichtfarbe von ca. 4000 K (neutralweiß).

### LED BAKERY<sup>®</sup>

Die Frischfarbenleuchte für Backwaren.

Warmes Licht mit einer Lichtfarbe von ca. 2700 K (warmweiß).

### Lichtfarbe einstellbar (2700 K – 4500 K)

Lebensmittel lassen sich besser verkaufen, wenn sie frisch und appetitlich aussehen. Damit ein Produkt frisch aussieht, ist die richtige Beleuchtung mit der richtigen Lichtfarbe extrem wichtig.

Für eine frische Sahnetorte ist ein neutrales weißes Licht erforderlich. Fleischwaren sehen am besten bei einer sehr warmen Lichtfarbe aus. Meerestiere benötigen in den meisten Fällen ein kaltes weißes Licht.

Wird eine Kühlvitrine je nach Tageszeit oder Jahreszeit für unterschiedliche Lebensmittel verwendet, ist eine einstellbare Lichtfarbe für den kontinuierlichen Verkaufserfolg wichtig.

Für Fleisch, Backwaren, Käse, Torten und Meerestiere ist jeweils die optimal abgestimmte Lichtfarbe direkt einstellbar. Für spezielle Fälle kann die Lichtfarbe stufenlos eingestellt werden.

Lieferung einschließlich Steuerung mit grafischem Display zur Einstellung der Lichtfarbe.



<b>LED BAKERY</b> (2700 K) Länge	<b>1 Ebene</b>	<b>2 Ebenen</b>	<b>3 Ebenen</b>	<b>4 Ebenen</b>
GN 1.5	18146	18155	18164	18173
GN 2	18147	18156	18165	18174
GN 3	18148	18157	18166	18175
GN 4	18149	18158	18167	18176
GN 5	18150	18159	18168	18177
EN 400	18151	18160	18169	18178
EN 600	18190	18191	18192	18193
EN 800	18152	18161	18170	18179
EN 1000	18182	18183	18184	18185
EN 1200	18153	18162	18171	18180
EN 1600	18154	18163	18172	18181

Preise als Aufpreis zur standardmäßigen LED-Beleuchtung.

<b>Lichtfarbe einstellbar</b> (2700 K – 4500 K) Länge	<b>1 Ebene</b>	<b>2 Ebenen</b>	<b>3 Ebenen</b>	<b>4 Ebenen</b>
GN 1.5	18374	18383	18392	18432
GN 2	18375	18384	18393	18433
GN 3	18376	18385	18394	18434
GN 4	18377	18386	18395	18435
GN 5	18378	18387	18396	18436
EN 400	18379	18388	18397	18437
EN 600	18194	18195	18196	18197
EN 800	18380	18389	18398	18438
EN 1000	18186	18187	18188	18189
EN 1200	18381	18390	18399	18439
EN 1600	18382	18391	18431	18440

Preise als Aufpreis zur standardmäßigen LED-Beleuchtung.

## EASY-OPEN Option

Mit der EASY-OPEN Option lässt sich das Frontglas größerer Vitrinen auch von nur einer Person einfacher öffnen.

Zusätzlich erhält diese Option eine weitere Beleuchtungsschiene auf der Kundenseite.

Nur bei folgenden Vitrinen erhältlich:

- Snack-Counter ECO BE,
- Snack-Counter ECO BE-VT,
- Snack-Counter ECO 870 E BE-VT,
- Euro-Counter ECO BE,
- Euro-Counter ECO E BE XXL und
- Euro-Counter ECO 870 E BE.

<b>EASY-OPEN Option</b> Länge	<b>Art.-Nr.</b>
GN 1.5	18324
GN 2	18325
GN 3	18326
GN 4	18327
GN 5	18328
EN 400	18329
EN 600	18199
EN 800	18330
EN 1000	18220
EN 1200	18331
EN 1600	18346
EN 1600 D	33169

## Euro-Counter 280 E BE SLIDE OUT 1000

Kühlvitrine für Torten



Auf Anfrage auch in Schwarz lieferbar.

### Torten perfekt präsentiert!

- Perfekte Präsentation mit niedrigem Glasaufbau
- Einfache Bedienung mit praktischem Warenauszug
- Schonende Kühlung und Wärmeschutzverglasung
- DROP-IN – einfacher Einbau von oben
- Warenauszug mit Soft-Close Funktion und Endeinzug
- Mit leuchtstarker LED-Beleuchtung

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Optimale Präsentation mit niedrigem Glasaufbau

Mit dem Euro-Counter 280 E BE SLIDE OUT 1000 werden Torten optimal präsentiert. Mit einem niedrigen Glasaufbau und dem sechs Torten fassenden Warenauszug werden die Produkte verkaufswirksam in Szene gesetzt.

Die Vitrine bietet dem Kunden eine gute Sicht auf das Tortenangebot besonders von oben. Man hat einfach die bessere Übersicht und die Auswahl des gewünschten Tortenstückes wird so für Ihren Kunden zu einem besonderen Erlebnis.



wird kurz vor Einzugsende der Warenauszuges soft abgebremst und anschließend langsam in die Endposition eingezogen.

### Leuchtstarke LED-Beleuchtung

Mit einem zweiseitig platzierten LED-Beleuchtungsband werden die Produkte leuchtstark ausgeleuchtet.

### Einfache Reinigung

Nach dem Herausziehen des Warenauszuges und der Entnahme der unteren Warenbodenbleche ist der Verdampfer für die Reinigung der Wanne hochschwenkbar.

Nach dem Hochschwenken kann die Innenwanne einfach gereinigt werden und der Luftkühler ist für die Reinigung leicht zugänglich. Die vordere Scheibe ist für eine einfache Reinigung herausschwenkbar gelagert.



### Warenauszug mit SOFT-CLOSE

Für die einfache Warenentnahme ist der Warenauszug auf kugelgelagerten Laufrollen leicht herausziehbar und zusätzlich mit der Soft-Close Funktion versehen. Bei jedem Einschieben



Euro-Counter 280 E BE SLIDE OUT 1000 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 280 mm	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	eckig	eckig			
Euro-Counter 280 E BE SLIDE OUT 1000	6350	6351	1122	370 W	230V/330W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

## Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert

Art.-Nr.

33196

Maschinenschutzblende Typ 370

Art.-Nr.

33194

Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss

3815

Preisschildschiene Tablarauszug 1000

6440

Preisschildschiene unterer Warenboden E-C 1000

33494

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine mit bedienseitigem Warenauszug zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig mit eckförmiger Isolierverglasung aus Sicherheitsglas.

Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85 %.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Isolierverglasung aus zweifachem Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Der Einlegeboden in dem Schubladenauszug besteht aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung sind oberhalb vom Warenauszug geschützte LED-Beleuchtungen (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau der Umluftkühlvitrine durch umlaufenden Einhängerrand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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. Unmittelbar oberhalb des Umluftverdampfers ist ein Schubladenauszug angeordnet. Der Schubladenauszug ist mit robusten Edelstahl-Rollen auszug mit Überlänge (Tragkraft 100 kg) ausgestattet.

Zur Reinigung des Wannenbodens sind die unteren Blenden nach dem Herausziehen des Schubladenauszugs herausnehmbar. Anschließend ist der Umluftverdampfer mit den Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Der EURO-Counter SLIDE OUT 1000 hat kundenseitig und seitlich eine

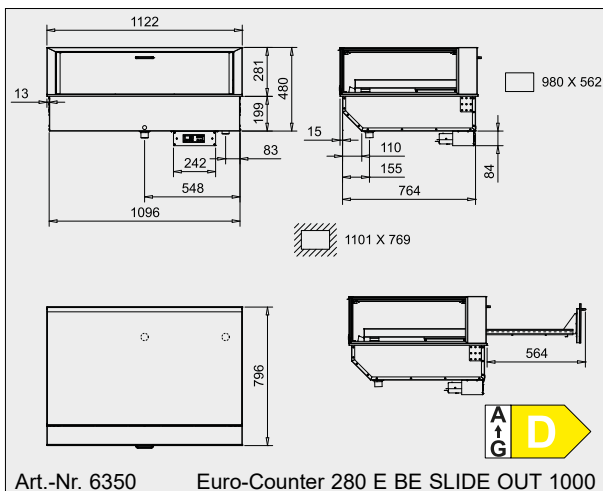
Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

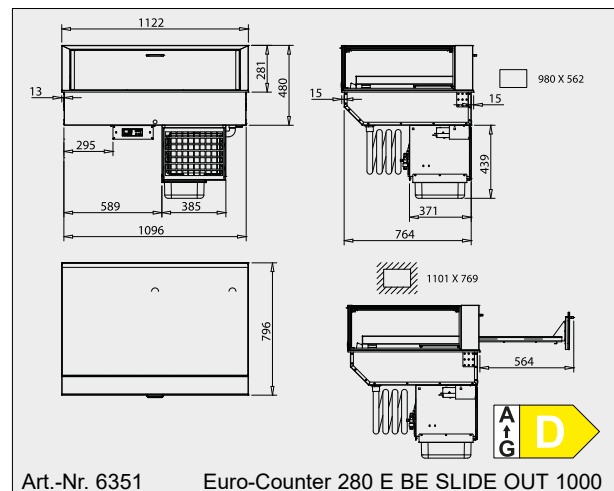
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperaturregelung

## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Art.-Nr. 6350 Euro-Counter 280 E BE SLIDE OUT 1000



Art.-Nr. 6351 Euro-Counter 280 E BE SLIDE OUT 1000

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

## Euro-Counter Praline 280 E BE SLIDE OUT 1000

Klimavitrine für Pralinen und Schokolade

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
LONG-LIFE  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
Soft-Close (Option)  
Leise schließende Schiebetüren

**WiHA**  
LED  
energiesparend und wartungsarm

**WiHA**  
SPLIT-CONTROL  
Flaches herausnehmbares Bedienteil



Auf Anfrage auch in Schwarz lieferbar.

### Pralinen und Schokolade perfekt präsentiert!

- Perfekte Präsentation mit niedrigem Glasaufbau
- Einfache Bedienung mit praktischem Warenauszug
- Optimales Klima für Pralinen und Schokolade
- DROP-IN – einfacher Einbau von oben
- Warenauszug mit Soft-Close Funktion und Endeinzug
- Mit leuchtstarker LED-Beleuchtung



### Optimale Präsentation mit niedrigem Glasaufbau

Mit dem Euro-Counter Praline 280 E BE SLIDE OUT 1000 werden Pralinen und Schokolade optimal präsentiert. Mit einem niedrigen Glasaufbau und dem Warenauszug werden die Produkte verkaufswirksam in Szene gesetzt.

Die Vitrine bietet dem Kunden eine gute Sicht auf das Warenangebot besonders von oben. Man hat einfach die bessere Übersicht und die Auswahl der gewünschten Pralinen und Schokoladenartikel wird so für Ihren Kunden zu einem besonderen Erlebnis.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Warenauszug mit SOFT-CLOSE

Für die einfache Warenentnahme ist der Warenauszug auf kugelgelagerten Laufrollen leicht herausziehbar und zusätzlich mit der Soft-Close Funktion versehen. Bei jedem Einschleiben wird kurz vor Einzugsende der Warenauszug soft abgebremst und anschließend langsam in die Endposition eingezogen.





### Einfache Reinigung

Nach dem Herausziehen des Warenauszuges und der Entnahme der unteren Warenbodenbleche ist der Verdampfer für die Reinigung der Wanne hochschwenkbar.

Nach dem Hochschwenken kann die Innenwanne einfach gereinigt werden und der Luftkühler ist für die Reinigung leicht zugänglich. Die vordere Scheibe ist für eine einfache Reinigung herauschwenkbar gelagert.

### Leuchtstarke LED-Beleuchtung

Mit einem zweiseitig platzierten LED-Beleuchtungsband werden die Produkte leuchtstark ausgeleuchtet.

Euro-Counter Praline 280 E BE SLIDE OUT 1000	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälte- leistung [-15°VT]	Anschluss
	 eckig	 eckig			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 280 mm					
Euro-Counter Praline 280 E BE SLIDE OUT 1000	33349	33350	1122	300 W	230V/270W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

## Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb  
des Kälteaggregates montiert

Art.-Nr.

33196

Maschinenschutzblende Typ 300

Art.-Nr.

33194

Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss  
an bauseitigem Abfluss

3815

Preisschildschiene Tablarauszug 1000

6440

Preisschildschiene unterer Warenboden E-C 1000

33494

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar,  
siehe Tabelle auf Seite 406.

**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen

## Beschreibung

Umluft-Klimalitrine mit bedienseitigem Warenauszug zum Kühlen von Pralinen und Schokolade. Kundenseitig mit eckförmiger Isolierverglasung aus Sicherheitsglas. Warentemperaturen: ca. 16°C bis 18°C bei 25°C/60% rel. LF. Luftfeuchtigkeit: ca. 60% bis 65%.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Der Einlegeboden in dem Schubladenauszug besteht aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung sind oberhalb vom Warenauszug geschützte LED-Beleuchtungen (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau der Umluftkühlvitrine durch umlaufenden Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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. Unmittelbar oberhalb des Umluftverdampfers ist ein Schubladenauszug angeordnet. Der Schubladenauszug ist mit robusten Edelstahl-Rollen auszug mit Überlänge (Tragkraft 100 kg) ausgestattet.

Zur Reinigung des Wannenbodens sind die unteren Blenden nach dem Herausziehen des Schubladenauszuges herausnehmbar. Anschließend ist der Umluftverdampfer mit den Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Der EURO-Counter Praline SLIDE OUT 1000 hat kundenseitig und seitlich eine Isolierverglasung aus zweifachem Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung

Bei externem Kälteaggregat

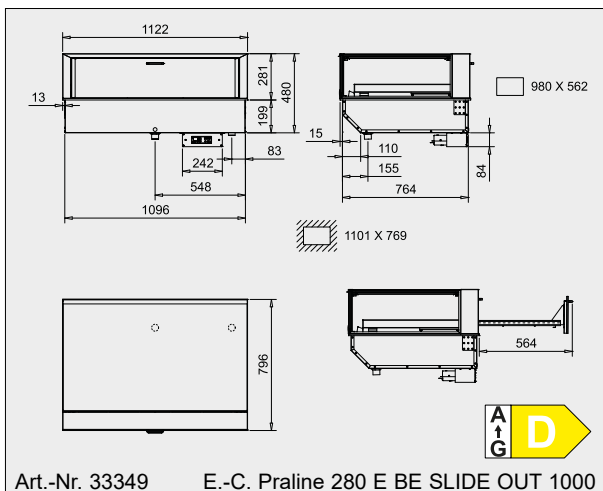
Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A

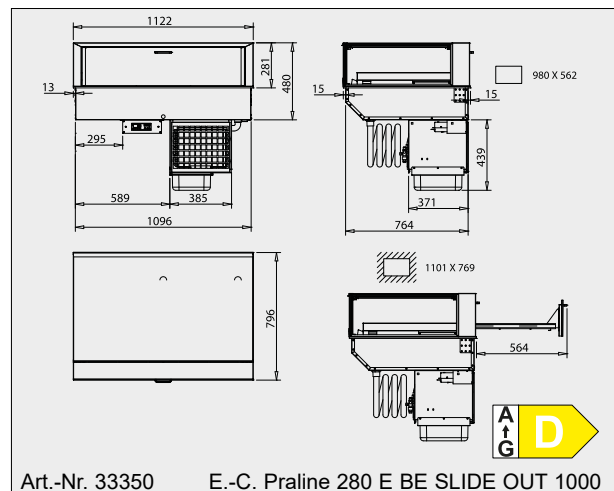
- Abtau- und Temperaturregelung

## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Art.-Nr. 33349 E.-C. Praline 280 E BE SLIDE OUT 1000



Art.-Nr. 33350 E.-C. Praline 280 E BE SLIDE OUT 1000

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

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung



## Euro-Counter BE

Zwei oder drei gekühlte Ebenen für Euro-Norm-Bleche

**WiHA**  
FRISCHE-SYSTEM  
(Sonderzubehör)  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
LONG-LIFE  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
SPLIT-CONTROL  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

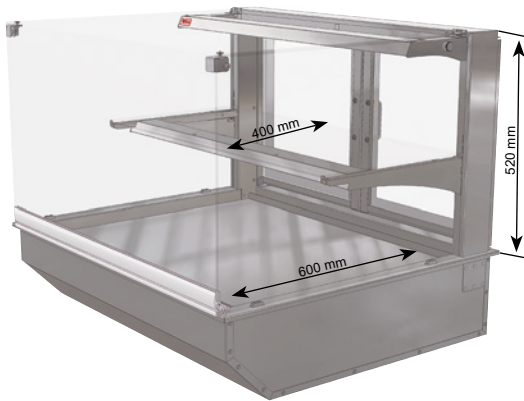
**WiHA**  
Soft-Close  
(Option)  
Leise schließende Schiebetüren

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

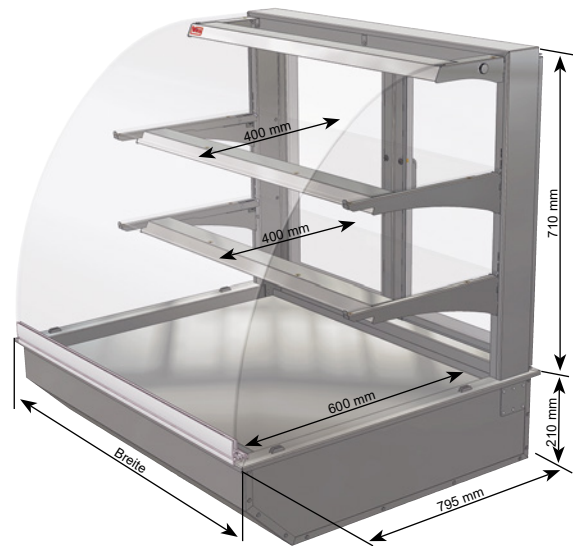
Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

**WiHA**  
MOVE-DOWN  
Patentrechtlich geschützt



**2 gekühlte Ebenen für Euro-Norm-Bleche (400 mm x 600 mm)**

**WiHA**  
MOVE-AWAY  
Patentrechtlich geschützt



**3 gekühlte Ebenen für Euro-Norm-Bleche (400 mm x 600 mm)**

**WiHA**  
LED  
energiesparend und wartungsarm

**5**  
Bedien-Kühlvitrinen

Euro-Counter 520 BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Euro-Counter 520 BE - DT 400 *	---	17335	17337	---	17336	17338	522	370 W	230V/335W
Euro-Counter 520 BE - DT 800	10220	10401	17300	10222	10403	17302	922	370 W	230V/350W
Euro-Counter 520 BE - 1200	10221	10402	17301	10223	10404	17303	1322	450 W	230V/400W
Euro-Counter 520 BE - 1600	10670	10671	10672	10680	10681	10682	1722	605 W	230V/500W
Euro-Counter 520 BE - 1600 D **	14801	14803	14805	14802	14804	14806	1722	605 W	230V/500W
<b>Türöffnung &gt; 400 mm</b>									
Euro-Counter 520 BE - 800	22448	11588	22449	22450	22451	22452	922	370 W	230V/350W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version DT hat bedienseitig Drehüren anstatt Schiebetüren.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM erhältlich.

\*\* Zwei Temperaturzonen.

Euro-Counter 710 BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Euro-Counter 710 BE - DT 400 *	---	17339	17341	---	17340	17342	522	370 W	230V/350W
Euro-Counter 710 BE - DT 800	10230	10405	17304	10232	10407	17306	922	450 W	230V/480W
Euro-Counter 710 BE - 1200	10231	10406	17305	10233	10408	17307	1322	605 W	230V/600W
Euro-Counter 710 BE - 1600	10673	10674	10675	10683	10684	10685	1722	825 W	230V/715W
Euro-Counter 710 BE - 1600 D **	14807	14809	14811	14808	14810	14812	1722	605 W	230V/670W
<b>Türöffnung &gt; 400 mm</b>									
Euro-Counter 710 BE - 800	22453	11594	22454	22455	22456	22457	922	450 W	230V/480W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version DT hat bedienseitig Drehüren anstatt Schiebetüren.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM erhältlich.

\*\* Zwei Temperaturzonen.

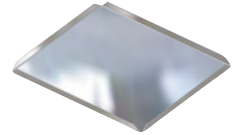
## Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33266
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert (2 Temperaturzonen)	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 370–605	8179
Maschinenschutzblende Typ 605 (für Modelle 520/710 BE - 1600 D)	33194
Maschinenschutzblende Typ 825	8181
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (Preis je Luftkühler, Modell 1600 D mit 2 Luftkühlern, siehe Seite 404)	10197
Schiebetür abschließbar	10147
Drehtür DT abschließbar	30005
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711

Patentiertes **WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 126.  
Passende Preisschienen siehe Seite 161.

## Ausstellbleche

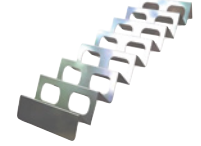
Ausführung: Komplett aus Edelstahl, Oberfläche geschliffen. 4-seitig aufgekantet, Ecken offen.



Maße	Art.-Nr.
600 x 400 x 10 mm	3670
600 x 200 x 10 mm	3671
400 x 400 x 10 mm	3655

## Snack-Wellen

Für die Präsentation von Snacks. Komplett aus Edelstahl, Ausführung mit 7 bzw. 5 Fächern.



Maße	Art.-Nr.
90 x 595 mm	2676
180 x 595 mm	2681
180 x 390 mm	2682

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 1.4301, 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 besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für EN-Maße (400 mm x 600 mm bzw. 400 mm x 300 mm) geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für

verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

### Ausführung Modell DT 400:

Drehtür kann auch rechts angeschlagen werden; Scharniere liegen bei.

### Ausführung DT:

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

### Ansonsten:

Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

### Ausführung Modell 1600 D:

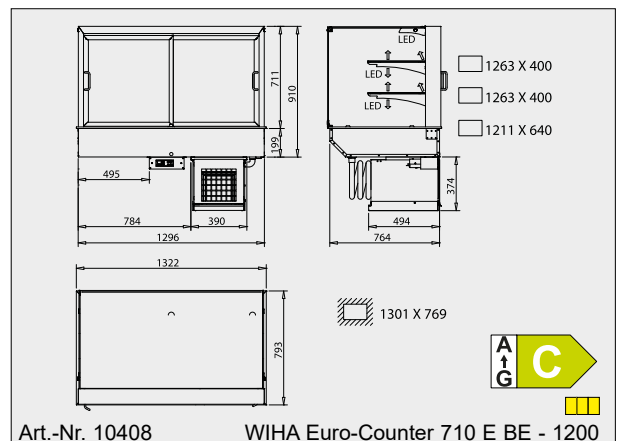
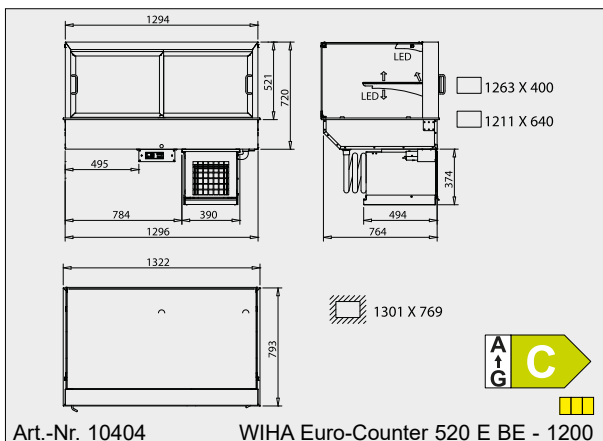
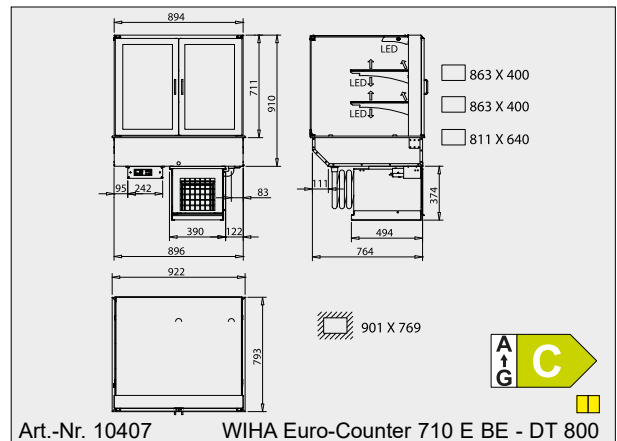
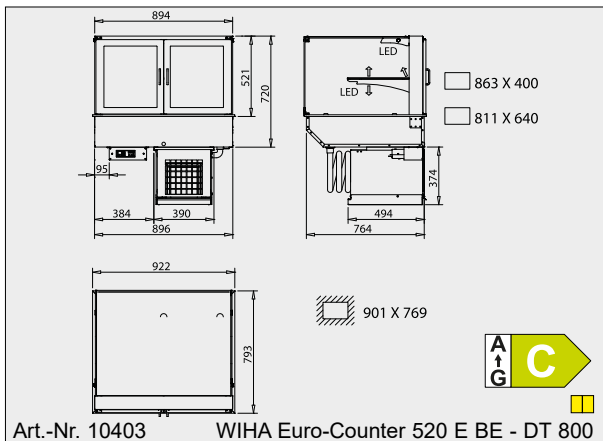
Die Umluft-Kühlvitrine ist mittig mit einer Trennscheibe unterteilt. Beide Hälften können mit verschiedenen Temperaturen betrieben werden (2 Thermostate).

### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Abtau- und Temperatursteuerung

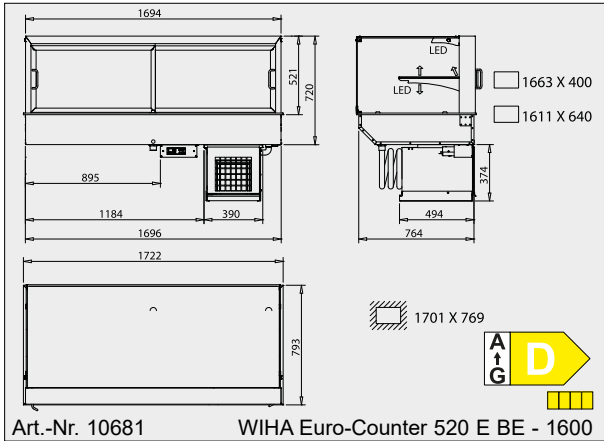
## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

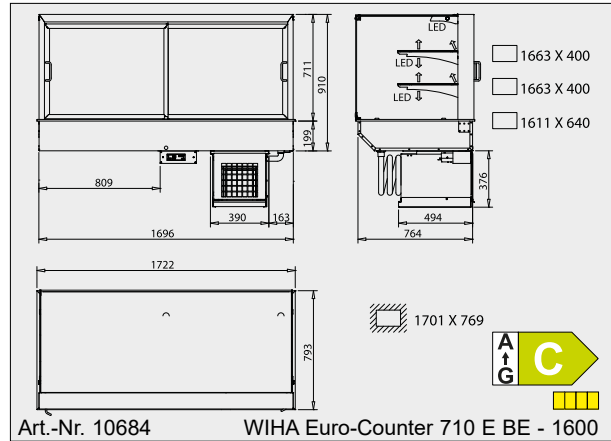


Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung



Art.-Nr. 10681 WIHA Euro-Counter 520 E BE - 1600



Art.-Nr. 10684 WIHA Euro-Counter 710 E BE - 1600

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekenteknik.de](http://www.wiha-thekenteknik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen

## ECO-PLUS

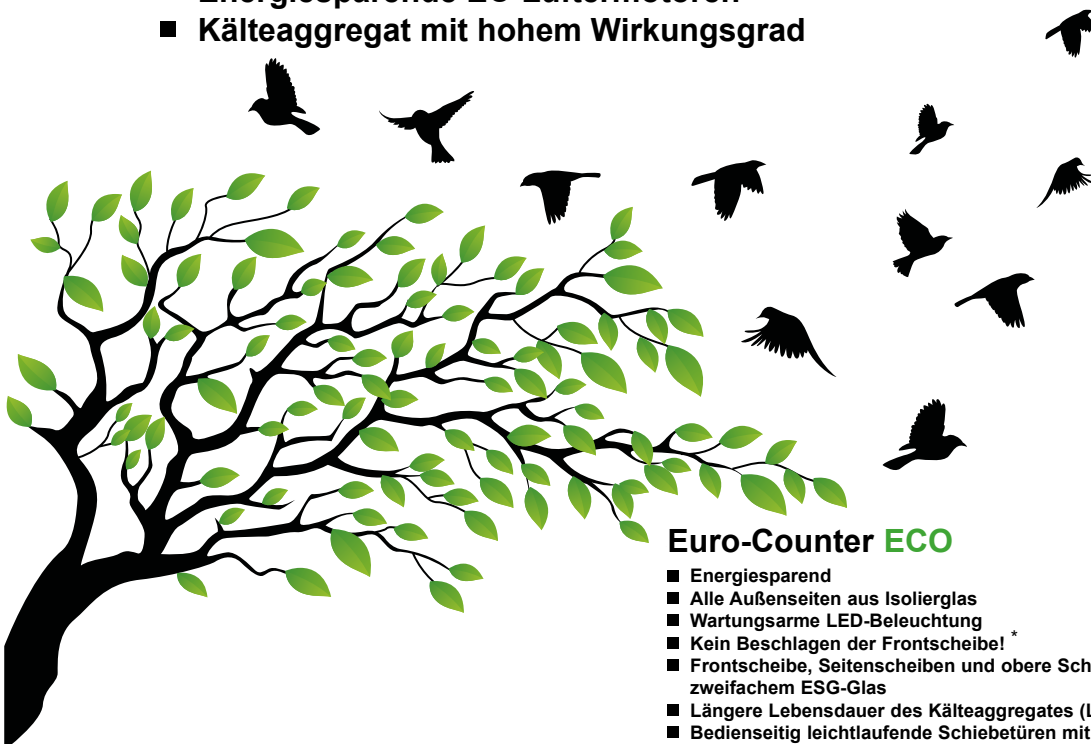
Für Umwelt und Klima!



### ECO-PLUS

Alle mit dem ECO-Zeichen gekennzeichneten Kühlvitrinen sind für einen geringeren Energieverbrauch optimiert worden:

- Alle Außengläser aus hochwertigem Isolierglas
- Energieeffiziente LED-Beleuchtung
- Energiesparende EC-Lüftermotoren
- Kälteaggregat mit hohem Wirkungsgrad



### Euro-Counter ECO

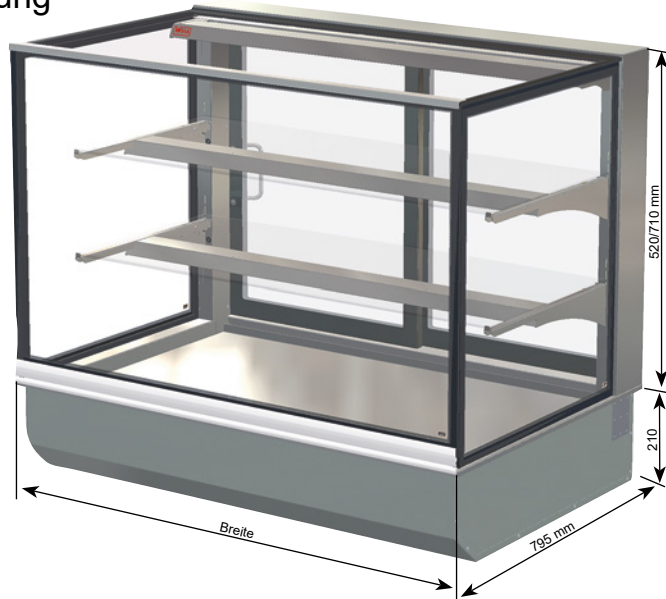
- Energiesparend
- Alle Außenseiten aus Isolierglas
- Wartungsarme LED-Beleuchtung
- Kein Beschlagen der Frontscheibe! \*
- Frontscheibe, Seitenscheiben und obere Scheibe aus zweifachem ESG-Glas
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Bedienseitig leichtlaufende Schiebetüren mit Isolierglas
- Schiebetüren zur einfachen Reinigung herausnehmbar
- Energiesparende EC-Lüftermotoren (Niederspannung)
- Temperatur: < 5°C bei UT 25°C
- Liftverdampfertechnik für die einfache Reinigung
- Beschichteter Lamellenverdampfer
- Patentierte MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung

\* Bei Sollwert 6°C/UT 25°C/LF. 70%.

## Euro-Counter ECO BE

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit allseitiger Isolierverglasung und LED-Beleuchtung

<b>WiHA</b> <b>ECO<sup>+</sup></b> Für Umwelt und Klima	<b>WiHA</b> <b>MOVE-AWAY</b> Patentrechtlich geschützt
<b>WiHA</b> <b>FRISCHE-SYSTEM</b> (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> <b>LED</b> energiesparend und wartungsarm
<b>WiHA</b> <b>ESG-Sicherheitsglas</b> Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas	<b>WiHA</b> <b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
<b>WiHA</b> <b>MOVE-DOWN</b> Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> <b>SPLIT-CONTROL</b> Flaches herausnehmbares Bedienteil



EASY-OPEN Option, siehe Seite 131.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

**5**  
Bedien-Kühlvitri-  
nen

Euro-Counter ECO 520 E BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
	eckig	eckig				
Euro-Counter ECO 520 E BE - DT 400 *	17296	17297	522	370 W	230V/325W	■
Euro-Counter ECO 520 E BE - DT 800	11579	12043	922	370 W	230V/330W	■ ■
Euro-Counter ECO 520 E BE - 1200	11580	12044	1322	450 W	230V/340W	■ ■ ■
Euro-Counter ECO 520 E BE - 1600	11581	12045	1725	605 W	230V/420W	■ ■ ■ ■
Euro-Counter ECO 520 E BE - 1600 D **	22340	22341	1725	605 W	230V/420W	■ ■ ■ ■ ■

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren. \* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM erhältlich. \*\* Zwei Temperaturzonen.

Euro-Counter ECO 710 E BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
	eckig	eckig				
Euro-Counter ECO 710 E BE - DT 400 *	17298	17299	522	370 W	230V/330W	■
Euro-Counter ECO 710 E BE - DT 800	11582	12046	922	450 W	230V/335W	■ ■
Euro-Counter ECO 710 E BE - 1200	11583	12047	1322	605 W	230V/410W	■ ■ ■
Euro-Counter ECO 710 E BE - 1600	11584	12048	1725	825 W	230V/580W	■ ■ ■ ■
Euro-Counter ECO 710 E BE - 1600 D **	22342	22343	1725	605 W	230V/520W	■ ■ ■ ■ ■
Euro-Counter ECO 710 E BE - DT 600 L *	17292	17293	722	370 W	230V/330W	■
Euro-Counter ECO 710 E BE - 1200 L *	17294	17295	1322	450 W	230V/345W	■ ■

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren. \* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM erhältlich. \*\* Zwei Temperaturzonen.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>33266</b>
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert (2 Temperaturzonen)	<b>33196</b>
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>3815</b>
Maschinenschutzblende Typ 370-605	<b>8179</b>
Maschinenschutzblende Typ 605 (für Modelle ECO 520/710 E BE - 1600 D)	<b>33194</b>
Maschinenschutzblende Typ 825	<b>8181</b>

<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (Preis je Luftkühler, Modell 1600 D mit 2 Luftkühlern, siehe Seite 404)	<b>10197</b>
Schiebetür abschließbar	<b>10147</b>
Drehtür DT abschließbar	<b>30005</b>
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	<b>4711</b>
Sauger mit Griff (zum einfachen Öffnen der Frontscheibe)	<b>6244</b>
<b>Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM</b> siehe Seite 126.	
Lichtfarbe einstellbar (Fleisch, Käse, Fisch oder Torte) siehe Seite 141.	
Easy-Open Option (einfaches Öffnen der Frontgläser) siehe Seite 131.	
Passende Preisschienen siehe Seite 161.	

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung



## Beschreibung

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit allseitiger Isolierverglasung zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. ECO-PLUS Ausführung mit reduziertem Energieverbrauch. Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 1.4301, 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).

Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus **zweifachem Sicherheitsglas**. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für EN-Maße (400 mm x 600 mm bzw. 400 mm x 300 mm) geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerland.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 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).

### Ausführung Modell 1600 D:

Die Umluft-Kühlvitrine ist mittig mit einer Trennscheibe unterteilt. Beide Hälften können mit verschiedenen Temperaturen betrieben werden (2 Thermostate).

### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

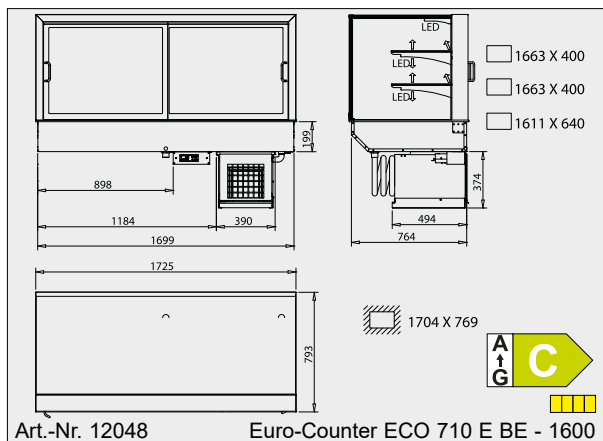
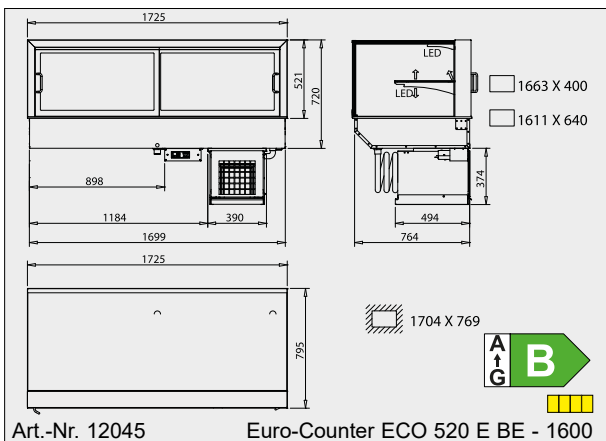
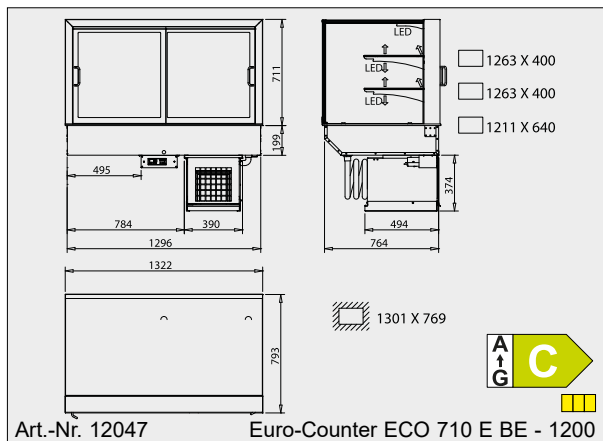
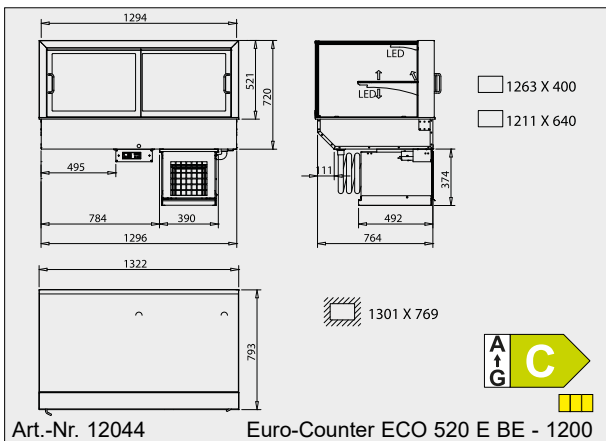
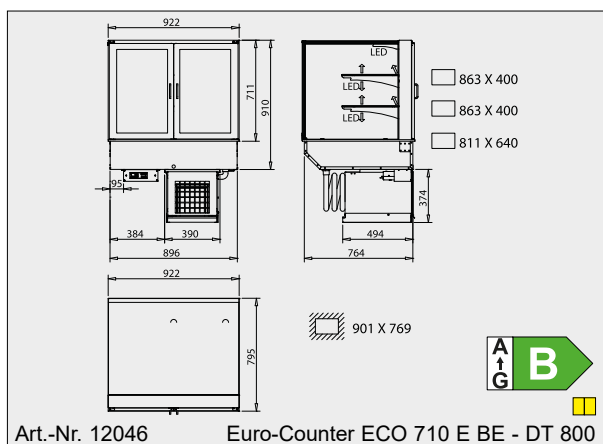
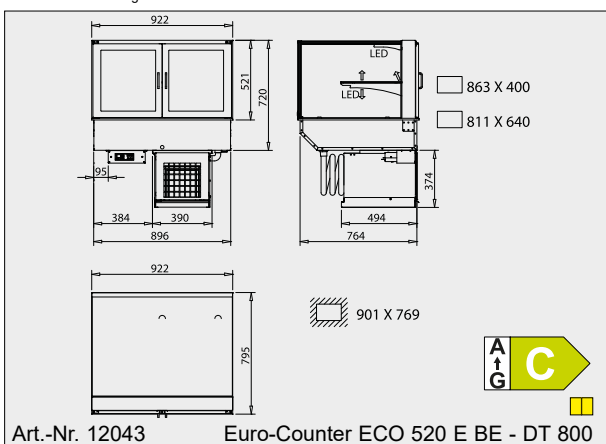
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperaturregelung

## Ausführung Kälteaggregat

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

Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

**5**  
Bedien-  
Kühlvitri-  
nen



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infotehk/Kundenbereich“ abrufbar.

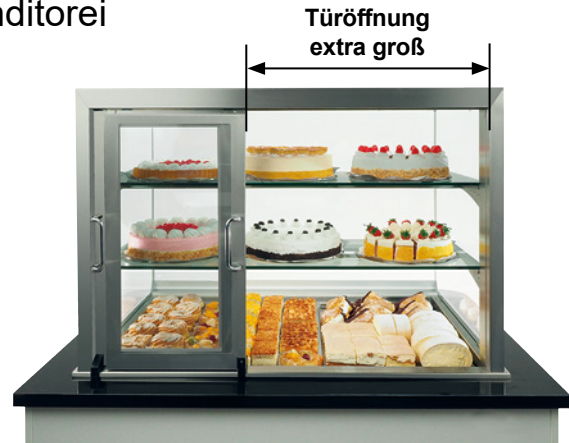


## Euro-Counter XXL 1000

Optimale Nutzung für Bäckerei und Konditorei

### XXL Schiebetür mit extra großer Türöffnung

- Komfort-Schiebetür mit Synchronlauf
- Einfache und schnellere Bedienung
- XXL Türöffnung – auch für die Bedienung von zwei Personen gleichzeitig
- Ermöglicht selbst aus der Auslagenmitte eine einfache Entnahme
- Leichtgängiges Öffnen und Schließen



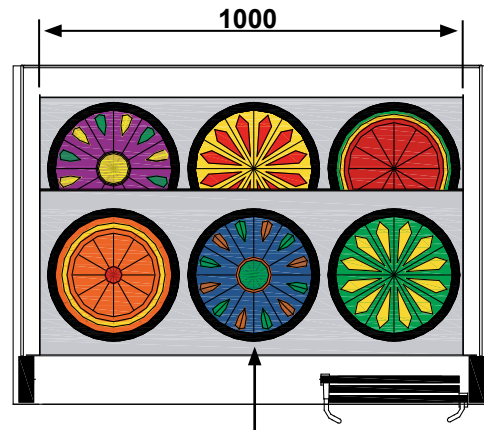
**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen

### Optimale Nutzung für Bäckerei und Konditorei:

#### für Torten \*:

- 2. Zwischenbort: 3 Torten
  - 1. Zwischenbort: 3 Torten
  - untere Auslage: 6 Torten
- 12 Torten**

\* ø Torte ca. 280 mm, ø Tortenteller ca. 300 mm



Auch in der Mitte einfache Warenentnahme.

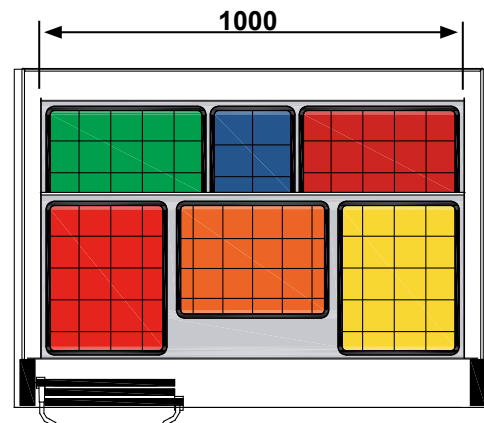
#### für Kuchenbleche:

- 2. Zwischenbort: 3x40/30
  - 1. Zwischenbort: 3x40/30
  - untere Auslage: 2x60/40 1x60/20
- 1,32 m<sup>2</sup> Fläche**

Version ECO: EASY-OPEN Option, siehe Seite 131.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.



In Einfachverglasung und Isolierverglasung lieferbar.

Modell	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
	Art.-Nr.	Art.-Nr.				
Euro-Counter 520 E BE XXL 1000	19029	19030	1122	450 W	230V/375W	■
Euro-Counter 710 E BE XXL 1000	19031	19032	1122	605 W	230V/490W	■
Euro-Counter ECO 520 E BE XXL 1000	19033	19034	1122	450 W	230V/330W	■
Euro-Counter ECO 710 E BE XXL 1000	19035	19036	1122	605 W	230V/410W	■

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

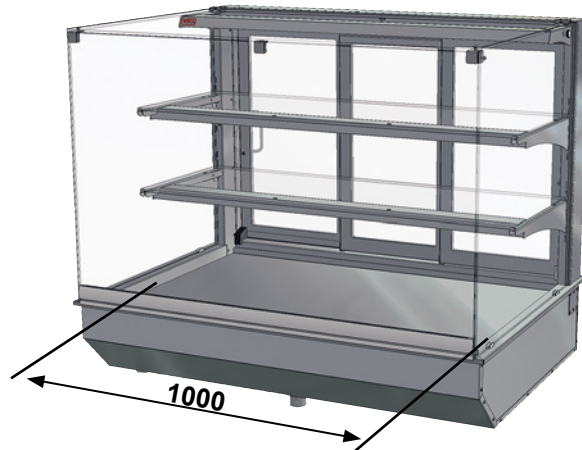
# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung

## Sonderzubehör

	<b>Art.-Nr.</b>
Kondenswasserschale unterhalb Kälteaggre. montiert	<b>33266</b>
Kondenswasserschale unterhalb montiert (Typ 605)	<b>33196</b>
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>3815</b>
Maschinenschutzblende Typ 450/605	<b>33194</b>
Preisschildschiene unterer Warenboden	<b>33494</b>
Preisschildschiene Zwischenboden	<b>11284</b>
Lichtfarbe einstellbar (Fleisch, Käse, Fisch oder Torte) siehe Seite 141.	
Easy-Open Option ( einfaches Öffnen der Frontgläser) siehe Seite 131.	

## Beschreibung

Umluftkühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit XXL-Schiebetürtechnik. Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas oder Isolierverglasung aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Euro-Counter E BE XXL 1000:  
 Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
 Euro-Counter ECO E BE XXL 1000:  
 Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
 Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.  
 Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetecken.



## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 1.4301, 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). Die Frontscheibe des Euro-Counters XXL besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Der Euro-Counter ECO XXL hat kundenseitig, seitlich und oben eine Isolierverglasung aus zweifachem Sicherheitsglas. Die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfache und schnelle Bedienung mit XXL-Schiebetürtechnik. Die Schiebetürtechnik ermöglicht selbst aus der Auslagenmitte eine einfache Warenentnahme.

Die Warenböden sind für EN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superfache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

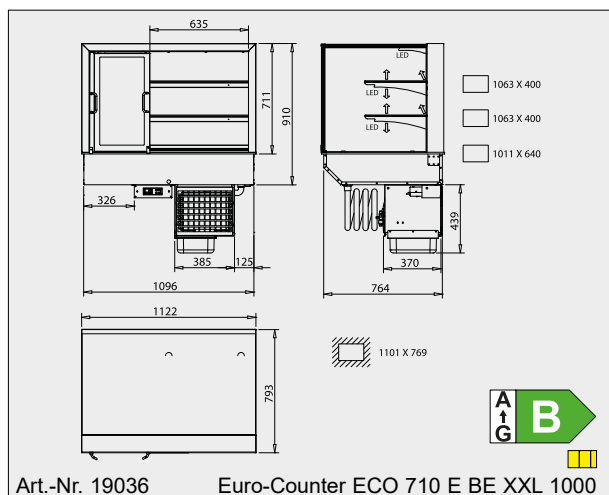
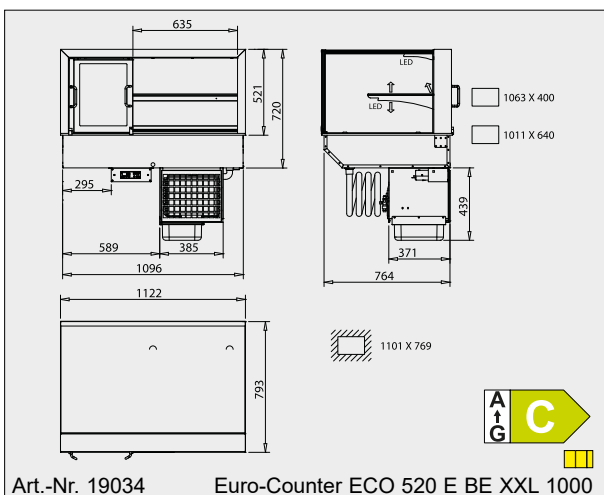
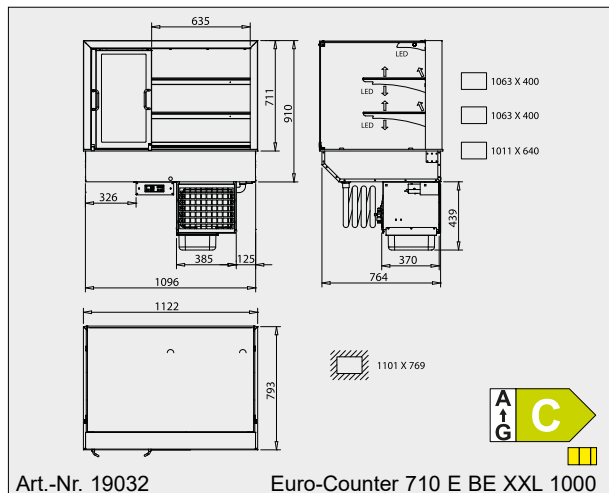
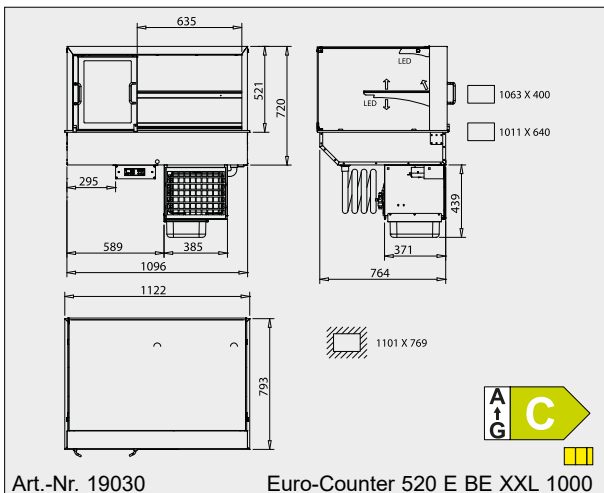
**Ausführung Schiebetür:**  
 Bedienseitig mit XXL Schiebetüren aus Isolierglas mit extra großer Türöffnung.

**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. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

**5**  
 Bedien-  
 Kühlvitri-  
 nen



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Euro-Counter 520/710 E BE SLIDE OUT 1000

Perfekte Präsentation und einfache Bedienung

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
LONG-LIFE  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
Soft-Close (Option)  
Leise schließende Schiebetüren

**WiHA**  
LED  
energiesparend und wartungsarm

**WiHA**  
SPLIT-CONTROL  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

Auf Anfrage auch in Schwarz lieferbar.



**5**  
Bedien-Kühlvitrinen

### Euro-Counter mit Warenauszügen!

- Einfache Bedienung: Ware vom Auszug ist leichter erreichbar
- Mit SOFT-CLOSE für ein geräuscharmes und sicheres Schließen des Warenauszugs und der Tabelare
- Perfekte Präsentation mit transparentem Aufbau
- Schonende Kühlung mit Wärmeschutzverglasung
- DROP-IN einfacher Einbau in die Thekenfläche

### Perfekt einfach!

Mit der Auszugstechnik ist die Ware aus der Vitrine leichter zu erreichen, was die Bedienung stark vereinfacht. So ist auch ein höherer Warendruck möglich – die Präsentation ist perfekt!

Dazu ist der untere Warenauszug fast vollständig herausziehbar. Zweireihig platzierte Torten können z. B. aus erster UND aus zweiter Reihe leicht entnommen werden. Ein „zur Seite schieben“ von im Weg stehenden Torten ist hier Vergangenheit.

Auch die oberen Tablare sind nach dem Öffnen der verglasten Klappen einfach und leicht herausziehbar.

Warenauszug und Tabelare sind mit der SOFT-CLOSE Technik ausgestattet für ein geräuscharmes und sicheres Schließen.

Alle Bedienklappen sind in Ganzglasausführung: Damit hat die Bedienung die vollständige Übersicht über das perfekt präsentierte Warenangebot.

Oberhalb von jedem Auszug gewährleisten langlebige und stromsparende LED-Beleuchtungskörper (Lichtfarbe: 4000 K) eine optimale Ausleuchtung.

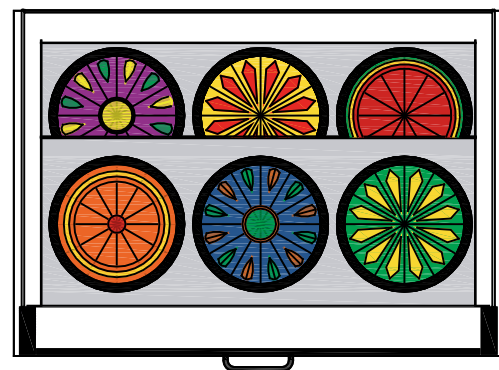
Eine hochwertige Technik mit schonender Umluft-Kühltechnik, kundenseitige Isolierverglasung, allseitiger ESG-Glasausführung sowie die bewährte LONG-LIFE Technik für den sicheren Betrieb des Kälteaggregates gewährleisten eine langfristige gewerbliche Nutzung.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.



DROP-IN einfacher Einbau in die Thekenfläche.



- Für Torten \*:
- 2. Zwischenbort: 3 Torten
  - 1. Zwischenbort: 3 Torten
  - untere Auslage: 6 Torten
- 12 Torten**

\* ø Torte ca. 280 mm, ø Tortenteller ca. 300 mm

Die Baulänge von 1000 mm ermöglicht auch eine optimale Nutzung für Bäckerei und Konditorei. So können 12 Torten oder Kuchen auf 1,28 m<sup>2</sup> Auslagenblechen präsentiert werden.

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung



WIHA Euro-Counter SLIDE OUT 1000 Modell	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Euro-Counter 520 E BE SLIDE OUT 1000	6343	6341	1122	605 W	230V/410W
Euro-Counter 710 E BE SLIDE OUT 1000	6344	6345	1122	605 W	230V/410W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

## Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert  
 Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss

Art.-Nr.  
**33196**  
**3815**

Maschinenschutzblende Typ 605

Preisschildschiene Tablarauszug 1000  
 Preisschildschiene unterer Warenboden E-C 1000

Art.-Nr.  
**33194**  
**6440**  
**33494**

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

## Beschreibung

Umluftkühlvitrine mit bediensseitigen Warenauszügen zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig mit eckförmiger Isolierverglasung aus Sicherheitsglas. Temperatur < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. 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. Unmittelbar oberhalb des Umluftverdampfers ist ein Schubladenauszug angeordnet. Darüber mit einem oder zwei Glastablen, die nach dem Aufklappen der bediensseitigen Klappe herausziehbar sind. Schubladenauszug und Glastablen sind mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen mit Überlänge (Tragkraft 100 kg) und SOFT-CLOSE Technik ausgestattet.

Zur Reinigung des Wannensbodens sind die unteren Warenauslagen nach dem Herausziehen des Schubladenauszugs herausnehmbar. Anschließend ist der Umluftverdampfer mit den Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Der EURO-Counter SLIDE OUT 1000 hat kundenseitig und seitlich eine Isolierverglasung aus zweifachem Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Die Einlegeböden in den Auszügen bestehen aus Sicherheitsglas.

Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau der Umluftkühlvitrine durch umlaufenden Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

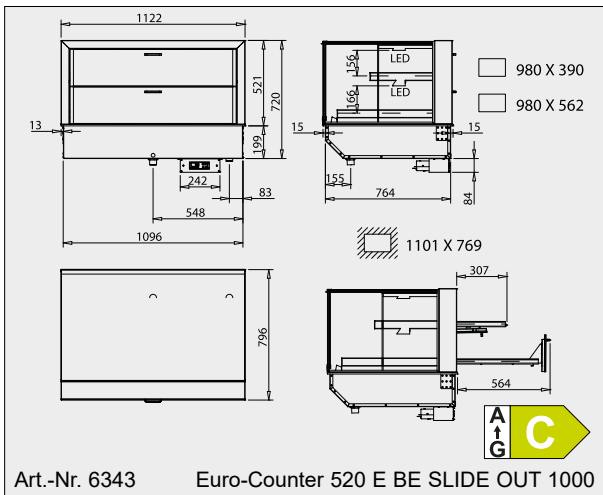
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

Bei externem Kälteaggregat

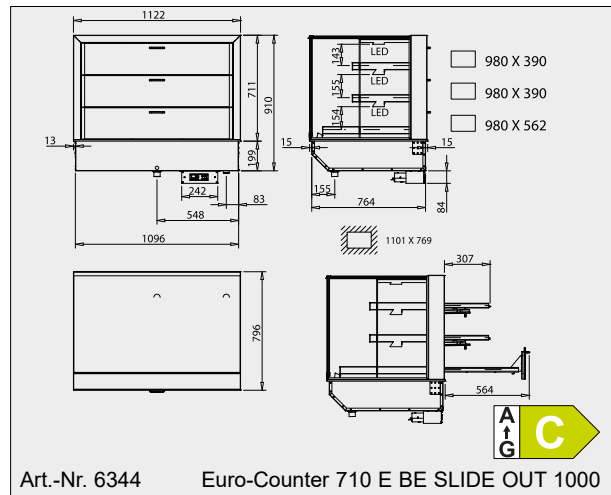
Lieferung einschließlich:  
 - Expansionsventil für R134a/R513A  
 - Abtau- und Temperatursteuerung

## Ausführung Kälteaggregat

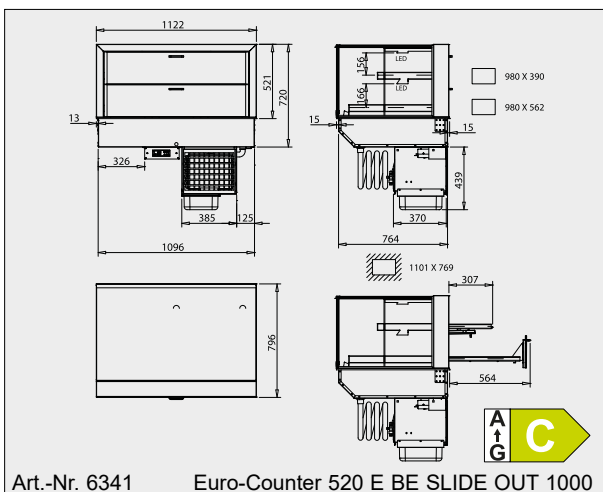
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



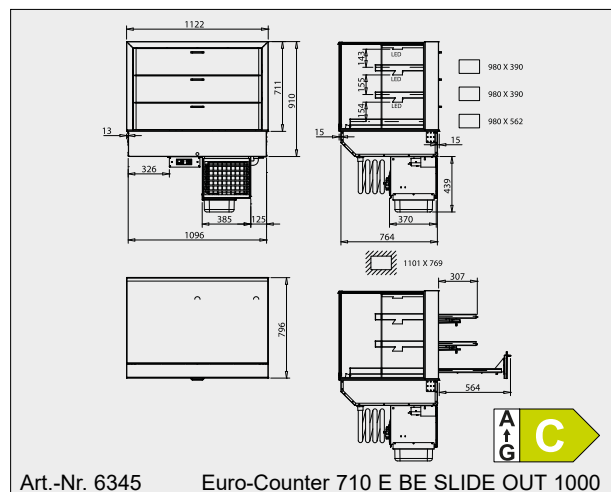
Art.-Nr. 6343 Euro-Counter 520 E BE SLIDE OUT 1000



Art.-Nr. 6344 Euro-Counter 710 E BE SLIDE OUT 1000



Art.-Nr. 6341 Euro-Counter 520 E BE SLIDE OUT 1000



Art.-Nr. 6345 Euro-Counter 710 E BE SLIDE OUT 1000

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Euro-Counter Praline BE

Bedienversion mit gerundetem, eckigem oder schrägem ESG-Glasaufbau – Auslagen für Euro-Norm-Bleche passend



Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Euro-Counter Praline 520 BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-15°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Euro-Counter Praline 520 BE - DT 800	11050	11091	12766	11054	11095	12770	922	300 W	230V/375W
Euro-Counter Praline 520 BE - 1200	11051	11092	12767	11055	11096	12771	1322	320 W	230V/460W

Die Kühlvitriene für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und Temperatursteuerung geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

Euro-Counter Praline 710 BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-15°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Euro-Counter Praline 710 BE - DT 800	11052	11093	12768	11056	11097	12772	922	320 W	230V/390W
Euro-Counter Praline 710 BE - 1200	11053	11094	12769	11057	11098	12773	1322	320 W	230V/485W

Die Kühlvitriene für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und Temperatursteuerung geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

Die Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33266
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 300/320	8179
Schiebetür abschließbar	10147
Drehtür DT abschließbar	30005
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711

Passende Preisschienen siehe Seite 161.

### Beschreibung

Umluft-Klimavitrine zum Kühlen von Pralinen und Schokolade. Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder mit schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Warentemperaturen: ca. 16°C bis 18°C bei 25°C/60% rel. LF. Luftfeuchtigkeit: ca. 60% bis 65%. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetechniken.

### Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein speziell für niedrige Luftfeuchtigkeit ausgelegter Umluftverdampfer mit Umluftheizung sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, 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 besteht aus Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für EN-Maße (400 mm x 600 mm bzw. 400 mm x 300 mm) geeignet. Einfacher Einbau durch Hängegerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 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).

**Bei externem Kälteaggregat**  
Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Abtau- und Temperatursteuerung TMP 551 PR

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

## Euro-Counter AUSZUG

Bedienversion mit Auszug

**WiHA**  
**FRISCHE-SYSTEM**  
(Sonderzubehör)  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer  
des Kälteaggregates

**WiHA**  
**ESG-Sicherheitsglas**  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

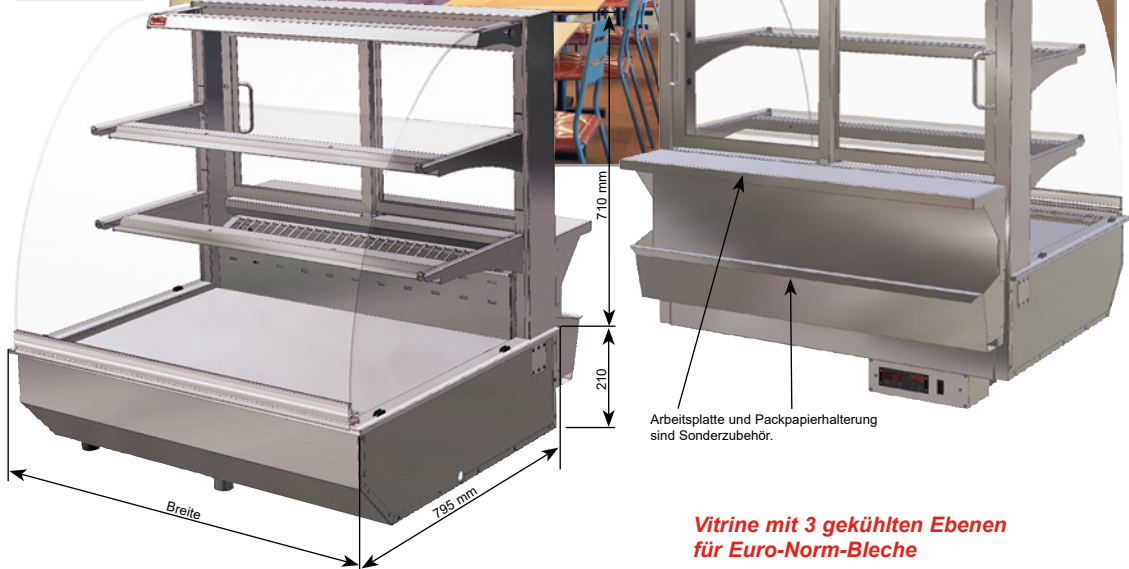
**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**WiHA**  
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**Soft-Close**  
(Option)  
Leise schließende Schiebetüren

**WiHA**  
**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**LED**  
energiesparend  
und wartungsarm



**Vitrine mit 3 gekühlten Ebenen für Euro-Norm-Bleche (400 mm x 600 mm)**

Euro-Counter 710 AUSZUG BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Euro-Counter 710 AUSZUG BE - 800	11220	11222	17312	11224	11226	17314	922	370 W	230V/335W
Euro-Counter 710 AUSZUG BE - 1200	11221	11223	17313	11225	11227	17315	1322	450 W	230V/410W

Die Kühlvitrienen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und Temperatursteuerung geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, 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.**  
33266  
3815  
33194

Preisschiene Zwischenboden 800  
Preisschiene Zwischenboden 1200  
Preisschiene unterer Warenboden 800  
Preisschiene unterer Warenboden 1200

**Art.-Nr.**  
11245  
11246  
11492  
11491

Arbeitsplatte an Schubladenblende 800  
Arbeitsplatte an Schubladenblende 1200  
CNS-Packpapierhalterung 800  
CNS-Packpapierhalterung 1200

11228  
11229  
11230  
11231

Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren) 4711

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Patentiertes **WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 126.

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine mit Schubladenauszug zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder mit schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 ein Schubladenauszug platziert. Schubladenauszug beidseitig mit kugelgelagerten CNS-Schubladenföhrungen belastbar bis 100 kg. Schubladenblende mit oberer angekanteter Griffschiene. Zur Reinigung des Wannenbodens ist der Umluftverdampfer mit Ventilatoren von der Kundenseite hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Die Frontscheibe besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben und die Einlegeböden bestehen ebenfalls aus

Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für EN-Maße (400 mm x 600 mm bzw. 400 mm x 300 mm) geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

Bedienseitig oberhalb des Schubladenauszugs mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

Bei externem Kälteaggregat

- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
  - Abtau- und Temperaturregelung

## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

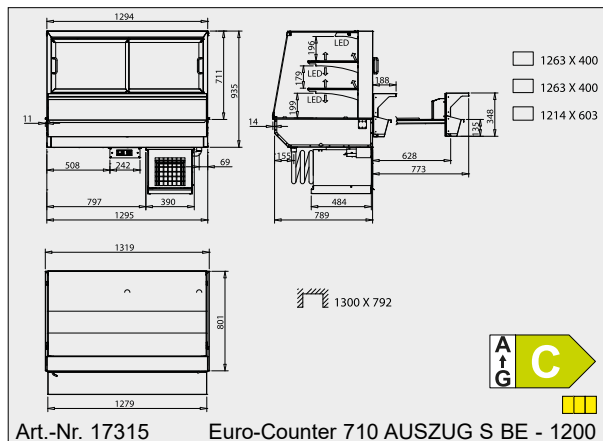
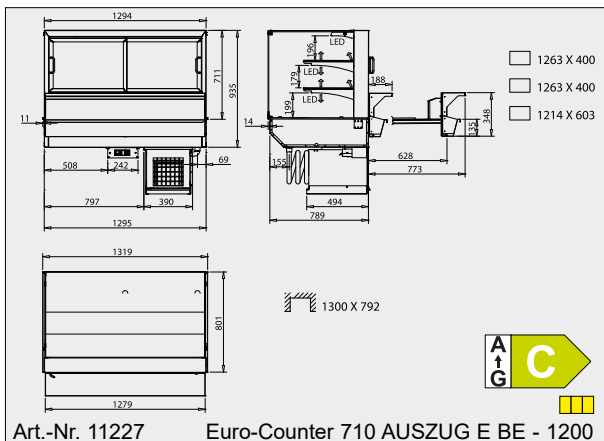
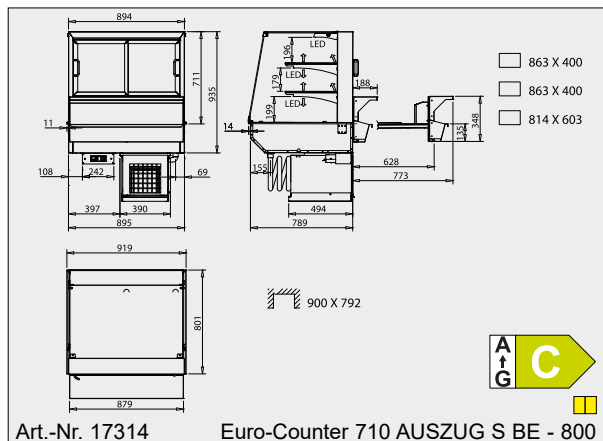
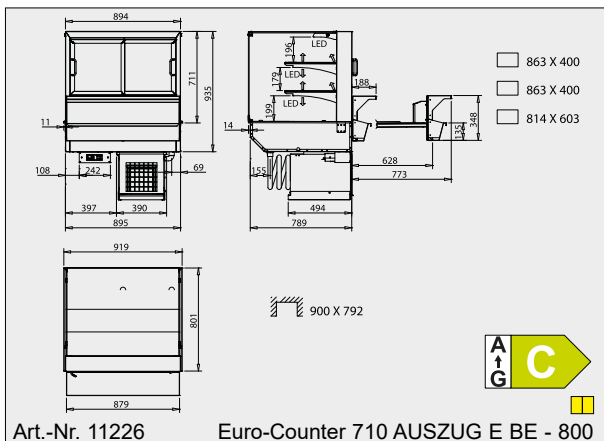


Euro-Counter 710 E



Euro-Counter 710 S

**5**  
Bedien-  
Kühlvitri-  
nen



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Euro-Counter ECO 870 E BE

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit allseitiger Isolierverglasung und LED-Beleuchtung

<b>WiHA</b> <b>ECO<sup>+</sup></b> Für Umwelt und Klima!	<b>WiHA</b> <b>LED</b> energiesparend und wartungsarm
<b>WiHA</b> <b>ESG-Sicherheitsglas</b> Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas	<b>WiHA</b> <b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
<b>WiHA</b> <b>MOVE-DOWN</b> Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> <b>SPLIT-CONTROL</b> Flaches herausnehmbares Bedienteil
<b>WiHA</b> <b>MOVE-AWAY</b> Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> <b>Soft-Close</b> (Option) Leise schließende Schiebetüren



EASY-OPEN Option, siehe Seite 131.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

Euro-Counter ECO 870 E BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 870 mm	<b>eckig</b>	<b>eckig</b>			
Euro-Counter ECO 870 E BE - DT 600	19037	19038	726	605 W	230V/380W
Euro-Counter ECO 870 E BE - DT 800	19039	19040	926	605 W	230V/422W
Euro-Counter ECO 870 E BE - 1200	19041	19042	1326	825 W	230V/625W

Die Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
Die Version „DT“ hat bediensseitig Drehtüren anstelle von Schiebetüren.

### Euro-Counter ECO

- **Energiesparend**
- **Alle Außenseiten aus Isolierglas**
- **Wartungsarme LED-Beleuchtung**
- **Kein Beschlagen der Frontscheibe! \***
- **Frontscheibe, Seitenscheiben und obere Scheibe aus zweifachem ESG-Glas**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Energiesparende EC-Lüftermotoren (Niederspannung)**
- **Temperatur: < 5°C bei UT 25°C**
- **Liftverdampfertechnik für die einfache Reinigung**
- **Beschichteter Lamellenverdampfer**
- **Patenterte MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung**

\* Bei Sollwert 6°C/UT 25°C/LF. 70%.

### Sonderzubehör

- |  |                 |
|--|-----------------|
| Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert                     | <b>Art.-Nr.</b> |
| Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss               | <b>33196</b>    |
| Maschinenschutzblende Typ 605  | <b>3815</b>     |
| Maschinenschutzblende Typ 825  | <b>33194</b>    |
| <b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (siehe Seite 404) | <b>33195</b>    |
| Schiebetür abschließbar  | <b>10147</b>    |
| Drehtür DT abschließbar  | <b>30005</b>    |
| Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)                             | <b>4711</b>     |
| Sauger mit Griff (zum einfachen Öffnen der Frontscheibe)                       | <b>6244</b>     |
| Lichtfarbe einstellbar (Fleisch, Käse, Fisch oder Torte) siehe Seite 141.      |                 |
| Easy-Open Option (einfaches Öffnen der Frontgläser) siehe Seite 131.           |                 |
| Passende Preisschienen siehe Seite 161.  |                 |



## Beschreibung

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit allseitiger Isolierverglasung zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. ECO-PLUS-Ausführung mit vermindertem Energieverbrauch. Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%. Gewerliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetecken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 1.4301, 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). Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus **zweifachem Sicherheitsglas**. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem

Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für EN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängend. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m). **Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregats.**

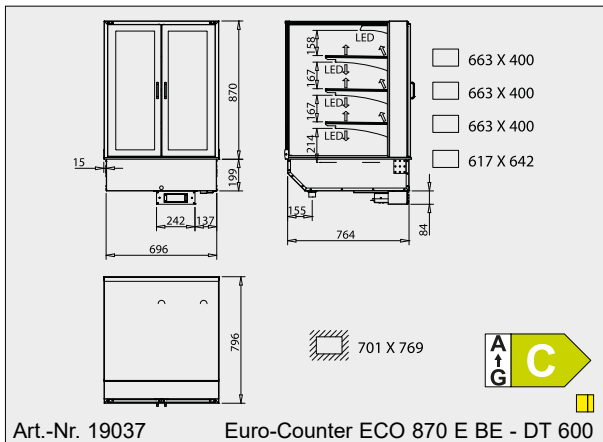
**Ausführung DT:**  
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ansonsten:**  
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

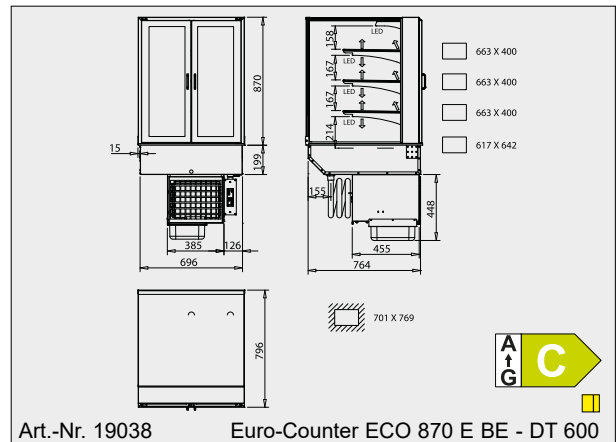
**Bei externem Kälteaggregat**  
Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Abtau- und Temperatursteuerung

## Ausführung Kälteaggregat

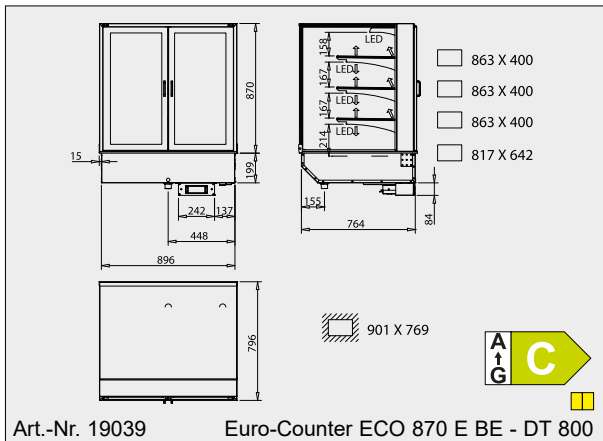
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



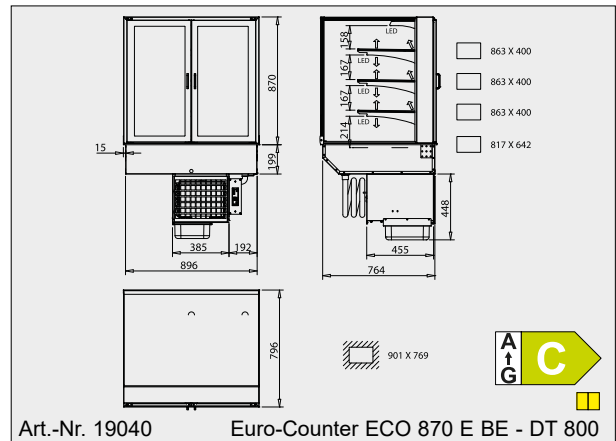
Art.-Nr. 19037 Euro-Counter ECO 870 E BE - DT 600



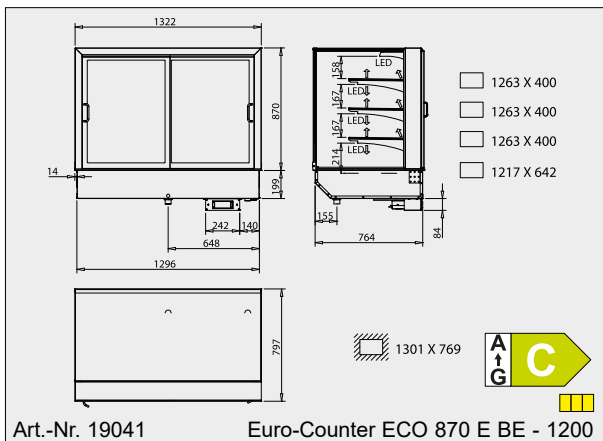
Art.-Nr. 19038 Euro-Counter ECO 870 E BE - DT 600



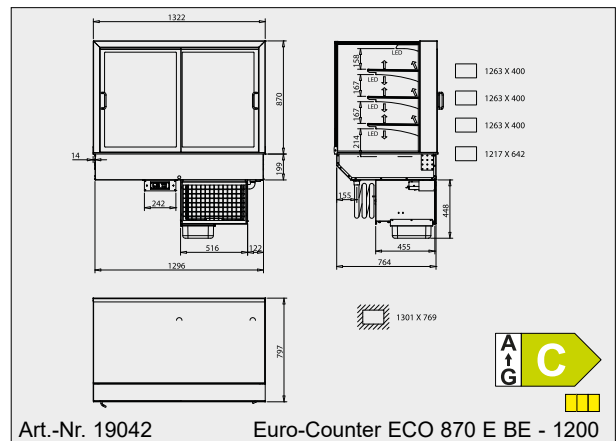
Art.-Nr. 19039 Euro-Counter ECO 870 E BE - DT 800



Art.-Nr. 19040 Euro-Counter ECO 870 E BE - DT 800



Art.-Nr. 19041 Euro-Counter ECO 870 E BE - 1200



Art.-Nr. 19042 Euro-Counter ECO 870 E BE - 1200

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung



Euro-Counter Zubehör

## Euro-Counter Kombinationen

Das flexible Kühlvitrienenkonzept für einfachverglaste Euro-Counter

### Beschreibung

Die beiden zu verbindenden Euro-Counter werden an der Verbindungsseite jeweils mit einem Edelstahlbügel anstelle der Seitenscheibe versehen. Zwischen den beiden Edelstahlbügel befindet sich eine gemeinsame Trennscheibe zur Abschottung. Zur Reinigung kann diese Trennscheibe zur Kundenseite hinausgezogen werden. Lieferung einschließlich einer Zierabdeckung aus Edelstahl. Optisch entsteht so aus mehreren nebeneinander eingebauten Euro-Countern eine kompakte Vitrineneinheit ohne störende Zwischenräume bei vergrößerter Warenangebotsfläche.



### Aufpreise für Vitrinenverbindungen

Die zu verbindenden Kühlvitrienen werden an der Verbindungsseite jeweils mit einem Vitrinenverbinder versehen. Für die Verbindung von zwei Vitrinen ist also jeweils ein linker und ein rechter Vitrinenverbinder notwendig. Es können Kühlvitrienen der Serie „Euro-Counter“ verbunden werden, welche einen gleich hohen Glasaufbau (520 mm bzw. 710 mm) bei gleicher Glasform haben (Panoramaform, eckig, schräg).

#### Bezeichnung

#### Art.-Nr.

#### Panoramaglas, 520 mm hoch

Vitrinenverbinder 520 BE links **10443**  
Vitrinenverbinder 520 BE rechts **10444**

#### Eckiger Glasaufsatz -E-, 520 mm hoch

Vitrinenverbinder 520 E BE links **10447**  
Vitrinenverbinder 520 E BE rechts **10448**

#### Schräger Glasaufsatz -S-, 520 mm hoch

Vitrinenverbinder 520 S BE links **17308**  
Vitrinenverbinder 520 S BE rechts **17309**

#### Panoramaglas, 710 mm hoch

Vitrinenverbinder 710 BE links **10445**  
Vitrinenverbinder 710 BE rechts **10446**

#### Eckiger Glasaufsatz -E-, 710 mm hoch

Vitrinenverbinder 710 E BE links **10449**  
Vitrinenverbinder 710 E BE rechts **10450**

#### Schräger Glasaufsatz -S-, 710 mm hoch

Vitrinenverbinder 710 S BE links **17310**  
Vitrinenverbinder 710 S BE rechts **17311**

(BE = Bedienversion)

#### Anmerkungen:

Kühlvitrienen können nicht mit Warmhaltevitrienen kombiniert werden, da dann der Temperaturunterschied für den Verbindungsbereich zu groß ist. Eine Kombination von Kühlvitrienen mit ungekühlten Vitrienen ist möglich. Die Kombi-Vitrienen werden als vorbereitete Einzelgeräte ausgeliefert, so dass sie in der Thekenanlage einfach nebeneinander eingesetzt werden können.

#### Berechnung der Ausschnittgröße:

Die Ausschnittlänge der Kombination ergibt sich aus der Summe der Ausschnittlänge jeder Vitrine abzüglich 3 mm je Verbindungsstelle.

**5**  
Bedien-  
Kühlvitrienen

## Euro-Counter BE mit Snack-Wellen

Einmalig viele Baguettes lassen sich so präsentieren!



In Bahnhöfen, in U-Bahn-Stationen, in Einkaufspassagen...  
Der Euro-Counter eignet sich hervorragend zum Verkauf von belegten Brötchen und Baguettes.

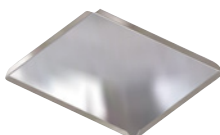


Schon die kleine Ausführung 800 bietet Platz für **60 belegte Baguettes** oder **120 belegte Brötchen**.

### Ausstellbleche

Ausführung: Komplett aus Edelstahl, Oberfläche geschliffen.  
4-seitig aufgekantet, Ecken offen.

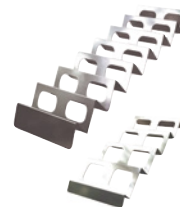
Maße	<b>Art.-Nr.</b>
600 x 400 x 10 mm	<b>3670</b>
600 x 200 x 10 mm	<b>3671</b>
400 x 400 x 10 mm	<b>3655</b>



### Snack-Wellen

Für die Präsentation von Snacks. Komplett aus Edelstahl.

Maße	<b>Art.-Nr.</b>
90 x 595 mm (7 Fächer)	<b>2676</b>
180 x 595 mm (7 Fächer)	<b>2681</b>
180 x 390 mm (5 Fächer)	<b>2682</b>



### BLACK IS BEAUTIFUL

– weil's klare Akzente setzt



**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen

#### Besondere Produktbetonung mit schwarzem Aufbau

Präsentieren Sie Ihre Produkte in einem besonderen Rahmen! Die schwarzen Oberflächen sind ein echter Blickfang und rücken Ihre Ware ins beste Licht. Steigern Sie mit Schwarz Aufmerksamkeit, Umsatz und Gewinn!

Mit den schwarzen Oberflächen wird eine besonders hochwertige Speisenpräsentation am Point of Sale erzielt. Für die optimale Snackpräsentation sind passende Snack-Wellen in schwarz erhältlich.

**Andere Farben auf Anfrage lieferbar.**

#### Beschreibung

Bei den Vitrinen Euro-Counter werden alle sichtbaren Teile aus Edelstahl wie Abdeckrahmen, hinterer Schiebetürbügel, Schiebetür-Einfassrahmen, Glaskonsolen, Leuchtschienen und kundenseitige Schwenkglasprofile schwarz pulverbeschichtet.

Bitte fragen Sie den Preis an.

## Euro-Counter Preisschienen

für gekühlte Vitrinen

#### Beschreibung

Die Preisschienen bestehen aus einem Edelstahlprofil mit transparentem Preisauszeichnungprofil für 30 mm hohe Preisschildchen.

#### Preisschienen für Euro-Counter-Vitrinen:

Preisschienen für Euro-Counter

	Art.-Nr.
Preisschiene Zwischenboden 400	11236
Preisschiene Zwischenboden 600	11247
Preisschiene Zwischenboden 800	11245
Preisschiene Zwischenboden 1200	11246
Preisschiene Zwischenboden 1600	11244
Preisschiene Zwischenboden 1600 D	11238

Preisschiene unterer Warenboden 400	33483
Preisschiene unterer Warenboden 600	33492
Preisschiene unterer Warenboden 800	11492
Preisschiene unterer Warenboden 1200	11491
Preisschiene unterer Warenboden 1600	11490
Preisschiene unterer Warenboden 1600 D	33493



Anschlagschienen für Euro-Counter-Vitrinen:

	Art.-Nr.
Anschlagschiene Zwischenboden 600	11272
Anschlagschiene Zwischenboden 800	11270
Anschlagschiene Zwischenboden 1200	11271

## PROFI-Counter 520/710

Kühlvitrine mit hochklappbaren Warenflächen

**WiHA**  
FRISCHE-SYSTEM  
(Sonderzubehör)  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**LED**  
energiesparend  
und wartungsarm

**WiHA**  
**Soft-Close** (Option)  
Leise schließende  
Schiebetüren

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer  
des Kälteaggregates

**WiHA**  
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.



**Bevorzugte Anwendung:**  
für unterschiedlich großen Wareneinsatz bei vollem Warendruck.

### Die PROFI-Counter Serie

- Mehr Umsatz mit vollem Warendruck
- Einfache Änderung der benötigten Warenfläche
- Voller Warendruck selbst bei 55% Wareneinsatz
- Optional mit kundenspezifischem Werbetransparent
- Auch als ECO-Ausführung mit Isoglas lieferbar
- Mit leuchtstarker LED-Beleuchtung

### Immer volle Warenflächen!

Ware wirbt für Ware, deshalb verkauft man mit vollen Warenflächen erfolgreicher!

Bei unterschiedlich frequentierten Verkaufszonen, bei tageszeitlich wechselnder Warenbeschickung, bei schwankender Warenmenge oder beim abendlichen Abverkauf: – mit der Kühlvitrine PROFI-Counter ist der starke Warendruck immer präsent.

Nicht mehr benötigte Warenflächen werden z. B. bei dem abendlichen Abverkauf einfach aus dem Blickfeld geschwenkt. Immer volle Warenflächen und werbewirksam hinterleuchtete LED-Transparente steigern Ihren Umsatz!

Das Anpassen der erforderlichen Warenfläche ist dabei besonders einfach! Im Konsolenarm der oberen Warenflächen unsichtbar montierte Gasfedern ermöglichen ein besonders einfaches auf- und abschwenken.



**Nutzbar mit einer oder zwei oder drei Warenebenen!**

(Der abgebildete Unterbau gehört nicht zum Lieferumfang.)

PROFI-Counter 520 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	eckig	eckig			
PROFI-Counter 520 E BE - DT 800	25060	25062	922	370	230V/350W
PROFI-Counter 520 E BE - 1200	25061	25063	1322	450	230V/400W
PROFI-Counter ECO 520 E BE - DT 800	25078	25080	922	370	230V/330W
PROFI-Counter ECO 520 E BE -1200	25079	25081	1322	450	230V/340W

Die Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

PROFI-Counter 710 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	eckig	eckig			
PROFI-Counter 710 E BE - DT 800	25050	25052	922	450 W	230V/480W
PROFI-Counter 710 E BE - 1200	25051	25053	1322	605 W	230V/600W
PROFI-Counter ECO 710 E BE - DT 800	25054	25056	922	450 W	230V/335W
PROFI-Counter ECO 710 E BE -1200	25055	25057	1322	605 W	230V/410W

Die Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

## Sonderzubehör

WERBETRANSPARENT je Borte inkl. drucktechnischer Nachbearbeitung der von Ihnen zur Verfügung gestellten Datei im EPS-Format.  
WERBETRANSPARENT je Borte als einfache einfarbige Textzeile in üblicher Schriftart.

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert

Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss

Maschinenschutzblende Typ 370–605

Art.-Nr.  
25058

25059

33266

3815

8179

Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub> (siehe Seite 404)

Schiebetür abschließbar

Drehtür DT abschließbar

Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)

Art.-Nr.

10197

10147

30005

4711

Preisschildschiene PROFI-Zwischenboden 800

Preisschildschiene PROFI-Zwischenboden 1200

Preisschiene unterer Warenboden 800

Preisschiene unterer Warenboden 1200

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 126.

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine mit hochklappbaren Warenflächen zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks.

Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.

Zur Verwendung für kontinuierlichen Warendruck trotz schwankender Warenmenge.

PROFI-Counter 520/710 E BE:

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

PROFI-Counter 520/710 ECO E BE:

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

Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabethenen.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301.

Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein großzügig bemessener Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, 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).

Die Frontscheibe des PROFIs-Counters 520/710 E BE besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben und die Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.

Der PROFIs-Counter ECO 520/710 E BE hat kundenseitig, seitlich und oben eine Isolierverglasung aus zweifachen Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Die Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas.

Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für EN-Maße (400 mm x 600 mm bzw. 400 mm x 300 mm) geeignet. Die LED-Beleuchtungen sind mit einer breiten und transparenten Schutzabdeckung versehen. Die Schutzabdeckungen der LED-Beleuchtungen an den klappbaren Warenflächen sind optional mit Werbetransparenten lieferbar. Einfacher Einbau der Umluft-Kühlvitrine durch umlaufenden Einhängerrand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das oberflächliche Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

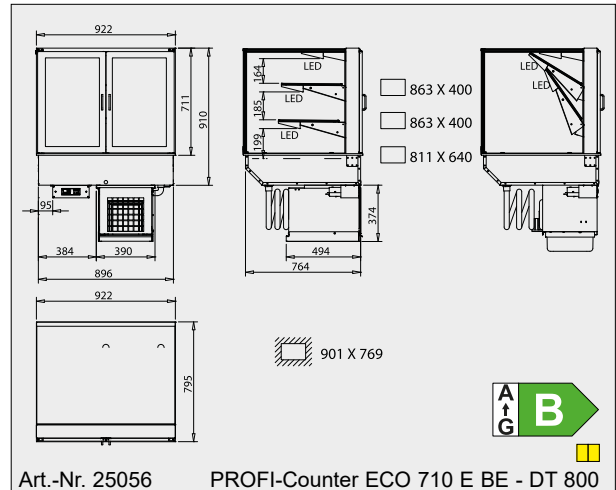
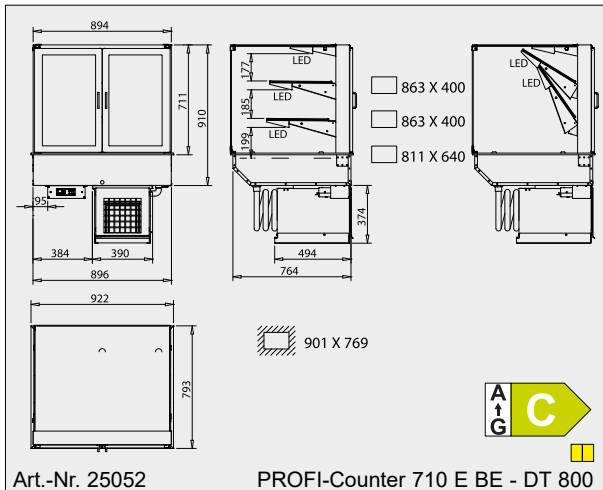
Bedienseitig mit Schiebetüren oder Drehtüren aus Isolierglas.

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.

Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist. Die PROFIs-Counter 1200er Vitrinen sind bedienseitig mit Schiebetüren ausgestattet und 40 cm länger. (Außenabmessungen identisch mit Kühlvitrine Euro-Counter E BE 1200 und Euro-Counter ECO E BE 1200)

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung



## Front-Counter BE

Bedienvitrine mit Edelstahl-Außenmantel zum Aufstellen (kein Einhängerand)

**WiHA**  
**FRISCHE-SYSTEM**  
(Sonderzubehör)  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**ESG-Sicherheitsglas**  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**LED**  
energiesparend und wartungsarm



**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil







**WiHA**  
**Soft-Close** (Option)  
Leise schließende Schiebetüren

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.







Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Auch passende Front-Counter KO-LS für die Selbstbedienung lieferbar (siehe Seite 215).

**5**  
Bedien-Kühlvitrinen

Front-Counter 520 BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	 rund	 eckig	 schräg	 rund	 eckig	 schräg				
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm										
Front-Counter 520 BE - GN 2 **	23201	23061	23081	23211	23071	23091	750	702	370 W	230V/325W
Front-Counter 520 BE - GN 3	23203	23063	23083	23213	23073	23093	1075	702	370 W	230V/340W
Front-Counter 520 BE - GN 4	23204	23064	23084	23214	23074	23094	1400	702	450 W	230V/400W
Front-Counter 520 BE - EN 800 ***	23207	23067	23087	23217	23077	23097	922	795	370 W	230V/350W
Front-Counter 520 BE - DT EN 800	33115	33116	33117	33118	33119	33120	922	795	370 W	230V/350W
Front-Counter 520 BE - EN 1200	23208	23068	23088	23218	23078	23098	1322	795	450 W	230V/400W
Front-Counter 520 BE - EN 1600	23239	23243	23247	23241	23245	23249	1722	795	605 W	230V/500W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstelle von Schiebetüren. \* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm. \*\*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 360 mm.

Front-Counter 710 BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	 rund	 eckig	 schräg	 rund	 eckig	 schräg				
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm										
Front-Counter 710 BE - GN 2 **	23221	23021	23041	23231	23031	23051	750	702	370 W	230V/350W
Front-Counter 710 BE - GN 3	23223	23023	23043	23233	23033	23053	1075	702	450 W	230V/380W
Front-Counter 710 BE - GN 4	23224	23024	23044	23234	23034	23054	1400	702	605 W	230V/540W
Front-Counter 710 BE - EN 800 ***	23227	23027	23047	23237	23037	23057	922	795	450 W	230V/480W
Front-Counter 710 BE - DT EN 800	33121	33122	33123	33124	33125	33126	922	795	450 W	230V/480W
Front-Counter 710 BE - EN 1200	23228	23028	23048	23238	23038	23058	1322	795	605 W	230V/600W
Front-Counter 710 BE - EN 1600	23240	23244	23248	23242	23246	23250	1722	795	825 W	230V/715W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstelle von Schiebetüren. \* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm. \*\*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 360 mm.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert  
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss

**Art.-Nr.**  
**33266**  
**3815**  
**8179**  
**8181**

**Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub>**  
(siehe Seite 404)  
Schiebetür abschließbar  
Drehtür DT abschließbar  
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)  
**Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 126.  
Passende GN Preisschienen siehe Seite 139 und passende EN Preisschienen siehe Seite 161.

**Art.-Nr.**  
**10197**  
**10147**  
**30005**  
**4711**

Maschinenschutzblende Typ 370–605  
Maschinenschutzblende Typ 825

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Temperatur: <math>< 7^{\circ}\text{C}</math> bei <math>25^{\circ}\text{C}/60\%</math> rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabeketten.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage, Innenwanne und Außenseiten bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. 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 1.4301, angeordnet. Zur Reinigung des Wannensbodens 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 Wannensbereich für eine Reinigung leicht erreichbar (MOVE-AWAY-FUNKTION).

Die Frontscheibe besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne

Bodenschiene). Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße bzw. für EN-Maße (400 mm x 600 mm bzw. 400 mm x 300 mm) geeignet. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

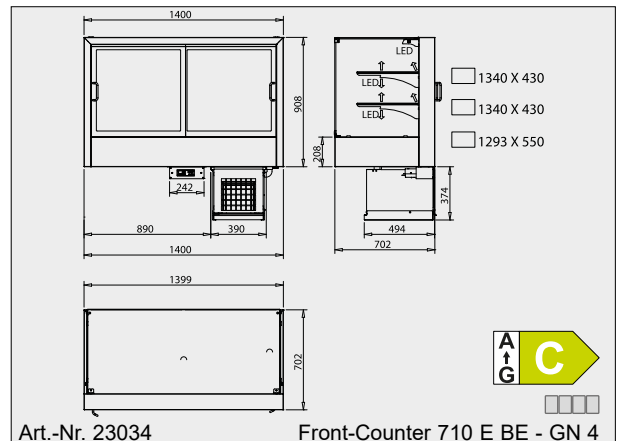
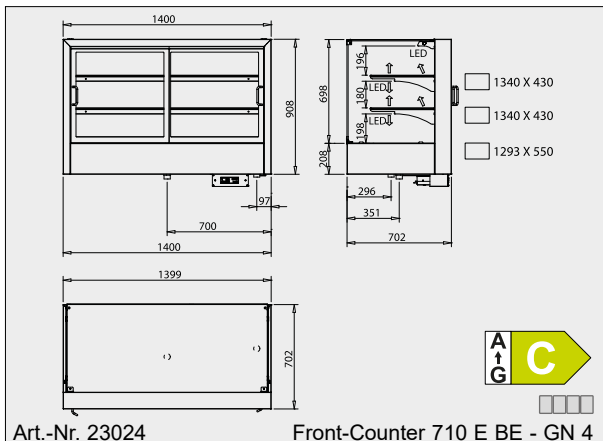
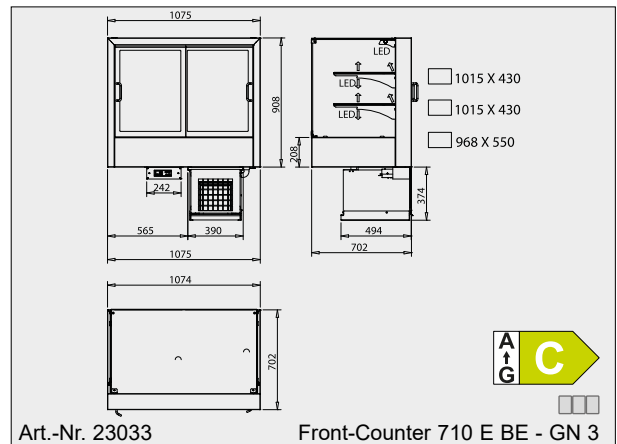
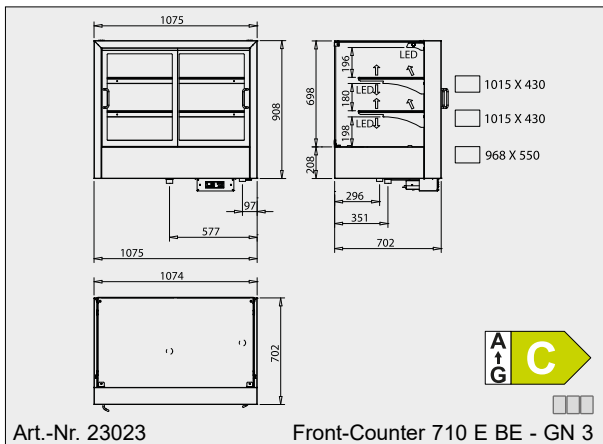
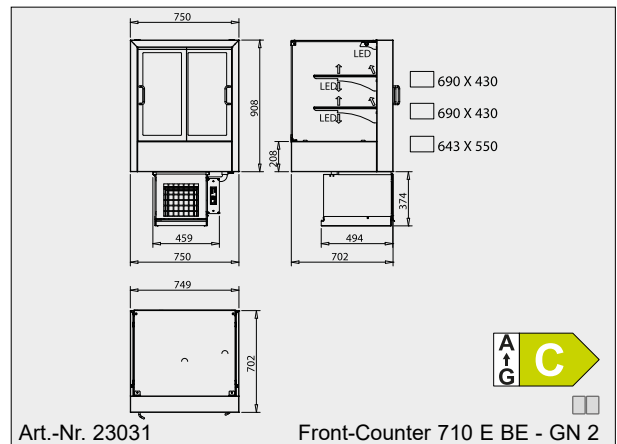
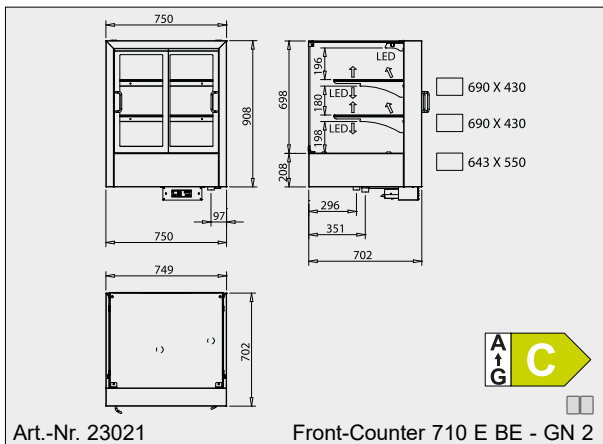
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregats.**

Bei externem Kälteaggregat

- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
  - Abtau- und Temperatursteuerung

## Ausführung Kälteaggregat

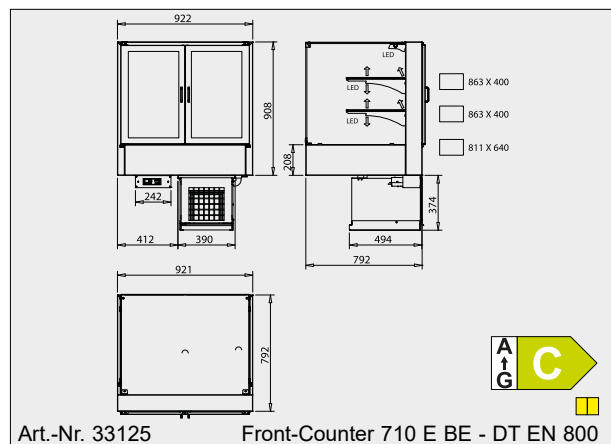
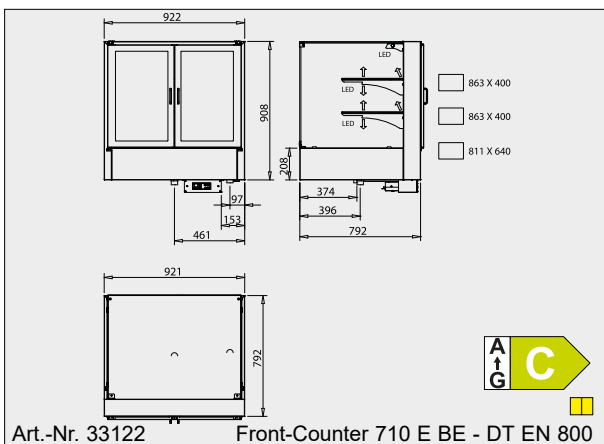
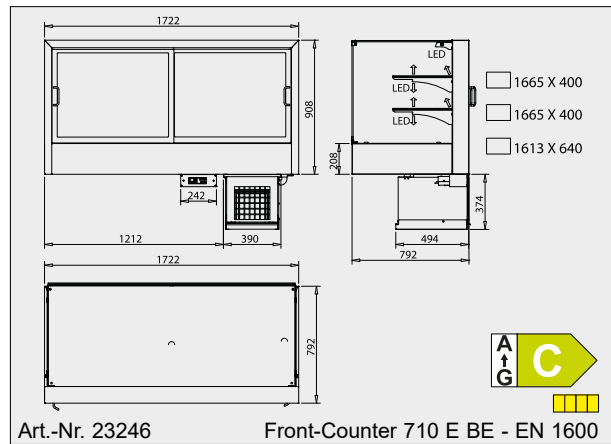
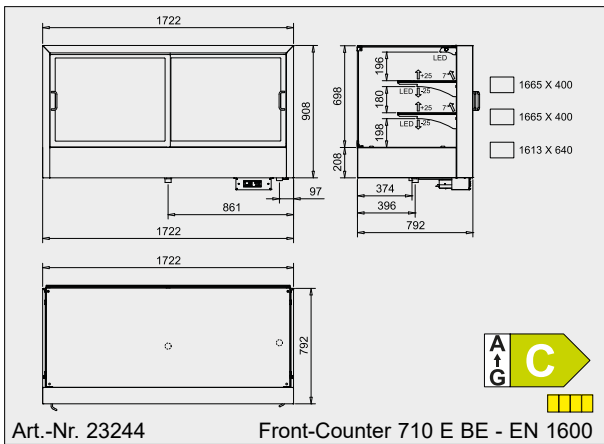
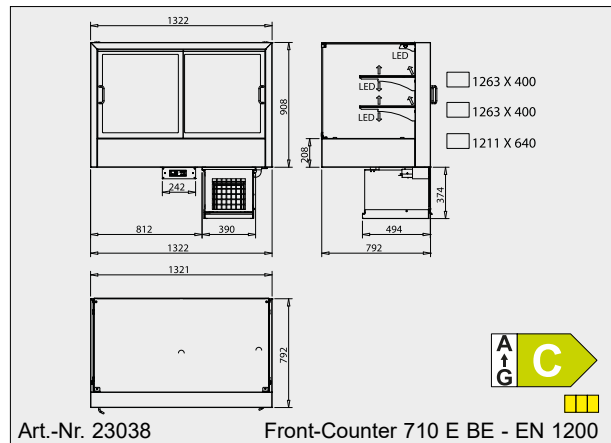
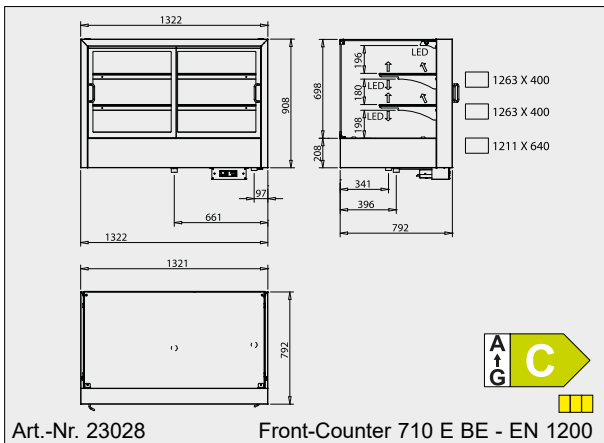
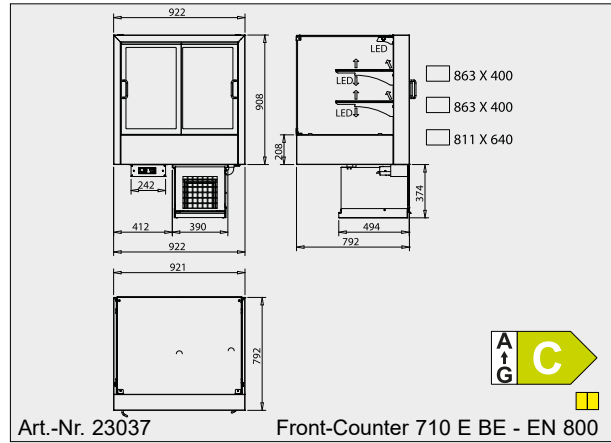
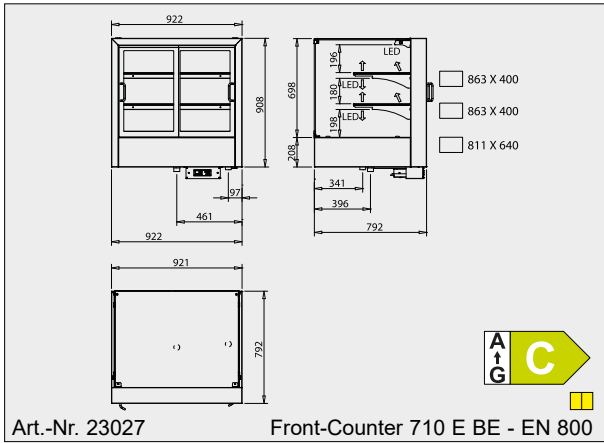
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung

**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen

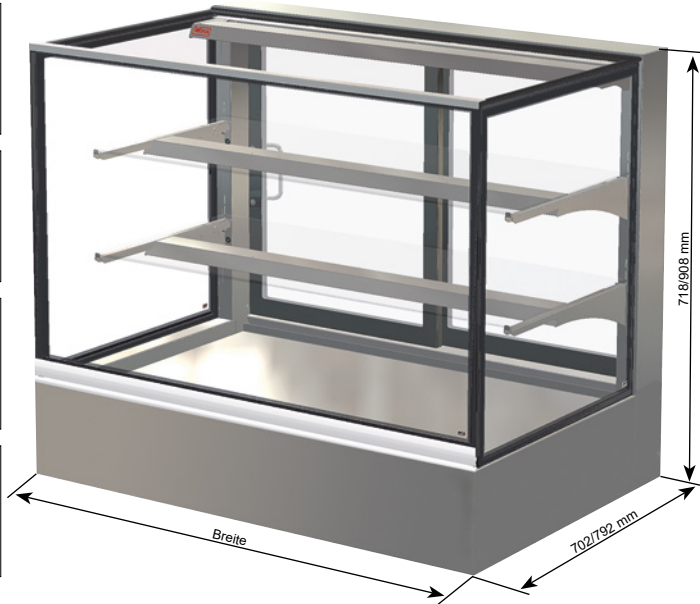


Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekenteknik.de](http://www.wiha-thekenteknik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



## Front-Counter ECO BE

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit Edelstahl-Außenmantel zum Aufstellen, allseitiger Isolierverglasung und LED-Beleuchtung (kein Einhängerland)



Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

**5**  
Bedien-Kühlvitri-  
nen

Front-Counter ECO 520 E BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steu.	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig				
Front-Counter ECO 520 E BE - GN 2 */**	24240	24250	750	702	370 W	230V/325W
Front-Counter ECO 520 E BE - GN 3	24241	24251	1075	702	370 W	230V/340W
Front-Counter ECO 520 E BE - GN 4	24242	24252	1400	702	450 W	230V/345W
Front-Counter ECO 520 E BE - GN 5	24255	24256	1725	702	605 W	230V/422W
Front-Counter ECO 520 E BE - EN 800 ***	24243	24253	922	792	370 W	230V/330W
Front-Counter ECO 520 E BE - EN 1200	24244	24254	1322	792	450 W	230V/340W
Front-Counter ECO 520 E BE - EN 1600	24245	24246	1725	792	605 W	230V/420W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

\*\*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 360 mm.

Front-Counter ECO 710 E BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steu.	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	eckig	eckig				
Front-Counter ECO 710 E BE - GN 2 */**	24260	24270	750	702	370 W	230V/330W
Front-Counter ECO 710 E BE - GN 3	24261	24271	1075	702	450 W	230V/340W
Front-Counter ECO 710 E BE - GN 4	24262	24272	1400	702	605 W	230V/420W
Front-Counter ECO 710 E BE - GN 5	24257	24258	1725	702	825 W	230V/580W
Front-Counter ECO 710 E BE - EN 800 ***	24263	24273	922	792	450 W	230V/330W
Front-Counter ECO 710 E BE - EN 1200	24264	24274	1322	792	605 W	230V/410W
Front-Counter ECO 710 E BE - EN 1600	24247	24248	1725	792	825 W	230V/580W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

\*\*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 360 mm.

### Front-Counter ECO

- **Energiesparend**
- **Alle Außenseiten aus Isolierglas**
- **Wartungsarme LED-Beleuchtung**
- **Kein Beschlagen der Frontscheibe!** \*
- **Frontscheibe, Seitenscheiben und obere Scheibe aus zweifachem ESG-Glas**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Energiesparende EC-Lüftermotoren (Niederspannung)**
- **Temperatur: < 5°C bei UT 25°C**
- **Liftverdampfertechnik für die einfache Reinigung**
- **Beschichteter Lamellenverdampfer**
- **Patentierter MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung**

\* Bei Sollwert 6°C/UT 25°C/LF. 70%.

### Sonderzubehör

	<u>Art.-Nr.</u>
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>33266</b>
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>3815</b>
Maschinenschutzblende Typ 370-605	<b>8179</b>
Maschinenschutzblende Typ 825	<b>8181</b>
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (siehe Seite 404)	<b>10197</b>
Schiebetür abschließbar	<b>10147</b>
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	<b>4711</b>
Sauger mit Griff (zum einfachen Öffnen der Frontscheibe)	<b>6244</b>
<b>Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM</b> siehe Seite 126.	

# 5. Vitrinen – gekühlt für Bedienung

## Beschreibung

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit Edelstahl-Außenmantel zum Aufstellen (kein Einhängeraud) mit allseitiger Isolierverglasung zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. ECO-PLUS Ausführung mit reduziertem Energieverbrauch. Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus Sicherheitsglas. Bedienversion mit kundenseitig eckigem Glasaufbau. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage, Innenwanne und Außenseiten bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. 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 1.4301, angeordnet. Zur Reinigung des Wannensbodens 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 Wannensbereich für eine Reinigung leicht erreichbar (MOVE-AWAY-FUNKTION).

**Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus zweifachem Sicherheitsglas.** Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße bzw. EN-Maße geeignet. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

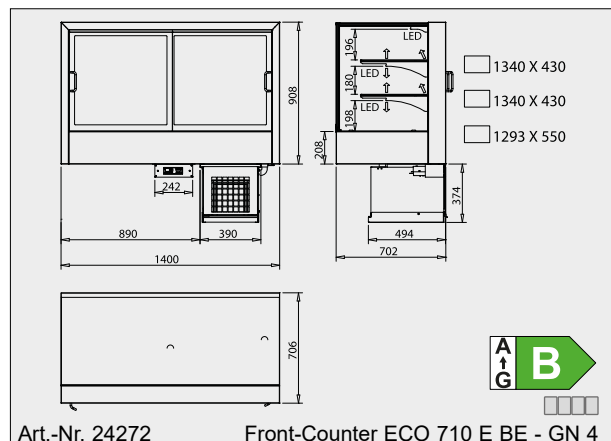
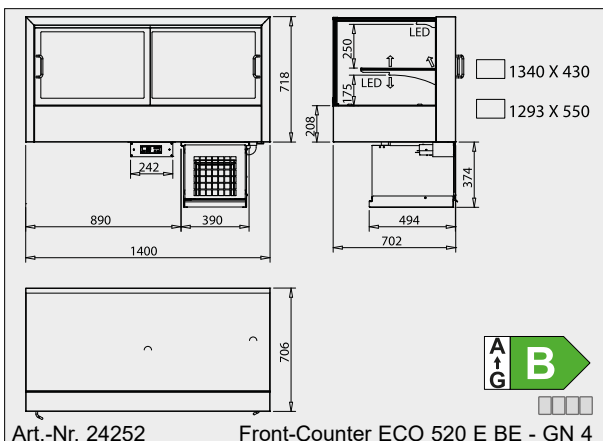
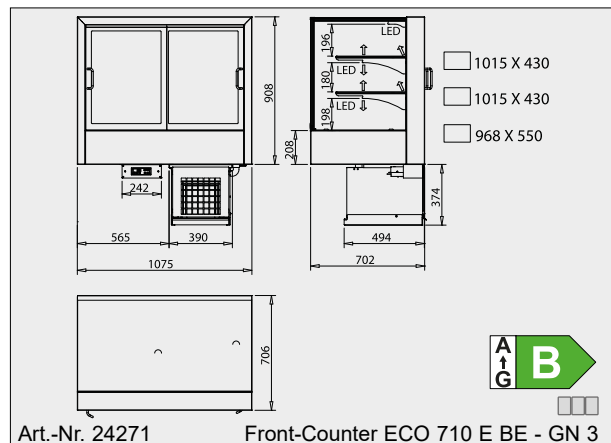
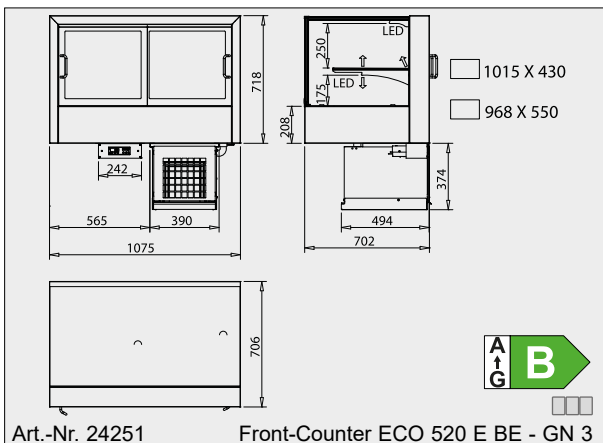
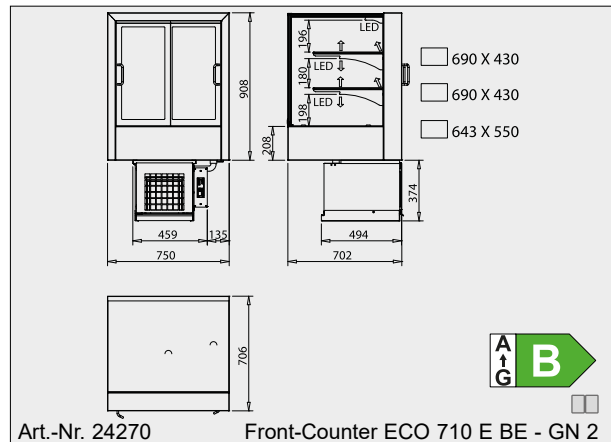
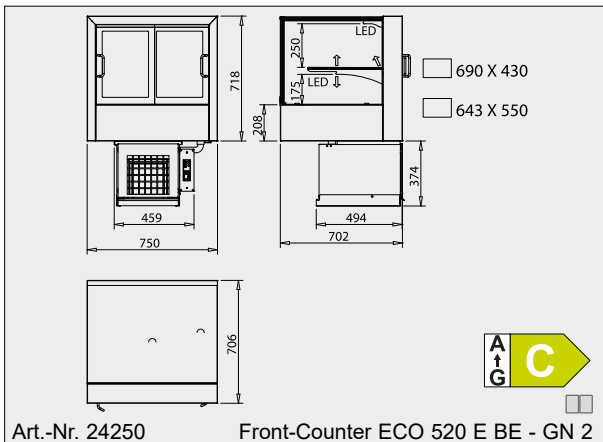
Bei externem Kälteaggregat

- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513a
  - Abtau- und Temperaturregelung

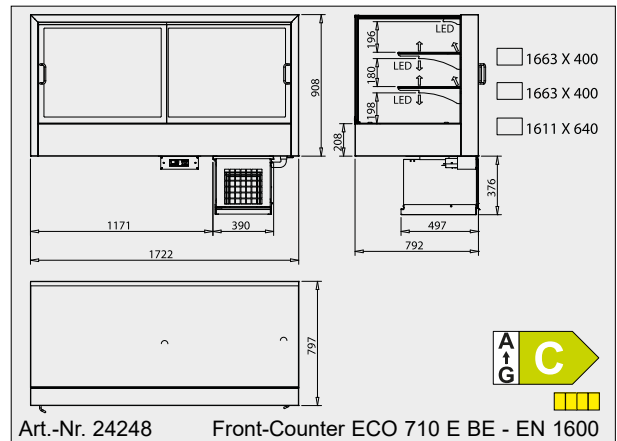
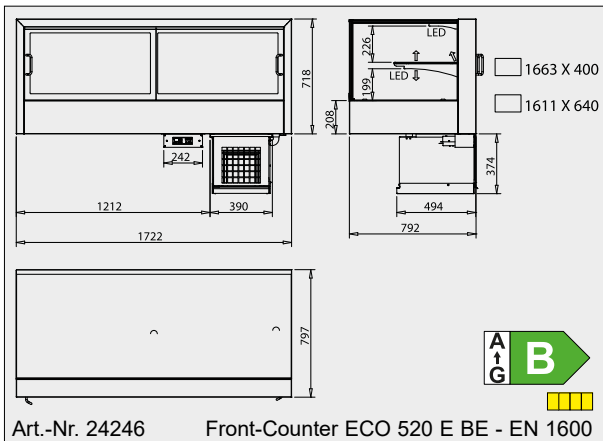
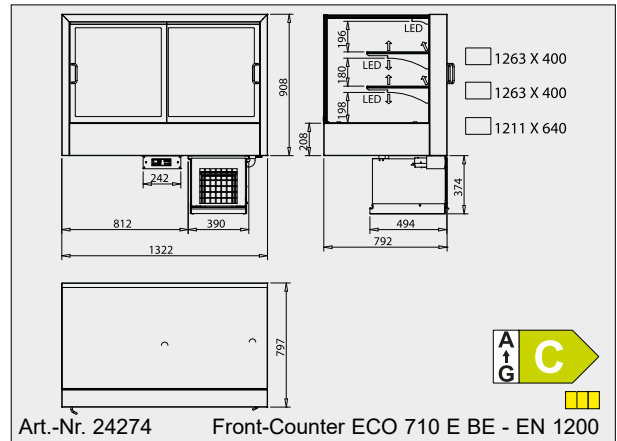
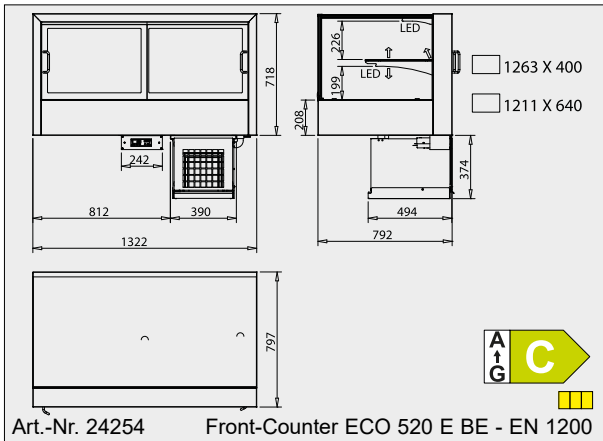
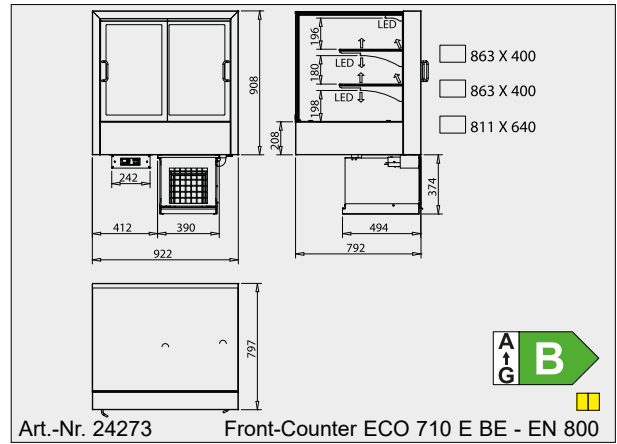
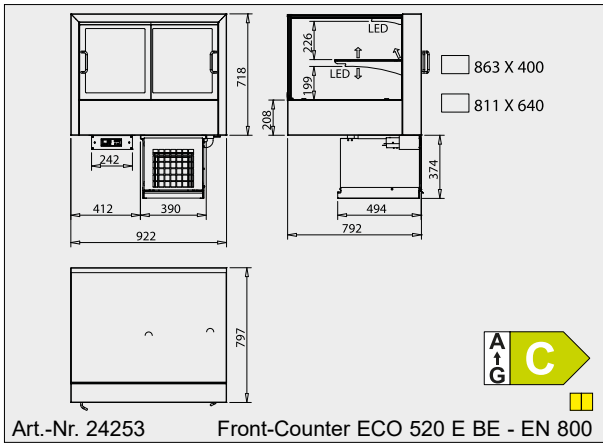
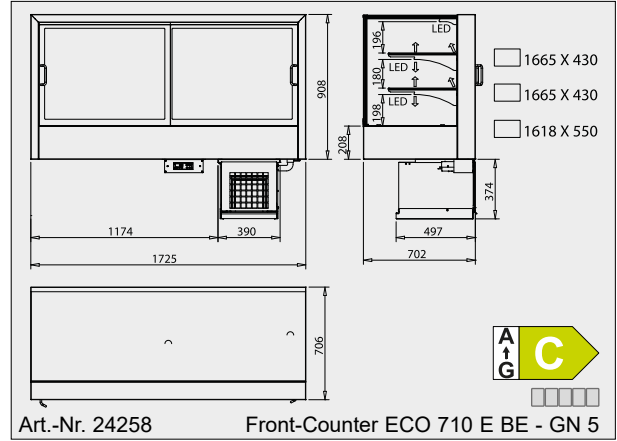
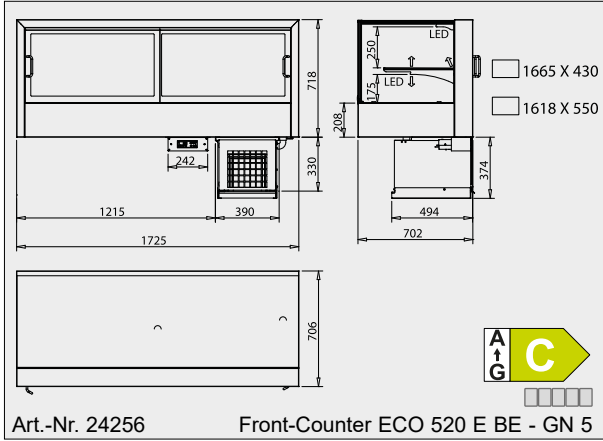
## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

**5**  
Bedien-  
Kühlvitri-  
nen



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infotehk/Kundenbereich“ abrufbar.



**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## SNACKY Gastro

Preiswerte Kühlvitrine im Gastro-Norm-Maß

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
**LED**  
energiesparend und wartungsarm

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**5**  
Bedien-Kühlvitri-  
nen



## SNACKY – die preiswerte Alternative!

SNACKY Gastro 520	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	rund	eckig			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm							
SNACKY Gastro 520 - DT 2	30102	30202	30112	30212	750	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
SNACKY Gastro 520 - 3	30103	30203	30113	30213	1075	370 W	230V/340W <input type="checkbox"/>

Das Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
Die Version DT hat bediensseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

SNACKY Gastro 710	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	rund	eckig			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm							
SNACKY Gastro 710 - DT 2	30122	30222	30132	30232	750	370 W	230V/350W <input type="checkbox"/>
SNACKY Gastro 710 - 3	30123	30223	30133	30233	1075	450 W	230V/380W <input type="checkbox"/>

Das Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
Die Version DT hat bediensseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

### Sonderzubehör

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

**Art.-Nr.**  
33266  
3815  
8179

Preisschiene Zwischenboden GN 2  
Preisschiene Zwischenboden GN 3  
Preisschiene unterer Warenboden GN 2  
Preisschiene unterer Warenboden GN 3

**Art.-Nr.**  
11241  
11242  
11486  
11487

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks.  
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetecken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4". Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 1.4301, angeordnet. Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.  
Gute Zugänglichkeit des Verdampfers und des Lüfterbereiches für den Service. Nach Lösen der vorderen Riegelhalteschrauben lässt sich die gesamte Warenauslage von dem Verdampfer wegschwenken, so dass Lüfterblech und Verdampfer frei zugänglich sind.

Frontscheibe, Seitenscheiben und die Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau durch Einhängerland.  
Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

### Ausführung Panoramaglas:

Kundenseitig mit gebogener Panoramacheibe aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden.

### Ausführung eckiger Glasaufbau:

Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden.

### Ausführung DT:

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

### Ansonsten:

Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

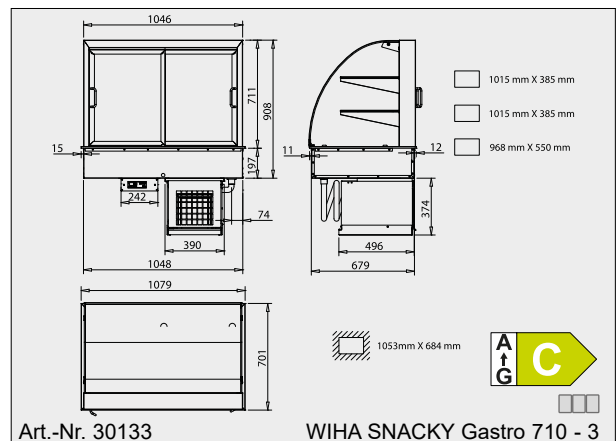
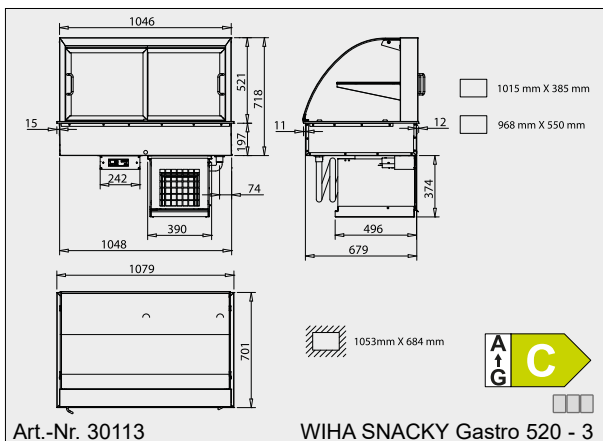
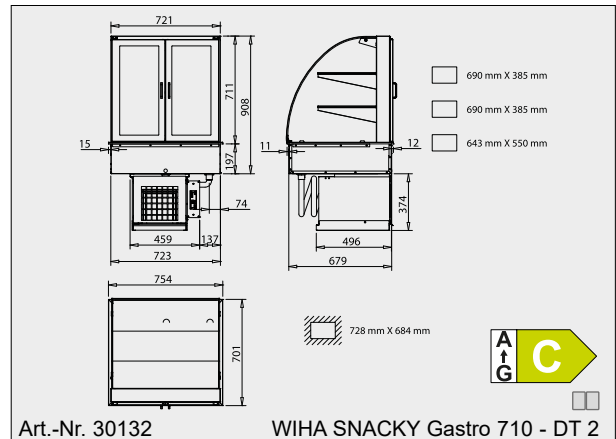
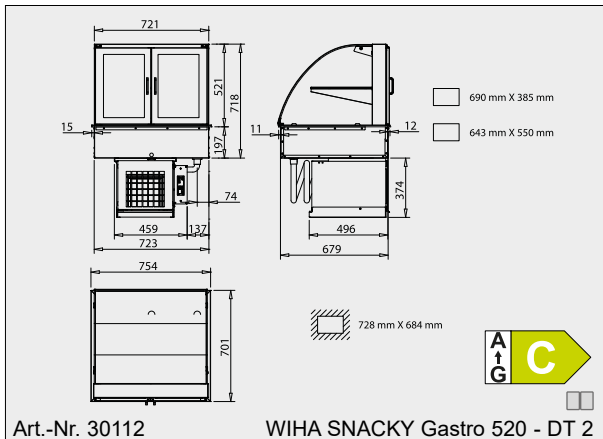
### Bei externem Kälteaggregat

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.

Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## SNACKY Euro

Preiswerte Kühlvitrine im Euro-Norm-Maß

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
**LED**  
energiesparend und wartungsarm

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**5**  
Bedien-Kühlvitri-  
nen



## SNACKY – die preiswerte Alternative!

SNACKY Euro 520	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	rund	eckig			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm							
SNACKY Euro 520 - DT 800	30142	30242	30152	30252	927	370 W	230V/350W
SNACKY Euro 520 - 1200	30143	30243	30153	30253	1327	450 W	230V/400W

Das Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
Die Version DT hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

SNACKY Euro 710	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	rund	eckig			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm							
SNACKY Euro 710 - DT 800	30162	30262	30172	30272	927	450 W	230V/480W
SNACKY Euro 710 - 1200	30163	30263	30173	30273	1327	605 W	230V/600W

Das Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
Die Version DT hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert  
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss  
Maschinenschutzblende Typ 370–605

**Art.-Nr.**  
**33266**  
**3815**  
**8179**

Preisschiene Zwischenboden 800  
Preisschiene Zwischenboden 1200  
Preisschiene unterer Warenboden 800  
Preisschiene unterer Warenboden 1200

**Art.-Nr.**  
**11245**  
**11246**  
**11492**  
**11491**

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks.  
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetecken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4". Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 1.4301, angeordnet. Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Gute Zugänglichkeit des Verdampfers und des Lüfterbereiches für den Service. Nach Lösen der vorderen Riegelhalteschrauben lässt sich die gesamte Warenauslage von dem Verdampfer wegschwenken, so dass Lüfterblech und Verdampfer frei zugänglich sind.

Frontscheibe, Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau durch Einhängerand. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

### Ausführung Panoramaglas:

Kundenseitig mit gebogener Panoramasteine aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden.

### Ausführung eckiger Glasaufbau:

Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden.

### Ausführung DT:

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

### Ansonsten:

Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

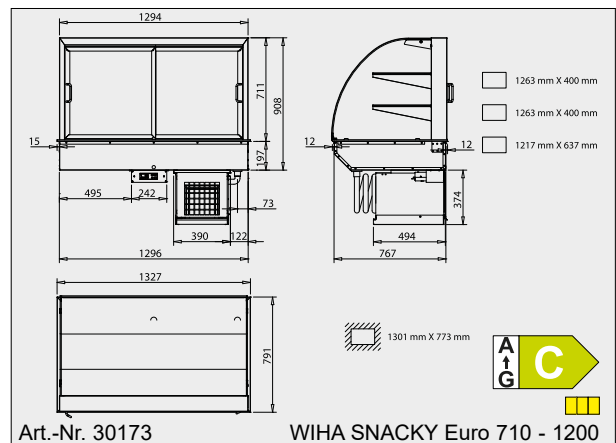
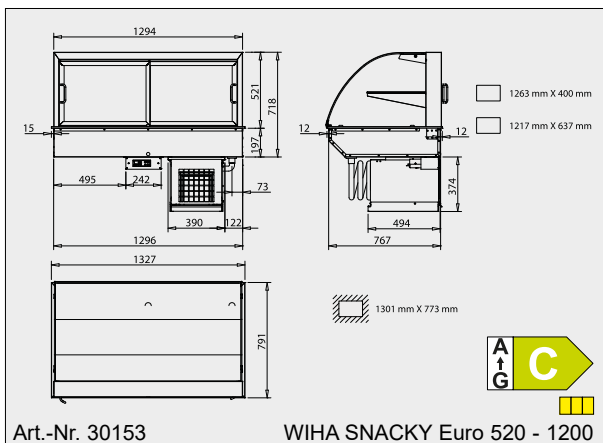
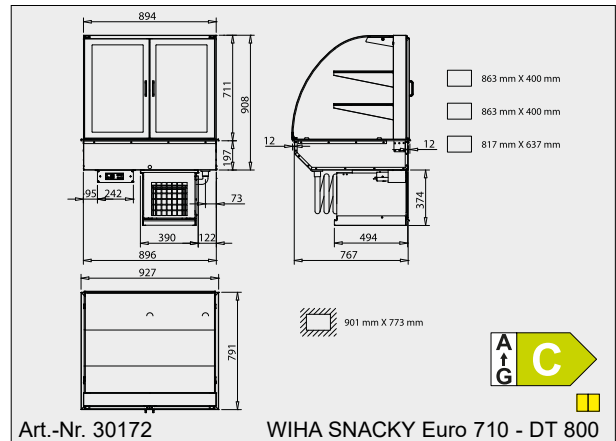
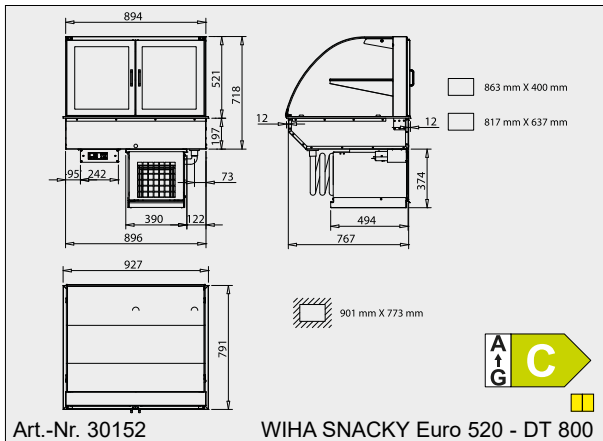
### Bei externem Kälteaggregat

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.

Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# Coffee-SNACK

transparent, modern, hygienisch

Bagels  
Donuts  
Biscuits  
Sandwiches



Bagels  
Donuts  
Biscuits  
Sandwiches



Einbau-Kühlvitrine für Kuchen, Torten und Snacks

## Coffee-SNACK

*Moderne Technik für moderne Konzepte:*

- *Frischeklima mit hoher Luftfeuchtigkeit*
- *Liftverdampfertechnik*
- *Allseitig Isolierglas*
- *Komplett aus Edelstahl*



## Coffee-Snack

Modernes Design für moderne Konzepte

**WiHA**  
**LED**  
energiesparend  
und wartungsarm

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer  
des Kälteaggregates

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil



Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

Das Bedienteil kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden.

### Coffee-Snack,

moderne Technik für moderne Konzepte.

### Perfekte Kühlung,

da wir keine Kompromisse bei der Luftfeuchtigkeit eingehen. Eine große Verdampferoberfläche mit Umluftkühlung, 4-seitiges Isolierglas und ein optimiertes Kälteaggregat sorgen für kurze Maschinenlaufzeiten und damit für eine hohe Luftfeuchtigkeit.

### Einfache Reinigung des Verdampferraumes,

da der Verdampfer mit der Auslage hochgeschwenkt und in geöffneter Stellung arretiert werden kann. Glatter Wannboden aus Edelstahl mit großer Abflussöffnung.

**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen

WIHA Coffee-Snack	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.		
Coffee-Snack 600, Drehtür links angeschlagen	4980	4990	450 W	230V/350W
Coffee-Snack 600, Drehtür rechts angeschlagen	4981	4991	450 W	230V/350W

Die Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Temperatursteuerung und Expansionsventil für R134a/R513A geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

### Sonderzubehör

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

Art.-Nr.

33196  
3815  
33194

### Ausführung

Aufsatz komplett aus Edelstahl (Werkstoff 1.4301, Oberfläche geschliffen) gefertigt. Allseitig mit Isolierglas ausgestattet. Beleuchtung durch senkrecht angeordnete LED-Leuchten, Lichtfarbe weiß. Der Verdampfer und die Umluftventilatoren sind unterhalb des Aufsatzes angeordnet. Zur einfachen Reinigung ist der Verdampfer hochschwenkbar und in der geöffneten Stellung über Gasdruckfedern selbsthaltend. Die Innenwanne besteht aus Edelstahl, die Isolierung ist mit Polyurethan (FKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Abtau- und Temperatursteuerung

### Beschreibung

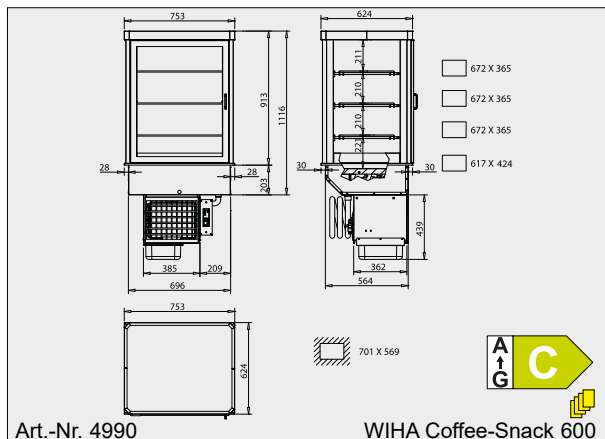
Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks.  
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Fassungsvermögen:

Coffee-Snack 600: 8 Torten (max 31 cm Durchmesser) oder 4 Euro-Norm-Bleche (400 x 600 mm)

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

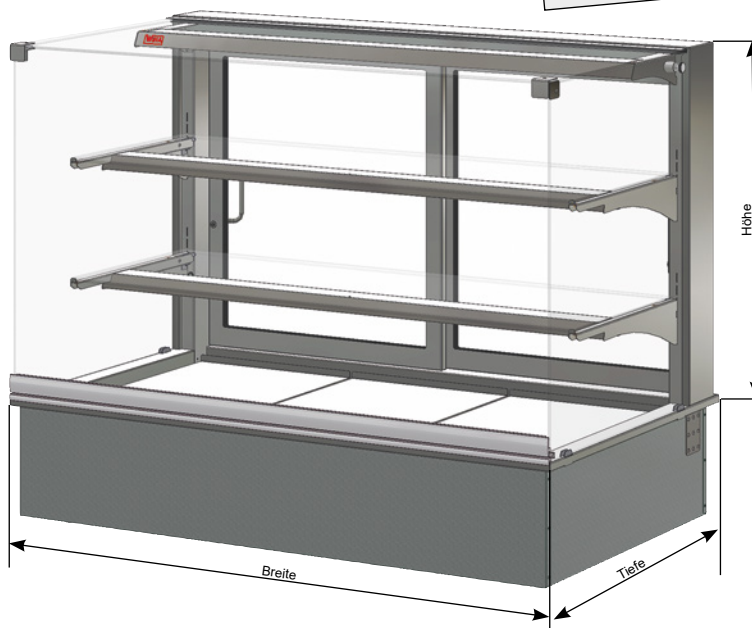
## Snack-Counter Sondergröße

Nach Ihren Maßvorgaben gefertigt

**Bevorzugte Anwendung:**  
Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks.



**5**  
Bedien-Kühlvitri-  
nen



### Nach Ihren Maßvorgaben gefertigt!

- **Breite, Tiefe und Höhe sind frei wählbar**, so findet diese Vitrine überall dort Platz, wo Standardgrößen nicht passen.
- **Leichtgängige Schiebetüren mit Laufrollen**, zur Reinigung leicht aushängbar.
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Auch für schmale Theken geeignet**, da die Fertigung bereits ab einer Tiefe von 500 mm möglich ist.
- **Variable Präsentation** durch höhenverstellbare Glasborde, welche gerade oder zum Kunden geneigt arretierbar sind.
- **Wahlweise mit Drehtür, Flügeltür oder Schiebetüren**
- **Frontscheibe für die Reinigung aufklappbar**
- **ESG-Sicherheitsglas**
- **Einfache Reinigung des Innenraums** durch aufschwenkbare Frontscheibe und entnehmbare Schiebetüren.
- **Einfache Reinigung des Verdampferraums** durch hochschwenkbaren Verdampfer – selbsthaltend über Gasdruckfedern.

Diese Vitrine wird passgenau nach Ihren Maßvorgaben gefertigt. So kann diese Vitrine auch dort eingesetzt werden, wo Standardabmessungen nicht passen.

Die Ausführung ist dabei frei wählbar. Die Vitrine ist auf Wunsch bedienseitig mit Drehtür, Flügeltür oder kugelgelagerten, leichtlaufenden Schiebetüren lieferbar, die Anzahl der Borten ist dabei individuell wählbar.

Kühlvitrine		Art.-Nr. 12091
Mögliche Vitrinenabmessungen:		
Vitrinentiefe:	Vitrinenbreite: *	Höhe:
500 mm – 680 mm	800 mm – 2600 mm	300 mm – 710 mm
681 mm – 800 mm	600 mm – 2600 mm	300 mm – 710 mm

Preis auf Anfrage.  
\* Ab Vitrinenbreite 1600 mm: 2-teiliges Frontglas und Oberglas.

### Für ein Angebot sind folgende Angaben erforderlich:

- Breite
- Tiefe
- Höhe
- Anzahl der Borten
- Ausführung der Tür: Drehtür rechts/links; Schiebetüren; Flügeltüren

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kondenswasserschale, lose	3819
Preisschiene Zwischenboden – Sonderlänge	11545
Preisschiene unterer Warenboden – Sonderlänge	11546

### Beschreibung

Auf Maß angefertigte Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus ESG-Sicherheitsglas. Die ESG-Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schrägstellbar.  
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" gefertigt. Isolierung FCKW-frei, 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 sind Warenauslagen aus Edelstahl mit geschliffener Oberfläche, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Zur Reinigung des Wannensbodens sind die Warenauslagen herausnehmbar. Die Umluftverdampfer und Ventilatoren sind anschließend hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Kundenseitig, seitlich und oben mit Glasaufbau aus ESG-Sicherheitsglas. Die kundenseitige Frontverglasung ist in einem unteren Glashalte-Kipplagerprofil befestigt.

Bei der auf Maß angefertigten Kühlvitrine wird die Breite, die Tiefe, die Höhe, die Anzahl der Borden und die Ausführung der Türen (Drehtür links/rechts, Schiebetüren, Flügeltüren) entsprechend den bestätigten Abmessungen ausgeführt.

Schiebetüren sind bei dieser Ausführung mit leichtgängigen und kugelgelagerten Laufrollen versehen.

Alle oberen Warenböden sind aus Sicherheitsglas gefertigt. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte montiert. Die oberen Warenböden sind mehrfach höhenverstellbar. Einfacher Einbau der Kühlwanne in den Thekenausschnitt durch umlaufenden Einhängerand.

Unterhalb der Kühlvitrine ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperaturregelung

Bei steckerfertigem Kälteaggregat

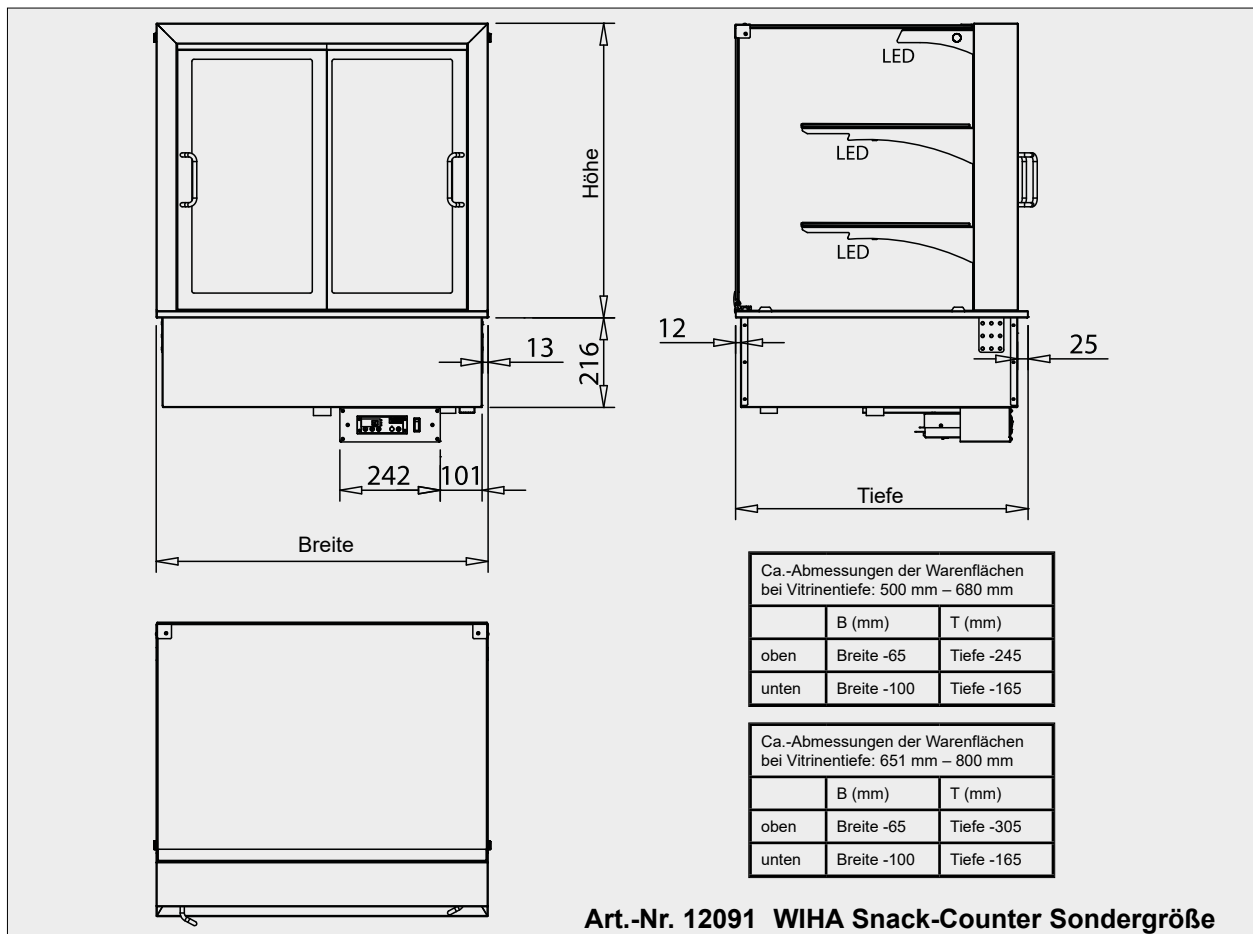
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.

Nach Ihren Maßvorgaben gefertigt:



**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen



## Snack-Counter **ECO-Sondergröße**

Nach Ihren Maßvorgaben gefertigt



Allseitig Isoglas!



**5**  
Bedien-  
Kühlvitrinen



### Nach Ihren Maßvorgaben gefertigt!

- **Breite, Tiefe und Höhe sind frei wählbar**, so findet diese Vitrine überall dort Platz, wo Standardgrößen nicht passen.
- **Leichtgängige Schiebetüren mit Laufrollen**, zur Reinigung leicht aushängbar.
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Auch für schmale Theken geeignet**, da die Fertigung bereits ab einer Tiefe von 500 mm möglich ist.
- **Kein Beschlagen der Scheiben (\*)**, da der Aufbau komplett aus Isolierglas gefertigt ist.
- **Energiesparend** durch Isolier-Verglasung.
- **Temperaturbereich** < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).
- **Längere Produktfrische** durch eine sehr hohe Luftfeuchtigkeit.
- **Variable Präsentation** durch höhenverstellbare Glasborde, welche gerade oder zum Kunden geeignet arretierbar sind.
- **Wahlweise mit Drehtür, Flügeltür oder Schiebetüren**
- **Einfache Reinigung des Innenraums** durch aufschwenkbare Frontscheibe und entnehmbare Schiebetüren.
- **Einfache Reinigung des Verdampferraums** durch hochschwenkbaren Verdampfer – selbsthaltend über Gasdruckfedern.

Kühlvitrine 2 Schiebetüren:		Art.-Nr. 12095
Mögliche Vitrinenabmessungen:		
Vitrintiefe:	Vitrintenbreite: *	Höhe:
500 mm – 680 mm	800 mm – 1600 mm	300 mm – 710 mm
681 mm – 800 mm	600 mm – 1600 mm	300 mm – 710 mm

Preis auf Anfrage.

Kühlvitrine 4 Schiebetüren:		Art.-Nr. 12094
Mögliche Vitrinenabmessungen:		
Vitrintiefe:	Vitrintenbreite: *	Höhe:
500 mm – 680 mm	1601 mm – 2600 mm	300 mm – 710 mm
681 mm – 800 mm	1601 mm – 2600 mm	300 mm – 710 mm

Preis auf Anfrage.

\* Ab Vitrintenbreite 1600 mm: 2-teiliges Frontglas und Oberglas.

#### Für ein Angebot sind folgende Angaben erforderlich:

- Breite
- Tiefe
- Höhe
- Anzahl der Borten
- Ausführung der Tür: Drehtür rechts/links; Schiebetüren; Flügeltüren

(\*) Bei Sollwert 6°/UT 25°C/rel. LF 70%.

## Sonderzubehör

	<u>Art.-Nr.</u>
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigen Abfluss	<b>3815</b>
Kondenswasserschale, lose	<b>3819</b>
Preisschiene Zwischenboden – Sonderlänge	<b>11545</b>
Preisschiene unterer Warenboden – Sonderlänge	<b>11546</b>

## Beschreibung

Auf Maß angefertigte Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus Isolierverglasung. Die ESG-Glasböden sind in höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schrägstellbar.  
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" gefertigt. Isolierung FCKW-frei, 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 sind Warenauslagen aus Edelstahl (Werkstoff 1.4301) mit geschliffener Oberfläche angeordnet.

Zur Reinigung des Wannenbodens sind die Warenauslagen herausnehmbar. Der Umluftverdampfer ist anschließend hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Kundenseitig, seitlich und oben mit Glasaufbau aus Wärmeschutz-Isolierverglasung. Die kundenseitige Frontverglasung ist in einem unteren Glashalte-Kipplagerprofil befestigt.

Bei der auf Maß angefertigten Kühlvitrine wird die Breite, die Tiefe, die Höhe, die Anzahl der Borten und die Ausführung der Türen (Drehtür links/rechts, Schiebetüren, Flügeltüren) entsprechend den bestätigten Abmessungen ausgeführt.

Schiebetüren sind bei dieser Ausführung mit leichtgängigen und kugelgelagerten Laufrollen versehen.

Alle oberen Warenböden sind aus Sicherheitsglas gefertigt. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte montiert. Die oberen Warenböden sind mehrfach höhenverstellbar. Einfacher Einbau der Kühlwanne in den Thekenausschnitt durch umlaufenden Einhängerand.

Unterhalb der Kühlvitrine ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

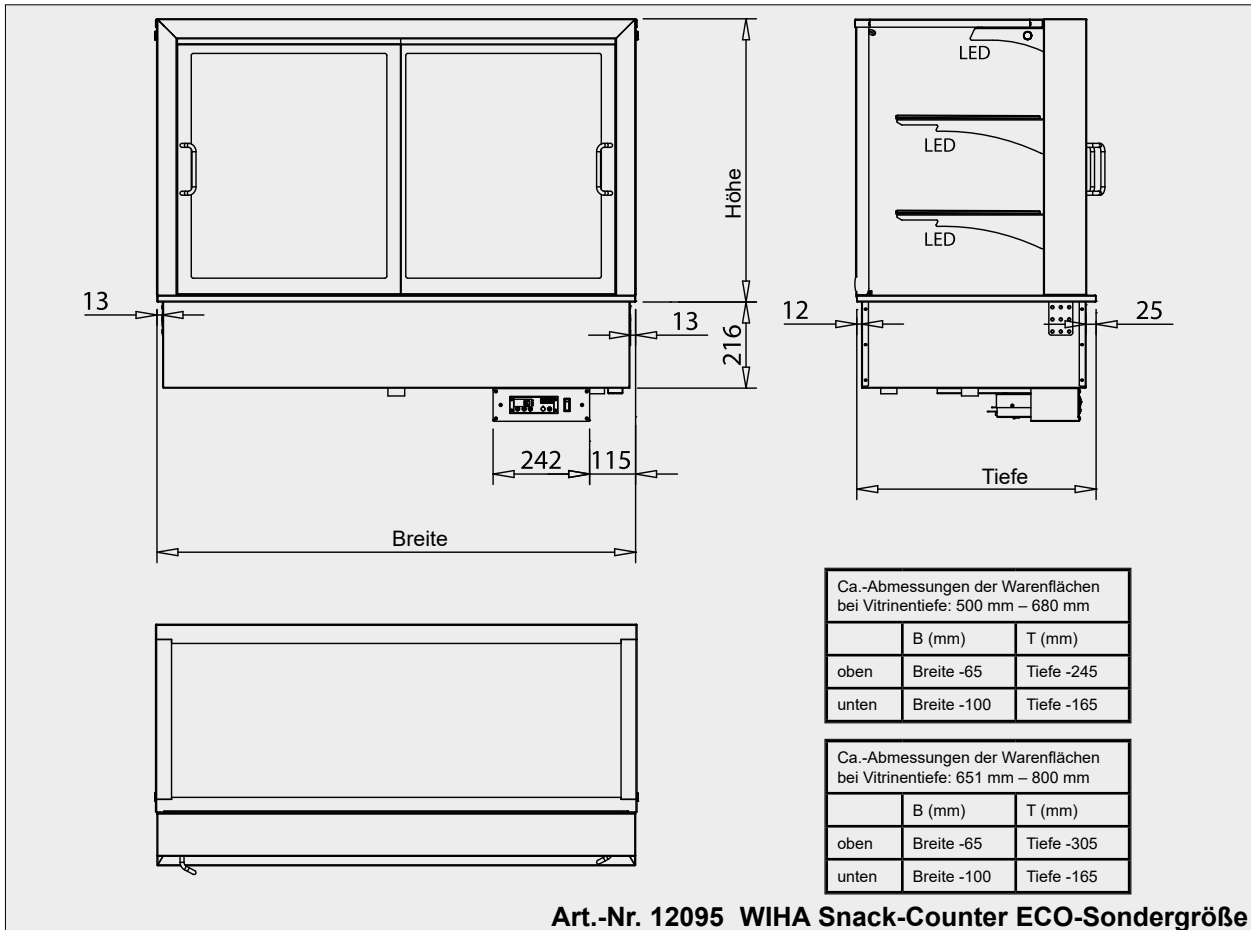
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**

### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Abtau- und Temperatursteuerung

### Bei steckerfertigem Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



**Art.-Nr. 12095 WIHA Snack-Counter ECO-Sondergröße**



## Snack-Counter 520/710

Universelle Einbau-Kühlvitrine für die meisten Anwendungen

- Für das Gastro-Norm-Maß geeignet (Gerätetiefe 705 mm)
- ESG-Einfachverglasung / ECO mit Isolierverglasung
- Gebogenes, eckiges oder schräges ESG-Frontglas
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen (520 oder 710 mm hoher Glasaufbau)



**6**  
SB-  
Kühlvitri-  
nen

KO-VT-LS	<b>SB</b> -Vitrine kundenseitig offen, vertiefte Kühlwanne, Luftschleier	Seite	182
ECO KO-VT-LS	<b>SB</b> -Vitrine kundenseitig offen, energiesparend, vertiefte Kühlwanne, Luftschleier	Seite	184
KO-VT-LS-HS	<b>SB</b> -Vitrine kundenseitig offen, vertiefte Kühlwanne, Luftschleier, Hustenschutz	Seite	186
KO-VT-LS-RG	<b>SB</b> -Vitrine kundenseitig offen, vertiefte Kühlwanne, Luftschleier, Rückwand ges.	Seite	188
KO-VT-LS-HS-RG	<b>SB</b> -V. kundenseitig offen, vertiefte Kühlw., Luftschleier, Hustens., Rückwand ges.	Seite	190
DISPENSER	<b>SB</b> -Vitrine für Getränkeflaschen	Seite	192
DISPENSER-AS	<b>SB</b> -Vitrine für Getränkeflaschen, abschließbar	Seite	192
SB	<b>SB</b> -Vitrine mit SB-Klappen	Seite	194
SB-RG	<b>SB</b> -Vitrine mit SB-Klappen, Rückwand geschlossen	Seite	196
SB-KST	<b>SB</b> -Vitrine mit kundenseitigen Schiebetüren	Seite	198
ECO SB-KST-VT	<b>SB</b> -Vitrine mit kundenseitigen Schiebetüren, vertiefte Kühlwanne	Seite	200
ECO SB-KST-VT-RG	<b>SB</b> -Vitrine mit kundenseitigen Schiebetüren, vertiefte Kühlwanne, Rückwand geschlossen	Seite	202
SB-KST-RG	<b>SB</b> -Vitrine mit kundenseitigen Schiebetüren, Rückwand geschlossen	Seite	204

## Zubehör Snack-Counter



Zwischenstege, Preisschienen und Rückwandverglasung	Seite	206
---	-------	-----

## Snack-Counter 870

Universelle Einbau-Kühlvitrine mit 3 Zwischenetagen

- Für das Gastro-Norm-Maß geeignet (Gerätetiefe 705 mm)
- ESG-Einfachverglasung
- Eckiges ESG-Frontglas
- 3 einstellbare Zwischenetagen (870 mm hoher Glasaufbau)



SB-VT	<b>SB</b> -Vitrine, vertiefte Kühlwanne	Seite	207
KO-VT/KO-VT-RG	Kundenseitig offen, vertiefte Kühlwanne, seitliches Isoglas, Rückwand geschlossen	Seite	209
KO-VT-HS	Kundenseitig offen, vertiefte Kühlwanne, Hustenschutz, seitliches Isoglas	Seite	211
KO-VT-HS-RG	Kundenseitig offen, vertiefte Kühlwanne, Hustenschutz, Rückwand geschlossen, seitliches Isoglas	Seite	211

## Front-Counter 520/710

**Einbau-Kühlvitrine für den vorstehenden Einbau**

- Für das **Gastro-Norm-Maß geeignet** (Gerätetiefe 705 mm)
- Für das **Euro-Norm-Maß geeignet** (Gerätetiefe 795 mm)
- ESG-Einfachverglasung, gebogenes, eckiges oder schräges ESG-Frontglas
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen

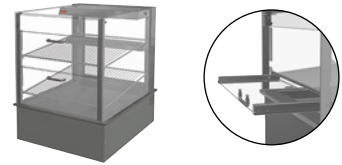


Front-Counter SB	<b>SB</b> -Vitrine mit SB-Klappen	Seite 213
Front-Counter KO-LS	<b>SB</b> -Vitrine <b>k</b> undenseitig <b>o</b> ffen, <b>L</b> ufts <b>ch</b> leier	Seite 215
Front-Counter KO-VT-LS	<b>SB</b> -Vitrine <b>k</b> undenseitig <b>o</b> ffen, <b>v</b> ertiefte Kühlwanne, <b>L</b> ufts <b>ch</b> leier	Seite 217

## Snack-Counter 520/710 SB-EHB

**SB-Umluft-Kühlvitrine für Einhandbedienung**

- Die Ware kann vom Kunden mit einer Hand entnommen werden
- Für das **Gastro-Norm-Maß geeignet** (Gerätetiefe 705 mm)
- ESG-Einfachverglasung, eckiger ESG-Glasaufbau
- Zwei Auflageroste oder drei Auflageroste



Snack-Counter SB-EHB	<b>SB</b> -Vitrine, kundenseitige SB-Klappen für Einhandbedienung	Seite 219
----------------------	---	-----------

## Snack-Counter MULTI

**Multifunktionale SB Einbau-Kühlvitrine**

- Für Gastro-Norm-Behälter oder höhenverstellbare Einlegeböden
- Für das **Gastro-Norm-Maß geeignet** (Gerätetiefe 705 mm)
- ESG-Einfachverglasung

Passend zur Kühlvitrine **Snack-Counter MULTI DISPENSER** (Seite 223) und zur Warmhaltevitrine **Snack-Counter STEAM MULTI** (Seite 254).



Snack-Counter MULTI	<b>SB</b> -Vitrine mit 430 mm oder 520 hohem Glasaufbau	Seite 221
---------------------	---	-----------

## Snack-Counter MULTI DISPENSER

**SB Einbau-Kühlvitrine mit Flaschenrutsche**

- Für das **Gastro-Norm-Maß geeignet** (Gerätetiefe 705 mm)
- ESG-Einfachverglasung
- Als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine nutzbar

Passend zur Kühlvitrine **Snack-Counter MULTI** (Seite 221) und zur Warmhaltevitrine **Snack-Counter STEAM MULTI** (Seite 254).



Snack-Counter MULTI DISPENSER	<b>SB</b> -Vitrine mit 430 mm oder 520 hohem Glasaufbau	Seite 223
-------------------------------	---	-----------

## Snack-Counter 430 KO-VT-RG

**SB Einbau-Kühlvitrine**

- Für Gastro-Norm-Behälter oder höhenverstellbare Einlegeböden
- Für das **Gastro-Norm-Maß geeignet** (Gerätetiefe 705 mm)
- ESG-Einfachverglasung

Passend zur Warmhaltevitrine **Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG** (Seite 276).



Snack-Counter 430 KO-VT-RG	<b>SB</b> -Vitrine mit 430 mm Glasaufbau, <b>k</b> undenseitig <b>o</b> ffen, <b>v</b> ertiefte Kühlwanne, <b>R</b> ückwand <b>g</b> eschlossen	Seite 225
----------------------------	---	-----------

## Salatbar 260 SB

**Universelle SB Einbau-Kühlvitrine für Free-Flow Anlagen**

- Für Gastro-Norm-Behälter oder höhenverstellbare Einlegeböden
- Für das **Gastro-Norm-Maß geeignet** (Gerätetiefe 714 mm)
- ESG-Einfachverglasung



Salatbar 260 SB	<b>SB</b> -Vitrine	Seite 227
-----------------	--------------------	-----------

# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



## Snack-Counter KO-VT-LS

Vorne offene SB-Version mit vertiefter Kühlwanne und vorderem Luftschleier

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Seltenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
MOVE-DOWN  
Patentrechtlich geschützt

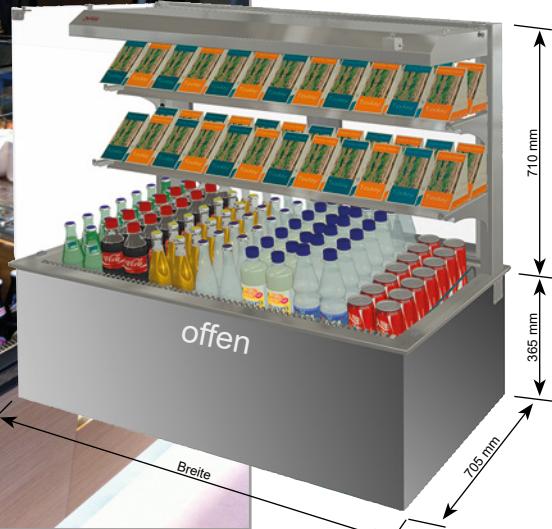
**WiHA**  
MOVE-AWAY  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
LED  
energiesparend und wartungsarm

**Bevorzugte Anwendung:**  
Zum Kühlen von Getränken und verpackten Lebensmitteln im SB-Bereich



Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.



**6**  
SB-Kühlvitrinen

Auch mit Flaschenrutsche lieferbar, siehe Sonderzubehör.

Auf Anfrage auch mit schwarzer Oberfläche lieferbar!

Snack-Counter 520 KO-VT-LS SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Snack-Counter 520 KO-VT-LS - DT 1.5	23506	23501	23507	23540	23511	23545	587	800 W *	230V/925W
Snack-Counter 520 KO-VT-LS - DT 2	23524	23502	23516	23541	23512	23546	750	890 W *	230V/940W
Snack-Counter 520 KO-VT-LS - DT 3	23525	23503	23517	23542	23513	23547	1075	950 W *	230V/960W
Snack-Counter 520 KO-VT-LS - DT 4	23526	23504	23518	23543	23514	23548	1400	1200 W *	230V/1230W

Die Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R452A und Temperatursteuerung geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/ Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedieneitig Drehtüren.

\* Bei Anschluss an Verbundanlagen ist darauf zu achten, dass am vorgeschalteten Saugdruckregler der Saugdruck im Bereich von -5 °C bis -15 °C einstellbar ist.

Snack-Counter 710 KO-VT-LS SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Snack-Counter 710 KO-VT-LS - DT 1.5	18341	11382	17094	18343	11383	17101	587	800 W *	230V/935W
Snack-Counter 710 KO-VT-LS - DT 2	9655	9790	17140	9663	9794	17148	750	950 W *	230V/950W
Snack-Counter 710 KO-VT-LS - DT 3	9656	9791	17141	9664	9795	17149	1075	1200 W *	230V/1235W
Snack-Counter 710 KO-VT-LS - DT 4	9657	9792	17142	9665	9796	17150	1400	1600 W *	230V/1365W

Die Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R452A und Temperatursteuerung geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/ Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedieneitig Drehtüren.

\* Bei Anschluss an Verbundanlagen ist darauf zu achten, dass am vorgeschalteten Saugdruckregler der Saugdruck im Bereich von -5 °C bis -15 °C einstellbar ist.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 800-1200	33195
Maschinenschutzblende Typ 1600	33265
Auflageschienen für GN-Behälter, Einlegeböden und Flaschenrutsche:	
Vitrinengröße je GN 1 (1 Paar)	9880
Vitrinengröße GN 1.5 (1 Paar)	10507
Für Vitrinengröße GN 4: 3 x 9880 und 1 x Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1	9982
Einlegeboden, ungelocht; B=486 mm, GN 1.5	6413
(Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)	10506
Passende Preisschienen siehe Seite 206.	
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 2 inkl. 10 Warentrenner GN	26467
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 3 inkl. 15 Warentrenner GN	26468
Warentrenner Flaschenrutsche 520, einzeln	26457

Nachtabdeckung	eckig	schräg
Nachtabdeckung SC - KO 1.5	10494	10489
Nachtabdeckung SC - KO 2	10495	10488
Nachtabdeckung SC - KO 3	10496	10491
Nachtabdeckung SC - KO 4	10497	10492

### Rollogehäuse mit Rollo zur Nachtabdeckung

Das Rollogehäuse wird auf den Glasaufsatz aufgesetzt. Es kann kundenseitig heruntergezogen werden. Zur Arretierung des Rollos im geschlossenen Zustand wird unten an der Vitrine eine Haltevorrichtung montiert.

Falls das Rollogehäuse ohne Vitrine geliefert wird, ist eine bauseitige Befestigung der unteren Rollenarretierung am kundenseitigen Vitrinenrahmen gemäß Anleitung erforderlich.



## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne und vorderem Luftschleier zum Kühlen von Getränken und verpackten Speisen.  
Kundenseitig offen und mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.  
Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schrägstellbar.  
Temperaturen: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF. (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953)  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetecken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bodenträger (als Zubehör erhältlich) ausgestattet. Hier können GN-Behälter (50–100 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).

## Kundenseitig offene SB-Version mit vorderem Kaltluftschleier und vertiefter Kühlwanne.

Die Seitenscheiben, die obere Scheibe und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerrand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

Bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas mit transparenter, gelochter Luftverteiblende. Zur Reinigung des Zwischenraumes ist die Luftverteiblende abklappbar.

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

## Bei externem Kälteaggregat

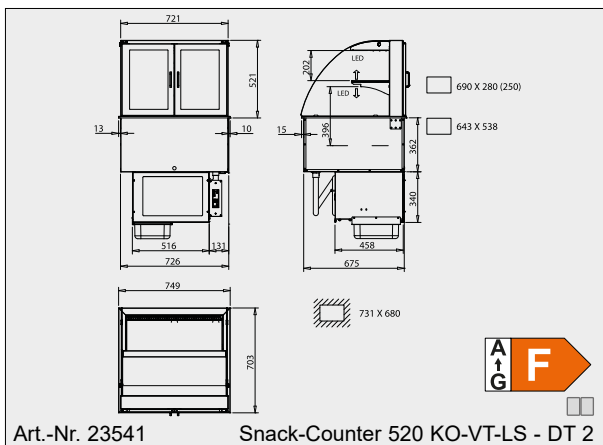
Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
- Abtau- und Temperatursteuerung

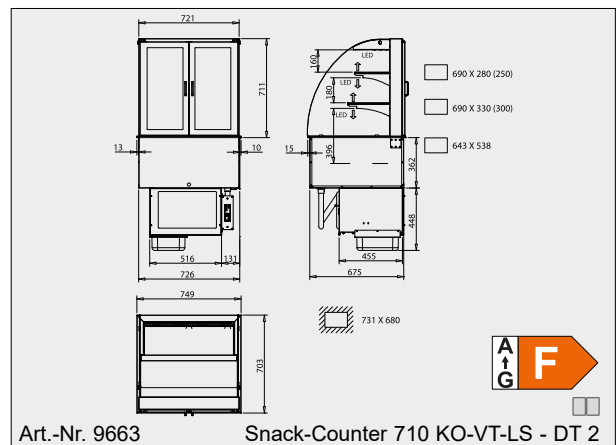
## Ausführung Kälteaggregat

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

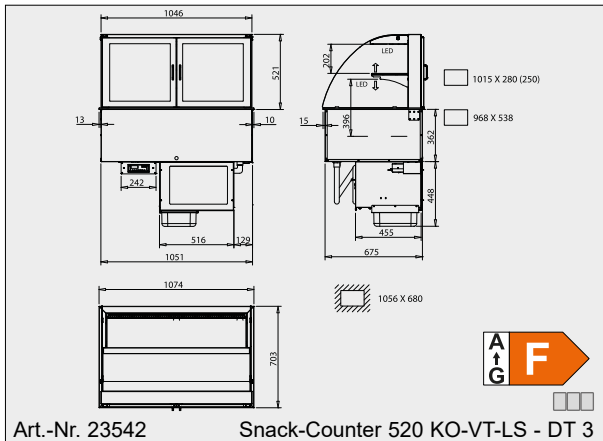
Achtung: Auf eine sehr gute Be- und Entlüftung ist bauseits zu achten!



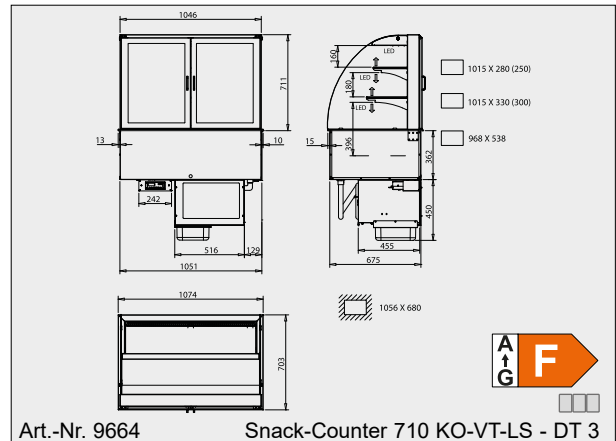
Art.-Nr. 23541 Snack-Counter 520 KO-VT-LS - DT 2



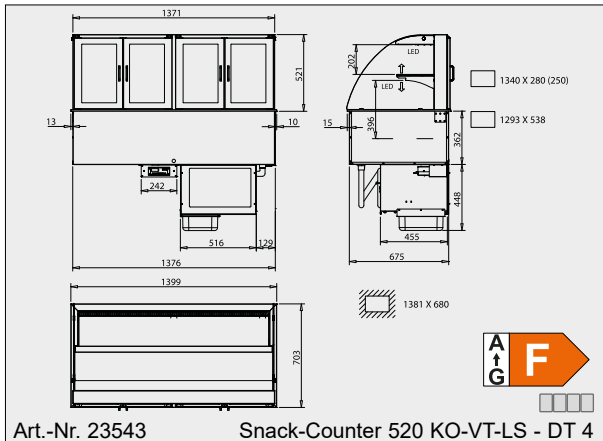
Art.-Nr. 9663 Snack-Counter 710 KO-VT-LS - DT 2



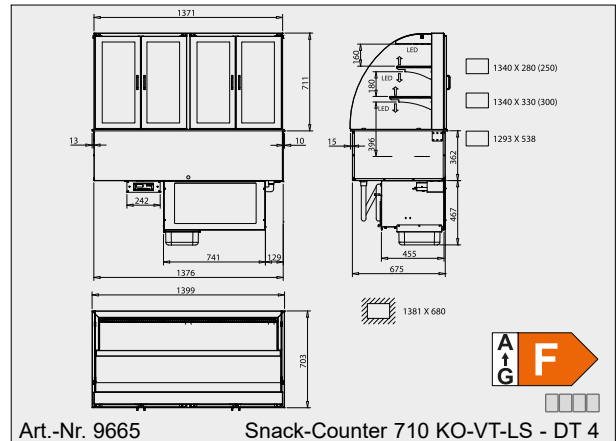
Art.-Nr. 23542 Snack-Counter 520 KO-VT-LS - DT 3



Art.-Nr. 9664 Snack-Counter 710 KO-VT-LS - DT 3



Art.-Nr. 23543 Snack-Counter 520 KO-VT-LS - DT 4



Art.-Nr. 9665 Snack-Counter 710 KO-VT-LS - DT 4

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter ECO E KO-VT-LS

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne, vorderem Luftschleier, seitlicher Isolierverglasung und LED-Beleuchtung

**Ausführung NR:**  
Kundenseitig mit integriertem Rollo für einen energiesparenden Nachtbetrieb.

**ECO<sup>+</sup>**  
Für Umwelt und Klimat

**LED**  
energiesparend  
und wartungsarm

**ESG-Sicherheitsglas**  
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

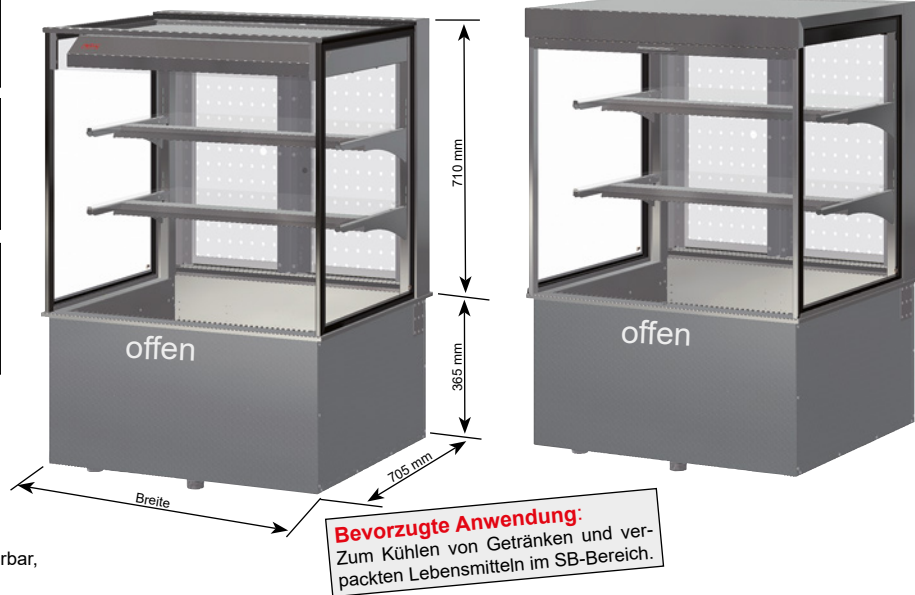
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

6

SB-Kühlvitрины

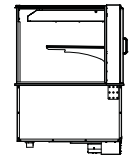
**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt



Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

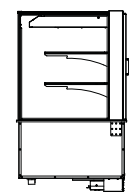
Snack-Counter ECO 520 E KO-VT-LS	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter ECO 520 E KO-VT-LS - DT 2	30306	30310	750	890 W	230V/870W
Snack-Counter ECO 520 E KO-VT-LS - DT 3	30307	30311	1075	950 W	230V/890W
Snack-Counter ECO 520 E KO-VT-LS - DT 4	30308	30312	1400	1200 W	230V/920W

Die Kühlvitрины für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R452A und Temperaturregelung geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren.



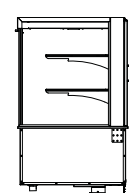
Snack-Counter ECO 710 E KO-VT-LS	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter ECO 710 E KO-VT-LS - DT 2	30314	30318	750	950 W	230V/920W
Snack-Counter ECO 710 E KO-VT-LS - DT 3	30315	30319	1075	1200 W	230V/1190W
Snack-Counter ECO 710 E KO-VT-LS - DT 4	30316	30320	1400	1600 W	230V/1300W

Die Kühlvitрины für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R452A und Temperaturregelung geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren.



Snack-Counter ECO 710 E NR KO-VT-LS mit Nachtrollo	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter ECO 710 E NR KO-VT-LS - DT 2	30322	30326	750	950 W	230V/920W
Snack-Counter ECO 710 E NR KO-VT-LS - DT 3	30323	30327	1075	1200 W	230V/1190W
Snack-Counter ECO 710 E NR KO-VT-LS - DT 4	30324	30328	1400	1600 W	230V/1300W

Die Kühlvitрины für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R452A und Temperaturregelung geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren.



## Snack-Counter ECO

- **Energiesparend**
- **Alle Außenseiten aus Isolierglas**
- **Wartungsarme LED-Beleuchtung**
- **Kein Beschlagen der Frontscheibe!**
- **Seitenscheiben und obere Scheibe aus zweifachem ESG-Glas**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Bedienseitig Drehtüren mit Isolierglas**
- **Energiesparende EC-Lüftermotoren (Niederspannung)**
- **Temperatur: < 5°C bei UT 25°C**
- **Liftverdampfertechnik für die einfache Reinigung**
- **Beschichteter Lamellenverdampfer**
- **Patentierter MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung**

\* Bei Sollwert 6°C/UT 25°C/LF. 70%.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne, vorderem Luftschleier, seitlicher Isolierverglasung und LED-Beleuchtung zum Kühlen von Getränken und verpackten Speisen. ECO-PLUS Ausführung mit reduziertem Energieverbrauch.

Kundenseitig offen mit eckigem Glasaufbau aus Isolierglas.  
Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schrägstellbar.  
Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bodenträger (als Zubehör erhältlich) ausgestattet. Hier können GN-Behälter (50–100 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).

## Sonderzubehör

	<u>Art.-Nr.</u>
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>33196</b>
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>3815</b>
Maschinenschutzblende Typ 890–1200	<b>33195</b>
Maschinenschutzblende Typ 1600	<b>33265</b>
Auflageschienen für GN-Behälter, Einlegeböden und Flaschenrutsche: Vitrinengröße je GN 1 (1 Paar)	<b>9880</b>
Vitrinengröße GN 1.5 (1 Paar)	<b>10507</b>
Für Vitrinengröße GN 4: 3 x 9880 und 1 x Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1	<b>9982</b>
Einlegeboden, ungelocht; B=486 mm, GN 1.5 (Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)	<b>6413</b>
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 2	<b>26467</b>
inkl. 10 Warentrenner GN	
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 3	<b>26468</b>
inkl. 15 Warentrenner GN	
Warentrenner Flaschenrutsche 520, einzeln	<b>26457</b>
Passende Preisschienen siehe Seite 206.	

### Kundenseitig offene SB-Version mit vorderem Kaltluftschleier und vertiefter Kühlwanne.

Die Seitenscheiben und die obere Scheibe mit Isolierglasung **aus zweifachem ESG-Glas**. Die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas mit transparenter, gelochter Luftverteillende. Zur Reinigung des Zwischenraumes ist die Luftverteillende abklappbar.

Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerrand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

### Ausführung NR:

Kundenseitig mit integriertem Rollo für einen energiesparenden Nachtbetrieb.

### Bei externem Kälteaggregat

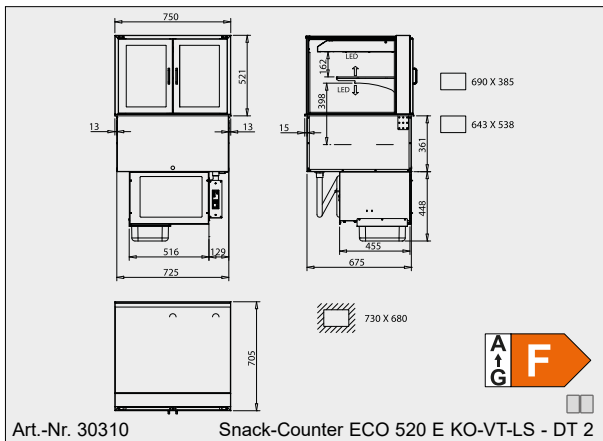
Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
- Abtau- und Temperatursteuerung

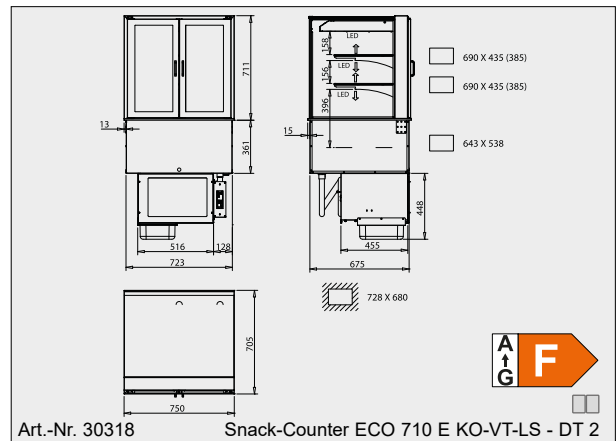
## Ausführung Kälteaggregat

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

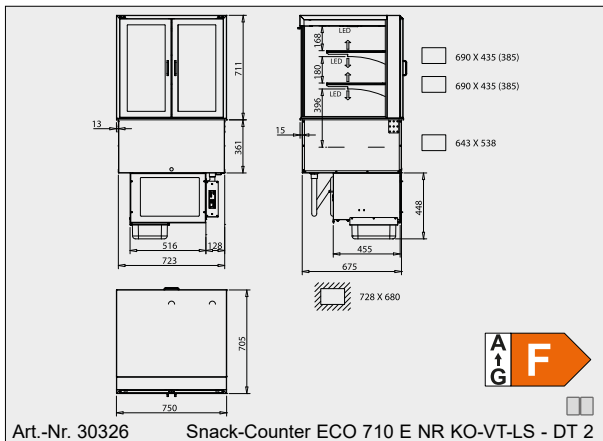
Achtung: Auf eine sehr gute Be- und Entlüftung ist bauseits zu achten!



Art.-Nr. 30310 Snack-Counter ECO 520 E KO-VT-LS - DT 2



Art.-Nr. 30318 Snack-Counter ECO 710 E KO-VT-LS - DT 2



Art.-Nr. 30326 Snack-Counter ECO 710 E NR KO-VT-LS - DT 2



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter KO-VT-LS-HS

Vorne offene SB-Version mit vertiefter Kühlwanne, Luftschleier und Hustenschutz

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
LONG-LIFE  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
SPLIT-CONTROL  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

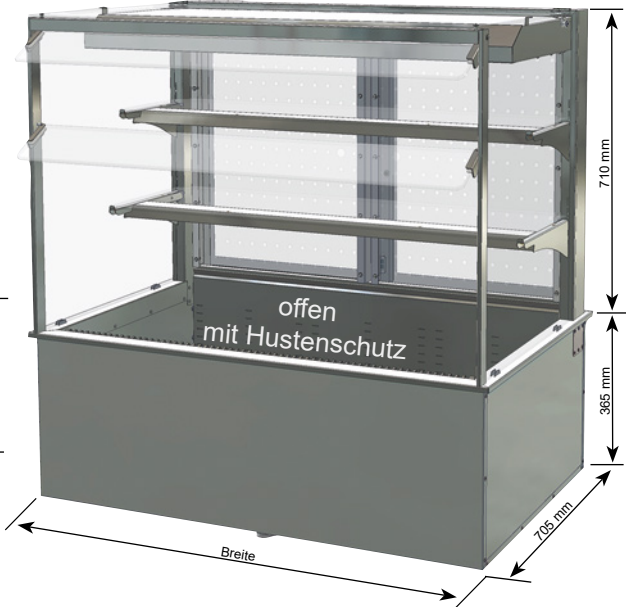
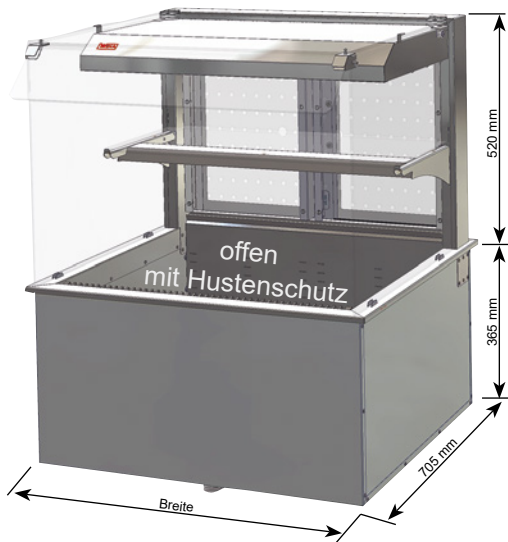
**Bevorzugte Anwendung:**  
Zum Kühlen von offenen Lebensmitteln im SB-Bereich.

**WiHA**  
MOVE-DOWN  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
MOVE-AWAY  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
LED  
energiesparend und wartungsarm

**6**  
SB-Kühlvitrinen



Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Snack-Counter 520 E KO-VT-LS-HS	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter 520 E KO-VT-LS-HS - DT 2	23796	23798	750	890 W	230V/940W
Snack-Counter 520 E KO-VT-LS-HS - DT 3	23797	23799	1075	950 W	230V/960W

Die Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R452A und Temperaturregelung geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/ Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bediensseitig Drehtüren.

Snack-Counter 710 E KO-VT-LS-HS	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter 710 E KO-VT-LS-HS - DT 2	23591	23593	750	950 W	230V/950W
Snack-Counter 710 E KO-VT-LS-HS - DT 3	23592	23594	1075	1200 W	230V/1235W

Die Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R452A und Temperaturregelung geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/ Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bediensseitig Drehtüren.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 890-1200	33195
Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden	
Vitrinengröße je GN 1 (1 Paar)	9880
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1 (Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)	6413

	Art.-Nr.
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 2 inkl. 10 Warentrenner GN	26467
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 3 inkl. 15 Warentrenner GN	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 520, einzeln	26457

Passende Preisschienen siehe Seite 206.

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne zum Kühlen von offenen Lebensmitteln. Kundenseitig offen mit Luftschleier und Hustenschutz, eckiger Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Rückseitig mit Drehtüren aus Isolierglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schrägstellbar. Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetecken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bodenträger (als Zubehör erhältlich) ausgestattet. Hier können GN-Behälter (50–100 mm tief) eingehängt werden oder Einlegeböden (als Zubehör erhältlich) aufgelegt werden.

Zur Reinigung des Wannensbodens 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 Wannensbereich für eine Reinigung leicht erreichbar (MOVE-AWAY-FUNKTION).

## Kundenseitig offene SB-Version mit vertiefter Kühlwanne, Luftschleier und Hustenschutz.

Die Seitenscheiben, die obere Scheibe und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas mit transparenter, gelochter Luftverteilblende. Zur Reinigung des Zwischenraumes ist die Luftverteilblende abklappbar.

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

## Bei externem Kälteaggregat

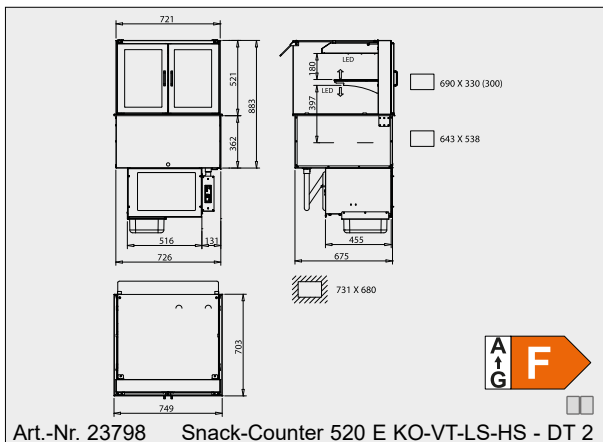
Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
- Abtau- und Temperatursteuerung

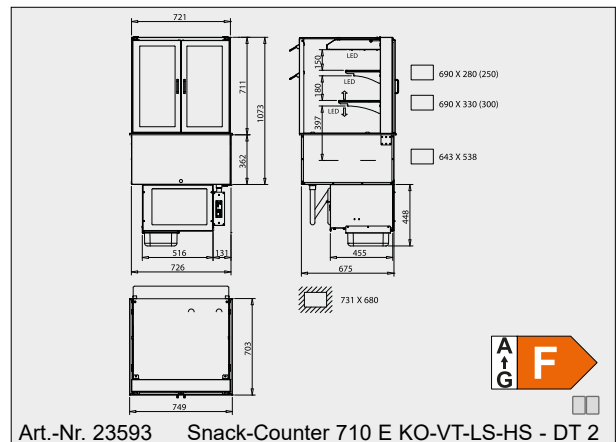
## Ausführung Kälteaggregat

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

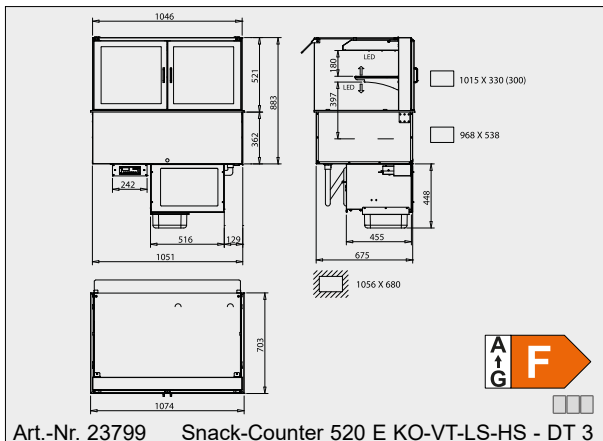
Achtung: Auf eine sehr gute Be- und Entlüftung ist bauseits zu achten!



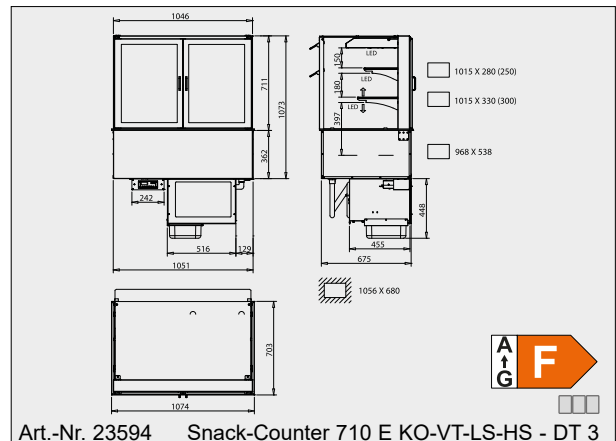
Art.-Nr. 23798 Snack-Counter 520 E KO-VT-LS-HS - DT 2



Art.-Nr. 23593 Snack-Counter 710 E KO-VT-LS-HS - DT 2



Art.-Nr. 23799 Snack-Counter 520 E KO-VT-LS-HS - DT 3



Art.-Nr. 23594 Snack-Counter 710 E KO-VT-LS-HS - DT 3

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



## Snack-Counter KO-VT-LS-RG

Vorne offene SB-Version mit vertiefter Wanne, Luftschleier und geschlossener Rückwand

**ESG-Sicherheitsglas**  
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

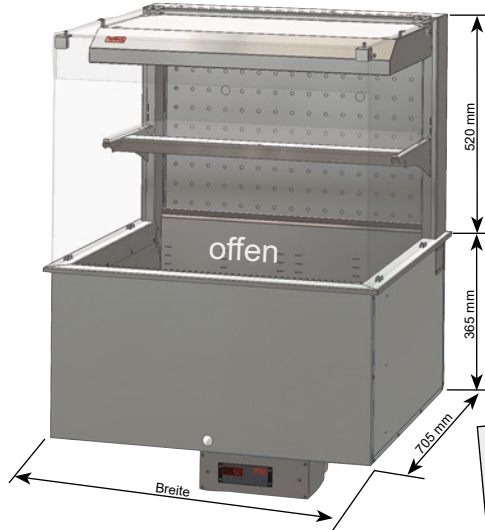
Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

**LED**  
energiesparend und wartungsarm



**6**  
SB-Kühlvitrinen

Snack-Counter 520 KO-VT-LS-RG	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm									
Snack-Counter 520 KO-VT-LS-RG - 1.5	23630	23635	23650	23670	23675	23690	587	800 W	230V/925W
Snack-Counter 520 KO-VT-LS-RG - 2	23631	23636	23651	23671	23676	23691	750	890 W	230V/940W
Snack-Counter 520 KO-VT-LS-RG - 3	23632	23637	23652	23672	23677	23692	1075	950 W	230V/960W
Snack-Counter 520 KO-VT-LS-RG - 4	23633	23638	23653	23673	23678	23693	1400	1200 W	230V/1230W

Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Snack-Counter 710 KO-VT-LS-RG	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm									
Snack-Counter 710 KO-VT-LS-RG - 1.5	18290	18291	18292	18296	18297	18298	587	800 W	230V/935W
Snack-Counter 710 KO-VT-LS-RG - 2	9671	9814	17156	9683	9818	17164	750	950 W	230V/950W
Snack-Counter 710 KO-VT-LS-RG - 3	9676	9815	17157	9684	9819	17165	1075	1200 W	230V/1235W
Snack-Counter 710 KO-VT-LS-RG - 4	9677	9816	17158	9685	9820	17166	1400	1600 W	230V/1365W

Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale lose	3819
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Auffageschienen für GN-Behälter, Einlegeböden und Flaschenrutsche: Vitrinengröße je GN 1 (1 Paar)	9880
Vitrinengröße GN 1.5 (1 Paar)	10507
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1	6413
Einlegeboden, ungelocht; B=486 mm, GN 1.5	10506
Anmerkung: GN1/1- und GN2/4-Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt. Siehe Seite 206. Passende Preisschienen siehe Seite 206.	
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 2 inkl. 10 Warentrenner GN	26467
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 3 inkl. 15 Warentrenner GN	26468
Warentrenner Flaschenrutsche 520, einzeln	26457

Nachtabdeckung	eckig	schräg
Nachtabdeckung SC - KO 1.5	10494	10489
Nachtabdeckung SC - KO 2	10495	10488
Nachtabdeckung SC - KO 3	10496	10491
Nachtabdeckung SC - KO 4	10497	10492

### Rollogehäuse mit Rollo zur Nachtabdeckung

Das Rollogehäuse wird auf den Glasaufsatz aufgesetzt. Es kann kundenseitig heruntergezogen werden. Zur Arretierung des Rollos im geschlossenen Zustand wird unten an der Vitrine eine Haltevorrichtung montiert. Falls das Rollogehäuse ohne Vitrine geliefert wird, ist eine bauseitige Befestigung der unteren Rollenarretierung am kundenseitigen Vitrinenrahmen gemäß Anleitung erforderlich.

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne, vorderem Luftschleier und geschlossener Rückwand zum Kühlen von Getränken und verpackten Speisen.  
Kundenseitig offen und mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schrägstellbar. Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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. Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bodenträger (als Zubehör erhältlich) ausgestattet. Hier können GN-Behälter (50–100 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).

## Kundenseitig offene SB-Version mit vorderem Kaltluftschleier und vertiefter Kühlwanne, rückseitig mit geschlossener Rückwand.

Die Seitenscheiben, obere Scheibe und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet.

Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

Bei externem Kälteaggregat

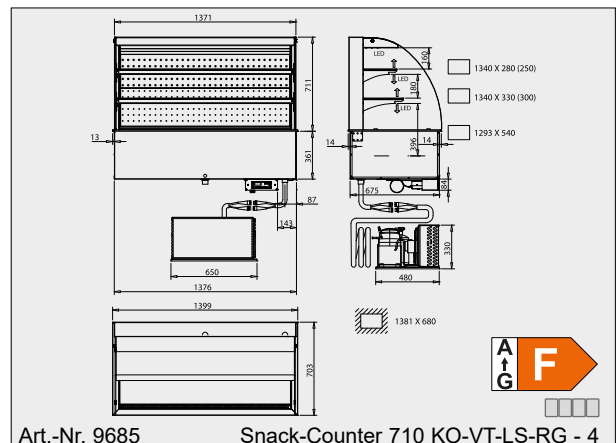
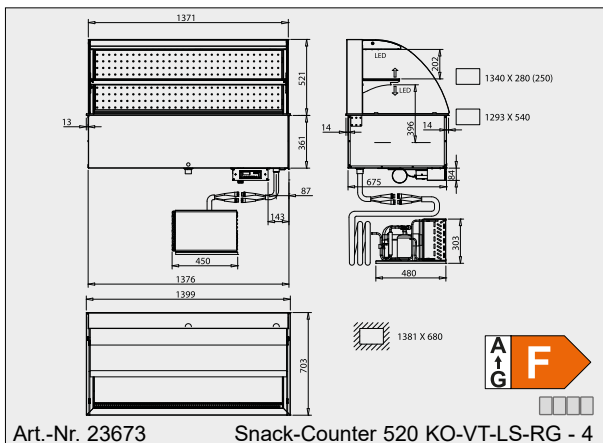
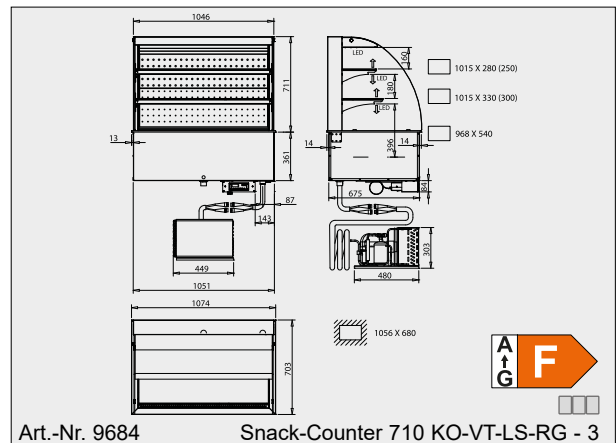
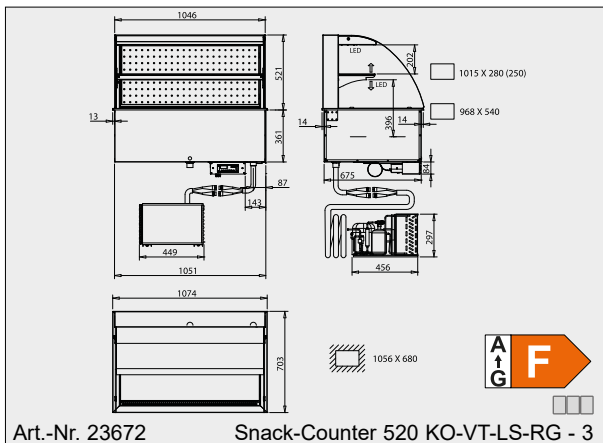
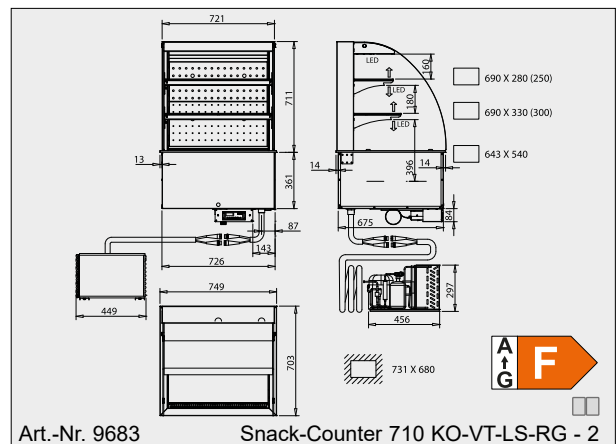
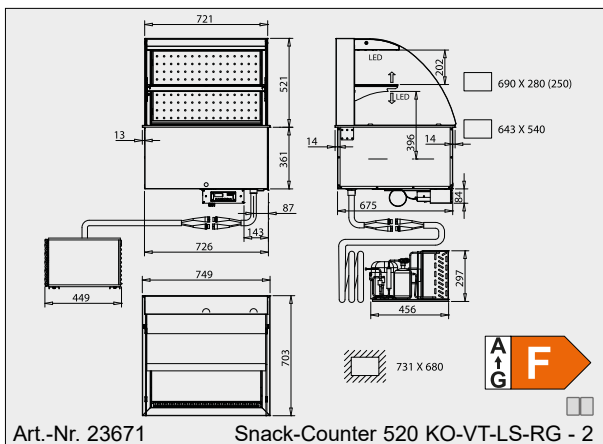
Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
- Abtau- und Temperatursteuerung

## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

**6**  
SB-  
Kühlvitri-  
nen

## Snack-Counter KO-VT-LS-HS-RG

Vorne offene SB-Version mit vertiefter Kühlwanne, Luftschleier, **Hustenschutz** und geschlossener Rückwand

**ESG-Sicherheitsglas**  
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

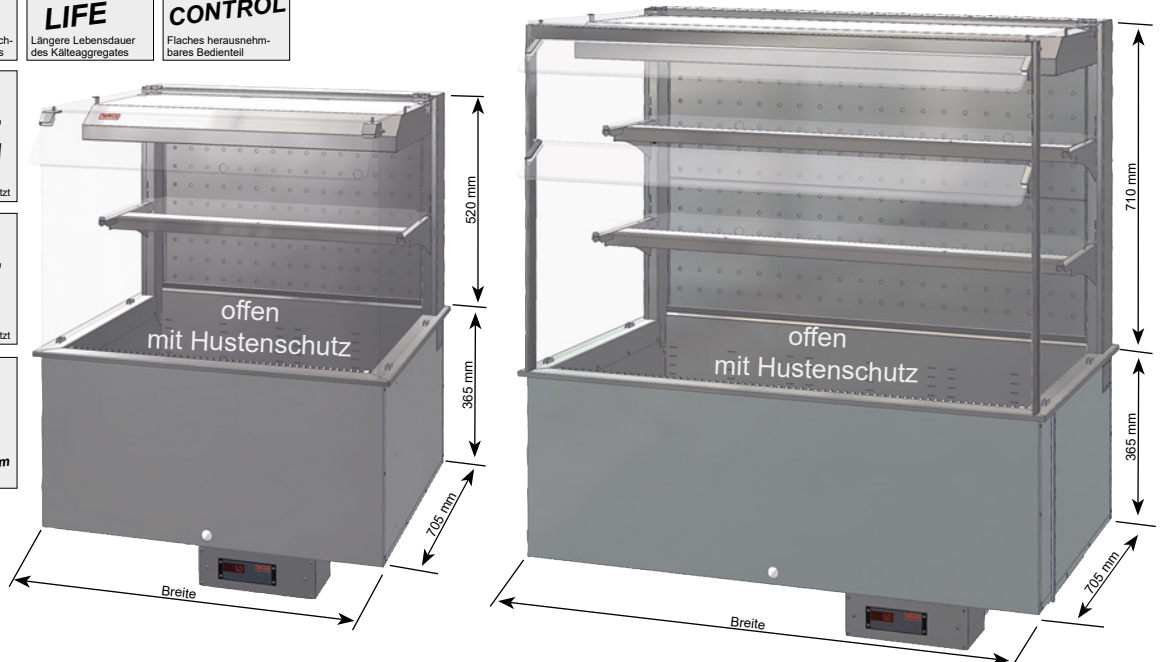
**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

**LED**  
energiesparend und wartungsarm

**Bevorzugte Anwendung:**  
Zum Kühlen von offenen Lebensmitteln im SB-Bereich.



Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Snack-Counter 520 E KO-VT-LS-HS-RG (Rückwand geschlossen)	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter 520 E KO-VT-LS-HS-RG - 2	23791	23794	750	890 W	230V/940W
Snack-Counter 520 E KO-VT-LS-HS-RG - 3	23792	23795	1075	950 W	230V/960W

Die Kühlvitriene für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R452A und Temperatursteuerung geliefert. Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Snack-Counter 710 E KO-VT-LS-HS-RG (Rückwand geschlossen)	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter 710 E KO-VT-LS-HS-RG - 2	23595	23597	750	950 W	230V/950W
Snack-Counter 710 E KO-VT-LS-HS-RG - 3	23596	23598	1075	1200 W	230V/1235W

Die Kühlvitriene für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R452A und Temperatursteuerung geliefert. Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale lose	3819
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Auflageschienen für GN-Behälter, Einlegeböden und Flaschenrutsche: Vitrinengröße je GN 1 (1 Paar)	9880
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1 (Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)	6413
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 2 inkl. 10 Warentrenner GN	26467
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 3 inkl. 15 Warentrenner GN	26468
Bei Entnahme von Flaschen aus der unteren Warenauslage rutschen ständig Flaschen zur Entnahmeföffnung nach. Ein beständiger Warendruck sorgt für einen zusätzlichen Kaufanreiz.	
Warentrenner Flaschenrutsche 520, einzeln	26457
Passende Preisschienen siehe Seite 206.	

Nachtabdeckung	eckig
Nachtabdeckung SC - KO 2	10495
Nachtabdeckung SC - KO 3	10496

**Rollogehäuse mit Rollo zur Nachtabdeckung**  
Das Rollogehäuse wird auf den Glasaufsatz aufgesetzt. Es kann kundenseitig heruntergezogen werden. Zur Arretierung des Rollos im geschlossenen Zustand wird unten an der Vitrine eine Haltevorrichtung montiert. Falls das Rollogehäuse ohne Vitrine geliefert wird, ist eine bauseitige Befestigung der unteren Rollenarretierung am kundenseitigen Vitrinenrahmen gemäß Anleitung erforderlich.



## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne zum Kühlen von offenen Lebensmitteln. Kundenseitig offen mit Luftschleier und Hustenschutz, eckiger Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Rückseitig mit geschlossener Rückwand.  
Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schrägstellbar. Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bodenträger (als Zubehör erhältlich) ausgestattet. Hier können GN-Behälter (50–100 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).

**Kundenseitig offene SB-Version mit vertiefter Kühlwanne, Luftschleier und Hustenschutz.** Die Seitenscheiben, die obere Scheibe und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand.  
Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregats.**

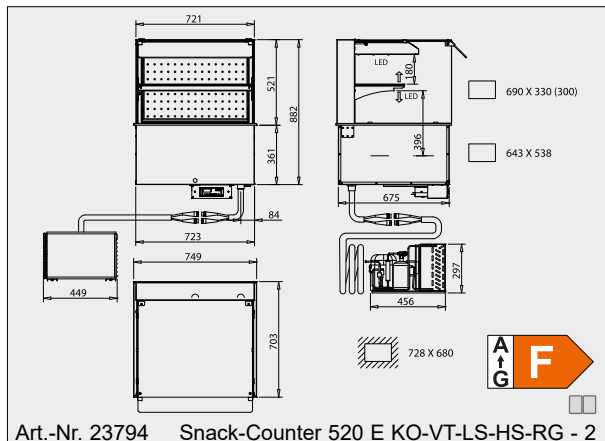
Rückseitig mit geschlossener Rückwand.

Bei externem Kälteaggregat

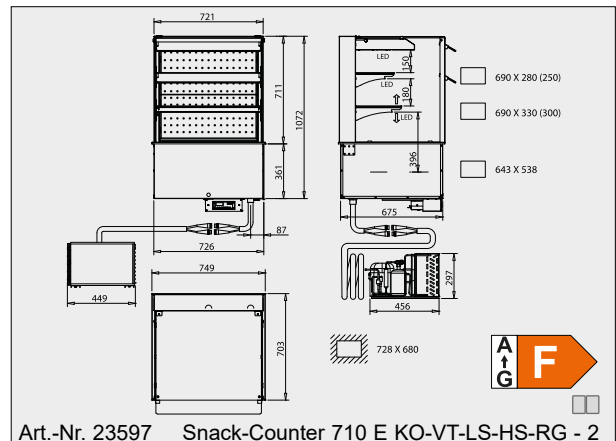
- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
  - Abtau- und Temperatursteuerung

## Ausführung Kälteaggregat

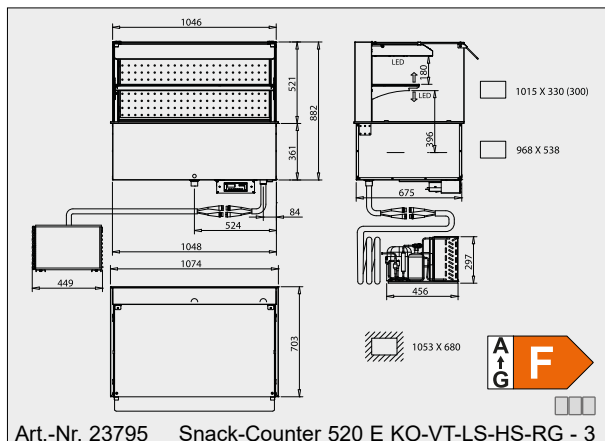
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



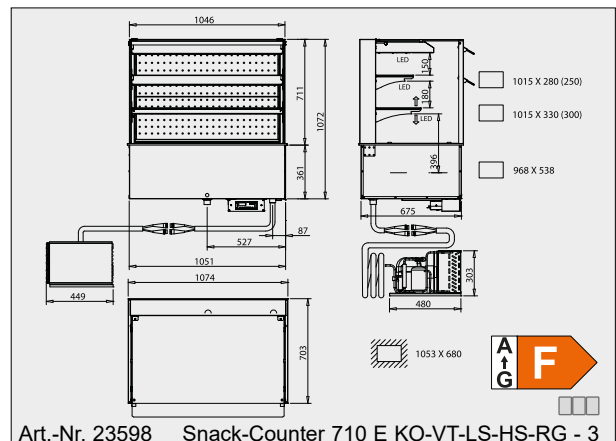
Art.-Nr. 23794 Snack-Counter 520 E KO-VT-LS-HS-RG - 2



Art.-Nr. 23597 Snack-Counter 710 E KO-VT-LS-HS-RG - 2



Art.-Nr. 23795 Snack-Counter 520 E KO-VT-LS-HS-RG - 3



Art.-Nr. 23598 Snack-Counter 710 E KO-VT-LS-HS-RG - 3

Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



**6**  
SB-  
Kühlvitrinen

## Snack-Counter DISPENSER

SB-Getränk Kühlvitrine für Getränkeflaschen

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Frontscheibe und Seitenscheiben aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
**LED**  
energiesparend und wartungsarm

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

### SB-Getränkverkauf für Flaschen

- Immer voller Warendruck mit nachrutschendem Flaschenvorrat
- Verkaufskapazität bis zu 210/315 Flaschen
- Einfache SB-Flaschenentnahme
- Leuchtstarke und energiesparende LED-Beleuchtung für gute Warenausleuchtung
- Kombinierbar mit anderen Kühlvitrienen der Serie SNACK-COUNTER
- Lieferbar in zwei Längen



Das abgebildete Thekenmöbel und das abgebildete Zubehör gehören nicht zum Lieferumfang.

### Steigern Sie Ihren Getränkeumsatz –

und bieten Sie gekühlte Getränke direkt aus der Theke an. Mit dem Snack-Counter DISPENSER ist dies einfach möglich.

Ist der Snack-Counter DISPENSER erst einmal mit Ware voll bestückt, dann verkauft es sich daraus wie von selbst. Der Kunde entnimmt ein Getränk und die sofort nachrutschenden Flaschen sorgen für einen permanent hohen Warendruck an der vordersten Verkaufsfrent.

Der Snack-Counter Dispenser nimmt bis zu 315 Getränkeflaschen auf! Die leuchtstarke LED-Beleuchtung setzt dabei das gekühlte Getränkeangebot gekonnt in Szene.

### Snack-Counter 520 E DISPENSER-AS abschließbar



Von der Bedienseite ist der Füllstand der Vitrine einfach einsehbar. Das Nachfüllen erfolgt ebenfalls von der Bedienseite der Theke. Nach dem Öffnen der Drehtüren werden die Flaschen einfach auf die Warenauslage gestellt. Sie rutschen anschließend zur Kundenseite bis zu den bereits vorhandenen Flaschen vor.

Mit den mitgelieferten Flaschentrennern ist jede Flaschenreihenbreite passend zum gewünschten Flaschensortiment individuell anpassbar. Der obere Warenboden ist höhenverstellbar, so dass in der unteren Ebene Flaschen mit einer Höhe von bis zu 30 cm Platz finden.

Mit den kompakten Abmessungen passt der Snack-Counter DISPENSER zu den Kühlvitrienen der Serie SNACK-COUNTER.

Dadurch kann der Snack-Counter DISPENSER zum Beispiel mit gekühlten oder ungekühlten Bedienvitrienen, mit gekühlten oder ungekühlten SB-Vitrienen, Warmhaltevitrienen oder auch ungekühlten Vitrienen gleicher Bauart kombiniert werden.

Die abschließbare Variante **Snack-Counter DISPENSER-AS** (Bild links) kann dort eingesetzt werden, wo bei permanentem Publikumsverkehr Ladenschlusszeiten zu berücksichtigen sind wie zum Beispiel auf Flughäfen und Bahnhöfen.

6  
SB-  
Kühlvitrienen

Snack-Counter DISPENSER	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter 520 E DISPENSER 2	30360	30362	750	890 W	230V/940W
Snack-Counter 520 E DISPENSER 3	30361	30363	1075	950 W	230V/960W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Snack-Counter DISPENSER-AS, abschließbar	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter 520 E DISPENSER-AS 2	30000	30010	750	890 W	230V/940W
Snack-Counter 520 E DISPENSER-AS 3	30001	30011	1075	950 W	230V/960W

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 890/950  
 Drehtüren bedienseitig abschließbar

Art.-Nr.

31196  
 3815  
 33195  
 30005

Art.-Nr.

Warentrenner Flaschenrutsche 520  
 Warentrenner Flaschenrutsche 770  
 Preisschienen-Set SC DISPENSER 2  
 Preisschienen-Set SC DISPENSER 3

26457  
 26458  
 26449  
 26450

**6**  
 SB-Kühlvitrinen

## Beschreibung

2-etagige Umluftkühlvitrine für den SB-Verkauf von gekühlten Getränkeflaschen.

Kundenseitig offen und mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Geeignete Warenböden mit aufliegender Flaschenrutsche. Der obere Warenboden ist in der Höhe verstellbar.

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

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die LED-Beleuchtungen sind mit einer transparenten Schutzabdeckung versehen. Einfacher Einbau der Umluftkühlvitrine durch Einhängen. In der Theke ist bauseitig der Einbau einer zusätzlichen stabilen Unterlage zu berücksichtigen.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ausführung AS (abschließbar):**

Zum Abschließen wird die in einer oberen Führung befestigte ESG-Scheibe nach vorne gezogen, auf die SB-Öffnung abgesenkt und schließlich abgeschlossen. Die bedienseitigen Flügeltüren sind ebenfalls abschließbar.

**Bei externem Kälteaggregat**

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
- Abtau- und Temperaturregelung
- 10 Stück/15 Stück U-Warentrenner

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. 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 zum Kunden geeignete Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Auf dieser Warenauslage liegt eine stabile Flaschenrutschebene auf. Flaschenrutschebene mit Aufnahmen zum Einstecken von Warentrennbügel passend zum Warentyp.

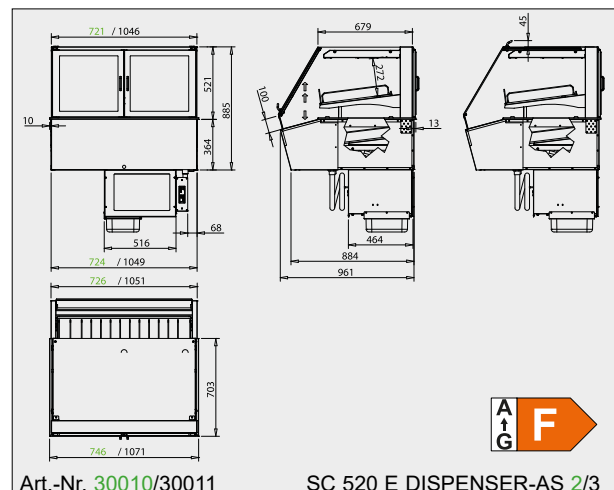
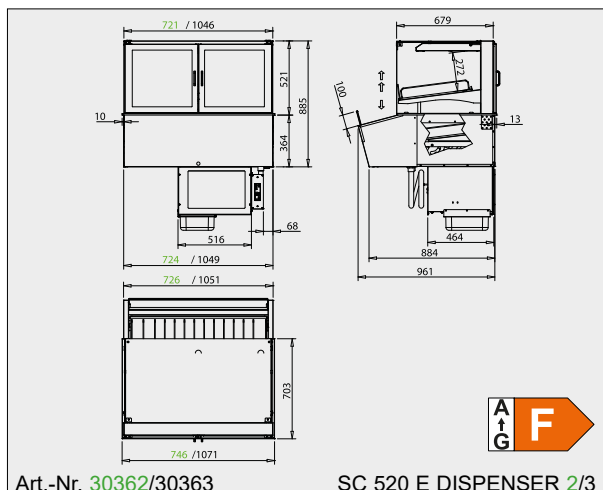
Nach der Entnahme der unteren Warenauslage mit Flaschenrutschebene, ist zur Reinigung der Tauwasserwanne der Umluftverdampfer mit den Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Für eine einfache Reinigung des Verdampfers lässt sich dieser von der Warenauslage nach unten klappen (MOVE-DOWN-FUNKTION).

Die Scheibe im Bereich der unteren Flaschenentnahme besteht aus Sicherheitsglas, welche oben mit einer Prallschutzschiene aus Edelstahl eingefasst ist. Die Seitenscheiben, die obere Scheibe, und die kundenseitige obere Scheibe bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.

## Ausführung Kälteaggregat

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

Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter SB

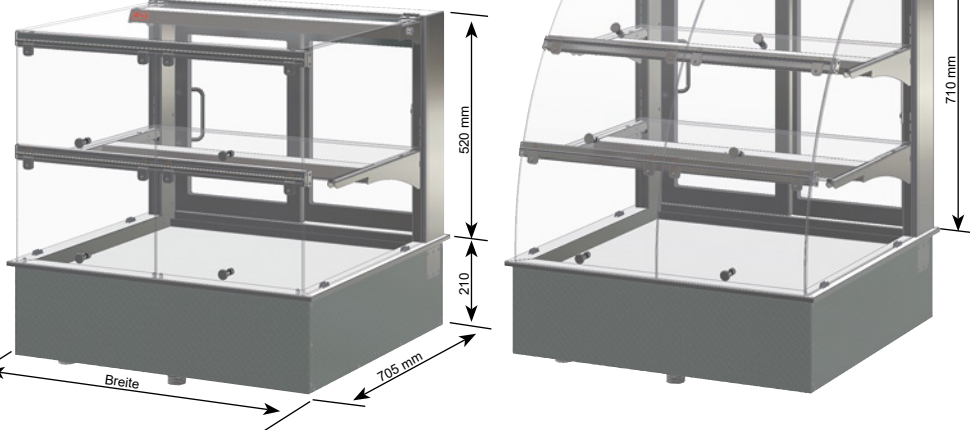
SB-Version mit SB-Klappen aus ESG

**Bevorzugte Anwendung:**  
Zum Kühlen von offenen Lebensmitteln im SB-Bereich.

<b>FRISCHE-SYSTEM</b> (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt	<b>LED</b> energiesparend und wartungsarm
<b>ESG-Sicherheitsglas</b> SB-Klappen aus hochbelastbarem ESG-Glas	<b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
<b>MOVE-DOWN</b> Patentrechtlich geschützt	<b>SPLIT-CONTROL</b> Flaches herausnehmbares Bedienteil
<b>MOVE-AWAY</b> Patentrechtlich geschützt	<b>Soft-Close</b> (Option) Leise schließende Schiebetüren

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.



**6**  
SB-Kühlvitrinen

Snack-Counter 520 SB	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm									
Snack-Counter 520 SB - DT 1.5 *	10254	10262	17024	10256	10264	17036	587	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 SB - 2 */**	9600	9650	17025	9630	9725	17037	750	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 SB - DT 2 *	9967	9975	17026	9968	9976	17038	750	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 SB - 3	9601	9651	17027	9631	9726	17039	1075	370 W	230V/340W
Snack-Counter 520 SB - 4	9602	9652	17028	9632	9727	17040	1400	450 W	230V/400W
Snack-Counter 520 SB - 5	9603	9653	17029	9633	9728	17041	1725	605 W	230V/530W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren. \* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Snack-Counter 710 SB	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm									
Snack-Counter 710 SB - DT 1.5 *	10255	10263	17030	10257	10265	17042	587	370 W	230V/325W
Snack-Counter 710 SB - 2 */**	9610	9766	17031	9646	9770	17043	750	370 W	230V/350W
Snack-Counter 710 SB - DT 2 *	9971	9979	17032	9972	10013	17044	750	370 W	230V/350W
Snack-Counter 710 SB - 3	9611	9767	17033	9647	9771	17045	1075	450 W	230V/380W
Snack-Counter 710 SB - 4	9612	9768	17034	9648	9772	17046	1400	605 W	230V/540W
Snack-Counter 710 SB - 5	9613	9769	17035	9649	9773	17047	1725	825 W	230V/715W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren. \* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33266
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 370-605	8179
Maschinenschutzblende Typ 825	8181
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO <sub>2</sub> (siehe Seite 404)	10197
Schiebetür abschließbar	10147
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711

Patentiertes **WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 126.  
Passende Preisschienen siehe Seite 206.



## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks.  
Kundenseitig mit SB-Klappen und gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.  
Die Glasböden sind für eine bessere Präsentation schrägstellbar.  
Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85%.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 1.4301, 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). Kundenseitig mit selbstschließenden Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas.  
Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte

LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerrand.  
Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregats.**

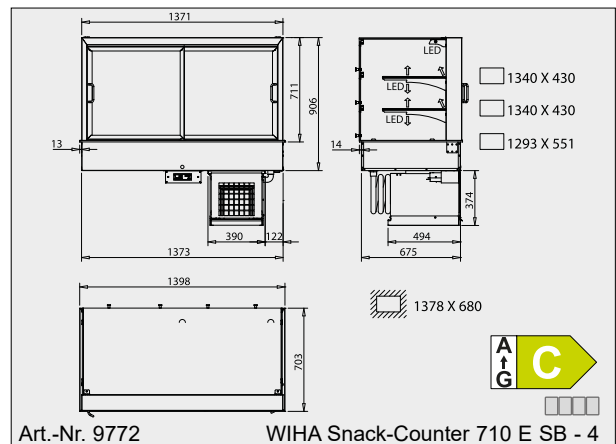
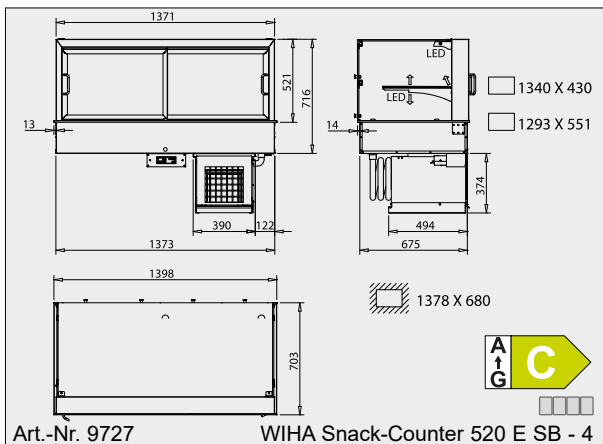
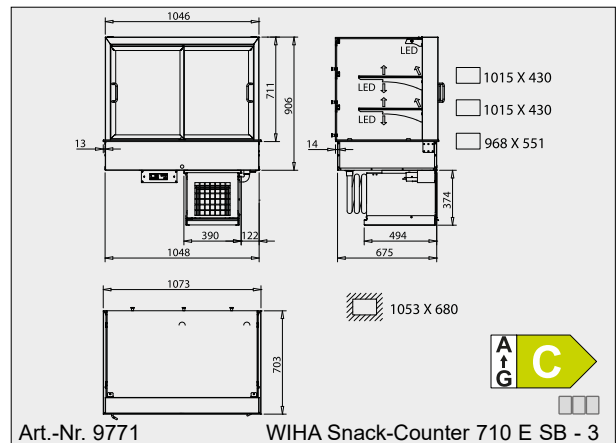
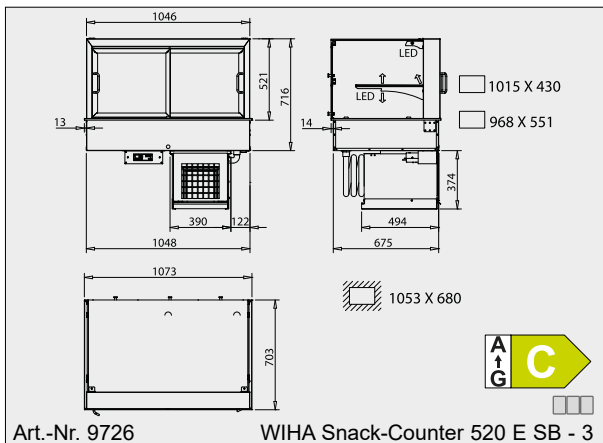
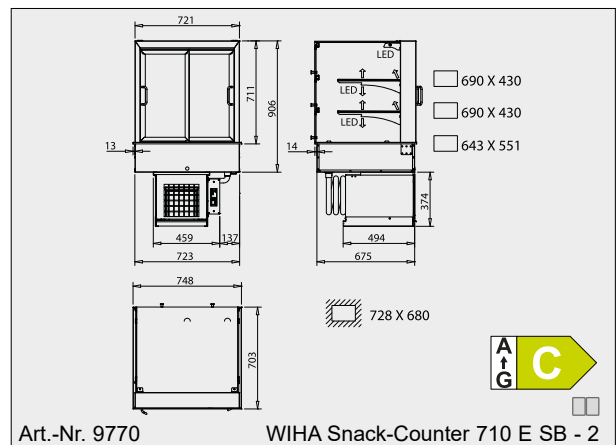
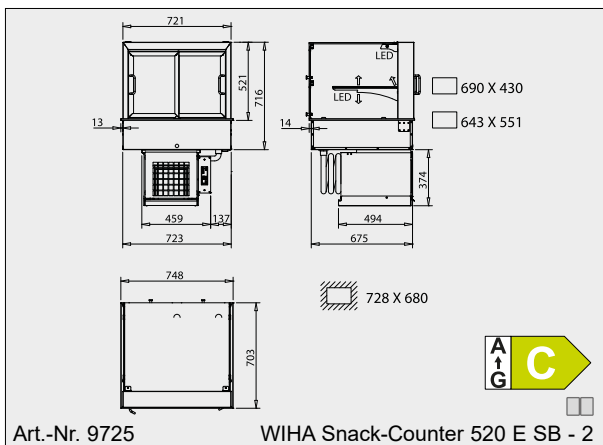
**Ausführung DT:**  
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ansonsten:**  
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

**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.  
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter SB-RG

SB-Version mit SB-Klappen aus ESG und geschlossener Rückwand

<b>FRISCHE-SYSTEM</b> (Sonderzubehör) <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>LED</b> energiesparend und wartungsarm
<b>ESG-Sicherheitsglas</b> SB-Klappen aus hochbelastbarem ESG-Glas	<b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
<b>MOVE-DOWN</b> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>SPLIT-CONTROL</b> Flaches herausnehmbares Bedienteil
<b>MOVE-AWAY</b> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	



**6**  
SB-Kühlvitrinen

Snack-Counter 520 SB-RG	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Snack-Counter 520 SB-RG - 2 *	9881	9897	17048	9885	9901	17056	750	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 SB-RG - 3	9882	9898	17049	9886	9902	17057	1075	370 W	230V/340W
Snack-Counter 520 SB-RG - 4 **	9883	9899	17050	9887	9903	17058	1400	450 W	230V/400W
Snack-Counter 520 SB-RG - 5 **	9884	9900	17051	9888	9904	17059	1725	605 W	230V/530W

Die Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und Temperatursteuerung geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

\*\* Ohne MOVE-AWAY-Funktion.

Snack-Counter 710 SB-RG	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Snack-Counter 710 SB-RG - 2 *	9889	9905	17052	9893	9909	17060	750	370 W	230V/350W
Snack-Counter 710 SB-RG - 3	9890	9906	17053	9894	9910	17061	1075	450 W	230V/380W
Snack-Counter 710 SB-RG - 4 **	9891	9907	17054	9895	9911	17062	1400	605 W	230V/540W
Snack-Counter 710 SB-RG - 5 **	9892	9908	17055	9896	9912	17063	1725	825 W	230V/715W

Die Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und Temperatursteuerung geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

\*\* Ohne MOVE-AWAY-Funktion.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale lose  
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss  
an bauseitigem Abfluss

Art.-Nr.

3819

3815

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 126.  
Passende Preisschienen siehe Seite 206.



## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine mit geschlossener Rückwand zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig mit SB-Klappen und gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.

Die Glasböden sind für eine bessere Präsentation schrägstellbar.

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

Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Kundenseitig mit selbstschließenden **Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas**. Rückseitig geschlossen. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerrand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygienecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 1.4301, angeordnet.

Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position 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; nicht bei Baugröße 4 und 5).

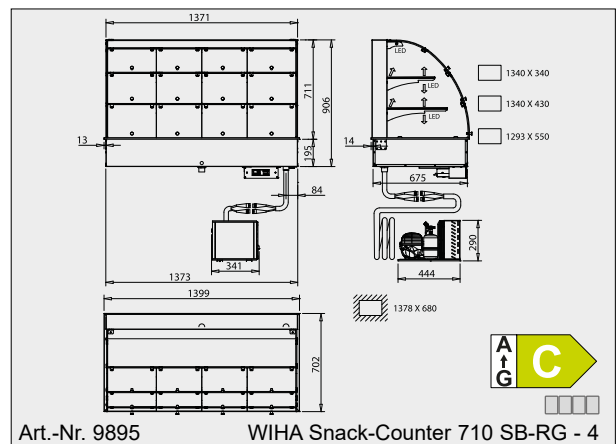
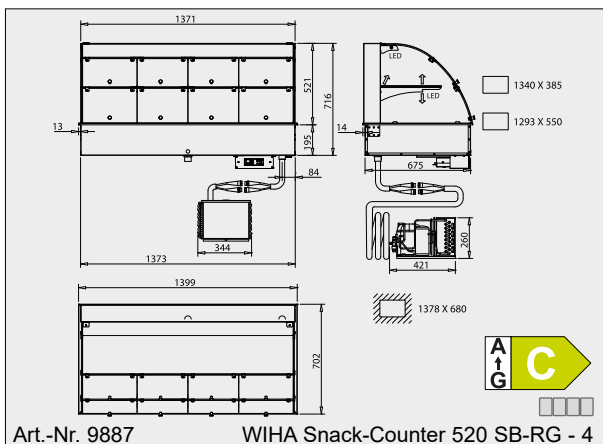
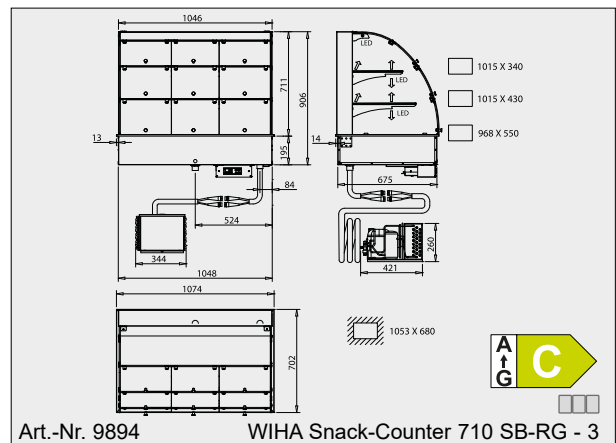
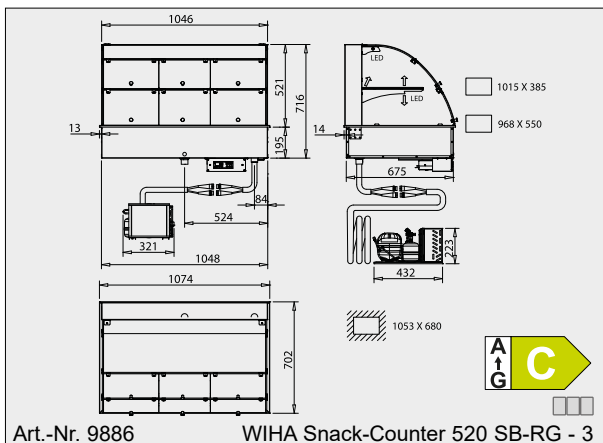
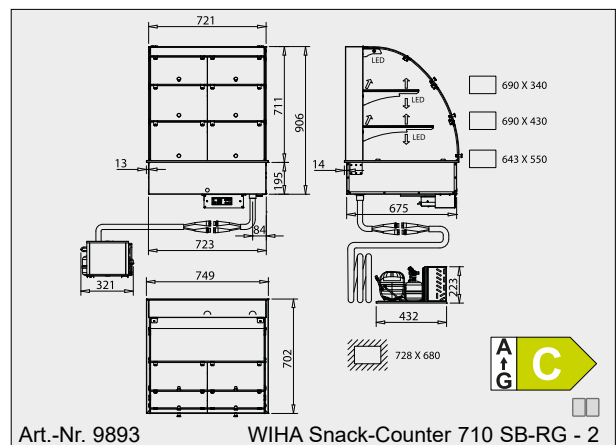
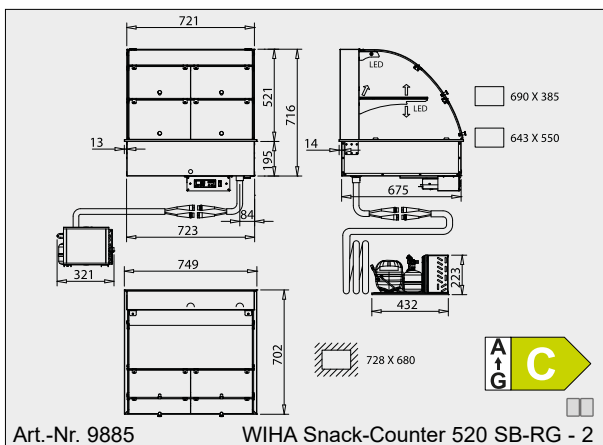
Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

**6**  
SB-  
Kühlvitrinen

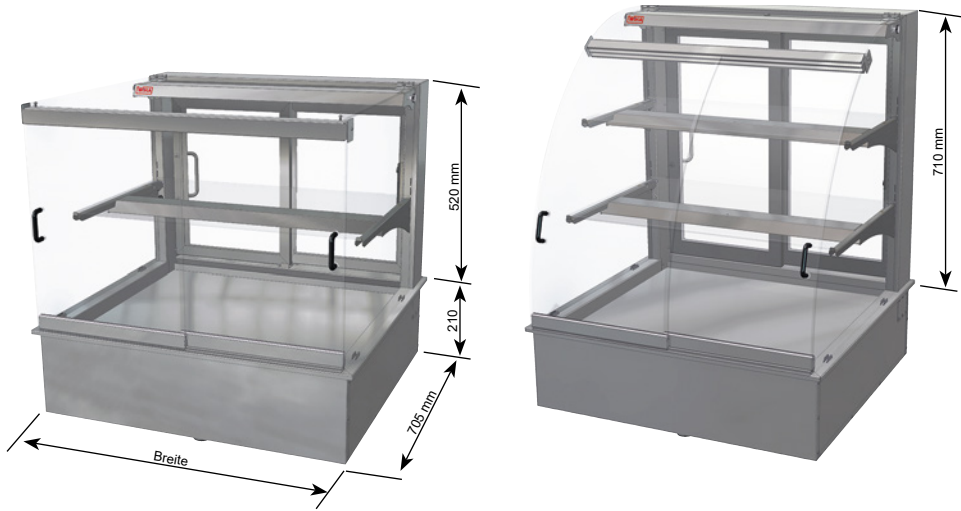
# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



## Snack-Counter SB-KST

SB-Version mit kundenseitigen Schiebetüren

<b>FRISCHE-SYSTEM</b> (Sonderzubehör) <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>LED</b> energiesparend und wartungsarm
<b>ESG-Sicherheitsglas</b> Kundenseitige Schiebetüren aus hochbelastbarem ESG-Glas	<b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
<b>MOVE-DOWN</b> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>SPLIT-CONTROL</b> Flaches herausnehmbares Bedienteil
<b>MOVE-AWAY</b> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>Soft-Close</b> (Option) Leise schließende Schiebetüren



**6**  
SB-Kühlvitrinen

Snack-Counter 520 SB-KST	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	---	---	---	---	---	---			
Snack-Counter 520 SB-KST - 2 */**	---	11830	11921	---	11834	11925	750	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 SB-KST - DT 2 *	---	11994	11986	---	11995	11987	750	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 SB-KST - 3	---	11831	11922	---	11835	11926	1075	370 W	230V/340W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Snack-Counter 710 SB-KST	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	---	---	---	---	---	---			
Snack-Counter 710 SB-KST - 2 */**	11708	11838	11929	11712	11842	11933	750	370 W	230V/350W
Snack-Counter 710 SB-KST - DT 2 *	11992	11996	11988	11993	11997	11989	750	370 W	230V/350W
Snack-Counter 710 SB-KST - 3	11709	11839	11930	11713	11843	11934	1075	450 W	230V/380W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33266
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 370/450	8179
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (siehe Seite 404)	<b>10197</b>
Bedienseitige Drehtüren abschließbar	30005
Kundenseitige Schiebetür (KST) abschließbar	10148
Bedienseitige Schiebetür abschließbar	10147
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711

Patentiertes **WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 126.  
Passende Preisschienen siehe Seite 206.

### Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig mit Schiebetüren und gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schrägstellbar. Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85 %.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.



## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 1.4301, 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).

Kundenseitig mit Schiebetüren aus Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

**Ausführung KST:**  
Kundenseitig mit Schiebetüren aus Sicherheitsglas.

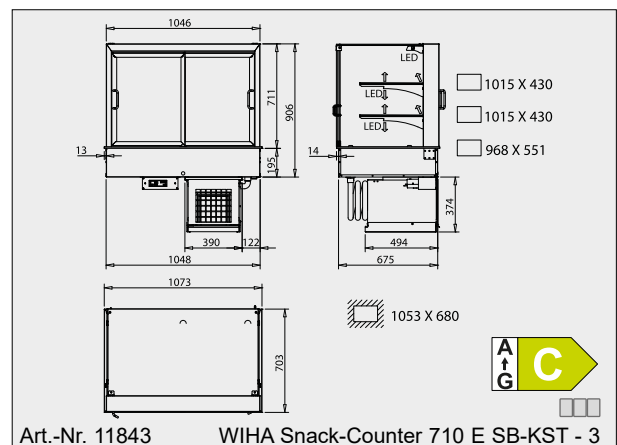
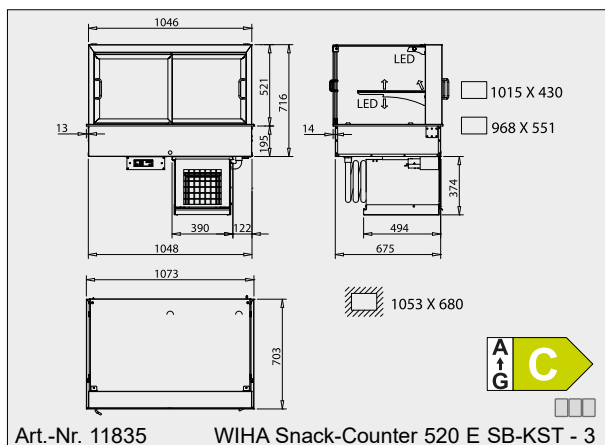
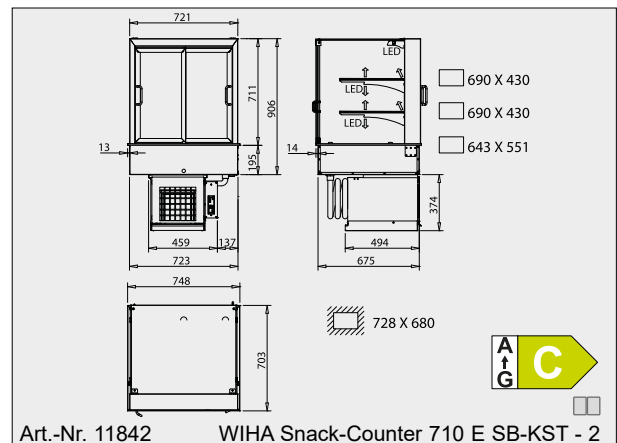
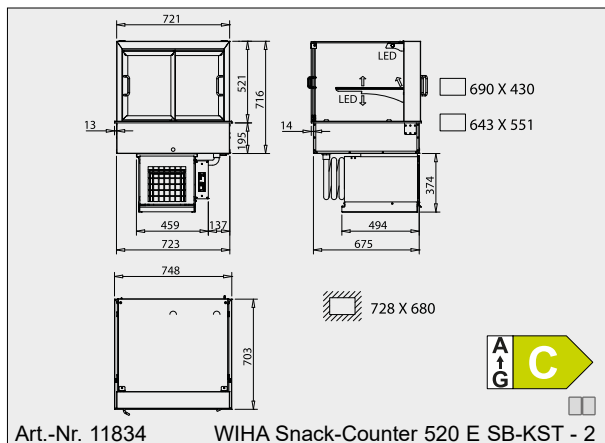
**Ausführung DT:**  
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ansonsten:**  
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

**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. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



## Snack-Counter ECO E SB-KST-VT

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit kundenseitigen Schiebetüren und vertiefter Kühlwanne, allseitiger Isolierverglasung und LED-Beleuchtung

**ECO<sup>+</sup>**  
Für Umwelt und Klima!

**LED**  
energiesparend  
und wartungsarm

**ESG-Sicherheitsglas**  
Sattelscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt



Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

Snack-Counter <b>ECO 520 E SB-KST-VT</b>	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter <b>ECO 520 E SB-KST-VT - 2 *</b>	12160	12161	750	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter <b>ECO 520 E SB-KST-VT - DT 2</b>	12163	12164	750	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter <b>ECO 520 E SB-KST-VT - 3</b>	12165	12166	1075	370 W	230V/340W <input type="checkbox"/>

Die Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.  
\* Maximale Öffnungsbreite der bedienseitigen Schiebetür ca. 277 mm.

Snack-Counter <b>ECO 710 E SB-KST-VT</b>	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter <b>ECO 710 E SB-KST-VT - 2 *</b>	12167	12168	750	370 W	230V/330W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter <b>ECO 710 E SB-KST-VT - DT 2</b>	12169	12187	750	370 W	230V/330W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter <b>ECO 710 E SB-KST-VT - 3</b>	12188	12189	1075	450 W	230V/340W <input type="checkbox"/>

Die Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.  
\* Maximale Öffnungsbreite der bedienseitigen Schiebetür ca. 277 mm.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>Art.-Nr.</b>
Ablflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>33266</b>
Maschinenschutzblende Typ 370/450	<b>3815</b>
Bedienseitige Drehtüren abschließbar	<b>8179</b>
Schiebetür abschließbar	<b>30005</b>
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren) für die Bedienseite	<b>10147</b>
Auflageschienen für GN-Behälter, Einlegeböden und Flaschenrutsche: Vitrinengröße je GN 1 (1 Paar)	<b>4711</b>
Anmerkung: GN1/1- und GN2/4-Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt. Siehe Seite 206.	<b>9880</b>
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1 (Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)	<b>6413</b>

Flaschenrutsche Snack-Counter GN 2 inkl. 10 Warentrenner GN	<b>Art.-Nr.</b>
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 3 inkl. 15 Warentrenner GN	<b>26467</b>
Bei Entnahme von Flaschen aus der unteren Warenauslage rutschen ständig Flaschen zur Entnahmeöffnung nach. Ein beständiger Warendruck sorgt für einen zusätzlichen Kaufanreiz. Warentrenner Flaschenrutsche 520, einzeln	<b>26468</b>
Passende Preisschienen für die Zwischenböden, siehe Seite 206. (Anmerkung: Preisschienen für den unteren Warenboden nicht möglich.)	<b>26457</b>

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

## Beschreibung

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne und kundenseitiger Schiebetür für die Selbstbedienung mit Soft-Close-Funktion (leises Schließen der Schiebetüren).  
 Vitrine mit allseitiger Isolierverglasung zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. ECO-PLUS-Ausführung mit vermindertem Energieverbrauch.  
 Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar.  
 Temperatur: <math>5^{\circ}\text{C}</math> bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.  
 Gewerliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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. Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bortenträger (als Zubehör erhältlich) 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). Kundenseitig mit Schiebetür für Selbstbedienung mit Soft-Close-Funktion (für ein leises Schließen der Schiebetüren). Die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine

gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturreuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superfache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

**Ausführung KST:**  
Kundenseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas.

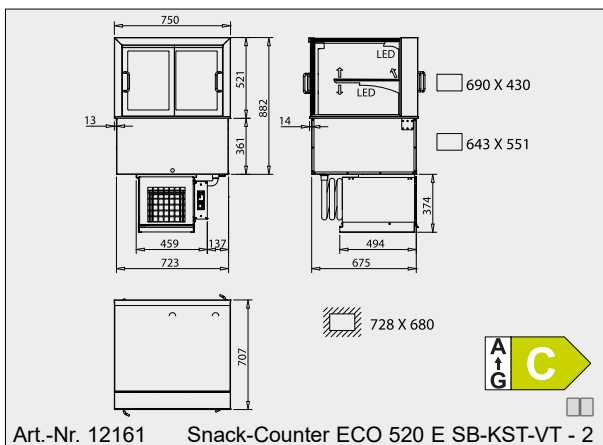
**Ausführung DT:**  
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ansonsten:**  
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

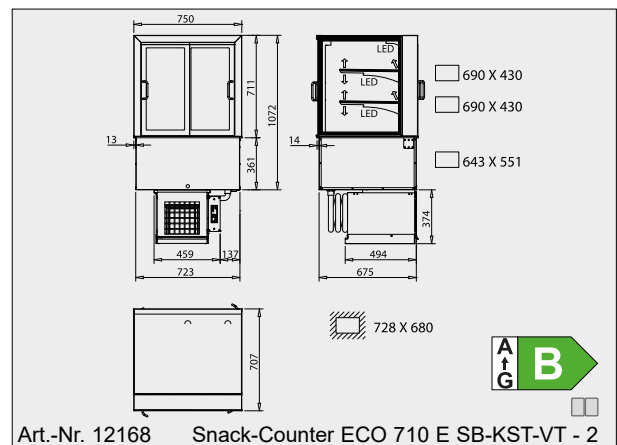
**Bei externem Kälteaggregat**  
Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Abtau- und Temperaturreuerung

## Ausführung Kälteaggregat

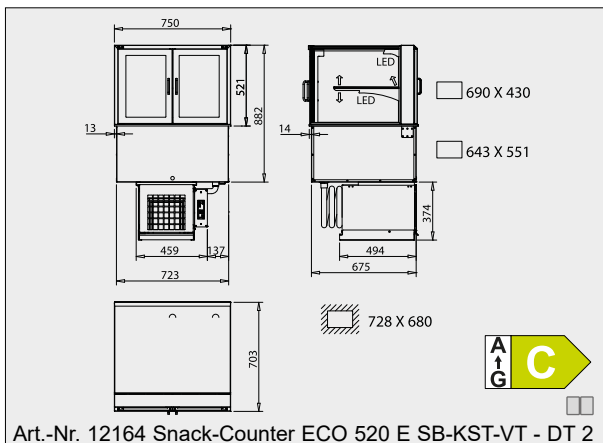
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



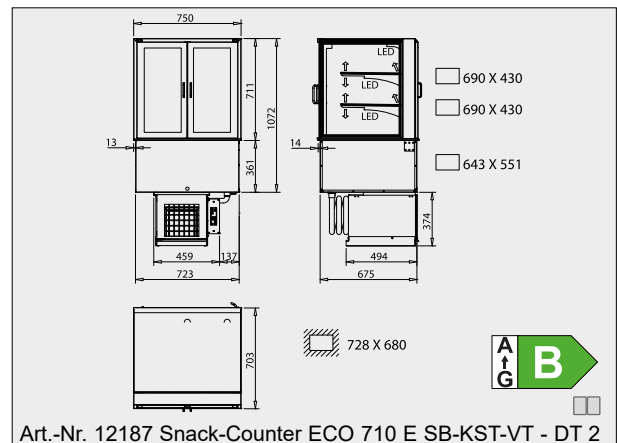
Art.-Nr. 12161 Snack-Counter ECO 520 E SB-KST-VT - 2



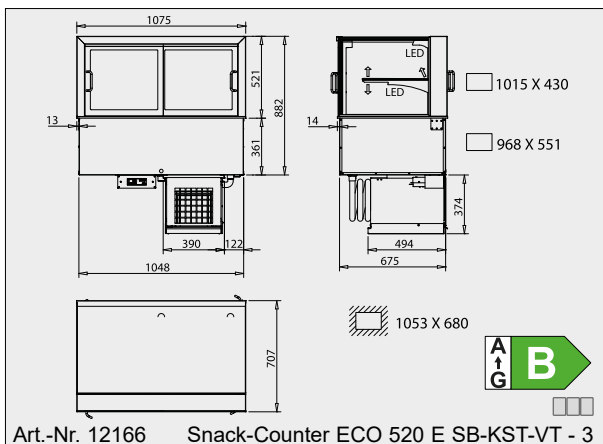
Art.-Nr. 12168 Snack-Counter ECO 710 E SB-KST-VT - 2



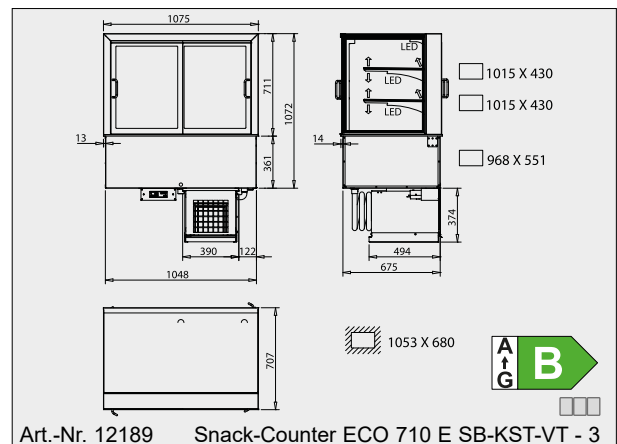
Art.-Nr. 12164 Snack-Counter ECO 520 E SB-KST-VT - DT 2



Art.-Nr. 12187 Snack-Counter ECO 710 E SB-KST-VT - DT 2



Art.-Nr. 12166 Snack-Counter ECO 520 E SB-KST-VT - 3



Art.-Nr. 12189 Snack-Counter ECO 710 E SB-KST-VT - 3

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter ECO E SB-KST-VT-RG

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit kundenseitigen Schiebetüren und vertiefter Kühlwanne, geschlossener Rückwand, **allseitiger Isolierverglasung** und **LED-Beleuchtung**

**WiHA**  
**ECO<sup>+</sup>**  
Für Umwelt und Klimat

**WiHA**  
**ESG-Sicherheitsglas**  
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**LED**  
energiesparend und wartungsarm

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil



Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.



**6**  
SB-Kühlvitrinen

Snack-Counter <b>ECO 520 E SB-KST-VT-RG</b>	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter <b>ECO 520 E SB-KST-VT-RG - 2</b>	33199	33201	750	370 W	230V/325W
Snack-Counter <b>ECO 520 E SB-KST-VT-RG - 3</b>	33200	33202	1075	370 W	230V/340W

Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Snack-Counter <b>ECO 710 E SB-KST-VT-RG</b>	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter <b>ECO 710 E SB-KST-VT-RG - 2</b>	33203	33205	750	370 W	230V/330W
Snack-Counter <b>ECO 710 E SB-KST-VT-RG - 3</b>	33204	33206	1075	450 W	230V/340W

Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale lose **Art.-Nr. 3819**

Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss **3815**

Kundenseitige Schiebetür abschließbar **10147**

Auflageschienen für GN-Behälter, Einlegeböden und Flaschenrutsche: Vitrinengröße je GN 1 (1 Paar) **9880**

Anmerkung: GN1/1- und GN2/4-Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt. Siehe Seite 206.

Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1 **6413** (Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)

Flaschenrutsche Snack-Counter GN 2 inkl. 10 Warentrenner GN **Art.-Nr. 26467**

Flaschenrutsche Snack-Counter GN 3 inkl. 15 Warentrenner GN **26468**

Bei Entnahme von Flaschen aus der unteren Warenauslage rutschen ständig Flaschen zur Entnahmöffnung nach. Ein beständiger Warendruck sorgt für einen zusätzlichen Kaufanreiz. Warentrenner Flaschenrutsche 520, einzeln **26457**

Passende Preisschienen für die Zwischenböden, siehe Seite 206. (Anmerkung: Preisschienen für den unteren Warenboden nicht möglich.)

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

## Beschreibung

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne, geschlossener Rückwand und kundenseitiger Schiebetür für die Selbstbedienung mit Soft-Close-Funktion (leise Schließen der Schiebetüren).

Vitrine mit allseitiger Isolierverglasung zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. ECO-PLUS-Ausführung mit vermindertem Energieverbrauch.

Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar.

Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bortenträger (als Zubehör erhältlich) 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).

Kundenseitig mit Schiebetür für Selbstbedienung mit Soft-Close-Funktion (für ein leises Schließen der Schiebetüren). Rückseitig geschlossen. Die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerrand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

### Ausführung KST:

Kundenseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas.

### Bei externem Kälteaggregat

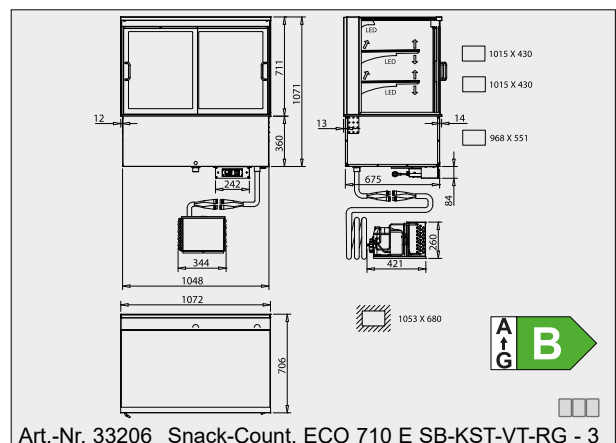
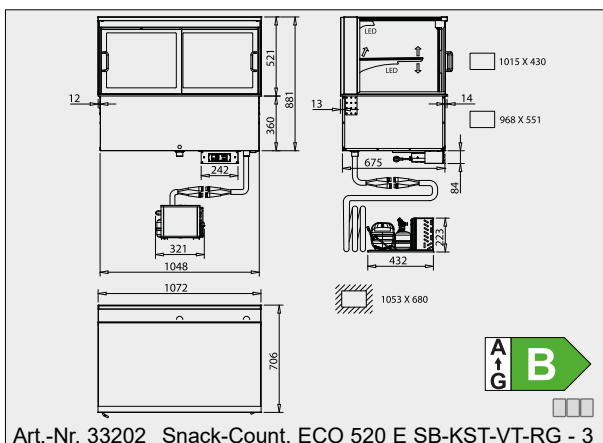
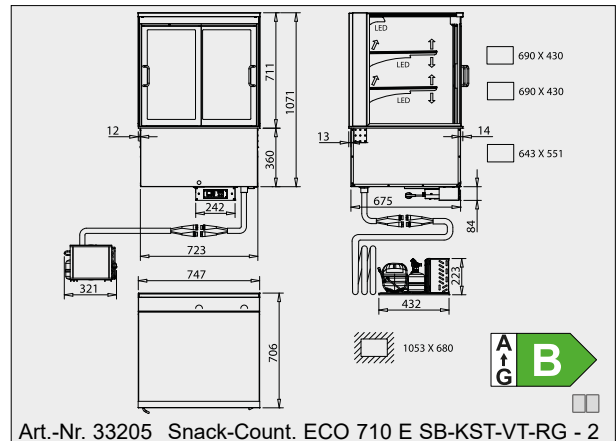
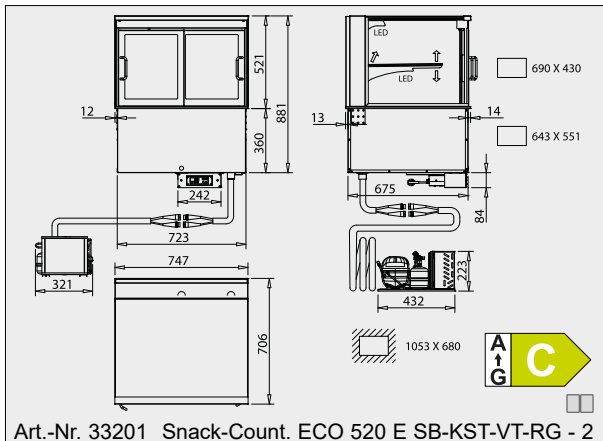
Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperaturregelung

## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlvitrine verbunden.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infotehk/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter SB-KST-RG

SB-Version mit kundenseitigen Schiebetüren und geschlossener Rückwand

<b>WiHA</b> <b>FRISCHE-SYSTEM</b> (Sonderzubehör) <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>WiHA</b> <b>LED</b> energiesparend und wartungsarm
<b>WiHA</b> <b>ESG-Sicherheitsglas</b> <small>Kundenseitige Schiebetüren aus hochbelastbarem ESG-Glas</small>	<b>WiHA</b> <b>LONG-LIFE</b> <small>Längere Lebensdauer des Kälteaggregates</small>
<b>WiHA</b> <b>MOVE-DOWN</b> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>WiHA</b> <b>SPLIT-CONTROL</b> <small>Flaches herausnehmbares Bedienteil</small>
<b>WiHA</b> <b>MOVE-AWAY</b> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	



**6**  
SB-Kühlvitrinen

Snack-Counter 520 SB-KST-RG	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°V/T]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Snack-Counter 520 SB-KST-RG - 2 *	---	11937	11953	---	11941	11957	750	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 SB-KST-RG - 3	---	11938	11954	---	11942	11958	1075	370 W	230V/340W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.  
\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

Snack-Counter 710 SB-KST-RG	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°V/T]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Snack-Counter 710 SB-KST-RG - 2 *	11913	11945	11961	11917	11949	11965	750	370 W	230V/350W
Snack-Counter 710 SB-KST-RG - 3	11914	11946	11962	11918	11950	11966	1075	450 W	230V/380W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.  
\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

- Sonderzubehör**
- Kondenswasserschale lose  
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss  
an bauseitigem Abfluss **Art.-Nr. 3819**
  - 3815**
  - Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub>  
(siehe Seite 404) **10197**
  - Kundenseitige Schiebetür (KST) abschließbar **10148**

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Patentiertes **WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 126.  
Passende Preisschienen siehe Seite 206.

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine mit geschlossener Rückwand zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig mit Schiebetüren und gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.  
Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schrägstellbar. Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85 %.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 1.4301, angeordnet.  
Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position 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).  
**Kundenseitig mit Schiebetüren aus Sicherheitsglas. Rückseitig geschlossen.** Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.

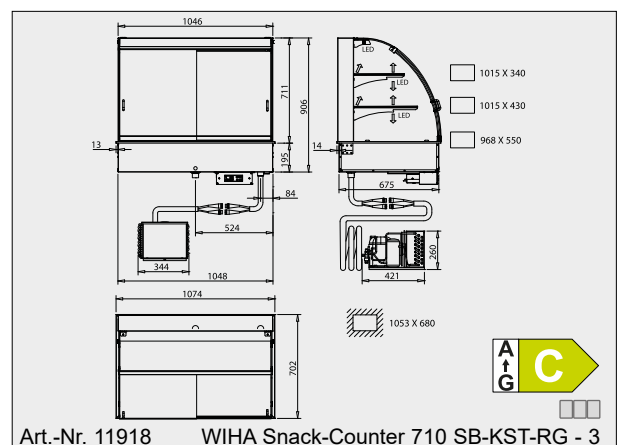
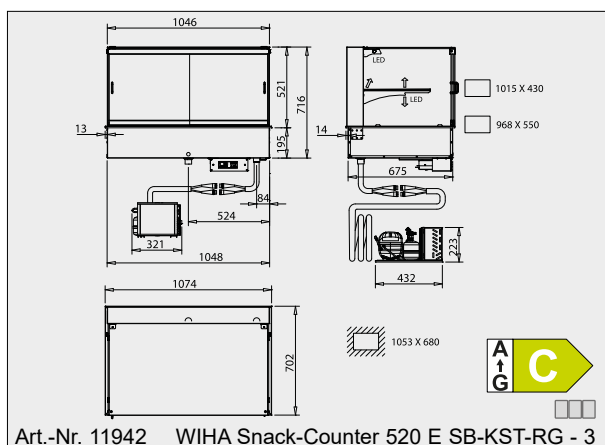
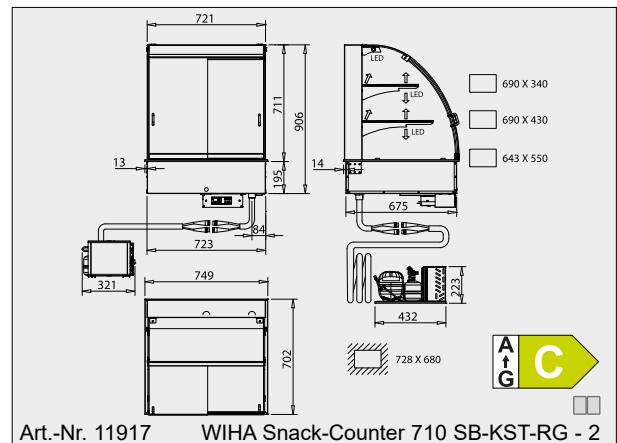
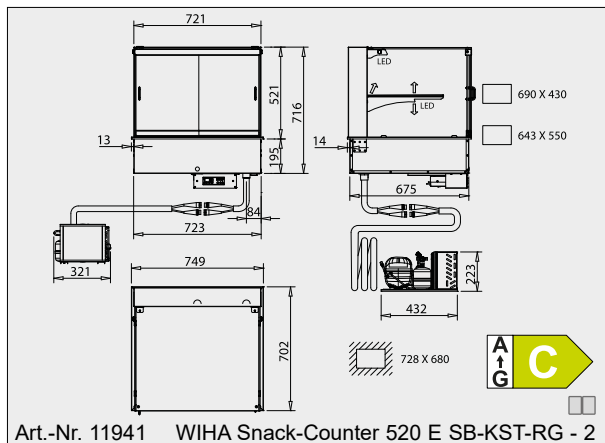
Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand.  
Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**

**Ausführung KST:**  
Kundenseitig mit Schiebetüren aus Sicherheitsglas.

**Bei externem Kälteaggregat**  
Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a/R513A  
- Abtau- und Temperaturregelung

## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.  
In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung

Snack-Counter Zubehör



## Zubehör Snack-Counter

### Zwischenstege für Snack-Counter: KO-VT, SB-VT, und SB-VT-RG

Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1 GN und 2/4 GN) werden zusätzlich zu den Auflegeschiene Art.-Nr. 9880 Zwischenstege benötigt:

Die vertieften Wannen der Snack-Counter KO-VT, SB-VT und SB-VT-RG beinhalten in den Längswänden eine Lochung für die Auflegeschiene Art.-Nr. 9880.

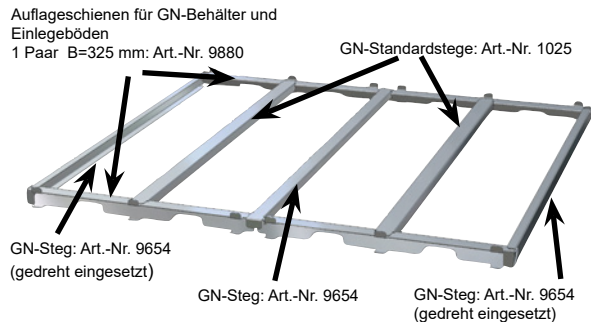
Auf die Auflegeschiene können direkt Einlegeböden oder GN 1/1- und GN 2/4-Behälter aufgelegt werden.

Für kleinere GN-Behälter kann mit zusätzlichen GN-Stegen eine weitere Unterteilung durchgeführt werden.

Der GN-Steg Art.-Nr. 9654 wird immer im Abstand von 1/1 GN (325 mm) benutzt. Er wird in vorhandene Schlitze eingesetzt, so dass er unverschiebbar ist.

Eine weitere Unterteilung kann mit dem GN-Standardsteg Art.-Nr. 1025 durchgeführt werden.

Auflageschiene GN 1 (1 Paar, B=325 mm)	<b>Art.-Nr.</b> <b>9880</b>
Auflageschiene GN 1.5 (1 Paar, B=486 mm)	<b>10507</b>
GN-Steg mit fixierter Position im GN-Raster	<b>9654</b>
GN-Standardsteg	<b>1025</b>



**6**  
SB-  
Kühlvitrienen

## Snack-Counter Preisschienen

für gekühlte Vitrinen

### Beschreibung

Die Preisschienen bestehen aus einem Edelstahlprofil mit transparentem Preisauszeichnungprofil für 30 mm hohe Preisschildchen.



Preisschienen für **Snack-Vitrinen**:

	<b>Art.-Nr.</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 1.5	<b>11240</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 2	<b>11241</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 3	<b>11242</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 4	<b>11243</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 5	<b>11244</b>
Preisschiene unterer Warenboden GN 1.5	<b>11250</b>
Preisschiene unterer Warenboden GN 2	<b>11251</b>
Preisschiene unterer Warenboden GN 3	<b>11252</b>
Preisschiene unterer Warenboden GN 4	<b>11253</b>
Preisschiene unterer Warenboden GN 5	<b>11254</b>
Preisschiene tiefe Wanne GN 1.5	<b>11260</b>
Preisschiene tiefe Wanne GN 2	<b>11261</b>
Preisschiene tiefe Wanne GN 3	<b>11262</b>
Preisschiene tiefe Wanne GN 4	<b>11263</b>
Preisschiene tiefe Wanne GN 5	<b>11264</b>

	<b>Art.-Nr.</b>
Preisschiene tiefe Wanne mit BE-Frontscheibe GN 1.5	<b>11265</b>
Preisschiene tiefe Wanne mit BE-Frontscheibe GN 2	<b>11266</b>
Preisschiene tiefe Wanne mit BE-Frontscheibe GN 3	<b>11267</b>
Preisschiene tiefe Wanne mit BE-Frontscheibe GN 4	<b>11268</b>
Preisschiene tiefe Wanne mit BE-Frontscheibe GN 5	<b>11269</b>

Anschlagschienen für **Snack-Vitrinen**:

	<b>Art.-Nr.</b>
Anschlagschiene Zwischenboden GN 1.5	<b>22460</b>
Anschlagschiene Zwischenboden GN 2	<b>9672</b>
Anschlagschiene Zwischenboden GN 3	<b>9673</b>
Anschlagschiene Zwischenboden GN 4	<b>9674</b>
Anschlagschiene Zwischenboden GN 5	<b>9675</b>

### Snack-Counter Rückwandverglasung

Anstelle der geschlossenen Rückwand wird an der vorherigen Position der Kühlvitrine Snack-Counter eine feste Wärmeschutzverglasung montiert.

Der Einbau einer Wärmeschutzverglasung anstelle der geschlossenen Rückwand ist nur möglich bei Snack-Counter Kühlvitrienen der Serie: **SB-RG und SB-KST-RG**.

Snack-Counter SB-Version – RG rund / eckig / schräg	Rückwandverglasung	
	Höhe 520	Höhe 710
Snack-Counter - 2	11560	11561
Snack-Counter - 3	11562	11563
Snack-Counter - 4	11564	11565
Snack-Counter - 5	11566	11567





## Snack-Counter 870 E SB-VT

SB-Version mit drei Zwischenböden und tiefer GN-Wanne



**6**  
SB-Kühlvitri-  
nen

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Snack-Counter 870 E SB-VT	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 870 mm					
Snack-Counter 870 E SB-VT - 2 *	11500	11504	750	605 W	230V/350W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 870 E SB-VT - DT 2	11524	11525	750	605 W	230V/350W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 870 E SB-VT - 3	11501	11505	1075	605 W	230V/380W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 870 E SB-VT - 4	11502	11506	1400	825 W	230V/540W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 870 E SB-VT - 5	11503	11507	1725	1060 W	230V/715W <input type="checkbox"/>

Die Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.  
\* Maximale Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825/1060	33195
Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden (1 Paar)	9880
Anmerkung: GN1/1- und GN2/4- Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt. Siehe Seite 206.	
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm (Auflageschienen 9880 müssen separat bestellt werden.)	6413
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711
Passende Preisschienen siehe Seite 206.	

### Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Getränken, Salaten, Feinkost, Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau bzw. mit SB-Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind für eine bessere Präsentation schrägstellbar. Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70% bis 85%.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygienecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bodenträger (als Zubehör erhältlich) ausgestattet. Hier können GN-Behälter (50–100 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.

# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



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 Wannbereich für eine Reinigung leicht erreichbar (MOVE-AWAY-FUNKTION).

Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau bzw. mit selbstschließenden Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturreuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

**Ausführung SB:**

Kundenseitig mit Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas.

**Ausführung DT:**

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ansonsten:**

Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

**Bei externem Kälteaggregat**

Lieferung einschließlich:

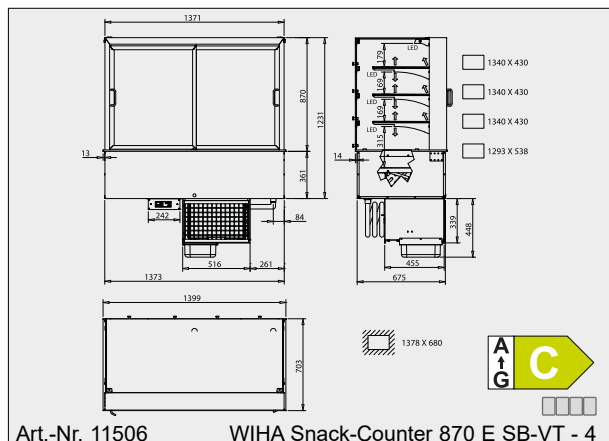
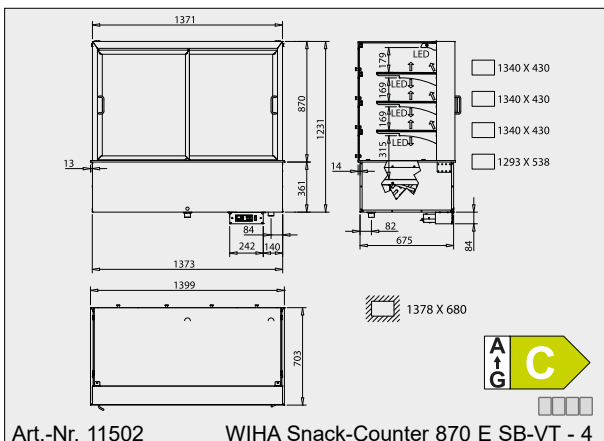
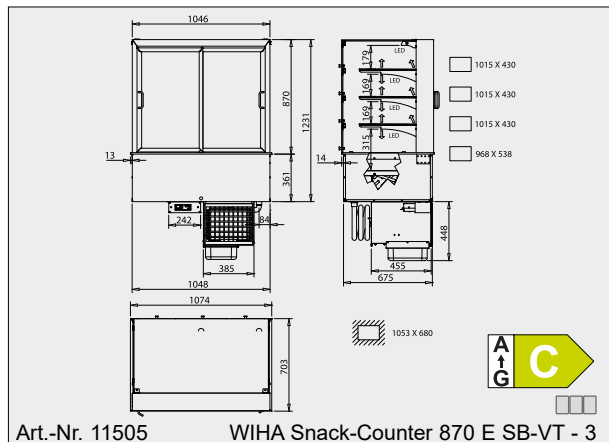
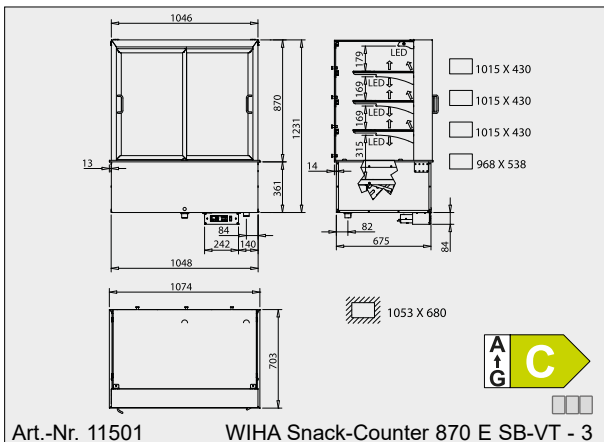
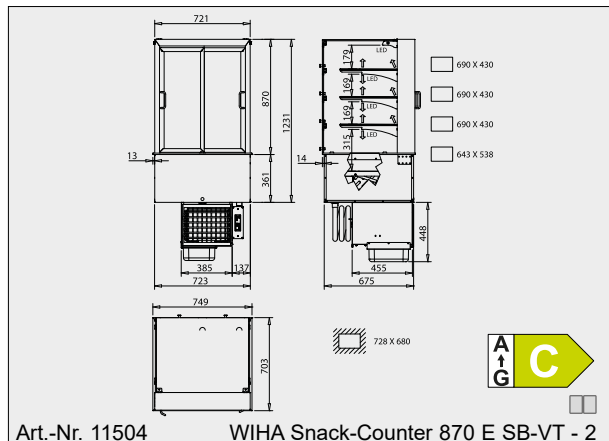
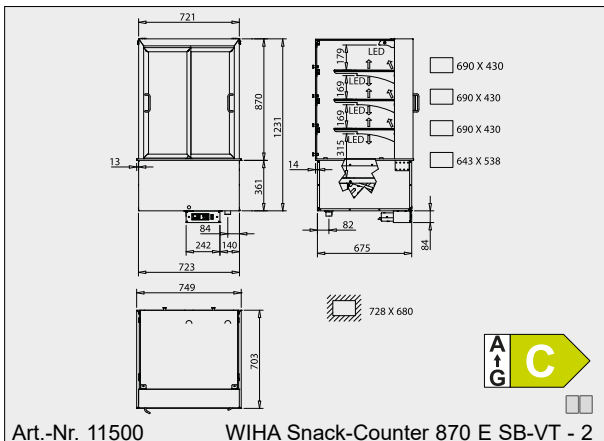
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperaturreuerung

## Ausführung Kälteaggregat

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

Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

**6**  
SB-  
Kühlvitrinen

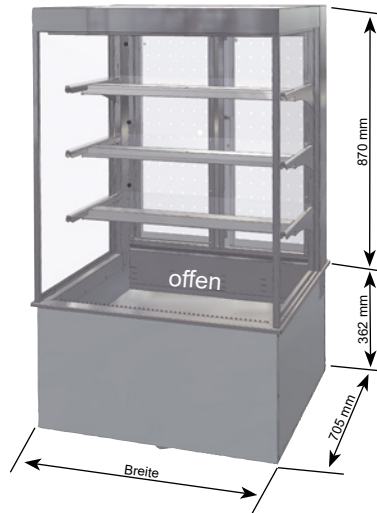


Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter 870 E KO-VT u. E KO-VT-RG

Vorne offene SB-Version mit drei Zwischenböden, tiefer GN-Wanne  
(Version RG mit geschlossener Rückwand)

<b>ESG-Sicherheitsglas</b> Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas	<b>LED</b> energiesparend und wartungsarm
<b>MOVE-DOWN</b> Patentrechtlich geschützt	<b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
<b>MOVE-AWAY</b> Patentrechtlich geschützt	<b>SPLIT-CONTROL</b> Flaches herausnehmbares Bedienteil



Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

**6**  
SB-Kühlvitrinen

### Mit integriertem Nachrollo

Snack-Counter 870 E KO-VT Rückseite mit Drehtüren	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 870 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter 870 E KO-VT - DT 2	11516	11520	750	1200 W	230V/1300W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 870 E KO-VT - DT 3	11517	11521	1075	1400 W	230V/1500W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 870 E KO-VT - DT 4	11518	11522 **	1400	1700 W *	230V/1784W <input type="checkbox"/>

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Bei Anschluss an Verbundanlagen ist darauf zu achten, dass am vorgeschalteten Saugdruckregler der Saugdruck im Bereich von -5 °C bis -15 °C einstellbar ist.

\*\* Ohne Unterbaueinheit, das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angeschlossen.

Snack-Counter 870 E KO-VT-RG Rückseite geschlossen	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 870 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter 870 E KO-VT-RG - 2	10686	10690	750	1200 W *	230V/1300W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 870 E KO-VT-RG - 3	10687	10691	1075	1400 W *	230V/1500W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 870 E KO-VT-RG - 4	10688	10692	1400	1700 W *	230V/1784W <input type="checkbox"/>

Kondenswasserschale/Geruchverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

\* Bei Anschluss an Verbundanlagen ist darauf zu achten, dass am vorgeschalteten Saugdruckregler der Saugdruck im Bereich von -5 °C bis -15 °C einstellbar ist.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigen Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 1200	33195
Maschinenschutzblende Typ 1400	33265
Auflageschienen für GN-Behälter, Einlegeböden und Flaschenrutsche: (1 Paar)	9880
Anmerkung: GN1/1- und GN2/4- Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt. Siehe Seite 206.	
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm (Auflageschienen 9880 müssen separat bestellt werden.)	6413

Passende Preisschienen siehe Seite 206.

	Art.-Nr.
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 2 inkl. 10 Warentrenner GN	26467
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 3 inkl. 15 Warentrenner GN	26468
Bei Entnahme von Flaschen aus der unteren Warenauslage rutschen ständig Flaschen zur Entnahmöffnung nach. Ein beständiger Warendruck sorgt für einen zusätzlichen Kaufanreiz.	
Warentrenner Flaschenrutsche 520, einzeln	26457

### Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne zum Kühlen von Getränken und verpackten Speisen. Kundenseitig offen mit eckigem Glasaufbau aus Isolierglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schrägstellbar. Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85 %. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabebetten.

# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bodenträger (als Zubehör erhältlich) ausgestattet. Hier können GN-Behälter (max. 65 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).

Kundenseitig offene SB-Vitrine mit eckigem Glasaufbau und Seitenscheiben aus Isolierglas. Die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Kundenseitig mit integriertem Rollo für energiesparenden Nachtbetrieb. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

## Ausführung KO-VT - DT:

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas mit transparenter, gelochter Luftverteilende. Zur Reinigung des Zwischenraumes ist die Luftverteilende abklappbar.

## Ausführung KO-VT-RG:

Rückseitig mit geschlossener Rückwand.

## Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
- Abtau- und Temperaturregelung

## Ausführung Kälteaggregat

### Ausführung KO-VT:

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

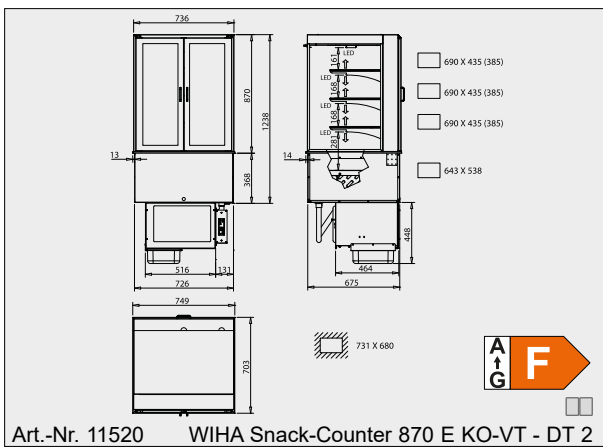
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

### Ausführung KO-VT-RG:

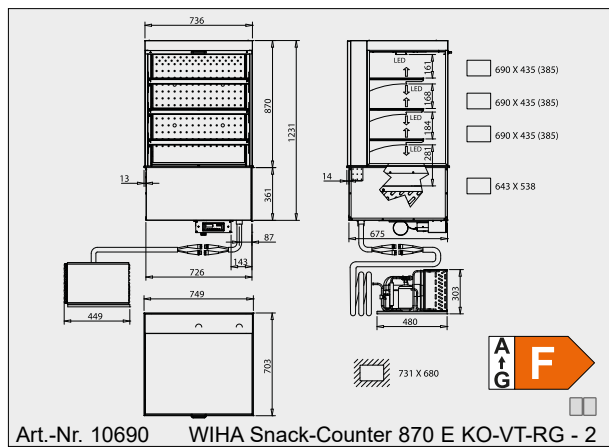
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfterter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

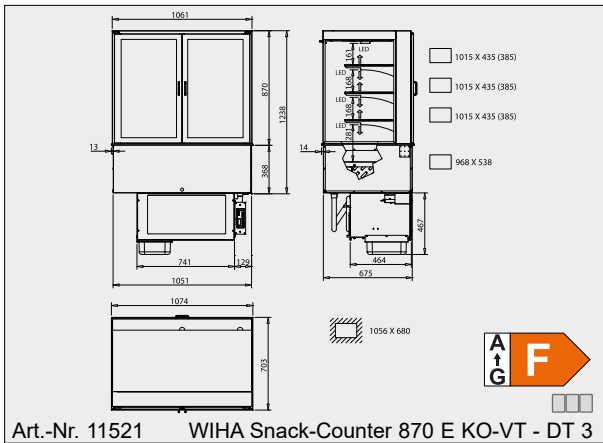
6  
SB-  
Kühlvitrinen



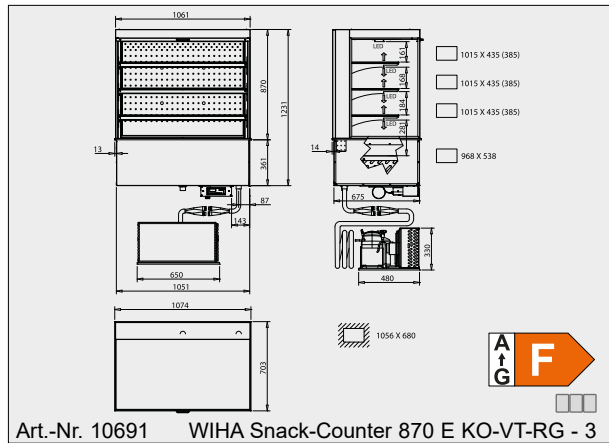
Art.-Nr. 11520 WIHA Snack-Counter 870 E KO-VT - DT 2



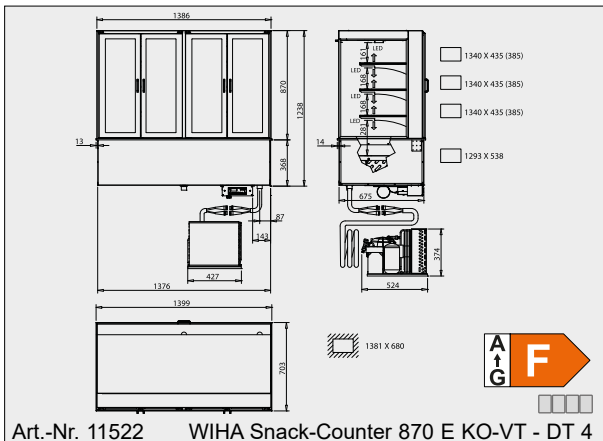
Art.-Nr. 10690 WIHA Snack-Counter 870 E KO-VT-RG - 2



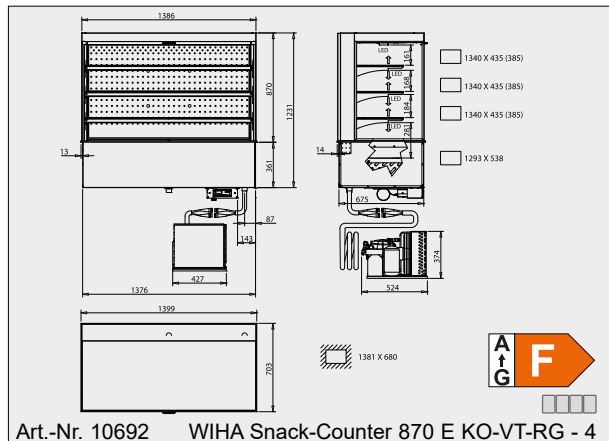
Art.-Nr. 11521 WIHA Snack-Counter 870 E KO-VT - DT 3



Art.-Nr. 10691 WIHA Snack-Counter 870 E KO-VT-RG - 3



Art.-Nr. 11522 WIHA Snack-Counter 870 E KO-VT - DT 4



Art.-Nr. 10692 WIHA Snack-Counter 870 E KO-VT-RG - 4

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

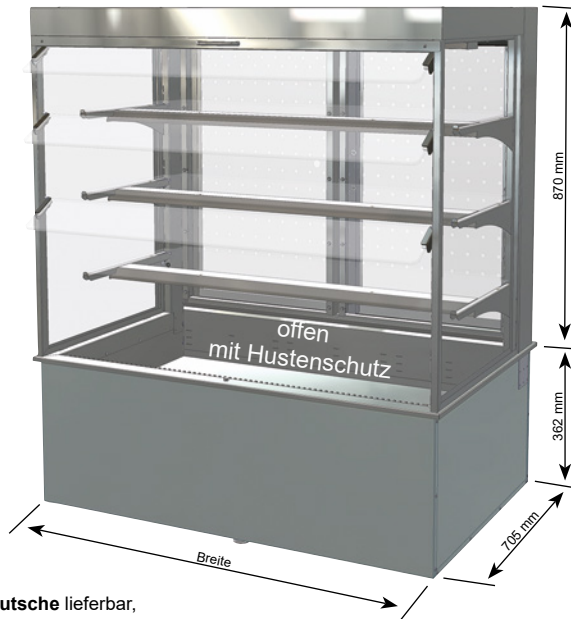
## Snack-Counter 870 E KO-VT-HS und Snack-Counter 870 E KO-VT-HS-RG

Vorne offene SB-Version mit tiefer GN-Wanne, **Hustenschutz**,  
(Version RG mit geschlossener Rückwand)

- ESG-Sicherheitsglas**  
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas
- SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil
- MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt
- MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt
- LED**  
energiesparend und wartungsarm
- LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

**Bevorzugte Anwendung:**  
Zum Kühlen von offenen Lebensmitteln im SB-Bereich.



**6**  
SB-Kühlvitrinen

Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

### Mit integriertem Nachttrollo

Snack-Counter 870 E KO-VT-HS	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version, Rückseite mit Drehtüren Höhe Glasaufsatz 870 mm					
Snack-Counter 870 E KO-VT-HS - DT 2	25002	25012	750	1200 W	230V/1300W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 870 E KO-VT-HS - DT 3	25003	25013	1075	1400 W	230V/1500W <input type="checkbox"/>

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Snack-Counter 870 E KO-VT-HS-RG	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version, Rückseite geschlossen Höhe Glasaufsatz 870 mm					
Snack-Counter 870 E KO-VT-HS-RG - 2	25022	25032	750	1200 W	230V/1300W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 870 E KO-VT-HS-RG - 3	25023	25033	1075	1400 W	230V/1500W <input type="checkbox"/>

Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert (nur bei Ausführung KO-VT-HS möglich)  
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss  
Maschinenschutzblende Typ 1200  
Maschinenschutzblende Typ 1400  
Warentrenner Flaschenrutsche 520, einzeln  
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 2 inkl. 10 Warentrenner GN

#### Art.-Nr.

33196  
3815  
33195  
33265  
26457  
26467

Flaschenrutsche Snack-Counter GN 3 inkl. 15 Warentrenner GN  
Auflageschienen für GN-Behälter, Einlegeböden und Flaschenrutsche: (1 Paar) **9880**  
Anmerkung: GN1/1- und GN2/4- Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt. Siehe Seite 206.  
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm **6413**  
(Auflageschienen 9880 müssen separat bestellt werden.)  
Passende Preisschienen siehe Seite 206.

#### Art.-Nr.

26468

# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne zum Kühlen von offenen Lebensmitteln. Kundenseitig offen mit Luftschleier und Hustenschutz, eckiger Glasaufbau aus Isolierglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schrägstellbar. Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85%. Gewerliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bodenträger (als Zubehör erhältlich) ausgestattet. Hier können GN-Behälter (max. 65 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).

Kundenseitig offene SB-Vitrine mit vertiefter Kühlwanne, Luftschleier und Hustenschutz. Die Seitenscheiben bestehen aus Isolierglas. Die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Kundenseitig mit integriertem Rollo für energiesparenden Nachtbetrieb. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerrand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

### Ausführung KO-VT-HS - DT:

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas mit transparenter, gelochter Luftverteilende. Zur Reinigung des Zwischenraumes ist die Luftverteilende abklappbar.

### Ausführung KO-VT-HS-RG:

Rückseitig mit geschlossener Rückwand.

### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage  
- Abtau- und Temperaturregelung

## Ausführung Kälteaggregat

### Ausführung KO-VT-HS:

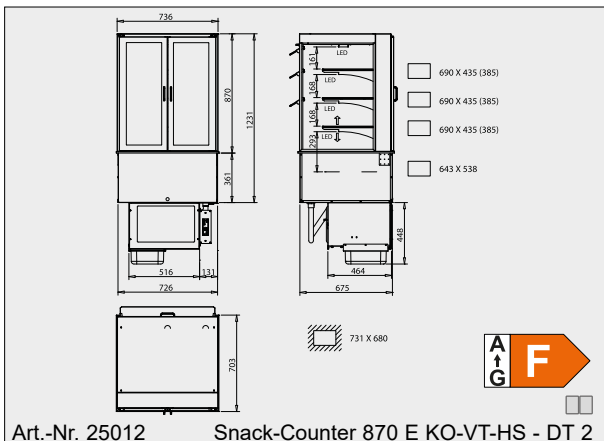
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

### Ausführung KO-VT-HS-RG:

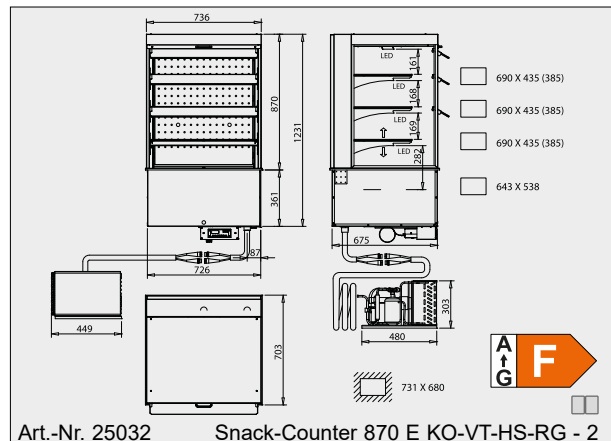
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.

In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.

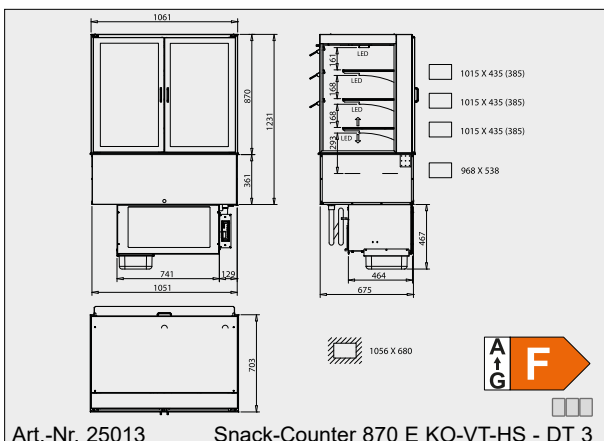
6  
SB-  
Kühlvitrienen



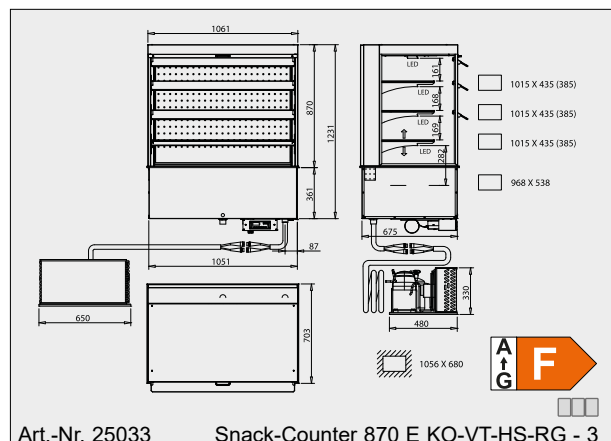
Art.-Nr. 25012 Snack-Counter 870 E KO-VT-HS - DT 2



Art.-Nr. 25032 Snack-Counter 870 E KO-VT-HS-RG - 2



Art.-Nr. 25013 Snack-Counter 870 E KO-VT-HS - DT 3

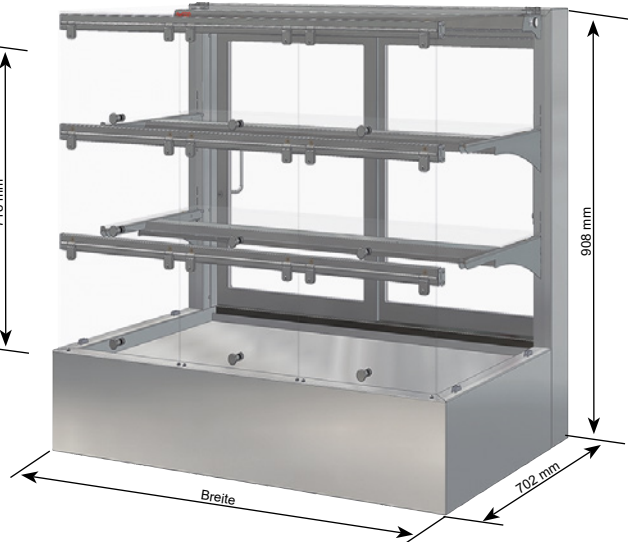


Art.-Nr. 25033 Snack-Counter 870 E KO-VT-HS-RG - 3

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Front-Counter SB

SB-Version mit Klappen aus ESG-Glas und Edelstahl-Außenmantel zum Aufstellen (kein Einhänderand)



**6**  
SB-Kühlvitrinen

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

Front-Counter 520 SB	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg				
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm										
Front-Counter 520 SB - GN 2 **	23700	23705	23710	23720	23725	23730	750	702	370 W	230V/325W
Front-Counter 520 SB - GN 3	23701	23706	23711	23721	23726	23731	1075	702	370 W	230V/340W
Front-Counter 520 SB - GN 4	23702	23707	23712	23722	23727	23732	1400	702	450 W	230V/400W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Front-Counter 710 SB	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg				
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm										
Front-Counter 710 SB - GN 2 **	23740	23745	23750	23760	23765	23770	750	702	370 W	230V/350W
Front-Counter 710 SB - GN 3	23741	23746	23751	23761	23766	23771	1075	702	450 W	230V/380W
Front-Counter 710 SB - GN 4	23742	23747	23752	23762	23767	23772	1400	702	605 W	230V/540W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. \*\* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33266
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 370-605	8179
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO <sub>2</sub> (siehe Seite 404)	10197
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 126.	
Passende GN Preisschienen siehe Seite 206.	



# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks.  
 SB-Version mit Klappen aus ESG-Glas und Edelstahl-Außenmantel zum Aufstellen (kein Einhängerland).  
 Kundensseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.  
 Die Glasböden sind für eine bessere Präsentation schrägstellbar.  
 Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
 Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85 %.  
 Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage, Innenwanne und Außenseiten bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygienecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. 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 1.4301, 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).

Kundenseitig mit selbstschließendem Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas. Bediensseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene). Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet.  
 Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

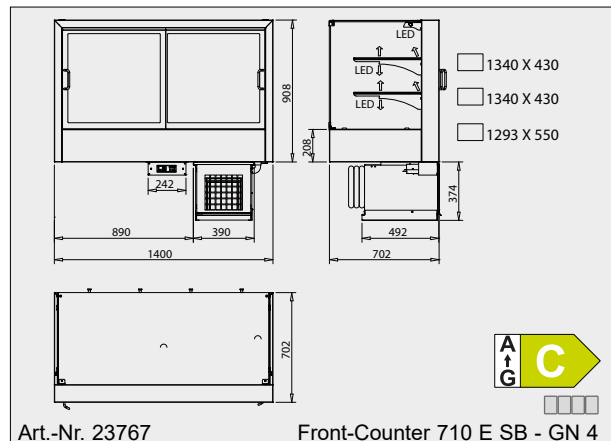
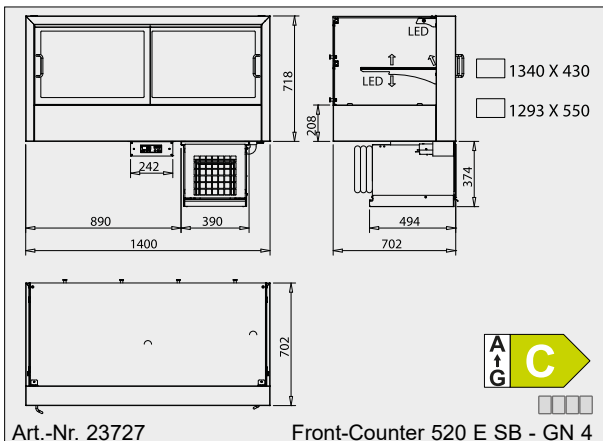
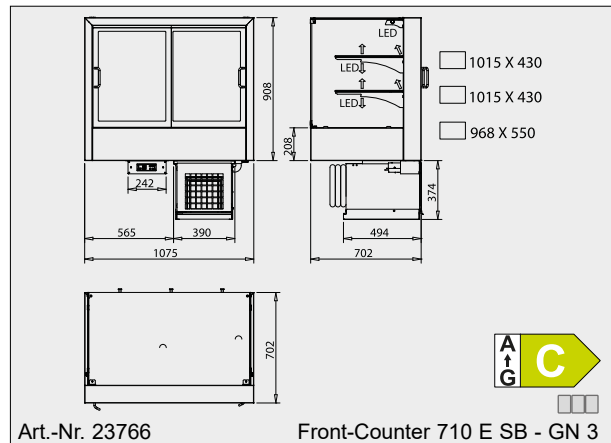
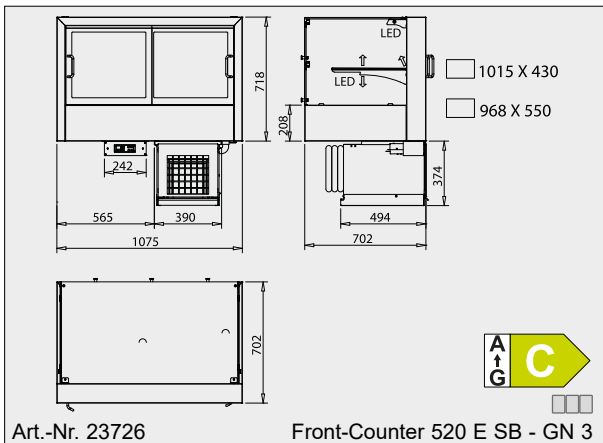
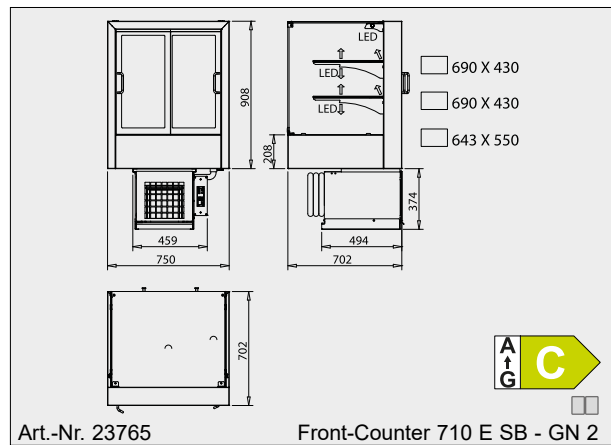
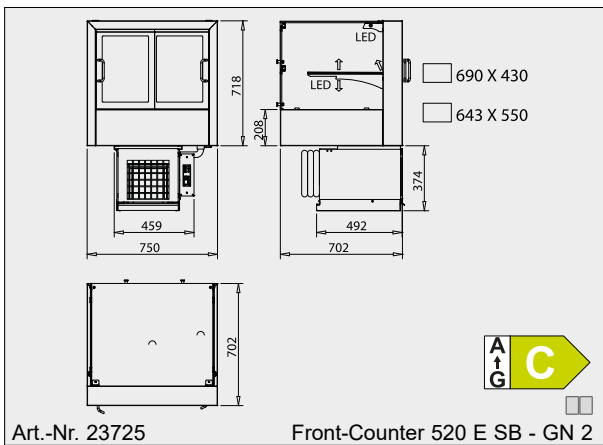
Bei externem Kälteaggregat

- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
  - Abtau- und Temperaturregelung

## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.  
 Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

6  
SB-  
Kühlvitrinen



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



## Front-Counter KO-LS

Vorne offene SB-Version mit flacher Kühlwanne, vorderem Luftschleier und Edelstahl-Außenmantel zum Aufstellen (kein Einhängerland)

<b>ESG-Sicherheitsglas</b> Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas	<b>LED</b> energiesparend und wartungsarm
<b>MOVE-DOWN</b> Patentrechtlich geschützt	<b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
<b>MOVE-AWAY</b> Patentrechtlich geschützt	<b>SPLIT-CONTROL</b> Flaches herausnehmbares Bedienteil



**6**  
SB-Kühlvitrinen

**Tipp:**  
Passender Front-Counter BE (Bedienvitrine), siehe Seite 164.

Front-Counter 520 E KO-LS	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig				
Front-Counter 520 E KO-LS - DT 2	23987	23990	750	702	890 W	230V/940W <input type="checkbox"/>
Front-Counter 520 E KO-LS - DT 3	23988	23991	1075	702	950 W	230V/960W <input type="checkbox"/>
Front-Counter 520 E KO-LS - DT 4	23989	23992	1400	702	1200 W	230V/1230W <input type="checkbox"/>

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
Ausführung bediensseitig mit Drehtüren – kundenseitig offen.

Front-Counter 710 E KO-LS	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	eckig	eckig				
Front-Counter 710 E KO-LS - DT 2	23981	23984	750	702	950 W	230V/950W <input type="checkbox"/>
Front-Counter 710 E KO-LS - DT 3	23982	23985	1075	702	1200 W	230V/1235W <input type="checkbox"/>
Front-Counter 710 E KO-LS - DT 4	23983	23986	1400	702	1600 W	230V/1365W <input type="checkbox"/>

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
Ausführung bediensseitig mit Drehtüren – kundenseitig offen.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>Art.-Nr.</b> 33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 890–1200	33195
Maschinenschutzblende Typ 1600	33265

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Passende GN Preisschienen siehe Seite 206.

# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Getränken und verpackten Speisen.  
 Vorne offene SB-Version mit flacher Kühlwanne und Prallscheibe, vorderem Luftschleier und Edelstahl-Außenmantel zum Aufstellen (kein Einhängerrand).  
 Kundensseitig mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.  
 Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schrägstellbar.  
 Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
 Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85 %.  
 Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage, Innenwanne und Außenseiten bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. 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 1.4301, 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). Kundensseitig offene SB-Version mit vorderem Kaltluftschleier und flacher Kühlwanne mit Prallscheibe.

Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

Bediensseitig Drehtüren aus Isolierglas mit transparenter, geolochter Luftverteilblende. Zur Reinigung des Zwischenraumes ist die Luftverteilblende abklappbar.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
- Abtau- und Temperaturregelung

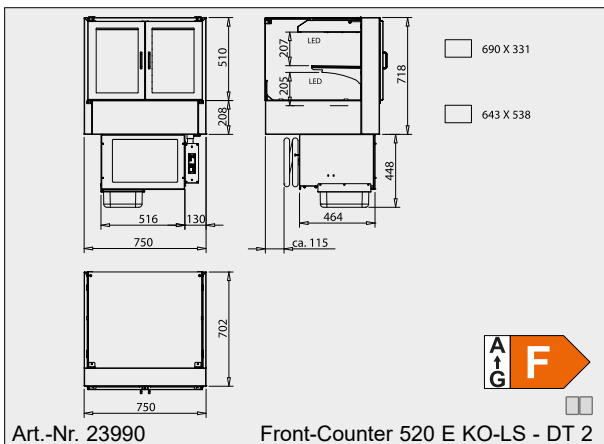
## Ausführung Kälteaggregat

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

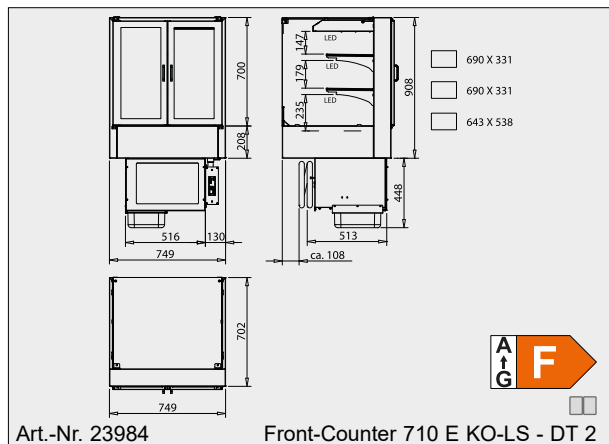
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

Achtung: Auf eine sehr gute Be- und Entlüftung ist bauseits zu achten!

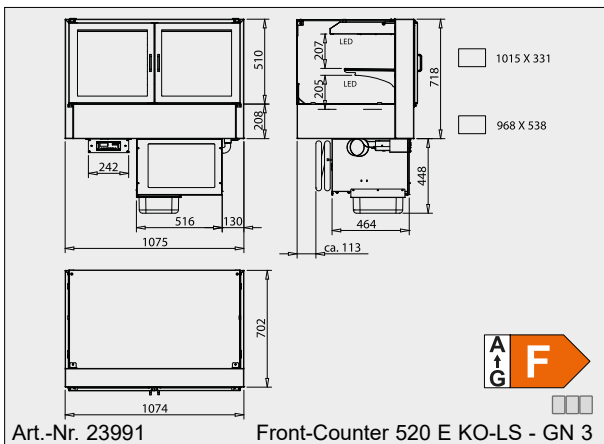
6  
SB-  
Kühlvitrienen



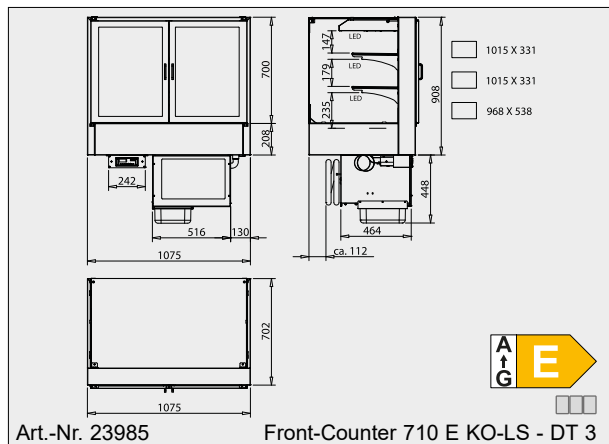
Art.-Nr. 23990 Front-Counter 520 E KO-LS - DT 2



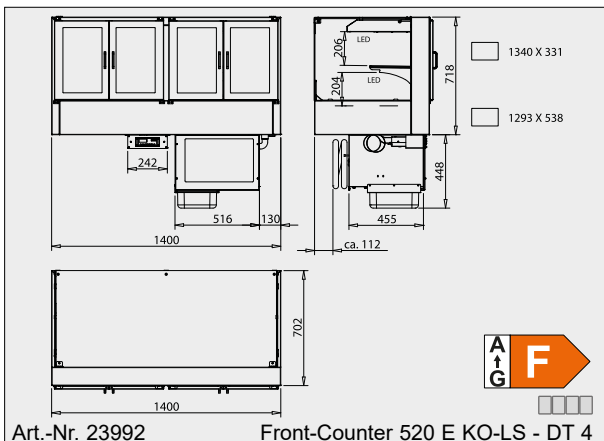
Art.-Nr. 23984 Front-Counter 710 E KO-LS - DT 2



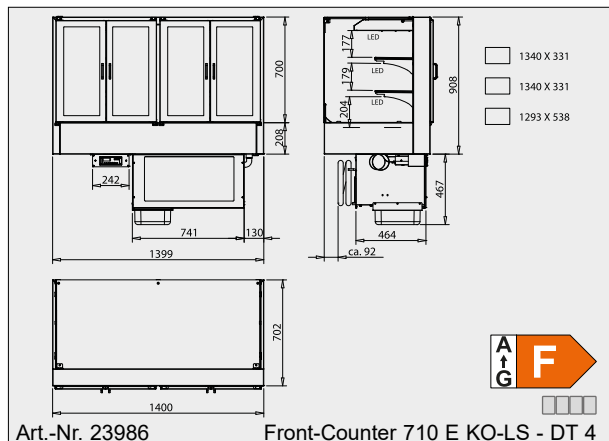
Art.-Nr. 23991 Front-Counter 520 E KO-LS - GN 3



Art.-Nr. 23985 Front-Counter 710 E KO-LS - DT 3



Art.-Nr. 23992 Front-Counter 520 E KO-LS - DT 4



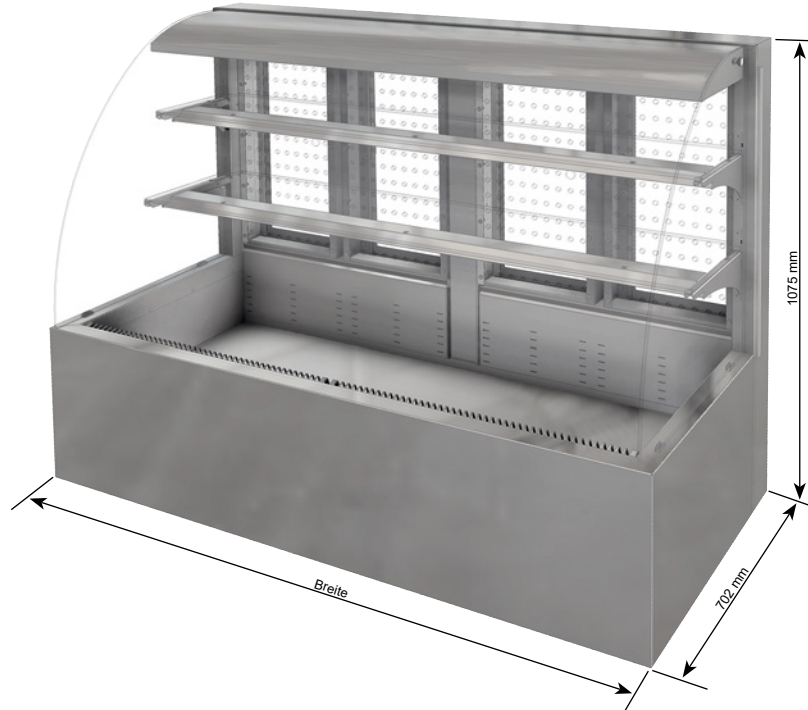
Art.-Nr. 23986 Front-Counter 710 E KO-LS - DT 4

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Front-Counter KO-VT-LS

Vorne offene SB-Version mit vertiefter Kühlwanne, vorderem Luftschleier und Edelstahl-Außenmantel zum Aufstellen (kein Einhängerland)

<b>ESG-Sicherheitsglas</b> Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas	<b>LED</b> energiesparend und wartungsarm
<b>MOVE-DOWN</b> Patentrechtlich geschützt	<b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
<b>MOVE-AWAY</b> Patentrechtlich geschützt	<b>SPLIT-CONTROL</b> Flaches herausnehmbares Bedienteil



**6**  
SB-Kühlvitrinen

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

Front-Counter 520 KO-VT-LS	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg				
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm										
Front-Counter 520 KO-VT-LS - DT 2	23900	23905	23910	23920	23925	23930	750	702	890 W	230V/940W
Front-Counter 520 KO-VT-LS - DT 3	23901	23906	23911	23921	23926	23931	1075	702	950 W	230V/960W
Front-Counter 520 KO-VT-LS - DT 4	23902	23907	23912	23922	23927	23932	1400	702	1200 W	230V/1230W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
Ausführung bedienseitig mit Drehtüren – kundenseitig offen.

Front-Counter 710 KO-VT-LS	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg				
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm										
Front-Counter 710 KO-VT-LS - DT 2	23940	23945	23950	23960	23965	23970	750	702	950 W	230V/950W
Front-Counter 710 KO-VT-LS - DT 3	23941	23946	23951	23961	23966	23971	1075	702	1200 W	230V/1235W
Front-Counter 710 KO-VT-LS - DT 4	23942	23947	23952	23962	23967	23972	1400	702	1600 W	230V/1365W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
Ausführung bedienseitig mit Drehtüren – kundenseitig offen.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert  
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss  
Maschinenschutzblende Typ 890–1200  
Maschinenschutzblende Typ 1600

**Art.-Nr.**

**33196**

**3815**

**33195**

**33265**

Auflageschienen für GN-Behälter, Einlegeböden und Flaschenrutsche:  
per GN 1 (1 Paar; B = 325 mm)

**9880**

Anmerkung: GN1/1- und GN2/4-Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt. Siehe Seite 206.  
Einlegeboden, ungelocht; B = 325 mm

**6413**

Flaschenrutsche Snack-Counter GN 2  
inkl. 10 Warentrenner GN

**Art.-Nr.**

**26467**

Flaschenrutsche Snack-Counter GN 3

**26468**

inkl. 15 Warentrenner GN

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

Warentrenner Flaschenrutsche 520, einzeln

**26457**

Passende GN Preisschienen siehe Seite 206.

# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Getränken und verpackten Speisen.  
 Vorne offene SB-Version mit vertiefter Kühlwanne, vorderem Luftschleier und Edelstahl-Außenmantel zum Aufstellen (kein Einhängerrand).  
 Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.  
 Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schrägstellbar.  
 Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
 Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85 %.  
 Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage, Innenwanne und Außenseiten bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Innerhalb der Wanne 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 (als Zubehör erhältlich) ausgestattet. Hier können GN-Behälter (50–100 mm tief) eingehängt werden oder Einlegeböden (als Zubehör erhältlich) aufgelegt werden.  
 Zur Reinigung des Wannensbodens 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 Wannensbereich für eine Reinigung leicht erreichbar (MOVE-AWAY-FUNKTION).

Kundenseitig offene SB-Version mit vorderem Kaltluftschleier und vertiefter Kühlwanne. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**

Bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas mit transparenter, gelochter Luftverteiblende. Zur Reinigung des Zwischenraumes ist die Luftverteiblende abklappbar.

### Bei externem Kälteaggregat

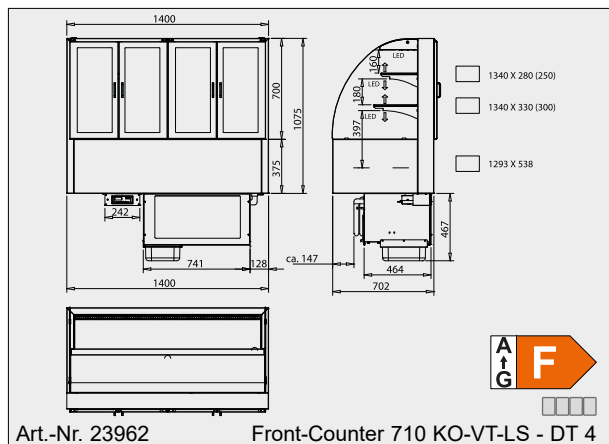
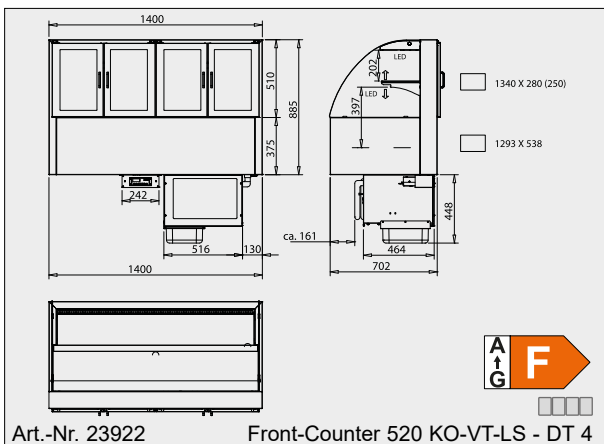
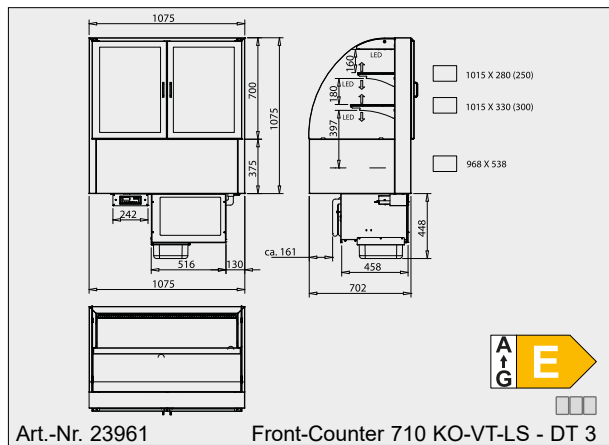
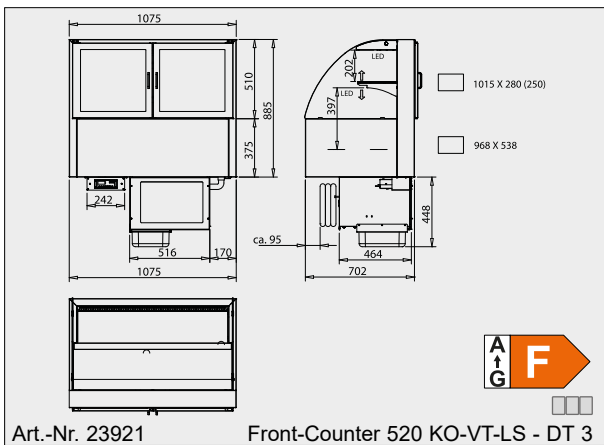
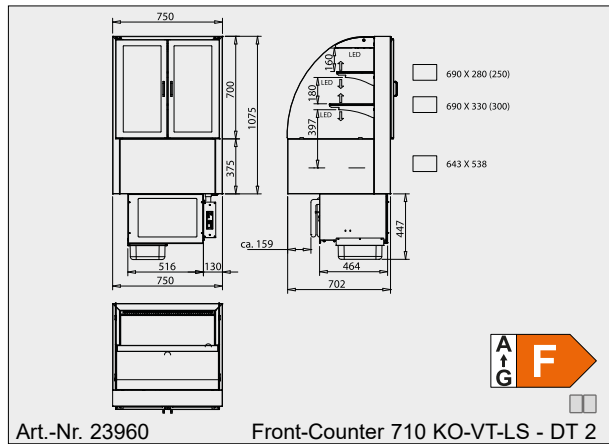
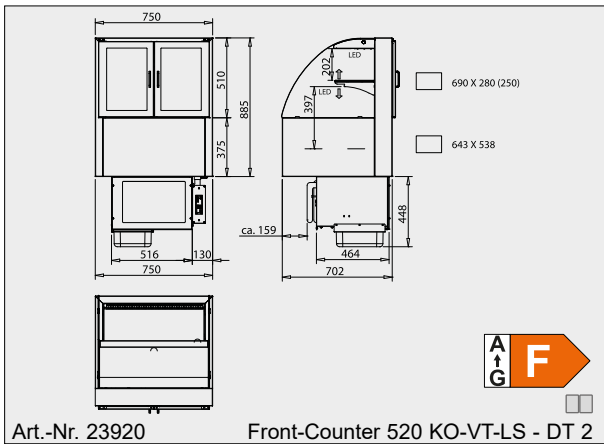
- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
  - Abtau- und Temperatursteuerung

## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.  
 Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

Achtung: Auf eine sehr gute Be- und Entlüftung ist bauseits zu achten!

**6**  
SB-  
Kühlvitрины



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter SB-EHB

SB-Kühlvitrine für Einhandbedienung

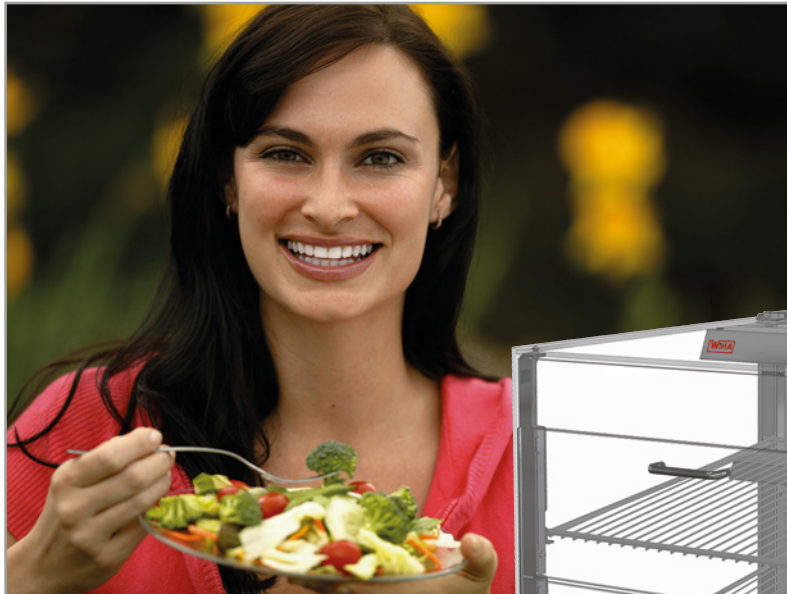
**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
SB-Klappen aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
MOVE-DOWN  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
MOVE-AWAY  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
LED  
energiesparend und wartungsarm

**WiHA**  
LONG-LIFE  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates



**Bevorzugte Anwendung:**  
Snacks, belegte Brötchen, Patisserie.

**WiHA**  
SPLIT-CONTROL  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.



**6**  
SB-Kühlvitрины

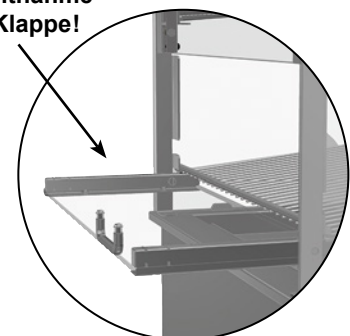
### SB-Kühlvitrine für Einhandbedienung

- SB-Klappen nach unten öffnend
- Helle LED-Beleuchtung (4000 K), auf Wunsch auch mit warmer Lichtfarbe (2700 K) lieferbar
- Zuverlässige Umluftkühlung
- Leuchtstarke LED-Beleuchtung
- Einfache Reinigung durch Liftverdampfer
- Bedienseitiger rechter Drehtüranschlag wechselbar
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)

**Tipp:**  
Passende Warmhaltevitрины finden Sie auf Seite 274.

Bei dieser Kühlvitrine wird für die Warenentnahmen nur eine Hand benötigt. Somit ist sie besonders für kleine SB-Thekenanlagen ohne Tabletrutsche geeignet. In einer Hand kann ein Tablett oder eine Verpackungstüte gehalten werden, mit der anderen Hand kann die Ware entnommen werden.

**Einfache Warenentnahme nach Öffnen der Klappe!**



### Optimale Präsentation und lange Warenfrische

In der Kühlvitrine Snack-Counter SB-EHB werden Ihre Produkte ansprechend präsentiert. Die gleichmäßige Umluftkühlung gewährleistet eine lange Warenfrische. Die Temperatur ist von 5 °C bis 12 °C einstellbar.

# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



<b>Snack-Counter 520 SB-EHB</b>  SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	 eckig	 eckig			
Snack-Counter 520 SB-EHB - DT 1.5	33338	8076	587	370 W	230V/325W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

<b>Snack-Counter 710 SB-EHB</b>  SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	 eckig	 eckig			
Snack-Counter 710 SB-EHB - DT 1.5	33339	8083	587	370 W	230V/325W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

6  
SB-  
Kühlvitrinen

## Sonderzubehör

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

Art.-Nr.

33266

3815

8179

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücke und Snacks. Kundenseitig mit SB-Klappen, nach unten öffnend, bediensseitig mit Drehtür versehen. Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85 %.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Innerhalb der Wanne befinden sich ein großzügig bemessener Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine geschlossene Dekorfläche aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet.

Zur Reinigung des Wannensbodens ist der Umluftverdampfer nach Entnahme des unteren Gitterrostes hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Für eine einfache Reinigung des Verdampfers lässt sich dieser von dem Vitrinenboden nach unten klappen (MOVE-DOWN-FUNKTION). Nach dem Wegschwenken des Vitrinenbodens ist der hintere Wannensbereich für eine Reinigung leicht erreichbar (MOVE-AWAY-FUNKTION). Kundenseitig mit nach unten aufschwenkenden SB-Entnahmeklappen aus ESG-Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist

oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau durch Einhängerand. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

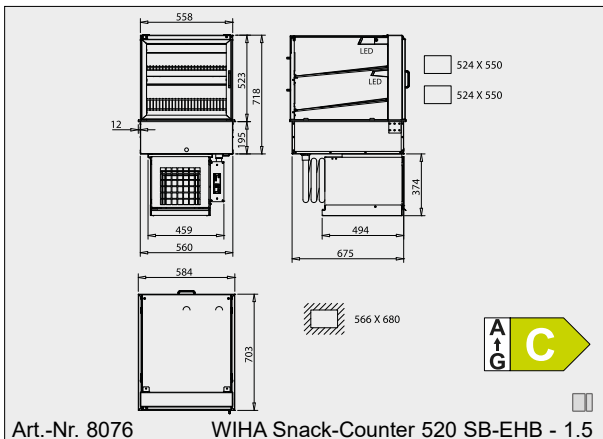
Bediensseitig mit Drehtür aus Isolierglas, Türanschlag wechselbar.

Bei externem Kälteaggregat

- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
  - Abtau- und Temperatursteuerung

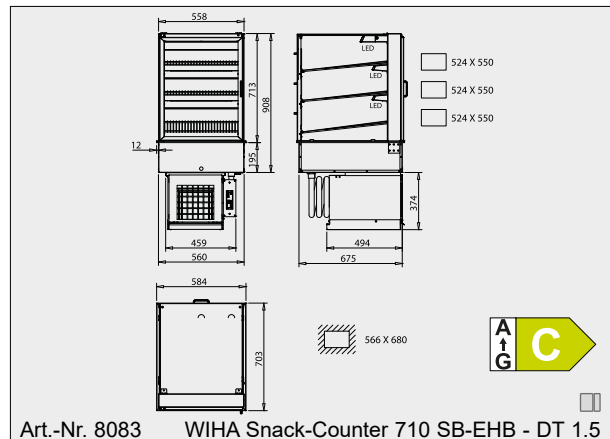
## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Art.-Nr. 8076

WIHA Snack-Counter 520 SB-EHB - 1.5



Art.-Nr. 8083

WIHA Snack-Counter 710 SB-EHB - DT 1.5

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

## Snack-Counter MULTI

Kühlvitrine für Bedienung und SB

<b>FRISCHE-SYSTEM</b> <small>(Sonderzubehör)</small> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>MOVE-AWAY</b> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>SPLIT-CONTROL</b> <small>Flaches herausnehmbares Bedienteil</small>
---	--	---

<b>ESG-Sicherheitsglas</b> <small>Frontscheibe, Seitenscheiben aus hochbelastbarem ESG-Glas</small>	<b>LED</b> <small>energiesparend und wartungsarm</small>
--	---

<b>MOVE-DOWN</b> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>LONG-LIFE</b> <small>Längere Lebensdauer des Kälteaggregates</small>
--	--

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.



**6**  
SB-Kühlvitri-  
nen

### Snack-Counter MULTI

- **Einschiebbares Frontglas:** Als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine nutzbar
- **Mit 430 mm oder 520 mm hohem Glasaufbau** lieferbar
- **Optische Warenverdopplung** durch verspiegelte Innentüren
- **Mit leuchtstarker LED Beleuchtung**

**Tipp:** Optisch passend zu den Warmhaltevitri-  
nen der Serie Snack-Counter STEAM MULTI,  
siehe Seite 254.

### Multifunktionale Kühlvitrine als Bedienvitrine oder als SB-Vitrine nutzbar

Multifunktionale Kühlvitrine zum Kühlen von Speisen in 50 mm bis 150 mm tiefen GN-Schalen.

Diese Vitrine kann je nach dem aktuellen Bedarf als Bedienvitrine oder für die Selbstbedienung verwendet werden. Für die Selbstbedienung wird die Frontscheibe einfach nach oben hin eingeschoben und dient in dieser Position gleichzeitig als Hustenschutz.

Die bedienseitigen Drehtüren sind aushängbar, so dass ein rascher Abverkauf einfach möglich wird.

Perfekt kombinierbar ist der Snack-Counter MULTI mit den Warmhaltevitri-  
nen der Serie Snack-Counter STEAM MULTI, da der obere Aufbau optisch gleich ist.

Snack-Counter 430 MULTI	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Höhe Glasaufsatz 430 mm	<b>eckig</b>	<b>eckig</b>			
Snack-Counter 430 MULTI - 1.5 *	26528	26532	585	370 W	230V/325W
Snack-Counter 430 MULTI - 2 *	26529	26533	748	370 W	230V/325W
Snack-Counter 430 MULTI - 3	26530	26534	1072	370 W	230V/340W
Snack-Counter 430 MULTI - 4	26531	26535	1398	450 W	230V/400W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

Snack-Counter 520 MULTI	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Höhe Glasaufsatz 520 mm	<b>eckig</b>	<b>eckig</b>			
Snack-Counter 520 MULTI - 1.5 *	26536	26540	585	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 MULTI - 2 *	26537	26541	748	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 MULTI - 3	26538	26542	1072	370 W	230V/340W
Snack-Counter 520 MULTI - 4	26539	26543	1398	450 W	230V/400W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.  
\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



## Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>Art.-Nr.</b>	
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>33196</b>	
Maschinenschutzblende Typ 370/450	<b>3815</b>	
	<b>33194</b>	

**Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub>** **10197**  
(siehe Seite 404)

**Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 126.

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 **6219**  
im GN 1/1-Raster  
Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm **1025**

## Beschreibung

Umluftkühlvitrine zum Kühlen von Speisen in 50 mm bis 150 mm tiefen Gastro-Norm-Behältern und auf optional lieferbaren Einlegeböden. Ausführung mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas, wahlweise einsetzbar für den Bedienbetrieb oder für die Selbstbedienung.

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 %.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabebetten.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bodenträger (als Zubehör erhältlich) 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).

Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm	<b>Art.-Nr.</b>	<b>3010</b>
Zwischensteg GN 1/3 längs mit fixierter Position	<b>6212</b>	
Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden	<b>6158</b>	
Vitrinengröße je GN 1 (1 Paar)	<b>10507</b>	
Vitrinengröße GN 1.5 (1 Paar)		

Anmerkung: GN1/1- und GN2/4-Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt.

Einlegeböden, ungelocht; B=325 mm, GN 1 **6218**  
Einlegeböden, ungelocht; B=486 mm, GN 1.5 **10506**  
(Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)  
Passende Preisschienen sind auf Anfrage erhältlich.



Die Kühlvitrine ist als Bedienungs- oder Selbstbedienungs- vitrine nutzbar. Für den SB-Betrieb ist die kundenseitige Frontscheibe aufschwenkbar und nach oben einschiebbar, so dass ein Hustenschutz entsteht und die Vitrine dann als Selbstbedienungs- vitrine nutzbar ist.

Frontscheiben, Seitenscheiben und das Deckglas bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb der Warenauslage eine geschützte LED-Leuchte montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängendarm.

Eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung ist bedienseitig oberhalb der Drehtüren montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar.  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**

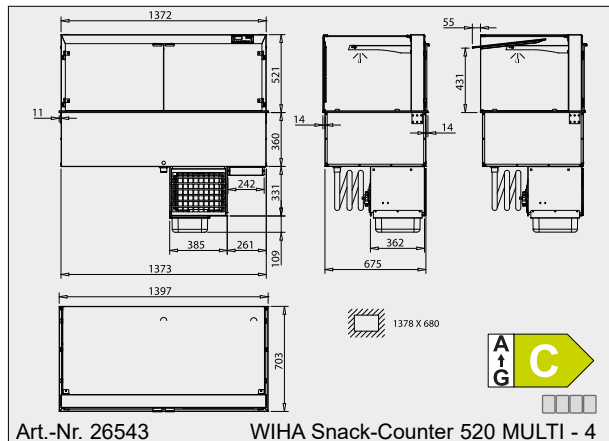
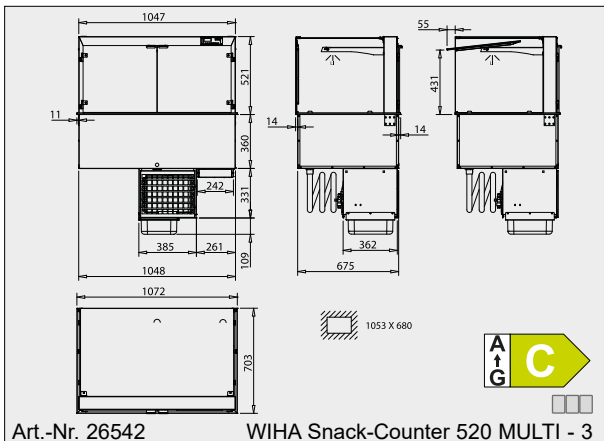
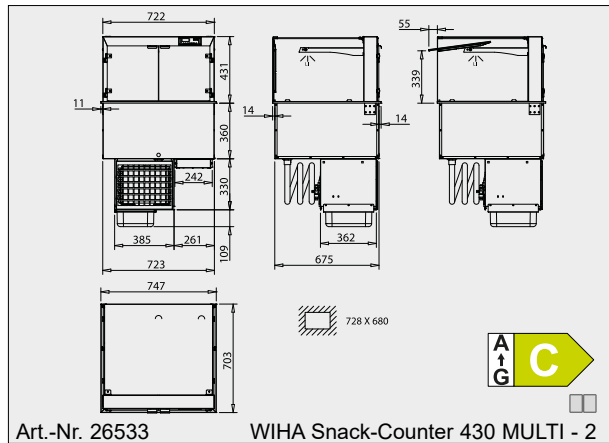
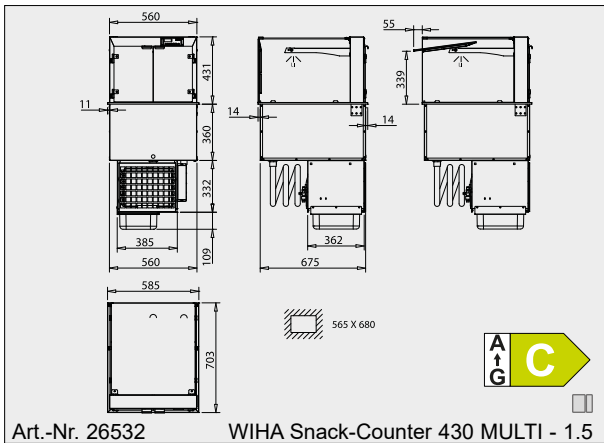
Bedienseitig mit Drehtüren, die auf der Innenseite spiegelnd ausgeführt sind, jedoch von der Außenseite durchsichtbar (Spionglas) sind. Die Drehtüren sind einfach aushängbar, so dass eine schnellere und einfachere Bedienung zu verkaufstarken Zeiten möglich ist.

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.  
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



## Snack-Counter MULTI DISPENSER

Kühlvitrine für Getränke mit Flaschenrutsche – für Bedienung und SB



**6**  
SB-Kühlvitrinen

### Snack-Counter MULTI DISPENSER

- Einschiebbares Frontglas: Als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine nutzbar
- Mit 430 mm oder 520 mm hohem Glasaufbau lieferbar
- Optische Warenverdopplung durch verspiegelte Innentüren
- Mit leuchtstarker LED Beleuchtung

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Verkaufsvitrine für Flaschen mit kontinuierlichem Warendruck

Multifunktionale Flaschen-Verkaufsvitrine für den umsatzstarken Getränkeverkauf. Warenauslage mit optimaler Ausnutzung für die Aufnahme von bis zu 72/112 Getränkeflaschen.

Mit der integrierten Flaschenrutsche und dem nachrutschenden Flaschenvorrat ist im SB-Betrieb bis zur letzten Flasche eine leichte Entnahme möglich.

Diese Vitrine ist einzeln für den umsatzstarken Getränkeverkauf und in Kombination mit den WIHA Kühl- und Warmhaltevitrienen der Snack-Counter MULTI-Serie mit identischem Glasaufbau kombinierbar.

Der Snack-Counter MULTI DISPENSER kann je nach dem aktuellen Bedarf als Bedienvitrine oder für die Selbstbedienung eingesetzt werden. Für die Selbstbedienung wird die Frontscheibe einfach nach oben in die selbsthaltende Position eingeschoben.

Snack-Counter 430 MULTI DISPENSER	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Höhe Glasaufsatz 430 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter 430 MULTI DISPENSER - 2	33107	33108	748	370 W	230V/325W
Snack-Counter 430 MULTI DISPENSER - 3	33109	33110	1072	370 W	230V/340W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Snack-Counter 520 MULTI DISPENSER	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Höhe Glasaufsatz 430 mm	eckig	eckig			
Snack-Counter 520 MULTI DISPENSER - 2	33111	33112	748	370 W	230V/325W
Snack-Counter 520 MULTI DISPENSER - 3	33113	33114	1072	370 W	230V/340W

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung

## Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>Art.-Nr.</b>	
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>33196</b>	
Maschinenschutzblende Typ 370	<b>3815</b>	
	<b>33194</b>	

**Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub>** **10197**  
(siehe Seite 404)

Warentrenner Flaschenrutsche 430/520, einzeln **Art.-Nr.** **26457**

## Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine für den Verkauf von Getränkeflaschen oder Getränkedosen. Die Warenauslage besteht aus einer geneigten Flaschenrutsche für nachrutschenden Flaschenvorrat. Ausführung mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas, wahlweise einsetzbar für den Bedienbetrieb oder für die Selbstbedienung.

Bei SB-Betrieb mit kondensseitig 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%.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabestellen.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 zum Kunden geneigte Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet. Auf dieser Warenauslage liegt eine stabile Flaschenrutschebene auf. Flaschenrutschebene mit Aufnahmen zum Einstecken von Warentrennbügel passend zum Warentyp.

Nach der Entnahme der unteren Warenauslage mit Flaschenrutschebene, ist zur Reinigung der Tauwasserwanne der Umluftverdampfer mit den 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).

Die Kühlvitrine ist als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine nutzbar. Für den SB-Betrieb ist die kundenseitige Frontscheibe aufschwenkbar und nach oben einschiebbar, so dass ein Hustenschutz entsteht und die Vitrine dann als Selbstbedienungsvitrine nutzbar ist.

Frontscheiben, Seitenscheiben und das Deckglas bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb der Warenauslage eine geschützte LED-Leuchte montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung ist bedienseitig oberhalb der Drehtüren montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar.  
**Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.**

Bedienseitig mit Drehtüren, die auf der Innenseite spiegelnd ausgeführt sind, jedoch von der Außenseite durchschaubar (Spionglas) sind. Die Drehtüren sind einfach aushängbar, so dass eine schnellere und einfachere Bedienung zu verkaufstarken Zeiten möglich ist.

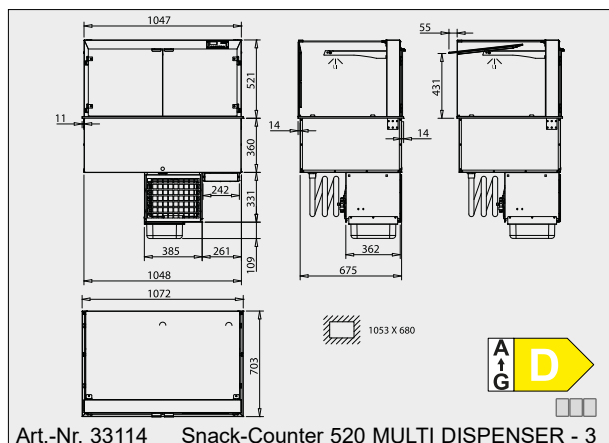
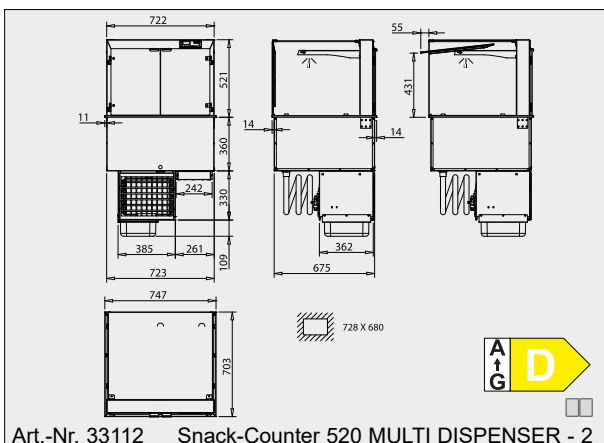
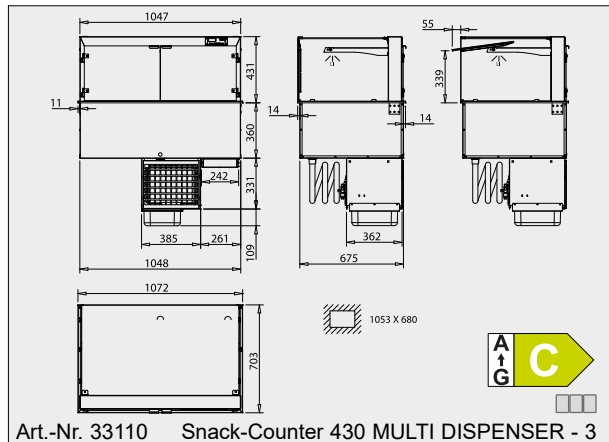
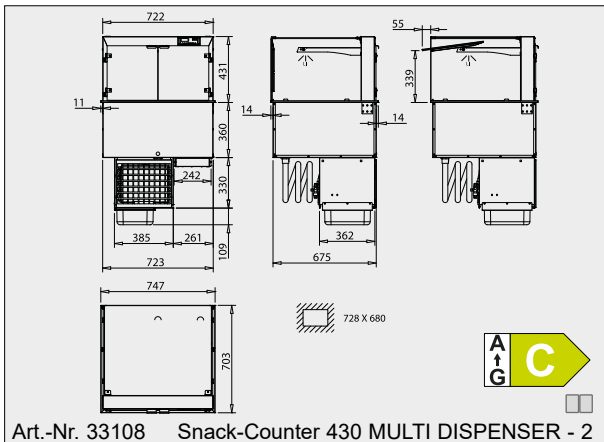
### Bei externem Kälteaggregat

- 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.  
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

**6**  
SB-  
Kühlvitrinen



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter 430 KO-VT-RG

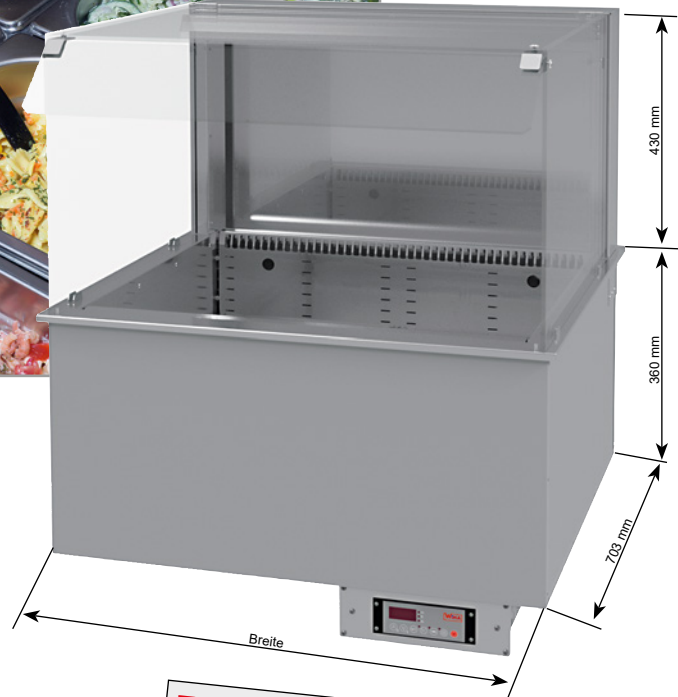
Vorne offene SB Version mit vertiefter Wanne und geschlossener Rückwand

- WiHA**  
**ESG-Sicherheitsglas**  
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas
- WiHA**  
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt
- WiHA**  
**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt
- WiHA**  
**LED**  
energiesparend und wartungsarm



**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil



**6**  
SB-Kühlvitri-  
nen

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Snack-Counter 430 KO-VT-RG

- Optische Warenverdopplung durch verspiegelte Rückwand
- Mit leuchtstarker LED Beleuchtung
- Für 50 mm bis 150 mm tiefe GN-Schalen geeignet
- Optional höhenverstellbarer Auflageboden lieferbar

**Tipp:**  
Diese SB-Kühlvitrine ist perfekt kombinierbar mit der Warmhaltevitrine Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG auf Seite 276.

Snack-Counter 430 KO-VT-RG	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	eckig	eckig			
SB-Version Höhe Glasaufsatz 430 mm					
Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 1.5	33207	33211	585	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 2	33208	33212	748	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 3	33209	33213	1072	370 W	230V/340W <input type="checkbox"/>
Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 4	33210	33214	1398	450 W	230V/400W <input type="checkbox"/>

Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale lose  
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss

**Art.-Nr.**  
**3819**  
**3815**

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 **6219**  
Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm **1025**  
Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm **3010**  
Zwischensteg GN 1/3 längs mit fixierter Position **6212**

**Art.-Nr.**  
Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden  
Vitrinengröße je GN 1 (1 Paar) **6158**  
Vitrinengröße GN 1.5 (1 Paar) **10507**  
Anmerkung: GN1/1- und GN2/4-Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt.  
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1 **6218**  
Einlegeboden, ungelocht; B=486 mm, GN 1.5 **10506**  
(Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)  
Passende Preisschienen sind auf Anfrage erhältlich.

# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



## Beschreibung

Umluftkühlvitrine zum Kühlen von Speisen in 50 mm bis 150 mm tiefen Gastro-Norm-Behältern und auf optional lieferbaren Einlegeböden. Ausführung mit vertiefter Kühlwanne und geschlossener Rückwand mit Spiegel zur Warenvervielfachung. Kundenseitig offen mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.

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

Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85 %.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit einer Lochung für höhenverstellbare Bodenträger (als Zubehör erhältlich) 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 mit 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 Rückwand besteht aus Sicherheitsglas und beinhaltet einen Spiegel für die Warenvervielfachung. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb der Warenauslage eine geschützte LED-Leuchte montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

Bei externem Kälteaggregat

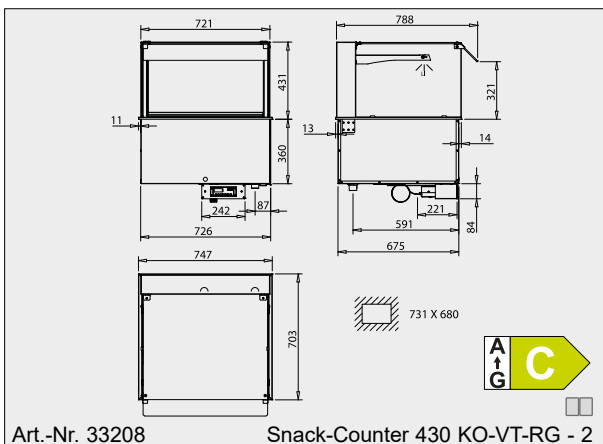
Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperaturregelung

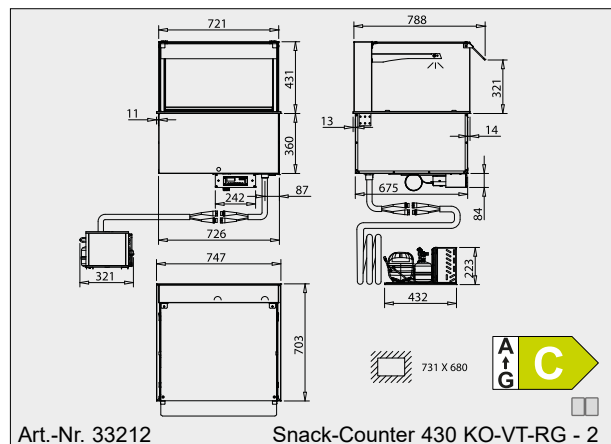
## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlvitrine verbunden. In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.

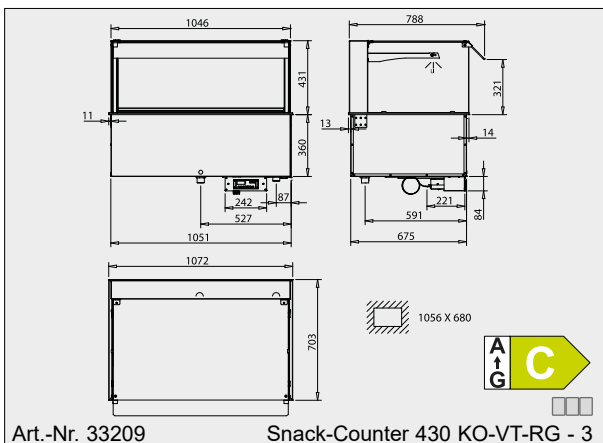
6  
SB-  
Kühlvitri-  
nen



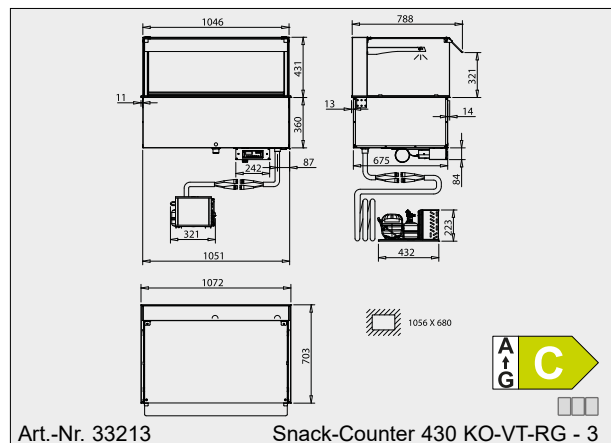
Art.-Nr. 33208 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 2



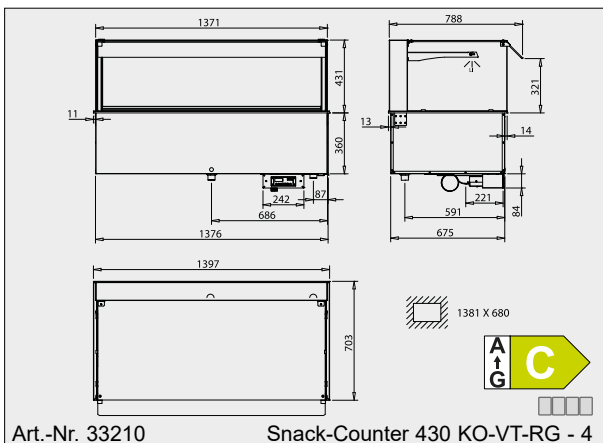
Art.-Nr. 33212 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 2



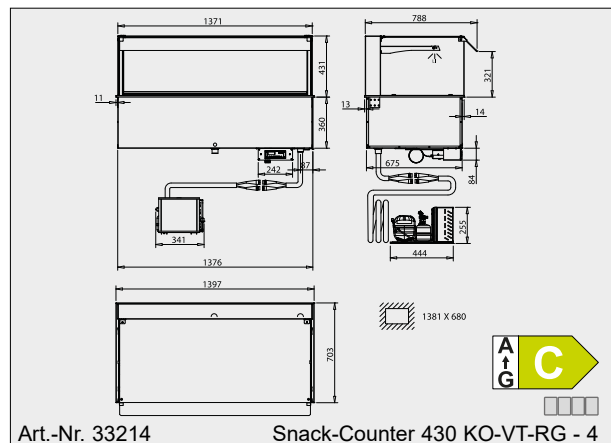
Art.-Nr. 33209 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 3



Art.-Nr. 33213 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 3



Art.-Nr. 33210 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 4



Art.-Nr. 33214 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 4

Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Salatbar 260 SB

Salate ansprechend präsentieren



**6**  
SB-Kühlvitrinen

### Salatbar 260 SB

- Hervorragende Warensicht mit vierseitigem ESG-Glasaufbau
- Beste Warenpräsentation durch rückseitigen Spiegel
- Einfach zu öffnende Entnahmeklappe (Gasdruckfeder)
- Mit Hygieneschutz bei offener Entnahmeklappe
- Leuchtstarke und energiesparende LED-Beleuchtung
- Bis zu einer Länge von 2,7 m (GN 8) lieferbar
- Langanhaltende Frische mit Umluftkühlung
- Einfaches Reinigen mit Liftverdampfertechnik, MOVE-DOWN und MOVE-AWAY

Das abgebildete Thekenmöbel und das abgebildete Zubehör gehören nicht zum Lieferumfang.

### Salate ansprechend präsentieren!

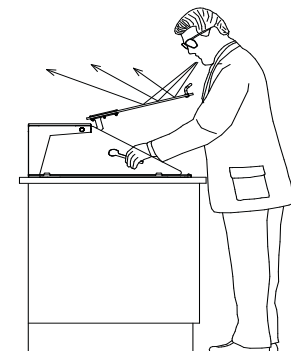
Ob in der Salat Abteilung des Supermarktes, dem Frühstücksbuffet im Hotel oder im Restaurant: in der Salatbar 260 SB werden knackige Salate hygienisch frisch präsentiert.

Eine nachhaltige Produktwahrnehmung wird durch die transparente Bauweise mit vierseitigem ESG-Glasaufbau, rückseitig montiertem Spiegel und dem oberen leuchtstarken LED-Lichtband unterstützt.

Die Warenentnahme ist besonders einfach: die gasfederunterstützten ESG-Entnahmeklappen mit stabilem Metallgriff ermöglichen die einfache Zugänglichkeit.

**Mit Hygieneschutz entsprechend DIN 18865-4 bei Entnahmestellung der SB-Klappen!**

So ist die Ware selbst bei geöffneter Glasklappe während der Warenentnahme hygienisch geschützt.



Mit Hygieneschutzfunktion!

Die gründliche Reinigung der Umluftkühlung ist mit der Liftverdampfertechnik und den Funktionen MOVE-DOWN, MOVE-AWAY einfach möglich.

Optional ist zusätzlich das WIHA-FRISCHE-SYSTEM lieferbar. Dieses System beinhaltet eine hochwirksame Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung.

Als weiteres Zubehör ist ein Saucenpresenter GN 2/4 mit drei Edelstahlbehältern, den Beschriftungsträgern und passenden Saucenkellen lieferbar. Der Saucenpresenter ist passend zu den GN-Einsätzen beliebig in der Kühlung positionierbar.



Praktischer Saucenpresenter mit drei Edelstahlbehältern.

# 6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung



Salatbar 260 SB SB-Version Höhe Glasaufsatz 260 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung (montiert im Unterbauegehäuse)	Mit Kälteaggregat und Steuerung (über Kupplungen verbunden)	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
	extern	UTB	Kältekupplung				
Salatbar 260 SB 2 *	12881	12887	12893	745	370 W	230V/285W	■
Salatbar 260 SB 3	12880	12888	12894	1070	450 W	230V/340W	■■
Salatbar 260 SB 4	12882	12889	12895	1395	605 W	230V/425W	■■■
Salatbar 260 SB 5	12883	12890	12896	1720	825 W	230V/675W	■■■■
Salatbar 260 SB 6	12884	12891	12897	2045	1060 W	230V/1090W	■■■■■
Salatbar 260 SB 7	12885	12892	12898	2375	1060 W	230V/1090W	■■■■■■
Salatbar 260 SB 8	12886	---	12899	2700	1260 W	230V/1350W	■■■■■■■

Die Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

## Sonderzubehör

Saucenpräsentier dreifach, GN 2/4

(inkl. drei Preisschildträger, drei Salatsaucenbehälter und drei passende Kellen)

Salatsaucenbehälter 1,3 l aus Edelstahl, einzeln

Saucenkelle, einzeln

Kondenswasserschale unterhalb montiert

Abflussverschraubung 1 1/4" für bauseitigen Abfluss

Art.-Nr.

10364

8033

12910

33196

3815

Maschinenschutzblende Typ 370–825 für Modell 2–5

Maschinenschutzblende Typ 1060 für Modell 6, 7

Art.-Nr.

33194

33195

Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub>

(Preis je Luftkühler, ab Modell 6 mit 2 Luftkühlern, siehe Seite 404)

10197

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

Einlegeboden 1/1 GN, gelocht

Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm

Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm

Zwischensteg GN 1/1 längs mit fixierter Position im GN 1/1-Raster

6218

6217

1025

3010

6219

Bis Größe 7 GN ist als Zubehör lieferbar:

Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)

(bei Größe 8 GN ist SPLIT-CONTROL im Lieferumfang enthalten)

12219

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 126.

6

SB-Kühlvitrinen

## Beschreibung

Salatbar für die Selbstbedienung mit Schwingöffner aus Einscheibensicherheitsglas zum Kühlen von Salat und anderen Lebensmitteln in Gastro-Norm-Behältern (50–150 mm tief) und auf optional lieferbaren Einlegeböden.

Temperatur < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabeteiken.

## Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern ausgestattet. Hier können GN-Behälter 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. Zur Reinigung der Verdampferfläche kann der Verdampfer bei geöffnetem Innenboden nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann der Innenboden nach vorne hochgezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).

Der obere Glasaufbau beinhaltet eine verspiegelte Rückwand, die geneigt zwischen seitlichen Konsolen montiert ist. Oberhalb der Rückwand ist eine Glasborde montiert, an welcher eine zum Kunden pulfförmig geneigte Öffnungsebene aus Einscheibensicherheitsglas anschließt. Ein leichtes Öffnen und Schließen wird durch seitlich montierte Gasdruckfedern ermöglicht. In der oberen Öffnungsstellung mit Hustenschutzfunktion entsprechend DIN 18865-4. Für eine gute Beleuchtung ist eine geschützte LED-Beleuchtung (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert.

Einfacher Einbau durch Einhängerand. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A

- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

## Ausführung Kälteaggregat

Ausführung Kälteaggregat montiert im Unterbauegehäuse:

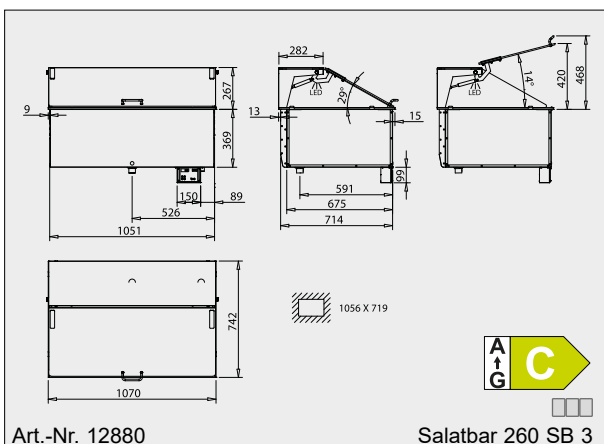
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert (bis Größe GN 7 Steuerung TMP 620, bei Größe GN 8 Steuerung TMP 630 SPLIT). Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar.

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

Ausführung Salatbar über Kältekupplungen mit Kälteaggregat verbunden:

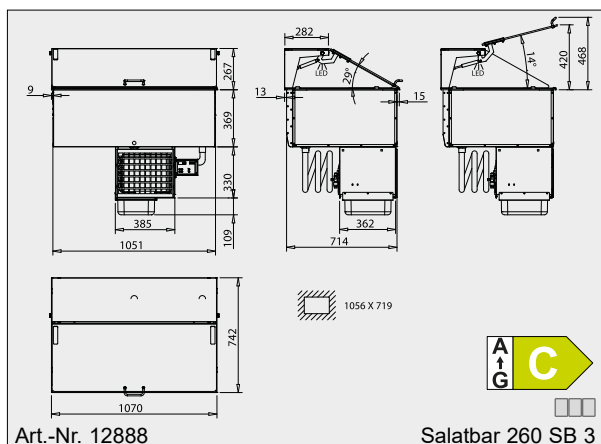
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Salatbar verbunden. Zur Steuerung wird eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird (bis Größe GN 7 Steuerung TMP 620, bei Größe GN 8 Steuerung TMP 630 SPLIT). In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

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



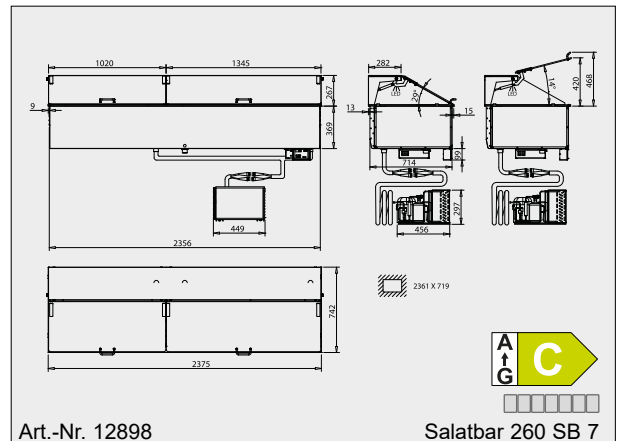
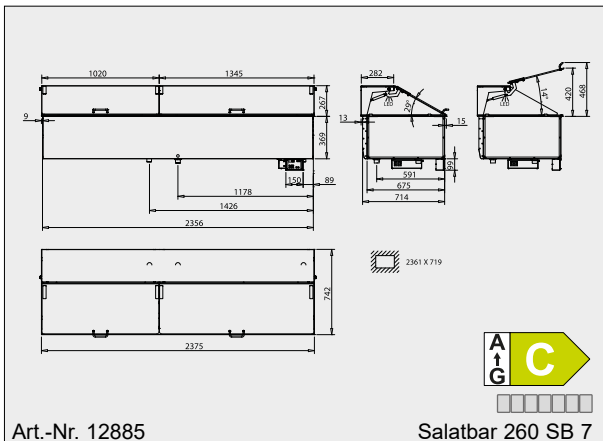
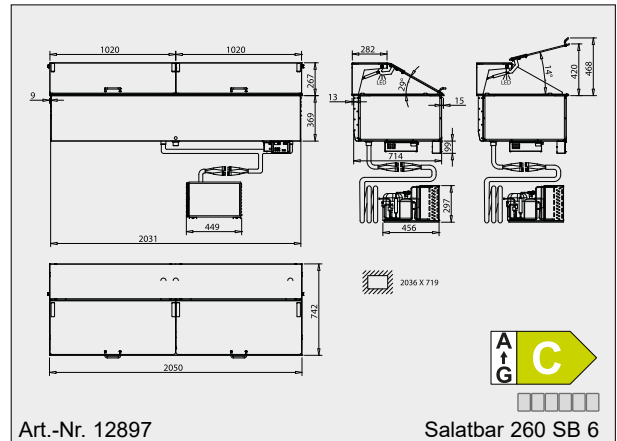
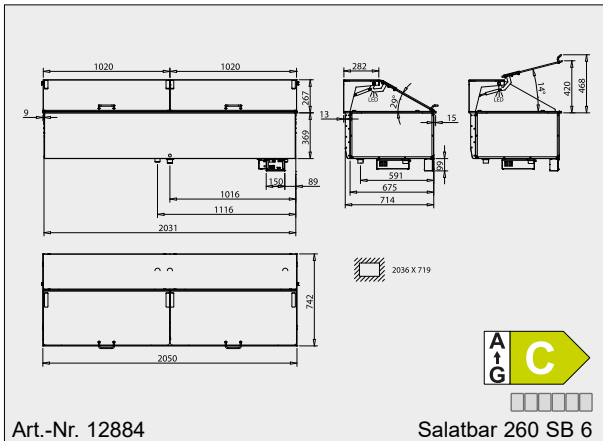
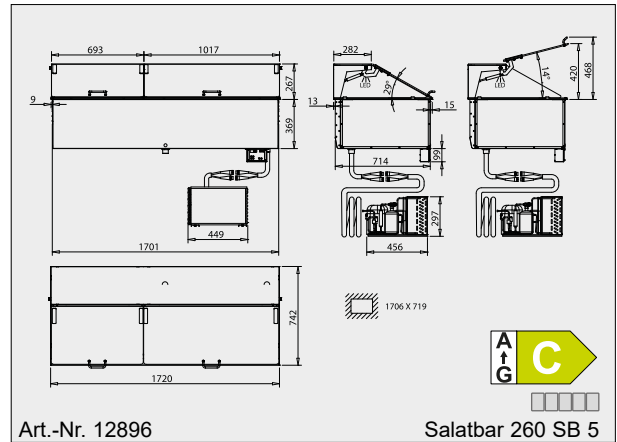
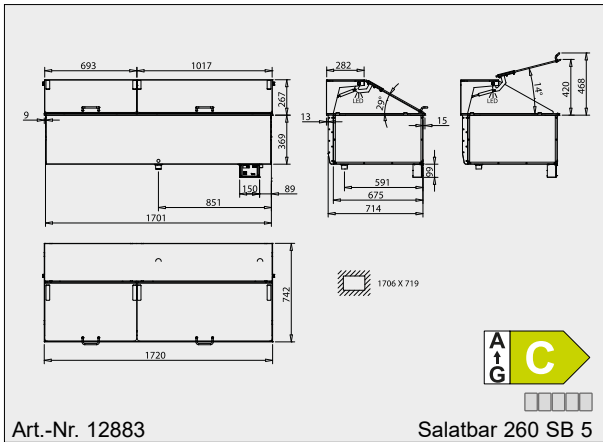
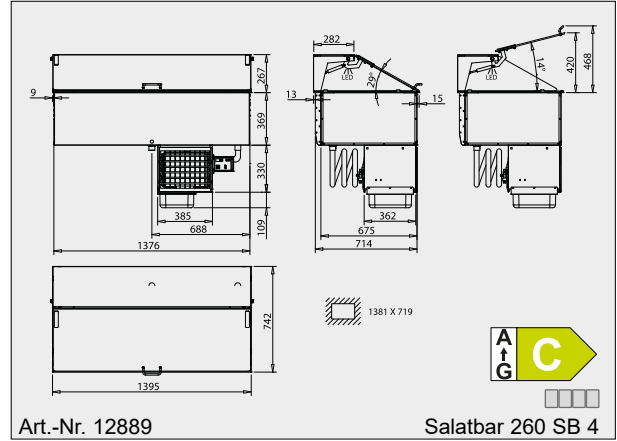
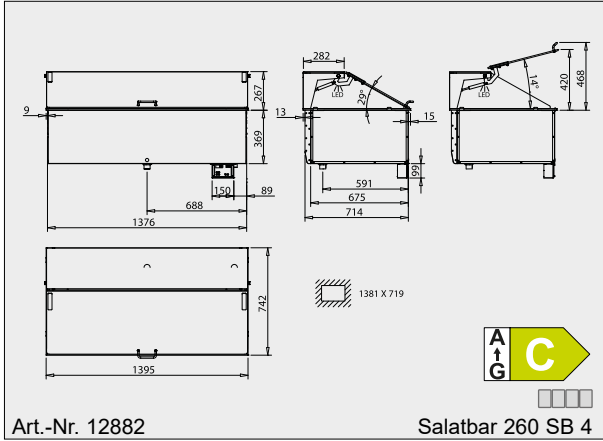
Art.-Nr. 12880

Salatbar 260 SB 3



Art.-Nr. 12888

Salatbar 260 SB 3



**6**  
SB-  
Kühlvitri-  
nen

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.







## Snack-Counter 520/710

Universelle Einbau-Kühlvitrine für die meisten Anwendungen

- Gerätetiefe 705 mm
- ESG-Einfachverglasung
- Gebogenes, eckiges oder schräges ESG-Frontglas
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen (520 mm oder 710 mm hoher Glasaufbau)



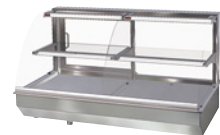
KOMBI	Bedienvitrine, <b>Kombi</b> nation gekühlt/ungekühlt	Seite 232
KOMBI	Bedienvitrine, <b>Kombi</b> nation gekühlt/ungekühlt	Seite 234

**7**  
Kombinations-  
vitrinen

## Euro-Counter 520/710

Universelle Einbau-Kühlvitrine für die meisten Anwendungen

- Gerätetiefe 795 mm
- ESG-Einfachverglasung
- Gebogenes, eckiges oder schräges ESG-Frontglas
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen (520 mm oder 710 mm hoher Glasaufbau)



KOMBI	Bedienvitrine, <b>Kombi</b> nation gekühlt/ungekühlt	Seite 236
-------	--	-----------

## Snack-Counter KOMBI HEISS+KALT

Multifunktionale Kombination aus Warmhaltevitrine und Umluft-Kühlvitrine

- Für Gastro-Norm-Behälter oder höhenverstellbare Einlegeböden
- ESG-Einfachverglasung
- Eckiges ESG-Frontglas
- 430 mm und 520 mm hoher Glasaufbau



KOMBI HK 430 MULTI	<b>SB-</b> oder Bedienvitrine, <b>Kombi</b> nation warm + gekühlt	Seite 238
KOMBI HK 520	Bedienvitrine, <b>Kombi</b> nation warm + gekühlt	Seite 240

# 7. Vitrinen – kombiniert

unterschiedliche Temperaturzonen



## Snack-Counter KOMBI

Bedienversion für gekühlte und ungekühlte Produkte

**WiHA**  
**ESG-Sicherheitsglas**  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**WiHA**  
**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**LED**  
energiesparend und wartungsarm



Darstellung mit vertieftem Brötcheneinsatz für Brötchen! (Als Zubehör lieferbar.)

### Geeignet für Tankstellenshops!

Diese Kombinationsvitrine ist besonders dort geeignet, wo auf kleinem Raum ungekühlte und gekühlte Snacks angeboten werden.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Snack-Counter 520 KOMBI BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Snack-Counter 520 KOMBI BE 1.5k+1.5	12293	12650	12662	12300	12653	12665	1075	370 W	230V/330W
Snack-Counter 520 KOMBI BE 2k+2	12294	12651	12663	12291	12654	12666	1400	370 W	230V/340W
Snack-Counter 520 KOMBI BE 2k+3	12295	12652	12664	12292	12655	12667	1725	370 W	230V/340W

Snack-Counter 710 KOMBI BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Snack-Counter 710 KOMBI BE 1.5k+1.5	12280	12656	12668	12286	12659	12671	1075	370 W	230V/350W
Snack-Counter 710 KOMBI BE 2k+2	12281	12657	12669	12287	12660	12672	1400	370 W	230V/360W
Snack-Counter 710 KOMBI BE 2k+3	12282	12658	12670	12288	12661	12673	1725	370 W	230V/360W

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>Art.-Nr.</b> 33266
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 370	8179
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO <sub>2</sub> (siehe Seite 404)	10197

Preisschienen für die gekühlten Bereiche, siehe Seite 139.

Preisschienen für die ungekühlten Bereiche der <b>KOMBI-Vitrinen</b> :	<b>Art.-Nr.</b>
Preisschiene KOMBI Zwischenboden GN 1.5	11476
Preisschiene KOMBI Zwischenboden GN 2	11477
Preisschiene KOMBI Zwischenboden GN 3	11478
Preisschiene für den ungekühlten Bereich unterer Boden auf Anfrage lieferbar. Für den ungekühlten Bereich ist anstelle der Auslage ein vertiefter CNS-Einsatz für Brötchen o. ä. einhängbar. Bodenfläche mit Buchenrost versehen.	
<b>Brötcheneinsatz</b> Größe 1.5	12320
<b>Brötcheneinsatz</b> Größe 2	12321
<b>Brötcheneinsatz</b> Größe 3	12322



### Beschreibung

Kombinations-Umluft-Kühlvitrine für gekühlte und ungekühlte Produkte. Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85 %. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetecken.

### Ausführung

Die Kombinations-Umluft-Kühlvitrine enthält kundenseitig links einen gekühlten Bereich mit ebener Warenauslage und kundenseitig rechts einen ungekühlten Bereich mit vertieftem Warenboden. Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne im Kühlbereich mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich im Kühlbereich 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 1.4301, angeordnet. Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position selbsthaltend über Gasdruckfedern. 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 besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus

Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem gekühlten und dem oberen ungekühlten Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superfeine Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

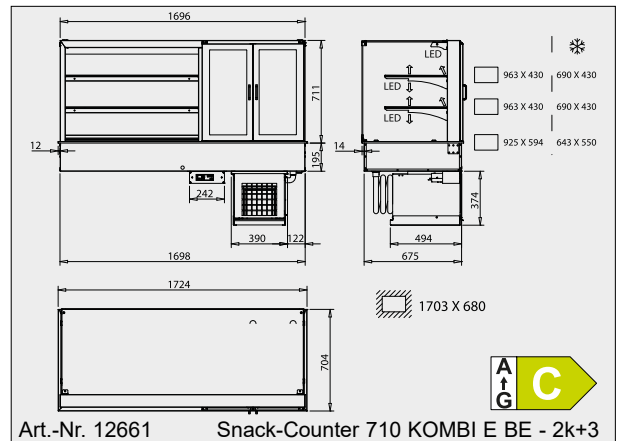
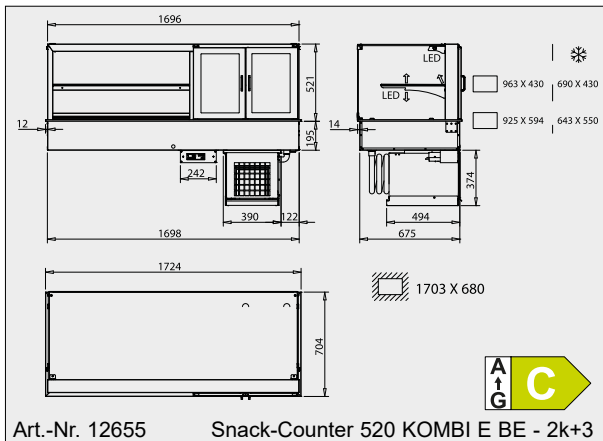
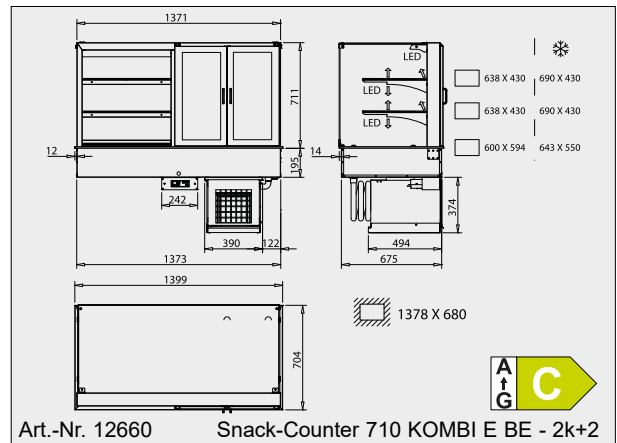
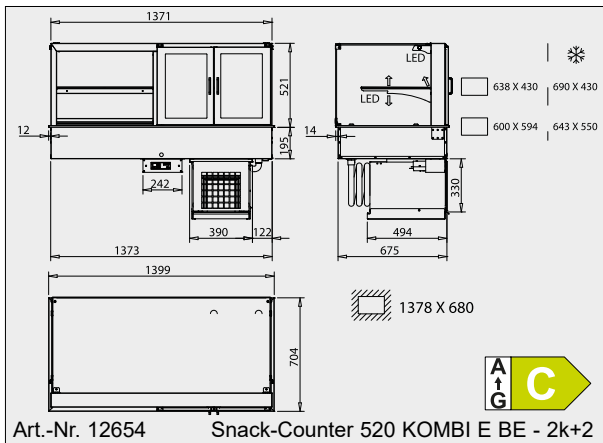
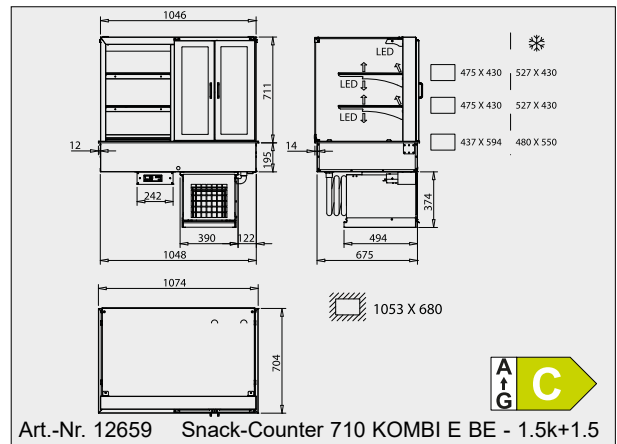
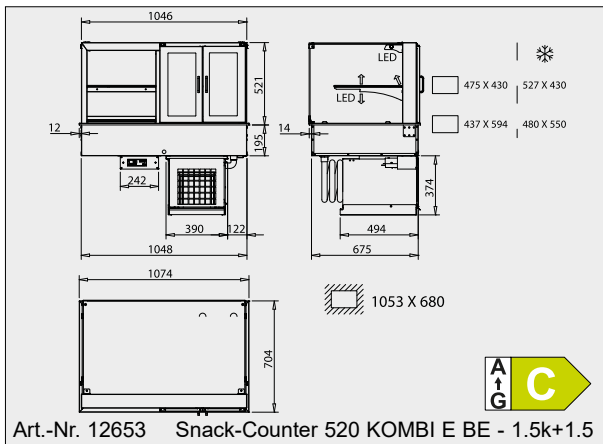
Der ungekühlte Bereich ist offen, der gekühlte Bereich ist mit Drehtüren aus Isolierglas ausgestattet. Lieferung einschließlich CNS-Warenauslage für den ungekühlten Bereich.

Bei externem Kälteaggregat

- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
  - Abtau- und Temperaturregelung

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 7. Vitrinen – kombiniert

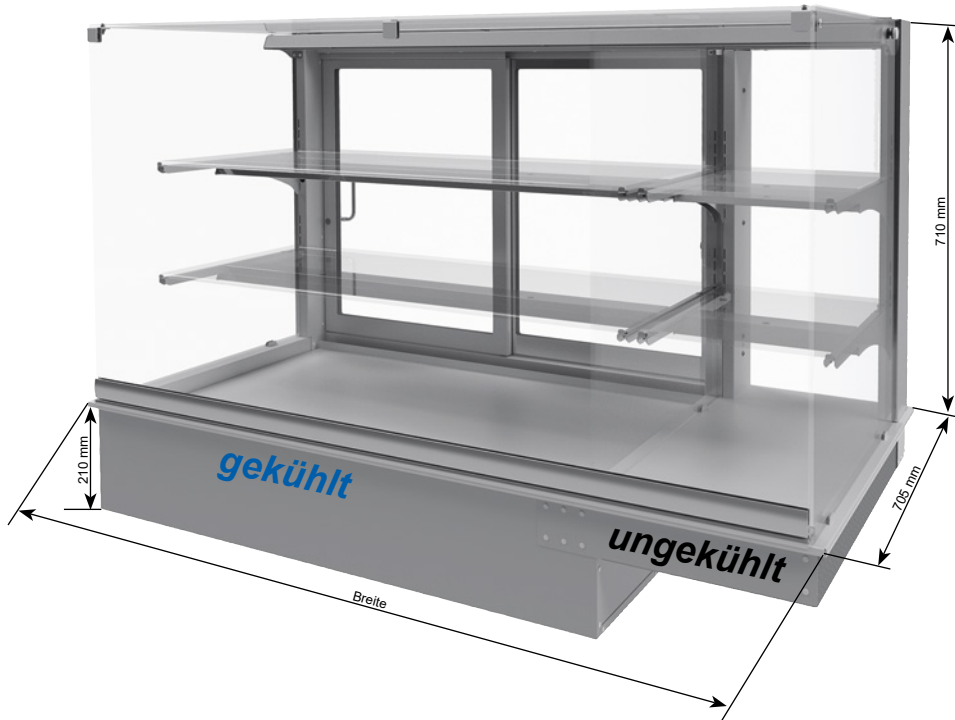
unterschiedliche Temperaturzonen



## Snack-Counter KOMBI

Bedienversion für gekühlte und ungekühlte Produkte

<b>WiHA</b> <b>FRISCHE-SYSTEM</b> (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> <b>LED</b> energiesparend und wartungsarm
<b>WiHA</b> <b>ESG-Sicherheitsglas</b> Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas	<b>WiHA</b> <b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
<b>WiHA</b> <b>MOVE-DOWN</b> Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> <b>SPLIT-CONTROL</b> Flaches herausnehmbares Bedienteil
<b>WiHA</b> <b>MOVE-AWAY</b> Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> <b>Soft-Close</b> (Option) Leise schließende Schiebetüren



**7**  
Kombinationsvitrinen

Snack-Counter 520 KOMBI BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm									
Snack-Counter 520 KOMBI BE 3k+1	12341	12675	12685	12344	12680	12690	1400	370 W	230V/340W
Snack-Counter 520 KOMBI BE 4k+1	12349	12370	12371	12372	12373	12374	1725	450 W	230V/400W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Der Trockenbereich hat eine lichte Einbringbreite von ca. 265 mm.

Snack-Counter 710 KOMBI BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm									
Snack-Counter 710 KOMBI BE 3k+1	12342	12677	12687	12346	12682	12692	1400	450 W	230V/380W
Snack-Counter 710 KOMBI BE 4k+1	12347	12678	12688	12348	12683	12693	1725	605 W	230V/540W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Der Trockenbereich hat eine lichte Einbringbreite von ca. 265 mm.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Sonderzubehör	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33266
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 370-605	8179
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO <sub>2</sub> (siehe Seite 404)	10197

Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren) 4711  
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 126.

Preisschienen für die gekühlten Bereiche, siehe Seite 139.

Preisschienen für die ungekühlten Bereiche der KOMBI-Vitrinen:  
Preisschiene KOMBI Zwischenboden GN 1 Art.-Nr. 11475

Preisschiene für den ungekühlten Bereich unterer Boden auf Anfrage lieferbar.

### Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit kundenseitig rechts angebautem Neutralbereich für ungekühlte Produkte. Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85 %. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabeteiken.

### Ausführung Kühlbereich

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 1.4301, 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). Auf der rechten Seite (vom Kunden her gesehen) ist ein ungekühltes Trockenteil angebaut.

Die Frontscheibe besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperaturregelung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

Bedienseitig ist der Kühlbereich mit Schiebetüren aus Isolierglas ausgestattet. Sie sind zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

#### Bei externem Kälteaggregat

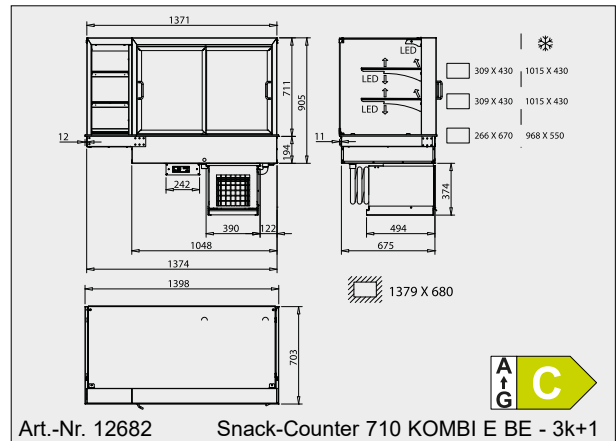
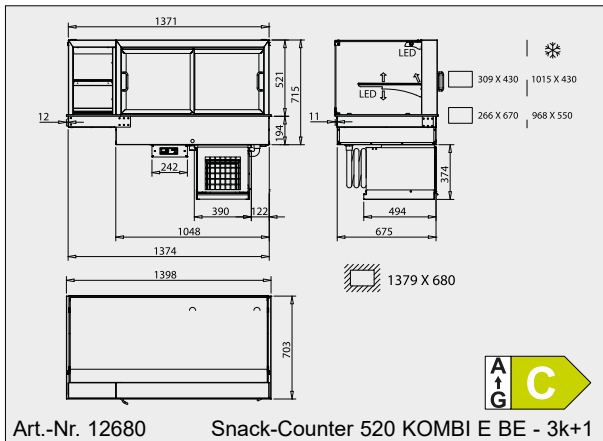
- Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
  - Abtau- und Temperaturregelung

### Ausführung Trockenbereich

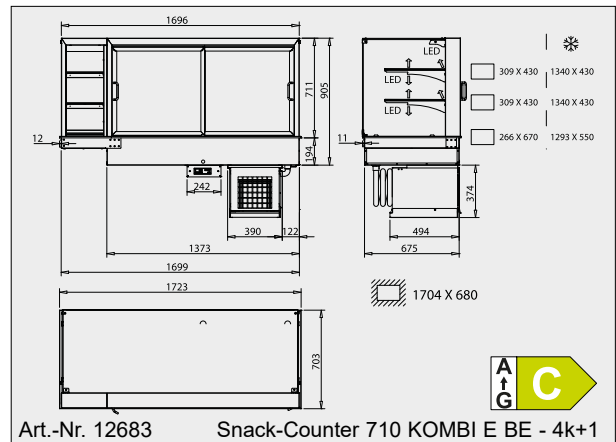
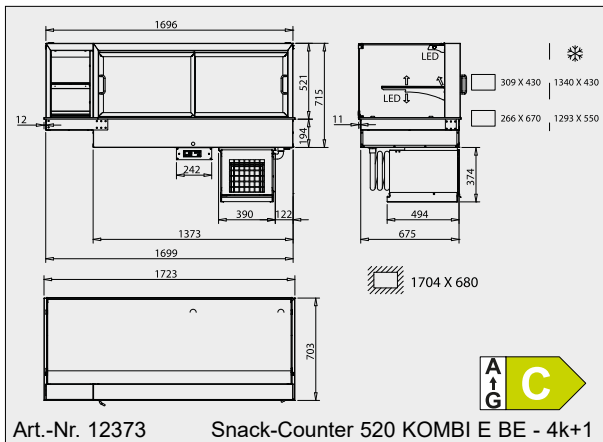
Aufbau und Warenauslage bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Im oberen Bereich ist zur Beleuchtung eine geschützte LED-Leuchte vorhanden. Der Trockenbereich ist zur freien Warenentnahme bedienseitig offen (Einbringbreite ca. 265 mm).

### 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



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 7. Vitrinen – kombiniert

unterschiedliche Temperaturzonen



## Euro-Counter KOMBI

Die Bedienvitrine für gekühlte und ungekühlte Produkte – Auslagen für Euro-Norm-Bleche passend

<b>WiHA</b> <b>FRISCHE-SYSTEM</b> (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> <b>LED</b> energiesparend und wartungsarm
<b>WiHA</b> <b>ESG-Sicherheitsglas</b> Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas	<b>WiHA</b> <b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
<b>WiHA</b> <b>MOVE-DOWN</b> Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> <b>SPLIT-CONTROL</b> Flaches herausnehmbares Bedienteil
<b>WiHA</b> <b>MOVE-AWAY</b> Patentrechtlich geschützt	<b>WiHA</b> <b>Soft-Close</b> (Option) Leise schließende Schiebetüren



### Das Allround-Talent!

Diese Kombinationsvitrine ist besonders dort geeignet, wo auf kleinstem Raum ungekühlte und gekühlte Snacks angeboten werden.

Darstellung mit vertieftem Brötcheneinsatz. (Als Zubehör lieferbar.)

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 141.

Euro-Counter 520 KOMBI BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm									
Euro-Counter 520 KOMBI BE 400k+400 *	14728	14748	16400	14729	14749	16412	922	370 W	230V/330W
Euro-Counter 520 KOMBI BE 600k+600 *	14726	14779	16401	14727	14780	16413	1322	370 W	230V/340W
Euro-Counter 520 KOMBI BE 800k+400	14730	14781	16402	14731	14782	16414	1322	370 W	230V/340W
Euro-Counter 520 KOMBI BE 400+400k *	14736	14789	16403	14737	14790	16415	922	370 W	230V/330W
Euro-Counter 520 KOMBI BE 600+600k *	14738	14791	16404	14739	14792	16416	1322	370 W	230V/340W
Euro-Counter 520 KOMBI BE 400+800k	14740	14793	16405	14741	14794	16417	1322	370 W	230V/340W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. \* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

Euro-Counter 710 KOMBI BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm									
Euro-Counter 710 KOMBI BE 400k+400 *	14722	14783	16406	14723	14784	16418	922	370 W	230V/350W
Euro-Counter 710 KOMBI BE 600k+600 *	14720	14785	16407	14721	14786	16419	1322	450 W	230V/420W
Euro-Counter 710 KOMBI BE 800k+400	14724	14787	16408	14725	14788	16420	1322	450 W	230V/420W
Euro-Counter 710 KOMBI BE 400+400k *	14742	14795	16409	14743	14796	16421	922	370 W	230V/350W
Euro-Counter 710 KOMBI BE 600+600k *	14744	14797	16410	14745	14798	16422	1322	450 W	230V/420W
Euro-Counter 710 KOMBI BE 400+800k	14746	14799	16411	14747	14800	16423	1322	450 W	230V/420W

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. \* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb montiert	<b>Art.-Nr.</b> 33266
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 370/450	8179
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO <sub>2</sub> (siehe Seite 404)	10197
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711

Patentiertes **WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 126.  
Für den ungekühlten Bereich ist anstelle der Auslage ein vertiefter CNS-Einsatz für Brötchen o. ä. einhängbar. Bodenfläche mit Holzunterlage versehen.  
**Brötcheneinsatz** Größe 400 **14760**  
**Brötcheneinsatz** Größe 600 **14761**

Preisschiene Euro-C. KOMBI Zwischenboden 400*	<b>Art.-Nr.</b> 11479
Preisschiene Euro-C. KOMBI Zwischenboden 600*	11480
Preisschiene Euro-C. KOMBI Zwischenboden 800	11481

\* Hinweis: Passend für gekühlt und ungekühlt.

Preisschiene Euro-Counter KOMBI Warenboden 400	11482
Preisschiene Euro-Counter KOMBI Warenboden 600	11483
Preisschiene Euro-Counter KOMBI Warenboden 800	11484

Preisschiene für den OK Bereich unterer Warenboden auf Anfrage lieferbar.

### Beschreibung

Kombinations-Umluft-Kühlvitrine für gekühlte und ungekühlte Produkte.  
Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.  
Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar.  
Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85 %.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabeketten.

### Ausführung

Die Kombinations-Umluft-Kühlvitrine enthält einen gekühlten Bereich mit ebener Warenauslage und einen ungekühlten Bereich mit vertieftem Warenboden.  
Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne im Kühlbereich mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich im Kühlbereich 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 1.4301, 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 besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau durch Einhängerand. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

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

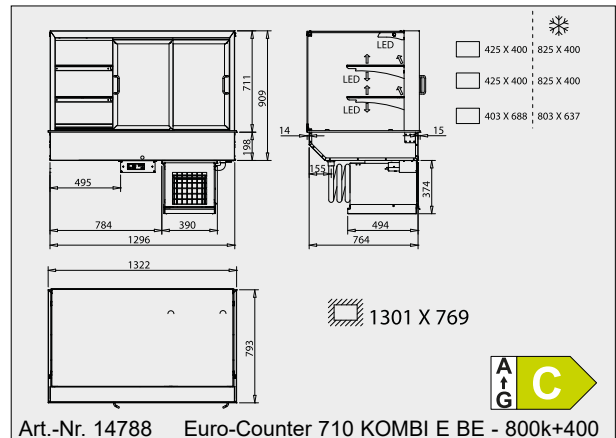
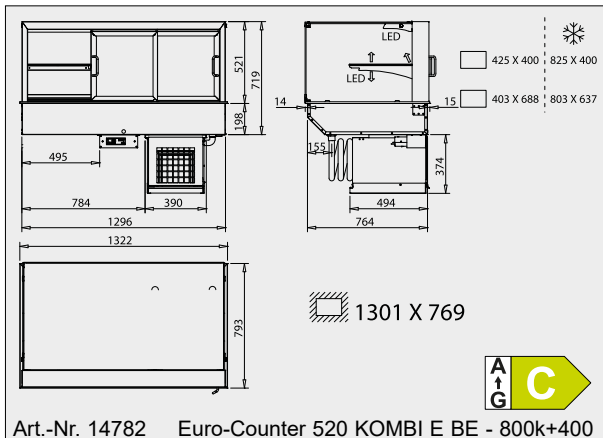
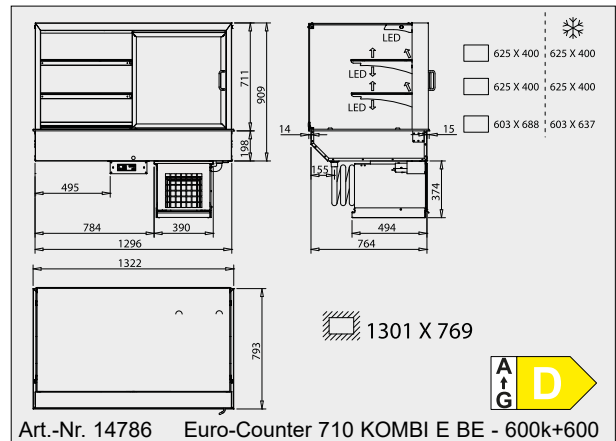
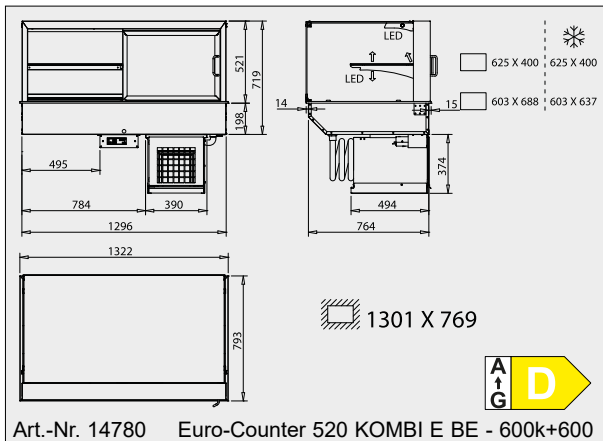
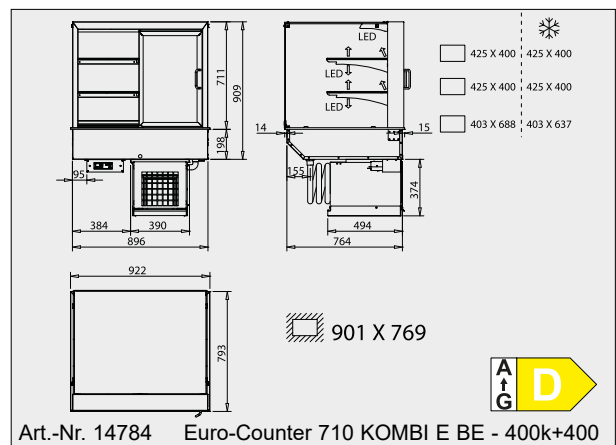
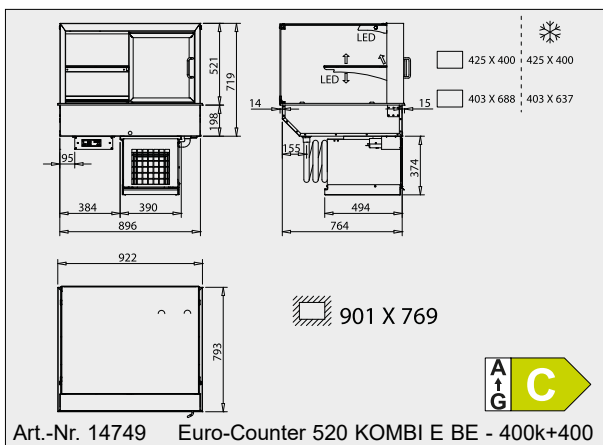
Der ungekühlte Bereich ist offen, der gekühlte Bereich ist mit Schiebetüren aus Isolierglas ausgestattet. Lieferung einschließlich CNS-Warenauslage für den ungekühlten Bereich.

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.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# 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

<b>ESG-Sicherheitsglas</b> <small>Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas</small>	<b>LED</b> <small>energiesparend und wartungsarm</small>
<b>MOVE-DOWN</b> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>LONG-LIFE</b> <small>Längere Lebensdauer des Kälteaggregates</small>
<b>MOVE-AWAY</b> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	

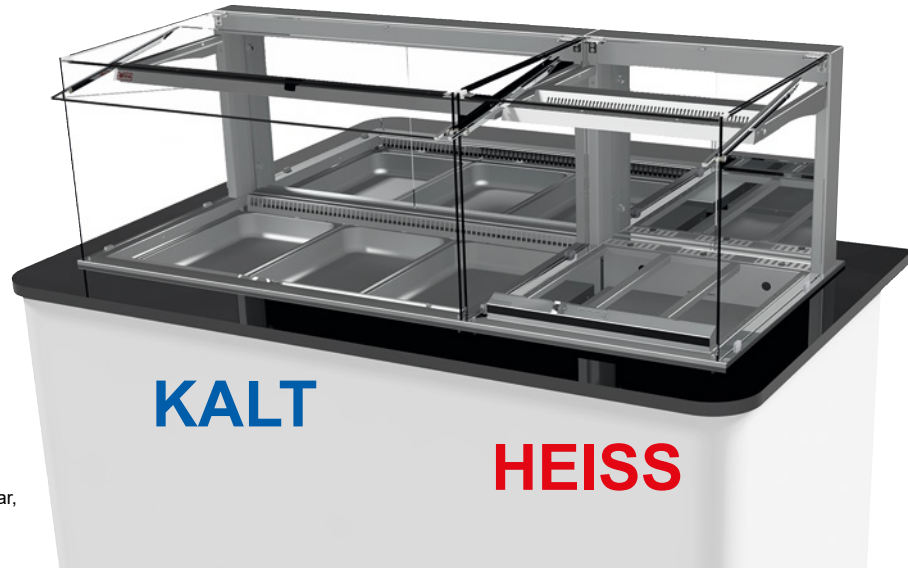


Abbildung mit Sonderzubehör.

#### 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 Warenvervielfältigung** 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 Oberraster
- **Auch ohne Wärme** als neutrale beleuchtete Vitrine nutzbar

Snack-Counter KOMBI HEISS+KALT 430 MULTI	Mit Kälteaggregat und Steuerung			
	eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
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

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 370/450	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	6219
Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm	1025
Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm	3010

	Art.-Nr.
Einlegeboden GN 1/1, ungelocht (für Snacks etc.)	6218
Einlegeboden GN 1/1, gelocht	6217
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 2 inkl. 10 Warentrenner GN	26467
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 3 inkl. 15 Warentrenner GN	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 Speisenervielfachung. 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 Aufnahmerahmen 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/Pumpensystem. 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 Geschirrpulmaschine gereinigt werden.

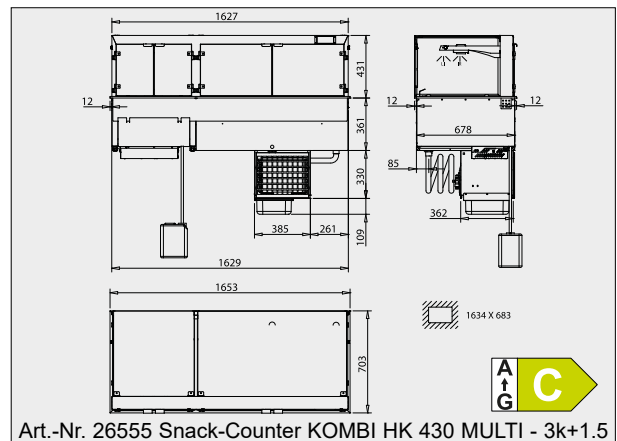
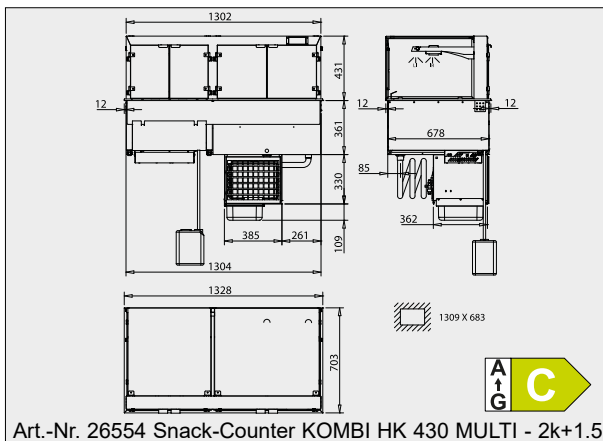
An dem Bedienteil können die Heizplatte, der Quarz-Strahler und der Dampfgenerator jeweils in 6 Stufen eingestellt werden. Auftretende Warnungen, wie z. B. ein leerer Wassertank oder eine fehlende Befeuchterschale werden im Display in Form einer Fehlermeldung dargestellt. Zusätzlich gibt es ca. alle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



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

# 7. Vitrinen – kombiniert

unterschiedliche Temperaturzonen



## Snack-Counter KOMBI HEISS+KALT 520

Kombination aus Warmhaltevitrine und Umluft-Kühlvitrine – Bedienversion



**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
MOVE-DOWN  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
MOVE-AWAY  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
LED  
energiesparend und wartungsarm

**WiHA**  
LONG-LIFE  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates



7

Kombinationsvitrinen


### Zuverlässige Umluft-Kühlvitrine

- Perfekte Ausleuchtung des Warenraums durch eine LED-Beleuchtung (warme Farbwiedergabe)
- Bessere Präsentation der Waren durch schräg einstellbare Warenauslage und Zwischenetage
- Zwischenetage auch höhenverstellbar passend zur Warenhöhe
- Einfache Reinigung durch Liftverdampfer, MOVE-DOWN-Funktion und MOVE-AWAY-Funktion
- Auch ohne Kühlung als neutrale beleuchtete Vitrine nutzbar

**Tipp:**  
Nun auch mit den 520er Vitrinen der Serie Snack-Counter kombinierbar.

### Einzigartig! Warmhaltevitrine mit gleichmäßiger Umluft und einstellbarer Feuchtigkeit

- Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpensystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Leistungsstarke Umluftheizung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung
- Schnelles Wiederaufheizen nach Öffnen der Türen
- Kein oder sehr geringes Beschlagen der Scheiben auch bei höherer Luftfeuchtigkeit
- Einfache Reinigung der herausnehmbaren Befeuchterschale
- Gute Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste Beleuchtung
- Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich
- Temperatur einfach digital bis ca. 75°C einstellbar
- Warenflächen aus gehärtetem Schwarzglas

Snack-Counter KOMBI HEISS+KALT 520	Mit Kälteaggregat und Steuerung			
	 eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Snack-Counter KOMBI HK 520 - 2k+1.5	33104	1309	370 W	230V/2,9 kW
Snack-Counter KOMBI HK 520 - 3k+1.5	33106	1634	370 W	230V/2,9 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

**Art.-Nr.**  
33266  
3815  
8179

**Preisschienen für die Kühlvitrine:**  
Preisschiene Zwischenboden GN 2  
Preisschiene Zwischenboden GN 3  
Preisschiene unterer Warenboden GN 2  
Preisschiene unterer Warenboden GN 3

**Art.-Nr.**  
11241  
11242  
11251  
11252

### Beschreibung

Dieses Gerät ist eine Kombination aus einer Warmhaltevitrine und einer Umluft-Kühlvitrine.  
Beide Geräteteile können unabhängig voneinander betrieben werden.

### Beschreibung Kühlvitrine

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks.  
Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.  
Die Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar.  
Perfekte Ausleuchtung des Warenraumes durch eine LED-Beleuchtung (warme Farbwiedergabe).  
Temperatur: < 7 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).  
Luftfeuchtigkeit: ca. 70 % bis 85 %.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Beschreibung Warmhaltevitrine

Umluft-Warmhalte- und Präsentationsvitrine zum Warmhalten von allen Speisen.  
Für eine optimale Produktqualität sind die Innentemperatur von 40° bis 75 °C und die Feuchtigkeit in 6 Stufen einstellbar.  
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch.  
Die Warenflächen bestehen aus gehärtetem Schwarzglas.  
Alle Ebenen sind mit Quarz-Strahlern (mittel- und langwelliger Infrarotstrahlung) und einer temperaturfesten Beleuchtung (warme Farbwiedergabe) ausgestattet.  
Einfacher Zugang zu allen Komponenten für die Wartung und die 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, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, 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 1.4301, 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 besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert.

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

Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperaturregung

### Ausführung Warmhaltevitrine

Innenseiten und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturbeständiger Isolierung gefertigt. Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche. Die Frontscheibe besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfacheren Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.  
Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluft-Heizgebläse und leistungsstarke Quarz-Strahler mit mittel- und langwelliger Infrarotstrahlung. Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.  
Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich erinnert ca. alle 20 Sekunden ein kurzer Signalton an die Fehlermeldung.

**Ausführung „Tank/Pumpsystem“**

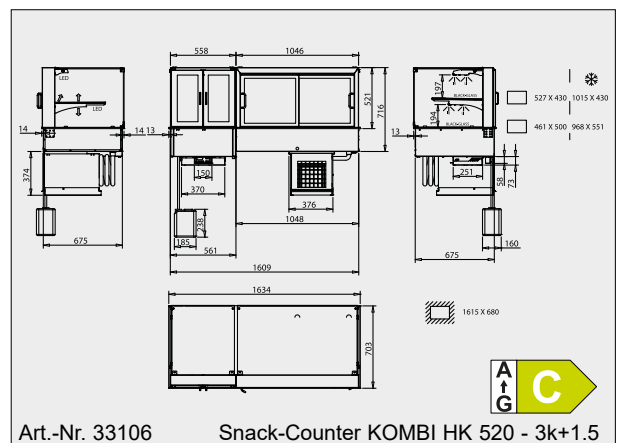
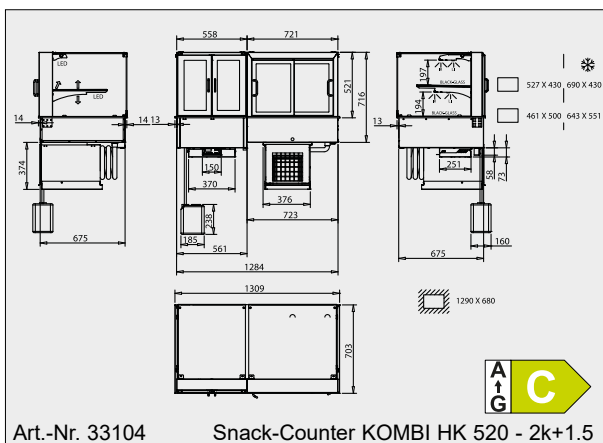
Die Wasserbefüllung des Dampfgenerators erfolgt automatisch über ein Tank/Pumpsystem. Der Wassertank ist unterhalb des Gerätes in dem Thekenmöbel aufstellbar und kann zur täglichen Befüllung einfach entnommen werden.

Unterhalb der Warmhaltevitrine ist eine digitale Abtau- und Temperaturregung montiert. Das Bedienteil ist mit einem großen grafischen Display ausgestattet und beinhaltet vielfältige Funktionen.

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

### Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.  
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



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



## Snack-Counter 520/710 OK

### Einbauvitrine für Gastro-Norm Abmessungen

- Für das **Gastro-Norm-Maß** geeignet (Gerätetiefe 705 mm)
- ESG-Einfachverglasung / **ECO** mit Isolierverglasung
- Gebogenes, eckiges oder schräges ESG-Frontglas
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen (520 oder 710 mm hoher Glasaufbau)



OK-BE	<b>B</b> edienversion, <u>o</u> hne <b>K</b> ühlung	Seite 243
<b>ECO</b> OK-BE	<b>B</b> edienversion, <u>o</u> hne <b>K</b> ühlung, energiesparende LED-Beleuchtung	Seite 244

**8**

Ungekühlte Vitrinen

## Euro-Counter OK

### Einbauvitrine für Euro-Norm Abmessungen

- Für das **Euro-Norm-Maß** geeignet (Gerätetiefe 795 mm)
- ESG-Einfachverglasung / **ECO** mit Isolierverglasung
- Gebogenes, eckiges oder schräges ESG-Frontglas
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen (520 mm oder 710 mm hoher Glasaufbau)



OK-BE	<b>B</b> edienversion, <u>o</u> hne <b>K</b> ühlung	Seite 245
<b>ECO</b> OK-BE	<b>B</b> edienversion, <u>o</u> hne <b>K</b> ühlung, energiesparende LED-Beleuchtung	Seite 246

## PROFI-Counter OK

### Einbauvitrine für Euro-Norm Abmessungen – mit hochklappbaren Warenflächen

- Für das **Euro-Norm-Maß** geeignet (Gerätetiefe 795 mm)
- ESG-Einfachverglasung / **ECO** mit Isolierverglasung
- Eckiges ESG-Frontglas
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen (520 mm oder 710 mm hoher Glasaufbau)



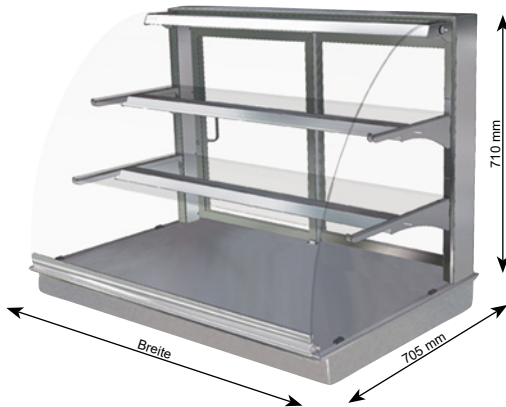
PROFI-Counter OK-BE	<b>B</b> edienversion, <u>o</u> hne <b>K</b> ühlung	Seite 247
PROFI-Counter <b>ECO</b> OK-BE	<b>B</b> edienversion, <u>o</u> hne <b>K</b> ühlung und LED-Beleuchtung	Seite 247

## Snack-Counter OK-BE (ohne Kühlung)

### Bedienversion mit ESG-Glasaufbau



Mit energiesparender LED-Beleuchtung.



Snack-Counter 520 OK-BE	Bedienseitig offen			Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm								
Snack-Counter 520 OK-BE - 1.5	10266	10371	11320	---	---	---	586	230V/15W
Snack-Counter 520 OK-BE - DT 1.5	---	---	---	10286	10282	11400	586	230V/15W
Snack-Counter 520 OK-BE - 2	9921	9953	11321	9705 *	9937 *	11401 *	750	230V/18W
Snack-Counter 520 OK-BE - 3	9922	9954	11322	9706	9938	11402	1075	230V/26W
Snack-Counter 520 OK-BE - 4	9923	9955	11323	9707	9939	11403	1400	230V/36W
Snack-Counter 520 OK-BE - 5	9924	9956	11324	9708	9940	11404	1725	230V/48W

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.

Snack-Counter 710 OK-BE	Bedienseitig offen			Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm								
Snack-Counter 710 OK-BE - 1.5	10267	10373	11325	---	---	---	586	230V/21W
Snack-Counter 710 OK-BE - DT 1.5	---	---	---	10287	10283	11405	586	230V/21W
Snack-Counter 710 OK-BE - 2	9929	9961	11326	9713 *	9945 *	11406 *	750	230V/27W
Snack-Counter 710 OK-BE - 3	9930	9962	11327	9714	9946	11407	1075	230V/39W
Snack-Counter 710 OK-BE - 4	9931	9963	11328	9715	9947	11408	1400	230V/54W
Snack-Counter 710 OK-BE - 5	9932	9964	11329	9716	9948	11409	1725	230V/72W

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.

### Beschreibung

Beleuchtete Einbauvitrine für Bedientheken mit einer Zwischenetage bzw. zwei Zwischenetagen. Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Die Frontscheibe kann zur einfachen Reinigung herausgeschwenkt werden. Bedienseitig offen oder mit Dreh- bzw. Schiebetüren. Die Seitenscheiben und die Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Die ESG-Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau durch Einhängerand. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

#### Ausführung DT:

Bedienseitig mit Drehtüren.

#### Bei Ausführung mit Schiebetüren:

Schiebetüren zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

### Sonderzubehör

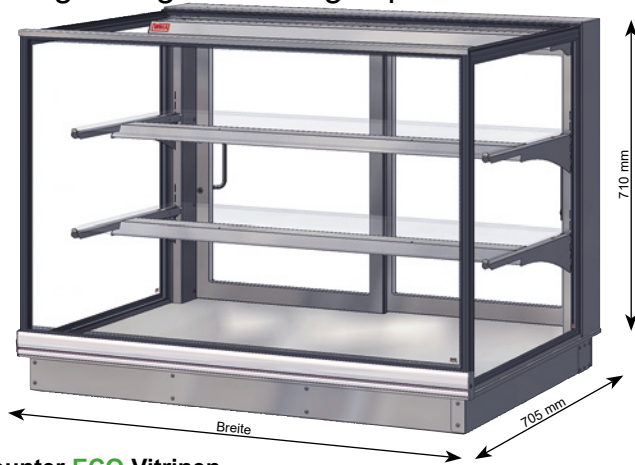
	Art.-Nr.
Schiebetür abschließbar	10147
Drehtür DT abschließbar	30005
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711
Preisschiene Zwischenboden GN 1.5	11240
Preisschiene Zwischenboden GN 2	11241
Preisschiene Zwischenboden GN 3	11242
Preisschiene Zwischenboden GN 4	11243
Preisschiene Zwischenboden GN 5	11244
Preisschiene unterer Warenboden OK GN 1.5	11485
Preisschiene unterer Warenboden OK GN 2	11486
Preisschiene unterer Warenboden OK GN 3	11487
Preisschiene unterer Warenboden OK GN 4	11488
Preisschiene unterer Warenboden OK GN 5	11489

#### Anmerkung:

Gekühlte und ungekühlte Vitrinen der Serie „Snack-Counter“ können mit EINER gemeinsamen Trennscheibe direkt nebeneinander montiert werden. Siehe Seite 138.

## Snack-Counter ECO OK-BE (ohne Kühlung)

Bedienversion mit allseitiger Isolierverglasung und energiesparender LED-Beleuchtung



### Die ungekühlte Snack-Counter ECO Einbauvitrine

- Zum Verkauf ungekühlter Produkte
- Aufbau passend zu den gekühlten Snack-Counter ECO Vitrinen
- Viele mögliche Variationen durch eine aneinanderreihbare Bauweise
- Energieeffiziente LED-Beleuchtung
- Einfache Reinigung mit aufgeschwenkter Frontscheibe
- Hoher Sicherheitsstandard durch ESG-Sicherheitsverglasung

8  
Ungekühlte Vitrinen

Snack-Counter ECO 520 E OK-BE	Bedienseitig offen	Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren	Breite [mm]	Anschluss
	eckig	eckig		
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm				
Snack-Counter ECO 520 E OK-BE - 1.5	12183	---	587	230V/15W
Snack-Counter ECO 520 E OK-BE - DT 1.5	---	12184	587	230V/15W
Snack-Counter ECO 520 E OK-BE - 2	12066	12052 *	750	230V/18W
Snack-Counter ECO 520 E OK-BE - DT 2	---	12085	750	230V/18W
Snack-Counter ECO 520 E OK-BE - 3	12067	12053	1075	230V/26W
Snack-Counter ECO 520 E OK-BE - 4	12068	12054	1400	230V/36W
Snack-Counter ECO 520 E OK-BE - 5	12069	12055	1725	230V/48W

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren. \* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.

Snack-Counter ECO 710 E OK-BE	Bedienseitig offen	Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren	Breite [mm]	Anschluss
	eckig	eckig		
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm				
Snack-Counter ECO 710 E OK-BE - 1.5	12185	---	587	230V/21W
Snack-Counter ECO 710 E OK-BE - DT 1.5	---	12186	587	230V/21W
Snack-Counter ECO 710 E OK-BE - 2	12070	12056 *	750	230V/27W
Snack-Counter ECO 710 E OK-BE - DT 2	---	12086	750	230V/27W
Snack-Counter ECO 710 E OK-BE - 3	12071	12057	1075	230V/39W
Snack-Counter ECO 710 E OK-BE - 4	12072	12058	1400	230V/54W
Snack-Counter ECO 710 E OK-BE - 5	12073	12059	1725	230V/72W

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren. \* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.

### Beschreibung

Beleuchtete Einbauvitrine für Bedientheken mit einer Zwischenelektrode bzw. zwei Zwischenelektroden. Kundenseitig und seitlich mit Isolierverglasung aus zweifachem Sicherheitsglas. Die Frontscheibe kann zur einfachen Reinigung herausgeschwenkt werden. Bedienseitig offen oder mit Dreh- bzw. Schiebetüren. Die Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas und sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau durch Einhängerand. Gewerliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.  
**Ausführung DT:**  
 Bedienseitig mit Drehtüren.  
**Bei Ausführung mit Schiebetüren:**  
 Schiebetüren zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

### Sonderzubehör

Sauger mit Griff (zum einfachen Öffnen der Frontscheibe) **6244**  
 Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren) **4711**

	<b>Art.-Nr.</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 1.5	<b>11240</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 2	<b>11241</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 3	<b>11242</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 4	<b>11243</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 5	<b>11244</b>
Preisschiene unterer Warenboden OK GN 1.5	<b>11485</b>
Preisschiene unterer Warenboden OK GN 2	<b>11486</b>
Preisschiene unterer Warenboden OK GN 3	<b>11487</b>
Preisschiene unterer Warenboden OK GN 4	<b>11488</b>
Preisschiene unterer Warenboden OK GN 5	<b>11489</b>

## Euro-Counter OK-BE (ohne Kühlung)

Bedienversion mit ESG-Glasaufbau

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
**LED**  
energiesparend und wartungsarm

**WiHA**  
**Soft-Close**  
(Option)  
Leise schließende Schiebetüren



Mit energiesparender LED-Beleuchtung.

**Auslage für Euro-Norm Bleche passend!**  
(400 mm x 600 mm)

Euro-Counter 520 OK-BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Bedienseitig offen			Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
Euro-Counter 520 OK-BE - 800	10417	10426	11420	---	---	---	922	230V/26W
Euro-Counter 520 OK-BE - DT 800	---	---	---	10409	10413	11424	922	230V/26W
Euro-Counter 520 OK-BE - 1200	10418	10427	11421	10410	10414	11425	1322	230V/36W
Euro-Counter 520 OK-BE - 1600	11435	11437	11439	11441	11443	11445	1722	230V/48W

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

Euro-Counter 710 OK-BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	Bedienseitig offen			Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
Euro-Counter 710 OK-BE - 800	10419	10428	11422	---	---	---	922	230V/39W
Euro-Counter 710 OK-BE - DT 800	---	---	---	10411	10415	11426	922	230V/39W
Euro-Counter 710 OK-BE - 1200	10425	10429	11423	10412	10416	11427	1322	230V/54W
Euro-Counter 710 OK-BE - 1600	11436	11438	11440	11442	11444	11446	1722	230V/72W

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

### Beschreibung

Beleuchtete Einbauvitrine für Bedientheken mit einer Zwischenetage bzw. zwei Zwischenetagen. Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Die Frontscheibe kann zur einfachen Reinigung herausgeschwenkt werden. Bedienseitig offen oder mit Dreh- bzw. Schiebetüren. Die Seitenscheiben und die Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Die ESG-Glasböden sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau durch Einhängerrand. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

**Ausführung DT 800:**  
Bedienseitig Drehtüren.

**Ansonsten:**  
Bedienseitig Schiebetüren zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

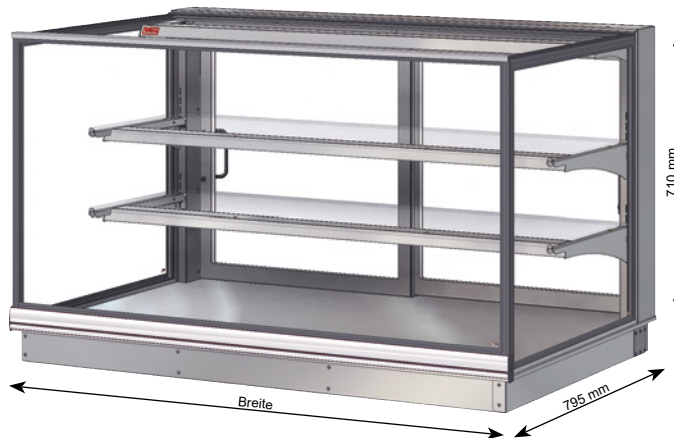
### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Schiebetür abschließbar	10147
Drehtür DT abschließbar	30005
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711
Preisschiene Zwischenboden 800	11245
Preisschiene Zwischenboden 1200	11246
Preisschiene Zwischenboden 1600	11244
Preisschiene unterer Warenboden OK 800	11492
Preisschiene unterer Warenboden OK 1200	11491
Preisschiene unterer Warenboden OK 1600	11490

**Anmerkung:**  
Gekühlte und ungekühlte Vitrinen der Serie „Euro-Counter“ können mit EINER gemeinsamen Trennscheibe direkt nebeneinander montiert werden. Siehe Seite 160.

## Euro-Counter ECO OK-BE (ohne Kühlung)

Bedienversion mit allseitiger Isolierverglasung und energiesparender LED-Beleuchtung



### Die ungekühlte Euro-Counter ECO Einbauvitrine

- Zum Verkauf ungekühlter Produkte
- Aufbau passend zu den gekühlten Euro-Counter ECO Vitrinen
- Viele mögliche Variationen durch eine aneinanderreihbare Bauweise
- Energieeffiziente LED-Beleuchtung
- Einfache Reinigung mit aufgeschwenkter Frontscheibe
- Hoher Sicherheitsstandard durch ESG-Sicherheitsverglasung

**8**  
Ungekühlte Vitrinen

Euro-Counter ECO 520 E OK-BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Bedienseitig offen	Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren	Breite [mm]	Anschluss	
	eckig	eckig			
Euro-Counter ECO 520 E OK-BE - 800	12074	---	922	230V/26W	■ ■
Euro-Counter ECO 520 E OK-BE - DT 800	---	12060	922	230V/26W	■ ■
Euro-Counter ECO 520 E OK-BE - 1200	12075	12061	1322	230V/36W	■ ■ ■
Euro-Counter ECO 520 E OK-BE - 1600	12076	12062	1725	230V/48W	■ ■ ■ ■

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

Euro-Counter ECO 710 E OK-BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	Bedienseitig offen	Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren	Breite [mm]	Anschluss	
	eckig	eckig			
Euro-Counter ECO 710 E OK-BE - 800	12077	---	922	230V/39W	■ ■
Euro-Counter ECO 710 E OK-BE - DT 800	---	12063	922	230V/39W	■ ■
Euro-Counter ECO 710 E OK-BE - 1200	12078	12064	1322	230V/54W	■ ■ ■
Euro-Counter ECO 710 E OK-BE - 1600	12079	12065	1725	230V/72W	■ ■ ■ ■

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

### Beschreibung

Beleuchtete Einbauvitrine für Bedientheken mit einer Zwischenetage bzw. zwei Zwischenetagen. Kundenseitig und seitlich mit Isolierverglasung aus zweifachem Sicherheitsglas. Die Frontscheibe kann zur einfachen Reinigung herausgeschwenkt werden. Bedienseitig offen oder mit Dreh- bzw. Schiebetüren. Die Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas und sind höhenverstellbar und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau durch Einhängerrand. Gewerliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

**Ausführung DT:**  
Bedienseitig mit Drehtüren.

**Bei Ausführung mit Schiebetüren:**  
Schiebetüren zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

### Sonderzubehör

Sauger mit Griff (zum einfachen Öffnen der Frontscheibe) **6244**  
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren) **4711**

Preisschiene Zwischenboden 800 **11245**  
Preisschiene Zwischenboden 1200 **11246**  
Preisschiene Zwischenboden 1600 **11244**

Preisschiene unterer Warenboden OK 800 **11492**  
Preisschiene unterer Warenboden OK 1200 **11491**  
Preisschiene unterer Warenboden OK 1600 **11490**

### Art.-Nr.



## PROFI-Counter OK-BE / ECO OK-BE (ohne Kühlung)

Ungekühlte Einbauvitrine mit hochklappbaren Warenflächen

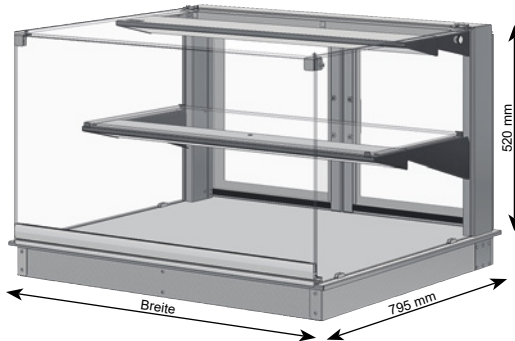
**WiHA**  
Perfektion in Edelstahl

**ESG-Sicherheitsglas**  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**LED**  
energiesparend und wartungsarm

**Soft-Close** (Option)  
Leise schließende Schiebetüren

Mit energiesparender LED-Beleuchtung.



### Immer volle Warenflächen!

Ware wirbt für Ware, deshalb verkauft man mit vollen Warenflächen erfolgreicher!

Bei unterschiedlich frequentierten Verkaufszonen, bei tageszeitlich wechselnder Warenbeschickung, bei schwankender Warenmenge oder beim abendlichen Abverkauf: – mit der ungekühlten Vitrine PROFİ-Counter ist der starke Warendruck immer präsent.

Nicht mehr benötigte Warenflächen werden z.B. bei dem abendlichen Abverkauf einfach aus dem Blickfeld geschwenkt. Immer volle Warenflächen und werbewirksam hinterleuchtete LED-Transparente steigern Ihren Umsatz! Das Anpassen der erforderlichen Warenfläche ist dabei besonders einfach! Im Konsolenarm der oberen Warenflächen unsichtbar montierte Gasfedern ermöglichen ein besonders einfaches auf- und abschwenken.

### Die PROFİ-Counter Serie

- Mehr Umsatz mit vollem Warendruck
- Einfache Änderung der benötigten Warenfläche
- Voller Warendruck selbst bei 55% Wareneinsatz
- Optional mit kundenspezifischem Werbetransparent
- Auch als ECO-Ausführung mit Isoglas lieferbar
- Mit leuchtstarker LED Beleuchtung

PROFI-Counter OK-BE 520 PROFI-Counter ECO OK-BE 520	Bedienseitig offen	Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren	Breite [mm]	Anschluss	
Bedienseitig Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig			
PROFI-Counter 520 E OK-BE - 800	25064	---	922	230V/15W	■
PROFI-Counter 520 E OK-BE - DT 800	---	25088	922	230V/15W	■
PROFI-Counter 520 E OK-BE - 1200	25065	25089	1322	230V/40W	■ ■
PROFI-Counter 520 E OK-BE - 1600	25066	25090	1725	230V/48W	■ ■ ■
PROFI-Counter ECO 520 E OK-BE - 800	25072	---	922	230V/15W	■
PROFI-Counter ECO 520 E OK-BE - DT 800	---	25082	922	230V/15W	■
PROFI-Counter ECO 520 E OK-BE -1200	25073	25083	1322	230V/40W	■ ■
PROFI-Counter ECO 520 E OK-BE -1600	25074	25084	1725	230V/48W	■ ■ ■

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

PROFI-Counter OK-BE 710 PROFI-Counter ECO OK-BE 710	Bedienseitig offen	Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren	Breite [mm]	Anschluss	
Bedienseitig Höhe Glasaufsatz 710 mm	eckig	eckig			
PROFI-Counter 710 E OK-BE - 800	25069	---	922	230V/23W	■
PROFI-Counter 710 E OK-BE - DT 800	---	25091	922	230V/23W	■
PROFI-Counter 710 E OK-BE - 1200	25070	25092	1322	230V/58W	■ ■
PROFI-Counter 710 E OK-BE - 1600	25071	25093	1725	230V/72W	■ ■ ■
PROFI-Counter ECO 710 E OK-BE - 800	25075	---	922	230V/23W	■
PROFI-Counter ECO 710 E OK-BE - DT 800	---	25085	922	230V/23W	■
PROFI-Counter ECO 710 E OK-BE -1200	25076	25086	1322	230V/58W	■ ■
PROFI-Counter ECO 710 E OK-BE -1600	25077	25087	1722	230V/72W	■ ■ ■

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

### Sonderzubehör

WERBETRANSPARENT je Borte	<b>Art.-Nr.</b> 25058
inkl. drucktechnische Nachbearbeitung der von Ihnen zur Verfügung gestellten Datei im EPS-Format.	
WERBETRANSPARENT je Borte	<b>25059</b>
als einfache einfarbige Textzeile in üblicher Schriftart.	
Schiebetür abschließbar	<b>10147</b>
Drehtür DT abschließbar	<b>30005</b>
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	<b>4711</b>

Preisschiene PROFİ-Zwischenboden 800	<b>Art.-Nr.</b> 25067
Preisschiene PROFİ-Zwischenboden 1200	<b>25068</b>
Preisschiene PROFİ-Zwischenboden 1600	<b>25094</b>
Preisschiene unterer Warenboden 800	<b>11492</b>
Preisschiene unterer Warenboden 1200	<b>11491</b>
Preisschiene unterer Warenboden 1600	<b>11490</b>

## Übersicht

Vitrinen – zum Warmhalten



Warmhaltevitrienen werden in vielen Bereichen eingesetzt. Sei es bei der Speisenausgabe in einem SB-Restaurant, in einer „Heißen-Theke“ beim Fleischer oder Bäcker, oder beim Verkaufen von heißen Snacks in der Tankstelle.

Morgens können z. B. Rührei, knusprig gebratener Bacon, gegrillte Tomaten und kleine Bratwürste für die Selbstbedienung warmgehalten werden – mittags kann hier der Fleischkäse für ein Fleischkäsebrötchen und am späteren Nachmittag und Abend können herzhaft warme Speisen warmgehalten werden.

### Warmhaltevitrienen mit STEAM-Technologie:

Über einen einstellbaren Dampfgenerator ist die Feuchtigkeit unabhängig der Temperatur einstellbar.

### Warmhaltevitrienen mit trockenem Klima:

Die Speisen werden über eine Warmhalteplatte von unten her warmgehalten und über einen Wärmestrahler von oben.

## Multifunktional – Bedienvitrinen oder SB-Vitrinen



Snack-Counter STEAM 430/520 MULTI, als **Bedienvitrine** oder **SB-Vitrine** nutzbar  
Snack-Counter HOT 430 MULTI, Wärmeplatte, **Bedienvitrine** oder **SB-Vitrine**

Seite 254  
Seite 256



## Bedienvitrinen

**NEU!**

Snack-Counter HOT 520/710 BE, Wärmeplatte, <b>B</b> edienvitrine	Seite	258
Snack-Counter STEAM 520/710 BE, <b>B</b> edienvitrine, 1 oder 2 Zwischenetagen	Seite	260
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT, <b>B</b> edienvitrine, vertiefte Wanne	Seite	262
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT, <b>B</b> edienvitrine, herausziehbare Warenflächen	Seite	264

*Neue Modelle*



## SB-Vitrinen

**NEU!**

Snack-Counter HOT 520/710 SB, Wärmeplatte, <b>S</b> B-Vitrine, kundenseitig SB-Klappen	Seite	266
Snack-Counter HOT 520/710 KST, Wärmeplatte, <b>S</b> B-Vitrine, kundenseitig Schiebetüren	Seite	268
Snack-Counter HOT 520/710 KO, Wärmeplatte, <b>S</b> B-Vitrine kundenseitig offen	Seite	270
Snack-Counter STEAM 520/710 SB, <b>S</b> B-Vitrine, kundenseitig SB-Klappen	Seite	272
Snack-Counter STEAM 520/710 SB-EHB, <b>S</b> B-Vitrine, kundenseitig SB-Klappen, für Einhandbedienung	Seite	274

*Neue Modelle*

**9**  
Warmhalte-  
vitrinen



## Wandstehende SB-Vitrinen

Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG, <b>S</b> B-Vitrine, kundenseitig offen, vertiefte Wanne, Rückwand geschlossen	Seite	276
---	-------	-----

## Zubehör – Snack-Counter STEAM



Schneidbrett, Messerhalter, Preisschildschienen, Spiegelblenden, GN-Stege	Seite	278
Gastro-Norm-Behälter aus Edelstahl und aus Alu-Guss	Seite	278

# Snack-Counter STEAM MULTI

Multifunktionale Warmhaltevitrine für eine längere Frische



### Multifunktionale Warmhaltevitrine für eine längere Frische

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

**Bevorzugte Anwendung:**  
Zum Warmhalten praktisch aller Speisen auf einer Ebene!



Damit die Speisen beim Warmhalten nicht austrocknen, haben wir die neue WIHA STEAM-Technologie entwickelt.

Heißer Wasserdampf kann in 6 unterschiedlichen Stufen zugegeben werden.

Die Lebensmittel bleiben hierdurch wesentlich länger frisch und appetitlich!

### Mit iLogic-Assistenten für eine komfortable Benutzerführung

- 7 Grundprogramme für Standardanwendungen
- Weitere 5 Spezialprogramme für Leberkäse, Pizza, Fleisch, Frühstücksbüfett und Fingerfood, wie z. B. Rolls, gefüllte Strudel, gefüllte Croissants aktivierbar
- Alle Programme einfach anpassbar
- Manuelles Programm für die einfache individuelle Einstellung



Einfachste Bedienung durch den einmaligen iLogic-Assistenten.

## Die STEAM-Technologie

Der patentierte, vollautomatische Dampfgenerator erzeugt kontinuierlich heißen Wasserdampf.

Als Dampfschale wird ein handelsüblicher GN-Behälter verwendet. Dieser kann einfach in der Spülmaschine gereinigt werden oder bei starkem Kalkansatz kostengünstig ausgetauscht werden.

Der patentierte Dampfgenerator enthält einen äußerst robusten Edelstahl-Wasserstandssensor, welcher besonders zuverlässig arbeitet.

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.

Das benötigte Wasser wird vom Dampfgenerator über eine Pumpe aus einem Wassertank entnommen. Die Wasserdosierung erfolgt vollautomatisch und absolut prozesssicher.

Der Vorrat des Wassertanks reicht für ca. 1 Tag.

Bei der Ausführung mit Tank/Pumpsystem ist kein Wasseranschluss und kein Wasserablauf erforderlich!

## Der multifunktionale Glasaufsatz

Der Glasaufsatz lässt sich geschlossen, bedienungsseitig offen oder kundenseitig offen betreiben.

Das Frontglas kann für die Selbstbedienung einfach nach oben geschoben werden.

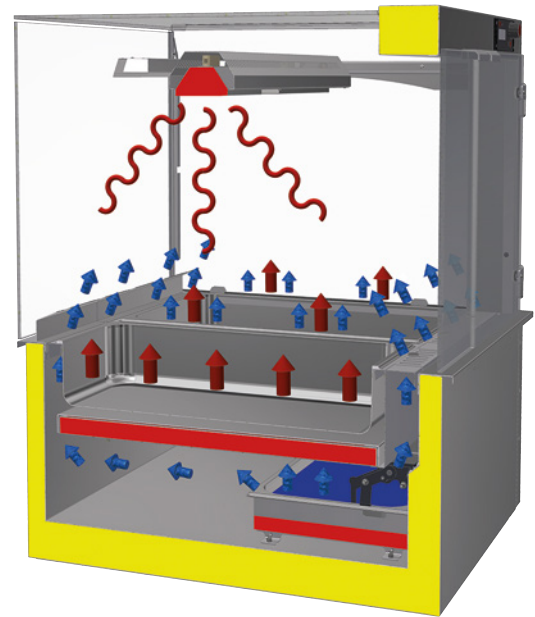
Die Drehtür ist für die optische Vergrößerung des Speisenangebotes auf der Innenseite verspiegelt.

Zu verkaufstarken Zeiten lässt sich die Tür auf der Bedienungsseite herausnehmen, so dass eine schnelle Bedienung auch mit mehreren Personen möglich ist.

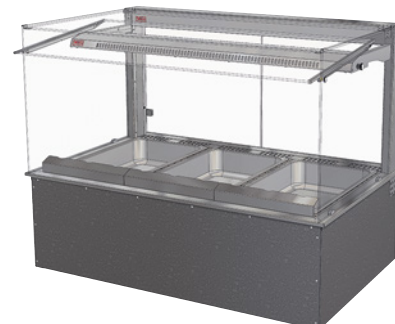
Frontglas, Seitengläser und Deckglas bestehen aus Einscheiben-Sicherheitsglas.

## Für die einfache hygienische Reinigung

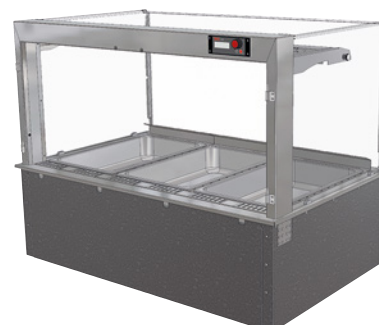
- Herausnehmbare Türen
- Einfach anhebbares Deckglas
- Herausnehmbares Frontglas
- Hochklappbare Heizplatte, in oberer Stellung selbsthaltend
- Herausnehmbare Befeuchterschale



Snack-Counter STEAM: Kundenseitig geschlossen.



Snack-Counter STEAM: Kundenseitig offen – Frontscheibe hochgeschoben.



Snack-Counter STEAM: Bedienseitig offen – Drehtüren ausgehängt.

## Der iLogic-Assistent

Einfachste Bedienung durch den einmaligen iLogic-Assistenten!

Durch eine einfache Drehung am großen iLogic-Button wählen Sie nur noch Speisenart und Benutzungsart.

Der iLogic-Assistent stellt dann Grundwärme, Wärmestrahler und Befeuchtung optimal ein. So haben Sie die Sicherheit für ein immer gleichbleibend gutes Ergebnis!

Gibt es irgendwo ein Problem, wie z. B. ein leerer Wassertank, zeigt Ihnen der iLogic-Assistent dieses durch ein aussagekräftiges Bild an.

Um Ihre Aufmerksamkeit zu erhöhen, wird dieses Bild heller dargestellt. Zusätzlich erinnert der iLogic-Assistent ca. alle 20 Sekunden durch einen kurzen „Signalton“ an die Fehlermeldung.

Durch iLogic wird die Bedienung wirklich kinderleicht!

Sie werden überrascht sein, wie einfach alles sein kann.



## Das Schneidbrett mit Messerhalter

Das als Zubehör lieferbare Schneidbrett kann aus der Wanne einfach zur Reinigung entnommen werden.

Mit dem praktischen Messerhalter haben Sie die benötigten Messer immer griffbereit am Gerät.



Snack-Counter STEAM: Bedienseitig offen – Drehtüren ausgehängt.

Das Programm wird durch eine einfache Drehung am iLogic-Button ausgewählt!



Morgens für das warme Frühstücksbüfett: Gebratener Speck, Würstchen, Rührei oder gekochte Eier.



Programm 5: Allgemeine Speisen  
Vitrine kundenseitig offen



Mittags für bayrischen Leberkäse



Programm 9: Leberkäse  
Vitrine geschlossen



oder warmes Gebäck wie zum Beispiel Pizzastücke, gefüllte Strudel oder gefüllte Croissants.



Programm 10: Pizza  
Vitrine geschlossen



Abends zum Beispiel zum Warmhalten von Pfannen mit spanischer Paella.



Programm 2: Erhöhte Temperatur  
Vitrine geschlossen

## Snack-Counter STEAM 430/520 MULTI

Multifunktionale Warmhaltevitrine mit Warmhalteplatte, Wärmestrahler und STEAM-Technologie – Bedienversion oder als SB-Vitrine nutzbar

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
**LED**  
energiesparend und wartungsarm



### Multifunktionale Warmhaltevitrine für eine längere Frische

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

### Mit iLogic-Assistenten für eine komfortable Benutzerführung

- 7 Grundprogramme für Standardanwendungen
- Weitere 5 Spezialprogramme für Leberkäse, Pizza, Fleisch, Frühstücksbüfett und Fingerfood, wie z. B. Rolls, gefüllte Strudel, gefüllte Croissants aktivierbar
- Alle Programme einfach anpassbar
- Manuelles Programm für die einfache individuelle Einstellung



Abb.: Steuerung Snack-Counter STEAM

Snack-Counter STEAM 430 MULTI	Tank/Pumpsystem	Festwasseranschluss	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Höhe Glasaufsatz 430 mm	eckig	eckig				
Snack-Counter STEAM 430 MULTI - 1	33134	---	491	705	430	230V/1,65 kW
Snack-Counter STEAM 430 MULTI - 1.5	26417	---	605	705	430	230V/2,05 kW
Snack-Counter STEAM 430 MULTI - 2	26459	22809	780	705	430	230V/2,65 kW
Snack-Counter STEAM 430 MULTI - 3	26460	22810	1120	705	430	400V/3,55 kW
Snack-Counter STEAM 430 MULTI - 4	26422	22811	1460	705	430	400V/4,2 kW

Lieferung einschließlich Wassertank, entnehmbare GN-Rahmen, GN-Stege und Kellenhalter.

Snack-Counter STEAM 520 MULTI	Tank/Pumpsystem	Festwasseranschluss	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig				
Snack-Counter STEAM 520 MULTI - 1	33136	---	491	705	520	230V/1,65 kW
Snack-Counter STEAM 520 MULTI - 1.5	26303	---	605	705	520	230V/2,05 kW
Snack-Counter STEAM 520 MULTI - 2	26300	22812	780	705	520	230V/2,65 kW
Snack-Counter STEAM 520 MULTI - 3	26305	22813	1120	705	520	400V/3,55 kW
Snack-Counter STEAM 520 MULTI - 4	26423	22814	1460	705	520	400V/4,2 kW

Lieferung einschließlich Wassertank, entnehmbare GN-Rahmen, GN-Stege und Kellenhalter.



## Beschreibung

Multifunktionale Warmhalte- und Präsentationsvitrine für alle Speisen. Für eine optimale Produktqualität sind die Grundwärme, die Infrarotwärme und die Feuchtigkeit jeweils in 6 Stufen einstellbar. Einfachste Bedienung durch den iLogic-Assistenten. Durch eine einfache Drehung am großen iLogic-Button wird nur noch Speisenart und Benutzungsart gewählt. Der iLogic-Assistent beinhaltet 7 Grundprogramme für Standardanwendungen, 5 Spezialprogramme für Leberkäse, Pizza, Fleisch, Frühstücksbüfett und Fingerfood. Alle Programme sind einfach frei anpassbar. Der iLogic-Assistent überprüft kontinuierlich das Gerät und zeigt Probleme, wie z. B. einen leeren Wassertank, mit einem aussagekräftigen Bild an und erinnert ca. alle 20 Sekunden durch einen kurzen „Signalton“ an die Fehlermeldung.

Durch die verspiegelten Drehtüren (Spionglas) ergibt sich für den Kunden eine optische Speisenvervielfachung.

Für eine schnelle Bedienung zu Stoßzeiten sind die Drehtüren entnehmbar. Stattdessen kann dann ein ca. 10 cm hoher Spiegel zur optischen Speisenvervielfachung eingesetzt werden (Sonderzubehör).

Für die Selbstbedienung ist die Frontscheibe einfach nach oben hin einschiebbar und dient als Hustenschutz.

Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch.

Perfekte Ausleuchtung des Warenraumes durch eine temperaturfeste LED-Beleuchtung (warme Farbwiedergabe).

In den Aufnahmerahmen 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.

Alternativ sind Aufnahmerahmen für GN-Behälter mit einer Tiefe bis 150 mm lieferbar.

Einfacher Zugang zu allen Komponenten für die Wartung und die Reinigung.

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

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Zur einfacheren Reinigung kann das Deckglas hochgehoben werden und das Frontglas kann hochgeschwenkt werden.

Für die Umstellung auf eine Selbstbedienung kann das Frontglas oben eingeschoben werden, so dass ein Hustenschutz entsteht. Für die Ablage von Löffeln und Kellen wird ein Kellenhalter mitgeliefert, der auf der Kundenseite eingesteckt werden kann.

Die Beheizung 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.

Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befeuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Die servicefreundliche Steuerung ist nach unten hin aufklappbar, so dass alle Testpunkte einfach zugänglich sind. Die Heizsysteme sind in Modulbauweise gefertigt und können einfach getauscht werden.

### 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. Lieferung einschließlich Wassertank mit Pumpsystem.

### 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-Anschlussahn.

Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

Lieferung einschließlich:

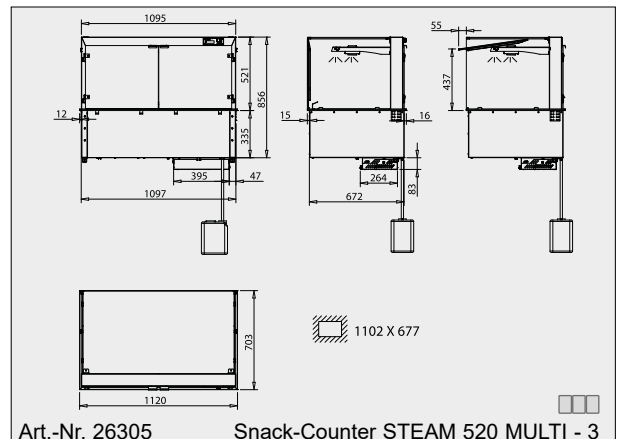
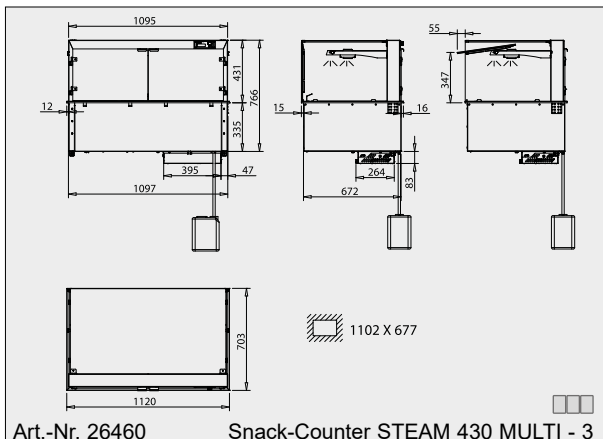
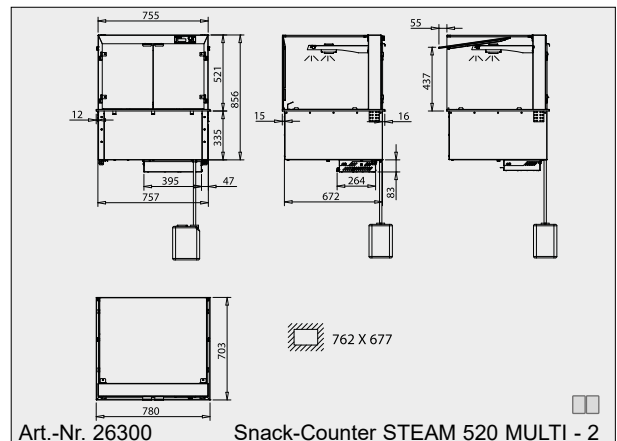
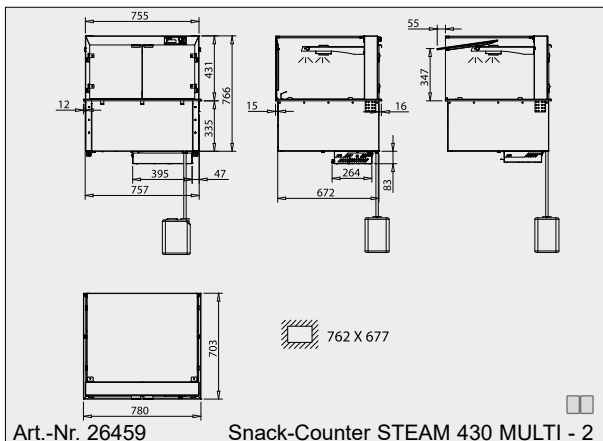
- GN-Einhängerahmen mit Lochung für 100 mm GN-Behälter
- Trennsteg für GN 2/4
- Klimaschiebereglern zur Einstellung der Feuchtigkeitsverteilung
- Kundenseitige Kellenhalter

## Ausführung

Innenseiten und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturbeständiger Isolierung gefertigt. Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche.

Alle Gläser bestehen aus Sicherheitsglas. Die Türläser sind auf der Innenseite spiegelnd ausgeführt, von der Außenseite jedoch sind sie durchschaubar (Spionglas). Die Türläser sind einfach aushängbar, so dass eine schnellere und einfachere Bedienung zu verkaufstarken Zeiten möglich ist.

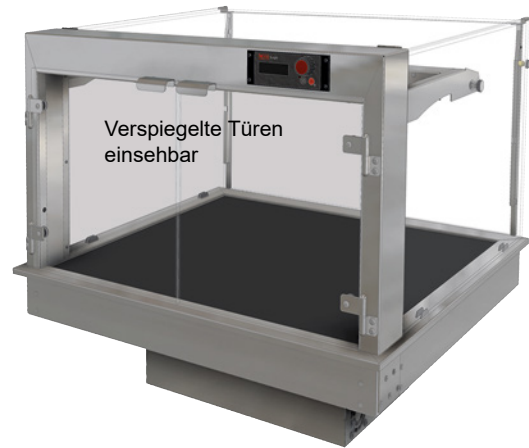
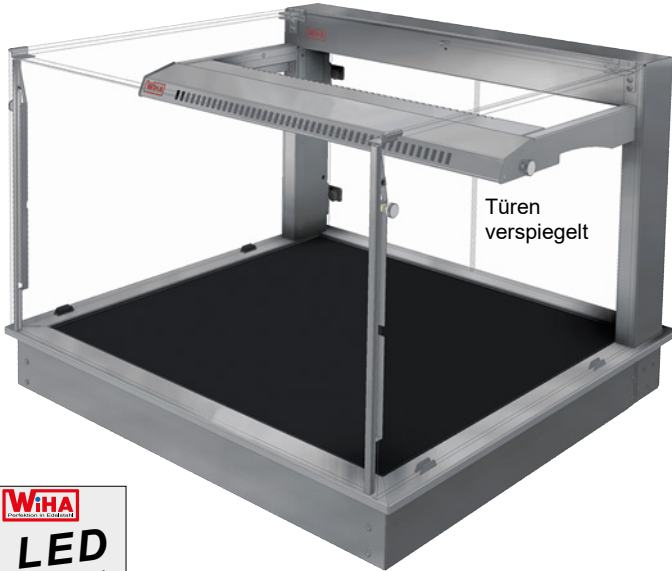
Sonderzubehör finden Sie auf Seite 278.



Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter HOT 430 MULTI

Multifunktionale Warmhaltevitrine mit Warmhalteplatte und Wärmestrahler für eine trockene Wärme – Bedienversion oder als SB-Vitrine nutzbar



### Multifunktionale Warmhaltevitrine mit Wärmeplatte

- Warmhaltevitrine mit Wärmeplatte und Wärmestrahler für eine trockene Wärme
- Einschiebbares Frontglas: als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine nutzbar
- Optische Warenvervielfältigung durch verspiegelte Tür

### Mit iLogic-Assistenten für eine komfortable Benutzerführung

- 3 Grundprogramme für Standardanwendungen (Anzahl der Programme erweiterbar)
- Alle Programme einfach anpassbar
- Manuelles Programm für die einfache individuelle Einstellung



Einfachste Bedienung durch den einmaligen iLogic-Assistenten.

### Warmhaltevitrine als Bedienvitrine oder SB-Vitrine nutzbar

Diese Vitrine kann je nach dem aktuellen Bedarf als Bedienvitrine oder für die Selbstbedienung verwendet werden. Für die Selbstbedienung wird die Frontscheibe einfach nach oben hin eingeschoben und dient in dieser Position gleichzeitig als Hustenschutz.

Die Drehtüren sind für die optische Vergrößerung des Speisenangebotes auf der Innenseite verspiegelt. Durch den halbdurchlässigen Spion-Spiegel kann die Bedienung in die beleuchtete Vitrine schauen und hat jederzeit den Überblick.

Die beiden Drehtüren sind einfach aushängbar, so dass ein rascher Abverkauf in Stoßzeiten möglich wird.

Perfekt kombinierbar mit der Kühlvitrine Snack-Counter MULTI und mit den Warmhaltevitritten Snack-Counter STEAM MULTI, da der obere Aufbau optisch gleich ist.

Snack-Counter HOT 430 MULTI	eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Snack-Counter HOT 430 MULTI - 2	22800	780	705	430	230V/1,85 kW
Snack-Counter HOT 430 MULTI - 3	22801	1120	705	430	230V/2,5 kW
Snack-Counter HOT 430 MULTI - 4	22802	1460	705	430	230V/3,3 kW

## Beschreibung

Multifunktionale Warmhalte- und Präsentationsvitrine mit trockener Wärme.

Für die Selbstbedienung ist die Frontscheibe nach oben hin einschiebbar und dient als Hustenschutz.

Die Drehtüren sind für die optische Vergrößerung des Speisenangebotes auf der Innenseite verspiegelt. Durch den halbdurchlässigen Spion-Spiegel kann die Bedienung in die beleuchtete Vitrine schauen und hat jederzeit den Überblick.

Die beiden Drehtüren sind einfach aushängbar, so dass ein rascher Abverkauf in Stoßzeiten möglich wird.

Perfekte Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste Beleuchtung (warme Farbwiedergabe).

**Temperatur: > 65 °C (bei Raumtemperatur > 20 °C).**

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Alle Sichtflächen bestehen komplett aus Edelstahl, Oberfläche geschliffen.

Alle Gläser bestehen aus Sicherheitsglas. Die herausnehmbaren Drehtüren beinhalten einen halbdurchlässigen Spiegel (Spionglas).

Zur einfachen Reinigung kann das Deckglas angehoben werden und das Frontglas kann hochgeschwenkt werden.

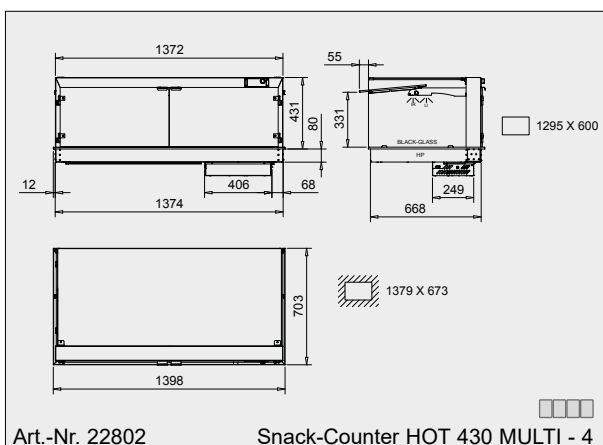
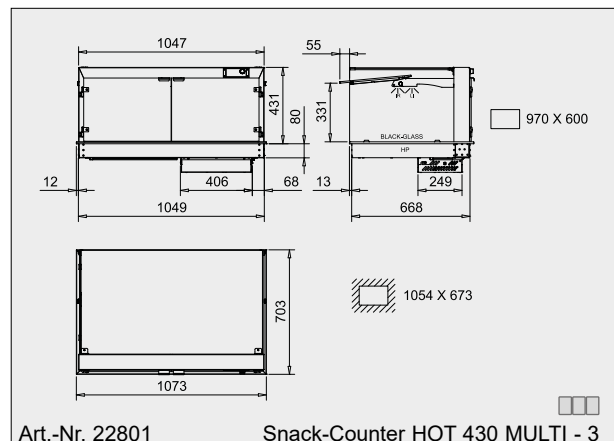
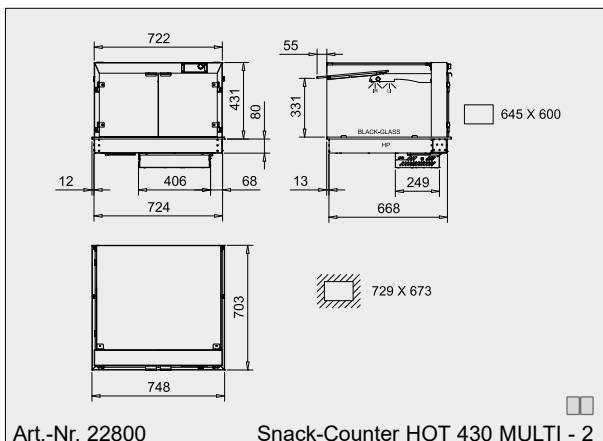
Die Warmhalteplatte besteht aus gehärtetem Schwarzglas und ist mit einem gleichmäßig wirkenden Heizelement ausgestattet.



Oberhalb der Warmhalteplatte ist eine Wärmebrücke mit geschützten leistungsstarken Quarz-Heizstrahlern und geschützter LED-Beleuchtung vorhanden. Durch die mittel- und langwellige Infrarotstrahlung kann die Wärme besonders gut auf die Lebensmittel übertragen werden.

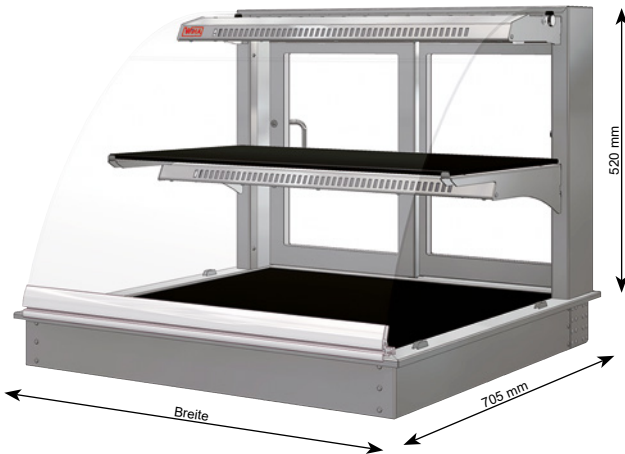
Das Bedienteil mit grafischer Oberfläche ist oberhalb der Drehtüren montiert und somit einfach zu erreichen. Für eine optimale Produktpassung sind an dem Bedienteil die Warmhalteplatte und die Wärmebrücke jeweils in 6 Stufen einstellbar.

Das servicefreundliche Steuerungsgehäuse ist nach unten hin aufklappbar, so dass alle Testpunkte einfach zugänglich sind.



## Snack-Counter HOT 520/710 BE

Warmhaltevitrine mit Wärmeplatte für eine trockene Wärme –  
Bedienversion, kundenseitig mit ESG-Frontscheibe



**9**  
Warmhalte-  
vitrinen

Snack-Counter HOT 520 BE	1 Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	rund	eckig	schräg		
Snack-Counter HOT 520 BE - DT 1.5**	25613	25614	25615	587	230V/1,0kW
Snack-Counter HOT 520 BE - 2 *	25312	25316	25320	750	230V/1,25kW
Snack-Counter HOT 520 BE - DT 2**	25313	25317	25321	750	230V/1,25kW
Snack-Counter HOT 520 BE - 3	25314	25318	25322	1075	230V/1,75kW
Snack-Counter HOT 520 BE - 4	25315	25319	25323	1400	230V/2,20kW

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

Snack-Counter HOT 710 BE	1 Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss	2 Zwischenetagen			Breite [mm]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	rund	eckig	schräg			rund	eckig	schräg		
Snack-Counter HOT 710 BE - DT 1.5**	25616	25617	25618	587	230V/1,0kW	25619	25620	25621	587	230V/1,30kW
Snack-Counter HOT 710 BE - 2 *	25324	25328	25332	750	230V/1,25kW	25336	25340	25344	750	230V/1,65kW
Snack-Counter HOT 710 BE - DT 2**	25325	25329	25333	750	230V/1,25kW	25337	25341	25345	750	230V/1,65kW
Snack-Counter HOT 710 BE - 3	25326	25330	25334	1075	230V/1,75kW	25338	25342	25346	1075	230V/2,25kW
Snack-Counter HOT 710 BE - 4	25327	25331	25335	1400	230V/2,20kW	25339	25343	25347	1400	230V/2,90kW

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

### Sonderzubehör

Preisschiene Zwischenboden GN 1.5	<b>26454</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 2	<b>26455</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 3	<b>26456</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 4	<b>26475</b>
Preisschiene unterer Warenboden GN 1.5	<b>26470</b>
Preisschiene unterer Warenboden GN 2	<b>26471</b>
Preisschiene unterer Warenboden GN 3	<b>26472</b>
Preisschiene unterer Warenboden GN 4	<b>26473</b>

### Art.-Nr.

### Beschreibung

Warmhaltevitrine zum Warmhalten von Lebensmitteln. Die Warenflächen bestehen aus gehärtetem Schwarzglas.  
Temperatur einstellbar auf ca. 30 °C bis ca. 75 °C.  
Kundenseitig mit gerundetem, eckigem, oder mit schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.  
Bedienseitig mit Schiebetür bzw. Drehtür aus Isolierglas.  
Alle Ebenen sind mit einer Wärmebrücke und einer LED-Beleuchtung ausgestattet.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Innenseiten und Wärmestrahler komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche.

Die Frontscheibe besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.

Für eine gleichmäßige Erwärmung und eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine Wärmebrücke mit geschützten Quarz-Heizstrahlern und einer geschützten LED-Beleuchtung (warme Farb wiedergabe, 3000 K) vorhanden. Die Temperatur der Wärmebrücken und die Temperatur der unteren Warmhalteplatte können digital eingestellt werden.

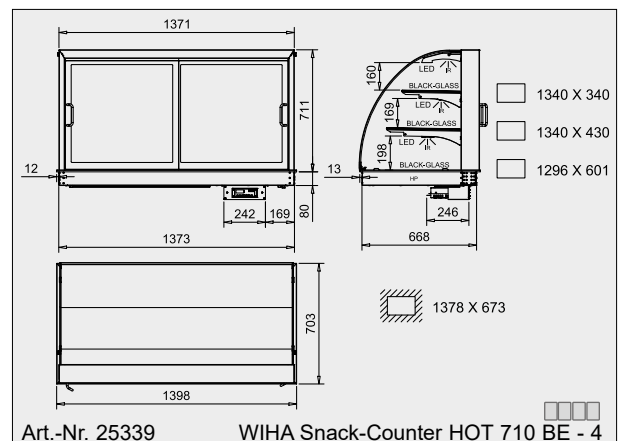
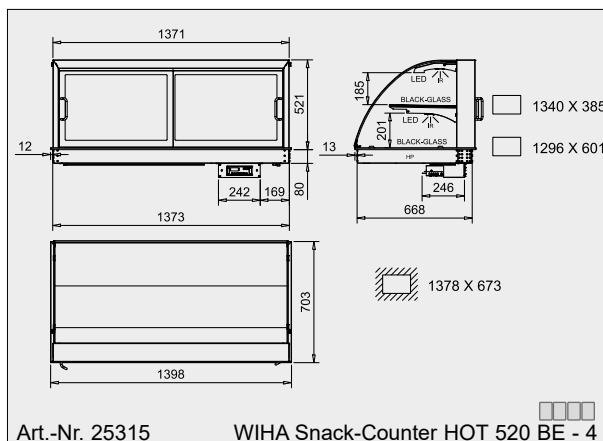
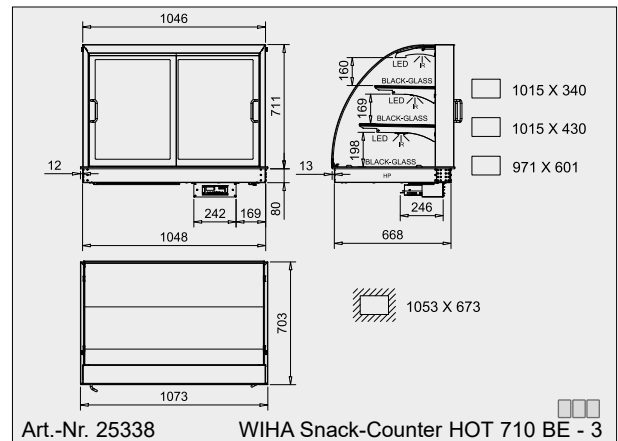
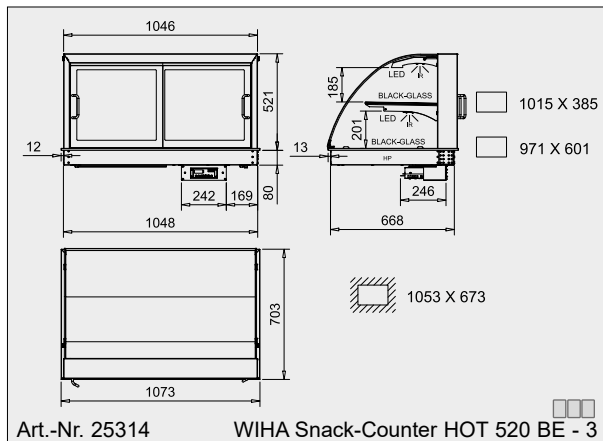
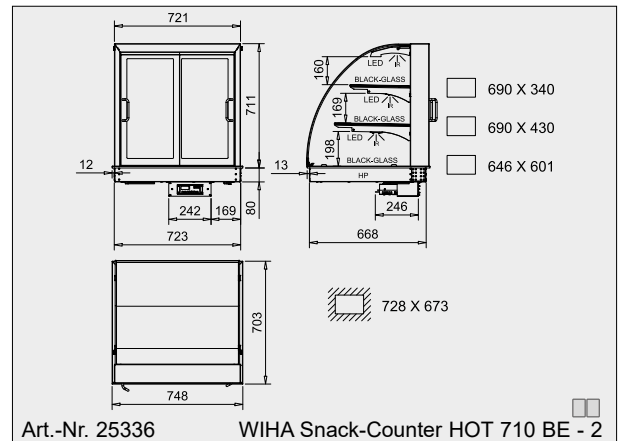
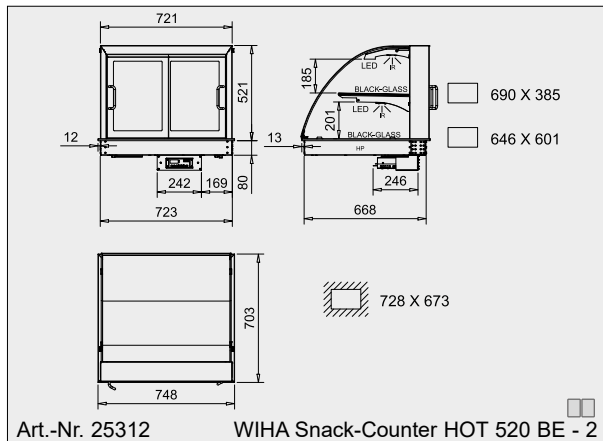
Das digitale Thermostat für die Wärmeplatte und für die Infrarot-Wärmestrahler ist in einem servicefreundlichen Einbauehäuse untergebracht. Dieses Einbauehäuse kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 1 m).

### Ausführung DT:

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

### Ansonsten:

Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).



Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

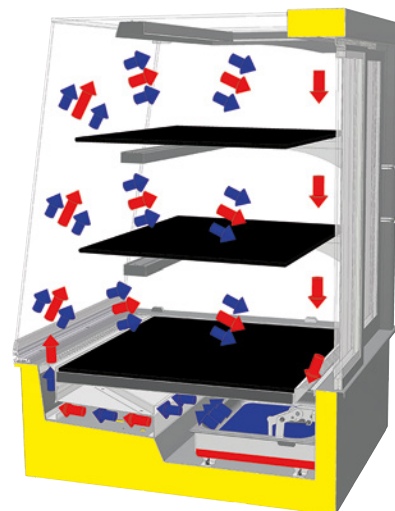
## Snack-Counter STEAM 520/710 BE

Warmhaltevitrine mit Umluftheizung und STEAM-Technologie – Bedienversion, kundenseitig mit ESG-Frontscheibe



**Einzigartig! Warmhaltevitrine mit gleichmäßiger Umluft und einstellbarer Feuchtigkeit**

- Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Leistungsstarke Umluftheizung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung
- Schnelles Wiederaufheizen nach Öffnen der Türen
- Kein oder sehr geringes Beschlagen der Scheiben auch bei höherer Luftfeuchtigkeit
- Einfache Reinigung der herausnehmbaren Befeuchterschale
- Gute Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste Beleuchtung
- Bei Ausführung mit Tank/Pumpsystem: Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich!
- Temperatur einfach digital bis ca. 75°C einstellbar
- Warenflächen aus gehärtetem Schwarzglas



**9**  
Warmhalte-  
vitrinen

Snack-Counter STEAM 520 BE	Tank/Pumpsystem 1 Zwischenetage			Festwasseranschluss 1 Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
Snack-Counter STEAM 520 BE - DT 1.5 **	26330	26338	26346	33356	33357	33358	587	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 520 BE - 2 *	26331	26339	26347	22815	22818	22821	750	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 520 BE - DT 2 **	26332	26340	26348	22816	22819	22822	750	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 520 BE - 3	26333	26341	26349	22817	22820	22823	1075	230V/2,9kW

**NEU!**

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

Snack-Counter STEAM 710 BE	Tank/Pumpsystem 2 Zwischenetagen			Festwasseranschluss 2 Zwischenetagen			Breite [mm]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
Snack-Counter STEAM 710 BE - DT 1.5 **	26378	26386	26394	33359	33360	33361	587	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 710 BE - 2 *	26379	26387	26395	22824	22827	22830	750	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 710 BE - DT 2 **	26380	26388	26396	22825	22828	22831	750	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 710 BE - 3	26381	26389	26397	22826	22829	22832	1075	230V/3,0kW

**NEU!**

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

## Beschreibung

Umluft-Warmhaltevitrine zum Warmhalten von allen Speisen.  
Für eine optimale Produktqualität sind die Innentemperatur von 40 bis 75 °C und die Feuchtigkeit in 6 Stufen einstellbar.  
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch.  
Die Warenflächen bestehen aus gehärtetem Schwarzglas.  
Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägen Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Bedienseitig mit Schiebetür bzw. Drehtür aus Isolierglas.

Alle Ebenen sind mit einer temperaturfesten Beleuchtung (warme Farbwiedergabe) ausgestattet.  
Einfacher Zugang zu allen Komponenten für die Wartung und die Reinigung.  
**Warmhaltetemperatur > 65 °C (bei Raumtemperatur > 20 °C).**  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Innenseiten und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturbeständiger Isolierung gefertigt. Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche.  
Die Frontscheibe besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfacheren Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.  
Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluft-Heizgebläse.

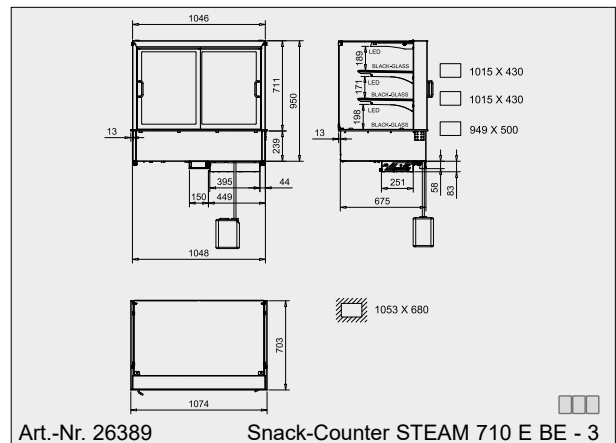
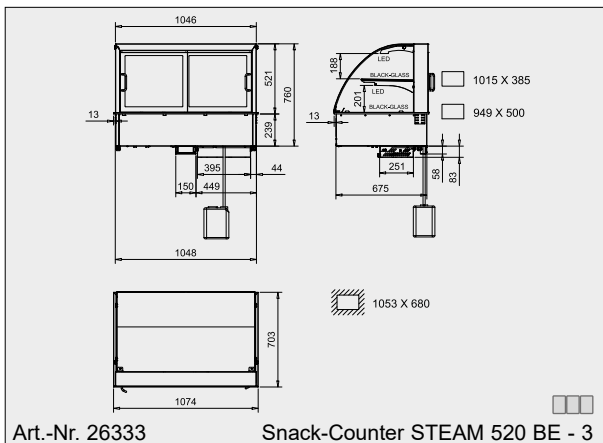
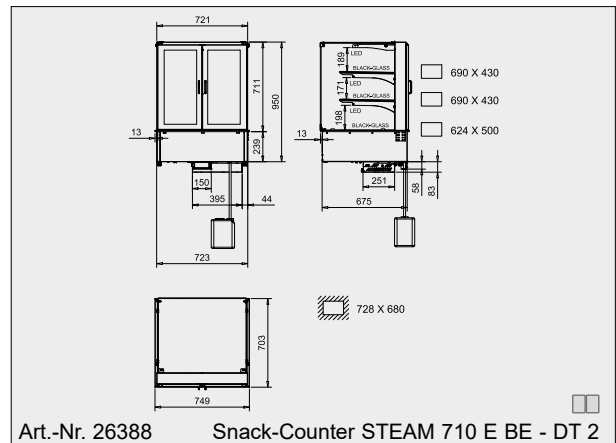
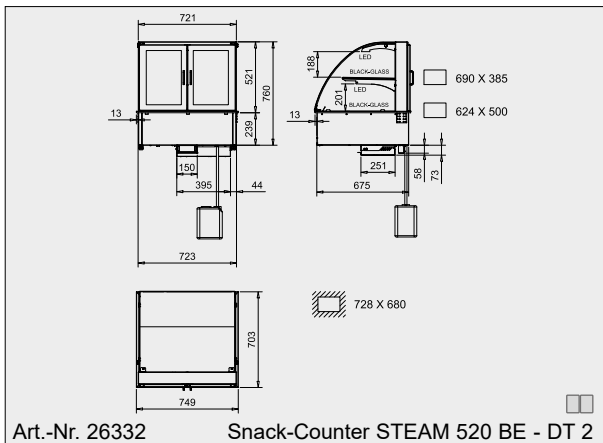
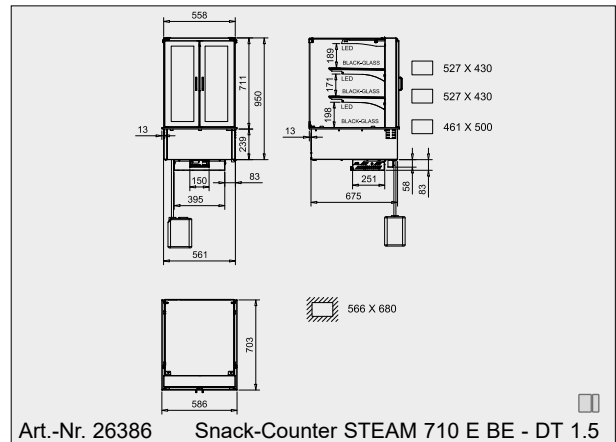
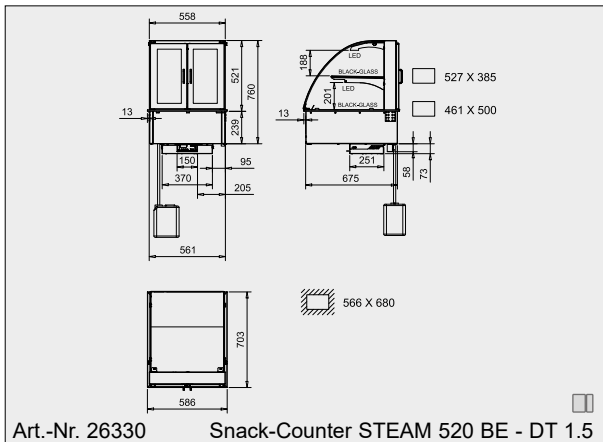
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.  
Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich erinnert ca. alle 20 Sekunden ein kurzer Signalton an die Fehlermeldung.

**Ausführung DT:**  
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ansonsten:**  
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

**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.

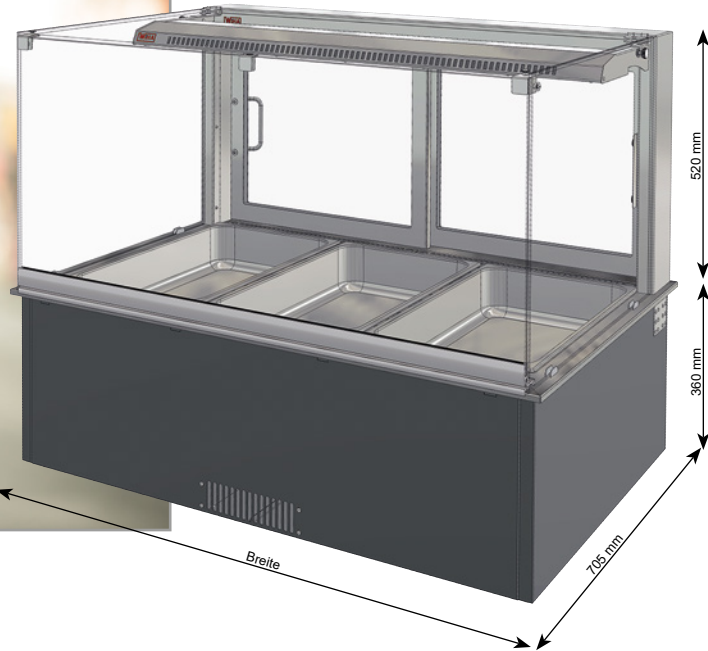
**Ausführung „Festwasseranschluss“**  
Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4" AG) und einem Magnetventil (3/4" AG) versehen.  
Lieferung einschließlich Wasser-Anschluss Schlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlussshahn.  
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.



Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter STEAM 520 BE-VT

Warmhaltevitrine mit vertiefter Wanne, Umluftheizung, STEAM-Technologie – Bedienversion, kundenseitig mit ESG-Frontscheibe

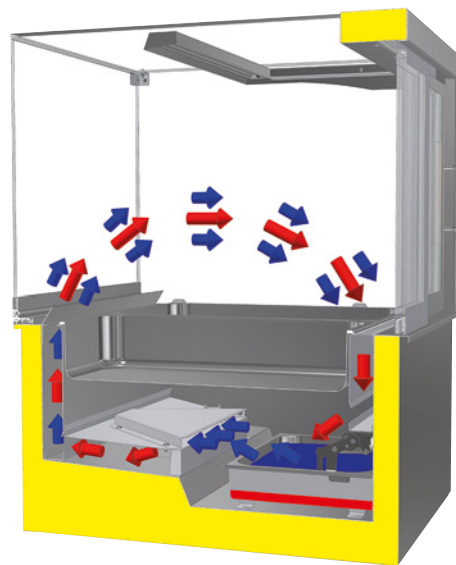


Sonderzubehör finden Sie auf Seite 278.

**9**  
Warmhalte-  
vitrinen

### Einzigartig! Warmhaltevitrine mit gleichmäßiger Umluft und einstellbarer Feuchtigkeit

- Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Gleichmäßige Temperaturverteilung durch leistungsstarke Umluft
- Einfache Reinigung der herausnehmbaren Befeuchterschale
- Gute Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste Beleuchtung
- Bei Ausführung mit Tank/Pumpsystem:  
Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich!
- Temperatur einfach digital bis ca. 80°C einstellbar
- Kein bzw. nur geringes Beschlagen der Scheiben auch bei hoher Luftfeuchtigkeit



Snack-Counter STEAM 520 BE-VT	Tank/Pumpsystem Ohne Zwischenetage			Festwasseranschluss Ohne Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm								
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 1.5 **	26306	26314	26322	---	---	---	587	230V/2,9kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - 2 *	26307	26315	26323	22833	22836	22839	750	230V/2,9kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 2 **	26308	26316	26324	22834	22837	22840	750	230V/2,9kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - 3	26309	26317	26325	22835	22838	22841	1075	230V/2,9kW <input type="checkbox"/>

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.



## Beschreibung

Umluft-Warmhaltevitrine zum Warmhalten von allen Speisen.  
 Für eine optimale Produktqualität sind die Innentemperatur von 40 bis 75 °C und die Feuchtigkeit in 6 Stufen einstellbar.  
 Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch.  
 Gute Ausleuchtung des Warenraumes durch eine temperaturfeste Beleuchtung (warme Farbwiedergabe).  
 In dem Gerät können GN-Behälter und GN-Schalen mit einer Tiefe bis 100 mm eingehängt werden.  
 Einfacher Zugang zu allen Komponenten für die Wartung und die Reinigung.  
 Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Bedienseitig mit Schiebetür bzw. Drehtür aus Isolierglas.  
**Warmhaltetemperatur > 65 °C (bei Raumtemperatur > 20 °C).**  
 Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Innenseiten und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturbeständiger Isolierung gefertigt. Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche.  
 Die Frontscheibe besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfacheren Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.  
 Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluft-Heizgebläse.

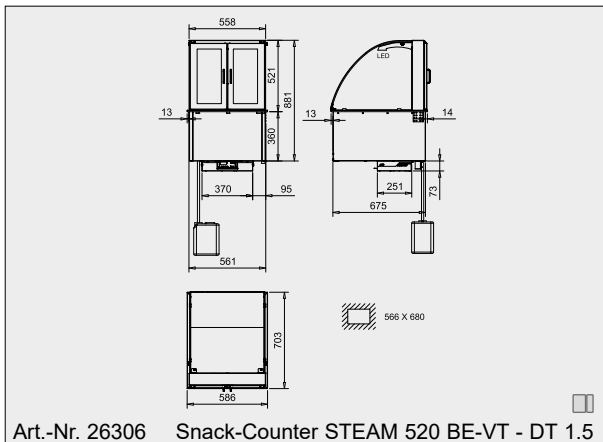
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befeuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.  
 Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich erinnert ca. alle 20 Sekunden ein kurzer Signalton an die Fehlermeldung.

**Ausführung DT:**  
 Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

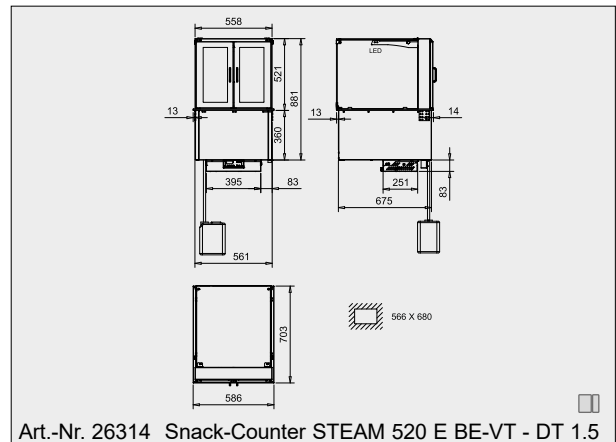
**Ansonsten:**  
 Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

**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.

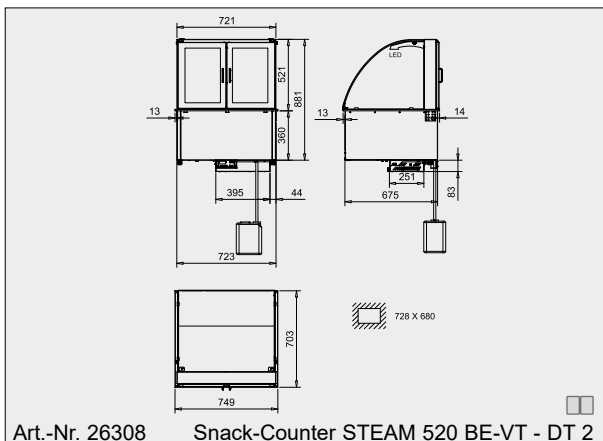
**Ausführung „Festwasseranschluss“**  
 Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4" AG) und einem Magnetventil (3/4" AG) versehen.  
 Lieferung einschließlich Wasser-Anschlussschlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlussshahn.  
 Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.



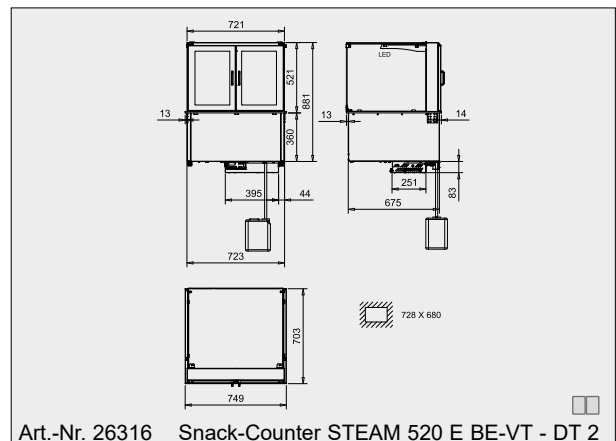
Art.-Nr. 26306 Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 1.5



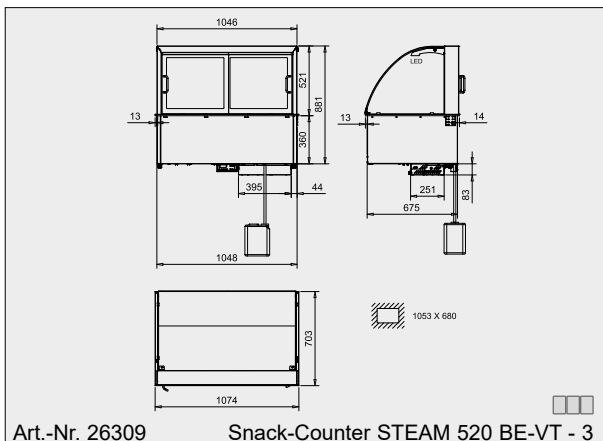
Art.-Nr. 26314 Snack-Counter STEAM 520 E BE-VT - DT 1.5



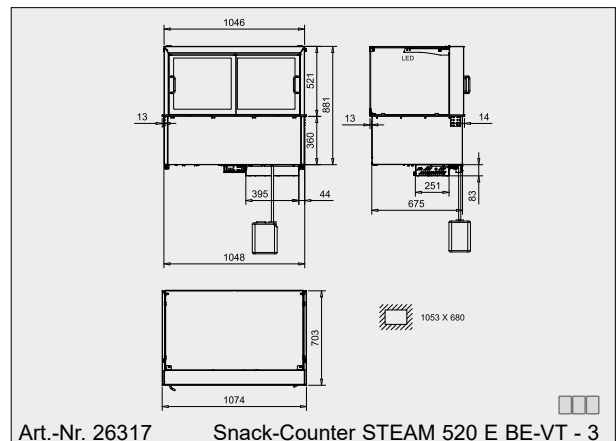
Art.-Nr. 26308 Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 2



Art.-Nr. 26316 Snack-Counter STEAM 520 E BE-VT - DT 2



Art.-Nr. 26309 Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - 3



Art.-Nr. 26317 Snack-Counter STEAM 520 E BE-VT - 3

Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

# Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT

Warmhaltevitrine mit herausziehbaren Warenflächen und einstellbarer Feuchtigkeit



### Warmhaltevitrine mit einer Warenfläche

- Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Einfache Reinigung der herausnehmbaren Befeuchterschale
- Gute Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste LED-Beleuchtung
- Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich
- Grundwärme, Infrarotwärme und Befeuchtung jeweils in 6 Stufen einstellbar
- Auch mit Schneidbrett lieferbar (Ausführung: 1 Schneidbrett)



Abb.: Snack-Counter STEAM BE SLIDE OUT 1 mit einer Auslagefläche



Abb.: Snack-Counter STEAM BE SLIDE OUT 1.5 mit zwei Auslageflächen und Schneidbrettern

### Warmhaltevitrine mit zwei Warenflächen

- Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Einfache Reinigung der herausnehmbaren Befeuchterschale
- Gute Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste Beleuchtung
- Bei Ausführung mit Tank/Pumpsystem: Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich
- Auch mit Festwasseranschluss lieferbar
- Temperatur einstellbar 40°C bis 75°C, Befeuchtung in 6 Stufen einstellbar
- Auch mit Schneidbrettern lieferbar (Ausführung: 2 Schneidbretter)



Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT mit einer Auslagefläche	Tank/Pumpsystem				
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1	33340	491	705	520	230V/1,9 kW
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1 mit Schneidbrett (1 Schneidbrett)	33341	491	705	520	230V/1,9 kW

Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT mit zwei Auslageflächen	Tank/Pumpsystem	Festwasseranschluss				
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1.5	33342	33351	587	705	520	230V/1,3 kW
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1.5 mit Schneidbrett (2 Schneidbretter)	26438	33352	587	705	520	230V/1,3 kW

## Beschreibung

Warmhaltevitrine zum Warmhalten von Fleischprodukten. Für eine optimale Produktqualität ist die Feuchtigkeit in 6 Stufen einstellbar. Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und beinhaltet ein Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung. Gute Ausleuchtung des Warenraumes durch eine temperaturfeste Beleuchtung (warme Farbwiedergabe). Einfacher Zugang zu allen Komponenten für die Wartung und Reinigung.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Innenseiten und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturfester Isolierung gefertigt. Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche. Die Gläser bestehen aus Sicherheitsglas.

Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung über ein Tank/Pumpsystem ausgestattet. Der Wassertank ist unterhalb des Gerätes in dem Thekenmöbel aufgestellt und kann zur täglichen Befüllung einfach entnommen werden.

Zur Reinigung ist die Befeuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die servicefreundliche Steuerung ist nach unten hin aufklappbar, so dass alle Testpunkte einfach zugänglich sind.

### 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. Lieferung einschließlich Wassertank mit Pumpsystem.

### Ausführung „Festwasseranschluss“

Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4" AG) und einem Magnetventil (3/4" AG) versehen. Lieferung einschließlich Wasser-Anschluss Schlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlussshahn. Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

### Ausführung Größe 1 (eine Auslage)

Die Beheizung erfolgt über eine großflächige Heizplatte und einen leistungs-fähigen Quarz-Strahler mit mittel- und langwelliger Infrarotstrahlung. Die Heizplatte kann zur Reinigung des Innenraumes einfach hochgeklappt werden und ist in der geöffneten Stellung selbsthaltend. Gute Ausleuchtung durch eine temperaturfeste LED-Beleuchtung.

Besonders einfache Reinigung der Komponenten in der Spülmaschine, da die Führungsschienen und das Lüftungsgitter entnehmbar sind. Der Auszug ist mit einem großen isolierten Griff und einer Sicherung gegen das Herausziehen ausgestattet.

Die Drehtür ist standardmäßig links angeschlagen. Der Türanschlag ist wechselbar, die benötigten Scharniere sind im Lieferumfang enthalten.

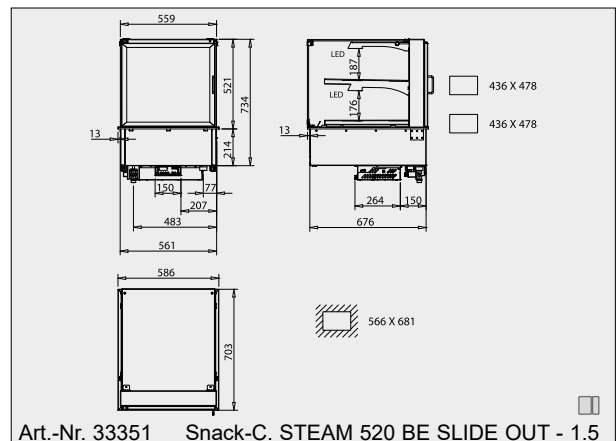
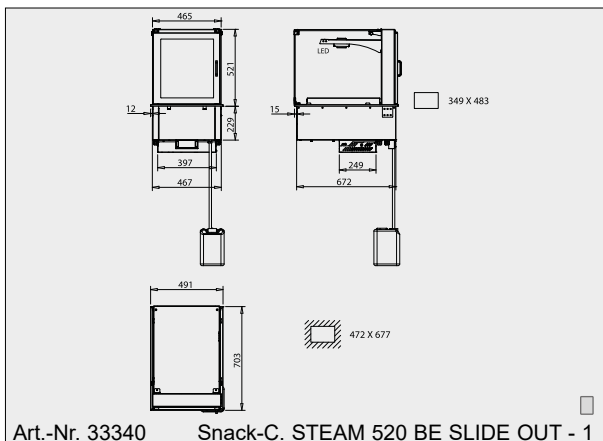
**Warmhaltetemperatur > 65 °C (bei Raumtemperatur > 20 °C).**

Grundwärme, Infrarotwärme und Befeuchtung in jeweils 6 Stufen einstellbar.

### Ausführung Größe 1.5 (zwei Auslagen)

Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluftgebläse. Die obere Abdeckplatte kann zur Reinigung des Innenraumes einfach hochgeklappt werden und ist in der geöffneten Stellung selbsthaltend.

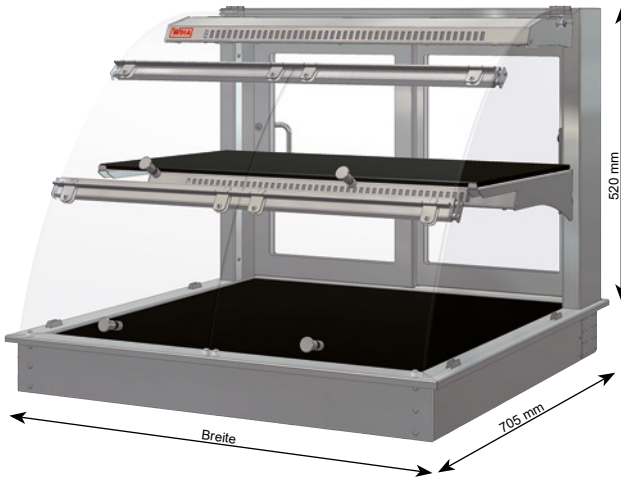
Die Drehtür ist standardmäßig links angeschlagen. Der Türanschlag ist wechselbar. **Temperatur einstellbar von 40 °C bis 75 °C.**



Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter HOT 520/710 SB

Warmhaltevitrine mit Wärmeplatte für eine trockene Wärme – SB-Version, kundenseitig mit Entnahmeklappen



Snack-Counter HOT 520 SB	1 Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg		
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm					
Snack-Counter HOT 520 SB - DT 1.5 **	25634	25635	25636	587	230V/1,0kW
Snack-Counter HOT 520 SB - 2 *	25375	25379	25383	750	230V/1,25kW
Snack-Counter HOT 520 SB - DT 2 **	25376	25380	25384	750	230V/1,25kW
Snack-Counter HOT 520 SB - 3	25377	25381	25385	1075	230V/1,75kW
Snack-Counter HOT 520 SB - 4	25378	25382	25386	1400	230V/2,20kW

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

Snack-Counter HOT 710 SB	2 Zwischenetagen			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg		
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm					
Snack-Counter HOT 710 SB - DT 1.5 **	25637	25638	25639	587	230V/1,30kW
Snack-Counter HOT 710 SB - 2 *	25387	25391	25395	750	230V/1,65kW
Snack-Counter HOT 710 SB - DT 2 **	25388	25392	25396	750	230V/1,65kW
Snack-Counter HOT 710 SB - 3	25389	25393	25397	1075	230V/2,25kW
Snack-Counter HOT 710 SB - 4	25390	25394	25398	1400	230V/2,90kW

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

### Sonderzubehör

Preisschiene Zwischenboden GN 1.5	<b>Art.-Nr.</b> <b>26454</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 2	<b>26455</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 3	<b>26456</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 4	<b>26475</b>
Preisschiene unterer Warenboden GN 1.5	<b>14004</b>
Preisschiene unterer Warenboden GN 2	<b>14005</b>
Preisschiene unterer Warenboden GN 3	<b>14006</b>
Preisschiene unterer Warenboden GN 4	<b>14007</b>

### Beschreibung

Warmhaltevitrine zum Warmhalten von Lebensmitteln. Die Warenflächen bestehen aus gehärtetem Schwarzglas. Temperatur einstellbar auf ca. 30 °C bis ca. 75 °C. Kundenseitig mit SB-Klappen und gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Bedienseitig mit Schiebetür bzw. Drehtür aus Isolierglas. Alle Ebenen sind mit einer Wärmebrücke und einer LED-Beleuchtung ausgestattet. Gewerliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Innenseiten und Wärmestrahler komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche.

Kundenseitig mit selbstschließenden Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.

Für eine gleichmäßige Erwärmung und eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine Wärmebrücke mit geschützten Quarz-Heizstrahlern und einer geschützten LED-Beleuchtung (warme Farbwiedergabe, 3000 K) vorhanden. Die Temperatur der Wärmebrücken und die Temperatur der unteren Warmhalteplatte können digital eingestellt werden.

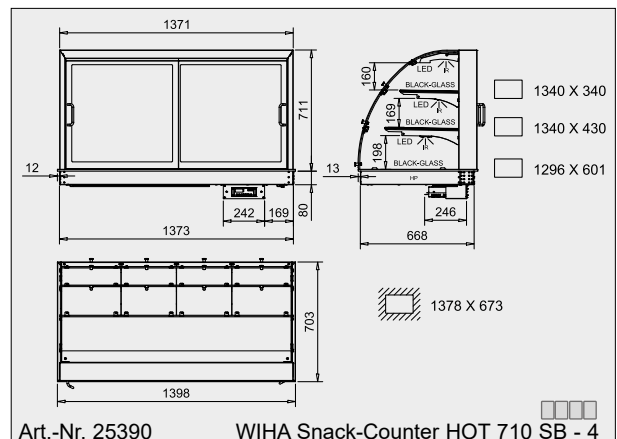
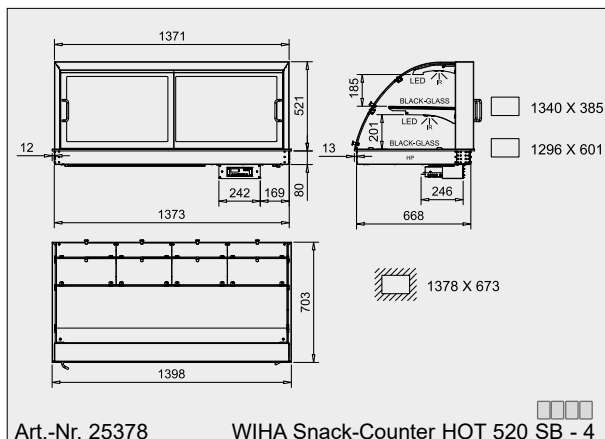
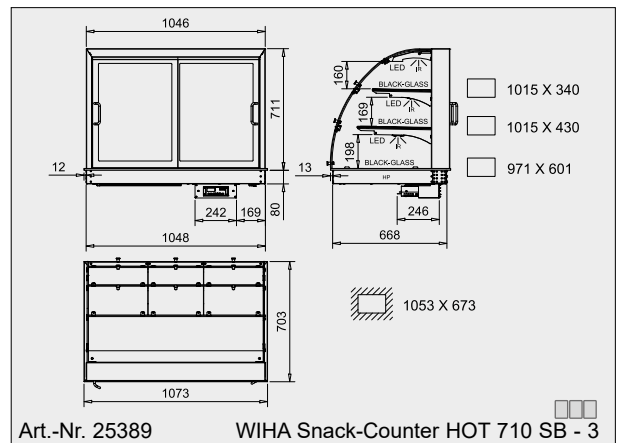
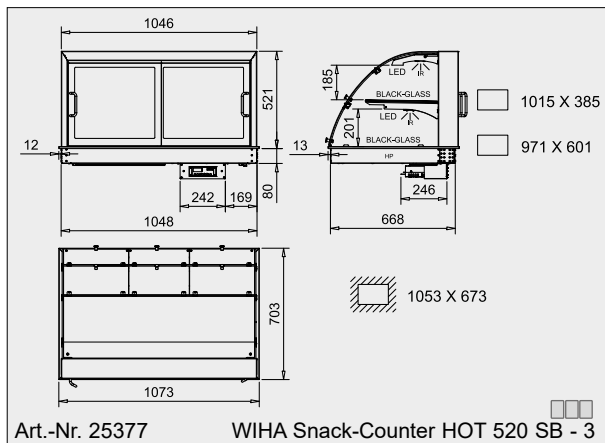
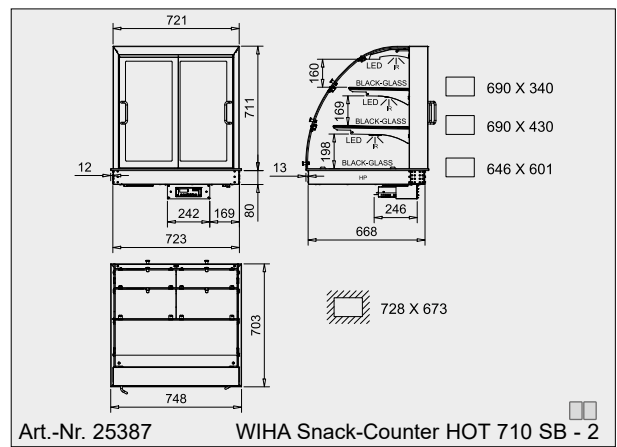
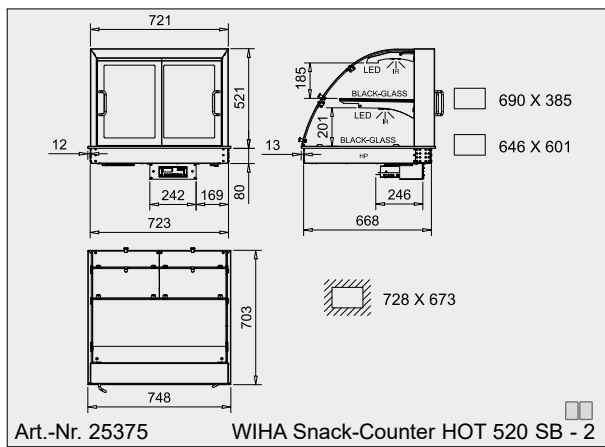
Das digitale Thermostat für die Wärmeplatte und für die Infrarot-Wärmestrahler ist in einem servicefreundlichen Einbauehäuse untergebracht. Dieses Einbauehäuse kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 1 m).

### Ausführung DT:

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

### Ansonsten:

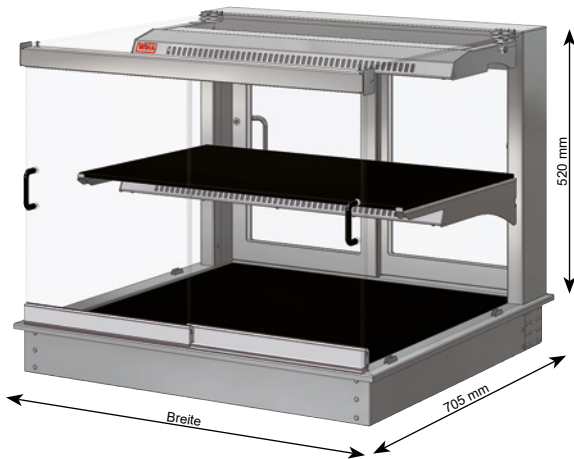
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).



Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter HOT 520/710 KST

Warmhaltevitrine mit Wärmeplatte für eine trockene Wärme – SB-Version, kundenseitig mit Schiebetüren



**9**  
Warmhalte-  
vitrinen

Snack-Counter HOT 520 KST SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	1 Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg		
Snack-Counter HOT 520 KST - 2 *	---	25415	25419	750	230V/1,25kW
Snack-Counter HOT 520 KST - DT 2 **	---	25416	25420	750	230V/1,25kW
Snack-Counter HOT 520 KST - 3	---	25417	25421	1075	230V/1,75kW

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren

Snack-Counter HOT 710 KST SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	1 Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss	2 Zwischenetagen			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg			rund	eckig	schräg		
Snack-Counter HOT 710 KST - 2 *	25423	25427	25431	750	230V/1,25kW	25435	25439	25443	750	230V/1,65kW
Snack-Counter HOT 710 KST - DT 2 **	25424	25428	25432	750	230V/1,25kW	25436	25440	25444	750	230V/1,65kW
Snack-Counter HOT 710 KST - 3	25425	25429	25433	1075	230V/1,75kW	25437	25441	25445	1075	230V/2,25kW

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren

### Sonderzubehör

Preisschiene Zwischenboden GN 2  
Preisschiene Zwischenboden GN 3

**Art.-Nr.**  
**26455**  
**26456**

### Beschreibung

Warmhaltevitrine zum Warmhalten von Lebensmitteln. Die Warenflächen bestehen aus gehärtetem Schwarzglas.  
Untere Warmhalteplatte einstellbar im Bereich von 30 °C bis ca. 110 °C.  
Temperatur der Wärmestrahler einstellbar im Bereich von ca. 30 °C bis ca. 75 °C.  
Kundenseitig mit Schiebetüren und gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.  
Bedienseitig mit Schiebetür bzw. Drehtür aus Isolierglas.  
Alle Ebenen sind mit einer Wärmebrücke und einer LED-Beleuchtung ausgestattet.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetecken.

## Ausführung

Innenseiten und Wärmestrahler komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche.

Kundenseitig mit Schiebetüren aus Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.

Für eine gleichmäßige Erwärmung und eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine Wärmebrücke mit geschützten Quarz-Heizstrahlern und einer geschützten LED-Beleuchtung (warme Farbwiedergabe, 3000 K) vorhanden. Die Temperatur der Wärmebrücken und die Temperatur der unteren Warmhalteplatte können digital eingestellt werden.

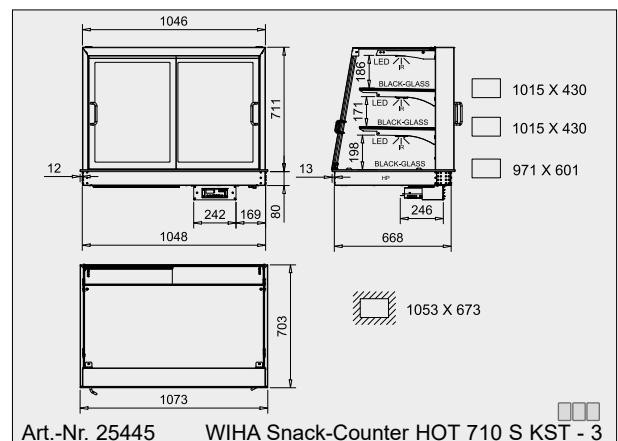
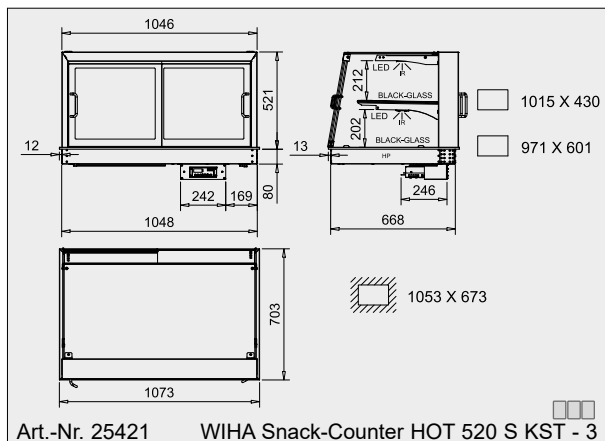
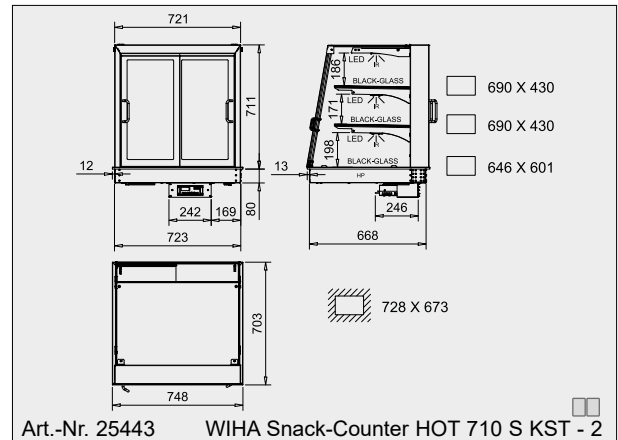
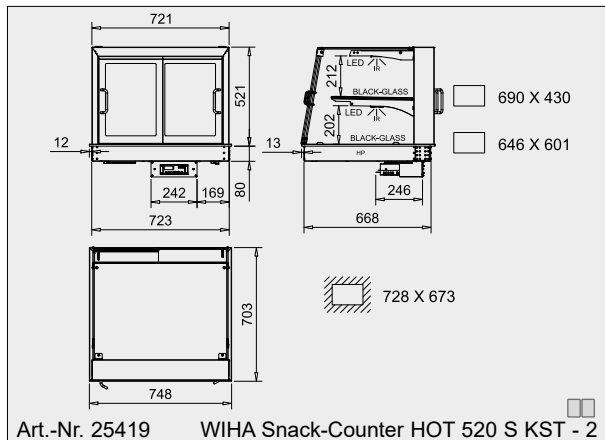
Das digitale Thermostat für die Wärmeplatte und für die Infrarot-Wärmestrahler ist in einem servicefreundlichen Einbaugeschoss untergebracht. Dieses Einbaugeschoss kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 1 m).

### Ausführung DT:

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

### Ansonsten:

Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

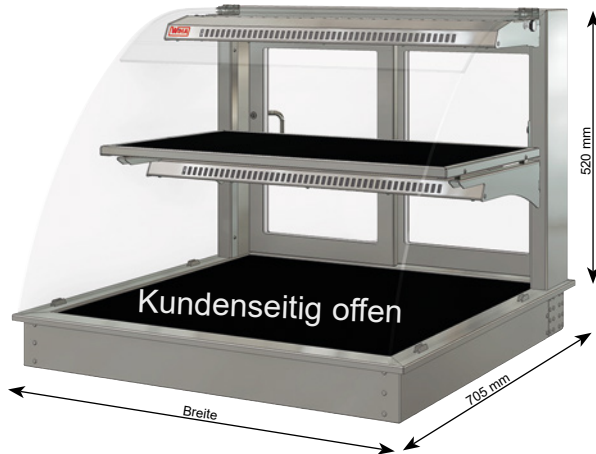


Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



## Snack-Counter HOT 520/710 KO

Warmhaltevitrine mit Wärmeplatte für eine trockene Wärme – SB-Version, kundenseitig offen



Snack-Counter HOT 520 KO	1 Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss	
	rund	eckig	schräg			
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm						
Snack-Counter HOT 520 KO - DT 1.5**	25643	25644	25645	587	230V/1,65kW	□□
Snack-Counter HOT 520 KO - 2 *	25459	25463	25467	750	230V/2,05kW	□□
Snack-Counter HOT 520 KO - DT 2 **	25460	25464	25468	750	230V/2,05kW	□□
Snack-Counter HOT 520 KO - 3	25461	25465	25469	1075	230V/2,85kW	□□□
Snack-Counter HOT 520 KO - 4	25462	25466	25470	1400	400V/3,75kW	□□□□

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsweite hier nur 277 mm.  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

Snack-Counter HOT 710 KO	1 Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss	2 Zwischenetagen			Breite [mm]	Anschluss	
	rund	eckig	schräg			rund	eckig	schräg			
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm											
Snack-Counter HOT 710 KO - DT 1.5**	25646	25647	25648	587	230V/1,65kW	25649	25650	25651	587	230V/1,85kW	□□
Snack-Counter HOT 710 KO - 2 *	25471	25475	25479	750	230V/2,05kW	25483	25487	25491	750	230V/2,3kW	□□
Snack-Counter HOT 710 KO - DT 2 **	25472	25476	25480	750	230V/2,05kW	25484	25488	25492	750	230V/2,3kW	□□
Snack-Counter HOT 710 KO - 3	25473	25477	25481	1075	230V/2,85kW	25485	25489	25493	1075	400V/2,9kW	□□□
Snack-Counter HOT 710 KO - 4	25474	25478	25482	1400	400V/3,75kW	25486	25490	25494	1400	400V/4,25kW	□□□□

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsweite hier nur 277 mm.  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Preisschiene Zwischenboden GN 1.5	14000
Preisschiene Zwischenboden GN 2	14001
Preisschiene Zwischenboden GN 3	14002
Preisschiene Zwischenboden GN 4	14003
Preisschiene unterer Warenboden GN 1.5	14004
Preisschiene unterer Warenboden GN 2	14005
Preisschiene unterer Warenboden GN 3	14006
Preisschiene unterer Warenboden GN 4	14007

### Beschreibung

Warmhaltevitrine zum Warmhalten von verpackten Lebensmitteln. Die Warenflächen bestehen aus gehärtetem Schwarzglas. Temperatur einstellbar auf ca. 30 °C bis ca. 75 °C. Kundenseitig offen. Gerundeter, eckiger oder schräger Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Bedienseitig mit Schiebetür bzw. Drehtür aus Isolierglas. Alle Ebenen sind mit einer Wärmebrücke und einer LED-Beleuchtung ausgestattet. Die Zwischenetagen beinhalten unter dem gehärteten Schwarzglas eine Warmhalteplatte.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.



## Ausführung

Innenseiten und Wärmestrahler komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche.

Kundenseitig offen. Die Seitenscheiben bestehen aus Sicherheitsglas.

Für eine gleichmäßige Erwärmung und eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine Wärmebrücke mit geschützten Quarz-Heizstrahlern und einer geschützten LED-Beleuchtung (warme Farb wiedergabe, 3000 K) vorhanden. Die Temperatur der Wärmebrücken und die Temperatur der unteren Warmhalteplatte können digital eingestellt werden.

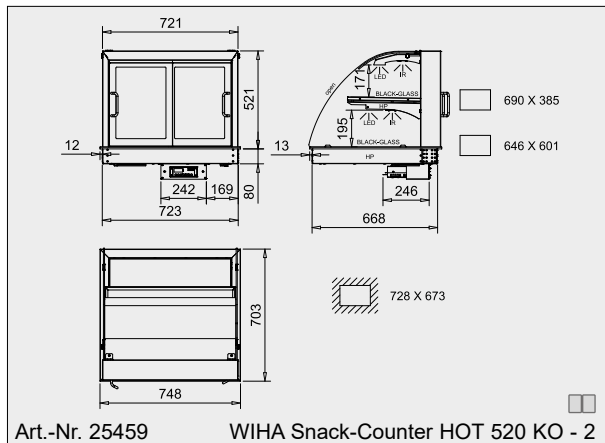
Das digitale Thermostat für die Wärmeplatte und für die Infrarot-Wärmestrahler ist in einem servicefreundlichen Einbaugeschütz untergebracht. Dieses Einbaugeschütz kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 1 m).

### Ausführung DT:

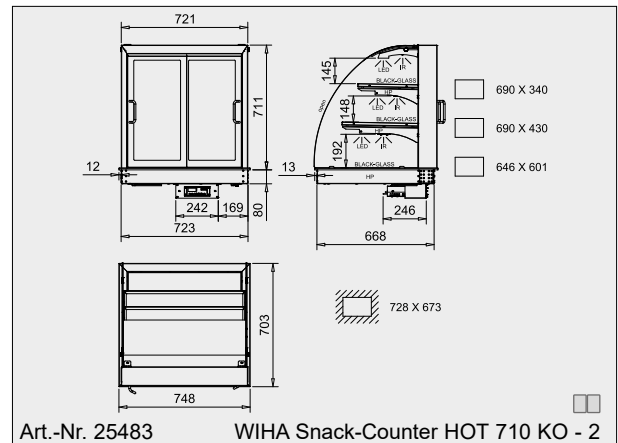
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

### Ansonsten:

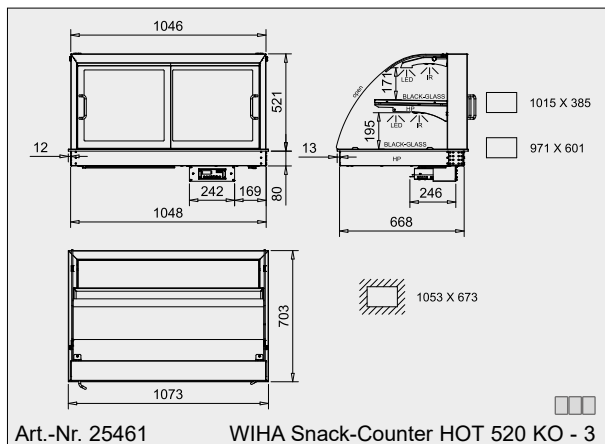
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).



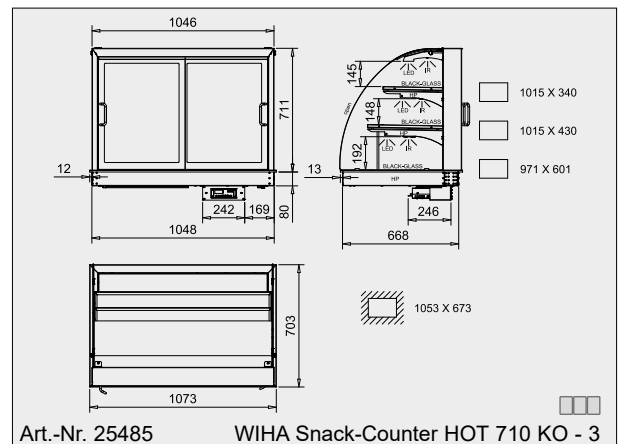
Art.-Nr. 25459 WIHA Snack-Counter HOT 520 KO - 2



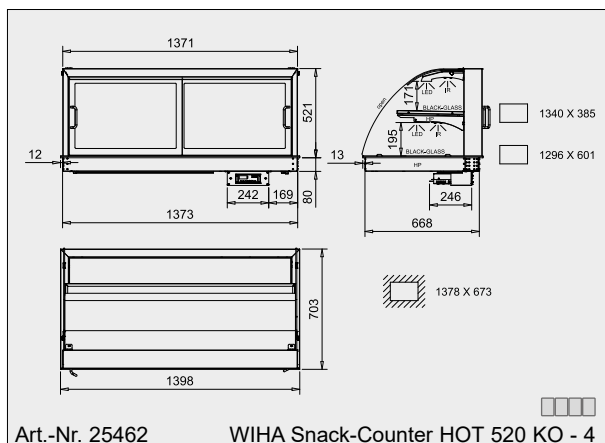
Art.-Nr. 25483 WIHA Snack-Counter HOT 710 KO - 2



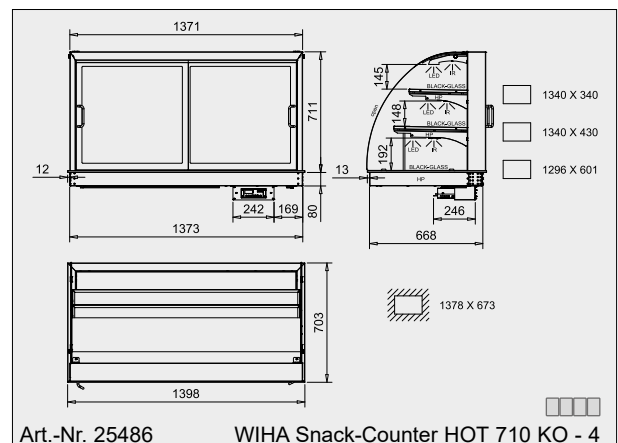
Art.-Nr. 25461 WIHA Snack-Counter HOT 520 KO - 3



Art.-Nr. 25485 WIHA Snack-Counter HOT 710 KO - 3



Art.-Nr. 25462 WIHA Snack-Counter HOT 520 KO - 4



Art.-Nr. 25486 WIHA Snack-Counter HOT 710 KO - 4

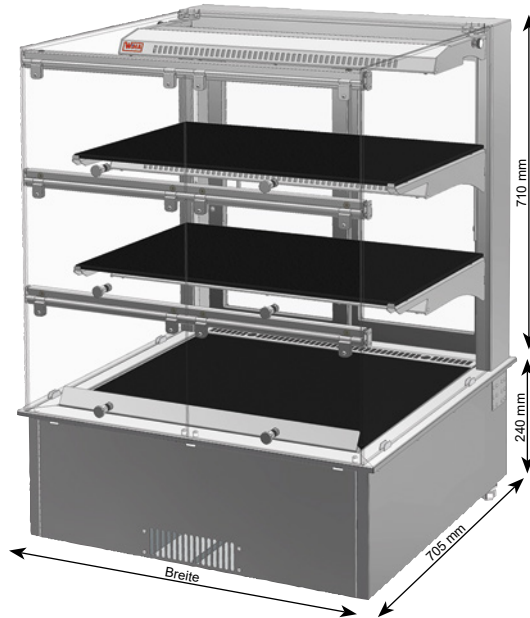
Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter STEAM 520/710 SB

Warmhaltevitrine mit Umluftheizung, STEAM-Technologie – SB-Version, kundenseitig mit Entnahmeklappen

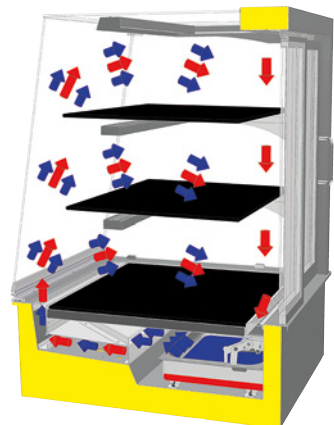


Sonderzubehör finden Sie auf Seite 278.



### Einzigartig! Warmhaltevitrine mit gleichmäßiger Umluft und einstellbarer Feuchtigkeit

- Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Leistungsstarke Umluftheizung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung
- Schnelles Wiederaufheizen nach Öffnen der Türen
- Kein oder sehr geringes Beschlagen der Scheiben auch bei höherer Luftfeuchtigkeit
- Einfache Reinigung der herausnehmbaren Befeuchterschale
- Gute Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste Beleuchtung
- Bei Ausführung mit Tank/Pumpsystem:  
Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich!
- Temperatur einfach digital bis ca. 75°C einstellbar
- Warenflächen aus gehärtetem Schwarzglas



**9**  
Warmhalte-  
vitrinen

Snack-Counter STEAM 520 SB	Tank/Pumpsystem 1 Zwischenetage			Festwasseranschluss 1 Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
Snack-Counter STEAM 520 SB - DT 1.5 **	26640	26644	26648	33362	33363	33364	587	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 520 SB - 2 *	26641	26645	26649	26652	26655	26658	750	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 520 SB - DT 2 **	26642	26646	26650	26653	26656	26659	750	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 520 SB - 3	26643	26647	26651	26654	26657	26660	1075	230V/2,9kW

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

**NEU!**

Snack-Counter STEAM 710 SB	Tank/Pumpsystem 2 Zwischenetagen			Festwasseranschluss 2 Zwischenetagen			Breite [mm]	Anschluss
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
Snack-Counter STEAM 710 SB - DT 1.5 **	26402	26410	26418	33365	33366	33367	587	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 710 SB - 2 *	26403	26411	26419	26661	26664	26667	750	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 710 SB - DT 2 **	26404	26412	26420	26662	26665	26668	750	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 710 SB - 3	26405	26413	26421	26663	26666	26669	1075	230V/3,0kW

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

**NEU!**

## Beschreibung

Umluft-Warmhaltevitrine zum Warmhalten von allen Speisen.  
Für eine optimale Produktqualität sind die Innentemperatur von 40° bis 75°C und die Feuchtigkeit in 6 Stufen einstellbar. Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch.

Die Warenflächen bestehen aus gehärtetem Schwarzglas.  
Kundenseitig mit SB-Klappen und gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Bedienseitig mit Schiebetür bzw. Drehtür aus Isolierglas.

Alle Ebenen sind mit einer temperaturfesten Beleuchtung (warme Farbwiedergabe) ausgestattet.

Einfacher Zugang zu allen Komponenten für die Wartung und die Reinigung.

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

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Innenseiten und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturbeständiger Isolierung gefertigt. Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche.  
Kundenseitig mit selbstschließendem Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.  
Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluft-Heizgebläse.

Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

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

### Ausführung DT:

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

### Ansonsten:

Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

### Ausführung „Tank/Pumpsystem“

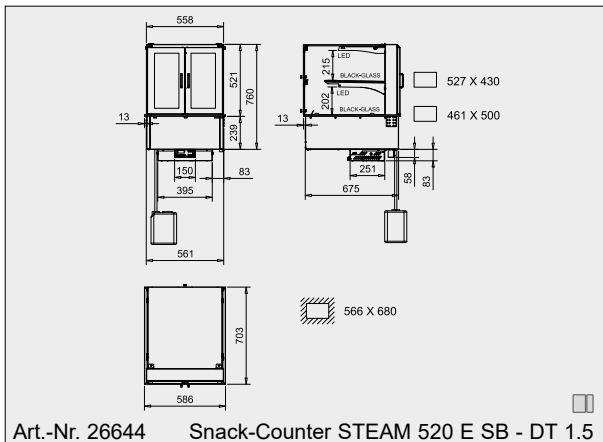
Die Wasserbefüllung des Dampfgenerators erfolgt automatisch über ein Tank/Pumpsystem. Der Wassertank ist unterhalb des Gerätes in dem Thekenmöbel aufstellbar und kann zur täglichen Befüllung einfach entnommen werden.

### Ausführung „Festwasseranschluss“

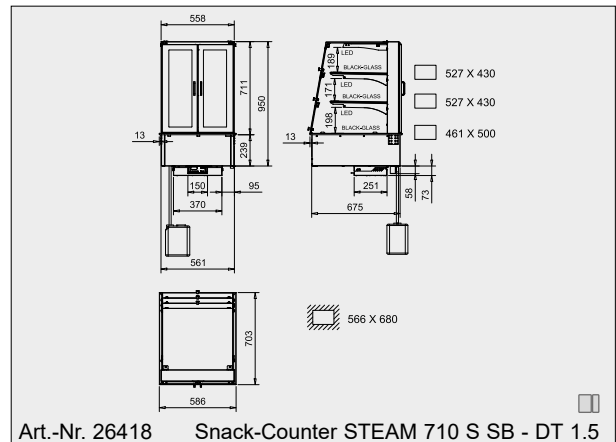
Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4" AG) und einem Magnetventil (3/4" AG) versehen.

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

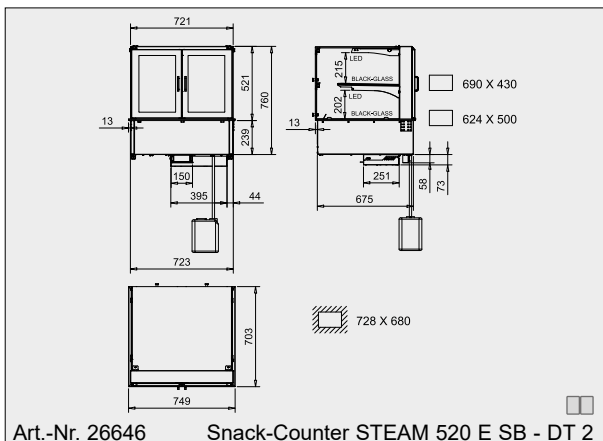
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.



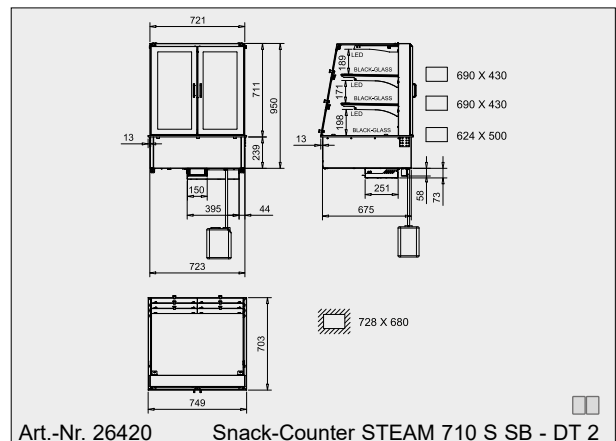
Art.-Nr. 26644 Snack-Counter STEAM 520 E SB - DT 1.5



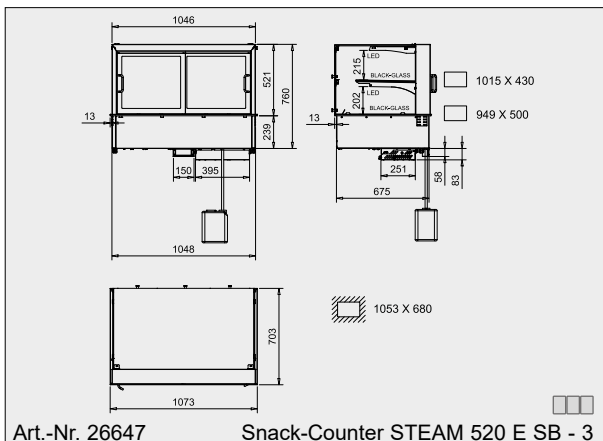
Art.-Nr. 26418 Snack-Counter STEAM 710 S SB - DT 1.5



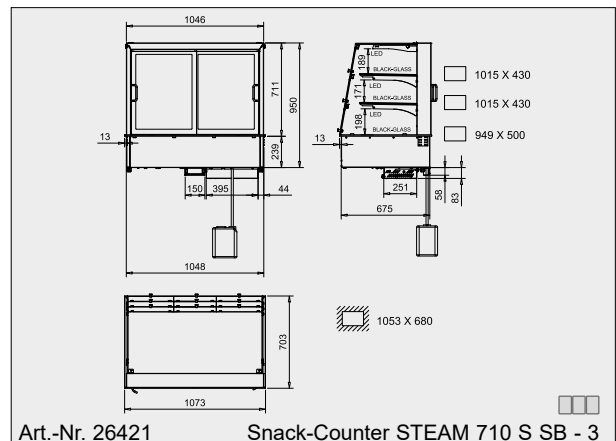
Art.-Nr. 26646 Snack-Counter STEAM 520 E SB - DT 2



Art.-Nr. 26420 Snack-Counter STEAM 710 S SB - DT 2



Art.-Nr. 26647 Snack-Counter STEAM 520 E SB - 3



Art.-Nr. 26421 Snack-Counter STEAM 710 S SB - 3

Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter STEAM 520/710 SB-EHB

Für heiße Snacks – einfache Warenentnahme mit einer Hand!

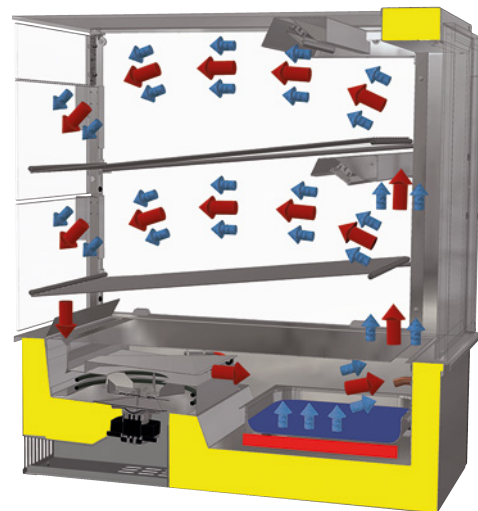
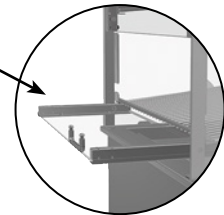


**Bevorzugte Anwendung:**  
Hot-Snacks, Pizza, Baguettes,  
Strudel, Flammkuchen,  
Sausage Roll, Pastry etc.

### SB-Warmhaltevitrine für Einhandbedienung

- SB-Klappen nach unten öffnend
- In 6 Stufen einstellbare Dampfzugabe für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Leistungsstarke Umluftheizung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung
- Kein oder sehr geringes Beschlagen der Scheiben auch bei höherer Luftfeuchtigkeit
- Einfache Reinigung durch herausnehmbare Befeuchterschale
- Temperaturfeste LED-Beleuchtung mit warmer Lichtfarbe
- Bedienseitiger rechter Drehtüranschlag wechselbar
- Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich!

Einfache Warenentnahme nach Öffnen der Klappe!



Bei dieser Warmhaltevitrine wird für die Warenentnahme nur eine Hand benötigt. Somit ist sie besonders für kleine SB-Thekenanlagen ohne Tabletrutsche geeignet.

In einer Hand kann ein Tablett oder eine Verpackungstüte gehalten werden, mit der anderen Hand kann die Ware entnommen werden.

### Optimale Präsentation und lange Warenfrische

In der Wärmevitrine Snack-Counter STEAM SB-EHB werden Ihre Produkte ansprechend präsentiert. Die milde Umluftfunktion gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung. Mit einer unteren Wasserlade wird ein feuchtes Klima für eine langanhaltende Warenfrische erzeugt. Mit dem feuchten Produktklima bleiben die Produkte lange frisch und appetitlich. Die Temperatur ist von 40°C bis 80°C einstellbar.

### Umsatzsteigerung durch Selbstbedienung!

Speziell für das SB-Konzept in Tankstellenshops, Kioske, SB-Backshops und Bahnhöfen ist die Vitrine Snack-Counter STEAM SB-EHB optimiert. Die appetitlichen Snacks für zwischendurch, wie z. B. warme gefüllte Croissants oder belegte Baguettes können vom Kunden für die schnelle Mitnahme mit einer Hand einfach entnommen werden und in die Verpackungstüte gesteckt werden.

Snack-Counter STEAM 520 SB-EHB		Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
SB-Version Höhe Aufsatz 520 mm	<b>eckig</b>				
Snack-Counter STEAM 520 SB-EHB - DT 1.5	8070	587	705	520	230V/2,5kW

Snack-Counter STEAM 710 SB-EHB		Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
SB-Version Höhe Aufsatz 710 mm	<b>eckig</b>				
Snack-Counter STEAM 710 SB-EHB - DT 1.5	8082	587	705	710	230V/2,7kW

**Tipp:**  
Passende Kühlvitrinen finden Sie auf Seite 219.

## Beschreibung

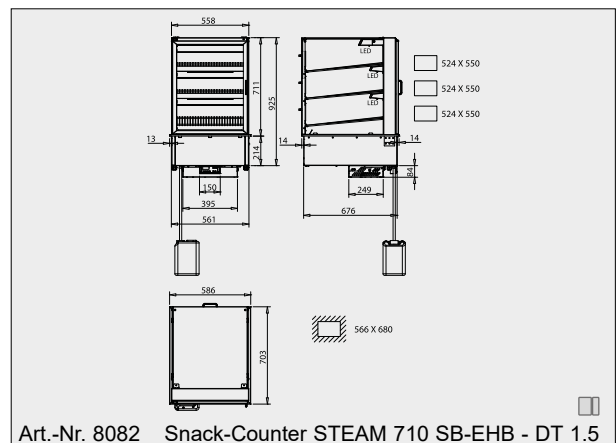
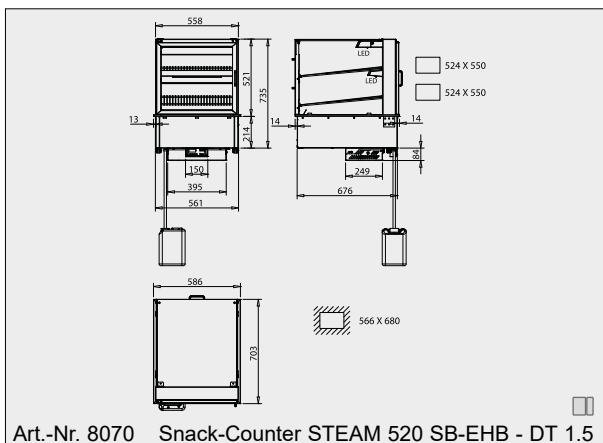
Warmhaltevitrine mit Umluftfunktion und einstellbare Dampfzugabe. Kundenseitig mit SB-Klappen, nach unten öffnend.  
Bedienseitig mit Drehtür mit wechselbarem Türanschlag versehen.  
Die Temperatur ist von 40 °C bis 80 °C einstellbar, die Dampfzugabe ist in 6 Stufen einstellbar.  
Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung.  
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einem Tank/Pumpsystem und einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. 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.  
Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich erinnert ca. alle 20 Sekunden ein kurzer Signalton an die Fehlermeldung.

## Ausführung

Innenseiten und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturbeständiger Isolierung gefertigt. Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche.  
Die Scheiben bestehen aus Sicherheitsglas.  
Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluft-Heizgebläse.

**Ausführung DT 1.5:**  
Bedienseitig mit Drehtür aus Isolierglas, Türanschlag wechselbar.



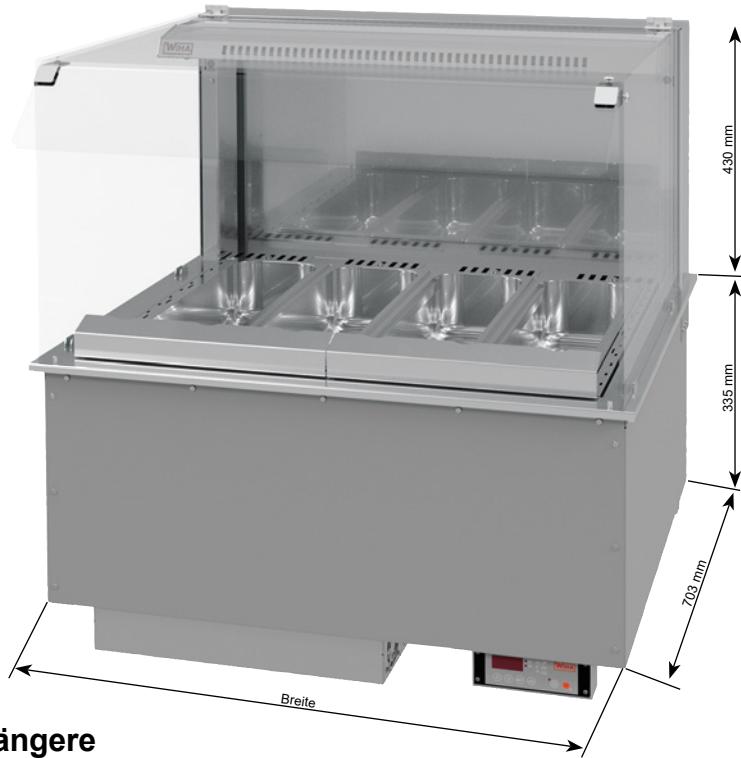
## Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG

SB-Warmhaltevitrine mit Warmhalteplatte, Wärmestrahler und STEAM-Technologie – kundenseitig offen und rückseitig geschlossen

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
**LED**  
energiesparend und wartungsarm

**Tipp:**  
Diese Warmhaltevitrine ist perfekt kombinierbar mit der Kühlvitrine Snack-Counter 430 KO-VT-RG auf Seite 225.



### Warmhaltevitrine für eine längere Frische

- In 6 Stufen einstellbare Dampfzugabe für eine optimale Produktqualität
- Optische Warenvervielfältigung durch verspiegelte Rückwand
- Perfekte Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste Beleuchtung (warme Farbwiedergabe)
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Klimaschieberegler zur Einstellung der Feuchtigkeitsverteilung
- Einfache Reinigung: hochklappbare Heizplatte, herausnehmbare Befeuchterschale
- Bei Ausführung mit Tank/Pumpsystem: Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich!
- Auch ohne Wärme als neutrale, beleuchtete Vitrine nutzbar



Sonderzubehör finden Sie auf Seite 278.

Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG	Tank/Pumpsystem	Festwasseranschluss				
SB-Version Höhe Glasaufsatz 430 mm	eckig	eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 1.5	33215	---	605	705	430	230V/2,05 kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 2	33216	33219	780	705	430	230V/2,65 kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 3	33217	33220	1120	705	430	400V/3,55 kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 4	33218	33221	1460	705	430	400V/4,2 kW <input type="checkbox"/>

Lieferung einschließlich Wassertank, entnehmbare GN-Rahmen, GN-Stege und Kellenhalter.

## Beschreibung

SB-Warmhaltevitrine mit vertiefter Wanne und geschlossener Rückwand mit Spiegel zur Warenvervielfachung. Kundenseitig offen mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Geeignet für alle Speisen. Für eine optimale Produktqualität sind die Grundwärme, die Infrarotwärme und die Feuchtigkeit jeweils in 6 Stufen einstellbar.

Durch die verspiegelte Rückwand ergibt sich für den Kunden eine optische Speisenvervielfachung. Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch. Perfekte Ausleuchtung des Warenraumes durch eine temperaturfeste LED-Beleuchtung (warme Farbwiedergabe).

In den Aufnahmerahmen 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 die Reinigung.

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

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Innenseiten und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturbeständiger Isolierung gefertigt. Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche. Alle Gläser bestehen aus Sicherheitsglas. Für die Ablage von Löffeln und Kellen wird ein Kellenhalter mitgeliefert, der vorne eingesteckt werden kann.

Die Beheizung 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.

Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Die servicefreundliche Steuerung ist nach unten hin aufklappbar, so dass alle Testpunkte einfach zugänglich sind. Die Heizsysteme sind in Modulbauweise gefertigt und können einfach getauscht werden.

### 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. Lieferung einschließlich Wassertank mit Pumpsystem.

### Ausführung „Festwasseranschluss“

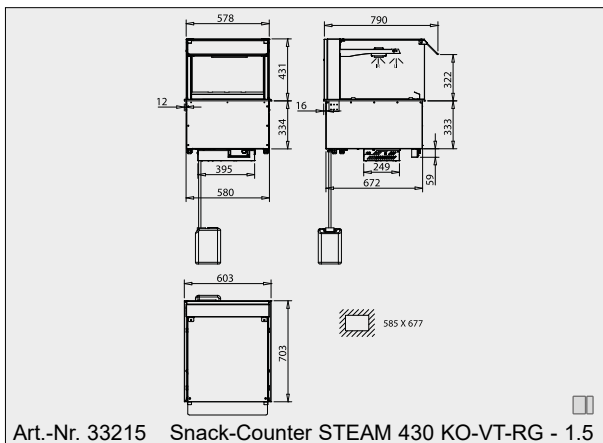
Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4" AG) und einem Magnetventil (3/4" AG) versehen.

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

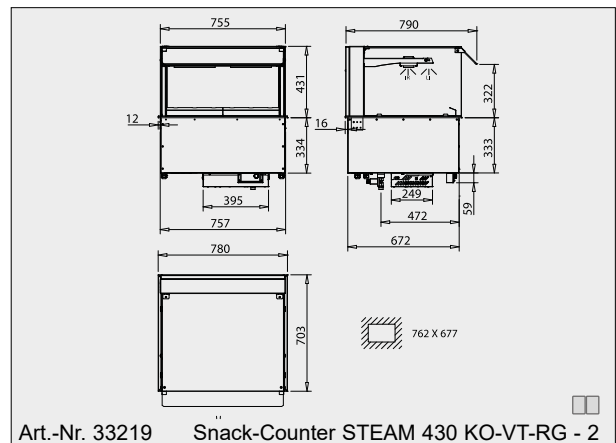
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

Lieferung einschließlich:

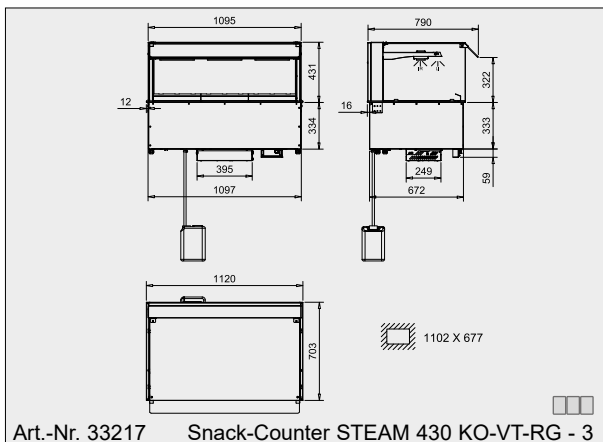
- GN-Einhängerahmen mit Lochung für 100 mm GN-Behälter
- Trennstege für GN 2/4
- Klimaschiebereger zur Einstellung der Feuchtigkeitsverteilung
- Kundenseitige Kellenhalter



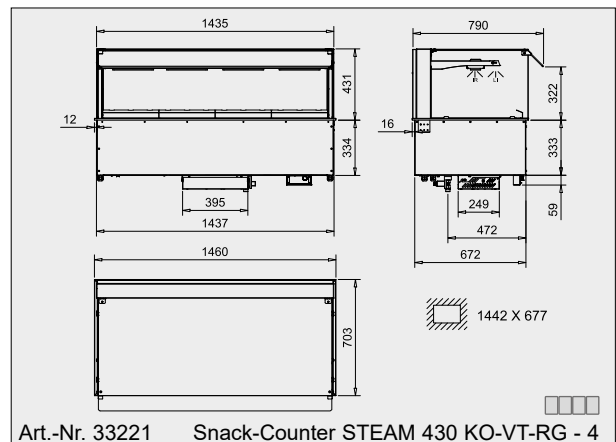
Art.-Nr. 33215 Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 1.5



Art.-Nr. 33219 Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 2



Art.-Nr. 33217 Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 3



Art.-Nr. 33221 Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 4

Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Sonderzubehör – Snack-Counter STEAM MULTI

### Schneidbrett

für Snack-Counter STEAM MULTI	<u>Art.-Nr.</u>
Größe 1 GN	33272
Größe 1.5 GN	26431
Größe 2 GN	26432
Größe 3 GN	26433
Größe 4 GN	26429



### Messerhalter

für Snack-Counter STEAM MULTI	<u>Art.-Nr.</u>
	26437

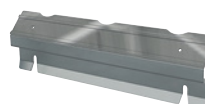
(Messerhalter nur in Verbindung mit dem Schneidbrett einsetzbar.)



### Preisschildschiene

für Snack-Counter STEAM MULTI	<u>Art.-Nr.</u>
Größe 1.5	26443
Größe 1	26444

(2 bzw. 3 oder 4 Stück für die Gerätegrößen  
2 GN, 3 GN und 4 GN erforderlich.)



### Spiegelblende für Snack-Counter STEAM MULTI

12 cm hoch für offene Bedienseite	<u>Art.-Nr.</u>
Spiegelblende SC STEAM 1	33273
Spiegelblende SC STEAM 1.5	26440
Spiegelblende SC STEAM 2	26441
Spiegelblende SC STEAM 3	26442
Spiegelblende SC STEAM 4	26445



### Aufnahmerahmen

für Snack-Counter STEAM MULTI zur Aufnahme von 150 mm hohen GN-Behältern	<u>Art.-Nr.</u>
Aufnahmerahmen STEAM MULTI GN 1 mit Lochung	33320
Aufnahmerahmen STEAM MULTI GN 1,5 mit Lochung	33321
Aufnahmerahmen STEAM MULTI GN 2/3/4 mit Lochung (je GN 1/1 wird 1 Stk. benötigt)	26469

### GN-Stege

für Snack-Counter STEAM MULTI	<u>Art.-Nr.</u>
GN-Steg längs (Länge 524 mm)	26427
GN-Steg quer (Länge 336 mm) (ab Größe GN 2/1)	26428

## Sonderzubehör – Snack-Counter STEAM

### Halteblech für Töpfe und Pfannen

Dieses Halteblech dient zur Aufnahme von Töpfen und Pfannen. Der erforderliche kreisrunde Ausschnitt wird nach Ihren Maßvorgaben angefertigt.

<u>Art.-Nr.</u>
10727

### Glasplatte schwarz

mit Edelstahlrand	<u>Art.-Nr.</u>
Größe GN 1/1	10726



### Gastro-Norm-Behälter

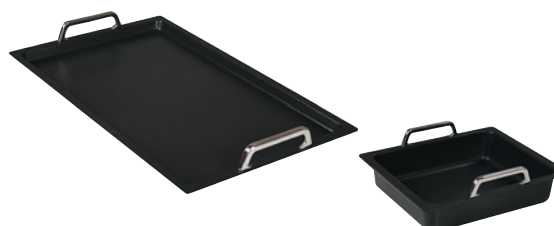
GN-Behälter aus Edelstahl	<u>Art.-Nr.</u>
GN 1/1, Tiefe 100 mm	2108
GN 1/2, Tiefe 100 mm	1028
GN 2/4, Tiefe 100 mm	3011
GN 1/3, Tiefe 100 mm	2107
GN 1/4, Tiefe 100 mm	2408
GN 1/6, Tiefe 100 mm	3639

### Gastro-Norm-Behälter

GN-Behälter schwarz emailliert	<u>Art.-Nr.</u>
GN 1/1, Tiefe 40 mm	10612
GN 1/1, Tiefe 100 mm	10613
GN 1/2, Tiefe 40 mm	10614
GN 1/2, Tiefe 100 mm	10615
GN 2/4, Tiefe 100 mm	10616

### GN-Behälter aus Alu-Guss mit robusten

<b>Edelstahlgriffen</b>	<u>Art.-Nr.</u>
Guss-Schale mit Griffen, GN 1/1, schwarz, 2 cm hoch	10721
Guss-Schale mit Griffen, GN 2/4, schwarz, 2 cm hoch	10722
Guss-Schale mit Griffen, GN 1/2, schwarz, 5,5 cm hoch	10723
Guss-Schale mit Griffen, GN 2/4, schwarz, 5,5 cm hoch	10724
Guss-Schale mit Griffen, GN 1/1, schwarz, 5,5 cm hoch, Grillboden	10725



Diese Produkte sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet!





## Combi-Line GN

**NEU!**

### Bedienvitrinen für das Gastro-Norm-Maß

Die WIHA Combi-Line GN ist speziell für Lebensmittelausgaben konzipiert und basiert auf das in der Verpflegungstechnik gängige Gastro-Norm-Maß (325 mm x 530 mm).

- Gerätetiefe 705 mm
- ESG-Einfachverglasung / ECO Isolierverglasung
- Eckige Frontglas-Konstruktion
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen (520 mm oder 710 mm hoher Glasaufbau)



<b>Kühlvitrinen</b>	Bedienvitrinen, gekühlt	Seite 285
<b>Neutralvitrinen</b>	Bedienvitrinen, ungekühlt	Seite 287
<b>Warmhaltevitrinen</b>	Bedienvitrinen, zum Warmhalten	Seite 289

**10**  
Combi-Line  
Vitrinen

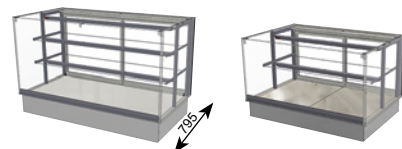
## Combi-Line EN

**NEU!**

### Bedienvitrinen für das Euro-Norm-Maß

Die WIHA Combi-Line EN ist für Backwaren und Snacks konzipiert. Die Ausstellebenen sind für Euro-Norm-Bleche (400 mm x 600 mm) passend.

- Gerätetiefe 795 mm
- ESG-Einfachverglasung / ECO Isolierverglasung
- Eckige Frontglas-Konstruktion
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen (520 mm oder 710 mm hoher Glasaufbau)



<b>Kühlvitrinen</b>	Bedienvitrinen, gekühlt	Seite 291
<b>Neutralvitrinen</b>	Bedienvitrinen, ungekühlt	Seite 293

### 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 Luftverdampfer 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 Temperaturregelung 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 Temperaturregelung

### 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-Anschluss Schlauch 1,5 m, 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschluss hahn.

Der Abfluss ist bauseitig über Geruchverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

### Combi-Line GN COLD 520/710 BE

Setzen Sie Ihre gekühlten Lebensmittel in Szene

**NEU!**

<b>FRISCHE-SYSTEM</b> <small>(Sonderzubehör)</small> Patentrechtlich geschützt	<b>MOVE-AWAY</b> Patentrechtlich geschützt	<b>SPLIT-CONTROL</b> Flisches herausnehmbares Bedienteil
<b>ESG-Sicherheitsglas</b> Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas	<b>LED</b> energiesparend und wartungsarm	<b>Soft-Close</b> <small>(Option)</small> Leise schließende Schiebetüren
<b>MOVE-DOWN</b> Patentrechtlich geschützt	<b>LONG-LIFE</b> Längere Lebensdauer des Kälteaggregates	



- Einfach kombinierbar
  - Sehr transparentes Design – freier Blick auf die Waren
  - Hochwertiges Licht unterstreicht die Produktfrische
  - Höhenverstellbare und schrägstellbare Glasböden
  - Liftverdampfertechnik für eine einfache Reinigung
  - Beschichteter Lamellenverdampfer
  - Patentierte MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung
  - Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
  - LONG-LIFE-Funktion
  - Längere Produktfrische durch die intelligente Lüftersteuerung IFC und durch das patentierte FRISCHE-SYSTEM (optional lieferbar)
  - DROP-IN – einfacher Einbau von oben
- Bei der Ausführung **ECO** zusätzlich:
- Energiesparender durch allseitiges Isolierglas
  - Kein Beschlagen der Frontscheibe!  
(Bei Sollwert 6°C, UT=25°C / 60% rel. LF.)

Combi-Line GN COLD 520 E BE Combi-Line <b>ECO</b> GN COLD 520 E BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	<b>eckig</b>	<b>eckig</b>			
Combi-Line GN COLD 520 E BE - DT 1.5	33370	33371	588	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
Combi-Line GN COLD 520 E BE - 2 *	33372	33373	750	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
Combi-Line GN COLD 520 E BE - DT 2	33374	33375	750	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
Combi-Line GN COLD 520 E BE - 3	33376	33377	1075	370 W	230V/340W <input type="checkbox"/>
Combi-Line GN COLD 520 E BE - 4	33378	33379	1400	450 W	230V/400W <input type="checkbox"/>
Combi-Line <b>ECO</b> GN COLD 520 E BE - DT 1.5	33380	33381	588	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
Combi-Line <b>ECO</b> GN COLD 520 E BE - 2 *	33382	33383	750	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
Combi-Line <b>ECO</b> GN COLD 520 E BE - DT 2	33384	33385	750	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
Combi-Line <b>ECO</b> GN COLD 520 E BE - 3	33386	33387	1075	370 W	230V/340W <input type="checkbox"/>
Combi-Line <b>ECO</b> GN COLD 520 E BE - 4	33388	33389	1400	450 W	230V/345W <input type="checkbox"/>

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren. \* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 300 mm.

Combi-Line GN COLD 710 E BE Combi-Line <b>ECO</b> GN COLD 710 E BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	<b>eckig</b>	<b>eckig</b>			
Combi-Line GN COLD 710 E BE - DT 1.5	33390	33391	588	370 W	230V/325W <input type="checkbox"/>
Combi-Line GN COLD 710 E BE - 2 *	33392	33393	750	370 W	230V/350W <input type="checkbox"/>
Combi-Line GN COLD 710 E BE - DT 2	33394	33395	750	370 W	230V/350W <input type="checkbox"/>
Combi-Line GN COLD 710 E BE - 3	33396	33397	1075	450 W	230V/380W <input type="checkbox"/>
Combi-Line GN COLD 710 E BE - 4	33398	33399	1400	605 W	230V/540W <input type="checkbox"/>
Combi-Line <b>ECO</b> GN COLD 710 E BE - DT 1.5	33400	33401	588	370 W	230V/330W <input type="checkbox"/>
Combi-Line <b>ECO</b> GN COLD 710 E BE - 2 *	33402	33403	750	370 W	230V/330W <input type="checkbox"/>
Combi-Line <b>ECO</b> GN COLD 710 E BE - DT 2	33404	33405	750	370 W	230V/330W <input type="checkbox"/>
Combi-Line <b>ECO</b> GN COLD 710 E BE - 3	33406	33407	1075	450 W	230V/340W <input type="checkbox"/>
Combi-Line <b>ECO</b> GN COLD 710 E BE - 4	33408	33409	1400	605 W	230V/420W <input type="checkbox"/>

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren. \* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 300 mm.

**10**  
Combi-Line  
Vitrinen

# 10. Vitrinen – Combi-Line

## Kühlvitrinen



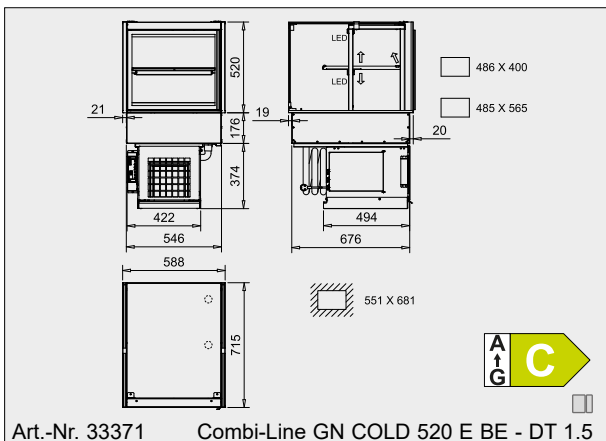
### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>Art.-Nr.</b>	
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>33266</b>	
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich!)	<b>3815</b>	
Maschinenschutzblende Typ 370-605	<b>6322</b>	
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (siehe Seite 404)	<b>8179</b>	
	<b>10197</b>	

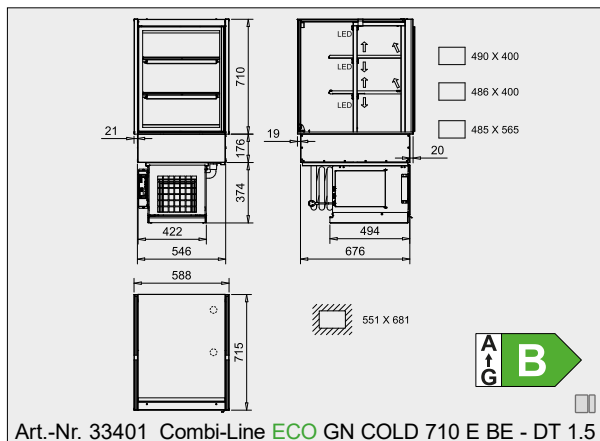
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1.5	<b>33476</b>
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 2	<b>33477</b>
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 3	<b>33478</b>
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 4	<b>33479</b>

Preisschiene Zwischenboden GN 1.5	<b>Art.-Nr.</b>	<b>33484</b>
Preisschiene Zwischenboden GN 2	<b>33485</b>	
Preisschiene Zwischenboden GN 3	<b>33486</b>	
Preisschiene Zwischenboden GN 4	<b>33487</b>	
Preisschiene unterer Warenboden GN 1.5	<b>11485</b>	
Preisschiene unterer Warenboden GN 2	<b>11486</b>	
Preisschiene unterer Warenboden GN 3	<b>11487</b>	
Preisschiene unterer Warenboden GN 4	<b>11488</b>	

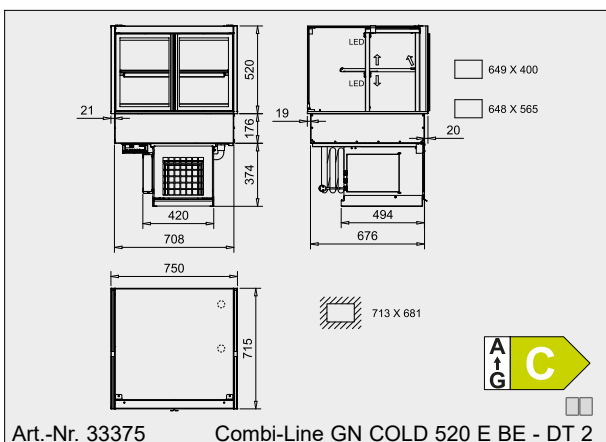
Die Preisschildschienen für die Zwischenböden bestehen aus transparentem Kunststoff und können vorne an die Glasböden gesteckt werden. Die Preisschildschienen für die unteren Warenböden können in das Kipplagerprofil eingesteckt werden.



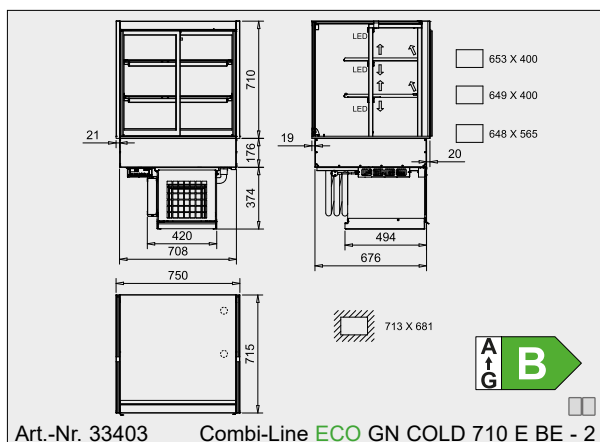
Art.-Nr. 33371 Combi-Line GN COLD 520 E BE - DT 1.5



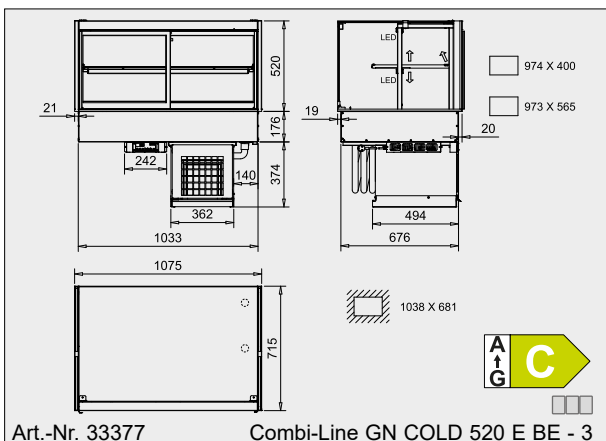
Art.-Nr. 33401 Combi-Line ECO GN COLD 710 E BE - DT 1.5



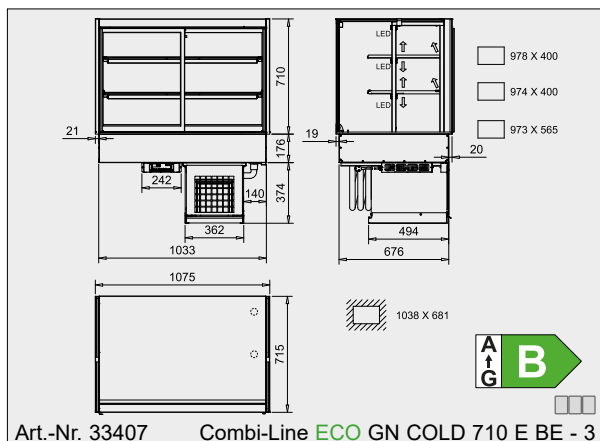
Art.-Nr. 33375 Combi-Line GN COLD 520 E BE - DT 2



Art.-Nr. 33403 Combi-Line ECO GN COLD 710 E BE - 2



Art.-Nr. 33377 Combi-Line GN COLD 520 E BE - 3



Art.-Nr. 33407 Combi-Line ECO GN COLD 710 E BE - 3

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



### Combi-Line GN NEUTRAL 520/710 BE

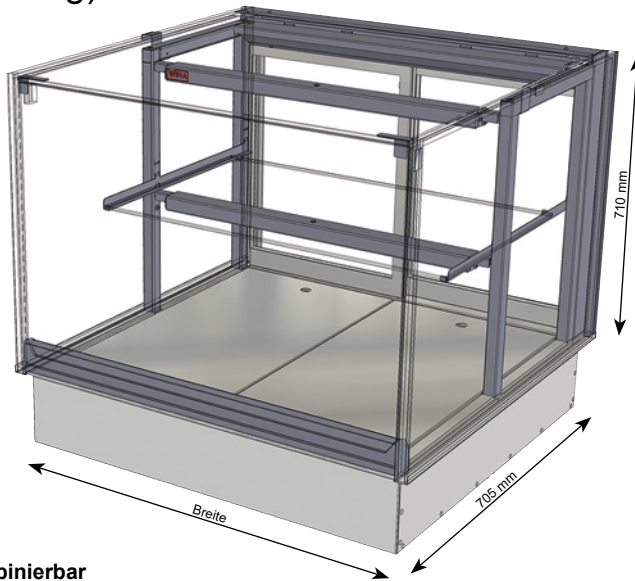
(ohne Kühlung)

**NEU!**

**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
**LED**  
energiesparend und wartungsarm

**WiHA**  
**Soft-Close**  
(Option)  
Leise schließende Schiebetüren



- Einfach kombinierbar
- Sehr transparentes Design – freier Blick auf die Waren
- Hochwertiges Licht unterstreicht die Produktfrische
- Der untere Boden kann nach unten gestellt werden, so dass er z. B. als Brötchenschütte verwendet werden kann
- Höhenverstellbare und schrägstellbare Glasböden
- DROP-IN – einfacher Einbau von oben

Combi-Line GN NEUTRAL 520 E BE	Bedienseitig Drehtüren bzw. Schiebetüren		Breite [mm]	Anschluss	
	eckig				
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig				
Combi-Line GN NEUTRAL 520 E BE - DT 1.5	33410	588	230V/15W	□□	
Combi-Line GN NEUTRAL 520 E BE - 2 *	33411	750	230V/18W	□□	
Combi-Line GN NEUTRAL 520 E BE - DT 2	33412	750	230V/18W	□□	
Combi-Line GN NEUTRAL 520 E BE - 3	33413	1075	230V/26W	□□□	
Combi-Line GN NEUTRAL 520 E BE - 4	33414	1400	230V/36W	□□□□	

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

\* Max. Öffnungsweite der Schiebetür ca. 300 mm.

Combi-Line GN NEUTRAL 710 E BE	Bedienseitig Drehtüren bzw. Schiebetüren		Breite [mm]	Anschluss	
	eckig				
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	eckig				
Combi-Line GN NEUTRAL 710 E BE - DT 1.5	33415	588	230V/21W	□□	
Combi-Line GN NEUTRAL 710 E BE - 2 *	33416	750	230V/27W	□□	
Combi-Line GN NEUTRAL 710 E BE - DT 2	33417	750	230V/27W	□□	
Combi-Line GN NEUTRAL 710 E BE - 3	33418	1075	230V/39W	□□□	
Combi-Line GN NEUTRAL 710 E BE - 4	33419	1400	230V/54W	□□□□	

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

\* Max. Öffnungsweite der Schiebetür ca. 300 mm.

#### Sonderzubehör

Preisschiene Zwischenboden GN 1.5  
Preisschiene Zwischenboden GN 2  
Preisschiene Zwischenboden GN 3  
Preisschiene Zwischenboden GN 4

**Art.-Nr.**  
33484  
33485  
33486  
33487

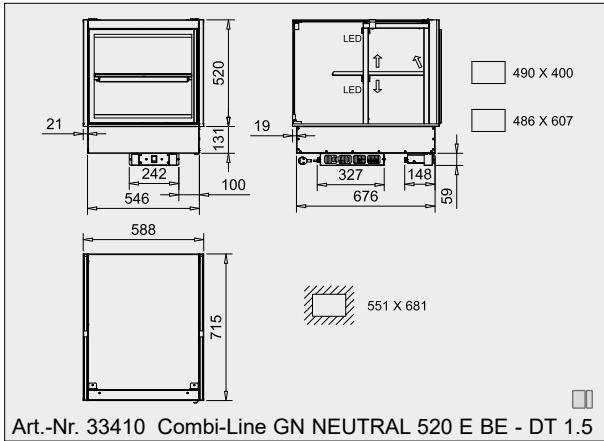
Preisschiene unterer Warenboden GN 1.5  
Preisschiene unterer Warenboden GN 2  
Preisschiene unterer Warenboden GN 3  
Preisschiene unterer Warenboden GN 4

**Art.-Nr.**  
11485  
11486  
11487  
11488

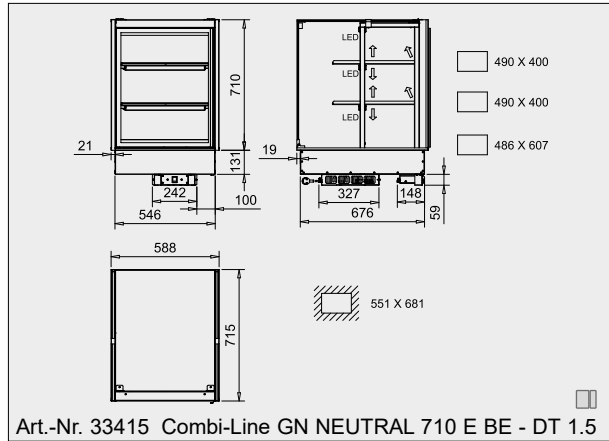
Die Preisschildschienen für die Zwischenböden bestehen aus transparentem Kunststoff und können vorne an die Glasböden gesteckt werden.  
Die Preisschildschienen für die unteren Warenböden können in das Kipplagerprofil eingesteckt werden.

# 10. Vitrinen – Combi-Line

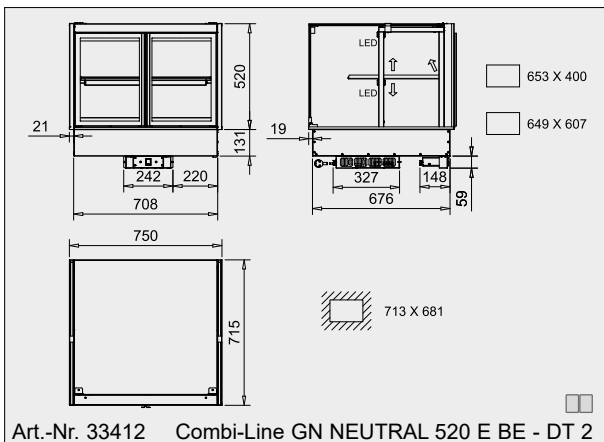
## Neutralvitrinen



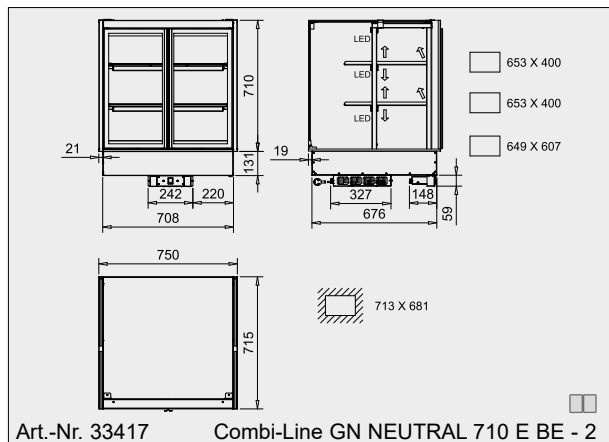
Art.-Nr. 33410 Combi-Line GN NEUTRAL 520 E BE - DT 1.5



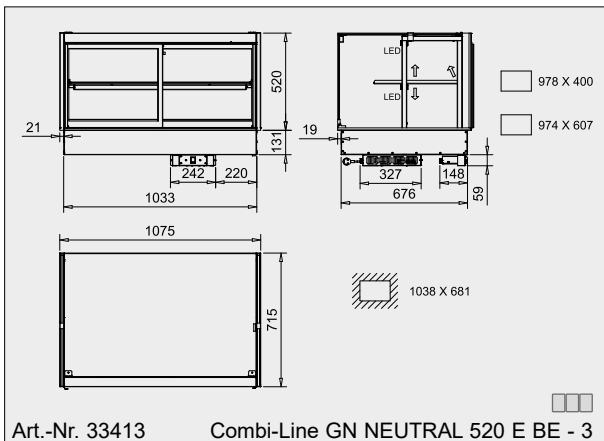
Art.-Nr. 33415 Combi-Line GN NEUTRAL 710 E BE - DT 1.5



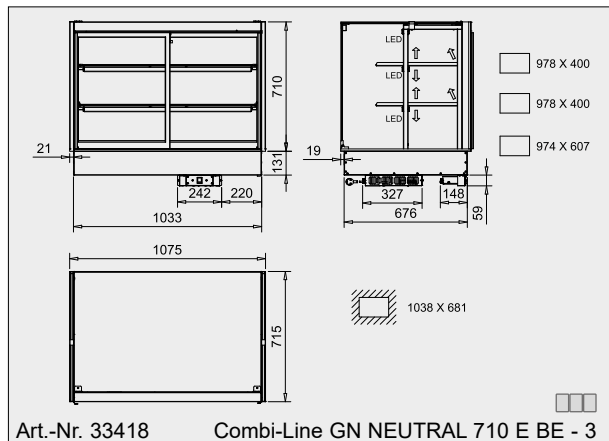
Art.-Nr. 33412 Combi-Line GN NEUTRAL 520 E BE - DT 2



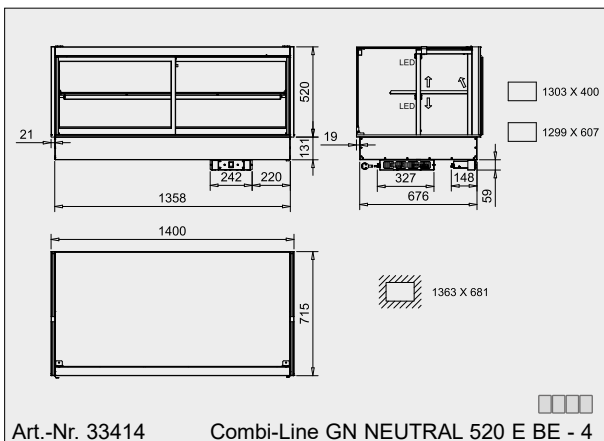
Art.-Nr. 33417 Combi-Line GN NEUTRAL 710 E BE - 2



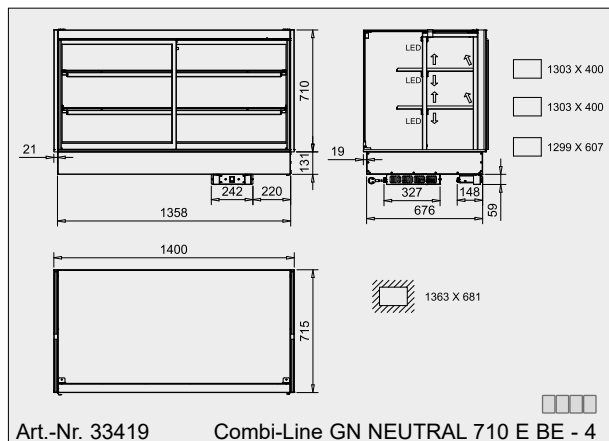
Art.-Nr. 33413 Combi-Line GN NEUTRAL 520 E BE - 3



Art.-Nr. 33418 Combi-Line GN NEUTRAL 710 E BE - 3



Art.-Nr. 33414 Combi-Line GN NEUTRAL 520 E BE - 4



Art.-Nr. 33419 Combi-Line GN NEUTRAL 710 E BE - 4

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

**10**  
Combi-Line  
Vitrinen

### Combi-Line GN STEAM 520/710 BE

Warmhaltevitrine mit Umluftheizung und STEAM-Technologie

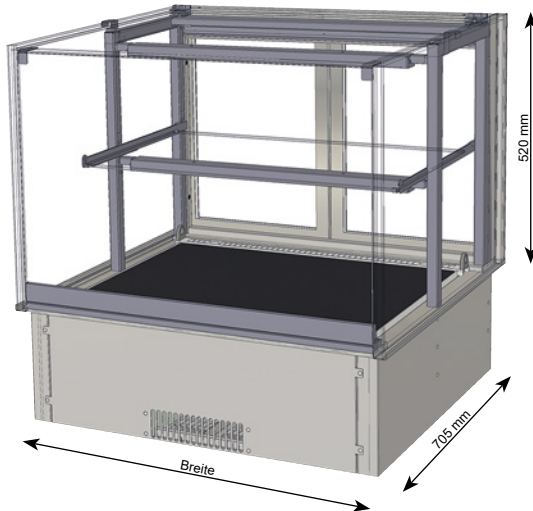
**ESG-Sicherheitsglas**  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**Soft-Close**  
Leise schließende Schiebetüren (Option)

**LED**  
energiesparend und wartungsarm

**SPLIT-CONTROL**  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

# NEU!



- Einfach kombinierbar
- Sehr transparentes Design – freier Blick auf die Waren
- Hochwertiges Licht unterstreicht die Produktfrische
- Höhenverstellbare und schrägstellbare Glasböden
- Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpensystem für eine automatische Wasserbefüllung

- Leistungsstarke Umluftheizung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung
- Kein oder sehr geringes Beschlagen der Scheiben auch bei höherer Luftfeuchtigkeit
- Bei Ausführung mit Tank/Pumpensystem: Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich
- Temperatur einfach digital bis ca. 75°C einstellbar
- DROP-IN – einfacher Einbau von oben

10

Combi-Line Vitrinen

Combi Line GN STEAM 520 E BE	Tank/Pumpensystem 1 Zwischenetage	Festwasseranschluss 1 Zwischenetage	Breite [mm]	Anschluss
Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig		
Combi-Line GN STEAM 520 E BE - DT 1.5	33420	33421	588	230V/2,9kW <input type="checkbox"/>
Combi-Line GN STEAM 520 E BE - 2 *	33422	33423	750	230V/2,9kW <input type="checkbox"/>
Combi-Line GN STEAM 520 E BE - DT 2	33424	33425	750	230V/2,9kW <input type="checkbox"/>
Combi-Line GN STEAM 520 E BE - 3	33426	33427	1075	230V/2,9kW <input type="checkbox"/>

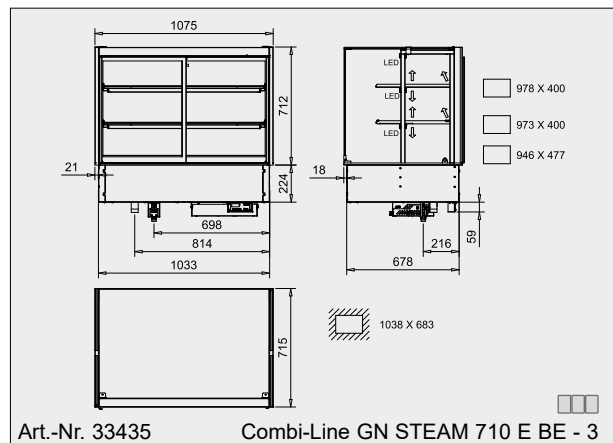
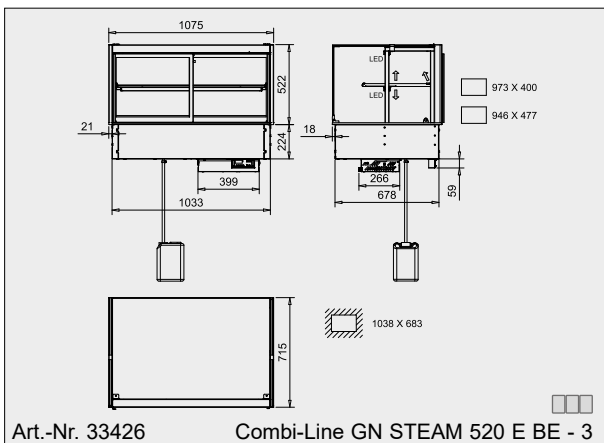
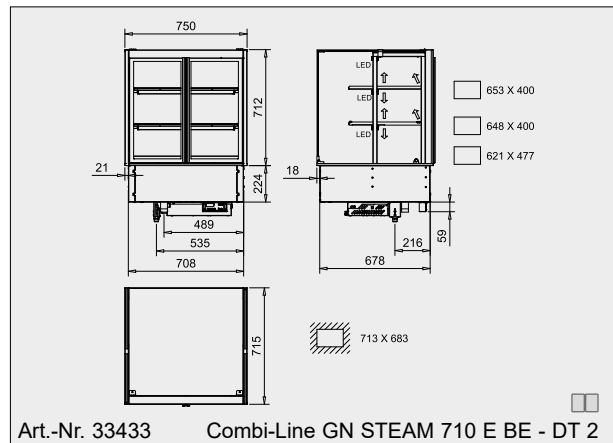
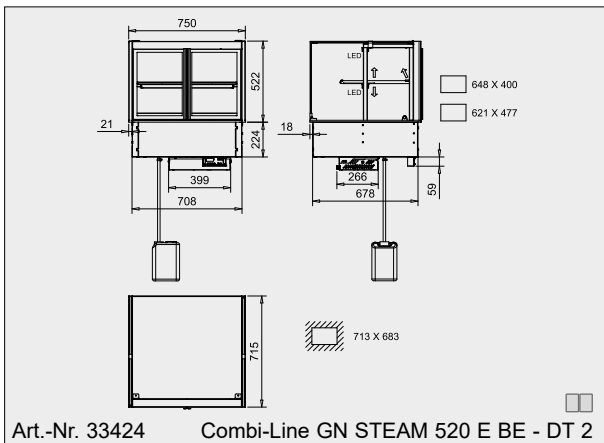
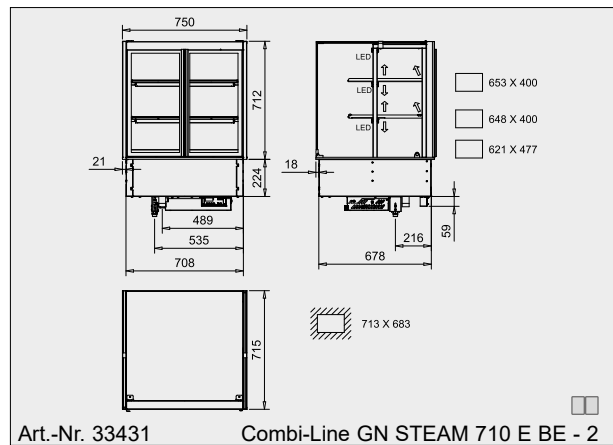
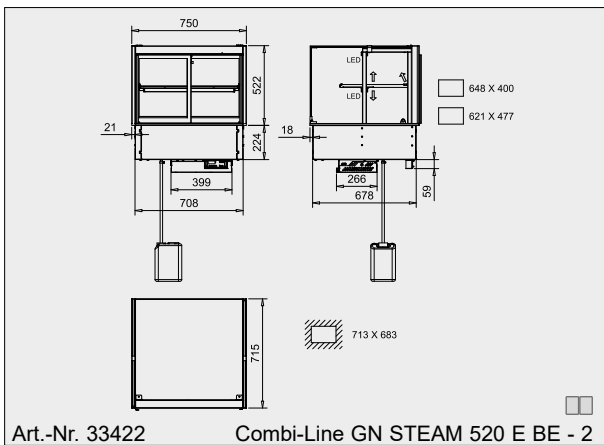
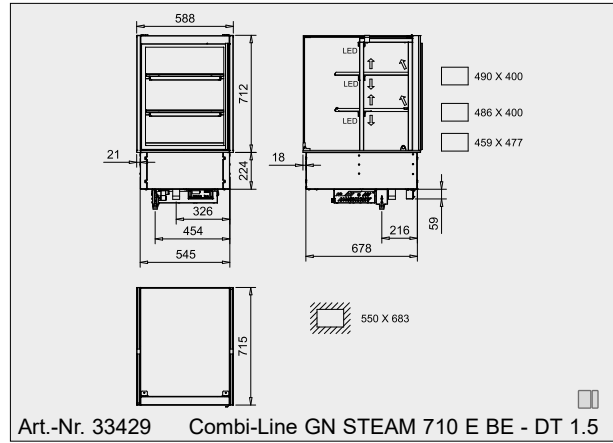
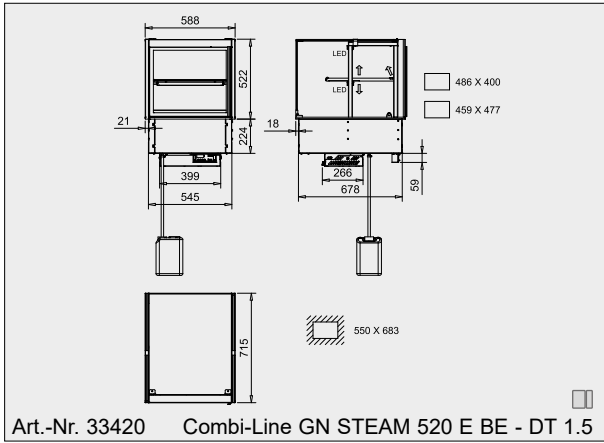
Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.  
\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur ca. 300 mm.

Combi Line GN STEAM 710 E BE	Tank/Pumpensystem 2 Zwischenetagen	Festwasseranschluss 2 Zwischenetagen	Breite [mm]	Anschluss
Höhe Glasaufsatz 710 mm	eckig	eckig		
Combi-Line GN STEAM 710 E BE - DT 1.5	33428	33429	588	230V/2,9kW <input type="checkbox"/>
Combi-Line GN STEAM 710 E BE - 2 *	33430	33431	750	230V/2,9kW <input type="checkbox"/>
Combi-Line GN STEAM 710 E BE - DT 2	33432	33433	750	230V/2,9kW <input type="checkbox"/>
Combi-Line GN STEAM 710 E BE - 3	33434	33435	1075	230V/3,0kW <input type="checkbox"/>

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.  
\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur ca. 300 mm.

# 10. Vitrinen – Combi-Line

## Warmhaltevitrienen



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

**10**  
Combi-Line  
Vitrinen

### Combi-Line EN COLD 520/710 BE

Setzen Sie Ihre gekühlten Lebensmittel in Szene

**NEU!**

<b>FRISCHE-SYSTEM</b> (Sonderzubehör) <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>MOVE-AWAY</b> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>SPLIT-CONTROL</b> <small>Flaches herausnehmbares Bedienteil</small>
<b>ESG-Sicherheitsglas</b> <small>Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas</small>	<b>LED</b> <small>energiesparend und wartungsarm</small>	<b>Soft-Close</b> <small>(Option) Leise schließende Schiebetüren</small>
<b>MOVE-DOWN</b> <small>Patentrechtlich geschützt</small>	<b>LONG-LIFE</b> <small>Längere Lebensdauer des Kälteaggregates</small>	



- Einfach kombinierbar
  - Sehr transparentes Design – freier Blick auf die Waren
  - Hochwertiges Licht unterstreicht die Produktfrische
  - Höhenverstellbare und schrägstellbare Glasböden
  - Liftverdampfertechnik für eine einfache Reinigung
  - Beschichteter Lamellenverdampfer
  - Patentierte MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung
  - Längere Lebensdauer des Kälteaggregates  
LONG-LIFE-Funktion
  - Längere Produktfrische durch die intelligente Lüftersteuerung IFC und durch das patentierte FRISCHE-SYSTEM (optional lieferbar)
  - DROP-IN – einfacher Einbau von oben
- Bei der Ausführung **ECO** zusätzlich:
- Energiesparender durch allseitiges Isolierglas
  - Kein Beschlagen der Frontscheibe!  
(Bei Sollwert 6°C, UT=25°C / 60% rel. LF.)

Combi-Line EN COLD 520 E BE Combi-Line <b>ECO</b> EN COLD 520 E BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm						
Combi-Line EN COLD 520 E BE - DT 400 *	33436	33437	525	370 W	230V/335W	■
Combi-Line EN COLD 520 E BE - DT 800	33438	33439	925	370 W	230V/350W	■ ■
Combi-Line EN COLD 520 E BE - 1200	33440	33441	1325	450 W	230V/400W	■ ■ ■
Combi-Line EN COLD 520 E BE - 1600	33442	33443	1725	605 W	230V/500W	■ ■ ■ ■
Combi-Line <b>ECO</b> EN COLD 520 E BE - DT 400 *	33444	33445	525	370 W	230V/325W	■
Combi-Line <b>ECO</b> EN COLD 520 E BE - DT 800	33446	33447	925	370 W	230V/300W	■ ■
Combi-Line <b>ECO</b> EN COLD 520 E BE - 1200	33448	33449	1325	450 W	230V/340W	■ ■ ■
Combi-Line <b>ECO</b> EN COLD 520 E BE - 1600	33450	33451	1725	605 W	230V/420W	■ ■ ■ ■

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bediensseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren. \* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM erhältlich.

Combi-Line EN COLD 710 E BE Combi-Line <b>ECO</b> EN COLD 710 E BE	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm						
Combi-Line EN COLD 710 E BE - DT 400 *	33452	33453	525	370 W	230V/350W	■
Combi-Line EN COLD 710 E BE - DT 800	33454	33455	925	450 W	230V/480W	■ ■
Combi-Line EN COLD 710 E BE - 1200	33456	33457	1325	605 W	230V/600W	■ ■ ■
Combi-Line EN COLD 710 E BE - 1600	33458	33459	1725	825 W	230V/715W	■ ■ ■ ■
Combi-Line <b>ECO</b> EN COLD 710 E BE - DT 400 *	33460	33461	525	370 W	230V/330W	■
Combi-Line <b>ECO</b> EN COLD 710 E BE - DT 800	33462	33463	925	450 W	230V/335W	■ ■
Combi-Line <b>ECO</b> EN COLD 710 E BE - 1200	33464	33465	1325	605 W	230V/410W	■ ■ ■
Combi-Line <b>ECO</b> EN COLD 710 E BE - 1600	33466	33467	1725	825 W	230V/580W	■ ■ ■ ■

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT“ hat bediensseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren. \* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM erhältlich.

# 10. Vitrinen – Combi-Line

## Kühlvitrinen

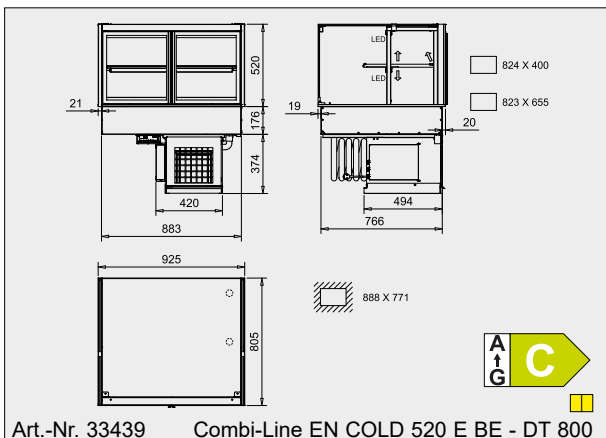


### Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	<b>Art.-Nr.</b>	
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	<b>33266</b>	
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich!)	<b>3815</b>	
Maschinenschutzblende Typ 370-605	<b>6322</b>	
Maschinenschutzblende Typ 825	<b>8179</b>	
Maschinenschutzblende Typ 825	<b>8181</b>	
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO <sub>2</sub> (siehe Seite 404)	<b>10197</b>	
<b>Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 800</b>	<b>33480</b>	
<b>Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200</b>	<b>33481</b>	
<b>Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600</b>	<b>33482</b>	

Preisschiene Zwischenboden 400	<b>Art.-Nr.</b>	<b>33488</b>
Preisschiene Zwischenboden 800		<b>33489</b>
Preisschiene Zwischenboden 1200		<b>33490</b>
Preisschiene Zwischenboden 1600		<b>33491</b>
Preisschiene unterer Warenboden 400		<b>33483</b>
Preisschiene unterer Warenboden 800		<b>11492</b>
Preisschiene unterer Warenboden 1200		<b>11491</b>
Preisschiene unterer Warenboden 1600		<b>11490</b>

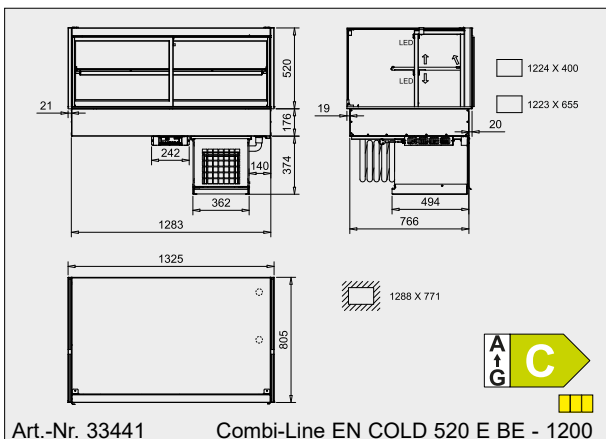
Die Preisschildschienen für die Zwischenböden bestehen aus transparentem Kunststoff und können vorne an die Glasböden gesteckt werden. Die Preisschildschienen für die unteren Warenböden können in das Kipplagerprofil eingesteckt werden.



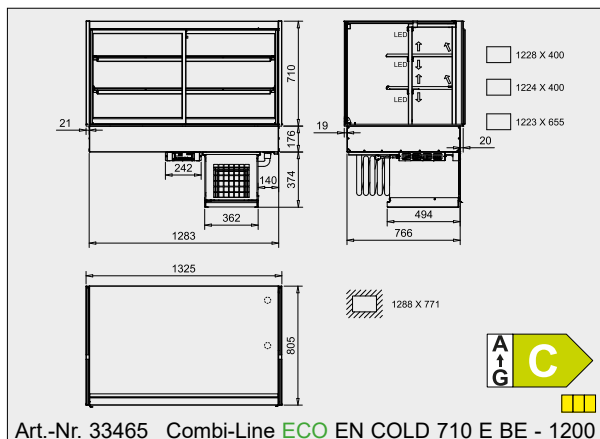
Art.-Nr. 33439 Combi-Line EN COLD 520 E BE - DT 800



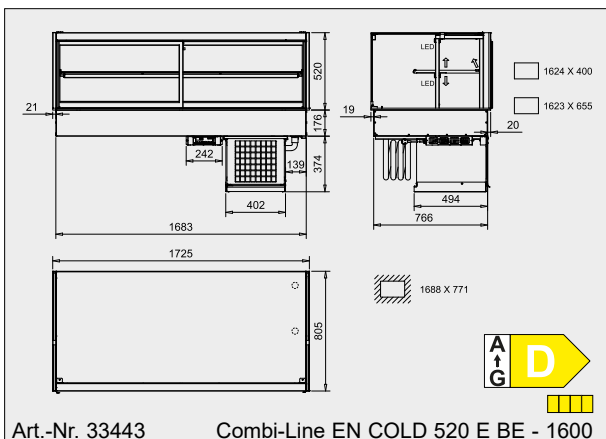
Art.-Nr. 33463 Combi-Line ECO EN COLD 710 E BE - DT 800



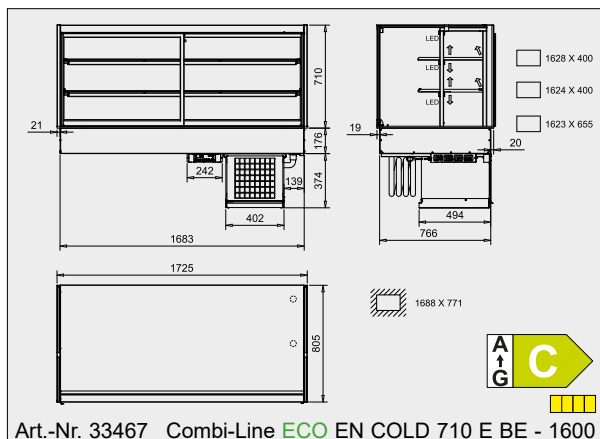
Art.-Nr. 33441 Combi-Line EN COLD 520 E BE - 1200



Art.-Nr. 33465 Combi-Line ECO EN COLD 710 E BE - 1200



Art.-Nr. 33443 Combi-Line EN COLD 520 E BE - 1600



Art.-Nr. 33467 Combi-Line ECO EN COLD 710 E BE - 1600

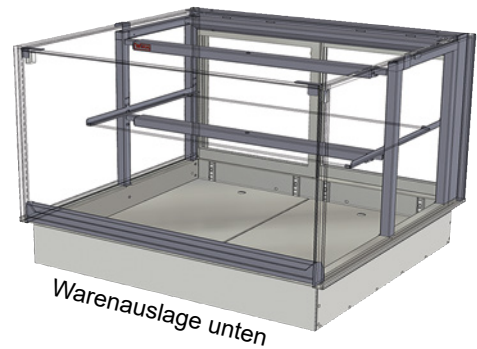
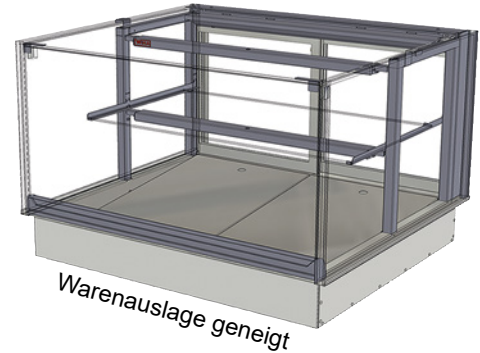
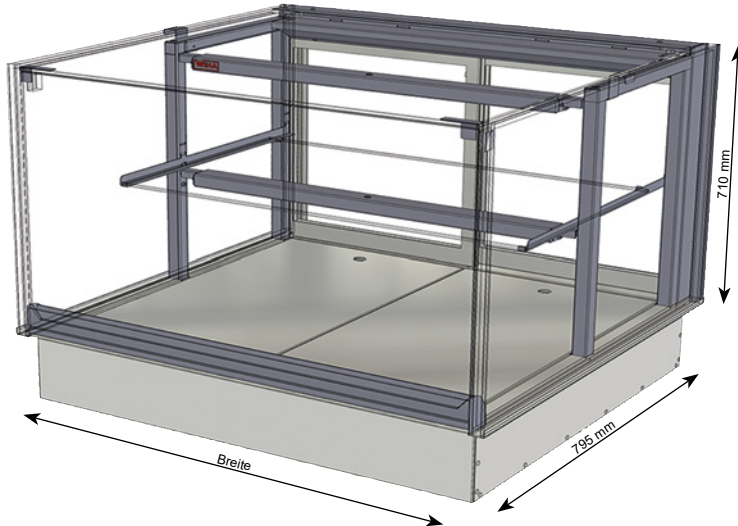
Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

**10**  
Combi-Line  
Vitrinen

### Combi-Line EN NEUTRAL 520/710 BE

(ohne Kühlung)

# NEU!



- Einfach kombinierbar
- Sehr transparentes Design – freier Blick auf die Waren
- Hochwertiges Licht unterstreicht die Produktfrische
- Der untere Boden kann nach unten gestellt werden, so dass er z. B. als Brötchenschütte verwendet werden kann
- Höhenverstellbare und schrägstellbare Glasböden
- DROP-IN – einfacher Einbau von oben

Combi-Line EN NEUTRAL 520 E BE	Bedienseitig Drehtüren bzw. Schiebetüren		Breite [mm]	Anschluss
	eckig			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm				
Combi-Line EN NEUTRAL 520 E BE - DT 400	33468		525	230V/50W <span style="color: yellow;">■</span>
Combi-Line EN NEUTRAL 520 E BE - DT 800	33469		925	230V/50W <span style="color: yellow;">■ ■</span>
Combi-Line EN NEUTRAL 520 E BE - 1200	33470		1325	230V/50W <span style="color: yellow;">■ ■ ■</span>
Combi-Line EN NEUTRAL 520 E BE - 1600	33471		1725	230V/50W <span style="color: yellow;">■ ■ ■ ■</span>

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

Combi-Line EN NEUTRAL 710 E BE	Bedienseitig Drehtüren bzw. Schiebetüren		Breite [mm]	Anschluss
	eckig			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm				
Combi-Line EN NEUTRAL 710 E BE - DT 400	33472		525	230V/75W <span style="color: yellow;">■</span>
Combi-Line EN NEUTRAL 710 E BE - DT 800	33473		925	230V/75W <span style="color: yellow;">■ ■</span>
Combi-Line EN NEUTRAL 710 E BE - 1200	33474		1325	230V/75W <span style="color: yellow;">■ ■ ■</span>
Combi-Line EN NEUTRAL 710 E BE - 1600	33475		1725	230V/75W <span style="color: yellow;">■ ■ ■ ■</span>

Die Version „DT“ hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

#### Sonderzubehör

Preisschiene Zwischenboden 400  
Preisschiene Zwischenboden 800  
Preisschiene Zwischenboden 1200  
Preisschiene Zwischenboden 1600

Art.-Nr.  
**33488**  
**33489**  
**33490**  
**33491**

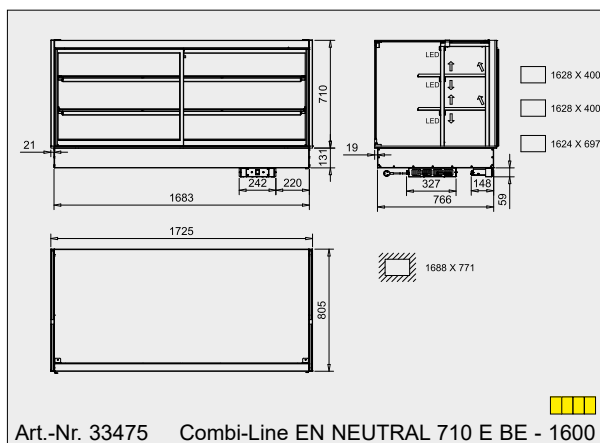
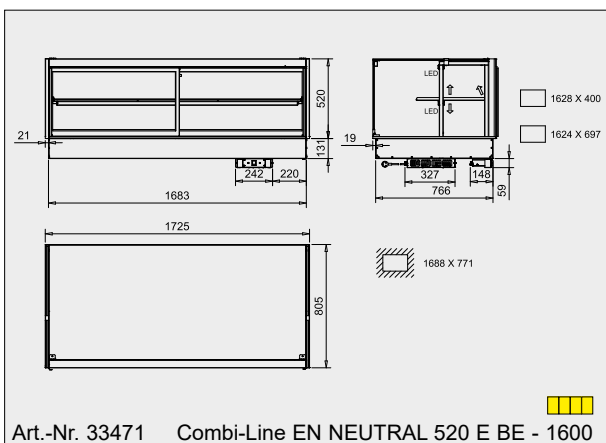
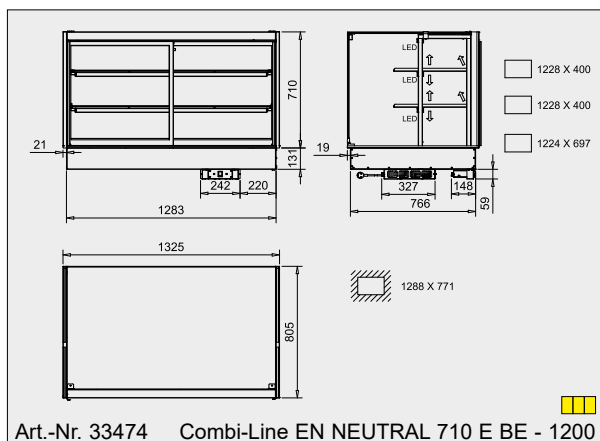
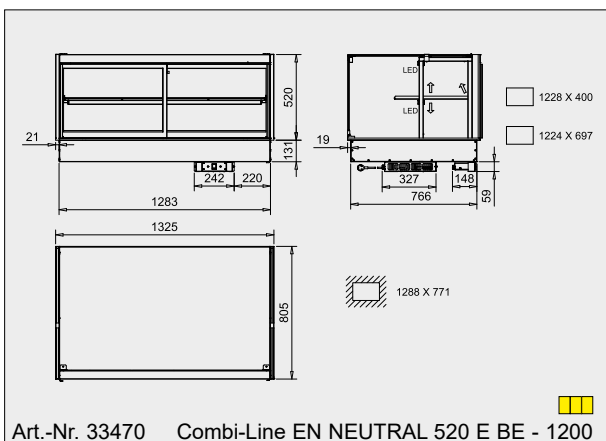
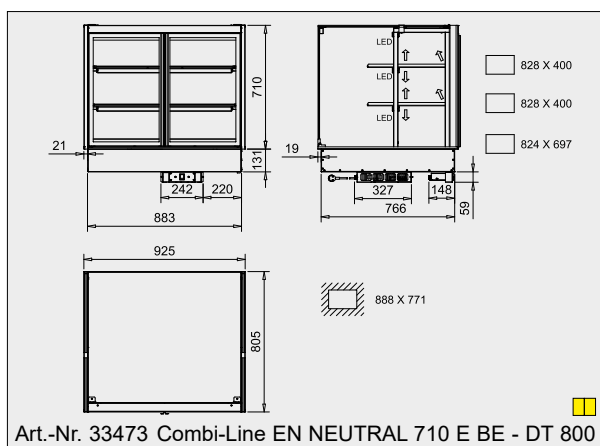
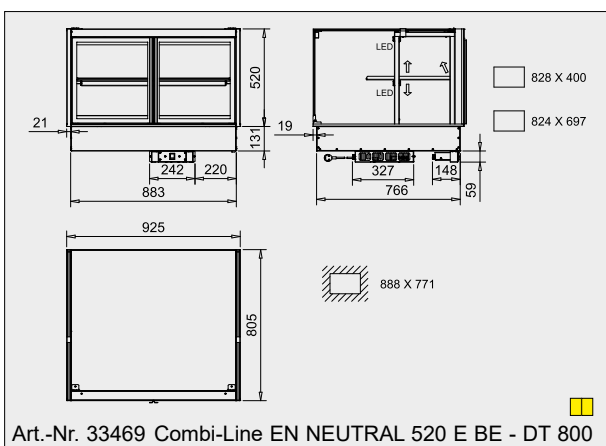
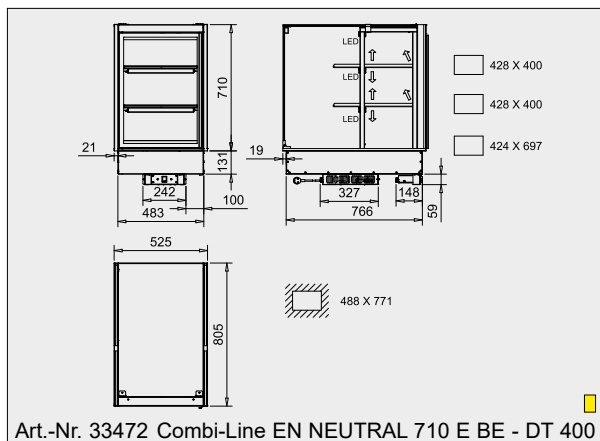
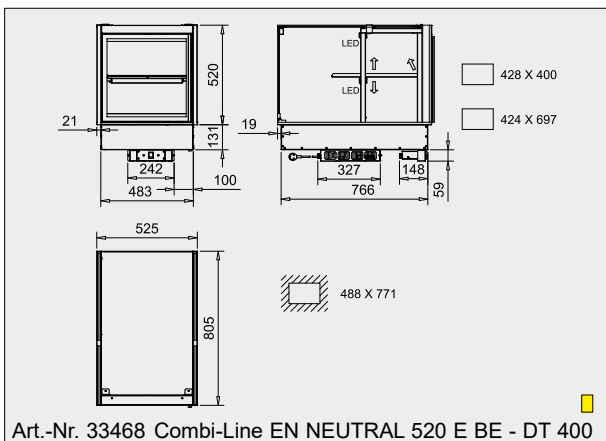
Preisschiene unterer Warenboden 400  
Preisschiene unterer Warenboden 800  
Preisschiene unterer Warenboden 1200  
Preisschiene unterer Warenboden 1600

Art.-Nr.  
**33483**  
**11492**  
**11491**  
**11490**

Die Preisschildschienen für die Zwischenböden bestehen aus transparentem Kunststoff und können vorne an die Glasböden gesteckt werden.  
Die Preisschildschienen für die unteren Warenböden können in das Kipplagerprofil eingesteckt werden.

# 10. Vitrinen – Combi-Line

## Neutralvitrinen



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

**10**  
Combi-Line  
Vitrinen



A large grid of graph paper for taking notes, consisting of 20 columns and 40 rows of small squares.

**10**  
Combi-Line  
Vitrinen

# 11. Kühlunterbauten

und Getränketheken



## Übersicht

Kühlunterbauten KUB und passende Trockenkorpusse und Getränketheken mit Schanktischabdeckungen

### KUB Tortenfreund 12

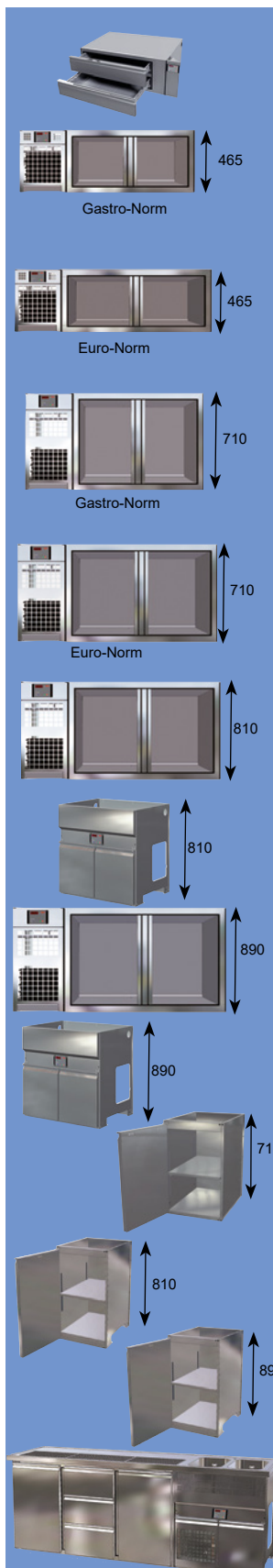
Vorratskühlung für die Bevorratung von Torten

Seite 300

### KUB 465 GN im Gastro-Norm-Raster

Für Lebensmittel im Gastronomiebereich,  
Nutzmaße im Gastro-Norm-Maß (325 mm x 530 mm)  
Rasterbreite 480 mm, **465 mm hoch**

Seite 301



Gastro-Norm

### KUB 465 EN im Euro-Norm-Raster

Für Lebensmittel im Backwarenbereich,  
Nutzmaße im Euro-Norm-Maß (400 mm x 600 mm)  
Rasterbreite 555 mm, **465 mm hoch**

Seite 303

Euro-Norm

### KUB 710 GN im Gastro-Norm-Raster

Für Lebensmittel im Gastronomiebereich,  
Nutzmaße im Gastro-Norm-Maß (325 mm x 530 mm)  
Rasterbreite 480 mm, **710 mm hoch**

Seite 305

Gastro-Norm

### KUB 710 EN im Euro-Norm-Raster

Für Lebensmittel im Backwarenbereich,  
Nutzmaße im Euro-Norm-Maß (400 mm x 600 mm)  
Rasterbreite 555 mm, **710 mm hoch**

Seite 308

Euro-Norm

### KUB 810

Für Getränkeflaschen und Bierfässer bis zu einer Höhe von 695 mm  
Rasterbreite 550 mm, **810 mm hoch**

Seite 311

### Spülenunterbauten 810 hoch

Seite 314

### KUB 890

Für Getränkeflaschen und Bierfässer bis zu einer Höhe von 775 mm  
Rasterbreite 550 mm, **890 mm hoch**

Seite 315

### Spülenunterbauten 890 hoch

Seite 318

### Trockenkorpusse, Tassenwärmer Höhe 710 mm

Diese Korpusse können mit den Kühlunterbauten der Serie KUB 710 kombiniert werden

Seite 320/324

### Trockenkorpusse, Tassenwärmer Höhe 810 mm

Diese Korpusse können mit den Kühlunterbauten der Serie KUB 810 kombiniert werden

Seite 327/332

### Trockenkorpusse, Höhe 890 mm

Diese Korpusse können mit den Kühlunterbauten der Serie KUB 890 kombiniert werden

Seite 335

### Getränketheken, Höhe 900 mm und 980 mm

Für externe Kälteaggregate und steckerfertig –  
mit verschiedenen Einbauten und Schanktischabdeckungen

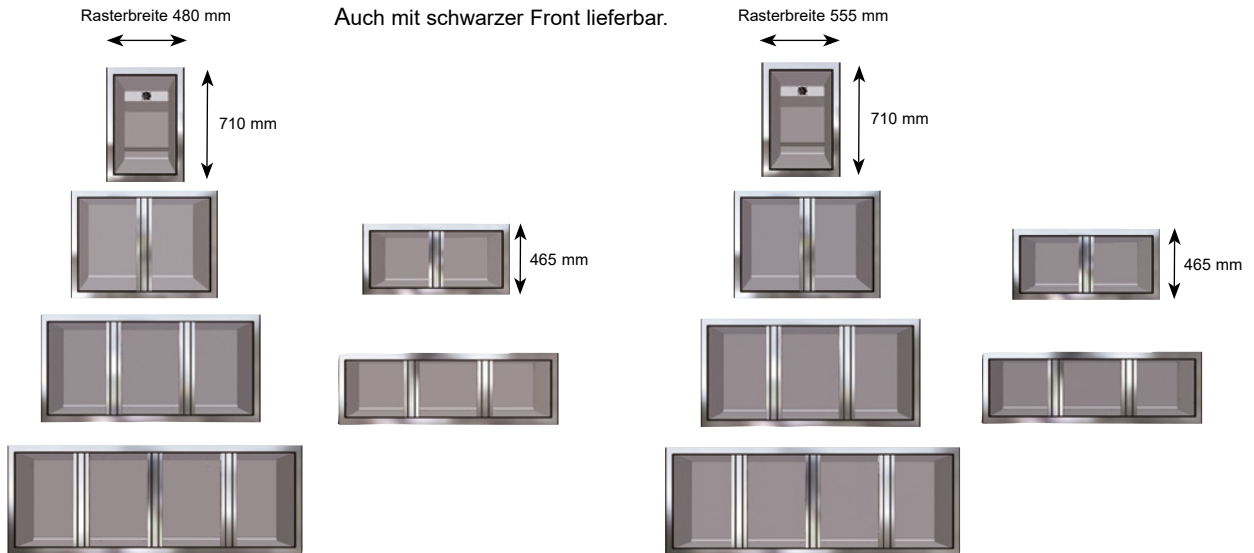
Seite 338

11

Kühlunterbauten

## Große Modellvielfalt!

20 Standardkorpusse mit verschiedenen Einbauten kurzfristig lieferbar

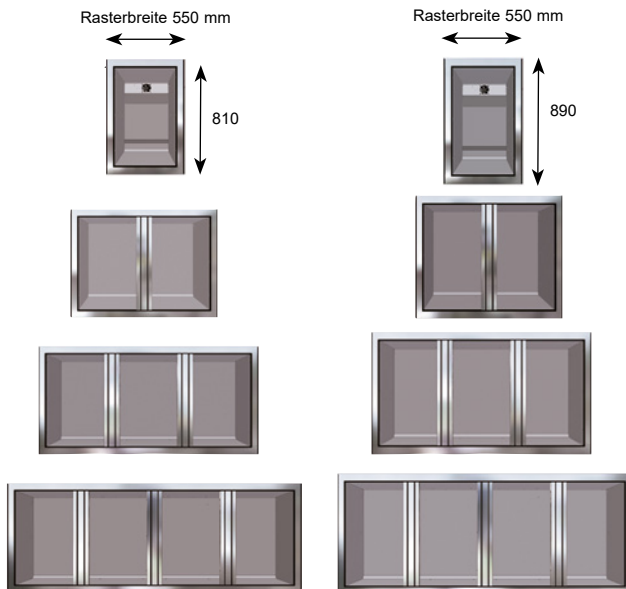


### 6 Korpusgrößen im GN-Breitenraster

Das schmalere Gastro-Norm-Raster (Breitenraster 480 mm, Korpus-tiefe 600 mm) ist speziell für Gastro-Norm-Behälter (530 mm x 325 mm) ausgelegt.

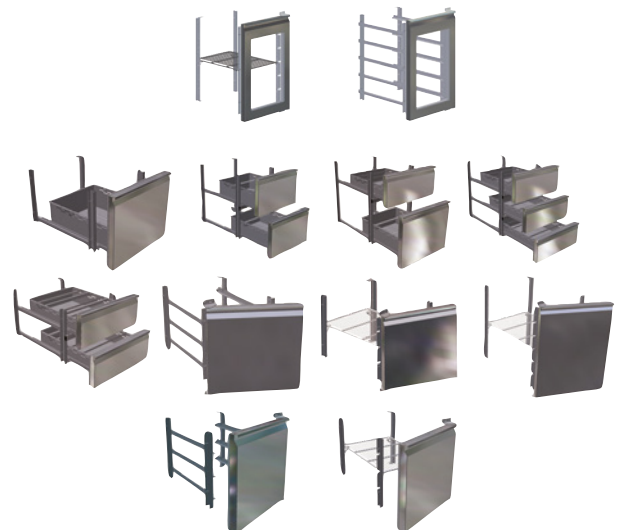
### 6 Korpusgrößen im EN-Breitenraster

Das breitere Euro-Norm-Raster (Breitenraster 555 mm, Korpus-tiefe 680 mm) ist dann geeignet, wenn Euro-Norm-Bleche (400 mm x 600 mm) zum Einsatz kommen oder einfach größere Fächer gewünscht sind.



### 8 Korpusgrößen für Getränketheken

Durch die großen Höhen von 810 mm bzw. 890 mm besonders für den Getränkebereich geeignet.



**11**  
Kühlunterbauten

### Vielfältige Fachaufteilungen

Sie können zwischen einer Vielzahl von Facheinteilungen wählen.



### Vorratskühlung Tortenfreund 12

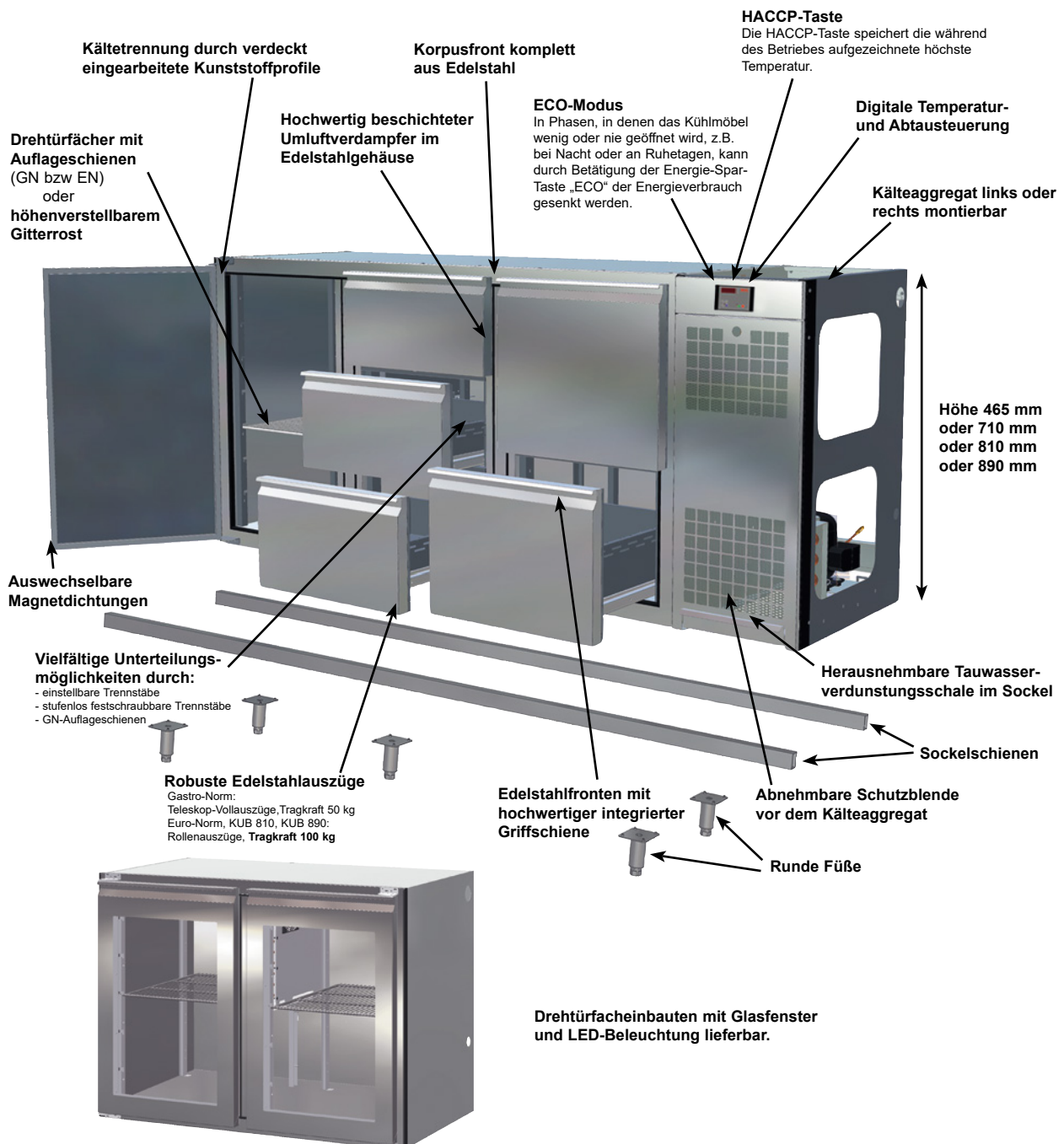
Kühlunterbau mit breiten Schubladenausügen für die Bevorratung von Torten. Aufgrund der kompakten Abmessungen ist diese Vorratskühlung unterhalb von Auslagenkühlungen platzierbar.

## Kühlunterbauten KUB

Modernes ansprechendes Edelstahl-Design

- **Edelstahl-Design** mit hochwertigen Griffschienen
- **Doppelwandiger Korpus**, fugenlos FCKW-frei geschäumt
- **Innen und bedienseitig** komplett aus Edelstahl
- **Luftumströmungsbereiche** für gleichmäßige Temperaturverteilung
- **Hochwertiger beschichteter Umluftverdampfer** im Edelstahlgehäuse
- **Systemgeprüfte Kältesätze**, für die einfache Wartung auf Schienen herausziehen
- **Kühlteile** mit Hohlkammer-Magnet-Profildichtungen
- **Digitale Steuerung** mit automatischer Abtauung
- **Steuerung** mit Schnittstelle für die **Temperaturaufzeichnung** und **Temperaturkontrolle (HACCP)**
- **ECO-Modus** zur Senkung des Energieverbrauches
- **HACCP-Taste** zur Abfrage der höchsten Temperatur
- **Glastürfronten** mit LED-Beleuchtung lieferbar

Auch mit schwarzer Front lieferbar.





Verflüssiger und Verdunsterschale sind zur Reinigung bequem zugänglich



Komfortable Zugänglichkeit des Kälteaggregates für den Service

Ausziehbares Kälteaggregat

## Ausführung Korpus

Innen ist der Korpus komplett aus Edelstahl gefertigt. Die Isolierung besteht aus druckgeschäumtem Polyurethan (FCKW-frei) und ist kältebrückenfrei gefertigt. Die äußere Frontseite besteht aus Edelstahl, die anderen Außenflächen bestehen aus verzinktem Stahlblech.

Für eine gleichmäßige Kälteverteilung ist der Korpus auf den Innenseiten mit Luftführungsbereichen zur Umströmung der Facheinbauten ausgestattet.

Ausführungen KUB 710, KUB 810 und KUB 890 mit einem Fachabteil:  
Der Rückwandverdampfer ist eingeschäumt, ein Niederspannungs-Umluftventilator (12 V DC) sorgt für eine gleichmäßige Kaltluftverteilung.

Ausführungen KUB 465, KUB 710, KUB 810 und KUB 890 ab zwei Fachabteilen:  
Gleichmäßige Temperaturverteilung durch groß dimensionierten, zweiseitig ausblasenden Lamellenverdampfer im Edelstahlgehäuse.

Externe Ausführungen mit einem Fachabteil:  
Die Anschlussleitungen für Kälte, Abwasser und Lüfter werden bis nach außen geführt. Das Expansionsventil ist bauseits vorzusehen. Bitte beachten Sie, dass hier ein Saugdruck von -15°C erforderlich ist.

Externe Ausführungen ab zwei Fachabteilen:  
Die Anschlussleitungen für Kälte, Abwasser und Lüfter werden bis nach außen geführt. Der Verdampfer ist fertig mit Expansionsventil für R134a/R513A ausgestattet.

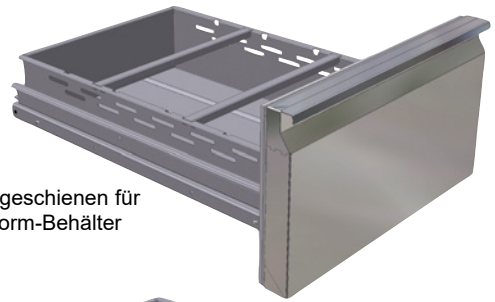
## Ausführung Facheinbauten

Ausführung Drehtürfächer mit Tragrost:  
Die Türblende besteht komplett aus Edelstahl mit eingearbeiteter Griffleiste und ist mit robusten Edelstahl-Drehbeschlägen ausgestattet. Die äußere Sichtseite ist mit einem Feinschliff versehen. Eine robuste Magnetdichtung (auswechselbar) sorgt für eine einwandfreie Schließung auch bei hohen Benutzungsfrequenzen. Innerhalb des Drehtürfaches ist ein höhenverstellbarer Tragrost vorhanden.

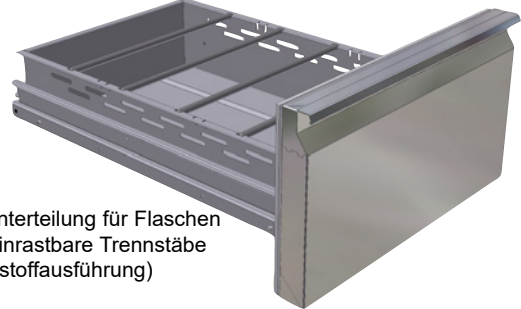
Ausführung Drehtürfach mit Auflageschienen:  
Die Türblende besteht komplett aus Edelstahl mit eingearbeiteter Griffleiste und ist mit robusten Edelstahl-Drehbeschlägen ausgestattet. Die äußere Sichtseite ist mit einem Feinschliff versehen. Eine robuste Magnetdichtung (auswechselbar) sorgt für eine einwandfreie Schließung auch bei hohen Benutzungsfrequenzen.

Ausführung Gastro-Norm:  
Das Drehtürfach ist mit 3 bzw. 5 Paar Auflageschienen für GN-Bleche (530 mm x 325 mm) ausgestattet.

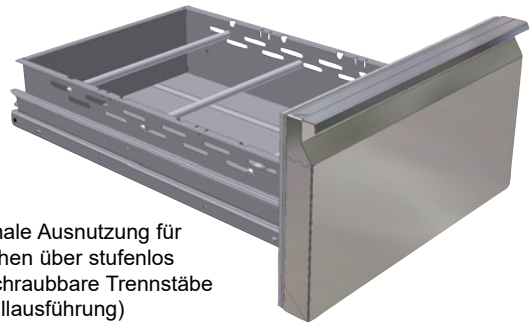
Ausführung Euro-Norm:  
Das Drehtürfach ist mit 3 bzw. 5 Paar Auflageschienen für EN-Bleche (400 mm x 600 mm) ausgestattet.



GN-Auflageschienen für Gastro-Norm-Behälter



Fachunterteilung für Flaschen über einrastbare Trennstäbe (Kunststoffausführung)



Optimale Ausnutzung für Flaschen über stufenlos festschraubbare Trennstäbe (Metallausführung)

Ausführung mit Sichtfenster:  
Die Türblende enthält ein Sichtfenster aus Isolierglas.

Ausführung Edelstahl-Teleskopvollauszüge:  
Die Schubladen sind mit Edelstahl-Teleskopvollauszügen (Tragkraft 50 kg) ausgestattet. Sie können über Trennstäbe bzw. GN-Auflageschienen unterteilt werden. Eine robuste Magnetdichtung (auswechselbar) sorgt für eine einwandfreie Schließung auch bei hohen Benutzungsfrequenzen. Die Frontblenden mit integrierter Griffleiste sind komplett aus Edelstahl gefertigt, die Außenflächen sind mit einem Feinschliff versehen.

Ausführung Edelstahl-Rollenauszüge:  
Die Schubladen sind mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen mit Überlänge (Tragkraft 100 kg) ausgestattet. Sie können über Trennstäbe bzw. GN-Auflageschienen unterteilt werden. Eine robuste Magnetdichtung (auswechselbar) sorgt für eine einwandfreie Schließung auch bei hohen Benutzungsfrequenzen. Die Frontblenden mit integrierter Griffleiste sind komplett aus Edelstahl gefertigt, die Außenflächen sind mit einem Feinschliff versehen.

## Ausführung „für externes Kälteaggregat, mit Steuerung“

Links bzw. rechts ist eine abnehmbare Blende mit der elektronischen Abtau- und Temperatursteuerung TMP 610 montiert. Die elektronische Abtau- und Temperatursteuerung TMP 610 enthält eine HACCP-Taste zur Abfrage der höchsten Temperatur und einen ECO-Modus zur Energieeinsparung.

## Ausführung „inkl. Kälteaggregat“

Das Maschinengehäuse enthält ein robustes Kälteaggregat (R290), welches zur Reinigung und für den Service einfach nach vorne herausgezogen werden kann und somit gut zugänglich ist. Ein abnehmbares Edelstahl-Schutzgitter schützt das Kälteaggregat gegen mechanische Beschädigungen. Unterhalb des Kälteaggregates befindet sich eine Verdunstungsschale für das anfallende Kondenswasser. Zur Reinigung kann sie einfach nach vorne herausgezogen werden. Die elektronische Abtau- und Temperatursteuerung TMP 610 enthält eine HACCP-Taste zur Abfrage der höchsten Temperatur und einen ECO-Modus zur Energieeinsparung.

## KUB – Vorratskühlung Tortenfreund 12 465 mm hoch



### Vorratskühlung Tortenfreund 12

- Großer Vorrat – 12 Torten auf zwei Ebenen
- Geringe Bauhöhe für Einbau unterhalb von Umluftkühlungen in Verkaufstheken

### Beschreibung

Kühlunterbau mit breiten Schubladenauszügen für die Bevorratung von Torten. Aufgrund der kompakten Abmessungen ist diese Vorratskühlung unterhalb von Auslagenkühlungen platzierbar.

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

### Ausführung

Die übereinander angeordneten Schubladen sind mit Edelstahl-Teleskoprollenauszügen mit Überlänge (Tragkraft 100 kg) ausgestattet. Verstärkter Fachboden mit großer Spannweite für drei Tortenbreiten mit einem maximalen Durchmesser von 30 cm. Die Magnetsdichtungen (auswechselbar) sorgen für eine einwandfreie Schließung auch bei hohen Benutzungsfrequenzen. Die Frontblenden mit integrierter Griffleiste sind komplett aus Edelstahl gefertigt, die Außenflächen sind mit einem Feinschliff versehen.

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 230W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 230W/-10°VT	Kälteleistung: 230W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/240W
<b>Art.-Nr.</b> 33127	<b>Art.-Nr.</b> 33128	<b>Art.-Nr.</b> 33129
<b>Art.-Nr.</b> 33130	<b>Art.-Nr.</b> 33131	<b>Art.-Nr.</b> 33132

Höhe: 465 mm, Tiefe: 831 mm + 45 mm

11

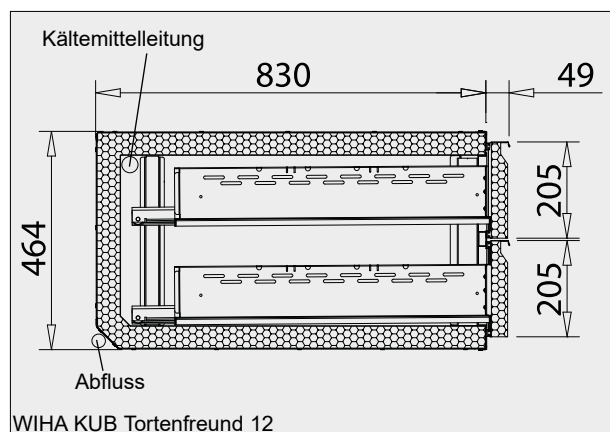
Kühlunterbauten

### Ausführung „für externes Kälteaggregat, mit Steuerung“

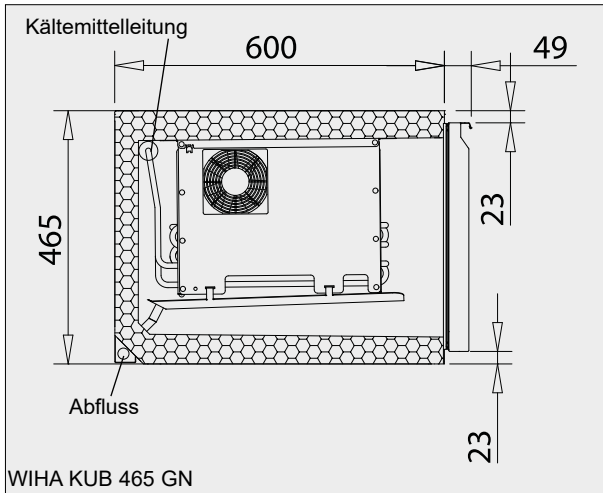
Links bzw. rechts ist eine abnehmbare Blende mit der elektronischen Abtau- und Temperatursteuerung TMP 610 montiert. Die elektronische Abtau- und Temperatursteuerung TMP 610 enthält eine HACCP-Taste zur Abfrage der höchsten Temperatur und einen ECO-Modus zur Energieeinsparung.

### Ausführung „inkl. Kälteaggregat“

Das Maschinengehäuse enthält ein robustes Kälteaggregat, welches zur Reinigung und für den Service einfach nach vorne herausgezogen werden kann und somit gut zugänglich ist. Ein abnehmbares Edelstahl-Schutzgitter schützt das Kälteaggregat gegen mechanische Beschädigungen. Unterhalb des Kälteaggregates befindet sich eine Verdunstungsschale für das anfallende Kondenswasser. Zur Reinigung kann sie einfach nach vorne herausgezogen werden. Die elektronische Abtau- und Temperatursteuerung TMP 610 enthält eine HACCP-Taste zur Abfrage der höchsten Temperatur und einen ECO-Modus zur Energieeinsparung.



### KUB 465 GN – Gastro-Norm-Raster, 465 mm hoch



Ausführung siehe Seite 299.

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 230W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 230W/-10°VT	Kälteleistung: 230W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/240W
<b>Art.-Nr.</b> 9028	<b>Art.-Nr.</b> 20900	<b>Art.-Nr.</b> 9078
<b>Art.-Nr.</b> 9029	<b>Art.-Nr.</b> 20901	<b>Art.-Nr.</b> 9079

Höhe: 465 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT	Kälteleistung: 290W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/270W
<b>Art.-Nr.</b> 9032	<b>Art.-Nr.</b> 20902	<b>Art.-Nr.</b> 9083
<b>Art.-Nr.</b> 9033	<b>Art.-Nr.</b> 20903	<b>Art.-Nr.</b> 9084

Höhe: 465 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

# 11. Kühlunterbauten

KUB 465 GN



## Einbauten KUB 465 GN

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9205</b>	
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9206</b>	
<b>Drehtür DIN links</b> mit 3 Paar Auflageschienen für GN-Schalen <b>Art.-Nr.</b> <b>9109</b>	
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit 3 Paar Auflageschienen für GN-Schalen <b>Art.-Nr.</b> <b>9110</b>	

<b>Drehtür DIN links, Glas</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9420</b>	
<b>Drehtür DIN rechts, Glas</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9421</b>	
<b>Drehtür DIN links, Glas</b> mit 3 Paar Auflageschienen für GN-Schalen <b>Art.-Nr.</b> <b>9422</b>	
<b>Drehtür DIN rechts, Glas</b> mit 3 Paar Auflageschienen für GN-Schalen <b>Art.-Nr.</b> <b>9423</b>	

<b>Teleskop-Vollauszug</b> (Edelstahlauszug, Tragkraft 50 kg) Nutzhöhe 327 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9043</b>	für 1 Liter PET-Flaschen 
<b>Teleskop-Vollauszug</b> (Edelstahlauszug, Tragkraft 50 kg) Nutzhöhe 122 mm oben, 147 mm unten <b>Art.-Nr.</b> <b>9042</b>	
<b>Teleskop-Vollauszug</b> (Edelstahlauszug, Tragkraft 50 kg) Nutzhöhe 115 mm oben, 170 mm unten <b>Art.-Nr.</b> <b>9149</b>	

Für 1 x GN 1/1-100 und 1 x GN 1/1-150      Besonders gut für GN-Behälter geeignet.

Bei der Bestellung bitte die Art.-Nr. des Korpus und die der Fronten/Einsätze von links nach rechts angeben z.B. 9205 - 9109 - 9043.

## Nutzmaße der Schubladen für KUB – GN

Nutzhöhe [mm]	Nutzfläche	Flaschenart	Flaschenmaß D [mm] x H [mm]	Flaschenanzahl	GN-Behälter
NH 337	B 306 mm T 510 mm	PET 1,5 l	94 x 337	15	1x GN 1/1-150
		PET 1,0 l	81 x 299	18	2x GN 1/2-150
		Wein 0,7 l	78 x 311	24	2x GN 2/4-150
NH 147	B 306 mm T 510 mm	Flaschen nur liegend			1x GN 1/1-100
					2x GN 1/2-100
NH 122	B 306 mm T 510 mm	Flaschen nur liegend			1x GN 1/1-100
					2x GN 1/2-100
					2x GN 2/4-100

## Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Aufpreis Expansionsventil für R452A anstatt R134a/R513A	9117
GN-Trennstab zur Auszugsunterteilung bei Flaschen, einrastbare Kunststoffausführung	9118
GN-Trennstab zur Auszugsunterteilung bei Flaschen, stufenlos festschraubbare Metallausführung	9129
GN-Auflageschiene für GN-Auszug	9057
Zusätzliches GN-Tragrost mit zwei Bodenträgern	9190
GN-Zwischenrost hinter Mittelsteg	9191
Zusätzliches Paar Auflageschienen für GN-Drehtürfach	9051
Sockelschiene, 40 mm hoch, pro lfm Korpuslänge	9133
4 runde FüÙe, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (für 1–2 Fächer)	9128
5 runde FüÙe, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (Für 3–4 Fächer)	9131
Sockelhalteklammer für runde FüÙe, Stk.	9152
Magnetventil hinter Anbaublende montiert	9122
Bohrung 40 mm in Kühlkorpuswandung	9137
Kühlleitungen auf Rückseite mittig aus Korpus	9139
Schloss für Tür oder Schublade	9157

## Beschreibung

Kühlunterbau zum Kühlen von Lebensmitteln im Gastronomiebereich.  
 Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 610 für Normalkühlung	12205
Zweiter Verdampfer (Bauhöhe 465) bei externen Kühlungen	8137
Zweiter Verdampfer (Bauhöhe 465) bei steckerfertigen Kühlungen	8136
LED-Beleuchtung 12V/5W (Fachhöhe 465) (inkl. Transformator 230V/12V)	9445

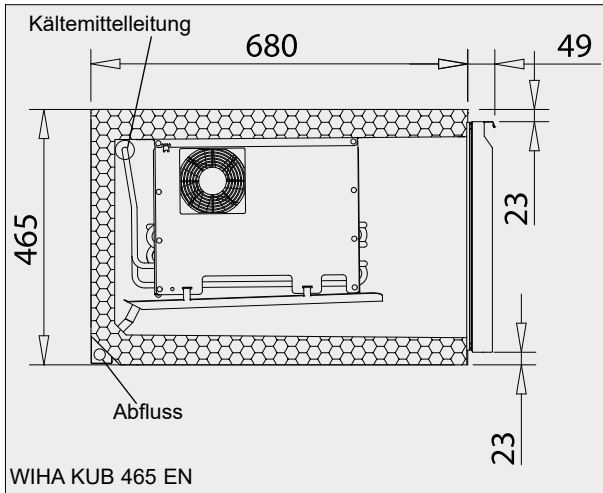
## Anbaublenden

Breite 150 mm, Höhe 465 mm	Art.-Nr.
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	21100
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	21101
Blende mit Ausschnitt für 2 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	21102
Blende mit Ausschnitt für 2 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	21203





### KUB 465 EN – Euro-Norm-Raster, 465 mm hoch



Ausführung siehe Seite 299.

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 230W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 230W/-10°VT	Kälteleistung: 230W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/240W
<b>Art.-Nr.</b> 9000	<b>Art.-Nr.</b> 20910	<b>Art.-Nr.</b> 9087
<b>Art.-Nr.</b> 9001	<b>Art.-Nr.</b> 20911	<b>Art.-Nr.</b> 9088

Höhe: 465 mm, Tiefe: 680 mm + 49 mm

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT	Kälteleistung: 290W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/270W
<b>Art.-Nr.</b> 9004	<b>Art.-Nr.</b> 20912	<b>Art.-Nr.</b> 9091
<b>Art.-Nr.</b> 9005	<b>Art.-Nr.</b> 20913	<b>Art.-Nr.</b> 9092

Höhe: 465 mm, Tiefe: 680 mm + 49 mm

# 11. Kühlunterbauten

KUB 465 EN



## Einbauten KUB 465 EN

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9209</b>	
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9210</b>	
<b>Drehtür DIN links</b> mit 3 Paar Auflageschienen für EN-Bleche <b>Art.-Nr.</b> <b>9111</b>	
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit 3 Paar Auflageschienen für EN-Bleche <b>Art.-Nr.</b> <b>9112</b>	

<b>Drehtür DIN links, Glas</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9424</b>	
<b>Drehtür DIN rechts, Glas</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9425</b>	
<b>Drehtür DIN links, Glas</b> mit 3 Paar Auflageschienen <b>Art.-Nr.</b> <b>9426</b>	
<b>Drehtür DIN rechts, Glas</b> mit 3 Paar Auflageschienen <b>Art.-Nr.</b> <b>9427</b>	

<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 327 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9017</b>	 für 1 Liter PET-Flaschen
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 137 mm oben, 142 mm unten <b>Art.-Nr.</b> <b>9016</b>	

## Nutzmaße der Schubladen für KUB – EN

Nutzhöhe [mm]	Nutzfläche	Flaschenart	Flaschenmaß D [mm] x H [mm]	Flaschenanzahl	GN-Behälter
NH 347	B 382 mm T 510 mm	PET 1,5 l	94 x 337	20	3x GN 1/3-150
		PET 1,0 l	81 x 299	24	6x GN 1/6-150
		Wein 0,7 l	78 x 311	30	
NH 257	B 382 mm T 510 mm	Wasser 0,25 l	58 x 216	56	3x GN 1/3-150
		Bier 0,33 l	61 x 234	48	6x GN 1/6-150
		PET 0,5 l	65 x 233	42	
NH 177	B 382 mm T 510 mm				3x GN 1/3-100 6x GN 1/6-100
NH 147	B 382 mm T 510 mm				3x GN 1/3-100 6x GN 1/6-100

Bei der Bestellung bitte die Art.-Nr. des Korpus und die der Fronten/Einsätze von links nach rechts angeben z.B. 9209 - 9111 - 9017.

## Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Aufpreis Expansionsventil für R452A anstatt R134a/R513A	9117
EN-Trennstab zur Auszugsunterteilung bei Flaschen, einrastbare Kunststoffausführung	9119
EN-Trennstab zur Auszugsunterteilung bei Flaschen, stufenlos festschraubbare Metallausführung	9140
GN-Auflageschiene für EN-Auszug	9058
Zusätzliches EN-Tragrost mit zwei Bodenträgern	9121
EN-Zwischenrost hinter Mittelsteg	9192
Zusätzliches Paar Auflageschienen für EN-Drehtürfach	9052
Sockelschiene, 40 mm hoch, pro lfm Korpuslänge	9133
4 runde FüÙe, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (für 1–2 Fächer)	9128
5 runde FüÙe, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (Für 3–4 Fächer)	9131
Sockelhalterklammer für runde FüÙe, Stk.	9152
Magnetventil hinter Anbaublende montiert	9122
Bohrung 40 mm in Kühlkorpuswandung	9137
Kühlleitungen auf Rückseite mittig aus Korpus	9139
Schloss für Tür oder Schublade	9157

## Beschreibung

Kühlunterbau zum Kühlen von Lebensmitteln im Backwarenbereich.  
 Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

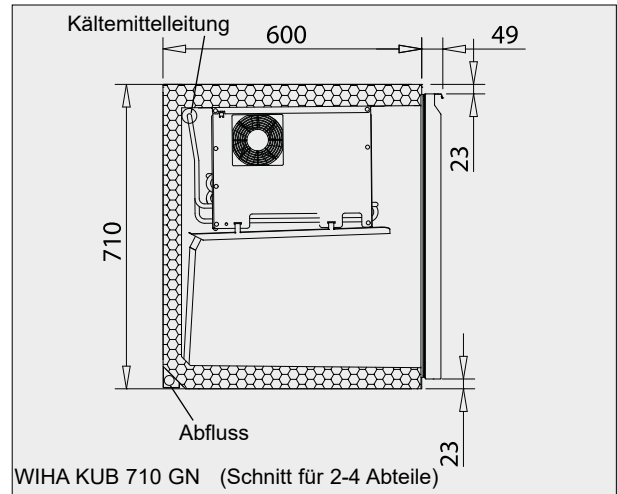
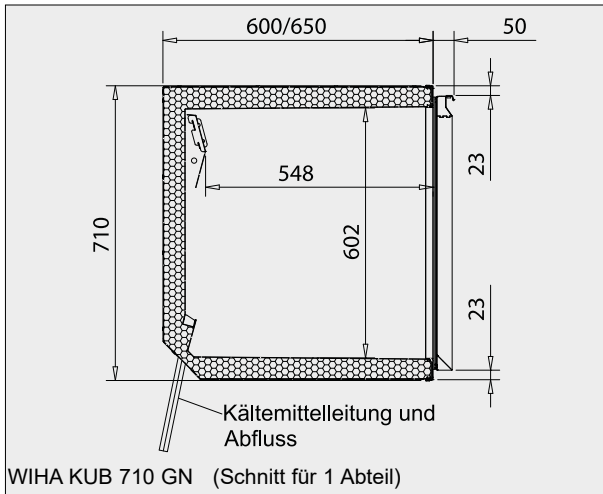
	Art.-Nr.
Steuerung TMP 610 für Normalkühlung	12205
Zweiter Verdampfer (Bauhöhe 465) bei externen Kühlungen	8137
Zweiter Verdampfer (Bauhöhe 465) bei steckerfertigen Kühlungen	8136
LED-Beleuchtung 12V/5W (Fachhöhe 465) (inkl. Transformator 230V/12V)	9445

## Anbaublenden

Breite 150 mm, Höhe 465 mm	Art.-Nr.
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	21100
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	21101
Blende mit Ausschnitte für 2 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	21102
Blende mit Ausschnitte für 2 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	21203



### KUB 710 GN – Gastro-Norm-Raster, 710 mm hoch



Ausführung siehe Seite 299.

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung		Für externes Kälteaggregat mit Steuerung		Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung	
Empf. Kälteleistung: 200W/-15°VT (Lieferung ohne Expansionsventil)		Empf. Kälteleistung: 200W/-15°VT (Lieferung ohne Expansionsventil)		Kälteleistung: 200W/-15°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/240W	
<b>Art.-Nr. 9280 (*)</b>  <b>Bautiefe: 600 mm</b>	 <b>Bautiefe beachten!</b>	<b>Art.-Nr. 20920 (*)</b>  <b>Bautiefe: 600 mm</b>	 <b>Bautiefe beachten!</b>	<b>Art.-Nr. 9288 (*)</b>  <b>Bautiefe: 600 mm</b>	 <b>Bautiefe beachten!</b>
<b>Art.-Nr. 9242</b>  <b>Bautiefe: 650 mm</b>		<b>Art.-Nr. 12233</b>  <b>Bautiefe: 650 mm</b>		<b>Art.-Nr. 12235</b>  <b>Bautiefe: 650 mm</b>	
<b>Art.-Nr. 9281 (*)</b>  <b>Bautiefe: 600 mm</b>	 <b>Bautiefe beachten!</b>	<b>Art.-Nr. 20921 (*)</b>  <b>Bautiefe: 600 mm</b>	 <b>Bautiefe beachten!</b>	<b>Art.-Nr. 9289 (*)</b>  <b>Bautiefe: 600 mm</b>	 <b>Bautiefe beachten!</b>
<b>Art.-Nr. 9241</b>  <b>Bautiefe: 650 mm</b>		<b>Art.-Nr. 12232</b>  <b>Bautiefe: 650 mm</b>		<b>Art.-Nr. 12234</b>  <b>Bautiefe: 650 mm</b>	


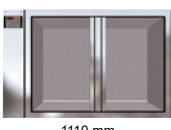

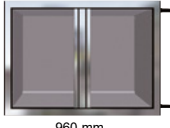
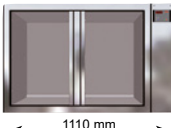
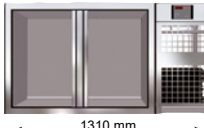
Höhe: 710 mm, Tiefe: 650 mm + 49 mm

(\*) In Bautiefe 600 mm nur lieferbar mit Drehtürfach mit Tragrost.




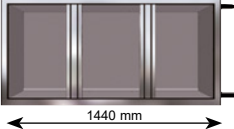
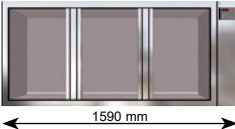
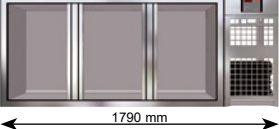
# 11. Kühlunterbauten

KUB 710 GN



Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT	Kälteleistung: 290W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/270W
 960 mm <b>Art.-Nr. 9030</b>	 1110 mm <b>Art.-Nr. 20922</b>	 1310 mm <b>Art.-Nr. 9095</b>
 960 mm <b>Art.-Nr. 9031</b>	 1110 mm <b>Art.-Nr. 20923</b>	 1310 mm <b>Art.-Nr. 9096</b>


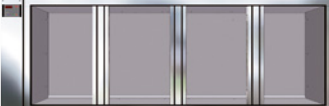
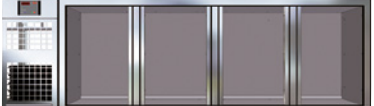
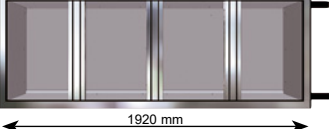
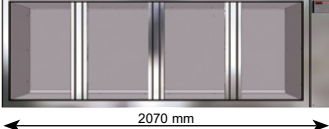
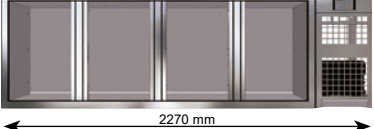
Höhe: 710 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 360W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 360W/-10°VT	Kälteleistung: 360W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/335W
 1440 mm <b>Art.-Nr. 9034</b>	 1590 mm <b>Art.-Nr. 20924</b>	 1790 mm <b>Art.-Nr. 9099</b>
 1440 mm <b>Art.-Nr. 9035</b>	 1590 mm <b>Art.-Nr. 20925</b>	 1790 mm <b>Art.-Nr. 9100</b>

Höhe: 710 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

11

Kühlunterbauten

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 430W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 430W/-10°VT	Kälteleistung: 430W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/380W
 1920 mm <b>Art.-Nr. 9333</b>	 2070 mm <b>Art.-Nr. 20926</b>	 2270 mm <b>Art.-Nr. 9337</b>
 1920 mm <b>Art.-Nr. 9332</b>	 2070 mm <b>Art.-Nr. 20927</b>	 2270 mm <b>Art.-Nr. 9336</b>

Höhe: 710 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

### Einbauten KUB 710 GN

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm  <b>Art.-Nr.</b> <b>9207</b>	
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm  <b>Art.-Nr.</b> <b>9208</b>	
<b>Drehtür DIN links</b> mit 5 Paar Auflageschienen für GN-Schalen  <b>Art.-Nr.</b> <b>9113 (*)</b>	
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit 5 Paar Auflageschienen für GN-Schalen  <b>Art.-Nr.</b> <b>9114 (*)</b>	

<b>Drehtür DIN links, Glas</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm  <b>Art.-Nr.</b> <b>9428</b>	
<b>Drehtür DIN rechts, Glas</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm  <b>Art.-Nr.</b> <b>9429</b>	
<b>Drehtür DIN links, Glas</b> mit 5 Paar Auflageschienen  <b>Art.-Nr.</b> <b>9430 (*)</b>	
<b>Drehtür DIN rechts, Glas</b> mit 5 Paar Auflageschienen  <b>Art.-Nr.</b> <b>9431 (*)</b>	

<b>Teleskop-Vollauszug</b> (Edelstahl auszug, Tragkraft 50 kg) Nutzhöhe 177 mm oben, 357 mm unten  <b>Art.-Nr.</b> <b>9059 (*)</b>	
<b>Teleskop-Vollauszug</b> (Edelstahl auszug, Tragkraft 50 kg) Nutzhöhe 357 mm oben, 177 mm unten  <b>Art.-Nr.</b> <b>9061 (*)</b>	
<b>Teleskop-Vollauszug</b> (Edelstahl auszug, Tragkraft 50 kg) Nutzhöhe 250 mm oben, 265 mm unten  <b>Art.-Nr.</b> <b>9069 (*)</b>	
<b>Teleskop-Vollauszug</b> (Edelstahl auszug, Tragkraft 50 kg) Nutzhöhe 145 mm / 160 mm / 180 mm  <b>Art.-Nr.</b> <b>9068 (*)</b>	

(\*) Die Teleskop-Vollauszüge und die Drehtüren mit Auflageschienen sind im 1-Fach-Kühlkorpus mit der Bautiefe 600 mm nicht einsetzbar!

### Nutzmaße der Schubladen für KUB – GN

Nutzhöhe [mm]	Nutzfläche	Flaschenart	Flaschenmaß D [mm] x H [mm]	Flaschenanzahl	GN-Behälter
NH 357	B 306 mm T 510 mm	PET 1,5 l	94 x 337	15	1x GN 1/1-150
		PET 1,0 l	81 x 299	18	2x GN 1/2-150
		Wein 0,7 l	78 x 311	24	2x GN 2/4-150
NH 325	B 306 mm T 510 mm	PET 1,0 l	81 x 299	18	1x GN 1/1-150
		Wein 0,7 l	78 x 311	24	2x GN 1/2-150
		Bier 0,5 l	69 x 262	28	2x GN 2/4-150
NH 177	B 306 mm T 510 mm				1x GN 1/1-100
					2x GN 1/2-100 2x GN 2/4-100
NH 147	B 306 mm T 510 mm				1x GN 1/1-100
					2x GN 1/2-100 2x GN 2/4-100

### Beschreibung

Kühlunterbau zum Kühlen von Lebensmitteln im Gastronomiebereich.  
 Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

#### Hinweis:

Wenn in einem Kühlkorpus mit 3 oder 4 Abteilen mehr als ein Abteil mit Rollenausügen bestückt wird, ist ein zweiter Verdampfer notwendig!  
 Der Preis des zweiten Verdampfers ist im Preis nicht enthalten und muss addiert werden.

#### Modell GN 710-1 (Bautiefe 600 mm):

Dieser Kühlunterbau ist lieferbar mit Drehtüren mit Tragrost.

#### Modell GT GN 710-1 (Bautiefe 650 mm):

Dieser Kühlunterbau ist lieferbar mit allen Einbauten, die auf dieser Seite dargestellt sind.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Aufpreis Expansionsventil für R452A anstatt R134a/R513A	9117
GN-Trennstab zur Auszugsunterteilung bei Flaschen, einrastbare Kunststoffausführung	9118
GN-Trennstab zur Auszugsunterteilung bei Flaschen, stufenlos festschraubbare Metallausführung	9129
GN-Auflageschiene für GN-Auszug	9057
Zusätzliches GN-Tragrost mit zwei Bodenträgern	9190
GN-Zwischenrost hinter Mittelsteg	9191
Zusätzliches Paar Auflageschienen für GN-Drehtürfach	9051
GN-Rost Seitenbegrenzer links	6620
GN-Rost Seitenbegrenzer rechts	6621
Sockelschiene, 40 mm hoch, pro lfm Korpuslänge	9133
4 runde FüÙe, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (Für 1–2 Fächer)	9128
5 runde FüÙe, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (Für 3–4 Fächer)	9131
Sockelhalteklammer für runde FüÙe, Stk.	9152
Magnetventil hinter Anbaublende montiert	9122
Bohrung 40 mm in Kühlkorpuswandung	9137
Kühlleitungen auf Rückseite mittig aus Korpus	9139
Schloss für Tür oder Schublade	9157

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 610 für Normalkühlung	12205
Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen	8099
Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen	8095
LED-Beleuchtung 12V/5W (Fachhöhe 710) (inkl. Transformator 230V/12V)	9444

### Anbaublenden

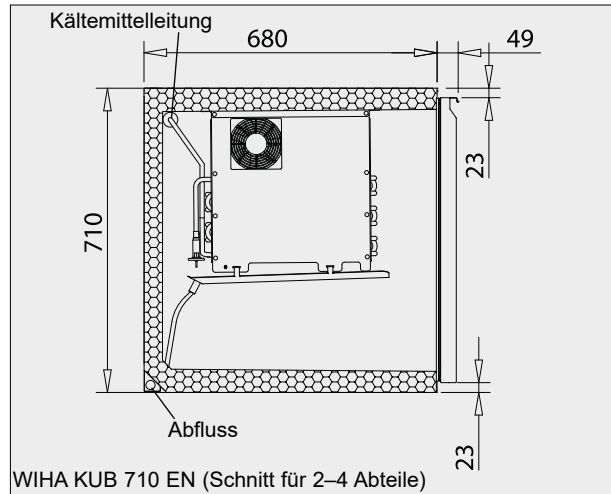
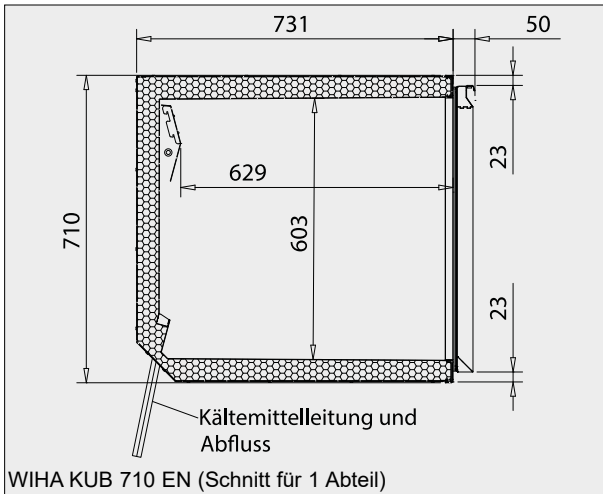
	Art.-Nr.
Breite 150 mm, Höhe 710 mm	
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	21110
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	21111
Blende mit Ausschnitte für 2 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	21112
Blende mit Ausschnitte für 2 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	21113

# 11. Kühlunterbauten

KUB 710 EN



## KUB 710 EN – Euro-Norm-Raster, 710 mm hoch



Ausführung siehe Seite 299.

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

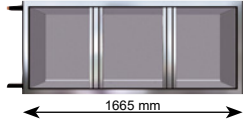
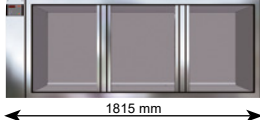
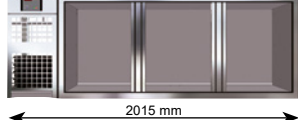
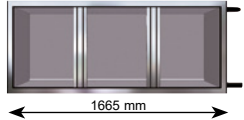
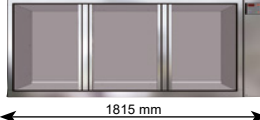
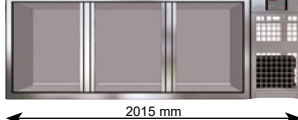
Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung		Für externes Kälteaggregat mit Steuerung		Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung	
Empf. Kälteleistung: 200W/-15°VT (Lieferung ohne Expansionsventil)		Empf. Kälteleistung: 200W/-15°VT (Lieferung ohne Expansionsventil)		Kälteleistung: 200W/-15°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/240W	
Art.-Nr. 9249 (*)		Art.-Nr. 20930 (*)		Art.-Nr. 9253 (*)	
Art.-Nr. 9248 (*)		Art.-Nr. 20931 (*)		Art.-Nr. 9252 (*)	

Höhe: 710 mm, Tiefe: 730 mm + 49 mm







(\*) Bitte beachten Sie die Korpusstiefe von 730 mm.

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung		Für externes Kälteaggregat mit Steuerung		Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung	
Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT		Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT		Kälteleistung: 290W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/270W	
Art.-Nr. 9002		Art.-Nr. 20932		Art.-Nr. 9107	
Art.-Nr. 9003		Art.-Nr. 20933		Art.-Nr. 9108	

Höhe: 710 mm, Tiefe: 680 mm + 49 mm

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 360W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 360W/-10°VT	Kälteleistung: 360W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/335W
 1665 mm <b>Art.-Nr. 9006</b>	 1815 mm <b>Art.-Nr. 20934</b>	 2015 mm <b>Art.-Nr. 9103</b>
 1665 mm <b>Art.-Nr. 9007</b>	 1815 mm <b>Art.-Nr. 20935</b>	 2015 mm <b>Art.-Nr. 9104</b>

Höhe: 710 mm, Tiefe: 680 mm + 49 mm

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 430W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 430W/-10°VT	Kälteleistung: 430W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/380W
 2220 mm <b>Art.-Nr. 9339</b>	 2370 mm <b>Art.-Nr. 20936</b>	 2570 mm <b>Art.-Nr. 9343</b>
 2220 mm <b>Art.-Nr. 9338</b>	 2370 mm <b>Art.-Nr. 20937</b>	 2570 mm <b>Art.-Nr. 9342</b>

Höhe: 710 mm, Tiefe: 680 mm + 49 mm

# 11. Kühlunterbauten

KUB 710 EN



## Einbauten KUB 710 EN

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9211</b>	
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9212</b>	
<b>Drehtür DIN links</b> mit 5 Paar Auflageschienen für EN-Bleche <b>Art.-Nr.</b> <b>9115</b>	
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit 5 Paar Auflageschienen für EN-Bleche <b>Art.-Nr.</b> <b>9116</b>	

<b>Drehtür DIN links, Glas</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9432</b>	
<b>Drehtür DIN rechts, Glas</b> mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9433</b>	
<b>Drehtür DIN links, Glas</b> mit 5 Paar Auflageschienen <b>Art.-Nr.</b> <b>9434</b>	
<b>Drehtür DIN rechts, Glas</b> mit 5 Paar Auflageschienen <b>Art.-Nr.</b> <b>9435</b>	

<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 177 mm oben, 347 mm unten <b>Art.-Nr.</b> <b>9008</b>	
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 338 mm oben, 177 mm unten <b>Art.-Nr.</b> <b>9010</b>	
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 267 mm oben, 260 mm unten <b>Art.-Nr.</b> <b>9009</b>	
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 180 mm / 150 mm / 135 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9011</b>	

## Nutzmaße der Schubladen für KUB – EN

Nutzhöhe [mm]	Nutzfläche	Flaschenart	Flaschenmaß D [mm] x H [mm]	Flaschenanzahl	GN-Behälter
NH 347	B 382 mm T 510 mm	PET 1,5 l	94 x 337	20	3x GN 1/3-150
		PET 1,0 l	81 x 299	24	6x GN 1/6-150
		Wein 0,7 l	78 x 311	30	
NH 257	B 382 mm T 510 mm	Wasser 0,25 l	58 x 216	56	3x GN 1/3-150
		Bier 0,33 l	61 x 234	48	6x GN 1/6-150
		PET 0,5 l	65 x 233	42	
NH 177	B 382 mm T 510 mm				3x GN 1/3-100 6x GN 1/6-100
NH 147	B 382 mm T 510 mm				3x GN 1/3-100 6x GN 1/6-100

## Beschreibung

Kühlunterbau zum Kühlen von Lebensmitteln im Backwarenbereich.  
 Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

### Hinweis:

Wenn in einem Kühlkorpus mit 3 oder 4 Abteilen mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird, ist ein zweiter Verdampfer notwendig!  
 Der Preis des zweiten Verdampfers ist im Preis nicht enthalten und muss addiert werden.

## Sonderzubehör

Aufpreis Expansionsventil für R452A anstatt R134a/R513A	<b>Art.-Nr.</b> <b>9117</b>
EN-Trennstab zur Auszugsunterteilung bei Flaschen, einrastbare Kunststoffausführung	<b>9119</b>
EN-Trennstab zur Auszugsunterteilung bei Flaschen, stufenlos festschraubbare Metallausführung	<b>9140</b>
GN-Auflageschiene für EN-Auszug	<b>9058</b>
Zusätzliches EN-Tragrost mit zwei Bodenträgern	<b>9121</b>
EN-Zwischenrost hinter Mittelsteg	<b>9192</b>
Zusätzliches Paar Auflageschienen für EN-Drehtürfach	<b>9052</b>
Sockelschiene, 40 mm hoch, pro lfm Korpuslänge	<b>9133</b>
4 runde FüÙe, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (Für 1–3 Fächer)	<b>9128</b>
5 runde FüÙe, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (Für 4 Fächer)	<b>9131</b>
Sockelhalteklammer für runde FüÙe, Stk.	<b>9152</b>
Magnetventil hinter Anbaublende montiert	<b>9122</b>
Bohrung 40 mm in Kühlkorpuswandung	<b>9137</b>
Kühlleitungen auf Rückseite mittig aus Korpus	<b>9139</b>
Schloss für Tür oder Schublade	<b>9157</b>

Steuerung TMP 610 für Normalkühlung	<b>Art.-Nr.</b> <b>12205</b>
-------------------------------------	---------------------------------

Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen	<b>8099</b>
Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen	<b>8095</b>

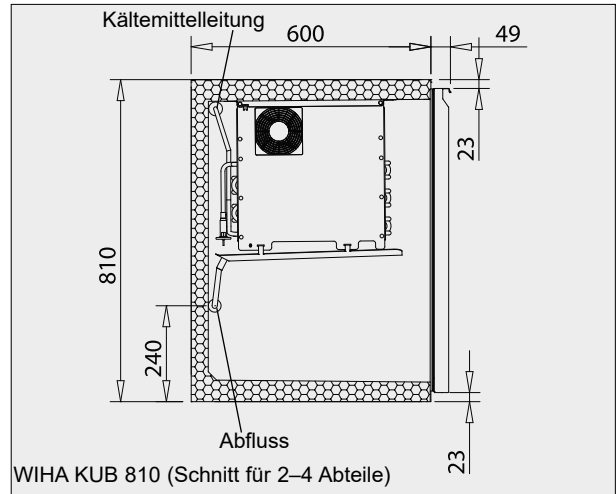
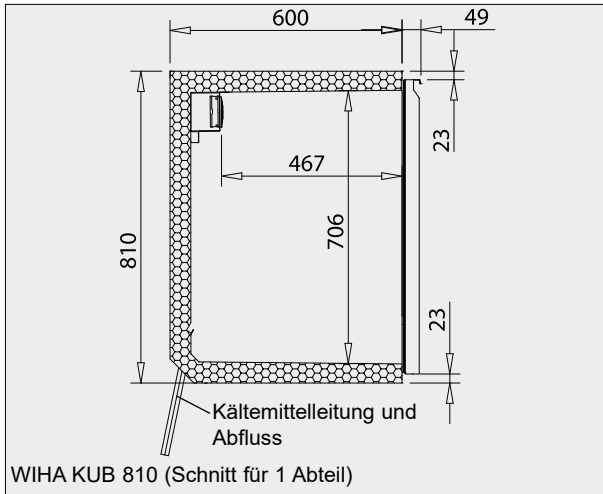
LED-Beleuchtung 12V/5W (Fachhöhe 710) (inkl. Transformator 230V/12V)	<b>9444</b>
--	-------------

## Anbaublenden

Breite 150 mm, Höhe 710 mm	
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	<b>Art.-Nr.</b> <b>21110</b>
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	<b>21111</b>
Blende mit Ausschnitte für 2 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	<b>21112</b>
Blende mit Ausschnitte für 2 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	<b>21113</b>



### KUB 810 – für Getränke, 810 mm hoch



Ausführung siehe Seite 299.

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung		Für externes Kälteaggregat mit Steuerung		Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung	
Empf. Kälteleistung: 200W/-15°VT (Lieferung ohne Expansionsventil)		Empf. Kälteleistung: 200W/-15°VT (Lieferung ohne Expansionsventil)		Kälteleistung: 200W/-15°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/240W	
Art.-Nr. 10521 (*)		Art.-Nr. 20940 (*)		Art.-Nr. 10571 (*)	
Art.-Nr. 10531 (*)		Art.-Nr. 20941 (*)		Art.-Nr. 10581 (*)	

(\*) Der Auszug 10194 kann hier nicht eingesetzt werden.

Höhe: 810 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung		Für externes Kälteaggregat mit Steuerung		Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung	
Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT		Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT		Kälteleistung: 290W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/270W	
Art.-Nr. 10522		Art.-Nr. 20942		Art.-Nr. 10572	
Art.-Nr. 10532		Art.-Nr. 20943		Art.-Nr. 10582	

Höhe: 810 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

# 11. Kühlunterbauten

KUB 810



Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 360W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 360W/-10°VT	Kälteleistung: 360W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/335W
<p>1650 mm</p> <p><b>Art.-Nr.</b> 10523</p>	<p>1800 mm</p> <p><b>Art.-Nr.</b> 20944</p>	<p>2000 mm</p> <p><b>Art.-Nr.</b> 10573</p>
<p>1650 mm</p> <p><b>Art.-Nr.</b> 10533</p>	<p>1800 mm</p> <p><b>Art.-Nr.</b> 20945</p>	<p>2000 mm</p> <p><b>Art.-Nr.</b> 10583</p>

Höhe: 810 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 430W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 430W/-10°VT	Kälteleistung: 430W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/380W
<p>2200 mm</p> <p><b>Art.-Nr.</b> 10524</p>	<p>2350 mm</p> <p><b>Art.-Nr.</b> 20946</p>	<p>2550 mm</p> <p><b>Art.-Nr.</b> 10574</p>
<p>2200 mm</p> <p><b>Art.-Nr.</b> 10534</p>	<p>2350 mm</p> <p><b>Art.-Nr.</b> 20947</p>	<p>2550 mm</p> <p><b>Art.-Nr.</b> 10584</p>

Höhe: 810 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

11

Kühlunterbauten

### Einbauten KUB 810

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>10182</b>	
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>10183</b>	
<b>Drehtür DIN links</b> mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>10184</b>	
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>10185</b>	

<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 312 mm oben, 305 mm unten <b>Art.-Nr.</b> <b>10198</b>	
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 270 mm oben, 350 mm unten <b>Art.-Nr.</b> <b>10188</b>	
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 350 mm oben, 260 mm unten <b>Art.-Nr.</b> <b>10189</b>	
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 180 mm / 195 mm / 175 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>10194 (*)</b>	

(\*) Der Auszug 10194 ist beim 1-fach Korpus nicht einsetzbar!

<b>Drehtür DIN links, Glas</b> mit Gitterrost Nutzhöhe 700 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9436</b>	
<b>Drehtür DIN rechts, Glas</b> mit Gitterrost Nutzhöhe 700 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9437</b>	

### Nutzmaße der Schubladen für KUB 810

Nutzhöhe [mm]	Nutzfläche	Flaschenart	Flaschenmaß D [mm] x H [mm]	Flaschenanzahl	GN-Behälter
NH 350	B 376 mm T 510 mm	PET 1,5 l	94 x 337	20	3x GN 1/3-150
		PET 1,0 l	81 x 303	30	6x GN 1/6-150
		Glas 0,75 l	80 x 321	30	
		Glas 0,33 l	61 x 234	42	
NH 315	B 376 mm T 510 mm	PET 1,0 l	81 x 303	30	3x GN 1/3-100
		Glas 0,33 l	61 x 234	42	6x GN 1/6-100
		Glas 0,25 l	58 x 216	56	
NH 270	B 376 mm T 510 mm	Glas 0,33 l	61 x 234	42	3x GN 1/3-100
		Glas 0,25 l	58 x 216	56	6x GN 1/6-100

### Beschreibung

Kühlunterbau zum Kühlen von Getränkeflaschen und Bierfässern mit einer Höhe von 695 mm.  
 Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

#### Hinweis:

Wenn in einem Kühlkorpus mit 3 oder 4 Abteilen mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird, ist ein zweiter Verdampfer notwendig!  
 Der Preis des zweiten Verdampfers ist im Preis nicht enthalten und muss addiert werden.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Aufpreis Expansionsventil für R452A anstatt R134a/R513A	9117
Trennstab zur Auszugsunterteilung bei Flaschen, einrastbare Kunststoffausführung	8882
Trennstab zur Auszugsunterteilung bei Flaschen, stufenlos festschraubbare Metallausführung	8883
GN-Auflageschiene	8886
Zusätzliches Tragrost mit zwei Bodenträgern	8885
GN-Zwischenrost hinter Mittelsteg	9191
GN-Rost Seitenbegrenzer links	6620
GN-Rost Seitenbegrenzer rechts	6621
Sockelschiene, 40 mm hoch, pro 1fm Korpuslänge	9133
Magnetventil hinter Anbaublende montiert	9122
Bohrung 35 mm in Kühlkorpuswandung	21140
Bohrung 46 mm in Kühlkorpuswandung	21141
Bohrung 65 mm in Kühlkorpuswandung	21142
Bohrung 76 mm in Kühlkorpuswandung	21144
Bohrung 86 mm in Kühlkorpuswandung	21145
Kühlleitungen auf Rückseite mittig aus Korpus	9139
Schloss für Tür oder Schublade	9157
Steuerung TMP 610 für Normalkühlung	12205

Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen **Art.-Nr. 8099**  
 Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen **8095**

LED-Beleuchtung 12V/5W (Fachhöhe 810) **9444**  
 (inkl. Transformator 230V/12V)

### Anbaublenden

Breite 150 mm, Höhe 810 mm	Art.-Nr.
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	21120
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	21121
Blende mit Ausschnitte für 2 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	21122
Blende mit Ausschnitte für 2 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	21123

## Spülenunterbauten – 810 mm hoch

Kompett aus Edelstahl gefertigt

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

### Spülenunterbauten

#### Ausführung

810 mm hohes Unterbaumodul aus Edelstahl 1.4016. Vordere Außenfläche mit geschliffener Oberfläche. Frontseitig mit Drehtüren. Rückseitig und Seitenflächen mit Ausschnitten für die Installation von Wasser- und Abwasserleitungen.

Der Bodenbereich ist zur Bodeninstallation offen. Bei Bedarf kann eine bauseitige Bodenplatte oder die als Zubehör erhältliche Edelstahl-Bodenplatte eingelegt werden.

Anbaubar an Kühlkorpusse ab 2 Fachabteile.



Art.-Nr. 10600-940

#### Mit fertig montierter Steuerung für externes Kälteaggregat:

Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür links angeschlagen  
 Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür rechts angeschlagen  
 Breite 800 mm (für Doppelbecken)

#### Art.-Nr.

**10600-940**  
**10600-941**  
**10601-940**

#### Ohne Steuerung, ohne Kälteaggregat:

Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür links angeschlagen  
 Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür rechts angeschlagen  
 Breite 800 mm (für Doppelbecken)

**10600-960**  
**10600-961**  
**10601-960**



Art.-Nr. 10601-940

#### Spülenunterbau DUO mit Kälteaggregat und Zweifachkreislauf

An diese Spülenunterbauten kann ein zusätzliches Gerät, wie z.B. eine Kontaktkühlplatte, Kühlwanne, Belegstation oder ein zweiter Kühlunterbau angeschlossen werden.

Als Steuerung wird die TMP 640 DUO eingesetzt. Beide Temperaturen können getrennt eingestellt werden. Der Preis beinhaltet zwei Magnetventile und den Anschluss an die Geräte. Gegebenenfalls notwendige Kältemittelkupplungen und Leitungsverlängerungen sind nicht enthalten.

Breite 450 mm, Kälteleistung 360W/-10°VT, Drehtür links angeschl. **10600-971**  
 Breite 450 mm, Kälteleistung 360W/-10°VT, Drehtür rechts angeschl. **10600-972**  
 Breite 450 mm, Kälteleistung 450W/-10°VT, Drehtür links angeschl. **10600-973**  
 Breite 450 mm, Kälteleistung 450W/-10°VT, Drehtür rechts angeschl. **10600-974**  
 Breite 450 mm, Kälteleistung 600W/-10°VT, Drehtür links angeschl. **10600-975**  
 Breite 450 mm, Kälteleistung 600W/-10°VT, Drehtür rechts angeschl. **10600-976**



Art.-Nr. 10600-971

Edelstahl-Bodenplatte für 10600-940 und 10600-941 **10600-050**  
 Edelstahl-Bodenplatte für 10601-940 **10601-050**  
 (Beim 800 mm breiten Spülenunterbau sind zwei Bodenplatten einlegbar)

Müllkipper anstatt Drehtür, für Modulbreite B=800 mm, links montiert **10604**  
 Müllkipper anstatt Drehtür, für Modulbreite B=800 mm, rechts montiert **10605**  
 Müllkipper anstatt Drehtür, für Modulbreite B=450 mm **10606**

**11**

Kühlunterbauten

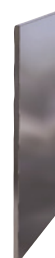
### Endabschlussplatte für Spülenunterbauten und Trockenkorpusse

Sind Seitenflächen der Trockenmodule sichtbar, ist ein Endabschluss notwendig.

Die Endabschlussplatte besteht aus Edelstahl 1.4016 mit geschliffener Oberfläche. Sie ist mit einem Holzwerkstoff hinterfüllt, so dass sie von der Innenseite der Korpusse über Holzschrauben einfach montiert werden kann. Maße: Höhe 810 mm, Tiefe 600 mm, Stärke 20 mm

Endabschlussplatte H=810 mm

**Art.-Nr.**  
**9136**



### Sockelschienen

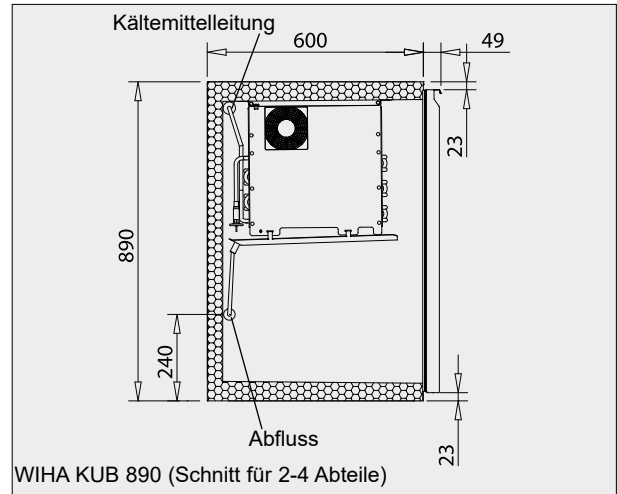
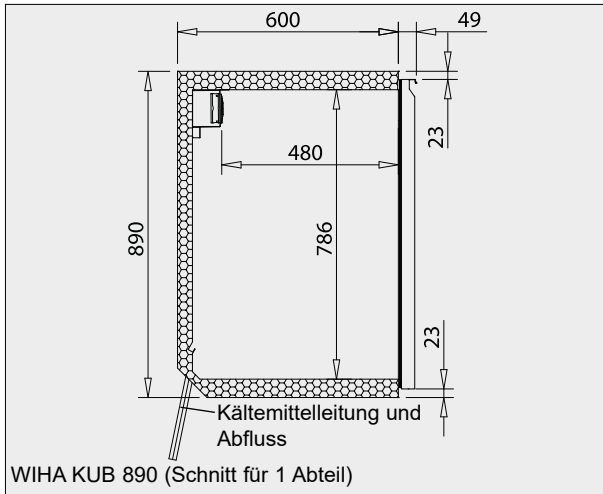
Sockelschiene 40 mm hoch,  
 Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert

**Art.-Nr.**  
**9133**

Sockelschiene 50 mm hoch,  
 Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert

**9134**

### KUB 890 – für Getränke, 890 mm hoch



Ausführung siehe Seite 299.

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung		Für externes Kälteaggregat mit Steuerung		Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung	
Empf. Kälteleistung: 200W/-15°VT (Lieferung ohne Expansionsventil)		Empf. Kälteleistung: 200W/-15°VT (Lieferung ohne Expansionsventil)		Kälteleistung: 200W/-15°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/240W	
Art.-Nr. 8921 (*)		Art.-Nr. 20950 (*)		Art.-Nr. 8971 (*)	
Art.-Nr. 8931 (*)		Art.-Nr. 20951 (*)		Art.-Nr. 8981 (*)	

(\*) Der Edelstahl-Rollenauszug 8799 ist beim 1-fach Korpus nicht einsetzbar.

Höhe: 890 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

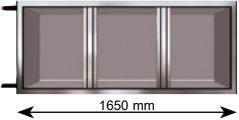
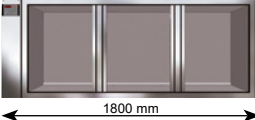
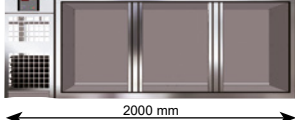
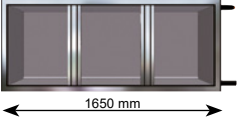
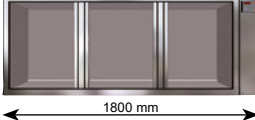
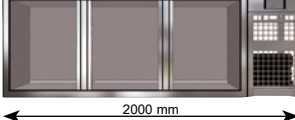
Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung		Für externes Kälteaggregat mit Steuerung		Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung	
Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT		Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT		Kälteleistung: 290W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/270W	
	Art.-Nr. 8922		Art.-Nr. 20952		Art.-Nr. 8972
	Art.-Nr. 8932		Art.-Nr. 20953		Art.-Nr. 8982

Höhe: 890 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm







# 11. Kühlunterbauten

KUB 890



Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 360W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 360W/-10°VT	Kälteleistung: 360W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/335W
 <b>Art.-Nr.</b> <b>8923</b>	 <b>Art.-Nr.</b> <b>20954</b>	 <b>Art.-Nr.</b> <b>8973</b>
 <b>Art.-Nr.</b> <b>8933</b>	 <b>Art.-Nr.</b> <b>20955</b>	 <b>Art.-Nr.</b> <b>8983</b>

Höhe: 890 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 430W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 430W/-10°VT	Kälteleistung: 430W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/380W
 <b>Art.-Nr.</b> <b>8924</b>	 <b>Art.-Nr.</b> <b>20956</b>	 <b>Art.-Nr.</b> <b>8974</b>
 <b>Art.-Nr.</b> <b>8934</b>	 <b>Art.-Nr.</b> <b>20957</b>	 <b>Art.-Nr.</b> <b>8984</b>

Höhe: 890 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

11

Kühlunterbauten

### Einbauten KUB 890

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>8782</b>	
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>8783</b>	
<b>Drehtür DIN links</b> mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>8784</b>	
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>8785</b>	

<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 355 mm oben, 345 mm unten <b>Art.-Nr.</b> <b>8798</b>	
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 310 mm oben, 390 mm unten <b>Art.-Nr.</b> <b>8788</b>	
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 390 mm oben, 300 mm unten <b>Art.-Nr.</b> <b>8789</b>	
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 200 mm / 215 mm / 230 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>8799 (*)</b>	

(\*) Der Edelstahl-Rollenauszug 8799 ist beim 1-fach Korpus nicht einsetzbar!

<b>Drehtür DIN links, Glas</b> mit Gitterrost Nutzhöhe 780 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9440</b>	
<b>Drehtür DIN rechts, Glas</b> mit Gitterrost Nutzhöhe 780 mm <b>Art.-Nr.</b> <b>9441</b>	

### Nutzmaße der Schubladen für KUB 890

Nutzhöhe [mm]	Nutzfläche	Flaschenart	Flaschenmaß D [mm] x H [mm]	Flaschenanzahl	GN-Behälter
NH 390	B 376 mm T 510 mm	PET 1,5 l PET 1,0 l Glas 0,75 l	94 x 337 81 x 303 80 x 321	20 24 30	3x GN 1/3-150 6x GN 1/6-150
NH 355 NH 345	B 376 mm T 510 mm	PET 1,5 l Glas 0,75 l Glas 0,33 l	94 x 337 81 x 303 61 x 234	20 30 42	3x GN 1/3-150 6x GN 1/6-150
NH 230	B 376 mm T 510 mm	Glas 0,25 l Glas 0,2 l	58 x 216 60 x 199	56 48	3x GN 1/3-100 6x GN 1/6-100
NH 210	B 376 mm T 510 mm	Glas 0,33 l Glas 0,2 l	70 x 175 60 x 199	35 48	3x GN 1/3-100 6x GN 1/6-100

### Beschreibung

Kühlunterbau zum Kühlen von Getränkeflaschen und Bierfässern mit einer Höhe von 775 mm.

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

Hinweis:

Wenn in einem Kühlkorpus mit 3 oder 4 Abteilen mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird, ist ein zweiter Verdampfer notwendig!

Der Preis des zweiten Verdampfers ist im Preis nicht enthalten und muss addiert werden.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Aufpreis Expansionsventil für R452A anstatt R134a/R513A	9117
Trennstab zur Auszugsunterteilung bei Flaschen, einrastbare Kunststoffausführung	8882
Trennstab zur Auszugsunterteilung bei Flaschen, stufenlos festschraubbare Metallausführung	8883
GN-Auflageschiene	8886
Zusätzliches Tragrost mit zwei Bodenträgern	8885
GN-Zwischenrost hinter Mittelsteg	9191
GN-Rost Seitenbegrenzer links	6620
GN-Rost Seitenbegrenzer rechts	6621
Sockelschiene, 40 mm hoch, pro 1fm Korpuslänge	9133
Magnetventil hinter Anbaublende montiert	9122
Bohrung 35 mm in Kühlkorpuswandung	21140
Bohrung 46 mm in Kühlkorpuswandung	21141
Bohrung 65 mm in Kühlkorpuswandung	21142
Bohrung 76 mm in Kühlkorpuswandung	21144
Bohrung 86 mm in Kühlkorpuswandung	21145
Kühlleitungen auf Rückseite mittig aus Korpus	9139
Schloss für Tür oder Schublade	9157
Steuerung TMP 610 für Normalkühlung	12205

	Art.-Nr.
Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen	8099
Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen	8095

	Art.-Nr.
LED-Beleuchtung 12V/5W (Fachhöhe 890) (inkl. Transformator 230V/12V)	9446

### Anbaublenden

	Art.-Nr.
Breite 150 mm, Höhe 890 mm	
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	21130
Blende mit Ausschnitt 1 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	21131
Blende mit Ausschnitte für 2 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	21132
Blende mit Ausschnitte für 2 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	21133

## Spülenunterbauten – 890 mm hoch

Kompett aus Edelstahl gefertigt

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

### Spülenunterbauten

#### Ausführung

890 mm hohes Unterbaumodul aus Edelstahl 1.4016. Vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Frontseitig mit Drehtüren. Rückseitig und Seitenflächen mit Ausschnitten für die Installation von Wasser- und Abwasserleitungen. Der Bodenbereich ist zur Bodeninstallation offen.

Bei Bedarf kann eine bauseitige Bodenplatte oder die als Zubehör erhältliche Edelstahl-Bodenplatte eingelegt werden.

Anbaubar an Kühlkorpusse ab 2 Fachabteile.



Art.-Nr. 8800-940

#### Mit fertig montierter Steuerung für externes Kälteaggregat:

Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür links angeschlagen

Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür rechts angeschlagen

Breite 800 mm (für Doppelbecken)

#### Art.-Nr.

8800-940

8800-941

8801-940

#### Ohne Steuerung, ohne Kälteaggregat:

Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür links angeschlagen

Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür rechts angeschlagen

Breite 800 mm (für Doppelbecken)

8800-960

8800-961

8801-960

Edelstahl-Bodenplatte für 8800-940 und 8800-941

Edelstahl-Bodenplatte für 8801-940

(Beim Korpus 8801-940 sind zwei Bodenplatten einlegbar)

8800-050

8801-050

Müllkipper anstatt Drehtür, für Modulbreite B=800 mm, links montiert

10604

Müllkipper anstatt Drehtür, für Modulbreite B=800 mm, rechts montiert

10605

Müllkipper anstatt Drehtür, für Modulbreite B=450 mm

10606



Art.-Nr. 8801-940

11

Kühlunterbauten

### Endabschlussplatte für Spülenunterbauten und Trockenkorpusse

Sind Seitenflächen der Trockenmodule sichtbar, ist ein Endabschluss notwendig. Die Endabschlussplatte besteht aus Edelstahl mit geschliffener Oberfläche. Sie ist mit einem Holzwerkstoff hinterfüllt, so dass sie von der Innenseite der Korpusse über Holzschrauben einfach montiert werden kann.

Maße: Höhe 890 mm, Tiefe 600 mm, Stärke 20 mm

Endabschlussplatte H=890 mm

Art.-Nr.  
9138



### Sockelschienen

Sockelschiene 40 mm hoch,  
Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert

Art.-Nr.  
9133

Sockelschiene 50 mm hoch,  
Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert

9134



## Übersicht Trockenmodule

Die hier aufgeführten Trockenmodule sind passend zu den 710, 810 und 890 mm hohen Kühlkörpern

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

**Trockenmodule, Höhe 710 mm**  
Mit 100 mm hohen Stellfüßen ausrüstbar

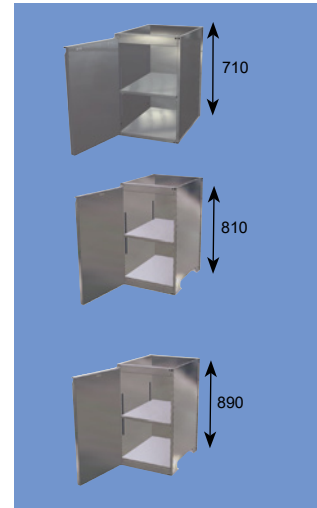
Seite 320

**Trockenmodule, Höhe 810 mm**  
Auf Sockelschiene montierbar

Seite 327

**Trockenmodule, Höhe 890 mm**  
Auf Sockelschiene montierbar

Seite 335



# 11. Kühlunterbauten

Zubehör KUB 710

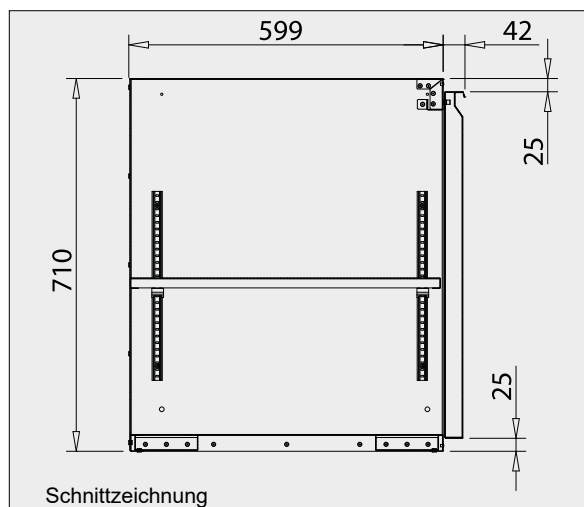


## Trockenmodule – 710 mm hoch

Komplett aus Edelstahl gefertigt

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Eingearbeitete Edelstahl-Griffschiene



Die Kühlunterbauten der Serie KUB 710 können mit den hier aufgeführten Trockenmodulen kombiniert werden. Bei Bedarf können sowohl die Kühlunterbauten als auch diese Trockenmodule mit Füße (Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm) ausgestattet werden. Sind die äußeren Seiten sichtbar, müssen diese mit einer bauseitigen Dekorplatte oder mit der Edelstahl-Endabschlussplatte geschlossen werden.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Endabschlussplatte (Edelstahl) H=710 mm, T=600 mm, D=20 mm	14220
4 runde Füße, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm	9128
Sockelhalteklammer für runde Füße, Stk.	9152

### Offenes Modul mit Zwischenboden, H=710 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm	14100
Breite 450 mm	14101
Breite 500 mm	14102
Breite 600 mm	14103
Breite 800 mm	14104
Breite 1000 mm	14105

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 325.



11

Kühlunterbauten

### Ausführung

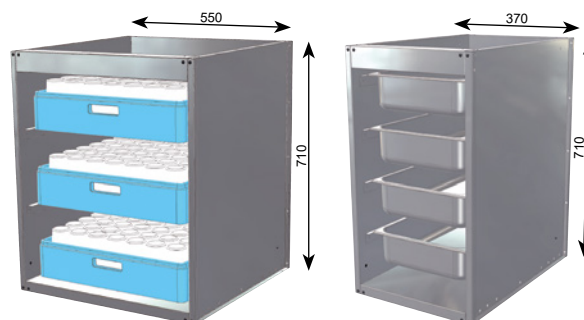
Korpus komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet.

### Offenes Modul mit Schienen für Geschirrkörbe oder GN-Behälter, H=710 mm

	Art.-Nr.
Breite 550 mm, für 3 Geschirrkörbe	14110
Breite 370 mm, mit 4 Schienen für GN-Behälter	14111

### Ausführung

Korpus komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. An den Seitenwänden sind Auflegeschiene für Geschirrkörbe bzw. GN-Behälter montiert. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet.



Die Geschirrkörbe und die Tassen gehören nicht zum Lieferumfang.

Die GN-Behälter gehören nicht zum Lieferumfang.

### Modul mit Drehtür und Zwischenboden, H=710 mm

	Abschließbar	
	Art.-Nr.	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Drehtür DIN links	14120	14140
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts	14121	14141
Breite 450 mm, Drehtür DIN links	14122	14142
Breite 450 mm, Drehtür DIN rechts	14123	14143
Breite 500 mm, Drehtür DIN links	14124	14144
Breite 500 mm, Drehtür DIN rechts	14125	14145
Breite 600 mm, Drehtür DIN links	14126	14146
Breite 600 mm, Drehtür DIN rechts	14127	14147
Breite 800 mm, mit 2 Drehtüren	14130	14150
Breite 1000 mm, mit 2 Drehtüren	14131	14151
Breite 1200 mm, mit 2 Drehtüren	14132	14152



#### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 325.

### Modul mit Drehtür und Schienen für Geschirrkörbe, H=710 mm

	Art.-Nr.
Breite 550 mm, für 3 Geschirrkörbe, Drehtür DIN links	14160
Breite 550 mm, für 3 Geschirrkörbe, Drehtür DIN rechts	14161

#### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. An den Seitenwänden sind Auflegeschielen für Geschirrkörbe montiert. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.

### Modul mit Auszügen, H=710 mm

Angabe der Nutzhöhen (NH) von oben nach unten.

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH=150/400	14170
Breite 400 mm, 3 Rollenauszüge, NH=150/170/170	14171

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 325.

#### Ausführung

Korpus und Auszüge komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Auszüge sind mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen (Tragkraft 50 kg) ausgestattet. Die Schubladenblenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.



### Abfallkipper/Rollenauszug, H=710 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Abfallkipper unten, Rollenauszug oben (NH=150)	14175

### Abfallauszug/Rollenauszug, H=710 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Abfallauszug unten, Rollenauszug oben (NH=150)	14180



#### Ausführung

Korpus, Auszüge und Abfallkipper komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Der Auszug ist mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen (Tragkraft 50 kg) ausgestattet. Der Abfallkipper bzw. Abfallauszug befindet sich in einem geschlossenen Gehäuse und ist zum Entleeren herausnehmbar. Die Blenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.

# 11. Kühlunterbauten

## Zubehör KUB 710



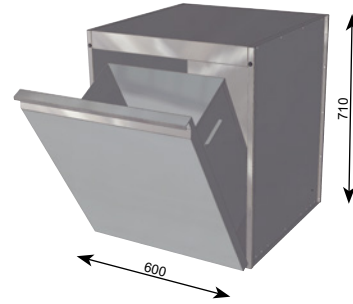
### Großraum-Abfallkipper, H=710 mm

Breite 600 mm, Abfallkipper

Art.-Nr.  
14185

#### Ausführung

Korpus und Abfallkipper komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Der Abfallkipper ist zur Reinigung herausnehmbar.



### Großraum-Kaffeersatzbehälter, H=710 mm

Breite 400 mm,  
Kombination: Drehtürfach mit Abfallbehälter unten,  
Klappe mit Abklopfstange oben (herausnehmbare Kaffeesatzrutsche)

*Ideal für Coffee-Shops  
mit hohem Umsatz!*

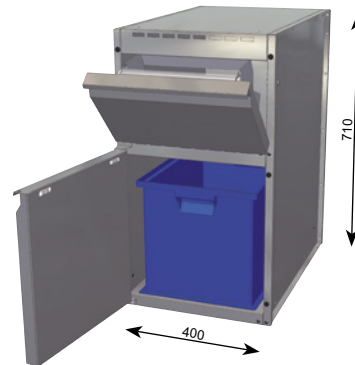


Drehtür links angeschlagen  
Drehtür rechts angeschlagen

Art.-Nr.  
14186  
14187

#### Ausführung

Das obere Fach kann aufgeklappt werden und enthält eine robuste Edelstahl-Abklopfstange mit Kunststoffummantelung. Der ausgeklopfte Kaffeesatz fällt über eine Rutsche in den Großraumbehälter, welcher sich im unteren Fach befindet.  
Korpus, Drehtür und Klappe komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Blenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.



# 11

Kühlunterbauten

### Module für Spülenunterbauten, H=710 mm

Höhe der oberen Blende ca. 310 mm  
Nutzhöhe des Drehtürfaches ca. 320 mm

Breite 400 mm, Drehtür DIN links  
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts

Art.-Nr.  
14190  
14191

Breite 500 mm, Drehtür DIN links  
Breite 500 mm, Drehtür DIN rechts

14192  
14193

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 326.

#### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche.  
Oben mit Blende, unten mit Drehtür ausgestattet. Rückseitig mit Ausschnitten für die Installation von Wasser und Abwasserleitungen.  
Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.



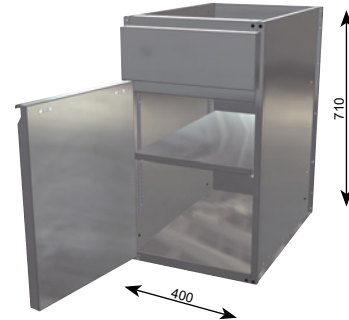
### Modul mit oberer Blende, Drehtür und Zwischenboden, H=710 mm

Höhe der oberen Blende ca. 140 mm  
Nutzhöhe des Drehtürfaches 470 mm

Breite 400 mm, Drehtür DIN links  
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts

**Art.-Nr.**  
**14210**  
**14211**

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 326.



#### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Rückseitig im oberen Bereich hinter der Blende mit Ausschnitt für eine Leitungsführung versehen. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.

### Modul mit oberer Blende und Schubladen, H=710 mm

Höhe der oberen Blende ca. 140 mm

Breite 400 mm, 1 Rollenauszug,  
NH=450 mm

Breite 400 mm, 2 Rollenauszüge,  
NH=190/210 mm

**Art.-Nr.**  
**14215**

**14216**

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 326.



#### Ausführung

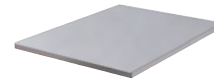
Korpus und Auszüge komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Rückseitig im oberen Bereich hinter der Blende mit Ausschnitt für eine Leitungsführung versehen. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Auszüge sind mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen (Tragkraft 50 kg) ausgestattet. Die Schubladenblenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.

### Zusätzlicher Zwischenboden

für Standardbreiten:

Korpusbreite 400 mm  
Korpusbreite 450 mm  
Korpusbreite 500 mm  
Korpusbreite 600 mm  
Korpusbreite 800 mm  
Korpusbreite 1000 mm

**Art.-Nr.**  
**13510-011**  
**13512-011**  
**13530-011**  
**13504-011**  
**13606-011**  
**13608-011**



Traglast der Böden bis zu 50 kg.

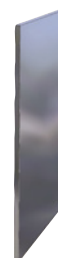
### Endabschlussplatte für Spülenunterbauten und Trockenkorpusse, H=710 mm

Sind Seitenflächen der Trockenmodule sichtbar, ist ein Endabschluss notwendig. Die Endabschlussplatte besteht aus Edelstahl 1.4016 mit geschliffener Oberfläche. Sie ist mit einem Holzwerkstoff hinterfüllt, so dass sie von der Innenseite der Korpusse über Holzschrauben einfach montiert werden kann.

Maße: Höhe 710 mm, Tiefe 600 mm, Stärke 20 mm

Endabschlussplatte H=710 mm

**Art.-Nr.**  
**14220**



# 11. Kühlunterbauten

Zubehör KUB 710

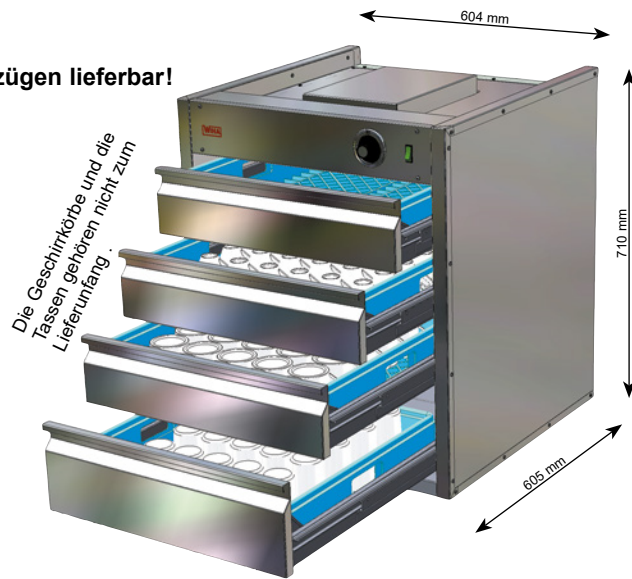


## Modul – Tassenwärmer

Höhe 710 mm



Auch mit 3 Auszügen lieferbar!



### Der Tassenwärmer mit System

Einfach den Spülkorb aus der Spülmaschine entnehmen und komplett mit den Tassen in den Tassenwärmer stellen.

Das lästige Umstapeln der Tassen kann somit entfallen.

### Ausführung

Der Umluft-Wärmeschrank ist als Einbaumodul gefertigt, sodass er in Thekenanlagen bzw. Rückschrananlagen integriert werden kann. Die spezielle Umluftheizung mit hoher Leistung und robustem Umluftgebläse sorgt für eine gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung. Zweischalige Konstruktion mit innenliegender Isolierung. Innen- und Außenfläche aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Die drei bzw. vier Schubladen sind mit Edelstahl-Teleskopauszügen (Tragkraft 25 kg) ausgerüstet. Die bodenlosen Schubladen können direkt mit den Geschirrkörben (500 mm x 500 mm) aus der Spülmaschine bestückt werden.

Maße: B 605 mm, T 605 mm, H 710 mm  
 Nutzhöhe der Schubladen: Art.-Nr. 2382: 3 x 110 mm, 1 x 160 mm  
 Art.-Nr. 2391: 3 x 165 mm  
 Elektrischer Anschluss: 230V/50Hz/1300W  
 Temperaturbereich: ca. 30°C bis 80°C

### Zuverlässige Technik für den gewerblichen Alltag

- Gleichmäßige Wärmeverteilung durch Umluftheizung
- Große Heizleistung (1200 W)
- Edelstahl-Teleskopauszüge
- Servicefreundlich
- Für Spülkörbe 500 mm x 500 mm

### Sonderzubehör

Gelochter Einlegeboden für eine Nutzung ohne Geschirrkörbe (Die Nutzhöhe des Auszuges wird um ca. 15 mm vermindert.)

Edelstahlfüße (Höhe: 100 mm bis ca. 140 mm)

**3 Auszüge** für Geschirrkörbe  
500 mm x 500 mm

**Art.-Nr. 2391**

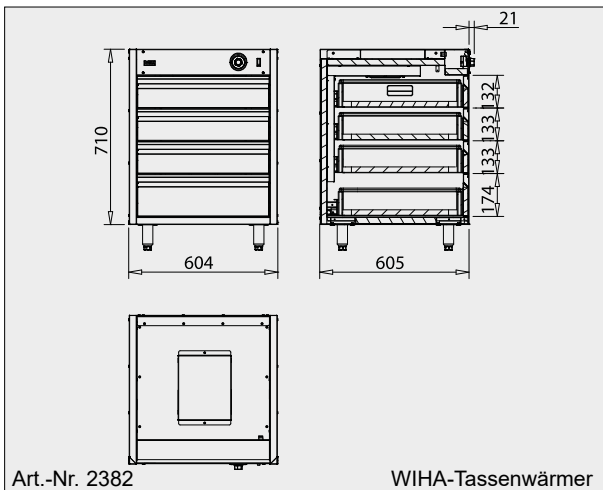
**4 Auszüge** für Geschirrkörbe  
500 mm x 500 mm

**2382**

**Art.-Nr.**

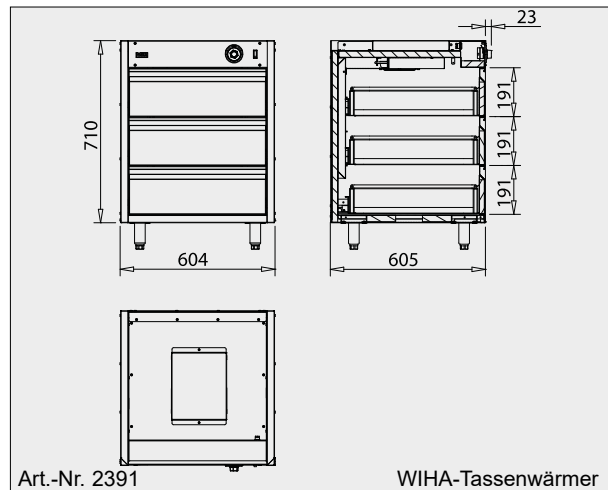
**13719**

**9128**



Art.-Nr. 2382

WIHA-Tassenwärmer



Art.-Nr. 2391

WIHA-Tassenwärmer

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

### SONDERBREITEN

#### Offenes Modul mit Zwischenboden, H=710 mm

Zusätzlich zur Breite kann auf Wunsch auch die Korпустiefe vermindert werden.

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite bis 400 mm	14300
Breite bis 500 mm	14301
Breite bis 600 mm	14302
Breite bis 800 mm	14303
Breite bis 1000 mm	14304

#### Ausführung

Korpus komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche.

Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet.



### SONDERBREITEN

#### Modul mit Drehtür und Zwischenboden, H=710 mm

Zusätzlich zur Breite kann auf Wunsch auch die Korпустiefe vermindert werden.

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite bis 400 mm, Drehtür DIN links	14310
Breite bis 400 mm, Drehtür DIN rechts	14311
Breite bis 500 mm, Drehtür DIN links	14312
Breite bis 500 mm, Drehtür DIN rechts	14313
Breite bis 600 mm, Drehtür DIN links	14314
Breite bis 600 mm, Drehtür DIN rechts	14315

Drehtür/Auszug abschließbar  
(Preis pro Drehtür/Auszug) **13650**

#### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.



### SONDERBREITEN

#### Modul mit 2 Drehtüren und Zwischenboden, H=710 mm

Ausführung ähnlich dem Modul mit Drehtür und Zwischenboden.

Traglast der Böden bis zu 50 kg.

Zusätzlich zur Breite kann auf Wunsch auch die Korпустiefe vermindert werden.

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite bis 800 mm, mit 2 Drehtüren	14316
Breite bis 1000 mm, mit 2 Drehtüren	14317
Breite bis 1200 mm, mit 2 Drehtüren	14318

Drehtür/Auszug abschließbar  
(Preis pro Drehtür/Auszug) **13650**



### SONDERBREITEN

#### Modul mit Auszügen, H=710 mm

Angabe der Nutzhöhen von oben nach unten.

<u>Nutzhöhe 150 / 400</u>	<u>Art.-Nr.</u>
Breite bis 400 mm, 2 Rollenauszüge,	14320
Breite bis 500 mm, 2 Rollenauszüge,	14321
Breite bis 600 mm, 2 Rollenauszüge,	14322

<u>Nutzhöhe 150 / 170 / 170</u>	<u>Art.-Nr.</u>
Breite bis 400 mm, 3 Rollenauszüge,	14325
Breite bis 500 mm, 3 Rollenauszüge,	14326
Breite bis 600 mm, 3 Rollenauszüge,	14327

Drehtür/Auszug abschließbar  
(Preis pro Drehtür/Auszug) **13650**

#### Ausführung

Korpus und Auszüge komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet.

Die Auszüge sind mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen (Tragkraft 50 kg) ausgestattet. Die Schubladenblenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.



# 11. Kühlunterbauten

## Zubehör KUB 710



### SONDERBREITEN

#### Module für Spülenunterbauten, H=710 mm

Standardhöhe der oberen Blende: ca. 310 mm  
Nutzhöhe des Drehtürfaches: 320 mm  
Die Höhe der oberen Blende ist auf Wunsch auch in anderen Maßen lieferbar.

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite bis 400 mm, Drehtür DIN links	14330
Breite bis 400 mm, Drehtür DIN rechts	14331
Breite bis 500 mm, Drehtür DIN links	14332
Breite bis 500 mm, Drehtür DIN rechts	14333
Breite bis 600 mm, Drehtür DIN links	14334
Breite bis 600 mm, Drehtür DIN rechts	14335
Breite bis 800 mm, 2 Drehtüren	14340
Breite bis 1000 mm, 2 Drehtüren	14341
Drehtür/Auszug abschließbar (Preis pro Drehtür/Auszug)	13650



#### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Oben mit Blende, unten mit Drehtür ausgestattet. rückseitig mit Ausschnitten für die Installation von Wasser und Abwasserleitungen. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.

### SONDERBREITEN

#### Modul mit oberer Blende, Drehtür und Zwischenboden, H=710 mm

Standardhöhe der oberen Blende: ca. 140 mm  
Nutzhöhe des Drehtürfaches: 470 mm  
Die Höhe der oberen Blende ist auf Wunsch auch in anderen Maßen lieferbar. In der oberen Blende sind Ausschnitte für Steuerungen möglich. Die Korpus-tiefe kann auf Wunsch vermindert werden.

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite bis 400 mm, Drehtür DIN links	14350
Breite bis 400 mm, Drehtür DIN rechts	14351
Breite bis 500 mm, Drehtür DIN links	14352
Breite bis 500 mm, Drehtür DIN rechts	14353
Breite bis 600 mm, Drehtür DIN links	14354
Breite bis 600 mm, Drehtür DIN rechts	14355
Drehtür/Auszug abschließbar (Preis pro Drehtür/Auszug)	13650



#### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Rückseitig im oberen Bereich hinter der Blende mit Ausschnitt für eine Leitungsführung versehen. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu

50 kg. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.

# 11

Kühlunterbauten

### SONDERBREITEN

#### Modul mit oberer Blende und Schubladen, H=710 mm

Höhe der oberen Blende ca. 140 mm

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite bis 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH=190/210	14360
Breite bis 500 mm, 2 Rollenauszüge, NH=190/210	14361
Breite bis 600 mm, 2 Rollenauszüge, NH=190/210	14362
Drehtür/Auszug abschließbar (Preis pro Drehtür/Auszug)	13650



#### Ausführung

Korpus und Auszüge komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Rückseitig im oberen Bereich hinter der Blende mit Ausschnitt für eine Leitungsführung versehen. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum

Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Auszüge sind mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen (Tragkraft 50 kg) ausgestattet. Die Schubladenblenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffleisten.

#### Zusätzlicher Zwischenboden für Sonderbreiten:

Zusätzlich zur Breite kann auf Wunsch auch die Tiefe vermindert werden.

	<u>Art.-Nr.</u>
Korpusbreite bis 400 mm	13750
Korpusbreite bis 500 mm	13751
Korpusbreite bis 600 mm	13752
Korpusbreite bis 800 mm	13753
Korpusbreite bis 1000 mm	13754



Traglast der Böden bis zu 50 kg.



### Trockenmodule – 810 mm hoch

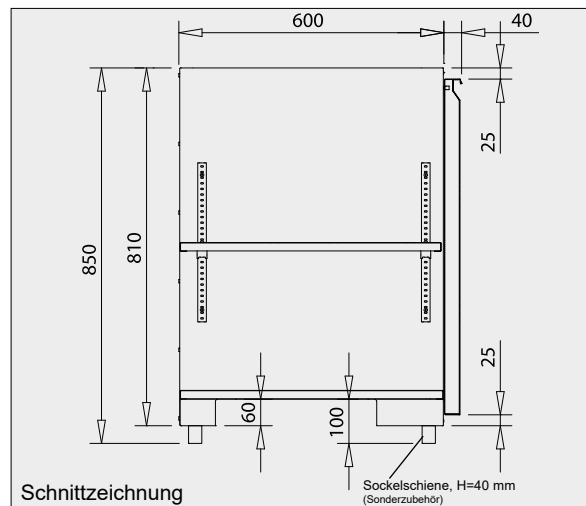
Komplett aus Edelstahl gefertigt

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Eingearbeitete Edelstahl-Griffschiene



Unterhalb des herausnehmbaren Bodens können Leitungen verlegt werden!



Schnittzeichnung

Sockelschiene, H=40 mm (Sonderzubehör)

Die Kühlunterbauten der Serie KUB 810 können mit den hier aufgeführten Trockenmodulen zusammen auf Sockelschienen (Höhe 40 oder 50 mm) zu einem Block montiert werden. Die Sockelschiene ist separat pro lfm Korpuslänge dazuzurechnen.

Die Trockenmodule sind so konstruiert, dass der untere Boden herausgenommen werden kann und hier Platz zum Verlegen von Anschlussleitungen vorhanden ist.

Sind die äußeren Seiten sichtbar, müssen diese mit einer bauseitigen Dekorplatte oder mit der Edelstahl-Endabschlussplatte geschlossen werden.

#### Sonderzubehör

	<u>Art.-Nr.</u>
Endabschlussplatte (Edelstahl) H=810 mm, T=600 mm, D=20 mm	<b>9136</b>
Sockelschiene 40 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	<b>9133</b>
Sockelschiene 50 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	<b>9134</b>

### Offenes Modul mit Zwischenboden, H=810 mm

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite 400 mm	<b>13600</b>
Breite 450 mm	<b>13601</b>
Breite 500 mm	<b>13602</b>
Breite 600 mm	<b>13604</b>
Breite 800 mm	<b>13606</b>
Breite 1000 mm	<b>13608</b>

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 333.

#### Ausführung

Korpus komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die Bodenplatte ist herausnehmbar, sodass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet.



# 11. Kühlunterbauten

## Zubehör KUB 810

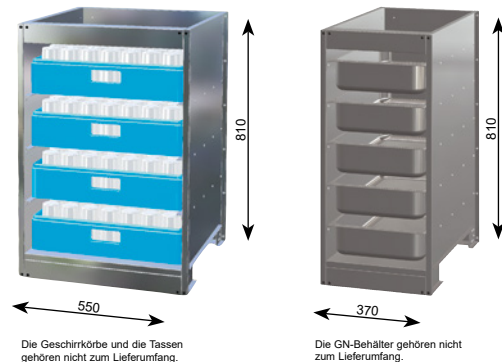


### Offenes Modul mit Schienen für Geschirrkörbe oder GN-Behälter, H=810 mm

Breite 550 mm, für 3 Geschirrkörbe	<b>Art.-Nr.</b> <b>13641</b>
Breite 550 mm, für 4 Geschirrkörbe	<b>13609</b>
Breite 370 mm, mit 5 Schienen für GN-Behälter	<b>13695</b>

#### Ausführung

Korpus komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die Bodenplatte ist herausnehmbar, sodass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. An den Seitenwänden sind Aufлагeschienen für Geschirrkörbe bzw. GN-Behälter montiert. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet.



Die Geschirrkörbe und die Tassen gehören nicht zum Lieferumfang.

Die GN-Behälter gehören nicht zum Lieferumfang.

### Modul mit Drehtür und Zwischenboden, H=810 mm

	<b>Art.-Nr.</b>	<b>Abschließbar</b> <b>Art.-Nr.</b>
Breite 400 mm, Drehtür DIN links	<b>13610</b>	<b>13620</b>
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts	<b>13611</b>	<b>13621</b>
Breite 450 mm, Drehtür DIN links	<b>13612</b>	<b>13623</b>
Breite 450 mm, Drehtür DIN rechts	<b>13613</b>	<b>13624</b>
Breite 500 mm, Drehtür DIN links	<b>13630</b>	<b>13640</b>
Breite 500 mm, Drehtür DIN rechts	<b>13631</b>	<b>13622</b>
Breite 600 mm, Drehtür DIN links	<b>13634</b>	<b>13625</b>
Breite 600 mm, Drehtür DIN rechts	<b>13635</b>	<b>13626</b>
Breite 800 mm, mit 2 Drehtüren	<b>13636</b>	<b>13627</b>
Breite 1000 mm, mit 2 Drehtüren	<b>13637</b>	<b>13628</b>
Breite 1200 mm, mit 2 Drehtüren	<b>13638</b>	<b>13629</b>

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 333.

#### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die Bodenplatte ist herausnehmbar, sodass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.



**11**

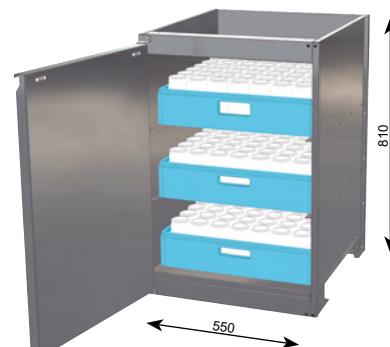
Kühlunterbauten

### Modul mit Drehtür und Schienen für Geschirrkörbe, H=810 mm

Breite 550 mm, für 3 Geschirrkörbe, <b>Drehtür DIN links</b>	<b>Art.-Nr.</b> <b>13642</b>
Breite 550 mm, für 3 Geschirrkörbe, <b>Drehtür DIN rechts</b>	<b>13643</b>

#### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die Bodenplatte ist herausnehmbar, sodass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. An den Seitenwänden sind Aufлагeschienen für Geschirrkörbe montiert. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.



Die Geschirrkörbe und die Tassen gehören nicht zum Lieferumfang.

### Modul mit Auszügen, H=810 mm

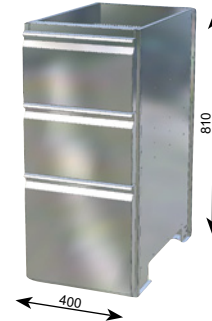
Angabe der Nutzhöhen (NH) von oben nach unten.

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH=310/310	<b>13660</b>
Breite 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH=220/400	<b>13661</b>
Breite 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH=400/220	<b>13662</b>
Breite 400 mm, 3 Rollenauszüge, NH=165/185/220	<b>13663</b>
Breite 400 mm, 4 Rollenauszüge, NH=120/140/140/120	<b>13668</b>

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 333.

#### Abschließbar

<u>Art.-Nr.</u>
<b>13664</b>
<b>13665</b>
<b>13666</b>
<b>13667</b>
---



### Ausführung

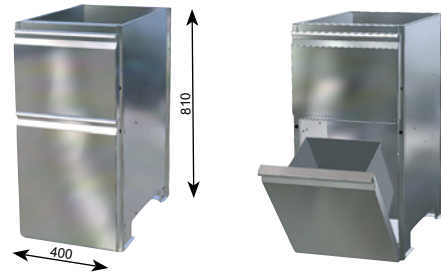
Korpus und Auszüge komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Unterhalb der Auszüge ist ein Freiraum zum Verlegen von Installationsleitungen vorhanden. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet.

Die Auszüge sind mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen (Tragkraft 100 kg) ausgestattet. Die Schubladenblenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.

### Abfallkipper/Rollenauszug, H=810 mm

Breite 400 mm,  
Abfallkipper unten,  
Rollenauszug oben (NH=220)

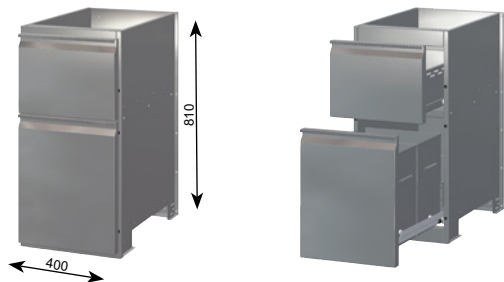
Art.-Nr.  
**13670**



### Abfallauszug/Rollenauszug, H=810 mm

Breite 400 mm,  
Abfallauszug unten,  
Rollenauszug oben (NH=220)

Art.-Nr.  
**13671**



### Ausführung

Korpus, Auszüge und Abfallkipper komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Unten im Korpus ist ein Freiraum zum Verlegen von Installationsleitungen vorhanden. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet.

Der Auszug ist mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen (Tragkraft 50 kg) ausgestattet. Der Abfallkipper bzw. Abfallauszug befindet sich in einem geschlossenen Gehäuse und ist zum Entleeren herausnehmbar. Die Blenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.

### Großraum-Abfallkipper, H=810 mm

Breite 600 mm, Abfallkipper

Art.-Nr.  
**13692**



### Ausführung

Korpus und Abfallkipper komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Unten im Korpus ist ein Freiraum zum Verlegen von Installationsleitungen vorhanden. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Der Abfallkipper ist zur Reinigung herausnehmbar.

# 11. Kühlunterbauten

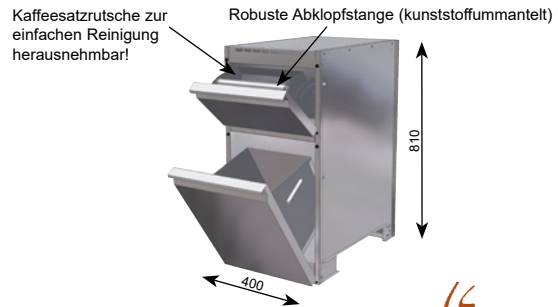
## Zubehör KUB 810



### Abfallbehälter/Kaffeesatzabklopf, H=810 mm

Breite 400 mm,  
Kombination: Abfallkipper unten,  
Klappe mit Abklopfstange oben

**Art.-Nr.**  
**13691**



### Großraum-Kaffeesatzbehälter, H=810 mm

Breite 400 mm,  
Kombination: Drehtürfach mit Abfallbehälter unten,  
Klappe mit Abklopfstange oben (herausnehmbare Kaffeesatzrutsche)

Drehtür links angeschlagen  
Drehtür rechts angeschlagen

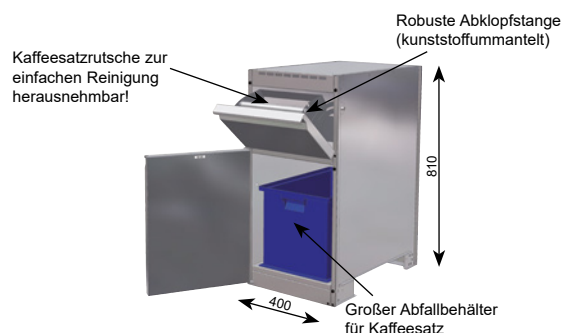
**Art.-Nr.**  
**13682**  
**13683**

**Ideal für Coffee-Shops  
mit hohem Umsatz!**



### Ausführung

Das obere Fach kann aufgeklappt werden und enthält eine robuste Edelstahl-Abklopfstange mit Kunststoffummantelung. Der ausgeklopfte Kaffeesatz fällt über eine Rutsche in den Großraumbehälter, welcher sich im unteren Fach befindet.  
Korpus, Drehtür und Klappe komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Unten im Korpus ist ein Freiraum zum Verlegen von Installationsleitungen vorhanden. Die oberen Auflegekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Blenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.



### Abfallauszug/Kaffeesatzschublade, H=810 mm

Breite 400 mm,  
Kombination: Abfallauszug unten,  
Kaffeesatzschublade oben

Kaffeesatzschublade, Abfallauszug  
mit 2 Müllbehältern

**Art.-Nr.**  
**13694**

### Ausführung

Korpus und Auszug komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Unten im Korpus ist ein Freiraum zum Verlegen von Installationsleitungen vorhanden. Die oberen Auflegekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Blenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.



11

Kühlunterbauten

### Module für Spülenunterbauten, H=810 mm

Höhe der oberen Blende: ca. 310 mm  
Nutzhöhe des Drehtürfaches: ca. 375 mm

Breite 400 mm, Drehtür DIN links  
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts

**Art.-Nr.**  
**13800**  
**13801**

Breite 500 mm, Drehtür DIN links  
Breite 500 mm, Drehtür DIN rechts

**13802**  
**13804**

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 334.

### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche.  
Oben mit Blende, unten mit Drehtür ausgestattet. Rückseitig mit Ausschnitten für die Installation von Wasser und Abwasserleitungen.  
Die Bodenplatte ist herausnehmbar, sodass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. Die oberen Auflegekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.



### Modul mit oberer Blende, Drehtür und Zwischenboden, H=810 mm

Höhe der oberen Blende: ca. 140 mm  
Nutzhöhe des Drehtürfaches: 525 mm

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite 400 mm, Drehtür DIN links	<b>13820</b>
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts	<b>13821</b>

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 334.

#### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Rückseitig im oberen Bereich hinter der Blende mit Ausschnitt für eine Leitungsführung versehen. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg.

Die Bodenplatte ist herausnehmbar, so dass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.



### Modul mit oberer Blende und Schubladen, H=810 mm

Höhe der oberen Blende: ca. 140 mm

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH= 165/310 mm	<b>13840</b>

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 334.

#### Ausführung

Korpus und Auszüge komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Rückseitig im oberen Bereich hinter der Blende mit Ausschnitt für eine Leitungsführung versehen.

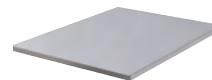
Unterhalb der Auszüge ist ein Freiraum zum Verlegen von Installationsleitungen vorhanden. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Auszüge sind mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen (Tragkraft 100 kg) ausgestattet. Die Schubladenblenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.



### Zusätzlicher Zwischenboden

für Standardbreiten:

	<u>Art.-Nr.</u>
Korpusbreite 400 mm	<b>13510-011</b>
Korpusbreite 450 mm	<b>13512-011</b>
Korpusbreite 500 mm	<b>13530-011</b>
Korpusbreite 600 mm	<b>13504-011</b>
Korpusbreite 800 mm	<b>13606-011</b>
Korpusbreite 1000 mm	<b>13608-011</b>



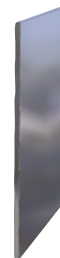
Traglast der Böden bis zu 50 kg.

### Endabschlussplatte für Spülenunterbauten und Trockenkorpusse, H=810 mm

Sind Seitenflächen der Trockenmodule sichtbar, ist ein Endabschluss notwendig. Die Endabschlussplatte besteht aus Edelstahl 1.4016 mit geschliffener Oberfläche. Sie ist mit einem Holzwerkstoff hinterfüllt, sodass sie von der Innenseite der Korpusse über Holzschrauben einfach montiert werden kann.

Maße: Höhe 810 mm, Tiefe 600 mm, Stärke 20 mm

	<u>Art.-Nr.</u>
Endabschlussplatte H=810 mm	<b>9136</b>



### Sockelschienen

	<u>Art.-Nr.</u>
Sockelschiene 40 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	<b>9133</b>

Sockelschiene 50 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	<b>9134</b>
---	-------------

# 11. Kühlunterbauten

Zubehör KUB 810



## Modul-Tassenwärmer

Höhe 810 mm

### Zuverlässige Technik für den gewerblichen Alltag

- Gleichmäßige Wärmeverteilung durch Umluftheizung
- Große Heizleistung 1200 W
- Edelstahl-Teleskopauszüge
- Servicefreundlich
- Für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm



	<u>Art.-Nr.</u>
3 Auszüge für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm	13710
4 Auszüge für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm	13711

### Sonderzubehör

	<u>Art.-Nr.</u>
Gelochter Einlegeboden für eine Nutzung ohne Geschirrkörbe	13719

(Die Nutzhöhe des Auszuges wird um ca. 15 mm vermindert.)

### Ausführung

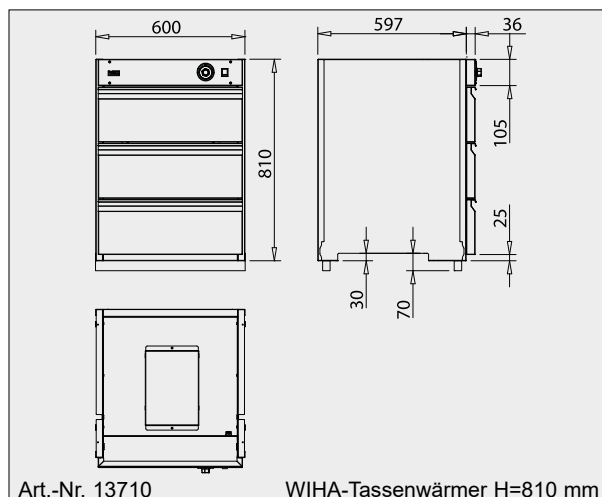
Der Umluft-Wärmeschrank ist als Einbaumodul gefertigt, sodass er in Thekenanlagen bzw. Rückschrankanlagen integriert werden kann. Die spezielle Umluftheizung mit hoher Leistung und robustem Umluftgebläse sorgt für eine gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung.

Schrankkorpus komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Außenliegende offene Isolierung. Die drei bzw. vier Schubladen sind mit Edelstahl-Teleskopauszügen (Tragkraft 25 kg) ausgerüstet. Die bodenlosen Auszüge können direkt mit Geschirrkörben (500 mm x 500 mm) aus der Spülmaschine bestückt werden. Das Anschlusskabel wird standardmäßig in den Sockelbereich geführt.

Maße: Breite 600 mm, Höhe 810 mm,  
Tiefe Korpus 600 mm  
Blenden überstehend

Nutzhöhen Schubladen: Art.-Nr. 13710: 195/210/175 mm  
Art.-Nr. 13711: 125/135/135/175 mm

Elektrischer Anschluss: 230V/50Hz/1300W  
Temperaturbereich: ca. 30 °C bis 80 °C



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

11

Kühlunterbauten

### Modul mit Auszug für Geschirrkörbe, H=810 mm

	<u>Art.-Nr.</u>
3 Auszüge für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm	13715
4 Auszüge für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm	13716

### Ausführung

Der Auszugsschrank ist als Einbaumodul gefertigt, so dass er in Thekenanlagen bzw. Rückschrankanlagen integriert werden kann. Schrankkorpus komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die drei bzw. vier Schubladen sind mit Edelstahl-Teleskopauszügen (Tragkraft 25 kg) ausgerüstet. Die bodenlosen Auszüge können direkt mit Geschirrkörben (500 mm x 500 mm) bestückt werden.

Maße: Breite 600 mm, Höhe 810 mm,  
Tiefe Korpus 600 mm  
Blenden überstehend

Nutzhöhen Schubladen: Art.-Nr. 13715: 195/210/175 mm  
Art.-Nr. 13716: 125/135/135/175 mm

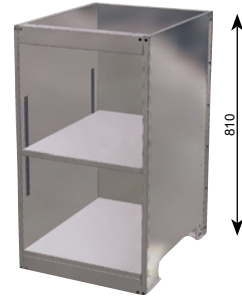


### SONDERBREITEN

#### Offenes Modul mit Zwischenboden, H=810 mm

Zusätzlich zur Breite kann auf Wunsch auch die Korpusstiefe vermindert werden.

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite bis 400 mm	13730
Breite bis 500 mm	13731
Breite bis 600 mm	13732
Breite bis 800 mm	13733
Breite bis 1000 mm	13734



#### Ausführung

Korpus komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die Bodenplatte ist herausnehmbar, sodass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet.

### SONDERBREITEN

#### Modul mit Drehtür und Zwischenboden, H=810 mm

Zusätzlich zur Breite kann auf Wunsch auch die Korpusstiefe vermindert werden.

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite bis 400 mm, Drehtür DIN links	13740
Breite bis 400 mm, Drehtür DIN rechts	13741
Breite bis 500 mm, Drehtür DIN links	13742
Breite bis 500 mm, Drehtür DIN rechts	13743
Breite bis 600 mm, Drehtür DIN links	13744
Breite bis 600 mm, Drehtür DIN rechts	13745

Drehtür/Auszug abschließbar (Preis pro Drehtür/Auszug) **13650**



#### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die Bodenplatte ist herausnehmbar, sodass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.

### SONDERBREITEN

#### Modul mit 2 Drehtüren und Zwischenboden, H=810 mm

Ausführung ähnlich dem Modul mit Drehtür und Zwischenboden. Traglast der Böden bis zu 50 kg.

Zusätzlich zur Breite kann auf Wunsch auch die Korpusstiefe vermindert werden.

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite bis 800 mm, mit 2 Drehtüren	13746
Breite bis 1000 mm, mit 2 Drehtüren	13747
Breite bis 1200 mm, mit 2 Drehtüren	13748

Drehtür/Auszug abschließbar (Preis pro Drehtür/Auszug) **13650**

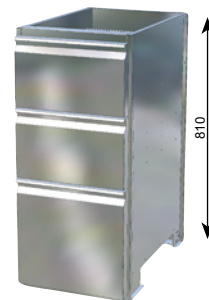


### SONDERBREITEN

#### Modul mit Auszügen, H=810 mm

Angabe der Nutzhöhen von oben nach unten.

	<u>Art.-Nr.</u>
<b>Nutzhöhe 310/310</b>	
Breite bis 400 mm, 2 Rollenauszüge	13760
Breite bis 500 mm, 2 Rollenauszüge	13761
Breite bis 600 mm, 2 Rollenauszüge	13762
<b>Nutzhöhe 220/400</b>	
Breite bis 400 mm, 2 Rollenauszüge	13770
Breite bis 500 mm, 2 Rollenauszüge	13771
Breite bis 600 mm, 2 Rollenauszüge	13772
<b>Nutzhöhe 400/220</b>	
Breite bis 400 mm, 2 Rollenauszüge	13780
Breite bis 500 mm, 2 Rollenauszüge	13781
Breite bis 600 mm, 2 Rollenauszüge	13782
<b>Nutzhöhe 165/185/220</b>	
Breite bis 400 mm, 3 Rollenauszüge	13790
Breite bis 500 mm, 3 Rollenauszüge	13791
Breite bis 600 mm, 3 Rollenauszüge	13792
Drehtür/Auszug abschließbar (Preis pro Drehtür/Auszug)	13650



#### Ausführung

Korpus und Auszüge komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Unterhalb der Auszüge ist ein Freiraum zum Verlegen von Installationsleitungen vorhanden. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Auszüge sind mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen (Tragkraft 100 kg) ausgestattet. Die Schubladenblenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.

# 11. Kühlunterbauten

## Zubehör KUB 810



### SONDERBREITEN

#### Module für Spülenunterbauten, H=810 mm

Standardhöhe der oberen Blende ca. 310 mm  
Nutzhöhe des Drehtürfaches 375 mm  
Die Höhe der oberen Blende ist auf Wunsch auch in anderen Maßen lieferbar.



	<u>Art.-Nr.</u>
Breite bis 400 mm, Drehtür DIN links	13810
Breite bis 400 mm, Drehtür DIN rechts	13811
Breite bis 500 mm, Drehtür DIN links	13812
Breite bis 500 mm, Drehtür DIN rechts	13813
Breite bis 600 mm, Drehtür DIN links	13814
Breite bis 600 mm, Drehtür DIN rechts	13815

Breite bis 800 mm, 2 Drehtüren	13816
Breite bis 1000 mm, 2 Drehtüren	13817

Drehtür/Auszug abschließbar (Preis pro Drehtür/Auszug)	13650
---	-------

#### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Oben mit Blende, unten mit Drehtür ausgestattet. Rückseitig mit Ausschnitten für die Installation von Wasser und Abwasserleitungen. Die Bodenplatte ist herausnehmbar, so dass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.

### SONDERBREITEN

#### Modul mit oberer Blende, Drehtür und Zwischenboden, H=810 mm

Standardhöhe der oberen Blende ca. 140 mm  
Nutzhöhe des Drehtürfaches 525 mm  
Die Höhe der oberen Blende ist auf Wunsch auch in anderen Maßen lieferbar.  
In der oberen Blende sind Ausschnitte für Steuerungen möglich.  
Die Korpus-tiefe kann auf Wunsch vermindert werden.

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite bis 400 mm, Drehtür DIN links	13830
Breite bis 400 mm, Drehtür DIN rechts	13831
Breite bis 500 mm, Drehtür DIN links	13832
Breite bis 500 mm, Drehtür DIN rechts	13833
Breite bis 600 mm, Drehtür DIN links	13834
Breite bis 600 mm, Drehtür DIN rechts	13835

Drehtür/Auszug abschließbar (Preis pro Drehtür/Auszug)	13650
---	-------



#### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Rückseitig im oberen Bereich hinter der Blende mit Ausschnitt für eine Leitungsführung versehen. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg.

Die Bodenplatte ist herausnehmbar, so dass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.

11

Kühlunterbauten

### SONDERBREITEN

#### Modul mit oberer Blende und Schubladen, H=810 mm

Höhe der oberen Blende ca. 140 mm

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite bis 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH=165/310	13850
Breite bis 500 mm, 2 Rollenauszüge, NH=165/310	13851
Breite bis 600 mm, 2 Rollenauszüge, NH=165/310	13852

Drehtür/Auszug abschließbar (Preis pro Drehtür/Auszug)	13650
---	-------



#### Ausführung

Korpus und Auszüge komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Rückseitig im oberen Bereich hinter der Blende mit Ausschnitt für eine Leitungsführung versehen. Unterhalb der Auszüge ist ein Freiraum zum Verlegen von

Installationsleitungen vorhanden. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Auszüge sind mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen (Tragkraft 100 kg) ausgestattet. Die Schubladenblenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.

#### Zusätzlicher Zwischenboden

##### für Sonderbreiten:

Zusätzlich zur Breite kann auf Wunsch auch die Tiefe vermindert werden.

	<u>Art.-Nr.</u>
Korpusbreite bis 400 mm	13750
Korpusbreite bis 500 mm	13751
Korpusbreite bis 600 mm	13752
Korpusbreite bis 800 mm	13753
Korpusbreite bis 1000 mm	13754



Traglast der Böden bis zu 50 kg.



### Trockenmodule – 890 mm hoch

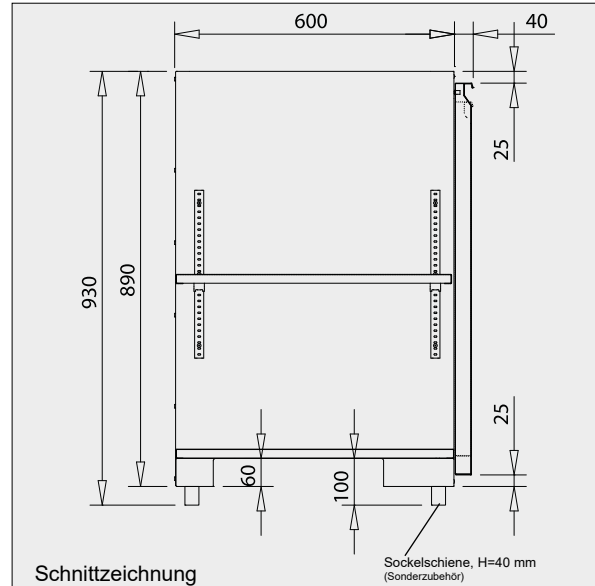
Komplett aus Edelstahl gefertigt

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Eingearbeitete Edelstahl-Griffschiene



Unterhalb des herausnehmbaren Bodens können Leitungen verlegt werden!



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

Die Kühlunterbauten der Serie KUB 890 können mit den hier aufgeführten Trockenmodulen zusammen auf Sockelschienen zu einem Block montiert werden. Die Sockelschiene ist separat pro lfm Korpuslänge dazuzurechnen. Die Trockenmodule sind so konstruiert, dass der untere Boden herausgenommen werden kann und hier Platz zum Verlegen von Anschlussleitungen vorhanden ist.

#### Sonderzubehör

	<b>Art.-Nr.</b>
Endabschlussplatte (Edelstahl) H=890 mm, T=600 mm, D=20 mm	<b>9138</b>
Sockelschiene 40 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	<b>9133</b>
Sockelschiene 50 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	<b>9134</b>

#### Offenes Modul mit Zwischenboden, H=890 mm

	<b>Art.-Nr.</b>
Breite 400 mm	<b>13500</b>
Breite 450 mm	<b>13501</b>
Breite 500 mm	<b>13502</b>
Breite 600 mm	<b>13504</b>
Breite 800 mm	<b>13505</b>
Breite 1000 mm	<b>13506</b>



#### Ausführung

Korpus komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die Bodenplatte ist herausnehmbar, sodass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet.

# 11. Kühlunterbauten

## Zubehör KUB 890



### Modul mit Drehtür und Zwischenboden, H=890 mm

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite 400 mm, Drehtür DIN links	13510
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts	13511
Breite 450 mm, Drehtür DIN links	13512
Breite 450 mm, Drehtür DIN rechts	13513
Breite 500 mm, Drehtür DIN links	13530
Breite 500 mm, Drehtür DIN rechts	13531
Breite 600 mm, Drehtür DIN links	13532
Breite 600 mm, Drehtür DIN rechts	13533

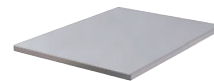


### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die Bodenplatte ist herausnehmbar, so dass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.

### Zusätzlicher Zwischenboden

	<u>Art.-Nr.</u>
Korpusbreite 400 mm	13510-011
Korpusbreite 450 mm	13512-011
Korpusbreite 500 mm	13530-011
Korpusbreite 600 mm	13504-011
Korpusbreite 800 mm	13606-011
Korpusbreite 1000 mm	13608-011

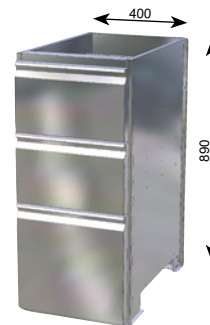


Traglast der Böden bis zu 50 kg.

### Modul mit Auszügen, H=890 mm

Angabe der Nutzhöhen (NH) von oben nach unten.

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH=350/350	13560
Breite 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH=300/400	13561
Breite 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH=400/300	13562
Breite 400 mm, 3 Rollenauszüge, NH=165/185/300	13563



### Ausführung

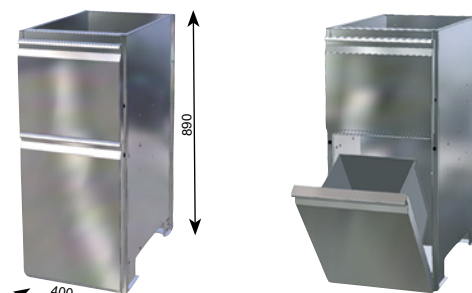
Korpus und Auszüge komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Unterhalb der Auszüge ist ein Freiraum zum Verlegen von Installationsleitungen vorhanden. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Auszüge sind mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen (Tragkraft 100 kg) ausgestattet. Die Schubladenblenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.

11

Kühlunterbauten

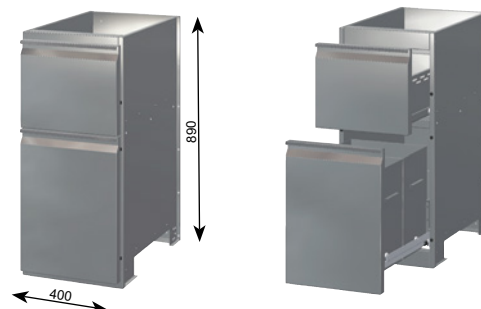
### Abfallkipper/Rollenauszug, H=890 mm

	<u>Art.-Nr.</u>
Breite 400 mm, Abfallkipper unten, Rollenauszug oben (NH=300)	13570



### Abfallauszug/Rollenauszug, H=890 mm

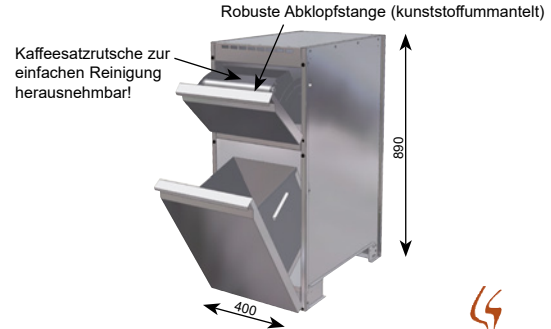
	<u>Art.-Nr.</u>
Breite 400 mm, Abfallauszug unten, Rollenauszug oben (NH=300)	13571



### Abfallbehälter/Kaffeesatzabklopper, H=890 mm

Breite 400 mm,  
Kombination: Abfallkipper unten,  
Klappe mit Abklopfstange oben

**Art.-Nr.**  
**13891**



### Großraum-Kaffeesatzbehälter, H=890 mm

Breite 400 mm,  
Kombination: Drehtürfach mit Abfallbehälter unten,  
Klappe mit Abklopfstange oben (herausnehmbare Kaffeesatzrutsche)

**Art.-Nr.**  
**13895**  
**13896**

Drehtür links angeschlagen  
Drehtür rechts angeschlagen

**Ideal für Coffee-Shops  
mit hohem Umsatz!**



### Ausführung

Das obere Fach kann aufgeklappt werden und enthält eine robuste Edelstahl-Abklopfstange mit Kunststoffummantelung. Der ausgeklappte Kaffeesatz fällt über eine Rutsche in den Großraumbehälter, welcher sich im unteren Fach befindet.  
Korpus, Auszug und Klappe komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Unten im Korpus ist ein Freiraum zum Verlegen von Installationsleitungen vorhanden. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Blenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.



### Module für Spülenunterbauten, H=890 mm

Höhe der oberen Blende: ca. 310 mm  
Nutzhöhe des Drehtürfaches: ca. 475 mm

Breite 400 mm, Drehtür DIN links  
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts

**Art.-Nr.**  
**13580**  
**13581**

Breite 500 mm, Drehtür DIN links  
Breite 500 mm, Drehtür DIN rechts

**13582**  
**13583**

### Ausführung

Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche.  
Oben mit Blende, unten mit Drehtür ausgestattet. Rückseitig mit Ausschnitten für die Installation von Wasser und Abwasserleitungen.  
Die Bodenplatte ist herausnehmbar, sodass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.



### Endabschlussplatte für Spülenunterbauten und Trockenkorpuse, H=890 mm

Sind Seitenflächen der Trockenmodule sichtbar, ist ein Endabschluss notwendig. Die Endabschlussplatte besteht aus Edelstahl 1.4016 mit geschliffener Oberfläche. Sie ist mit einem Holzwerkstoff hinterfütert, sodass sie von der Innenseite der Korpuse über Holzschrauben einfach montiert werden kann.

Maße: Höhe 890 mm, Tiefe 600 mm, Stärke 20 mm

Endabschlussplatte H=890 mm

**Art.-Nr.**  
**9138**

### Sockelschienen

Sockelschiene 40 mm hoch,  
Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert

**Art.-Nr.**  
**9133**

Sockelschiene 50 mm hoch,  
Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert

**9134**



# 11. Getränketheken

und Zubehör



## Übersicht

Getränketheken

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

### Getränketheken, Höhe 900 mm

Für externe Kälteaggregate und steckerfertig

Seite 341



### Getränketheken, Höhe 980 mm

Für externe Kälteaggregate und steckerfertig

Seite 346



### Schanktischabdeckungen

Kurzfristig lieferbare Standardausführungen und Sonderbauten

Seite 351



### Zubehör

Mischbatterien, Schanksäulen, Bierarmaturen

Seite 353/354



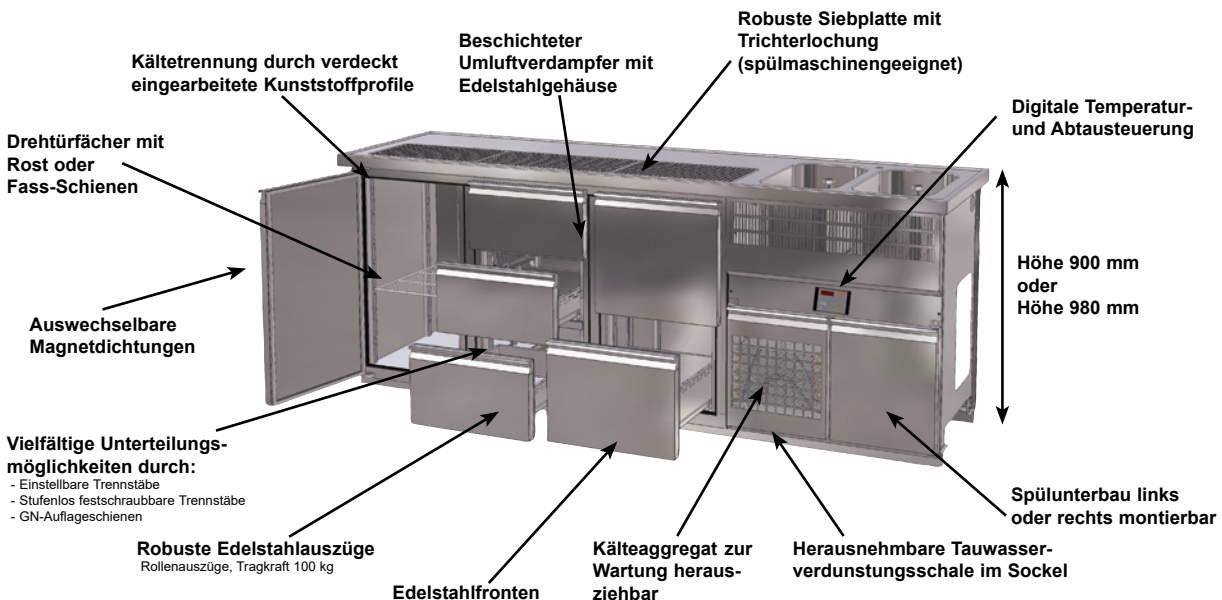
## Die WIHA-Getränketheke

Modernes ansprechendes Edelstahldesign

- Edelstahldesign mit hochwertigen Griffschienen
- Doppelwandiger Korpus, fugenlos FCKW-frei geschäumt
- Innen und bedienseitig komplett aus Edelstahl
- Luftumströmungsbereiche für gleichmäßige Temperaturverteilung
- Hochwertiger beschichteter Umluftverdampfer im Edelstahlgehäuse
- Systemgeprüfte Kältesätze, für die einfache Wartung auf Schienen herausziehbar
- Kühlteile mit Hohlkammer-Magnet-Profildichtungen
- Digitale Steuerung mit automatischer Abtaugung
- Schanktischabdeckungen mit extra großem Lochanteil und eingepprägten Trichtern
- Glastürfronten mit LED-Beleuchtung lieferbar
- ECO-Modus zur Senkung des Energieverbrauches
- HACCP-Taste zur Abfrage der höchsten Temperatur

11

Getränketheken





## Beschreibung

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

## Ausführung Schanktischabdeckung

Schanktischabdeckung komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt.

Die Tropfmulde ist tiefgezogen und mit einem Gefälle zum Abfluss versehen. Die Lochsiebplatten bestehen aus 1,5 mm starkem Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Ein extra großer Lochanteil (Abstand nur 20 mm) in Verbindung mit einer effektiven, runden **Trichterprägung** sorgt für ein schnelles Abfließen des Wassers.

Die Siebplatten sind mit einer fast senkrechten 8 mm hohen Arretierung ausgestattet und sind somit verrutschungssicher. Die Formate der Lochsiebplatten sind spülmaschinengerecht.

Für die Wasserarmatur ist eine Bohrung (Durchmesser 32 mm) vorhanden.

Maß Spülbecken: B 305 mm, T 505 mm, H 300 mm

## Ausführung Korpus

Innen ist der Korpus komplett aus Edelstahl gefertigt. Die Isolierung besteht aus druckgeschäumten Polyurethan (FCKW-frei) und ist kältebrückenfrei gefertigt. Die äußere Frontseite besteht aus Edelstahl, die anderen Außenflächen bestehen aus verzinktem Stahlblech.

Für eine gleichmäßige Kälteverteilung ist der Korpus auf den Innenseiten mit Luftführungsbereichen zur Umströmung der Facheinbauten ausgestattet.

Gleichmäßige Temperaturverteilung durch groß dimensionierten, zweiseitig ausblasenden Lamellenverdampfer im Edelstahlgehäuse.

## Externe Ausführungen:

Die Anschlussleitungen für Kälte, Abwasser und Lüfter werden bis nach außen geführt.

Standardmäßig ist der Verdampfer mit einem Expansionsventil für R134a/R513A ausgestattet.

Auf besonderen Wunsch hin können die Kühlunterbauten auch mit Expansionsventil für R452A geliefert werden.

## Ausführung „für externes Kälteaggregat“

Der Spülenunterbau enthält eine bzw. zwei Drehtüren (ohne Lochgitter). Um eine „Kellerinstallation“ zu ermöglichen, haben die Spülenunterbauten keinen Boden. Bauseits kann jedoch eine Bodenplatte eingelegt werden.

Die elektronische Abtau- und Temperatursteuerung TMP 610 enthält eine HACCP-Taste zur Abfrage der höchsten Temperatur und einen ECO-Modus zur Energieeinsparung.

## Ausführung „mit Kälteaggregat“

Das Maschinenfach enthält ein robustes Kälteaggregat (R290), welches zur Reinigung und für den Service einfach nach vorne herausgezogen werden kann und somit gut zugänglich ist. Eine gelochte Drehtür schützt das Kälteaggregat gegen mechanische Beschädigungen. Unterhalb des Kälteaggregats befindet sich eine Verdunstungsschale für das anfallende Kondenswasser. Zur Reinigung kann sie einfach nach vorne herausgezogen werden.

Die elektronische Abtau- und Temperatursteuerung TMP 610 enthält eine HACCP-Taste zur Abfrage der höchsten Temperatur und einen ECO-Modus zur Energieeinsparung.

## Ausführung Facheinbauten

### Ausführung Drehtürfächer mit Tragrost:

Die Drehtürfächer sind mit robusten Edelstahl-Drehbeschlägen ausgestattet. Eine robuste Magnetdichtung (auswechselbar) sorgt für eine einwandfreie Schließung auch bei hohen Benutzungsfrequenzen. Innerhalb des Drehtürfaches ist ein höhenverstellbarer Tragrost vorhanden. Die Frontblende mit integrierter Griffleiste ist komplett aus Edelstahl 1.4301 gefertigt, die Außenfläche ist mit einem Feinschliff versehen.

### Ausführung Drehtürfach mit Fass-Schiene:

Die Drehtürfächer sind mit robusten Edelstahl-Drehbeschlägen ausgestattet. Eine robuste Magnetdichtung (auswechselbar) sorgt für eine einwandfreie Schließung auch bei hohen Benutzungsfrequenzen. Die Bodenfläche ist verstärkt und mit Anschlagsschienen für ein Bierfass ausgestattet. Die Frontblende mit integrierter Griffleiste ist komplett aus Edelstahl 1.4301 gefertigt, die Außenfläche ist mit einem Feinschliff versehen.

Beachten Sie bitte die Nutzhöhe. Bei den 900 mm hohen Getränketheken passen die 50-l-Bierfässer teilweise nicht hinein!

### Ausführung Edelstahl-Rollenauszüge:

Die Schubladen sind mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen mit Überlänge (Tragkraft 100 kg) ausgestattet. Sie können über Trennstäbe unterteilt werden. Eine robuste Magnetdichtung (auswechselbar) sorgt für eine einwandfreie Schließung auch bei hohen Benutzungsfrequenzen. Die Frontblenden mit integrierter Griffleiste sind komplett aus Edelstahl 1.4301 gefertigt, die Außenflächen sind mit einem Feinschliff versehen.

Zur Unterteilung der Schubladen sind zwei Ausführungen von Trennstäben lieferbar.

#### Ausführung 1:

Preiswerte Kunststoffausführung, welche in einem festen Raster eingerastet werden kann.

#### Ausführung 2:

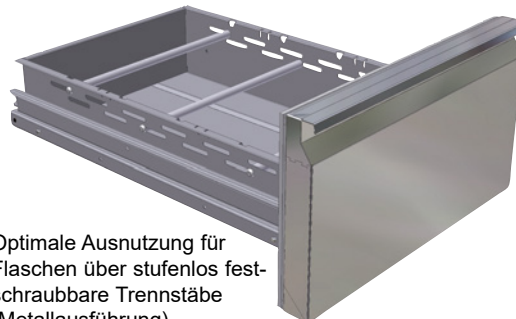
Robustere Trennstäbe aus Metall, welche stufenlos eingeschraubt werden. Hiermit kann immer eine optimale Platzausnutzung erreicht werden!

#### Hinweis:

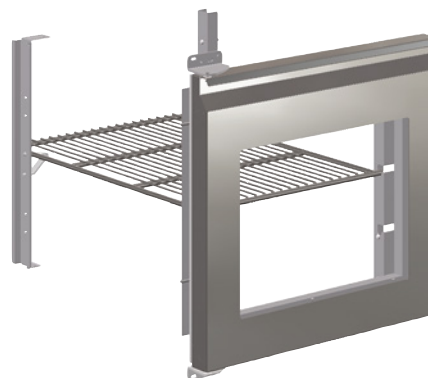
Wenn in einem Korpus mit 3 oder 4 Abteilen mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird, ist ein zweiter Verdampfer notwendig! Der Preis des zweiten Verdampfers ist im Preis nicht enthalten und muss addiert werden.



Fachunterteilung für Flaschen über einrastbare Trennstäbe (Kunststoffausführung).



Optimale Ausnutzung für Flaschen über stufenlos fest-schraubbare Trennstäbe (Metallausführung).



Drehtürfacheinbauten mit Glasfenster und LED-Beleuchtung lieferbar.

11

Getränketheken

**Art.-Nr.**  
**8099**

Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen  
(Erforderlich, wenn in einem Korpus mit 3 oder 4 Abteilen mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird.)

**Art.-Nr.**  
**8095**

Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen  
(Erforderlich, wenn in einem Korpus mit 3 oder 4 Abteilen mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird.)

### Nutzmaße der Schubladen

Nutzhöhe [mm]	Nutzfläche	Flaschenart	Flaschenmaß D [mm] x H [mm]	Flaschenanzahl	GN-Behälter
NH 390	B 376 mm T 510 mm	PET 1,5 l	94 x 337	20	3x GN 1/3-150 6x GN 1/6-150
		PET 1,0 l	81 x 303	24	
		Glas 0,75 l	80 x 321	30	
NH 360 NH 355 NH 345	B 376 mm T 510 mm	PET 1,5 l	94 x 337	20	3x GN 1/3-150 6x GN 1/6-150
		Glas 0,75 l	80 x 321	30	
		Glas 0,33 l	61 x 234	42	
NH 230	B 376 mm T 510 mm	Glas 0,25 l	58 x 216	56	3x GN 1/3-100 6x GN 1/6-100
		Glas 0,2 l	60 x 199	48	
NH 210	B 376 mm T 510 mm	Glas 0,33 l	70 x 175	35	3x GN 1/3-100 6x GN 1/6-100
		Glas 0,2 l	60 x 199	48	

## Getränketheken mit 2 Kühlfächern und 1 Becken

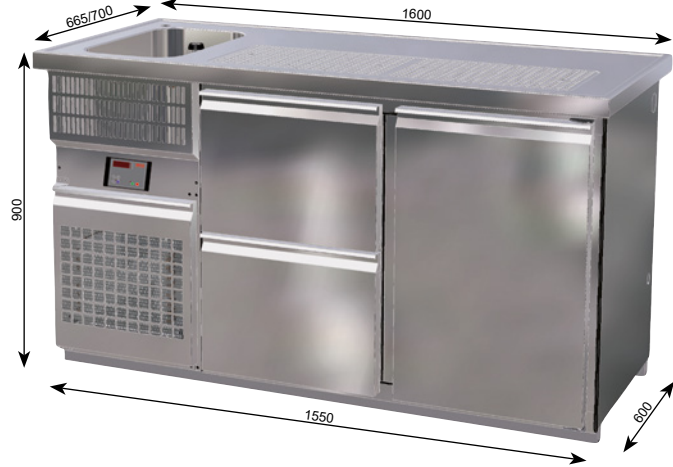
Korpuslänge 1550 mm, Gesamthöhe 900 mm

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Der Gesamtpreis ergibt sich aus  
 Preis Schanktischabdeckung  
 + Preis Kühlunterbau  
 + Preis Einbauten

Diese Seite kann als Kopiervorlage für die Bestellung verwendet werden.

Kälteleistung: 290W/-10°VT/R134a/R513A  
 Elektr. Anschluss: 230V/270W



### Schanktischabdeckung 1600

<input type="checkbox"/> <b>1 Becken links Allseitig mit Wulstrand</b> Breite: 1600 mm Tiefe: 700 mm <b>Art.-Nr. 8700</b>	<input type="checkbox"/> <b>1 Becken links Gastseitig aufgekantet</b> Breite: 1600 mm Tiefe: 665 mm <b>Art.-Nr. 8701</b>	<input type="checkbox"/> <b>1 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand</b> Breite: 1600 mm Tiefe: 700 mm <b>Art.-Nr. 8702</b>	<input type="checkbox"/> <b>1 Becken rechts Gastseitig aufgekantet</b> Breite: 1600 mm Tiefe: 665 mm <b>Art.-Nr. 8703</b>
--	---	---	--

### Kühlunterbau KUB 810-1SL-2

<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung) <b>Art.-Nr. 10700</b>	<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig <b>Art.-Nr. 10701</b>
---	--



Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

### Kühlunterbau KUB 810-1SR-2

<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung) <b>Art.-Nr. 10702</b>	<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig <b>Art.-Nr. 10703</b>
--	---







Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

### Einbauten KUB 810

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 313.

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm <b>Art.-Nr. 10182</b>	<input type="checkbox"/> links rechts 
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm <b>Art.-Nr. 10183</b>	<input type="checkbox"/> links rechts 
<b>Drehtür DIN links</b> mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm <b>Art.-Nr. 10184</b>	<input type="checkbox"/> links rechts 
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm <b>Art.-Nr. 10185</b>	<input type="checkbox"/> links rechts 

<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 312 mm oben, 305 mm unten <b>Art.-Nr. 10198</b>	<input type="checkbox"/> links rechts 
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 270 mm oben, 350 mm unten <b>Art.-Nr. 10188</b>	<input type="checkbox"/> links rechts 
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 350 mm oben, 260 mm unten <b>Art.-Nr. 10189</b>	<input type="checkbox"/> links rechts 
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 180 mm o. / 195 mm m. / 175 mm u. <b>Art.-Nr. 10194</b>	<input type="checkbox"/> links rechts 

### Sonderzubehör

___ Stk.	Trennstäbe Kunststoff	<b>Art.-Nr. 8882</b>
___ Stk.	Trennstäbe Metall	<b>8883</b>
___ Stk.	GN-Auflageschiene	<b>8886</b>
___ Stk.	zusätzlicher Gitterrost	<b>8885</b>
___ Stk.	Expansionsventil R452A	<b>9117</b>

### Wasserarmaturen für Einzelbecken mit einem Unterspülrohr:

<input type="checkbox"/> Kaltwasserhahn	<b>Art.-Nr. 8840</b>
<input type="checkbox"/> Mischbatterie HD1 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	<b>8841</b>
<input type="checkbox"/> Mischbatterie ND1 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	<b>8842</b>
<input type="checkbox"/> Ablaufgarnitur f. 1 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	<b>8891</b>
<input type="checkbox"/> Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	<b>8899</b>

# 11. Getränketheken

Gesamthöhe 900 mm



## Getränketheken mit 3 Kühlfächern und 1 Becken

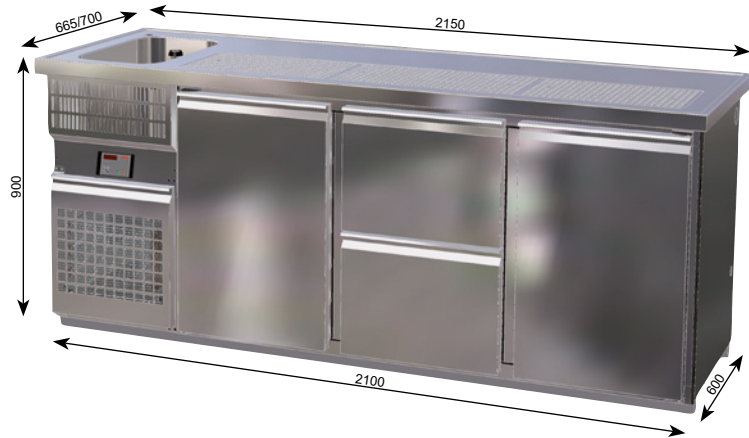
Korpuslänge 2100 mm, Gesamthöhe 900 mm

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Der Gesamtpreis ergibt sich aus  
 Preis Schanktischabdeckung  
 + Preis Kühlunterbau  
 + Preis Einbauten

Diese Seite kann als Kopiervorlage für die Bestellung verwendet werden.

Kälteleistung: 360W/-10°VT/R134a/R513A  
 Elektr. Anschluss: 230V/335W



### Schanktischabdeckung 2150

<input type="checkbox"/> <b>1 Becken links Allseitig mit Wulstrand</b>	<input type="checkbox"/> <b>1 Becken links Gastseitig aufgekantet</b>	<input type="checkbox"/> <b>1 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand</b>	<input type="checkbox"/> <b>1 Becken rechts Gastseitig aufgekantet</b>
Breite: 2150 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 2150 mm Tiefe: 665 mm	Breite: 2150 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 2150 mm Tiefe: 665 mm
<b>Art.-Nr. 8710</b>	<b>Art.-Nr. 8711</b>	<b>Art.-Nr. 8712</b>	<b>Art.-Nr. 8713</b>

### Kühlunterbau KUB 810-1SL-3

<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)	<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig
<b>Art.-Nr. 10704</b>	<b>Art.-Nr. 10705</b>
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	

### Kühlunterbau KUB 810-1SR-3

<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)	<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig
<b>Art.-Nr. 10706</b>	<b>Art.-Nr. 10707</b>
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	

### Einbauten KUB 810

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 313.

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm <b>Art.-Nr. 10182</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm <b>Art.-Nr. 10183</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Drehtür DIN links</b> mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm <b>Art.-Nr. 10184</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm <b>Art.-Nr. 10185</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts

<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 312 mm oben, 305 mm unten <b>Art.-Nr. 10198</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 270 mm oben, 350 mm unten <b>Art.-Nr. 10188</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 350 mm oben, 260 mm unten <b>Art.-Nr. 10189</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 180 mm o. / 195 mm m. / 175 mm u. <b>Art.-Nr. 10194</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts

### Sonderzubehör

___ Stk. Trennstäbe Kunststoff	<b>8882</b>
___ Stk. Trennstäbe Metall	<b>8883</b>
___ Stk. GN-Auflageschiene	<b>8886</b>
___ Stk. zusätzlicher Gitterrost	<b>8885</b>
___ Stk. Expansionsventil R452A	<b>9117</b>
Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	<b>8099</b>
Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	<b>8095</b>

### Wasserarmaturen für Einzelbecken mit einem Unterspülrohr:

<input type="checkbox"/> Kaltwasserhahn	<b>8840</b>
<input type="checkbox"/> Mischbatterie HD1 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	<b>8841</b>
<input type="checkbox"/> Mischbatterie ND1 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	<b>8842</b>
<input type="checkbox"/> Ablaufgarnitur f. 1 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	<b>8891</b>
<input type="checkbox"/> Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	<b>8899</b>

11  
Getränketheken



## Getränketheken mit 2 Kühlfächern und 2 Becken

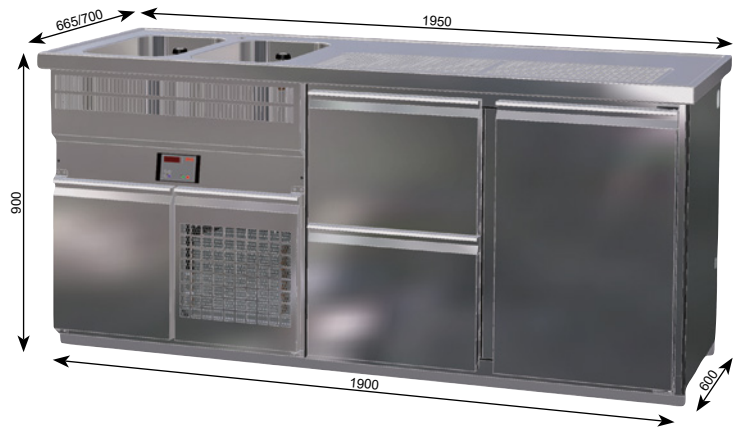
Korpuslänge 1900 mm, Gesamthöhe 900 mm

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Der Gesamtpreis ergibt sich aus  
 Preis Schanktischabdeckung  
 + Preis Kühlunterbau  
 + Preis Einbauten

Diese Seite kann als Kopiervorlage für die Bestellung verwendet werden.


Kälteleistung: 290W/-10°VT/R134a/R513A  
 Elektr. Anschluss: 230V/270W



### Schanktischabdeckung 1950

<input type="checkbox"/> <b>2 Becken links Allseitig mit Wulstrand</b> Breite: 1950 mm Tiefe: 700 mm <b>Art.-Nr. 8720</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken links Gastseitig aufgekantet</b> Breite: 1950 mm Tiefe: 665 mm <b>Art.-Nr. 8721</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand</b> Breite: 1950 mm Tiefe: 700 mm <b>Art.-Nr. 8722</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken rechts Gastseitig aufgekantet</b> Breite: 1950 mm Tiefe: 665 mm <b>Art.-Nr. 8723</b>
---	--	--	---

### Kühlunterbau KUB 810-2SL-2



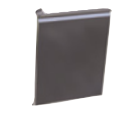

<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung) <b>Art.-Nr. 10708</b>	<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig <b>Art.-Nr. 10709</b>
 <p>Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.</p>	
<input type="checkbox"/> Müllkipper im linken Fach eingebaut <b>Art.-Nr. 10604</b>	





### Kühlunterbau KUB 810-2SR-2

<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung) <b>Art.-Nr. 10710</b>	<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig <b>Art.-Nr. 10711</b>
 <p>Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.</p>	
<input type="checkbox"/> Müllkipper im rechten Fach eingebaut <b>Art.-Nr. 10605</b>	

### Einbauten KUB 810

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 313.

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm <b>Art.-Nr. 10182</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts 
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm <b>Art.-Nr. 10183</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts 
<b>Drehtür DIN links</b> mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm <b>Art.-Nr. 10184</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts 
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm <b>Art.-Nr. 10185</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts 

<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 312 mm oben, 305 mm unten <b>Art.-Nr. 10198</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts 
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 270 mm oben, 350 mm unten <b>Art.-Nr. 10188</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts 
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 350 mm oben, 260 mm unten <b>Art.-Nr. 10189</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts 
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 180 mm o. / 195 mm m. / 175 mm u. <b>Art.-Nr. 10194</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts 

### Sonderzubehör

___ Stk.	Trennstäbe Kunststoff	<b>Art.-Nr. 8882</b>
___ Stk.	Trennstäbe Metall	<b>8883</b>
___ Stk.	GN-Auflageschiene	<b>8886</b>
___ Stk.	zusätzlicher Gitterrost	<b>8885</b>
___ Stk.	Expansionsventil R452A	<b>9117</b>

### Wasserarmaturen für Doppelbecken mit zwei Unterspülrohren:

<input type="checkbox"/> Mischbatterie HD2 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	<b>Art.-Nr. 8856</b>
<input type="checkbox"/> Mischbatterie ND2 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	<b>8857</b>
<input type="checkbox"/> Ablaufgarnitur f. 2 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	<b>8892</b>
<input type="checkbox"/> Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	<b>8899</b>

# 11. Getränketheken

Gesamthöhe 900 mm



## Getränketheken mit 3 Kühlfächern und 2 Becken

Korpuslänge 2450 mm, Gesamthöhe 900 mm

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Der Gesamtpreis ergibt sich aus  
 Preis Schanktischabdeckung  
 + Preis Kühlunterbau  
 + Preis Einbauten

Diese Seite kann als Kopiervorlage für die Bestellung verwendet werden.

Kälteleistung: 360W/-10°VT/R134a/R513A  
 Elektr. Anschluss: 230V/335W



### Schantischabdeckung 2500

<input type="checkbox"/> <b>2 Becken links Allseitig mit Wulstrand</b> Breite: 2500 mm Tiefe: 700 mm <b>Art.-Nr. 8730</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken links Gastseitig aufgekantet</b> Breite: 2500 mm Tiefe: 665 mm <b>Art.-Nr. 8731</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand</b> Breite: 2500 mm Tiefe: 700 mm <b>Art.-Nr. 8732</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken rechts Gastseitig aufgekantet</b> Breite: 2500 mm Tiefe: 665 mm <b>Art.-Nr. 8733</b>
--	---	---	--

### Kühlunterbau KUB 810-2SL-3

<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung) <b>Art.-Nr. 10712</b>	<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig <b>Art.-Nr. 10713</b>
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	
<input type="checkbox"/> Müllkipper im linken Fach eingebaut <b>Art.-Nr. 10604</b>	

### Kühlunterbau KUB 810-2SR-3

<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung) <b>Art.-Nr. 10714</b>	<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig <b>Art.-Nr. 10715</b>
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	
<input type="checkbox"/> Müllkipper im rechten Fach eingebaut <b>Art.-Nr. 10605</b>	

### Einbauten KUB 810

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 313.

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm <b>Art.-Nr. 10182</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm <b>Art.-Nr. 10183</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Drehtür DIN links</b> mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm <b>Art.-Nr. 10184</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm <b>Art.-Nr. 10185</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts

<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 312 mm oben, 305 mm unten <b>Art.-Nr. 10198</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 270 mm oben, 350 mm unten <b>Art.-Nr. 10188</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 350 mm oben, 260 mm unten <b>Art.-Nr. 10189</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 180 mm o. / 195 mm m. / 175 mm u. <b>Art.-Nr. 10194</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts

### Sonderzubehör

___ Stk. Trennstäbe Kunststoff	<b>8882</b>
___ Stk. Trennstäbe Metall	<b>8883</b>
___ Stk. GN-Auflageschiene	<b>8886</b>
___ Stk. zusätzlicher Gitterrost	<b>8885</b>
___ Stk. Expansionsventil R452A	<b>9117</b>
Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	<b>8099</b>
Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	<b>8095</b>

### Wasserarmaturen für Doppelbecken mit zwei Unterspülrohren:

<input type="checkbox"/> Mischbatterie HD2 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	<b>8856</b>
<input type="checkbox"/> Mischbatterie ND2 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	<b>8857</b>
<input type="checkbox"/> Ablaufgarnitur f. 2 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	<b>8892</b>
<input type="checkbox"/> Gläserdruckpüler in Tropfmulde integriert	<b>8899</b>

11

Getränketheken

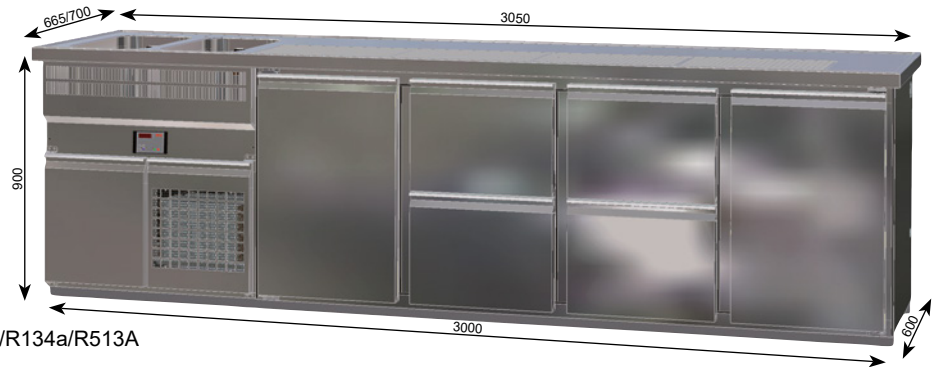
## Getränketheken mit 4 Kühlfächern und 2 Becken

Korpuslänge 3000 mm, Gesamthöhe 900 mm

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Der Gesamtpreis ergibt sich aus  
 Preis Schanktischabdeckung  
 + Preis Kühlunterbau  
 + Preis Einbauten

Diese Seite kann als Kopiervorlage für die Bestellung verwendet werden.



Kälteleistung: 430W/-10°VT/R134a/R513A  
 Elektr. Anschluss: 230V/380W

### Schanktischabdeckung 3050

<input type="checkbox"/> <b>2 Becken links Allseitig mit Wulstrand</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken links Gastseitig aufgekantet</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken rechts Gastseitig aufgekantet</b>
Breite: 3050 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 3050 mm Tiefe: 665 mm	Breite: 3050 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 3050 mm Tiefe: 665 mm
<b>Art.-Nr. 8740</b>	<b>Art.-Nr. 8741</b>	<b>Art.-Nr. 8742</b>	<b>Art.-Nr. 8743</b>

### Kühlunterbau KUB 810-2SL-4

<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)	<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig
<b>Art.-Nr. 10716</b>	<b>Art.-Nr. 10717</b>
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	
<input type="checkbox"/> Müllkipper im linken Fach eingebaut	<b>Art.-Nr. 10604</b>

### Kühlunterbau KUB 810-2SR-4

<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)	<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig
<b>Art.-Nr. 10718</b>	<b>Art.-Nr. 10719</b>
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	
<input type="checkbox"/> Müllkipper im rechten Fach eingebaut	<b>Art.-Nr. 10605</b>

### Einbauten KUB 810

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 313.

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm <b>Art.-Nr. 10182</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm <b>Art.-Nr. 10183</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Drehtür DIN links</b> mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm <b>Art.-Nr. 10184</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm <b>Art.-Nr. 10185</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts

<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 312 mm oben, 305 mm unten <b>Art.-Nr. 10198</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 270 mm oben, 350 mm unten <b>Art.-Nr. 10188</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 350 mm oben, 260 mm unten <b>Art.-Nr. 10189</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 180 mm o. / 195 mm m. / 175 mm u. <b>Art.-Nr. 10194</b>	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts

### Sonderzubehör

___ Stk. Trennstäbe Kunststoff	<b>8882</b>
___ Stk. Trennstäbe Metall	<b>8883</b>
___ Stk. GN-Auflageschiene	<b>8886</b>
___ Stk. zusätzlicher Gitterrost	<b>8885</b>
___ Stk. Expansionsventil R452A	<b>9117</b>
Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	<b>8099</b>
Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	<b>8095</b>

### Wasserarmaturen für Doppelbecken mit zwei Unterspülrohren:

<input type="checkbox"/> Mischbatterie HD2 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	<b>8856</b>
<input type="checkbox"/> Mischbatterie ND2 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	<b>8857</b>
<input type="checkbox"/> Ablaufgarnitur f. 2 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	<b>8892</b>
<input type="checkbox"/> Gläserdruckpüler in Tropfmulde integriert	<b>8899</b>

# 11. Getränketheken

Gesamthöhe 980 mm



## Getränketheken mit 2 Kühlfächern und 1 Becken

Korpuslänge 1550 mm, Gesamthöhe 980 mm

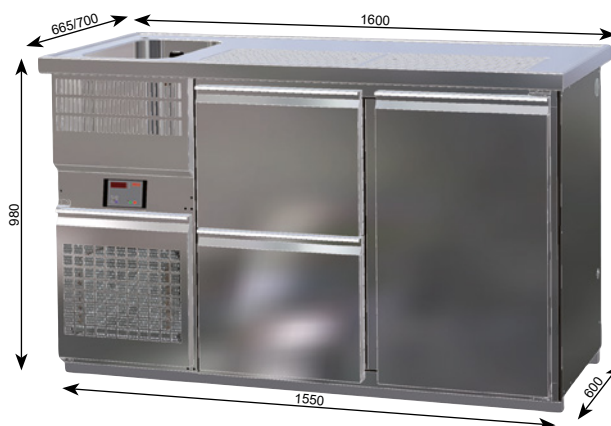
Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Der Gesamtpreis ergibt sich aus  
 Preis Schanktischabdeckung  
 + Preis Kühlunterbau  
 + Preis Einbauten

Diese Seite kann als Kopiervorlage für die Bestellung verwendet werden.

Kälteleistung: 290W/-10°VT/R134a/R513A

Elektr. Anschluss: 230V/270W



### Schantischabdeckung 1600

<input type="checkbox"/> 1 Becken links Allseitig mit Wulstrand	<input type="checkbox"/> 1 Becken links Gastseitig aufgekantet	<input type="checkbox"/> 1 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand	<input type="checkbox"/> 1 Becken rechts Gastseitig aufgekantet
Breite: 1600 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 1600 mm Tiefe: 665 mm	Breite: 1600 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 1600 mm Tiefe: 665 mm
<b>Art.-Nr.</b> 8700	<b>Art.-Nr.</b> 8701	<b>Art.-Nr.</b> 8702	<b>Art.-Nr.</b> 8703

### Kühlunterbau KUB 890-1SL-2

<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)	<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig
<b>Art.-Nr.</b> 10800	<b>Art.-Nr.</b> 8602
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	

### Kühlunterbau KUB 890-1SR-2

<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)	<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig
<b>Art.-Nr.</b> 10801	<b>Art.-Nr.</b> 8612
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	

### Einbauten KUB 890

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 317.

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8782		
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8783		
<b>Drehtür DIN links</b> mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8784		
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8785		

<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 355 mm oben, 345 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8798		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 390 mm oben, 300 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8789		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 310 mm oben, 390 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8788		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) NH 200 mm oben/215 mm mittig/230 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8799		

### Sonderzubehör

___ Stk.	Trennstäbe Kunststoff	<b>Art.-Nr.</b> 8882
___ Stk.	Trennstäbe Metall	<b>Art.-Nr.</b> 8883
___ Stk.	GN-Auflageschiene	<b>Art.-Nr.</b> 8886
___ Stk.	zusätzlicher Gitterrost	<b>Art.-Nr.</b> 8885
___ Stk.	Expansionsventil R452A	<b>Art.-Nr.</b> 9117

### Wasserarmaturen

für Einzelbecken mit einem Unterspülrohr:

<input type="checkbox"/> Kaltwasserhahn	<b>Art.-Nr.</b> 8840
<input type="checkbox"/> Mischbatterie HD1 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	<b>Art.-Nr.</b> 8841
<input type="checkbox"/> Mischbatterie ND1 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	<b>Art.-Nr.</b> 8842
<input type="checkbox"/> Ablaufgarnitur f. 1 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	<b>Art.-Nr.</b> 8891
<input type="checkbox"/> Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	<b>Art.-Nr.</b> 8899

## Getränketheken mit 3 Kühlfächern und 1 Becken

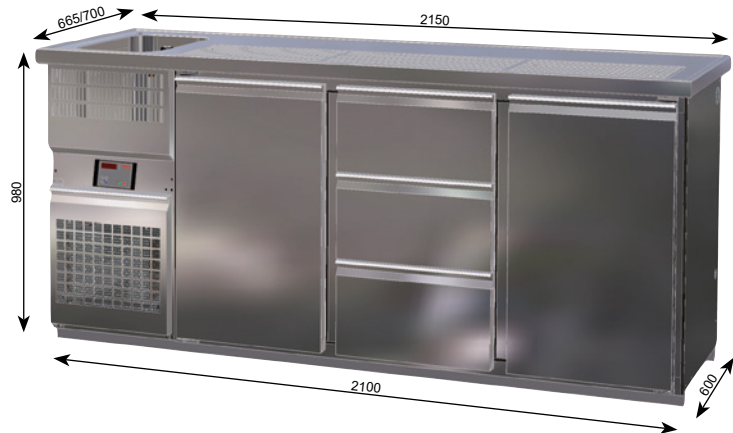
Korpuslänge 2100 mm, Gesamthöhe 980 mm

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Der Gesamtpreis ergibt sich aus  
 Preis Schanktischabdeckung  
 + Preis Kühlunterbau  
 + Preis Einbauten

Diese Seite kann als Kopiervorlage für die Bestellung verwendet werden.

Kälteleistung: 360W/-10°VT/R134a/R513A  
 Elektr. Anschluss: 230V/335W



### Schantischabdeckung 2150

<input type="checkbox"/> 1 Becken links Allseitig mit Wulstrand	<input type="checkbox"/> 1 Becken links Gastseitig aufgekantet	<input type="checkbox"/> 1 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand	<input type="checkbox"/> 1 Becken rechts Gastseitig aufgekantet
Breite: 2150 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 2150 mm Tiefe: 665 mm	Breite: 2150 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 2150 mm Tiefe: 665 mm
<b>Art.-Nr.</b> 8710	<b>Art.-Nr.</b> 8711	<b>Art.-Nr.</b> 8712	<b>Art.-Nr.</b> 8713

### Kühlunterbau KUB 890-1SL-3

<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)	<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig
<b>Art.-Nr.</b> 10802	<b>Art.-Nr.</b> 8603
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	

### Kühlunterbau KUB 890-1SR-3

<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)	<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig
<b>Art.-Nr.</b> 10803	<b>Art.-Nr.</b> 8613
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	

### Einbauten KUB 890

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 317.

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8782		
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8783		
<b>Drehtür DIN links</b> mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8784		
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8785		

<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 355 mm oben, 345 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8798		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 390 mm oben, 300 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8789		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 310 mm oben, 390 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8788		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) NH 200 mm oben/215 mm mittig/230 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8799		

### Sonderzubehör

___ Stk. Trennstäbe Kunststoff	<b>Art.-Nr.</b> 8882
___ Stk. Trennstäbe Metall	<b>Art.-Nr.</b> 8883
___ Stk. GN-Auflageschiene	<b>Art.-Nr.</b> 8886
___ Stk. zusätzlicher Gitterrost	<b>Art.-Nr.</b> 8885
___ Stk. Expansionsventil R452A	<b>Art.-Nr.</b> 9117
Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	<b>Art.-Nr.</b> 8099
Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	<b>Art.-Nr.</b> 8095

### Wasserarmaturen für Einzelbecken mit einem Unterspülrohr:

<input type="checkbox"/> Kaltwasserhahn	<b>Art.-Nr.</b> 8840
<input type="checkbox"/> Mischbatterie HD1 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	<b>Art.-Nr.</b> 8841
<input type="checkbox"/> Mischbatterie ND1 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	<b>Art.-Nr.</b> 8842
<input type="checkbox"/> Ablaufgarnitur f. 1 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	<b>Art.-Nr.</b> 8891
<input type="checkbox"/> Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	<b>Art.-Nr.</b> 8899

# 11. Getränketheken

Gesamthöhe 980 mm



## Getränketheken mit 2 Kühlfächern und 2 Becken

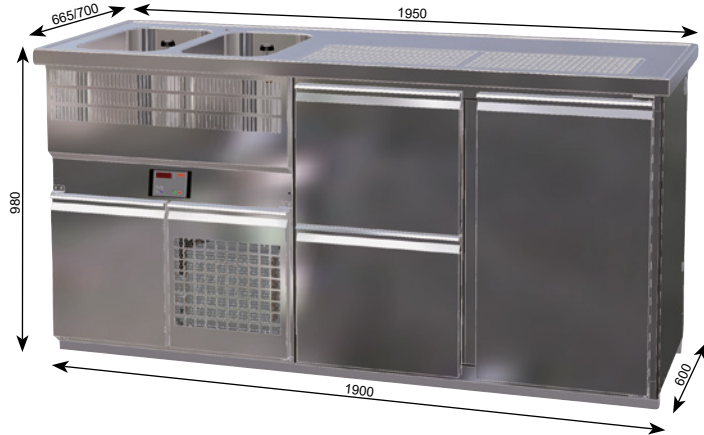
Korpuslänge 1900 mm, Gesamthöhe 980 mm

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Der Gesamtpreis ergibt sich aus  
 Preis Schanktischabdeckung  
 + Preis Kühlunterbau  
 + Preis Einbauten

Diese Seite kann als Kopiervorlage für die Bestellung verwendet werden.


Kälteleistung: 290W/-10°VT/R134a/R513A  
 Elektr. Anschluss: 230V/270W




### Schanktischabdeckung 1950

<input type="checkbox"/> 2 Becken links Allseitig mit Wulstrand	<input type="checkbox"/> 2 Becken links Gastseitig aufgekantet	<input type="checkbox"/> 2 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand	<input type="checkbox"/> 2 Becken rechts Gastseitig aufgekantet
Breite: 1950 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 1950 mm Tiefe: 665 mm	Breite: 1950 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 1950 mm Tiefe: 665 mm
<b>Art.-Nr.</b> 8720	<b>Art.-Nr.</b> 8721	<b>Art.-Nr.</b> 8722	<b>Art.-Nr.</b> 8723

### Kühlunterbau KUB 890-2SL-2



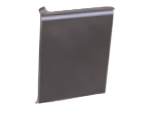

<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)	<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig
<b>Art.-Nr.</b> 10804	<b>Art.-Nr.</b> 8622
	
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	
<input type="checkbox"/> Müllkipper im linken Fach eingebaut	<b>Art.-Nr.</b> 10604

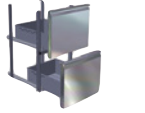
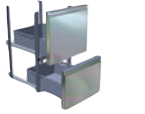
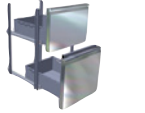
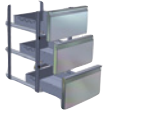
### Kühlunterbau KUB 890-2SR-2

<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)	<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig
<b>Art.-Nr.</b> 10805	<b>Art.-Nr.</b> 8632
	
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	
<input type="checkbox"/> Müllkipper im rechten Fach eingebaut	<b>Art.-Nr.</b> 10605

### Einbauten KUB 890

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 317.

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8782		
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8783		
<b>Drehtür DIN links</b> mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8784		
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8785		

<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 355 mm oben, 345 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8798		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 390 mm oben, 300 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8789		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 310 mm oben, 390 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8788		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) NH 200 mm oben/215 mm mittig/230 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr.</b> 8799		

### Sonderzubehör

___ Stk.	Trennstäbe Kunststoff	<b>Art.-Nr.</b> 8882
___ Stk.	Trennstäbe Metall	<b>8883</b>
___ Stk.	GN-Auflageschiene	<b>8886</b>
___ Stk.	zusätzlicher Gitterrost	<b>8885</b>
___ Stk.	Expansionsventil R452A	<b>9117</b>

### Wasserarmaturen

für Doppelbecken mit zwei Unterspülrohren:

<input type="checkbox"/> Mischbatterie HD2 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	<b>Art.-Nr.</b> 8856
<input type="checkbox"/> Mischbatterie ND2 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	<b>8857</b>
<input type="checkbox"/> Ablaufgarnitur f. 2 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	<b>8892</b>
<input type="checkbox"/> Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	<b>8899</b>

## Getränketheken mit 3 Kühlfächern und 2 Becken

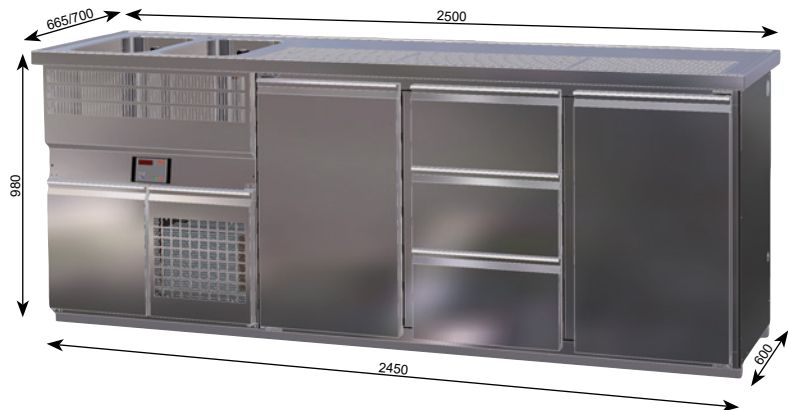
Korpuslänge 2450 mm, Gesamthöhe 980 mm

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Der Gesamtpreis ergibt sich aus  
 Preis Schanktischabdeckung  
 + Preis Kühlunterbau  
 + Preis Einbauten

Diese Seite kann als Kopiervorlage für die Bestellung verwendet werden.

Kälteleistung: 360W/-10°VT/R134a/R513A  
 Elektr. Anschluss: 230V/335W



### Schantischabdeckung 2500

<input type="checkbox"/> <b>2 Becken links Allseitig mit Wulstrand</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken links Gastseitig aufgekantet</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken rechts Gastseitig aufgekantet</b>
Breite: 2500 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 2500 mm Tiefe: 665 mm	Breite: 2500 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 2500 mm Tiefe: 665 mm
<b>Art.-Nr. 8730</b>	<b>Art.-Nr. 8731</b>	<b>Art.-Nr. 8732</b>	<b>Art.-Nr. 8733</b>

### Kühlunterbau KUB 890-2SL-3

<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)	<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig
<b>Art.-Nr. 10806</b>	<b>Art.-Nr. 8623</b>
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	
<input type="checkbox"/> Müllkipper im linken Fach eingebaut	<b>Art.-Nr. 10604</b>

### Kühlunterbau KUB 890-2SR-3

<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)	<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig
<b>Art.-Nr. 10807</b>	<b>Art.-Nr. 8633</b>
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	
<input type="checkbox"/> Müllkipper im rechten Fach eingebaut	<b>Art.-Nr. 10605</b>

### Einbauten KUB 890

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 317.

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8782</b>		
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8783</b>		
<b>Drehtür DIN links</b> mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8784</b>		
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8785</b>		

<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 355 mm oben, 345 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8798</b>		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 390 mm oben, 300 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8789</b>		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 310 mm oben, 390 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8788</b>		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) NH 200 mm oben/215 mm mittig/230 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8799</b>		

### Sonderzubehör

___ Stk. Trennstäbe Kunststoff	<b>Art.-Nr. 8882</b>
___ Stk. Trennstäbe Metall	<b>8883</b>
___ Stk. GN-Auflageschiene	<b>8886</b>
___ Stk. zusätzlicher Gitterrost	<b>8885</b>
___ Stk. Expansionsventil R452A	<b>9117</b>
Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	<b>8099</b>
Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	<b>8095</b>

### Wasserarmaturen

für Doppelbecken mit zwei Unterspülrohren:

<input type="checkbox"/> Mischbatterie HD2 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	<b>Art.-Nr. 8856</b>
<input type="checkbox"/> Mischbatterie ND2 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	<b>8857</b>
<input type="checkbox"/> Ablaufgarnitur f. 2 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	<b>8892</b>
<input type="checkbox"/> Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	<b>8899</b>

# 11. Getränketheken

Gesamthöhe 980 mm



## Getränketheken mit 4 Kühlfächern und 2 Becken

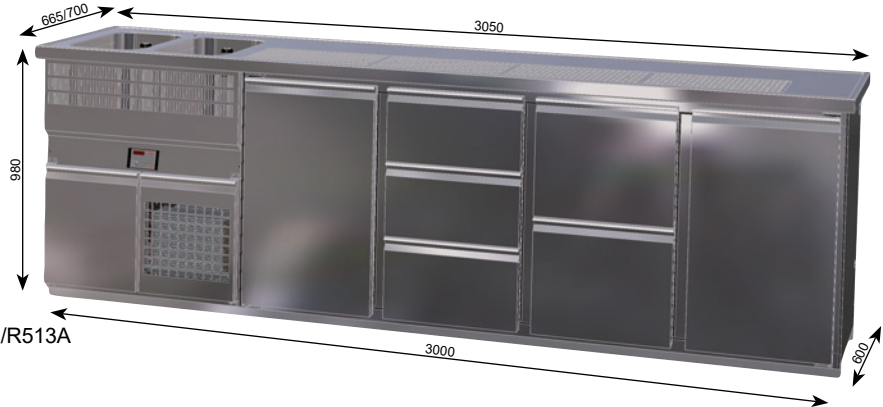
Korpuslänge 3000 mm, Gesamthöhe 980 mm

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Der Gesamtpreis ergibt sich aus  
 Preis Schanktischabdeckung  
 + Preis Kühlunterbau  
 + Preis Einbauten

Diese Seite kann als Kopiervorlage  
 für die Bestellung verwendet werden.

Kälteleistung: 430W/-10°VT/R134a/R513A  
 Elektr. Anschluss: 230V/380W



### Schantischabdeckung 3050

<input type="checkbox"/> <b>2 Becken links Allseitig mit Wulstrand</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken links Gastseitig aufgekantet</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand</b>	<input type="checkbox"/> <b>2 Becken rechts Gastseitig aufgekantet</b>
Breite: 3050 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 3050 mm Tiefe: 665 mm	Breite: 3050 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 3050 mm Tiefe: 665 mm
<b>Art.-Nr. 8740</b>	<b>Art.-Nr. 8741</b>	<b>Art.-Nr. 8742</b>	<b>Art.-Nr. 8743</b>

### Kühlunterbau KUB 890-2SL-4

<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)	<input type="checkbox"/> Spülunterbau links angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig
<b>Art.-Nr. 10808</b>	<b>Art.-Nr. 8624</b>
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	
<input type="checkbox"/> Müllkipper im linken Fach eingebaut	<b>Art.-Nr. 10604</b>

### Kühlunterbau KUB 890-2SR-4

<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)	<input type="checkbox"/> Spülunterbau rechts angebaut, mit Kälteaggregat steckerfertig
<b>Art.-Nr. 10809</b>	<b>Art.-Nr. 8634</b>
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.	
<input type="checkbox"/> Müllkipper im rechten Fach eingebaut	<b>Art.-Nr. 10605</b>

### Einbauten KUB 890

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 317.

<b>Drehtür DIN links</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8782</b>		
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8783</b>		
<b>Drehtür DIN links</b> mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8784</b>		
<b>Drehtür DIN rechts</b> mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8785</b>		

<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 355 mm oben, 345 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8798</b>		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 390 mm oben, 300 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8789</b>		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 310 mm oben, 390 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8788</b>		
<b>Edelstahl-Rollenauszug</b> (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) NH 200 mm oben/215 mm mittig/230 mm unten	<input type="checkbox"/> links <input type="checkbox"/> rechts	
<b>Art.-Nr. 8799</b>		

### Sonderzubehör

___ Stk. Trennstäbe Kunststoff	<b>8882</b>
___ Stk. Trennstäbe Metall	<b>8883</b>
___ Stk. GN-Auflageschiene	<b>8886</b>
___ Stk. zusätzlicher Gitterrost	<b>8885</b>
___ Stk. Expansionsventil R452A	<b>9117</b>
Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Anteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	<b>8099</b>
Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen (wenn mehr als ein Anteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	<b>8095</b>

### Wasserarmaturen für Doppelbecken mit zwei Unterspülrohren:

<input type="checkbox"/> Mischbatterie HD2 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	<b>8856</b>
<input type="checkbox"/> Mischbatterie ND2 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	<b>8857</b>
<input type="checkbox"/> Ablaufgarnitur f. 2 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	<b>8892</b>
<input type="checkbox"/> Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	<b>8899</b>

11

Getränketheken



### Schanktischabdeckungen

Kurzfristig lieferbar!

- Robuste Siebplatten mit 8 mm hoher Arretierung
- Extra großer Lochanteil pro Fläche
- Hygienefreundliche runde Trichterprägung
- Spülmaschinengerechte Formate der Siebplatten
- Sicherer Stand der Gläser auch bei kleinem Fuß



Hygienefreundliche runde Trichterprägungen für ein schnelles Abfließen des Wassers.

#### Ausführung

Schanktischabdeckung komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Tropfmulde ist tiefgezogen und mit einem Gefälle zum Abfluss versehen. Die Lochsiebplatten bestehen aus 1,5 mm starkem Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Ein extra großer Lochanteil (Abstand nur 20 mm) in Verbindung mit einer effektiven runden **Trichterprägung** sorgt für ein schnelles Abfließen des Wassers. Die Siebplatten sind mit einer fast senkrechten 8 mm hohen Arretierung ausgestattet und sind somit verrutschungssicher. Die Formate der Lochsiebplatten sind spülmaschinengerecht. Für die Wasserarmatur ist eine Bohrung (Durchmesser 32 mm) vorhanden. Maß Spülbecken: B 305 mm, T 505 mm, H 300 mm

#### Anmerkung:

Die Preise verstehen sich bei den Schanktischabdeckungen unverpackt ab Werk. Für die Einwegverpackung rechnen wir Extrakosten pro lfm.

### Schanktischabdeckungen mit einem Spülbecken



#### Breite 1600 mm, 1 Becken

Becken	Ausführung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Art.-Nr.
1 Becken links	Wulstrand	1600	700	50	<b>8700</b>
1 Becken links	Aufkantung	1600	665	50	<b>8701</b>
1 Becken rechts	Wulstrand	1600	700	50	<b>8702</b>
1 Becken rechts	Aufkantung	1600	665	50	<b>8703</b>

#### Breite 2150 mm, 1 Becken

Becken	Ausführung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Art.-Nr.
1 Becken links	Wulstrand	2150	700	50	<b>8710</b>
1 Becken links	Aufkantung	2150	665	50	<b>8711</b>
1 Becken rechts	Wulstrand	2150	700	50	<b>8712</b>
1 Becken rechts	Aufkantung	2150	665	50	<b>8713</b>

### Schanktischabdeckungen mit zwei Spülbecken



#### Breite 1950 mm, 2 Becken

Becken	Ausführung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Art.-Nr.
2 Becken links	Wulstrand	1950	700	50	<b>8720</b>
2 Becken links	Aufkantung	1950	665	50	<b>8721</b>
2 Becken rechts	Wulstrand	1950	700	50	<b>8722</b>
2 Becken rechts	Aufkantung	1950	665	50	<b>8723</b>

#### Breite 2500 mm, 2 Becken

Becken	Ausführung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Art.-Nr.
2 Becken links	Wulstrand	2500	700	50	<b>8730</b>
2 Becken links	Aufkantung	2500	665	50	<b>8731</b>
2 Becken rechts	Wulstrand	2500	700	50	<b>8732</b>
2 Becken rechts	Aufkantung	2500	665	50	<b>8733</b>

#### Breite 2100 mm, 2 Becken

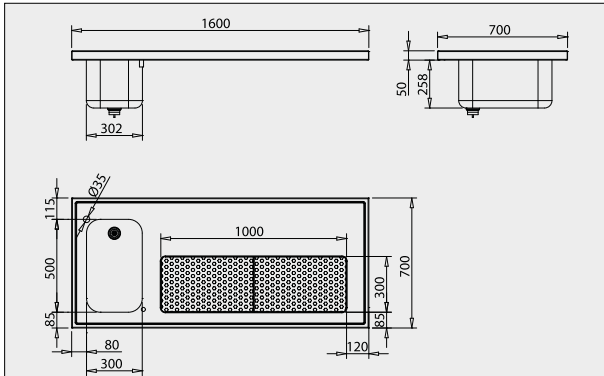
Becken	Ausführung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Art.-Nr.
2 Becken links	Wulstrand	2100	700	50	<b>8760</b>
2 Becken links	Aufkantung	2100	665	50	<b>8761</b>
2 Becken rechts	Wulstrand	2100	700	50	<b>8762</b>
2 Becken rechts	Aufkantung	2100	665	50	<b>8763</b>

#### Breite 3050 mm, 2 Becken

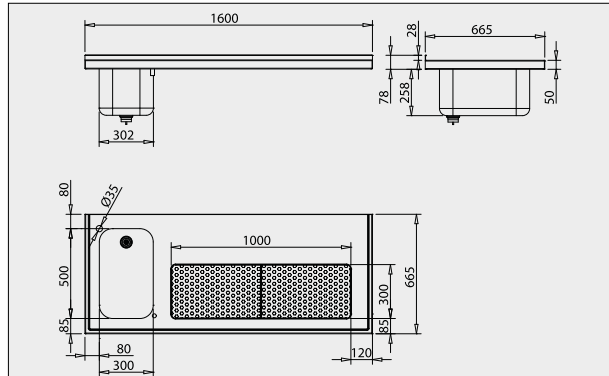
Becken	Ausführung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Art.-Nr.
2 Becken links	Wulstrand	3050	700	50	<b>8740</b>
2 Becken links	Aufkantung	3050	665	50	<b>8741</b>
2 Becken rechts	Wulstrand	3050	700	50	<b>8742</b>
2 Becken rechts	Aufkantung	3050	665	50	<b>8743</b>

# 11. Getränketheken

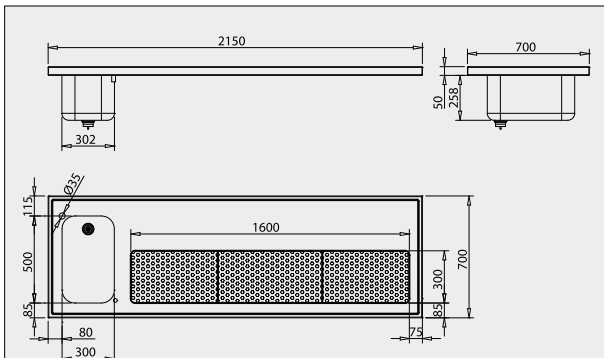
## Schanktischabdeckungen



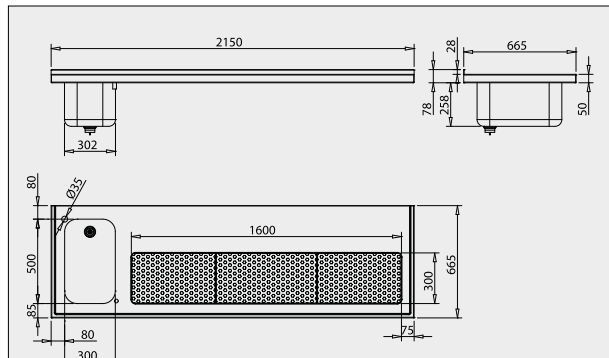
Art.-Nr. 8700 Breite 1600 mm, 1 Becken links, Wulstrand  
(Art.-Nr. 8702 ist spiegelbildlich)



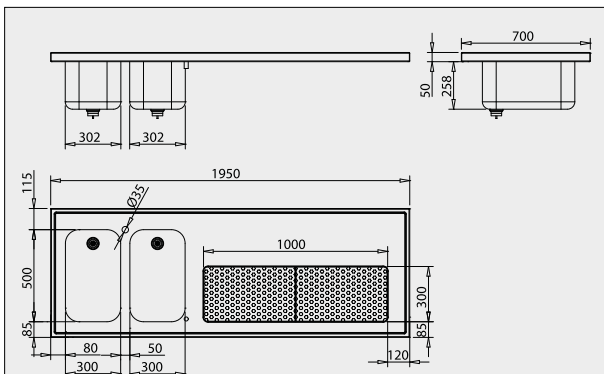
Art.-Nr. 8701 Breite 1600 mm, 1 Becken links, Aufkantung  
(Art.-Nr. 8703 ist spiegelbildlich)



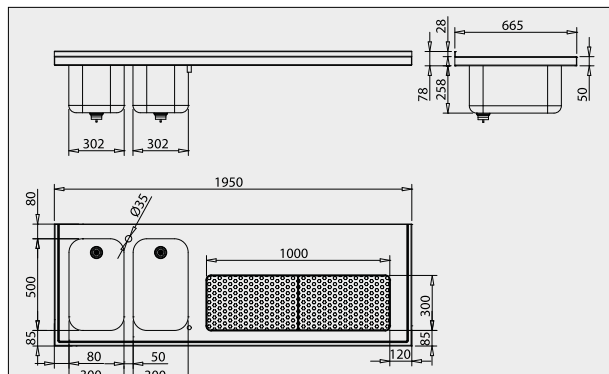
Art.-Nr. 8710 Breite 2150 mm, 1 Becken links, Wulstrand  
(Art.-Nr. 8712 ist spiegelbildlich)



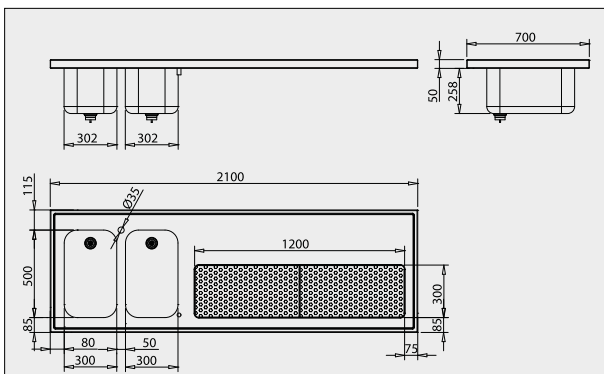
Art.-Nr. 8711 Breite 2150 mm, 1 Becken links, Aufkantung  
(Art.-Nr. 8713 ist spiegelbildlich)



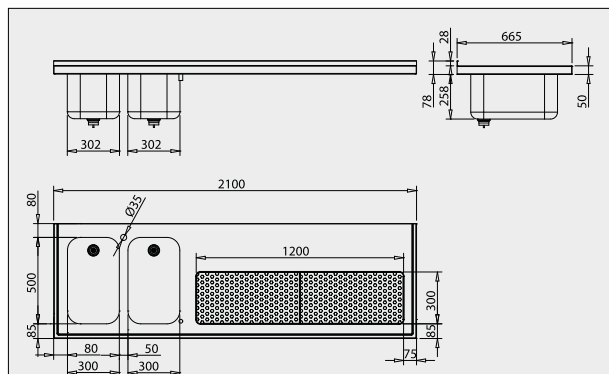
Art.-Nr. 8720 Breite 1950 mm, 2 Becken links, Wulstrand  
(Art.-Nr. 8722 ist spiegelbildlich)



Art.-Nr. 8721 Breite 1950 mm, 2 Becken links, Aufkantung  
(Art.-Nr. 8723 ist spiegelbildlich)

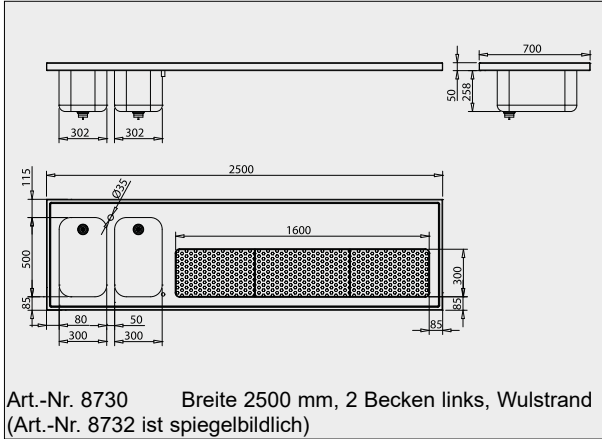


Art.-Nr. 8760 Breite 2100 mm, 2 Becken links, Wulstrand  
(Art.-Nr. 8762 ist spiegelbildlich)

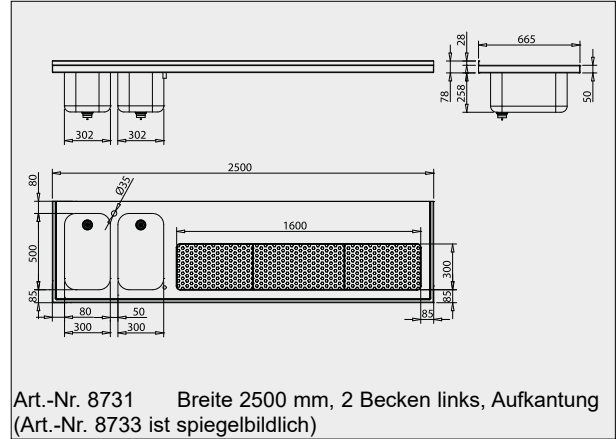


Art.-Nr. 8761 Breite 2100 mm, 2 Becken links, Aufkantung  
(Art.-Nr. 8763 ist spiegelbildlich)

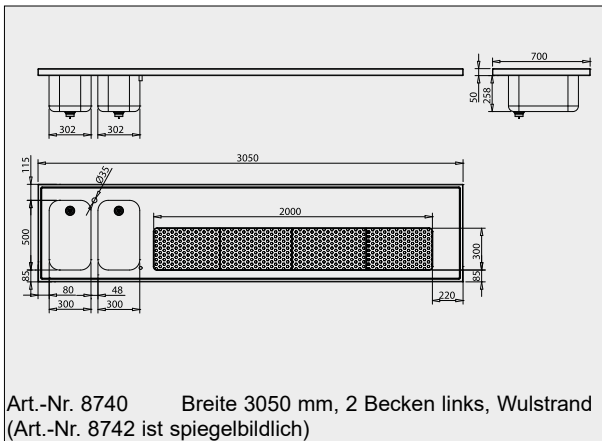
**11**  
Getränketheken



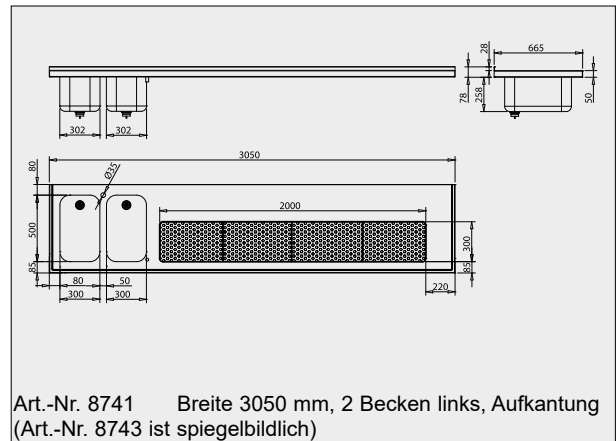
Art.-Nr. 8730 Breite 2500 mm, 2 Becken links, Wulstrand  
(Art.-Nr. 8732 ist spiegelbildlich)



Art.-Nr. 8731 Breite 2500 mm, 2 Becken links, Aufkantung  
(Art.-Nr. 8733 ist spiegelbildlich)



Art.-Nr. 8740 Breite 3050 mm, 2 Becken links, Wulstrand  
(Art.-Nr. 8742 ist spiegelbildlich)



Art.-Nr. 8741 Breite 3050 mm, 2 Becken links, Aufkantung  
(Art.-Nr. 8743 ist spiegelbildlich)

## Zubehör für Schanktischabdeckungen

### Wasserarmaturen

Verchromte Ausführungen

#### Für Einzelbecken mit einem Unterspülrohr:

Kaltwasserhahn (1 Anschlussrohr)

Art.-Nr.  
8840

Anmerkung: Das Befestigungsgewinde ist beim Kaltwasserhahn kürzer als die Schanktischabdeckung stark ist. Daher muss die Holz hinterfütterung der Schanktischabdeckung im Bereich des Kaltwasserhahns vor Einbau der Schanktischabdeckung ca. 10 mm für die Befestigungsmutter abgefräst werden.

Mischbatterie HD1 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)

8841

Mischbatterie ND1 (3 Anschlussrohre, für Boiler)

8842

#### Für Doppelbecken mit zwei Unterspülrohren:

Mischbatterie HD2 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)

8856

Mischbatterie ND2 (3 Anschlussrohre, für Boiler)

8857



### Ablaufgarnituren

(Nur bei gleichzeitig bestellter Schanktischabdeckung.)

Ablaufgarnitur für 1 Becken mit Schlauch  
für Tropfmuldenablauf

Art.-Nr.  
8891

Ablaufgarnitur für 2 Becken mit Schlauch  
für Tropfmuldenablauf

8892

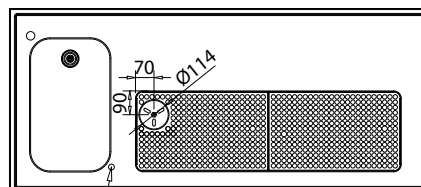
### Gläserdruckspüler

Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert

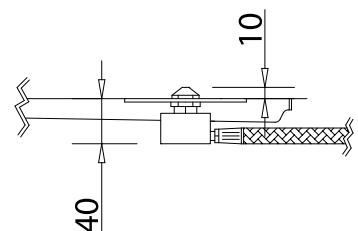
Position wie rechts eingezeichnet.

Ist eine andere Position gewünscht, bitte Preis anfragen.  
Anschluss 3/8" max. 1.5 bar über separaten Druckminderer geregelt.

Art.-Nr.  
8899



Abfluss  
Tropfmulde Ø22



### Bohrungen

Bohrung bis D=100 mm

Art.-Nr.  
8898

# 11. Getränketheken

Schanktischabdeckungen



## Schanktischabdeckungen in Sonderform

für individuelle Einrichtungskonzepte



**Für Sondermaße und  
Sonderformen fragen  
Sie den Preis bitte an.**

11

Getränketheken

## Schanksäulen

### Schanksäule Classic-Elegant

Verchromte Ausführung mit selbstschließenden Kompensatorschankhähnen und Edelstahl-Bierleitungen.

	<u>Art.-Nr.</u>
1-leitig, Leitungsweite 7 mm	8990
1-leitig, Leitungsweite 10 mm	8992
2-leitig, Leitungsweite 7 mm	8991
2-leitig, Leitungsweite 10 mm	8993





## SUSHI-BEST-EASY und SUSHI-BEST-EASY BLACK

**SB-Verkaufsmöbel für SUSHI**

- Gerätetiefe 952 mm
- 2 einstellbare Zwischenetagen



SUSHI-BEST-EASY	<b>SB</b> -Kühlregal, Standgerät	Seite 356
SUSHI-BEST-EASY BLACK	<b>SB</b> -Kühlregal, Standgerät	Seite 356

## SUSHI-BEST-EASY

SB-Verkaufskühlmöbel für SUSHI

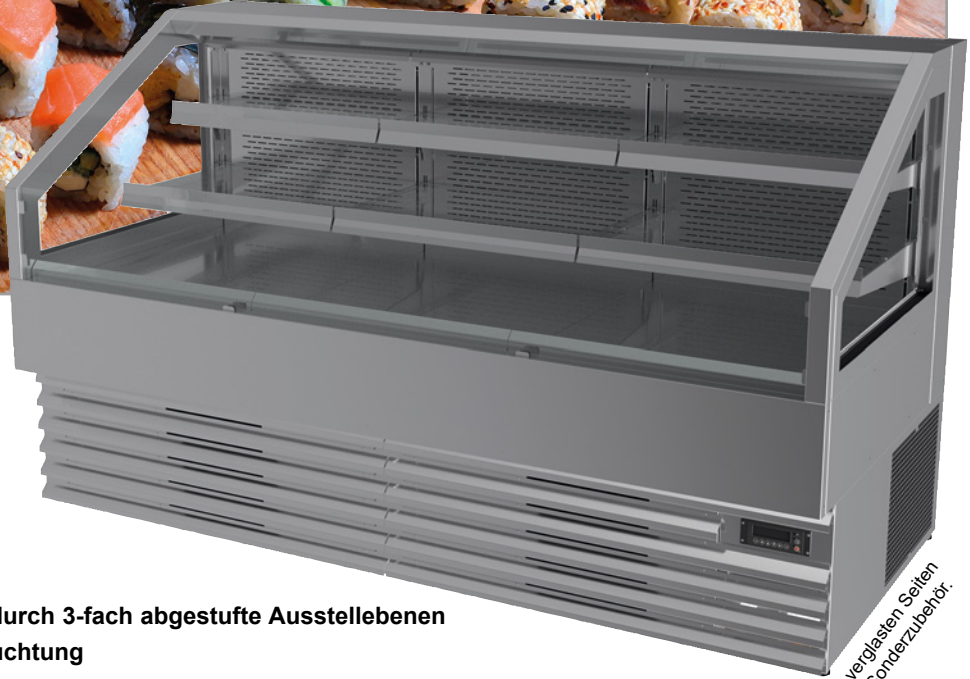
Auch mit verglasten Seiten lieferbar.



**WiHA**  
ESG-Sicherheitsglas  
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

**WiHA**  
LONG-LIFE  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
LED  
energiesparend und wartungsarm



Die verglasten Seiten sind Sonderzubehör.

- Optimale Präsentation durch 3-fach abgestufte Ausstellebenen
- Leuchtstarke LED-Beleuchtung
- Effektive Kühlung durch Kaltluftschleierteknik
- Einfache Reinigung durch Liftverdampfertechnik

Sushi ist das perfekte Essen für den gesundheitsbewussten Genießer: Sushi schmeckt, sättigt lange und hat dabei nur wenig Kalorien. Diese positiven Eigenschaften haben Sushi auch in Europa zu einem großen Verkaufshit gemacht. Ein wesentlicher Faktor für den Verkaufserfolg ist dabei die richtige Präsentation.


In dem SB-Verkaufskühlmöbel SUSHI-BEST-EASY werden auf mehreren treppenartig angeordneten Ausstellebenen die


Produkte übersichtlich angeboten. Mit der LED-Beleuchtung werden die Produkte perfekt in Szene gesetzt. Die gewählten Abmessungen erlauben die Wandaufstellung oder die Platzierung im Bereich der SUSHI-Vorbereitung.

Die Verkaufskühlung ist als steckerfertige Einheit lieferbar.

12

Wandkühlregale

SUSHI-BEST-EASY	Mit Kälteaggregat und Steuerung				
	 schräg	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Anschluss
SB-Version					
SUSHI-BEST-EASY 1000	33183	1040	950	1180	230V/1280W
SUSHI-BEST-EASY 1500	33184	1540	950	1180	230V/1450W
SUSHI-BEST-EASY 2000	33185	1996	950	1180	230V/1510W
SUSHI-BEST-EASY 3000	33187	2996	950	1180	230V/1550W

SUSHI-BEST-EASY BLACK	Mit Kälteaggregat und Steuerung	
	 schräg	
SB-Version		
SUSHI-BEST-EASY 1000 BLACK	33188	
SUSHI-BEST-EASY 1500 BLACK	33189	
SUSHI-BEST-EASY 2000 BLACK	33190	
SUSHI-BEST-EASY 3000 BLACK	33192	



## Sonderzubehör

Abflussverschraubung 1 1/4"	<b>Art.-Nr.</b> <b>3815</b>
(Für Baugröße 2000 und 3000 sind zwei Abflussverschraubungen notwendig.)	
Verglaste Seitenwand links	<b>33198</b>
Anstelle einer geschlossenen Seitenwand links (kundenseitige Ansicht) wird das Gerät mit einer isolierverglasten Seitenwand geliefert.	
Verglaste Seitenwand rechts	<b>33197</b>
Anstelle einer geschlossenen Seitenwand rechts (kundenseitige Ansicht) wird das Gerät mit einer isolierverglasten Seitenwand geliefert.	
Preisschiene unterer Warenboden 1000	<b>33244</b>
Preisschiene je Zwischenboden 1000	<b>33249</b>
Preisschiene je Zwischenboden mit Stopper 1000	<b>33254</b>
Preisschiene unterer Warenboden 1500 (2-tlg.)	<b>33245</b>
Preisschiene Zwischenboden 1500 (2-tlg.)	<b>33250</b>
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden 1500 (2-tlg.)	<b>33255</b>
Preisschiene unterer Warenboden 2000 (3-tlg.)	<b>33246</b>
Preisschiene Zwischenboden 2000 (3-tlg.)	<b>33251</b>
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden 2000 (3-tlg.)	<b>33256</b>
Preisschiene unterer Warenboden 3000 (4-tlg.)	<b>33248</b>
Preisschiene Zwischenboden 3000 (4-tlg.)	<b>33253</b>
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden 3000 (4-tlg.)	<b>33258</b>

## Für SUSHI-BEST-EASY BLACK:

Verglaste Seitenwand links	<b>Art.-Nr.</b> <b>33287</b>
Anstelle einer geschlossenen Seitenwand links (kundenseitige Ansicht) wird das Gerät mit einer isolierverglasten Seitenwand geliefert.	
Verglaste Seitenwand rechts	<b>33288</b>
Anstelle einer geschlossenen Seitenwand rechts (kundenseitige Ansicht) wird das Gerät mit einer isolierverglasten Seitenwand geliefert.	
Preisschiene unterer Warenboden 1000	<b>33289</b>
Preisschiene je Zwischenboden 1000	<b>33290</b>
Preisschiene je Zwischenboden mit Stopper 1000	<b>33291</b>
Preisschiene unterer Warenboden 1500 (2-tlg.)	<b>33293</b>
Preisschiene Zwischenboden 1500 (2-tlg.)	<b>33294</b>
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden 1500 (2-tlg.)	<b>33295</b>
Preisschiene unterer Warenboden 2000 (3-tlg.)	<b>33297</b>
Preisschiene Zwischenboden 2000 (3-tlg.)	<b>33298</b>
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden 2000 (3-tlg.)	<b>33299</b>
Preisschiene unterer Warenboden 3000 (4-tlg.)	<b>33301</b>
Preisschiene Zwischenboden 3000 (4-tlg.)	<b>33302</b>
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden 3000 (4-tlg.)	<b>33303</b>

## Beschreibung

Umluft-Verkaufskühlung für verpackte Sushi-Produkte. Optimale Präsentation durch 3-fach abgestufte Ausstellenebenen mit leuchtstarker LED-Beleuchtung. Optische Verdopplung der Ware durch spiegelnde Oberflächen. Einfache Reinigung durch Luftverdampfer. Effektive Kühlung durch Kaltluftschleiertechnik. Innen- und Außenflächen komplett aus Edelstahl. Temperatur: < 5°C bei 25%/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953). Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

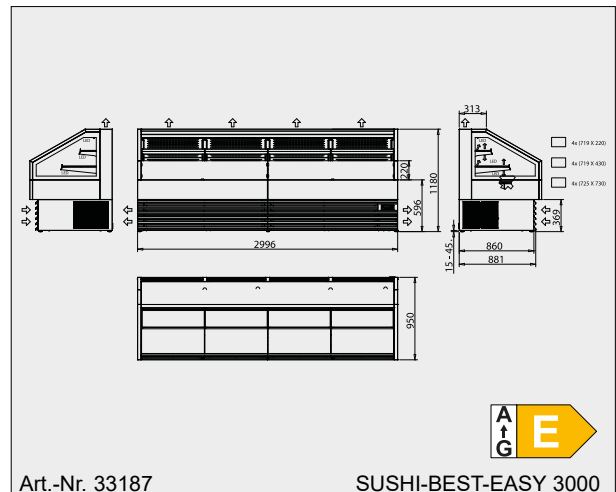
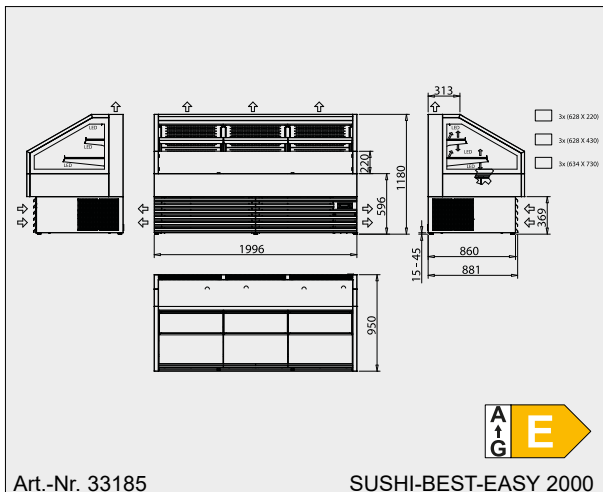
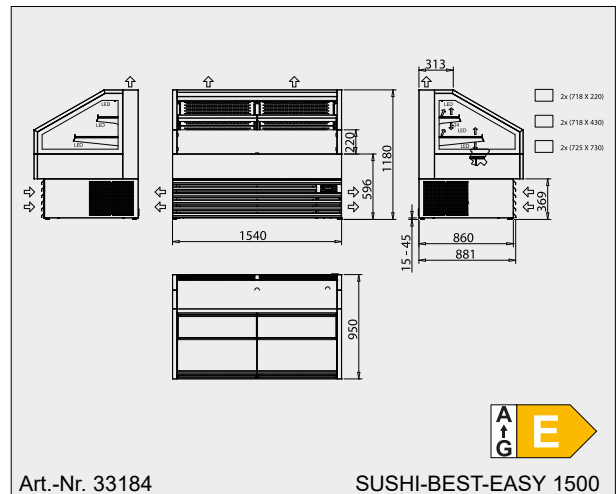
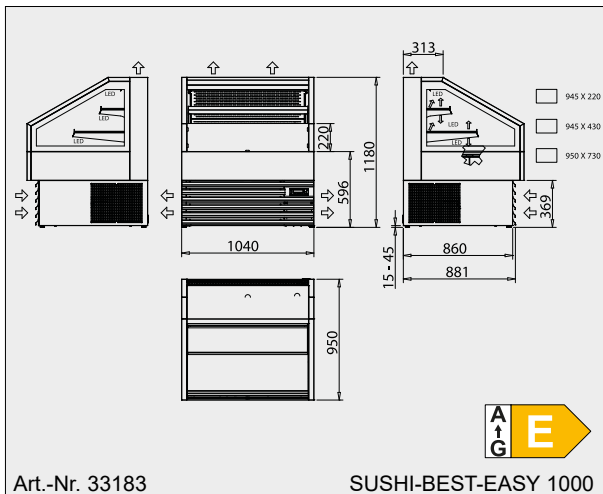
Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogenen Abflussverschraubungen (1 1/4") gefertigt. FCKW-freie Isolierung, Außenmantel aus Edelstahl, Oberfläche geschliffen. Innerhalb der Wanne befinden sich Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren zur Luftumwälzung. Oberhalb der Umluftverdampfer sind Warenauslagen aus Edelstahl mit geschliffener Oberfläche und zwei Glasböden angeordnet. Zur Reinigung des Innenwannenbodens sind die Verdampfer nach der Entnahme der unteren Warenaufgaben aufschwenkbar. Der Verdampfer ist in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend, so dass die Wanne zur Reinigung frei zugänglich ist. Alle Warenebenen sind mit leuchtstarken LED-Beleuchtungen versehen, die Glasböden sind in mehreren Stufen höhenverstellbar.

Der Unterbau unterhalb der Kühlwanne ist außenseitig komplett mit Edelstahl verkleidet, Oberfläche geschliffen. Die Füße sind zum Ausgleich von Bodenunebenheiten mit höhenverstellbaren Schraubstollen versehen. Die Abtau- und Temperatursteuerung ist im Sockel fertig vormontiert.

## Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist im unteren Rohrrahmengestell montiert. Die Abwärme des Kälteaggregates wird über einen in der Rückwand integrierten Kanal sicher nach oben hin abgeführt. (Die Oberseite darf in diesem Bereich nicht durch bauseitige Verkleidungsplatten o.ä. verschlossen werden.) Zur einfachen Reinigung des Verflüssigers kann das vordere Sockelblech werkzeuglos abgenommen werden. **Bitte unbedingt beachten:** Die bedienseitige Dekorblende des Kälteaggregates darf nicht zugestellt werden, weil ansonsten eine einwandfreie Belüftung des Kälteaggregates nicht gewährleistet ist. Ebenso darf der obere Warmluftaustritt an der Geräteoberseite nicht zugestellt werden. Seitliche Entlüftungsöffnungen sollten möglichst freigehalten werden.

Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventile  
- Abtau- und Temperatursteuerung  
- Kälteaggregat im Unterbau montiert



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Übersicht

### Bain-Maries und Warmhalteplatten

#### Bain-Marie STANDARD

Flexibel in der Nutzung – preiswert in der Anschaffung!

Seite 360

#### Bain-Marie PROFI SRV

Einfachere Installation und Einbau durch Standrohrventil –  
bequeme Wasserbefüllung über angebautes Wasserzulaufventil

Seite 363

#### Bain-Marie AUTOMATIK SRV

Einfachere Installation und Einbau durch Standrohrventil –  
mit vollautomatischer Wasserbefüllung

Seite 366

#### Bain-Marie STEAM

Mit einstellbarer Dampfzugabe

Seite 369

#### Trockenbeheizte Bain-Marie

Für einen Betrieb ohne Wasser!

Seite 371

#### Warmhalteplatten

Seite 372



### Warmhalten von Speisen in Bain-Maries

Wenn Speisen über einen längeren Zeitraum warmgehalten werden sollen, muss die Kerntemperatur mindestens 65°C betragen.

Diese Temperatur kann in einer Bain-Marie ohne zusätzlichen Wärmestrahler nur gehalten werden, wenn die GN-Schalen mit der Bodenfläche im heißen Wasserbad hängen und die GN-Schalen mit Deckeln abgedeckt sind. Dabei muss die Bain-Marie lückenlos mit Gastro-Norm-Behältern bestückt sein.

In einer „HEISSEN-THEKE“ mit Glasaufsatz sollte oberhalb der Bain-Marie immer eine Oberhitze in Form von leistungsstarken Wärmestrahlern (siehe Kapitel 14) vorhanden sein. Bei den Bain-Maries mit der Tiefe 1+1/3 und 1+1/2 sollten 2 Reihen Wärmestrahler vorgesehen werden.

Wenn die Bain-Marie und die Oberhitze getrennt geregelt werden können, lässt sich mit der Temperatur der Bain-Marie die Luftfeuchtigkeit für das jeweilige Produkt optimal regeln.

Bain-Marie auf ca. 80°C + starke Oberhitze

- mittlerer Feuchtigkeitsgehalt
- kein bis geringes Beschlagen der Scheiben

Bain-Marie auf ca. 90°C bis 95°C + mittelstarke Oberhitze

- sehr hohe Feuchtigkeit für z. B. Fleischkäse
- Scheiben können stark beschlagen

Wird ein hoher Wert auf eine gleichmäßige Luftfeuchtigkeit gelegt, empfehlen wir, gelochte Zwischenstege für eine gleichmäßige Dampfverteilung einzusetzen. Hierdurch trocknen die Speisen an der Oberfläche weniger aus.

In komplett geschlossenen Glasaufsätzen sollte die Temperatur der Bain-Marie nicht über 80°C eingestellt werden, da dies in der Regel zu einem starken Beschlagen der Scheiben führt.

Nach unseren Erfahrungen kann in bedienungsseitig offenen Glasaufsätzen die Temperatur der Bain-Marie höher eingestellt werden. Die Scheiben beschlagen hier nicht so schnell.



## WIHA Bain-Maries

Bei diesen Bain-Maries können Sie zwischen drei Ausführungen wählen:

### ■ Bain-Marie STANDARD

Preiswerte Standardausführung. Hier wird das Wasser per Hand eingefüllt, z.B. über ein Gefäß oder einen bauseits angebrachten schwenkbaren Wasserhahn.

### ■ Bain-Marie PROFI SRV (mit Standrohrventil)

Diese Bain-Marie beinhaltet einen Wasserzulaufhahn an der Unterseite.

### ■ Bain-Marie AUTOMATIK SRV (mit Standrohrventil)

Hier wird die Wasserfüllmenge vollautomatisch geregelt. Über eine elektronische Niveauregulierung wird verdampfendes Wasser automatisch nachgefüllt.

### ■ Einfache Montage der Steuerung in eine Bedienungsblende

Der Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden.

### ■ Einfache Reinigung der glatten Flächen des Wasserbades

Für eine einfache Reinigung ist der Bodenbereich glatt mit Gefälle zur Ablaufrinne ausgeführt.

### ■ Hohe Betriebssicherheit

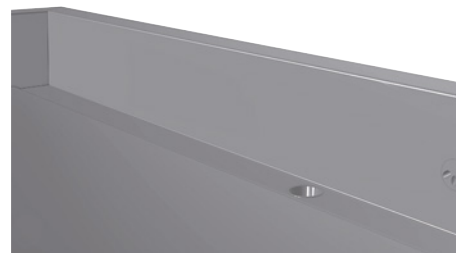
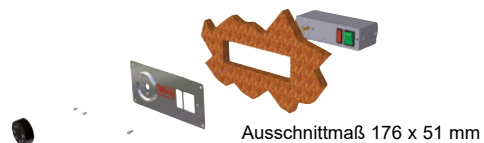
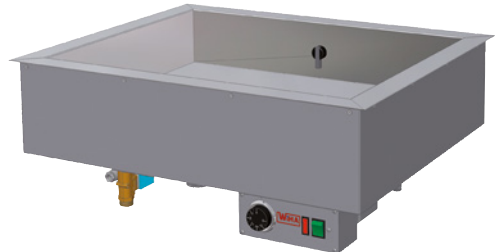
mit massivem Füllstandsensoren aus Edelstahl.  
Verminderte Empfindlichkeit gegen Kalkbildung, einfach reinigbar.

### ■ Wasserablauf und Standrohrventil bestehen aus massivem Edelstahl

Alle Verbindungsstellen wasserführender Rohrleitungen sind bis zum Anschluss unterhalb der Wanne fugenlos miteinander verschweißt.

Leckagen aufgrund verschleißender Dichtungen sind ausgeschlossen.

Der groß dimensionierte 1 1/4" Ablauf gewährleistet eine rasche Entleerung der Bain-Marie.



Bitte beachten Sie:

Unsere Bain-Maries sind für das Warmhalten von Speisen in Gastro-Norm-Behältern konzipiert. Um unnötigen Dampfverlust zu verhindern, sollte die Oberfläche mit GN-Behältern lückenlos ausgefüllt werden.

Die Bain-Marie wird mit ca. 2-3 cm Wasser gefüllt. Nach Erwärmung des Wassers auf die gewünschte Temperatur können die Speisen eingefüllt werden. Um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten, sollte sich der Boden der GN-Behälter im heißen Wasser befinden. Dabei muss die Bain-Marie lückenlos mit GN-Behältern bestückt sein.

Da je nach Konzeption unterschiedliche Warenmengen benötigt werden, bieten wir unsere Bain-Marie in drei Tiefen für 100, 150 und 200 mm tiefe GN-Behälter an. Flache Bain-Maries für 100 mm tiefe GN-Behälter eignen sich z. B. für ein Selbstbedienungsrestaurant für verschiedene Arten von Fingerfood, welche immer wieder frisch in kleinen Mengen nachgekocht werden. Tiefe Bain-Maries für 200 mm tiefe GN-Behälter eignen sich z. B. für die Betriebskantine, wo große Speisemengen zu einer festen Zeit benötigt werden.

## Bain-Marie STANDARD

Flexibel in der Nutzung – preiswert in der Anschaffung!

### ■ Stufenlose Temperaturregelung

So einfach an Ihre Waren anpassbar.  
Temperaturbereich ca. 30 °C bis 90 °C.

### ■ Einfacher Einbau

Durch den ca. 13 mm umlaufenden Einhängerring kann die Bain-Marie einfach in einen passenden Ausschnitt gehängt werden. Das Bedienteil ist bereits unter der Bain-Marie montiert. Es kann jedoch auch einfach in eine Thekenblende montiert werden.

### ■ Einfacher Anschluss

Alle Modelle sind fertig mit Netzstecker ausgestattet.

### ■ Sichere Heiztechnik

durch großflächig unter dem Wannensboden angeordnete Heizkörper. Jeder Heizkörper ist mit einem Überhitzungsthermostat ausgestattet.



Der Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm).

### WIHA Bain-Marie STANDARD

Modell	Maße	Nutzhöhe 100	Nutzhöhe 150	Nutzhöhe 200	Anschluss
		Außenhöhe 185 mm Art.-Nr.	Außenhöhe 235 mm Art.-Nr.	Außenhöhe 285 mm Art.-Nr.	
Bain-Marie STANDARD GN 1/1	B 407 mm, T 610 mm	5564	5565	5566	230V/0,85kW
Bain-Marie STANDARD GN 2/1	B 732 mm, T 610 mm	5476	5480	5484	230V/1,70kW
Bain-Marie STANDARD GN 3/1	B 1057 mm, T 610 mm	5477	5481	5485	230V/2,55kW
Bain-Marie STANDARD GN 4/1	B 1382 mm, T 610 mm	5478	5482	5486	230V/3,40kW
Bain-Marie STANDARD GN 1 x 2/1	B 612 mm, T 730 mm	----	5594	5599	230V/1,70kW
Bain-Marie STANDARD GN 2 x 2/1	B 1142 mm, T 730 mm	----	5489	5490	230V/3,40kW
Bain-Marie STANDARD GN 2/1 L	B 1142 mm, T 405 mm	----	5491	5492	230V/1,70kW
Bain-Marie STANDARD GN 1 x (1/1+1/3)	B 407 mm, T 786 mm	----	5595	5596	230V/1,15kW
Bain-Marie STANDARD GN 2 x (1/1+1/3)	B 732 mm, T 786 mm	----	5495	5496	230V/2,30kW
Bain-Marie STANDARD GN 3 x (1/1+1/3)	B 1057 mm, T 786 mm	----	5497	5498	230V/3,45kW
Bain-Marie STANDARD GN 1 x (1/1+1/2)	B 407 mm, T 875 mm	----	5597	5598	230V/1,15kW
Bain-Marie STANDARD GN 2 x (1/1+1/2)	B 732 mm, T 875 mm	----	5501	5502	230V/2,30kW
Bain-Marie STANDARD GN 3 x (1/1+1/2)	B 1057 mm, T 875 mm	----	5503	5504	230V/3,45kW

13

Bain-Maries

### Sonderzubehör

#### Standrohr für Bain-Marie

Bei Verwendung des Standrohrventiles wird durch das Herausziehen des Standrohrs die Wanne entleert. Das Kugelventil bleibt dann in geöffneter Stellung.  
Nicht geeignet für Größe GN 1/1, GN 1x(1/1+1/3) und GN 1x(1/1+1/2).

Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, Standardausführung **1025**

Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, mit Klemmfeder **8108**

Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, mit Klemmfeder und Lochung **8109**

Trennsteg GN 1/1 quer, Länge ca. 325 mm **3010**

Art.-Nr.  
5474

**Tipp:**  
Passende GN-Behälter  
finden Sie auf Seite 418.



### Ausführung

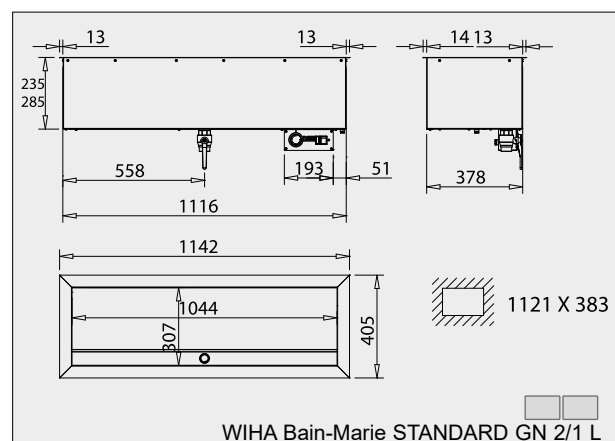
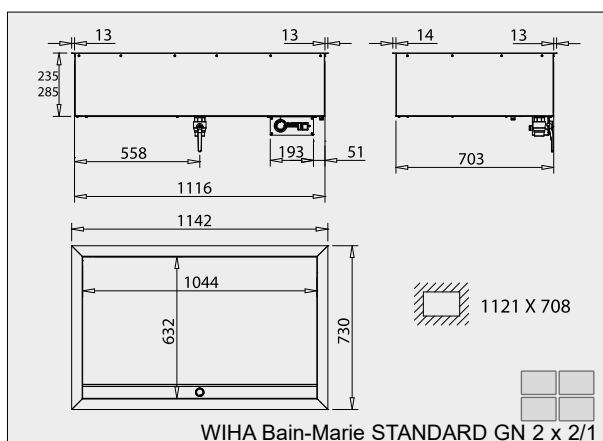
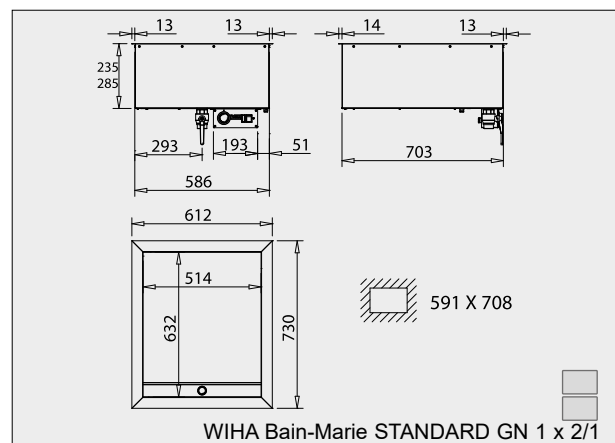
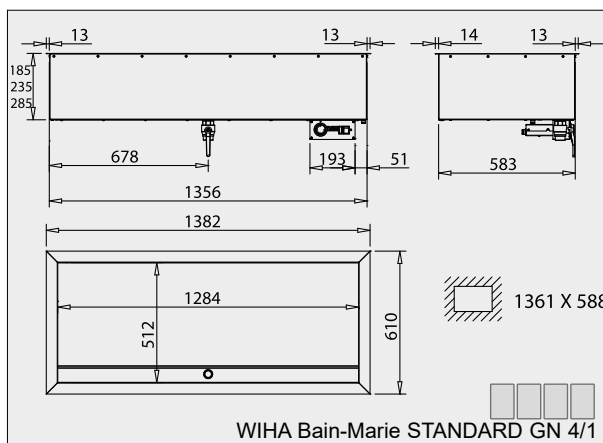
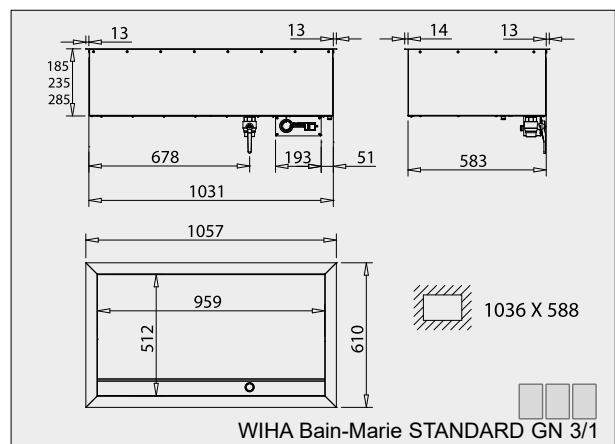
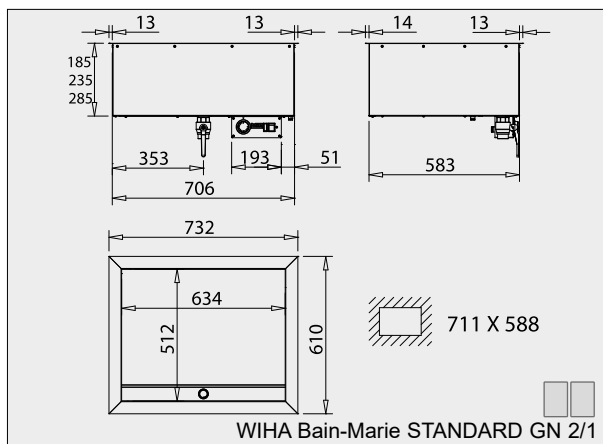
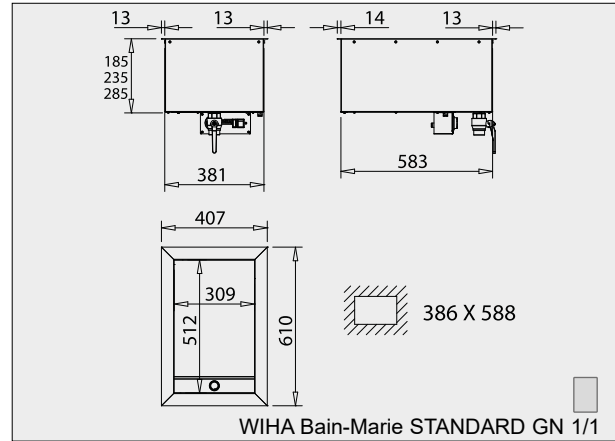
Bain-Marie für 100 mm, 150 mm bzw. 200 mm tiefe Gastro-Norm Behälter.

Doppelwandige Konstruktion. Innenwanne, seitliche Außenflächen und Abflussverschraubung aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Becken mit glattem Bodenbereich und Gefälle zur Ablaufrinne. Heizkörper unterhalb des Bodens großflächig angeordnet. Jeder Heizkörper ist mit einem Überhitzungsthermostat ausgestattet. Abfluss 1 1/4" AG mit gut zugänglichem Kugelventil. Geschweißte Ausführung, Einbaurand mit geschliffener Oberfläche.

Der Thermostat ist in einem servicefreundlichen Einbaugehäuse untergebracht und kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm).

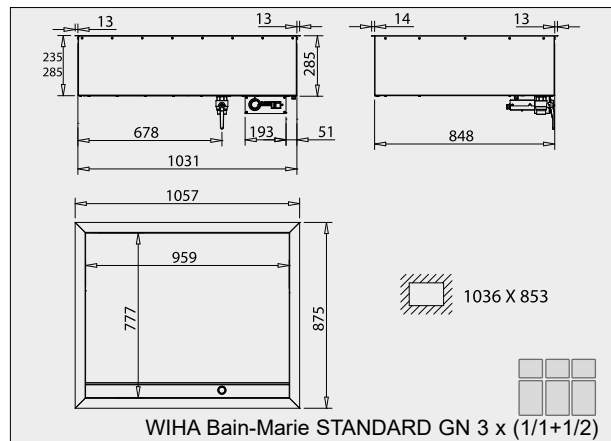
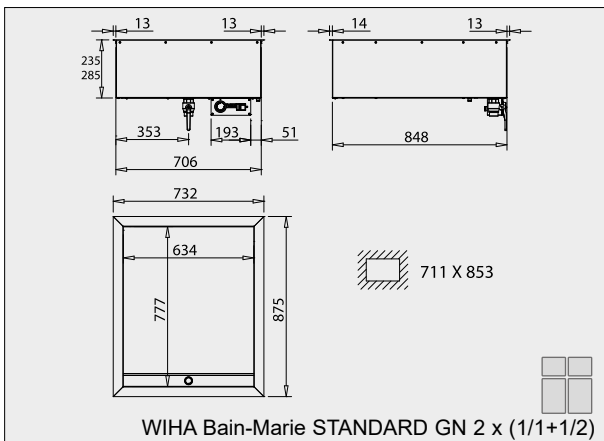
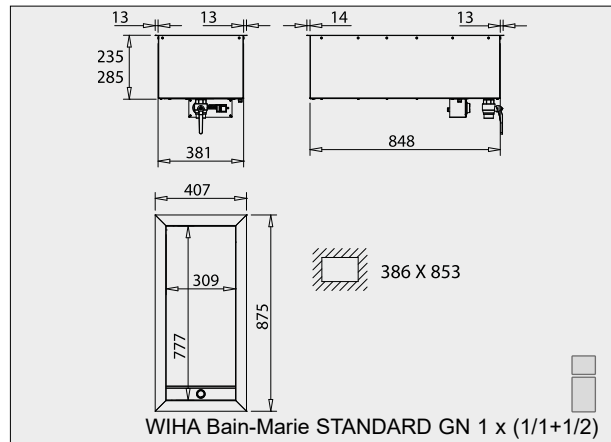
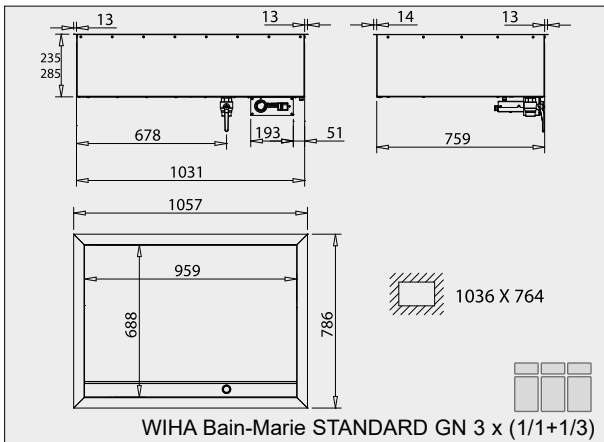
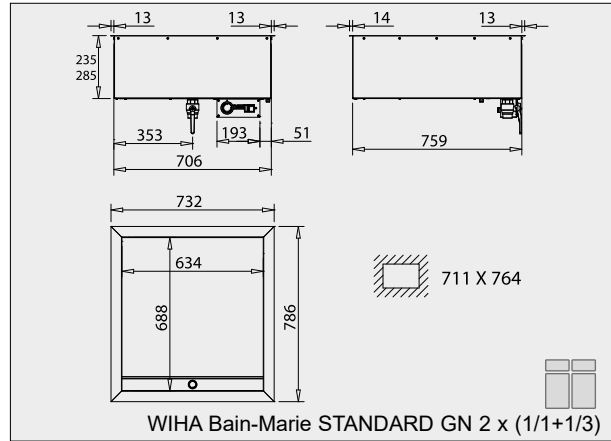
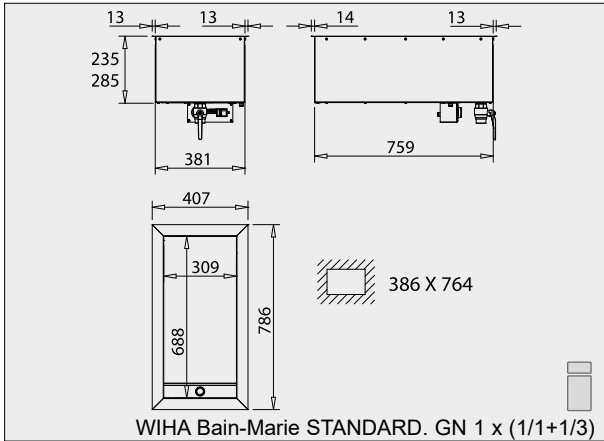
Temperaturregelbereich ca. 30°C bis 90°C. Das zur gleichmäßigen Wärmeübertragung notwendige Wasser wird manuell eingefüllt.

Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/ Kundenbereich“ abrufbar.



# 13. Bain-Maries

## Bain-Marie STANDARD



Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

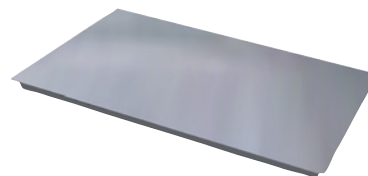
**13**  
Bain-Maries

### Auflageboden für Bain-Marie

Mit dieser Abdeckplatte entsteht auf der Bain-Marie eine glatte Fläche zum Aufstellen von Tellergerichten etc. Die Platte wird von der Unterseite über Wasserdampf warmgehalten.

Anmerkung: Um die Speisen über längere Zeiträume warmhalten zu können, empfehlen wir die Verwendung von zusätzlichen Wärmestrahlern.  
Breite 325 mm, Tiefe 530 mm

Art.-Nr.  
8118

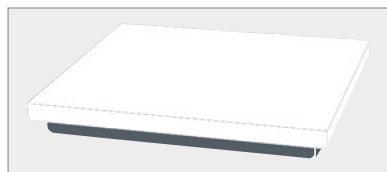


### PE-Schneidbrettaufsatz

In einer Bain-Marie mit der Tiefe 1/1+1/2 lässt sich so einfach ein Schneidbrett zum Schneiden von z. B. Fleischkäse integrieren.

Material: PE, lebensmittelecht  
Maße: 325 mm x 265 mm x 30 mm

Art.-Nr.  
3017



## Bain-Marie PROFI SRV

Einfache Wasserbefüllung über zusätzliches Wasserzulaufventil

- **Einfacherer Anschluss,**  
da kein Überlauf separat anzuschließen ist.
- **Einfacher Einbau hinter Thekenblenden,**  
da keine Hahnverlängerung für Wasserablaufventil notwendig ist.
- **Einfachere Reinigung und Entkalkung,**  
da das Wassereinlaufventil oberhalb des Wassers angeordnet ist.
- **Robuste Konstruktion,**  
da Ablauf und Wassereinlauf fugenlos eingeschweißt sind (keine Dichtung, keine Verschleißteile).
- **Kein Absperrhahn im Ablauf,**  
das heißt kein „Verkleben“ durch Speisereste möglich und rasche Entleerung der Wanne.
- **Einfache Wasserbefüllung**  
über zusätzliches Wasserzulaufventil.
- **Sichere Heiztechnik**  
durch großflächig unter dem Wannenboden angeordnete Heizkörper. Jeder Heizkörper ist mit einer Übertemperatursicherung ausgestattet.



Der Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm).

### WIHA Bain-Marie PROFI SRV

Modell	Maße	Nutzhöhe 100	Nutzhöhe 150	Nutzhöhe 200	Anschluss
		Außenhöhe 185 mm Art.-Nr.	Außenhöhe 235 mm Art.-Nr.	Außenhöhe 285 mm Art.-Nr.	
Bain-Marie PROFI SRV GN 1/1	B 407 mm, T 610 mm	5462	5466	5470	230V/0,85kW
Bain-Marie PROFI SRV GN 2/1	B 732 mm, T 610 mm	5463	5467	5471	230V/1,70kW
Bain-Marie PROFI SRV GN 3/1	B 1057 mm, T 610 mm	5464	5468	5472	230V/2,55kW
Bain-Marie PROFI SRV GN 4/1	B 1382 mm, T 610 mm	5465	5469	5473	230V/3,40kW
Bain-Marie PROFI SRV GN 1 x 2/1	B 612 mm, T 730 mm	----	5505	5506	230V/1,70kW
Bain-Marie PROFI SRV GN 2 x 2/1	B 1142 mm, T 730 mm	----	5507	5508	230V/3,40kW
Bain-Marie PROFI SRV GN 2/1 L	B 1142 mm, T 405 mm	----	5509	5510	230V/1,70kW
Bain-Marie PROFI SRV GN 1 x (1/1+1/3)	B 407 mm, T 786 mm	----	5511	5512	230V/1,15kW
Bain-Marie PROFI SRV GN 2 x (1/1+1/3)	B 732 mm, T 786 mm	----	5513	5514	230V/2,30kW
Bain-Marie PROFI SRV GN 3 x (1/1+1/3)	B 1057 mm, T 786 mm	----	5515	5516	230V/3,45kW
Bain-Marie PROFI SRV GN 4 x (1/1+1/3)	B 1382 mm, T 786 mm	----	----	5542	400V/4,6kW *
Bain-Marie PROFI SRV GN 1 x (1/1+1/2)	B 407 mm, T 875 mm	----	5517	5518	230V/1,15kW
Bain-Marie PROFI SRV GN 2 x (1/1+1/2)	B 732 mm, T 875 mm	----	5519	5520	230V/2,30kW
Bain-Marie PROFI SRV GN 3 x (1/1+1/2)	B 1057 mm, T 875 mm	----	5521	5522	230V/3,45kW

\* Für die 400V- Ausführung werden benötigt: 2 Ph, N, PE

### Sonderzubehör

- Verlängerung Wasserzulaufhahn (nicht im 48-Std.-Programm)  
Standardlänge 400 mm, die Achse kann gekürzt werden.  
Es wird anstatt eines Kugelhahns ein leichtgängiger Absperrhahn montiert.
- Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, Standardausführung **1025**
- Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, mit Klemmfeder **8108**
- Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, mit Klemmfeder und Lochung **8109**
- Trennsteg GN 1/1 quer, Länge ca. 325 mm **3010**

Art.-Nr.  
**5097**

**Tipp:**  
Passende GN-Behälter  
finden Sie auf Seite 418.



# 13. Bain-Maries

## Bain-Marie PROFI SRV



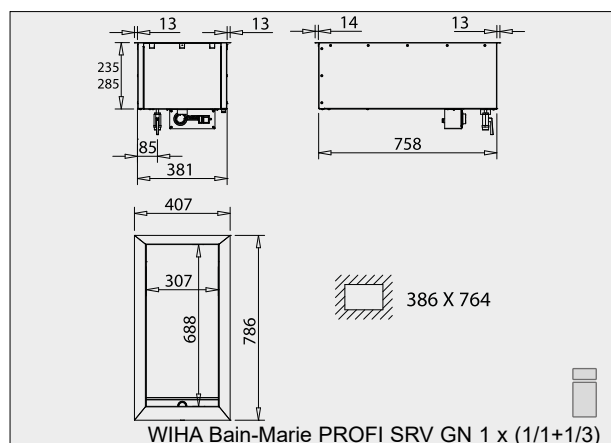
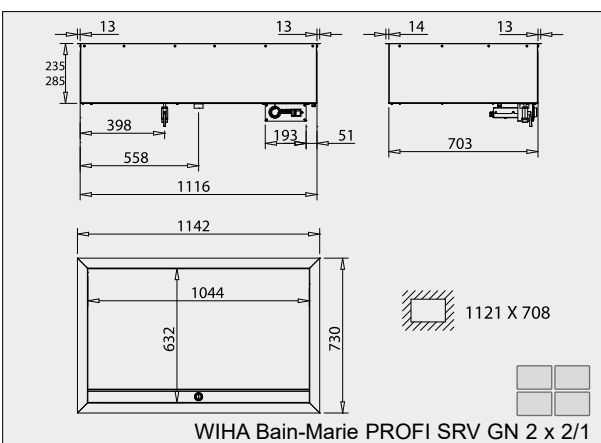
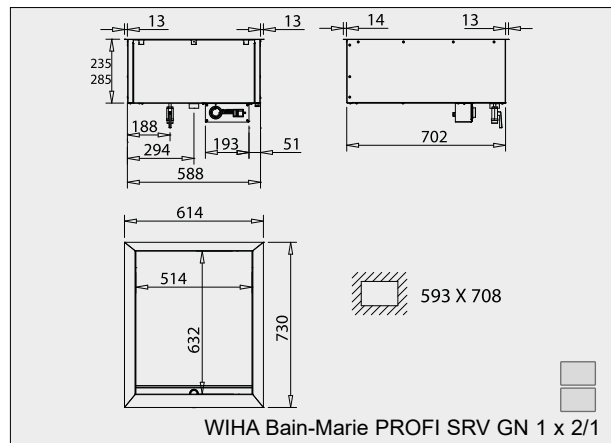
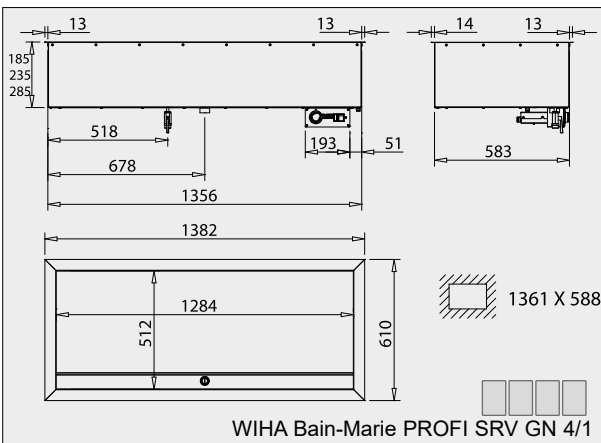
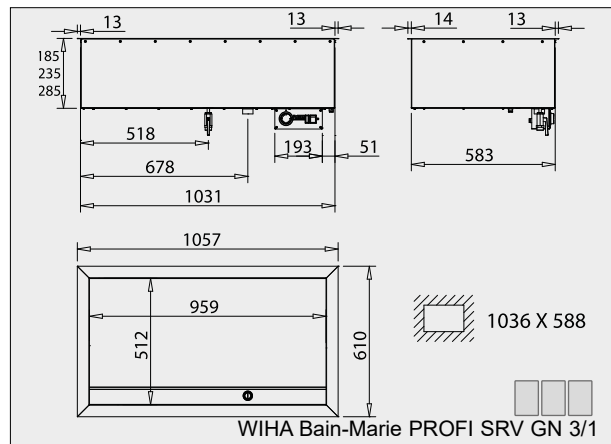
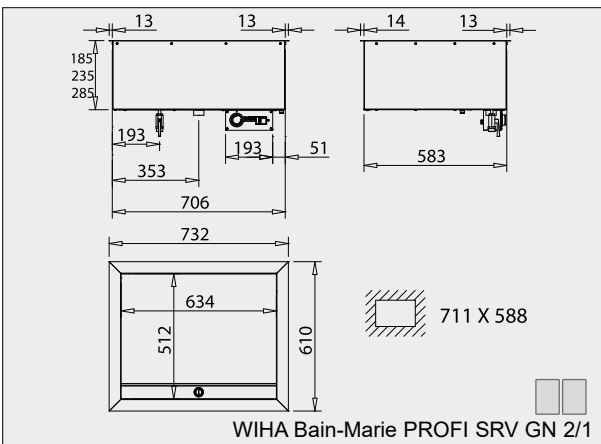
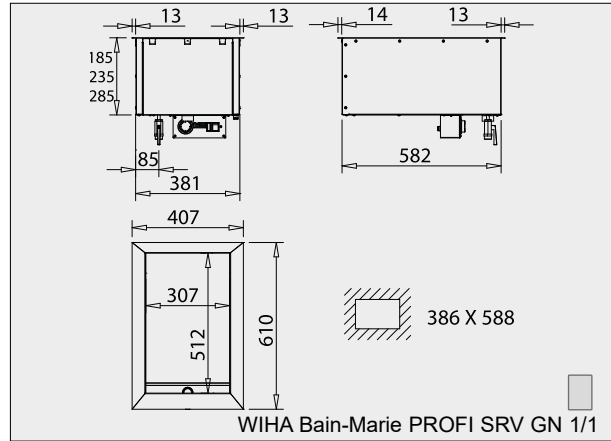
### Ausführung

Bain-Marie für 100 mm, 150 mm bzw. 200 mm tiefe Gastro-Norm-Behälter. Diese Bain-Marie ist mit einem manuellen Wasserzulaufventil unterhalb der Wanne versehen.

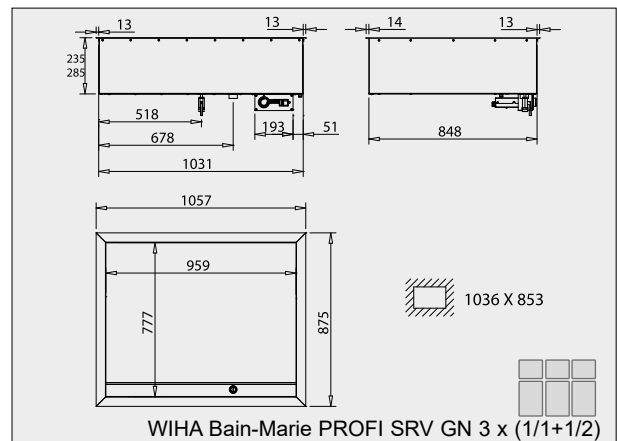
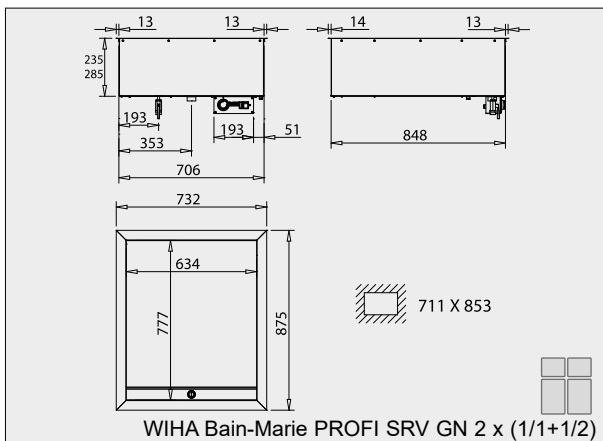
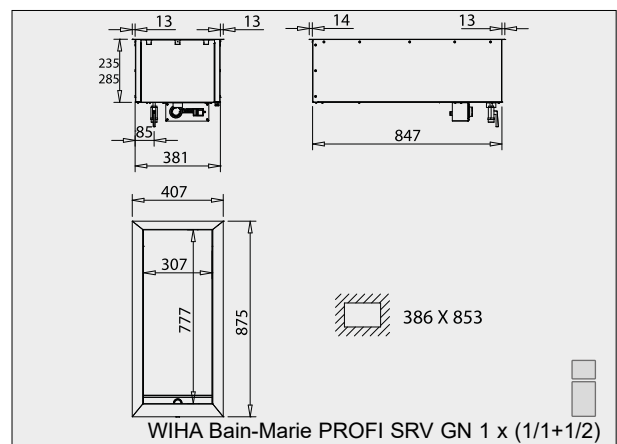
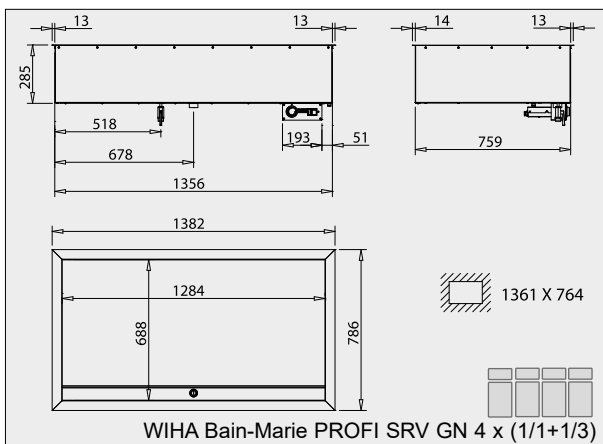
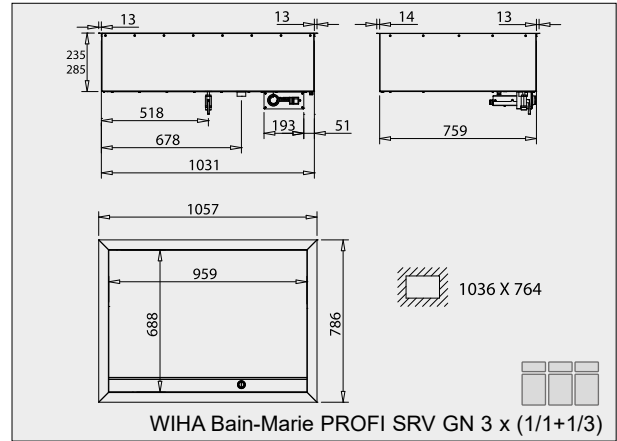
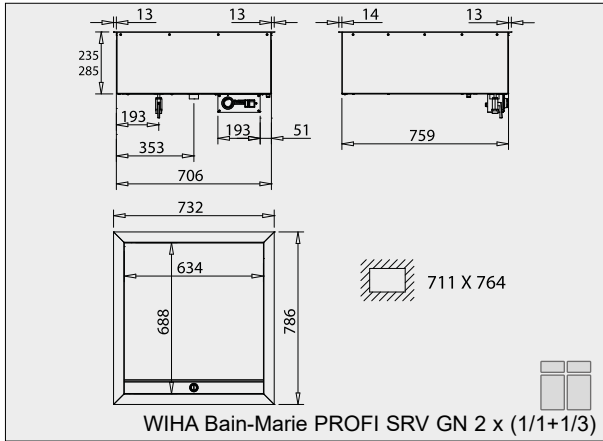
Doppelwandige Konstruktion mit dazwischen eingearbeiteter Wärmeisolierung. Innenwanne, Abfluss, Wasserzulauf und seitliche Außenflächen aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301 gefertigt. Becken mit glattem Bodenbereich und Gefälle zur Ablaufrinne. Heizkörper unterhalb des Bodens großflächig angeordnet. Jeder Heizkörper ist mit einem Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung ausgestattet. Abfluss 1 1/4" AG mit Standrohrventil. Der Wasseranschluss erfolgt über einen 3/4" AG-Anschluss. Innenwanne als vollverschweißte Ausführung, Einbaurand mit geschliffener Oberfläche.

Der Thermostat ist in einem servicefreundlichen Einbaugehäuse untergebracht und kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm). Temperaturregelbereich ca. 30°C bis 90°C. Lieferung einschließlich Wasseranschluss-Schlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlussshahn.

Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



**13**  
Bain-Maries



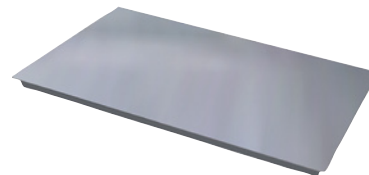
Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

### Auflageboden für Bain-Marie

Mit dieser Abdeckplatte entsteht auf der Bain-Marie eine glatte Fläche zum Aufstellen von Tellergerichten etc. Die Platte wird von der Unterseite über Wasserdampf warmgehalten.

Anmerkung: Um die Speisen über längere Zeiträume warmhalten zu können, empfehlen wir die Verwendung von zusätzlichen Wärmestrahlern.  
Breite 325 mm, Tiefe 530 mm

Art.-Nr.  
8118



### PE-Schneidbrettaufsatz

In einer Bain-Marie lässt sich so einfach ein Schneidbrett zum Schneiden von z. B. Fleischkäse integrieren.

Material: PE, lebensmittelecht  
Maße: 325 mm x 265 mm x 30 mm

Art.-Nr.  
3017



## Bain-Marie AUTOMATIK SRV

Mit automatischer Niveauregulierung

### ■ Vollautomatische Wasserbefüllung und Niveauregulierung

Sicherer Betrieb mit größtmöglicher Wärmeübertragung für die Speisen durch den automatisch richtigen Wasserstand.

### ■ Einfacherer Anschluss,

da kein Überlauf angeschlossen werden braucht.

### ■ Einfacher Einbau hinter Thekenblenden,

da keine Hahnverlängerung für Wasserablaufventil notwendig ist.

### ■ Einfachere Reinigung und Entkalkung,

da Wassereinlaufventil und Wasserstandssensor oberhalb des Wassers angeordnet sind.

### ■ Wasserstandssensor jetzt unempfindlicher

gegen Kalkablagerungen (Entfernung des Kalkbelages nur noch selten notwendig).

### ■ Robuste Konstruktion,

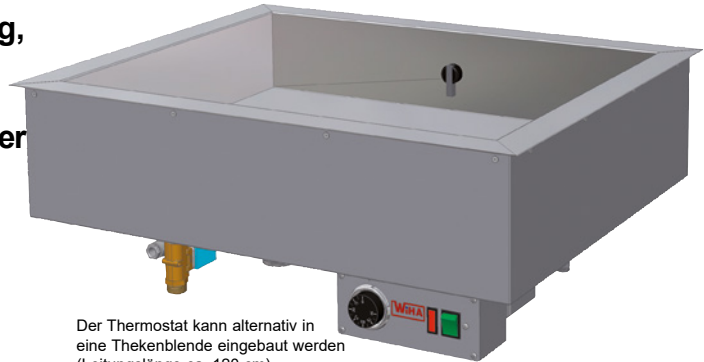
da Ablauf und Wassereinlauf fugenlos eingeschweißt sind (keine Dichtung, keine Verschleißteile).

### ■ Kein Absperrhahn im Ablauf,

das heißt kein „Verklemmen“ durch Speisereste möglich.

### ■ Sichere Heiztechnik

durch großflächig unter dem Wannenboden angeordnete Heizkörper. Jeder Heizkörper ist mit einer Übertemperatursicherung ausgestattet.



Der Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm).

### Unempfindlicher Wasserstandssensor

Für die automatische Befüllung und Niveauregulierung wird der Wasserstand mit einem Tastfinger aus massivem Edelstahl gemessen. Der Tastfinger taucht von oben in das Wasser ein und ist durch die große Oberfläche wesentlich unempfindlicher gegen Kalkbeläge und Verunreinigungen als herkömmliche Lösungen.

## WIHA Bain-Marie AUTOMATIK SRV

Modell	Maße	Nutzhöhe 100	Nutzhöhe 150	Nutzhöhe 200	Anschluss	
		Außenhöhe 185 mm Art.-Nr.	Außenhöhe 235 mm Art.-Nr.	Außenhöhe 285 mm Art.-Nr.		
Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 1/1	B 407 mm, T 610 mm	5450	5454	5458	230V/0,85kW	□
Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 2/1	B 732 mm, T 610 mm	5451	5455	5459	230V/1,70kW	□□
Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 3/1	B 1057 mm, T 610 mm	5452	5456	5460	230V/2,55kW	□□□
Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 4/1	B 1382 mm, T 610 mm	5453	5457	5461	230V/3,40kW	□□□□
Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 1 x 2/1	B 612 mm, T 730 mm	----	5523	5524	230V/1,70kW	□□
Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 2 x 2/1	B 1142 mm, T 730 mm	----	5525	5526	230V/3,40kW	□□□□
Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 2/1 L	B 1142 mm, T 405 mm	----	5527	5528	230V/1,70kW	□□
Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 1 x (1/1+1/3)	B 407 mm, T 786 mm	5543	5529	5531	230V/1,15kW	□
Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 2 x (1/1+1/3)	B 732 mm, T 786 mm	5544	5532	5533	230V/2,30kW	□□
Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 3 x (1/1+1/3)	B 1057 mm, T 786 mm	5545	5534	5535	230V/3,45kW	□□□
Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 4 x (1/1+1/3)	B 1382 mm, T 786 mm	----	5546	5547	400V/4,6kW *	□□□□
Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 1 x (1/1+1/2)	B 407 mm, T 875 mm	5548	5536	5537	230V/1,15kW	□
Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 2 x (1/1+1/2)	B 732 mm, T 875 mm	5549	5538	5539	230V/2,30kW	□□
Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 3 x (1/1+1/2)	B 1057 mm, T 875 mm	5550	5540	5541	230V/3,45kW	□□□

\* Für die 400V- Ausführung werden benötigt: 2 Ph, N, PE

### Sonderzubehör

- Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, Standardausführung
- Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, mit Klemmfeder
- Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, mit Klemmfeder und Lochung
- Trennsteg GN 1/1 quer, Länge ca. 325 mm

Art.-Nr.  
1025  
8108  
8109  
3010



**Tipp:**  
Passende GN-Behälter  
finden Sie auf Seite 418.



### Ausführung

Bain-Marie für 100 mm, 150 mm bzw. 200 mm tiefe Gastro-Norm-Behälter.

Diese Bain-Marie ist komplett mit einer automatischen Befüllung und automatischer Niveauregulierung ausgestattet.

Doppelwandige Konstruktion mit dazwischen eingearbeiteter Wärmeisolierung.

Innenwanne, Abfluss, Wasserzulauf und seitliche Außenflächen aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301 gefertigt. Becken mit glattem Bodenbereich und Gefälle zur Ablaufrinne. Heizkörper unterhalb des Bodens großflächig angeordnet. Jeder Heizkörper ist mit einem Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung ausgestattet. Abfluss 1 1/4" AG mit Standrohrventil.

Der Wasseranschluss erfolgt über einen 3/4" AG-Anschluss.

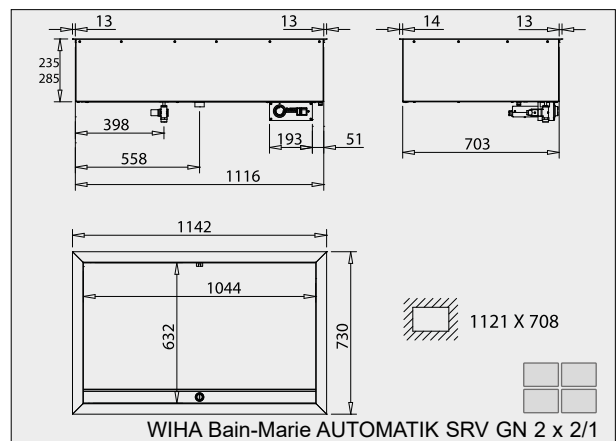
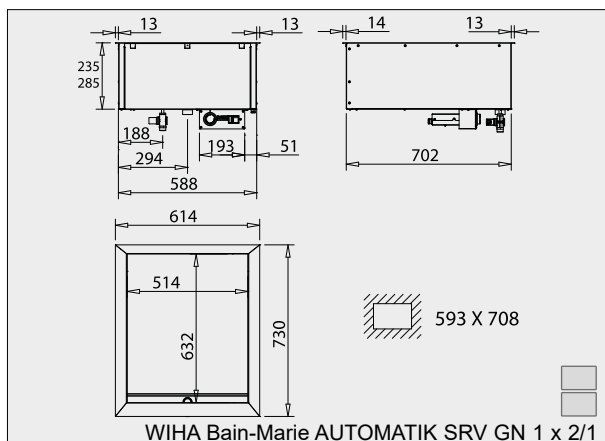
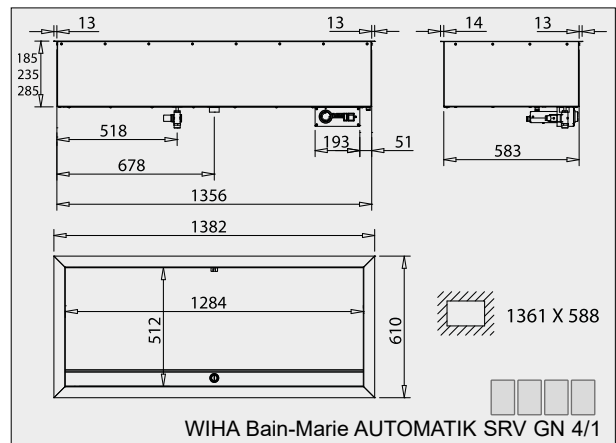
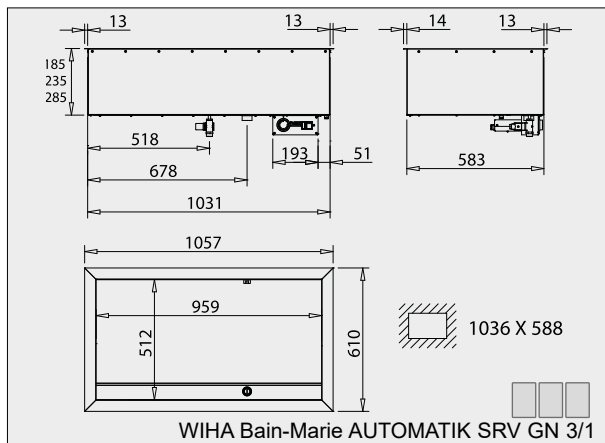
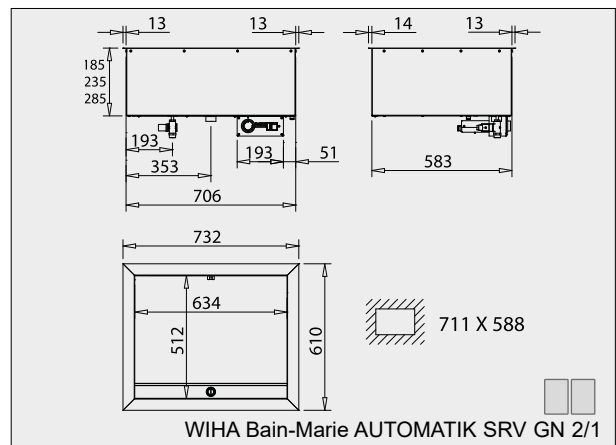
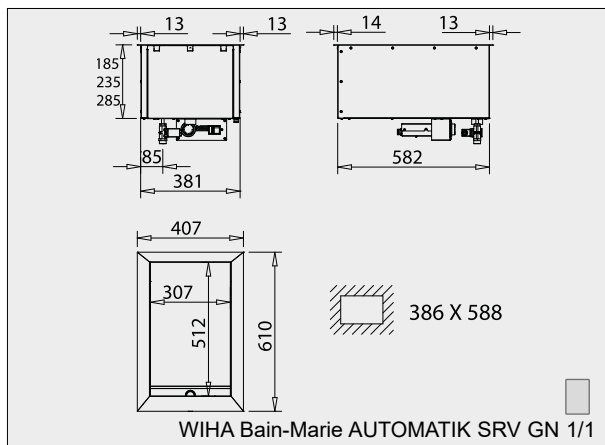
Innenwanne als vollverschweißte Ausführung, Einbaurand mit geschliffener Oberfläche.

Der Thermostat ist in einem servicefreundlichen Einbaugehäuse untergebracht und kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm). Die Niveauregulierung erfolgt über eine Leitwertmessung des Wassers und ist vor Ort auf den örtlichen Wasserleitwert einzustellen.

Temperaturregelbereich ca. 30°C bis 90°C.

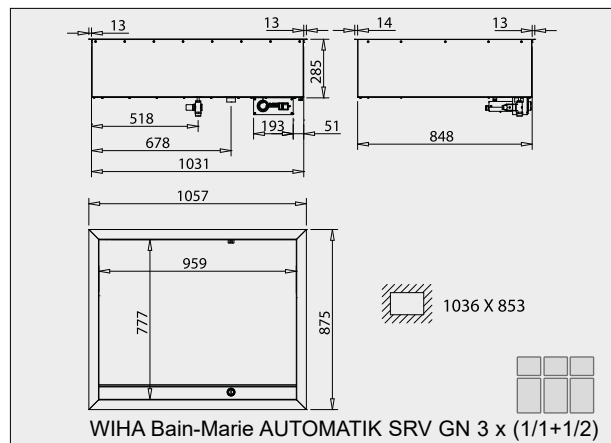
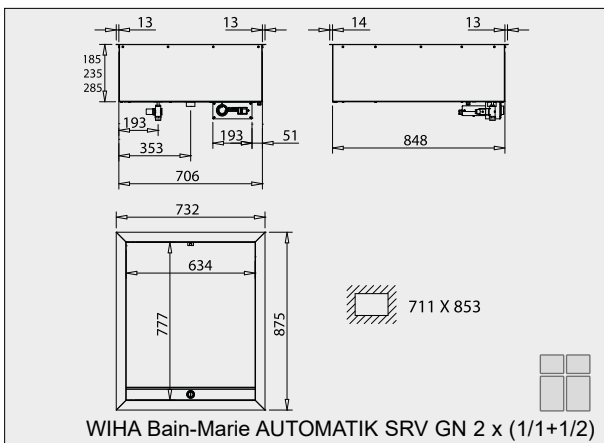
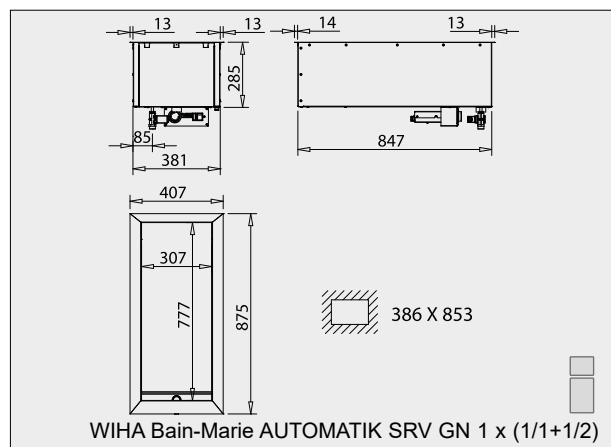
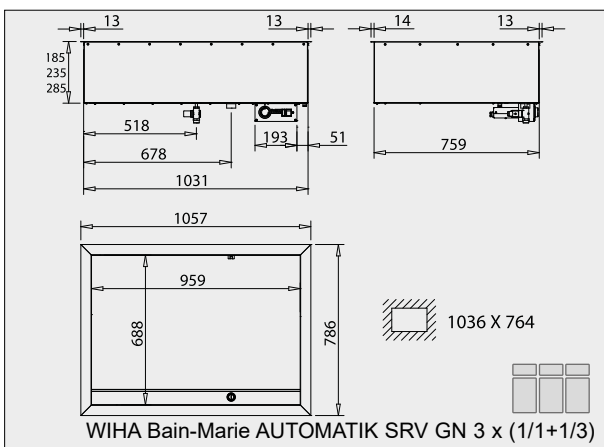
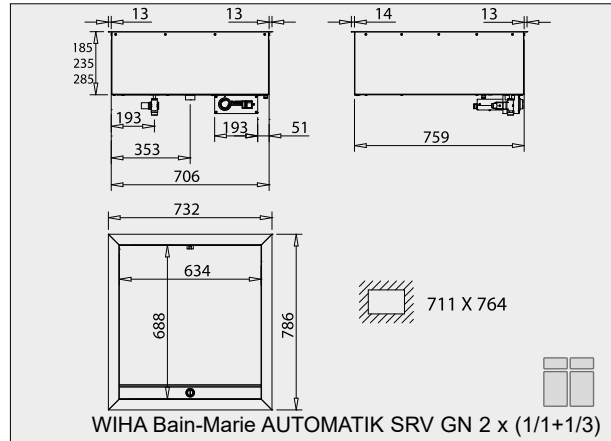
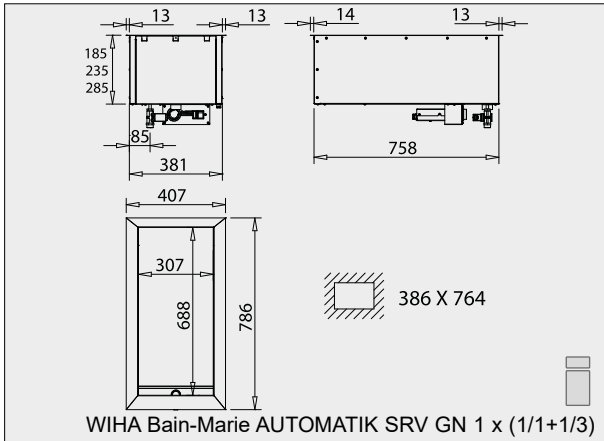
Lieferung einschließlich Wasser-Anschlusschlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlusshahn.

Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



# 13. Bain-Maries

## Bain-Marie AUTOMATIK SRV



Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

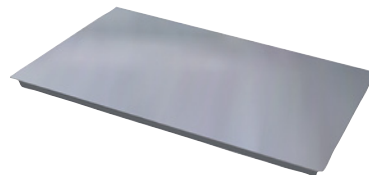
**13**  
Bain-Maries

### Auflageboden für Bain-Marie

Mit dieser Abdeckplatte entsteht auf der Bain-Marie eine glatte Fläche zum Aufstellen von Tellergerichten etc. Die Platte wird von der Unterseite über Wasserdampf warmgehalten.

Anmerkung: Um die Speisen über längere Zeiträume warmhalten zu können, empfehlen wir die Verwendung von zusätzlichen Wärmestrahlern.  
Breite 325 mm, Tiefe 530 mm

Art.-Nr.  
8118

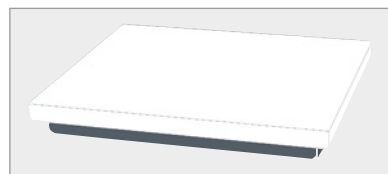


### PE-Schneidbrettaufsatz

In einer Bain-Marie lässt sich so einfach ein Schneidbrett zum Schneiden von z. B. Fleischkäse integrieren.

Material: PE, lebensmittelecht  
Maße: 325 mm x 265 mm x 30 mm

Art.-Nr.  
3017



## Bain-Marie STEAM

Mit einstellbarer Dampfzugabe

### Bain-Marie STEAM für eine längere Frische

- In 6 Stufen einstellbare Dampfzugabe für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich
- Klimaschieberegler zur Einstellung der Feuchtigkeitsverteilung
- Einfache Reinigung: hochklappbare Heizplatte, herausnehmbare Befeuchterschale



Vorteil der Bain-Marie STEAM ist die einstellbare Dampfzugabe! Durch eine höhere Luftfeuchtigkeit wird der Austrocknungsprozess beim Warmhalten verlangsamt – die Waren bleiben länger frisch!

Da Feuchtigkeit und Temperatur unabhängig voneinander eingestellt werden können, gibt es zudem praktisch keine Probleme mit beschlagenen Scheiben.

Vorteilhaft ist auch die herausnehmbare Wasserschale, welche einfach außerhalb des Gerätes gereinigt und entkalkt werden kann. Ist die Verkalkung zu extrem, wie es bei Leitungswasser mit hohem Kalkgehalt schnell passieren kann, kann die entnehmbare

#### Bevorzugte Anwendung:

Zum Warmhalten von festen Speisen, wie z. B. Fleischprodukten und gefüllten Teigwaren.

Wasserschale einfach ersetzt werden – die Wasserschale ist ein handelsüblicher GN-Behälter und somit leicht zu beschaffen.

Bain-Marie STEAM	Maße	Erforderlicher Wärmestrahler	Tank/Pumpsystem	Festwasseranschluss	Anschluss
Nutzhöhe 100 Außenhöhe 268 mm			Art.-Nr.	Art.-Nr.	
Bain-Marie STEAM GN 1/1	B 491 mm, T 703 mm	1 x 500 W	33343	---	230V/1,68kW <input type="checkbox"/>
Bain-Marie STEAM GN 2/1	B 780 mm, T 703 mm	2 x 500 W	33344	33354	230V/2,38kW <input type="checkbox"/>
Bain-Marie STEAM GN 3/1	B 1120 mm, T 703 mm	3 x 500 W	33345	33355	230V/3,58kW <input type="checkbox"/>

### Sonderzubehör

Wärmestrahler 500 W, Länge 591 mm  
 Wärmestrahler 1000 W, Länge 880 mm  
 Wärmestrahler 1500 W, Länge 1220 mm

Art.-Nr.  
 33346  
 33347  
 33348

#### Tipp:

Mit einem geschlossenen Glasaufbau lässt sich eine höhere Luftfeuchtigkeit und längere Warmhaltezeiten erreichen!

# 13. Bain-Maries

## Bain-Marie STEAM



### Beschreibung

Trockenbeheizte Bain-Marie für 100 mm tiefe Gastro-Norm-Behälter mit einstellbarer Dampfzugabe.

Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur auf der Bedienseite offen sein darf.

Für längere Warmhaltezeiten ist es erforderlich, den Glasaufsatz geschlossen auszuführen.

Oberhalb des Gerätes ist ein Wärmestrahler (500 W pro GN) in einem Abstand von ca. 300 mm erforderlich, welcher direkt an der Steuerung angeschlossen werden kann.

Die Warmhalteplatte, der bauseits vorzusehende Wärmestrahler und der Dampfgenerator können in jeweils 6 Stufen eingestellt werden.

### Ausführung

Innenseite und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturbeständiger Isolierung gefertigt. Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche.

Die Beheizung erfolgt über eine großflächige Heizplatte und den Infrarotstrahler. Die Heizplatte kann zur Reinigung des Innenraumes einfach hochgeklappt werden und ist in der geöffneten Stellung selbsthaltend.

Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einem Tank/Pumpsystem und einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. 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.

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

Die servicefreundliche Steuerung ist nach unten hin aufklappbar, so dass alle Testpunkte einfach zugänglich sind.

Das Bedienteil kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden.

Lieferung einschließlich:

- GN-Einhängerahmen mit Lochung für 100 mm tiefe GN-Behälter
- Trennsteg für GN 2/4
- Klimaschiebereglern zur Einstellung der Feuchtigkeitsverstellung

#### 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.

Lieferung einschließlich Wassertank (5 Liter) mit Pumpsystem.

#### Ausführung „Festwasseranschluss“

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

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

Der Abfluss ist bauseits über Geruchverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

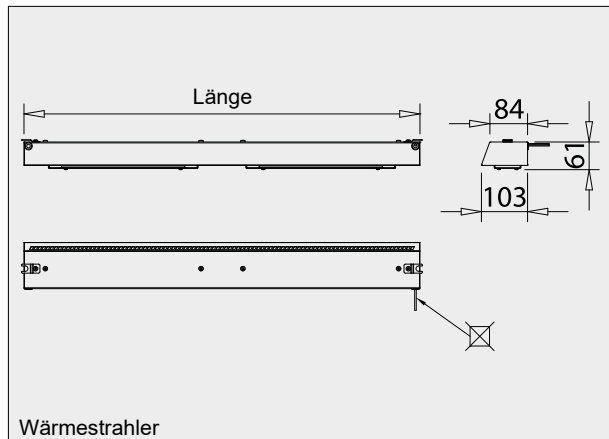
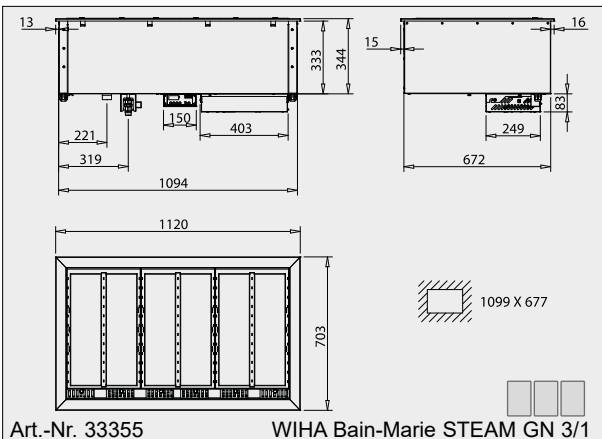
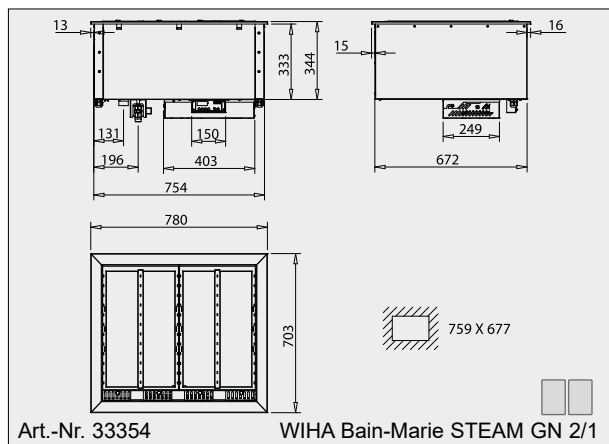
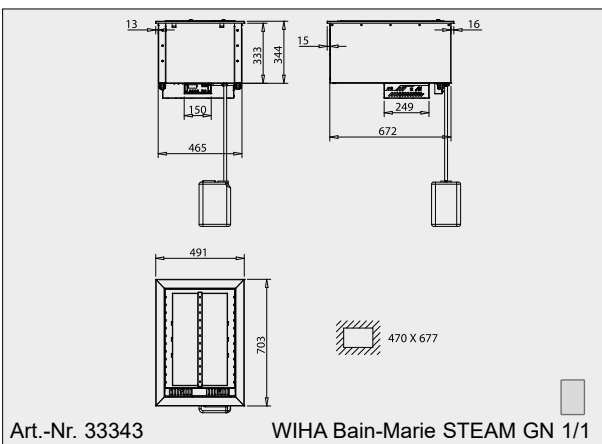
### Ausführung Wärmestrahler

Wärmestrahler mit hohem Infrarotanteil für eine große Wärmeabgabe. Längere Lebensdauer durch zusätzliches Quarzglas-Schutzrohr. Wasserspritzer, Reinigungsmittel, Fingerabdrücke etc. können nicht mehr mit dem Lampenkörper in Berührung kommen. Schutz der Lebensmittel bei platzendem Lampenkörper. Lieferung einschließlich einer 1,5 m langen Silikon-Anschlussleitung.

Achtung:

Achten Sie beim Einbau auf eine gute Belüftung. Die Warmluft muss frei nach oben hin aufsteigen können. Max. Luftfeuchtigkeit am Einbauort 75%. Eine Kondenswasserbildung darf am Einbauort nicht stattfinden.

Die Wärmestrahler sind für das Stützensystem WIHA TOP 3535 geeignet.



13  
Bain-Maries

# Trockenbeheizte Bain-Marie

Für einen Betrieb ohne Wasser!

■ **Kein Wasseranschluss erforderlich!**

Somit auch für die Vorkassenzone gut geeignet.

■ **Stufenlose Temperaturregelung**

Somit einfach an die Waren anpassbar. Zugleich können die seitlichen Stege wahlweise mit Lochung oder ohne Lochung betrieben werden. Temperatur unterhalb der GN-Behälter ca. 60°C bis 110°C.

■ **Einfacher Einbau**

Durch den ca. 15 mm umlaufenden Einhängerand kann die Bain-Marie einfach in einen passenden Ausschnitt gehängt werden. Das Bedienteil ist bereits unter der Bain-Marie montiert. Es kann jedoch auch einfach in eine Thekenblende montiert werden.

■ **Einfacher Anschluss**

da fertig mit Netzstecker ausgestattet. Wasseranschluss und Ablauf sind nicht erforderlich.

■ **Sichere Heiztechnik**

durch großflächig unter dem Wanneboden angeordneten Heizkörper.

■ **Einfache Reinigung**

Es entstehen keine Kalkablagerungen. Ein Entkalken ist nicht erforderlich. Der glatte Boden lässt sich leicht auswischen.



Der GN-Behälter gehört nicht zum Lieferumfang.

Der Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 45 cm).

Trockenbeheizte Bain-Marie	Maße	Nutzhöhe 150 Außenhöhe 268 mm Art.-Nr.	Anschluss	
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 1/1	B 427 mm, T 630 mm	5650	230V/0,85kW	□
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 2/1	B 752 mm, T 630 mm	5651	230V/1,70kW	□□
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 3/1	B 1077 mm, T 630 mm	5652	230V/2,55kW	□□□
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 4/1	B 1402 mm, T 630 mm	5657	230V/3,40kW	□□□□
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 1 x (1/1+1/3)	B 427 mm, T 806 mm	5653	230V/1,15kW	□
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 2 x (1/1+1/3)	B 752 mm, T 806 mm	5654	230V/2,30kW	□□
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 3 x (1/1+1/3)	B 1077 mm, T 806 mm	5655	230V/3,45kW	□□□
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 4 x (1/1+1/3)	B 1402 mm, T 806 mm	5656	400V/4,6kW *	□□□□

\* Für die 400V- Ausführung werden benötigt: 2 Ph, N, PE

Trockenbeheizte Bain-Marie mit getrennten Heizzonen	Maße	Nutzhöhe 150 Außenhöhe 268 mm Art.-Nr.	Anschluss	
Trockenbeheizte Bain-Marie 2 x GN 1/1 (getrennte Heizzonen)	B 752 mm, T 630 mm	5680	2 x 230V/0,85kW	□□
Trockenbeheizte Bain-Marie 3 x GN 1/1 (getrennte Heizzonen)	B 1077 mm, T 630 mm	5681	3 x 230V/0,85kW	□□□
Trockenbeheizte Bain-Marie 4 x GN 1/1 (getrennte Heizzonen)	B 1402 mm, T 630 mm	5682	4 x 230V/0,85kW	□□□□

## Ausführung

Bain-Marie für 50–150 mm hohe GN-Behälter. Doppelwandige Konstruktion. Innenwanne aus Edelstahl 1.4301, mit glattem Bodenbereich (ohne Ablauf). Unterhalb des Bodenbereiches mit einem großflächigen Heizelement für eine gleichmäßige Wärmeverteilung ausgestattet.

Die Bain-Marie ist mit 3 gelochten Stegen ausgestattet. Die seitlichen Stege können wahlweise so eingesetzt werden, dass die Löcher entweder geschlossen oder offen sind. Somit lässt sich gezielt Wärme in den oberen Bereich leiten.

Die seitlichen Außenflächen bestehen aus Edelstahl. Vorne ist ein Servicedeckel abnehmbar. Der Service kann wahlweise von unten (abnehmbarer Boden) oder von vorne (abnehmbarer Servicedeckel) erfolgen. Der Thermostat ist in einem servicefreundlichen Einbaue-

häuse untergebracht und kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 45 cm). Lieferung einschließlich drei gelochter Stege (1 x vorne, 2 x seitlich).

Anmerkung: Für eine längere Warmhaltezeit ist es erforderlich, oberhalb der Bain-Marie leistungsstarke Wärmestrahler vorzusehen. Aufgrund der trockenen Wärme für feuchtigkeitsempfindliche Lebensmittel, wie z. B. Fleischkäse, nur bedingt geeignet.

## Ausführung „mit getrennten Heizzonen“

Für jede Heizzone ist ein getrenntes Thermostat mit separatem Netzstecker vorgesehen. Die Thermostate sind mit einer Transporthalterung unterhalb der Wanne montiert. Sie können alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden. (Leitungslänge ca. 45 cm).

## Übersicht

### Warmhalteplatten

#### HEISSE-PLATTE-ECO

Flexibel in der Nutzung – preiswert in der Anschaffung!

Seite 373

#### HEISSE-PLATTE-PROFI – Tischgerät

Stufenlose Temperaturregelung

Seite 374

#### HEISSE-PLATTE-PROFI – Einbau

Stufenlose Temperaturregelung

Seite 375

#### HEISSE-PLATTE-DIGITAL – Einbau

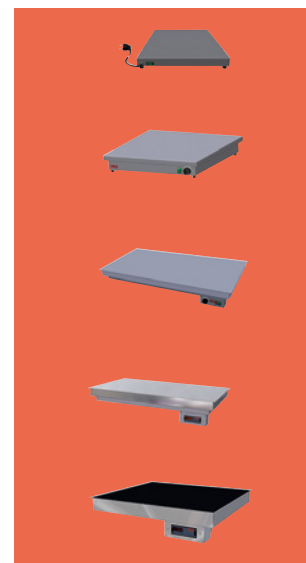
Mit digitaler Temperaturregelung und Temperaturanzeige

Seite 377

#### HEISSE-PLATTE-DIGITAL BG

Mit schwarzer Glasfläche und digitaler Temperaturregelung

Seite 378



## HEISSE-PLATTE-ECO

Flexibel in der Nutzung – preiswert in der Anschaffung!



### Gastro-Norm oder Euro-Norm

#### Anwendung:

Zum Warmhalten von z. B. Gebäck, angerichteten Speisen und mehr.

Nicht geeignet für heiße Aufläufe, welche direkt aus dem Backofen kommen und über 100°C heiß sind.  
Sollen die Waren längere Zeit warm gehalten werden, empfehlen wir die zusätzliche Verwendung eines Wärmestrahlers.

#### Ausführung

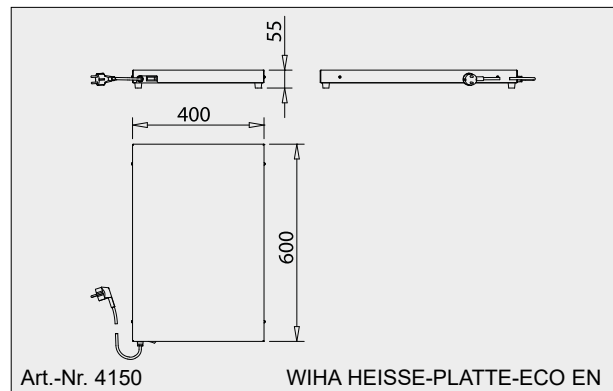
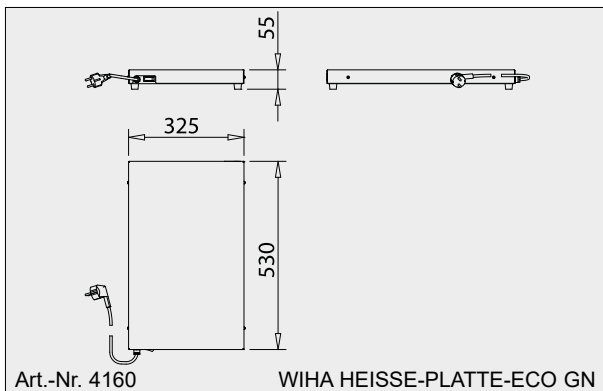
Wärmeplatte zum Warmhalten von Gebäck und angerichteten Speisen. Nicht geeignet für heiße Aufläufe, welche direkt aus dem Backofen kommen und über 100°C heiß sind.

Temperatur fest auf ca. 80°C eingestellt. Außen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche. Der Anschluss erfolgt über ein ca. 1,4 m langes Anschlusskabel mit Schukostecker.

### WIHA HEISSE-PLATTE-ECO

Modell	Maße	Art.-Nr.	Anschluss
HEISSE-PLATTE-ECO – Gastro-Norm	B 325 mm, T 530 mm, H 55 mm	4160	230V/350W
HEISSE-PLATTE-ECO – Euro-Norm	B 400 mm, T 600 mm, H 55 mm	4150	230V/450W

Aufheizzeit ca. 45 Minuten.



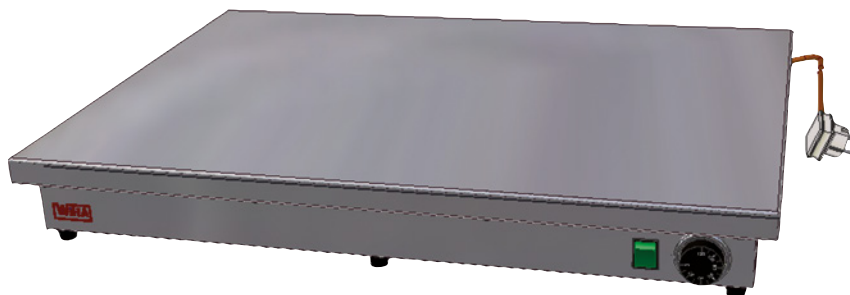
# 13. Warmhalteplatten

Tischgeräte



## HEISSE-PLATTE-PROFI

Stufenlose Temperaturregelung!



### Anwendung:

Zum Warmhalten von z. B. Gebäck, angerichteten Speisen, heißen Aufläufen, etc.

Sollen die Waren längere Zeit warm gehalten werden, empfehlen wir die zusätzliche Verwendung eines Wärmestrahlers.

### ■ Stufenlose Temperaturregelung

So einfach an Ihre Waren anpassbar.

Temperaturbereich ca. 30 °C bis max. ca. 110 °C.

### ■ Einfache Handhabung

Einfach auf den Tisch stellen und Stecker in die Netzsteckdose stecken.

### Ausführung

Wärmeplatte zum Warmhalten von Gebäck, angerichteten Speisen und heißen Aufläufen.

Temperaturbereich ca. 30 °C bis max. ca. 110 °C. Außen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche. Stufenlose Temperaturregulierung über Thermostatschalter mit Signallampe. Der Anschluss erfolgt über ein ca. 1,5 m langes Anschlusskabel mit Schuko-Stecker.

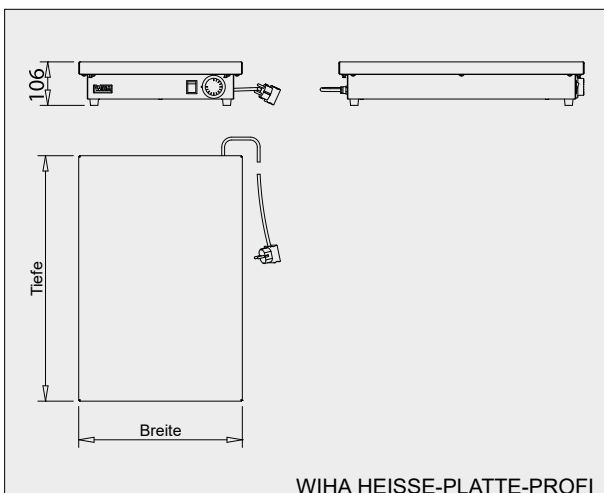
### WIHA HEISSE-PLATTE-PROFI, Tiefe 600 mm (Tischgeräte)

Modell	Maße	Art.-Nr.	Anschluss
HEISSE-PLATTE-PROFI 400x600	B 400 mm, T 600 mm, H 106 mm	4170	230V/500W
HEISSE-PLATTE-PROFI 600x600	B 600 mm, T 600 mm, H 106 mm	4171	230V/650W
HEISSE-PLATTE-PROFI 800x600	B 800 mm, T 600 mm, H 106 mm	4172	230V/750W

Aufheizzeit ca. 45 Minuten.

13

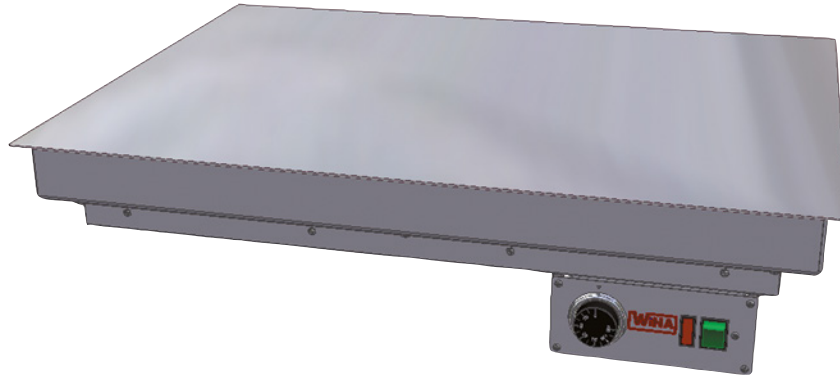
Warmhalteplatten





## HEISSE-PLATTE-PROFI – Einbau

Stufenlose Temperaturregelung!



Das Bedienteil kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm).

### Anwendung:

Zum Warmhalten von z. B. Gebäck, angerichteten Speisen, heißen Aufläufen, etc.

Sollen die Waren längere Zeit warm gehalten werden, empfehlen wir die zusätzliche Verwendung eines Wärmestrahlers.

### ■ Stufenlose Temperaturregelung

So einfach an Ihre Waren anpassbar.  
Temperaturbereich ca. 30°C bis max. ca. 110°C.

### ■ Einfacher Einbau

Durch den ca. 15 mm umlaufenden Einhängerring kann die HEISSE-PLATTE einfach in einen passenden Ausschnitt gehängt werden.

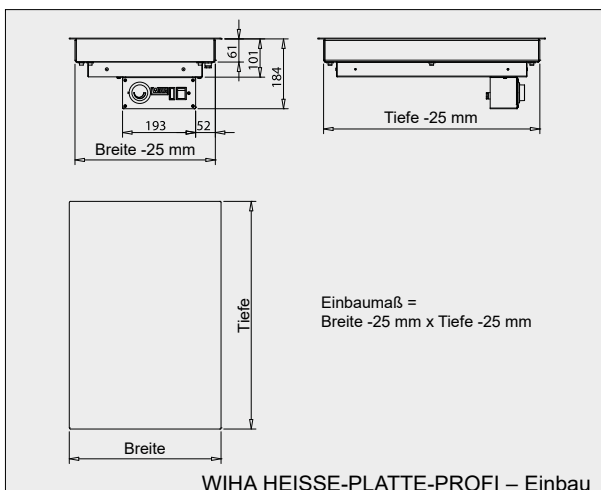
### ■ Einfacher Anschluss,

da komplett steckerfertig verdrahtet.

### Ausführung

Einbau-Wärmeplatte zum Warmhalten von Gebäck, angerichteten Speisen und heißen Aufläufen. Temperaturbereich ca. 30°C bis max. ca. 110°C. Oberseite aus 2 mm starkem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche. Untergebautes Gehäuse aus verzinktem Stahlblech. Stufenlose Temperaturregulierung über Thermostatschalter mit Signallampe. Der Anschluss erfolgt über ein ca. 1,5 m langes Anschlusskabel mit Schukostecker.

Die Steuerung hängt in einem Transportgehäuse unter der Platte. Alternativ kann die Steuerung in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm).



# 13. Warmhalteplatten

Einbau



## WIHA HEISSE-PLATTE-PROFI – Einbau, Tiefe 400 mm

Modell	Maße	Art.-Nr.	Anschluss
HEISSE-PLATTE-PROFI 400x400 – Einbau	B 400 mm, T 400 mm, H 101 mm	4360	230V/350W
HEISSE-PLATTE-PROFI 500x400 – Einbau	B 500 mm, T 400 mm, H 101 mm	4361	230V/350W
HEISSE-PLATTE-PROFI 600x400 – Einbau	B 600 mm, T 400 mm, H 101 mm	4362	230V/500W
HEISSE-PLATTE-PROFI 700x400 – Einbau	B 700 mm, T 400 mm, H 101 mm	4363	230V/650W
HEISSE-PLATTE-PROFI 800x400 – Einbau	B 800 mm, T 400 mm, H 101 mm	4364	230V/650W
HEISSE-PLATTE-PROFI 900x400 – Einbau	B 900 mm, T 400 mm, H 101 mm	4365	230V/750W
HEISSE-PLATTE-PROFI 1000x400 – Einbau	B 1000 mm, T 400 mm, H 101 mm	4366	230V/750W
HEISSE-PLATTE-PROFI 1100x400 – Einbau	B 1100 mm, T 400 mm, H 101 mm	4367	230V/1000W
HEISSE-PLATTE-PROFI 1200x400 – Einbau	B 1200 mm, T 400 mm, H 101 mm	4368	230V/1000W
HEISSE-PLATTE-PROFI 1300x400 – Einbau	B 1300 mm, T 400 mm, H 101 mm	4369	230V/1250W
HEISSE-PLATTE-PROFI 1400x400 – Einbau	B 1400 mm, T 400 mm, H 101 mm	4370	230V/1250W
HEISSE-PLATTE-PROFI 1500x400 – Einbau	B 1500 mm, T 400 mm, H 101 mm	4371	230V/1250W

Aufheizzeit ca. 45 Minuten.

## WIHA HEISSE-PLATTE-PROFI – Einbau, Tiefe 600 mm

Modell	Maße	Art.-Nr.	Anschluss
HEISSE-PLATTE-PROFI 400x600 – Einbau	B 400 mm, T 600 mm, H 101 mm	4180	230V/500W
HEISSE-PLATTE-PROFI 500x600 – Einbau	B 500 mm, T 600 mm, H 101 mm	4321	230V/650W
HEISSE-PLATTE-PROFI 600x600 – Einbau	B 600 mm, T 600 mm, H 101 mm	4182	230V/650W
HEISSE-PLATTE-PROFI 700x600 – Einbau	B 700 mm, T 600 mm, H 101 mm	4323	230V/750W
HEISSE-PLATTE-PROFI 800x600 – Einbau	B 800 mm, T 600 mm, H 101 mm	4183	230V/750W
HEISSE-PLATTE-PROFI 900x600 – Einbau	B 900 mm, T 600 mm, H 101 mm	4325	230V/1000W
HEISSE-PLATTE-PROFI 1000x600 – Einbau	B 1000 mm, T 600 mm, H 101 mm	4184	230V/1000W
HEISSE-PLATTE-PROFI 1100x600 – Einbau	B 1100 mm, T 600 mm, H 101 mm	4189	230V/1000W
HEISSE-PLATTE-PROFI 1200x600 – Einbau	B 1200 mm, T 600 mm, H 101 mm	4185	230V/1250W
HEISSE-PLATTE-PROFI 1300x600 – Einbau	B 1300 mm, T 600 mm, H 101 mm	4329	230V/1250W
HEISSE-PLATTE-PROFI 1400x600 – Einbau	B 1400 mm, T 600 mm, H 101 mm	4330	230V/1500W
HEISSE-PLATTE-PROFI 1500x600 – Einbau	B 1500 mm, T 600 mm, H 101 mm	4331	230V/1500W
HEISSE-PLATTE-PROFI 1600x600 – Einbau	B 1600 mm, T 600 mm, H 101 mm	4332	230V/2000W

Aufheizzeit ca. 45 Minuten.

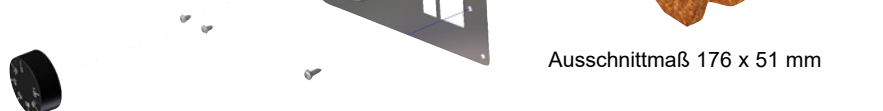
13

Warmhalteplatten

### Die WIHA Einbausteuerung

Die Einbausteuerungen der Warmhalteplatten und der Bain-Maries werden von uns in einer Transporthalterung unterhalb des Gerätes befestigt.

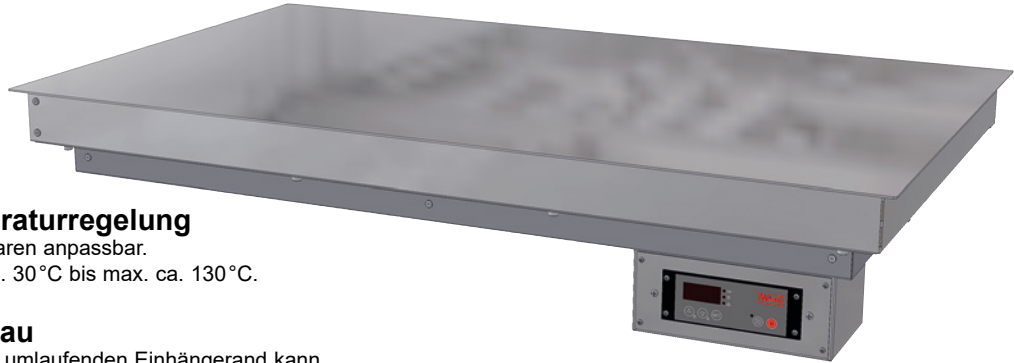
Die Steuerung kann alternativ auch herausgenommen und in die Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm).



Ausschnittmaß 176 x 51 mm

## HEISSE-PLATTE-DIGITAL – Einbau

Mit digitaler Temperaturregelung und Temperaturanzeige!



### ■ Digitale Temperaturregelung

So einfach an Ihre Waren anpassbar.  
Temperaturbereich ca. 30°C bis max. ca. 130°C.

### ■ Einfacher Einbau

Durch den ca. 15 mm umlaufenden Einhängerring kann die HEISSE-PLATTE einfach in einen passenden Ausschnitt gehängt werden.

### ■ Einfacher Anschluss,

da komplett steckerfertig verdrahtet.

### WIHA HEISSE-PLATTE-DIGITAL – Einbau, Tiefe 600 mm

Modell	Maße	Art.-Nr.	Anschluss
HEISSE-PLATTE-DIGITAL 400x600 – Einbau	B 400 mm, T 600 mm, H 101 mm	4602	230V/500W
HEISSE-PLATTE-DIGITAL 600x600 – Einbau	B 600 mm, T 600 mm, H 101 mm	4604	230V/1150W
HEISSE-PLATTE-DIGITAL 800x600 – Einbau	B 800 mm, T 600 mm, H 101 mm	4606	230V/1500W

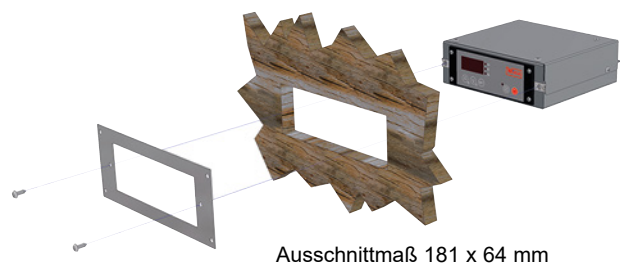
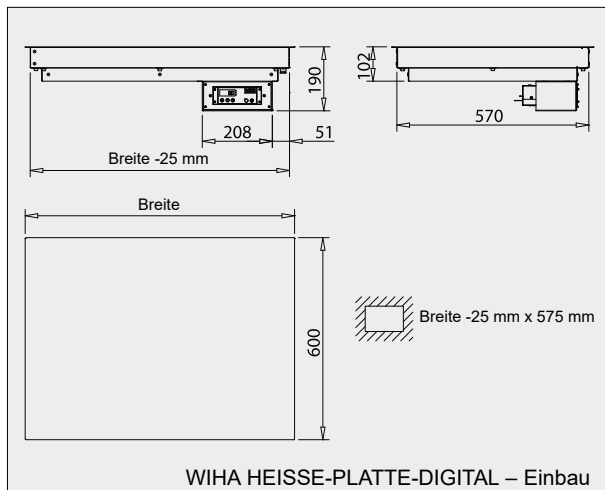
### Ausführung

Einbau-Wärmeplatte zum Warmhalten von Gebäck, angerichteten Speisen und heißen Aufläufen.  
Temperaturbereich 30°C bis max. ca. 130°C. Oberseite aus 2 mm starkem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche. Untergebautes Gehäuse aus verzinktem Stahlblech. Temperaturregulierung über ein digitales Thermostat mit Temperaturanzeige. Der Anschluss erfolgt über ein ca. 1,5 m langes Anschlusskabel mit Schukostecker. Die Steuerung hängt in einem Transportgehäuse unter der Platte. Alternativ kann die Steuerung in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 100 cm).

### Anwendung:

Zum Warmhalten von z. B. Gebäck, angerichteten Speisen, heißen Aufläufen, etc.

Sollen die Waren längere Zeit warm gehalten werden, empfehlen wir die zusätzliche Verwendung eines Wärmestrahlers.



# 13. Warmhalteplatten

Einbau



## HEISSE-PLATTE-DIGITAL BG

Mit schwarzer Glasfläche und digitaler Temperaturregelung

■ **Schwarzes ESG-Glas**

■ **Digitale Temperaturregelung**

So einfach an Ihre Waren anpassbar.  
Temperaturbereich ca. 30°C bis max. ca. 110°C.

■ **Einfacher Einbau**

Durch den ca. 11 mm umlaufenden Einhängerring kann die HEISSE-PLATTE einfach von oben in einen passenden Arbeitsplattenausschnitt eingesetzt werden.

■ **Einfacher Anschluss,**

da komplett steckerfertig verdrahtet.



### WIHA HEISSE-PLATTE-DIGITAL BG

Modell	Maße	Art.-Nr.	Anschluss
HEISSE-PLATTE-DIGITAL BG GN 1.5	B 490 mm, T 560 mm, H 66 mm	4611	230V/770W
HEISSE-PLATTE-DIGITAL BG GN 2	B 653 mm, T 560 mm, H 66 mm	4612	230V/1020W
HEISSE-PLATTE-DIGITAL BG GN 3	B 978 mm, T 560 mm, H 66 mm	4613	230V/1320W

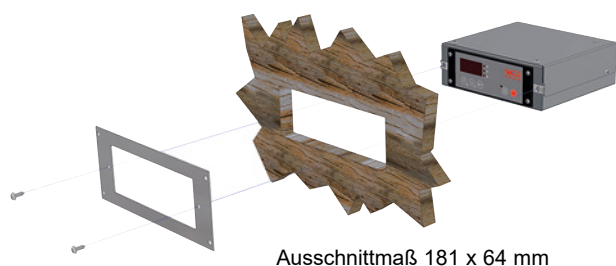
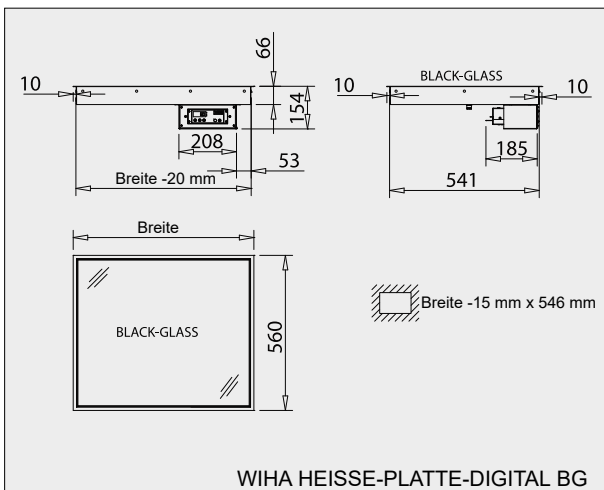
### Ausführung

Einbau-Wärmeplatte zum Warmhalten von Gebäck, angerichteten Speisen und heißen Aufläufen.

Temperaturbereich: 30°C bis max. ca. 110°C. Oberseite aus schwarzem ESG-Glas. Untergebautes Gehäuse aus Edelstahl Einhängerring aus Edelstahl. Oberer Wannennrand mit feingeschliffener Oberfläche. Temperaturregulierung über ein digitales Thermostat mit Temperaturanzeige. Der Anschluss erfolgt über ein ca. 1,5 m langes Anschlusskabel mit Schukostecker.

Die Steuerung hängt in einem Transportgehäuse unterhalb der Platte. Alternativ kann die Steuerung in eine Thekenblende eingebaut werden. (Leitungslänge ca. 100 cm).

**Anwendung:**  
Zum Warmhalten von z. B. Gebäck, angerichteten Speisen, heißen Aufläufen, etc.  
Sollen die Waren längere Zeit warm gehalten werden, empfehlen wir die zusätzliche Verwendung eines Wärmestrahlers.



**13**  
Warmhalteplatten

## Übersicht

### Sicherheits-Wärmestrahler 300 W

Wärmestrahler mit geringem Infrarotanteil, längere Lebensdauer durch Schutzrohr

Seite 380

### Sicherheits-Wärmestrahler 500 W

Wärmestrahler mit starker Infrarotstrahlung, längere Lebensdauer durch Schutzrohr

Seite 380

### Wärmebrücken

Mit einzeln schaltbaren Strahlern

Seite 381

### Zubehör für Wärmestrahler

Schalter, Dimmer, etc.

Seite 382

### Modul-Tassenwärmer, Höhe 810 mm

Besonders gut mit Kühlunterbauten und Edelstahl-Trockenkorpussen kombinierbar

Seite 383

### Einbau-Tassenwärmer, Höhe 710 mm

So ersparen Sie sich zeitaufwändiges Umstapeln

Seite 384



## Warmhalten über Wärmestrahler

Über Wärmestrahler lässt sich das Warmhalten von Speisen auf Warmhalteplatten oder in Bain-Maries unterstützen.

Die 300-Watt-Halogenstrahler haben einen geringen Infrarotanteil bei sehr hellem Licht. Sie sind insbesondere zum Warmhalten von Pizzen und Backwaren auf Warmhalteplatten geeignet. Durch geringere Infrarotanteile geringere Austrocknung und damit eine längere Frische.

Für Aufläufe, Braten, Gemüse, etc. sollten Wärmestrahler mit einem hohen Infrarotanteil zusammen mit einer Bain-Marie oder Warmhalteplatte eingesetzt werden. Durch den hohen Infrarotanteil können diese Strahler die Wärme direkt übertragen.

Wir empfehlen hierfür unseren neuen 500-Watt-Sicherheits-Wärmestrahler mit hohem Infrarotanteil. Durch ein zusätzliches Schutzglas ist die heiße und empfindliche Strahlerröhre besser geschützt. Der Strahler hält länger, da er gegen Spritzer geschützt ist. Zudem ergibt sich durch das Schutzglas ein höherer Schutz gegenüber Glassplittern bei platzenden Strahlerröhren.

Oft ist es in der Praxis sinnvoll, die Wärmeabgabe regeln zu können. Dies kann z. B. mit unserem Dimmer (Seite 382) geschehen.

Anhaltswerte für Abstände:

- 300-Watt-Halogenstrahler – ca. 300 mm
- 500-Watt-Halogenstrahler – ca. 300 bis 400 mm

(Je nach Einbausituation und örtlichen Erfordernissen kann ein anderer Abstand erforderlich sein.)

Hinweis:

Ist die warmzuhaltende Fläche tiefer als ca. 500 mm sollten zwei parallele Wärmestrahler mit einem gegenseitigen Abstand von mindestens 10 cm vorgesehen werden.

## Sicherheits-Wärmestrahler 300 W

Wärmestrahler mit geringem Infrarotanteil und sehr hellem Licht

### Einbau-Wärmestrahler 300 Watt

Wärmestrahler mit kleinem Infrarotanteil (geringe Wärmeabgabe) und hellem Licht. Gute Eignung für Backwaren, Pizzen und ähnlichen Backwaren auf Wärmeplatten. Durch geringere Infrarotanteile geringere Austrocknung und damit eine längere Frische.

Längere Lebensdauer durch zusätzliches Quarzglas-Schutzrohr. Wasserspritzer, Reinigungsmittel, Fingerabdrücke etc. können nicht mehr mit dem Lampenkörper in Berührung kommen. Schutz der Lebensmittel bei platzendem Lampenkörper.

Lieferung einschließlich einer 1,5 m langen Silikon-Anschlussleitung (ohne Netzstecker, ohne Schalter).

Achtung: Achten Sie beim Einbau auf eine gute Belüftung. Die Warmluft muss frei nach oben hin aufsteigen können.

Max. Luftfeuchtigkeit am Einbaort 75%. Eine Kondenswasserbildung darf am Einbaort nicht stattfinden.

Abstand zur warmzuhaltenden Fläche ca. 300 mm.

Warmhaltebereich max. ca. 400 mm x 400 mm.

Maße: L 250 mm x B 80 mm x H 65 mm

Anschluss: 230V/300W; Farbtemperatur 3000K

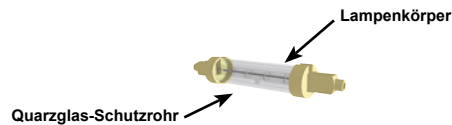
Art.-Nr.  
2490

Ersatz-Halogenröhre 300 W  
mit Quarz-Schutzrohr

V-1286



- Vorteile:**
- Längere Lebensdauer
  - Splitterschutz
  - Optimierter Leistungsbereich



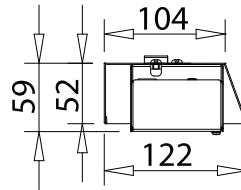
### Reflektorleisten mit 300-W-Sicherheits-Halogenstrahlern (zur Verwendung zusammen mit Beleuchtungsblenden, siehe Kapitel 15)

Je nach Länge mit mehreren 300-W-Einbau-Wärmestrahlern ausgestattet. Gute Eignung für Backwaren, Pizzen und ähnlichen Backwaren auf Wärmeplatten.

Lieferung einschließlich einer 1,5 m langen Silikon-Anschlussleitung (ohne Netzstecker, ohne Schalter).

Achtung: Achten Sie beim Einbau auf eine gute Belüftung. Die Warmluft muss frei nach oben hin aufsteigen können. Max. Luftfeuchtigkeit am Einbaort 75%. Eine Kondenswasserbildung darf am Einbaort nicht stattfinden.

Abstand zur warmzuhaltenden Fläche ca. 300 mm.



Länge	Stützenabstand	Art.-Nr.	Anschluss
330–620 mm	L+7 mm	5230	230V/300W
620–910 mm	L+7 mm	5231	230V/600W
910–1200 mm	L+7 mm	5232	230V/900W
1200–1490 mm	L+7 mm	5233	230V/1200W
1490–1780 mm	----	5234	230V/1500W
1780–2000 mm	----	5235	230V/1800W

Die Länge der Beleuchtungsblende muss bei geraden Glasaufläufen 7 mm kleiner als das Achsmaß (Bohrabstand) der Stützen sein.

Lieferung einschließlich einer 1,5 m langen Silikon-Anschlussleitung (ohne Netzstecker). Ein Ein-/Aussschalter ist extern vorzusehen.

Die Lüftungslöcher dürfen nicht überbaut werden – die Warmluft muss frei nach oben steigen können.

Die Reflektorleiste ist nicht für das Stützensystem TOP 3535 SB geeignet!

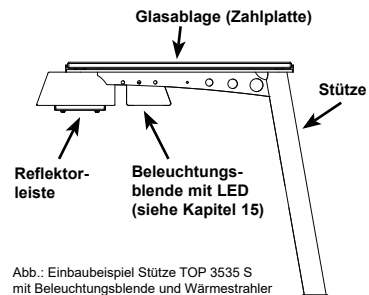


Abb.: Einbaubeispiel Stütze TOP 3535 S mit Beleuchtungsblende und Wärmestrahler

## Sicherheits-Wärmestrahler 500 W

Wärmestrahler mit hohem Infrarotanteil

### Einbau-Wärmestrahler 500 Watt

Neu entwickelter Wärmestrahler mit hohem Infrarotanteil für eine große Wärmeabgabe. Geeignet für Aufläufe, Braten, Gemüse, Backwaren etc.

Längere Lebensdauer durch zusätzliches Quarzglas-Schutzrohr. Wasserspritzer, Reinigungsmittel, Fingerabdrücke etc. können nicht mehr mit dem Lampenkörper in Berührung kommen. Schutz der Lebensmittel bei platzendem Lampenkörper.

Lieferung einschließlich einer 1,5 m langen Silikon-Anschlussleitung (ohne Netzstecker, ohne Schalter).

Achtung: Achten Sie beim Einbau auf eine gute Belüftung. Die Warmluft muss frei nach oben hin aufsteigen können. Max. Luftfeuchtigkeit am Einbaort 75%. Eine Kondenswasserbildung darf am Einbaort nicht stattfinden.

Bei Verwendung oberhalb einer Bain-Marie ist zur Vermeidung von Kondensation der Betrieb nur zusammen mit der Bain-Marie zulässig.

Abstand zur warmzuhaltenden Fläche ca. 300–350 mm.

Warmhaltebereich max. ca. 500 mm x 500 mm.

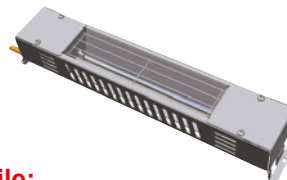
Maße: L 355 mm x B 60 mm x H 60 mm

Anschluss: 230V/500W

Art.-Nr.  
5204

Ersatz-Halogenröhre 500 W  
mit Quarz-Schutzrohr

V-4415

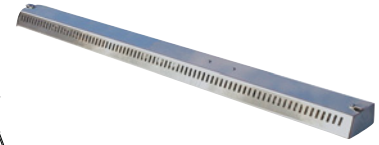
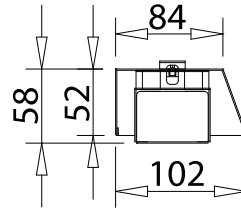


- Vorteile:**
- Längere Lebensdauer
  - Splitterschutz
  - Optimierter Leistungsbereich



## Reflektorleisten mit 500-W-Sicherheits-Halogenstrahlern (zur Verwendung zusammen mit Beleuchtungsblenden, siehe Kapitel 15)

Je nach Länge mit mehreren 500-W-Einbau-Wärmestrahlern ausgestattet.  
Lieferung einschließlich einer 1,5 m langen Silikon-Anschlussleitung (ohne Netzstecker, ohne Schalter).  
Achtung: Achten Sie beim Einbau auf eine gute Belüftung. Die Warmluft muss frei nach oben hin aufsteigen können. Max. Luftfeuchtigkeit am Einbauort 75%. Eine Kondenswasserbildung darf am Einbauort nicht stattfinden.  
Bei Verwendung oberhalb einer Bain-Marie ist zur Vermeidung von Kondensation der Betrieb nur zusammen mit der Bain-Marie zulässig.  
Abstand zur warmzuhaltenden Fläche ca. 300–350 mm.  
Tiefe des Warmhaltebereiches ca. 500 mm.



Länge	Stützenabstand	Art.-Nr.	Anschluss
435–830 mm	L+7 mm	5205	230V/500W
830–1225 mm	L+7 mm	5206	230V/1000W
1225–1620 mm	L+7 mm	5207	230V/1500W
1620–2000 mm	----	5208	230V/2000W

Die Länge der Beleuchtungsblende muss bei geraden Glasaufsätzen 7mm kleiner als das Achsmaß (Bohrabstand) der Stützen sein.  
Lieferung einschließlich einer 1,5m langen Silikon-Anschlussleitung (ohne Netzstecker). Ein Ein-/Ausschalter ist extern vorzusehen.  
Die Lüftungslöcher dürfen nicht überbaut werden – die Warmluft muss frei nach oben steigen können.  
Die Reflektorleiste ist nicht für das Stützensystem TOP 3535 SB geeignet!

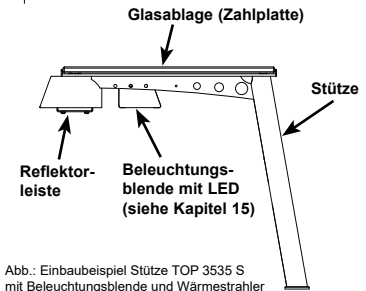


Abb.: Einbaubeispiel Stütze TOP 3535 S mit Beleuchtungsblende und Wärmestrahler

## Wärmebrücken zum Aufhängen oder Aufstellen

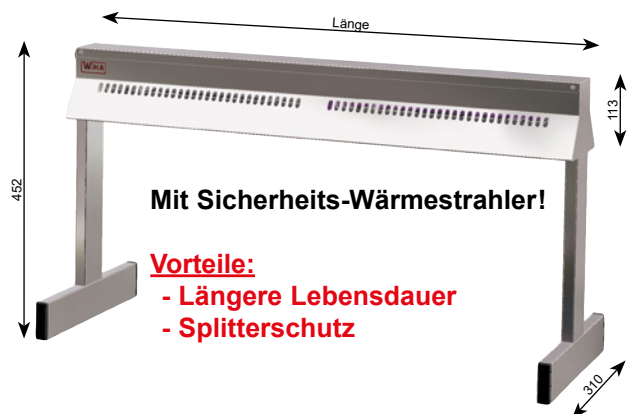
Mit einzeln schaltbaren Strahlern

- **Strahlerelemente einzeln schaltbar**
- **Mit 500-W-Strahlermodulen bestückt**  
Strahler mit starkem Infrarotanteil und hellem Licht.
- **Doppelt geschützt!**  
Längere Lebensdauer und Splitterschutz durch Quarz-Schutzrohr über dem Leuchtkörper.  
Zusätzlicher mechanischer Schutz durch Edelstahl-Gitter.



Wärmebrücken zum Aufhängen		
Länge	Art.-Nr.	Anschluss
650 mm	14421	230V/500W
850 mm	14422	230V/1000W
1000 mm	14423	230V/1000W
1200 mm	14424	230V/1500W

Wärmebrücken zum Aufstellen		
Länge	Art.-Nr.	Anschluss
650 mm	14401	230V/500W
850 mm	14402	230V/1000W
1000 mm	14403	230V/1000W
1200 mm	14404	230V/1500W



**14**  
Wärmestrahler

### Ausführung

Wärmestrahler mit hohem Infrarotanteil für eine große Wärmeabgabe. Geeignet für Aufläufe, Braten, Gemüse, etc.  
Der Wärmestrahler ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Innerhalb des Reflektors sind 500-W-Heizelemente montiert, welche über jeweils einen eingebauten Schalter einzeln schaltbar sind. Die Heizelemente sind über ein Quarzglasrohr und ein Metallgitter geschützt. Wasserspritzer, Reinigungsmittel, Fingerabdrücke etc.

können nicht mehr mit dem Lampenkörper in Berührung kommen. Lieferung einschließlich einer 1,5 m langen Anschlussleitung mit Netzstecker.  
Achtung: Achten Sie beim Einbau auf eine gute Belüftung. Die Warmluft muss frei nach oben hin aufsteigen können. Max. Luftfeuchtigkeit am Einbauort 75%. Eine Kondenswasserbildung darf am Einbauort nicht stattfinden.  
Abstand zur warmzuhaltenden Fläche ca. 300 mm.

# 14. Wärmestrahler

## Zubehör



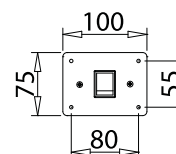
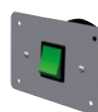
### Sonderzubehör

	<u>Art.-Nr.</u>
Aufpreis für Aufteilung in zwei Heizzonen (Zuleitungen werden links und rechts herausgeführt)	<b>5229</b>
Aufpreis Verlängerung Silikonkabel pro lfm	<b>5228</b>
Ersatz-Halogen-Infrarotröhre 500 W mit Quarz-Schutzrohr	<b>V-4415</b>
Ersatz-Halogenröhre 300 W mit Quarz-Schutzrohr	<b>V-1286</b>

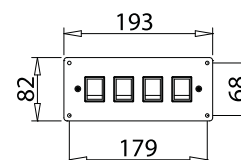
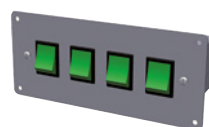


### Einbauschalter

	<u>Art.-Nr.</u>
Einbau-Schalterblende 1-fach Ein-/Ausschalter mit Einbaublende aus Edelstahl mit rückseitiger Abdeckung. Schalter beleuchtet. Belastbarkeit max. 230V/15A AC1.	<b>3664</b>



Einbau-Schaltergehäuse 4-fach Ein-/Ausschalter im Edelstahlgehäuse. Schalter beleuchtet. Belastbarkeit max. 230V/15AAC1. Schalter sind bauseits zu verdrahten. Maße Blende: B 193 mm, H 82 mm Maße Gehäuse: B 170 mm, H 50 mm, T 85 mm; Kabelausgang nach hinten	<b>3666</b>
---	-------------



### Dimmer

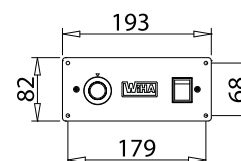
	<u>Art.-Nr.</u>
Einbau-Dimmer Dimmer zur Leistungsregelung von Wärmestrahlern. Einbaugerät für gewerbliche Anlagen. Leistung: 230 V/1500 Watt	<b>3669</b>

Maße Blende: B 193 mm, H 82 mm  
Maße Gehäuse: B 174 mm, H 73 mm, T 172 mm; Kabelausgang nach hinten

Anschluss Netzzuleitung: L,N über 6,3 mm Steckschuhe  
PE über Klemme 1,5 qmm  
Anschluss Verbraucher: 3-pol. Klemme 1,5 qmm

Nicht für induktive Belastungen verwendbar.

Anschluss und Inbetriebnahme muss von einer Elektrofachkraft entsprechend der Norm EN60204-1 (VDE 0113) und VBG4 durchgeführt werden.



# 14

Wärmestrahler



### Modul-Tassenwärmer

Höhe 810 mm

#### Zuverlässige Technik für den gewerblichen Alltag

- Gleichmäßige Wärmeverteilung durch Umluftheizung
- Große Heizleistung (1200 W)
- Edelstahl-Teleskopauszüge
- Servicefreundlich
- Für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm

#### Tassenwärmer, Höhe: 810 mm

Dieser Tassenwärmer kann mit den Kühlunterbauten der Serie KUB 810 und den Trockenmodulen mit der Höhe 810 mm zusammen auf Sockelschienen (Höhe 40 oder 50 mm) zu einem Block montiert werden (siehe Kapitel 10: KUB 810 und Trockenmodule 810 mm). Die Sockelschiene ist separat pro lfm Korpuslänge dazuzurechnen. Der Tassenwärmer und die Trockenmodule sind so konstruiert, dass der untere Boden herausgenommen werden kann und hier Platz zum Verlegen von Anschlussleitungen vorhanden ist. Sind die äußeren Seiten sichtbar, müssen diese mit einer bauseitigen Dekorplatte oder mit der Edelstahl-Endabschlussplatte geschlossen werden.

	<u>Art.-Nr.</u>
3 Auszüge für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm	13710
4 Auszüge für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm	13711
<b>Sonderzubehör</b>	<u>Art.-Nr.</u>
Gelochter Einlegeboden für eine Nutzung ohne Geschirrkörbe (Die Nutzhöhe des Auszuges wird um ca. 15 mm vermindert.)	13719
Edelstahl- Endabschlussplatte H=810 mm, T=600 mm, D=20 mm	9136
Sockelschiene 40 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	9133
Sockelschiene 50 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	9134



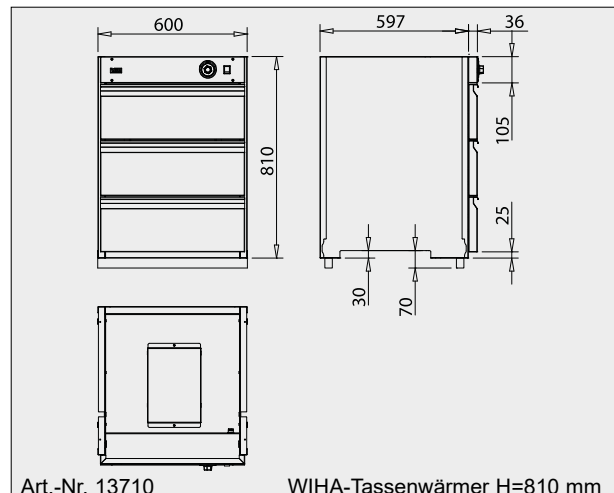
Der 810 mm hohe Tassenwärmer kann einfach mit Trockenkorpusen (Seite 327) oder den Kühlunterbauten der Serie KUB 810 (Seite 311) kombiniert werden.



#### Ausführung

Der Umluft-Wärmeschrank ist als Einbaumodul gefertigt, so dass er in Thekenanlagen bzw. Rückschranksanlagen integriert werden kann. Die spezielle Umluftheizung mit hoher Leistung und robustem Umluftgebläse sorgt für eine gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung. Schrankkorpus komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016. Außenliegende offene Isolierung. Die drei bzw. vier Schubladen sind mit Edelstahl-Teleskopauszügen (Tragkraft 25 kg) ausgerüstet. Die bodenlosen Auszüge können direkt mit Geschirrkörben (500 mm x 500 mm) aus der Spülmaschine bestückt werden. Das Anschlusskabel wird standardmäßig in den Sockelbereich geführt.

Maße:	Breite 600 mm, Höhe 810 mm, Tiefe Korpus 600 mm Blenden überstehend
Nutzhöhen:	Art.-Nr. 13710: 195/210/175 mm Art.-Nr. 13711: 125/135/135/175 mm
Elektrischer Anschluss:	230V/50Hz/1300W
Temperaturbereich:	ca. 30°C bis 80°C



Art.-Nr. 13710

WIHA-Tassenwärmer H=810 mm

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

# 14. Wärmestrahler

Warmhalteschränke



## Der Tassenwärmer mit System

So ersparen Sie sich zeitaufwändiges Umstapeln



### Der Tassenwärmer mit System

Einfach den Spülkorb aus der Spülmaschine entnehmen und komplett mit den Tassen in den Tassenwärmer stellen.

Das lästige Umstapeln der Tassen kann somit entfallen.



### Ausführung

Der Umluft-Wärmeschrank ist als Einbaumodul gefertigt, so dass er in Thekenanlagen bzw. Rückschrankanlagen integriert werden kann. Die spezielle Umluftheizung mit hoher Leistung und robustem Umluftgebläse sorgt für eine gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung.

Zweischalige Konstruktion mit innenliegender Isolierung. Innen- und Außenfläche aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Die drei bzw. vier Schubladen sind mit Edelstahl-Teleskopauszügen (Tragkraft 25 kg) ausgerüstet. Die bodenlosen Schubladen können direkt mit den Geschirrkörben (500 mm x 500 mm) aus der Spülmaschine bestückt werden.

Maße: B 605 mm, T 605 mm, H 710 mm  
 Nutzhöhe der Schubladen: Art.-Nr. 2382: 3 x 110 mm, 1 x 160 mm  
 Art.-Nr. 2391: 3 x 165 mm  
 Elektrischer Anschluss: 230V/50Hz/1300W  
 Temperaturbereich: ca. 30°C bis 80°C

**3 Auszüge** für Geschirrkörbe  
 500 mm x 500 mm  
**4 Auszüge** für Geschirrkörbe  
 500 mm x 500 mm

**Art.-Nr.**  
**2391**

**2382**

### Zuverlässige Technik für den gewerblichen Alltag

- Gleichmäßige Wärmeverteilung durch Umluftheizung
- Große Heizleistung (1200 W)
- Edelstahl-Teleskopauszüge
- Servicefreundlich
- Für Spülkörbe 500 mm x 500 mm

### Sonderzubehör

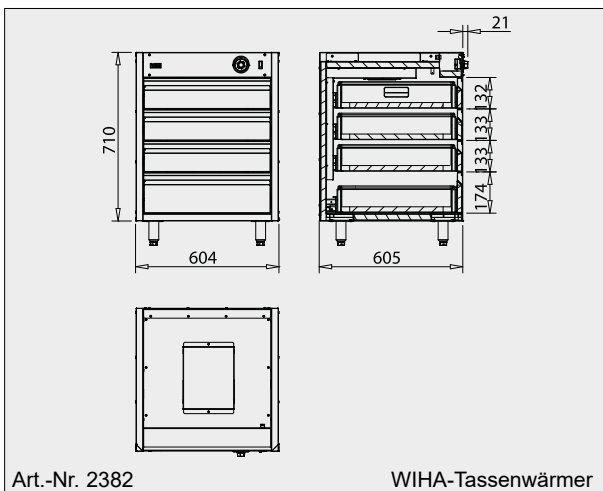
Gelochter Einlegeboden für eine Nutzung ohne Geschirrkörbe

(Die Nutzhöhe des Auszuges wird um ca. 15 mm vermindert.)

Edelstahlfüße  
 (Höhe: 100 mm bis ca. 140 mm)

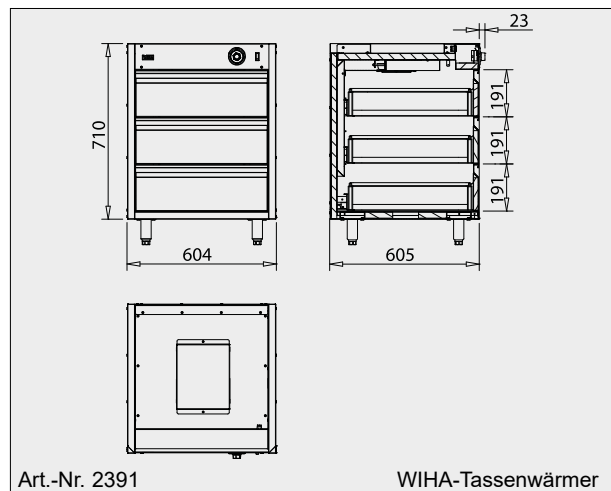
**Art.-Nr.**  
**13719**

**9128**



Art.-Nr. 2382

WIHA-Tassenwärmer



Art.-Nr. 2391

WIHA-Tassenwärmer

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

14

Wärmestrahler

## Übersicht

### Hustenschutz-Aufbauten, Edelstahl-Glasstützen und Beleuchtungsblenden

Für individuelle Thekenkonzepte

#### Hustenschutz-Aufbau SB-GN

Glasaufbau mit Hustenschutzfunktion und LED-Beleuchtung

Seite 386



#### Hustenschutz-Aufbau HOT SB-GN

Glasaufbau mit Hustenschutzfunktion und Wärmestrahler zum Aufbau über Warmhaltegeräten

Seite 388



### Edelstahl-Glasstützen

#### Glasstützensystem TOP 3535 S, 3535 SW, 3535 SM

Für gerade und gewinkelte Thekenaufsätze

Seite 392



#### Glasstützensystem TOP 3535 SBM

Einfach umstellbar von Bedienung auf Selbstbedienung

Seite 394



#### Glasstützensystem TOP 3536 S und TOP 3536 SBM

Für gerade und gewinkelte Thekenaufsätze mit Beleuchtung

Seite 395



#### Glasstützensystem TOP 4940 SM und 4940 SZM

Für gerade und gewinkelte Thekenaufsätze – Top 4940 SZM mit Zwischenetage

Seite 396



#### Glasstützensystem TOP 4540 T

Für Selbstbedienungs-Büfets

Seite 397



#### Glasstützensystem TOP 37 und TOP 48

Senkrechte Glasstützen

Seite 397



#### Glasstützensystem TOP 3536 SE und 3536 SEM

Ideal als Ergänzung zu eckförmigen und schrägen WIHA Kühlvitrienen

Seite 399



#### Glasstützensystem TOP 3536 VE und 3536 VEM

Eckige Stütze für gerade Thekenaufsätze

Seite 400



#### Glasstützensystem TOP 3536 VE SB und TOP 3536 VEM SB

Eckige Stütze für gerade SB-Thekenaufsätze

Seite 401



### Beleuchtungsblenden

#### Beleuchtungsblenden

Mit LED

Seite 402

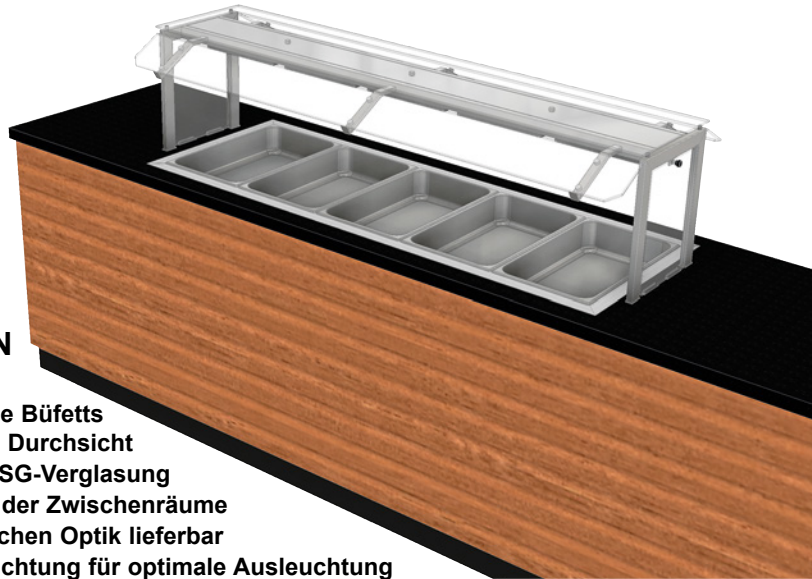


# Hustenschutz-Aufbau SB-GN

Glasaufbau mit Hustenschutzfunktion und LED-Beleuchtung

**Bevorzugte Anwendung:**  
für Selbstbedienungstheken oberhalb von GN-Umluftkühleinheiten wie z. B. WIHA Gastro-Snack.

**Tipp:**  
Passende Spiegelrückwände finden Sie auf Seite 389.



### Hustenschutz-Aufbau SB-GN

- Ideal für umsatzstarke Salatbüfets
- Für freistehende oder wandstehende Büfets
- Mit planer Verglasung für eine klare Durchsicht
- Stabiler Aufbau aus Edelstahl mit ESG-Verglasung
- Einfache Reinigung der Gläser und der Zwischenräume
- Von GN 2 bis GN 8 in einer einheitlichen Optik lieferbar
- Zweireihige leuchtstarke LED-Beleuchtung für optimale Ausleuchtung

### Einfacher Aufbau auf Theken

Der kompakte Hustenschutz-Aufbau SB-GN ist für die einseitige oder zweiseitige Selbstbedienung an Büfets in verschiedenen GN-Standardlängen lieferbar. Zwei seitliche U-Rohrbügel aus Edelstahl und stabile Verbindungsstreben ermöglichen den freitragenden Aufbau. Oberhalb der Verbindungsstreben ist eine ESG-Glasauflage montiert.

Die ESG-Hustenschutzscheiben liegen gesichert auf geneigten Rohrkonsole. Die kundenseitigen Ecken sind abgeschrägt ausgeführt.

In einem Lampengehäuse zwischen den Längstraversen ist ein Reflektorprofil aus Edelstahl mit unterhalb montierter LED-Beleuchtung montiert.

Die LED-Beleuchtung hat eine Lebensdauer von über 30.000 Stunden und spart bis zu 60 % Energie gegenüber herkömmlicher Beleuchtungskörper ein. Es ist ein sehr leuchtstarkes Licht, welches Ihre Produkte verkaufsoffensiv in Szene setzt. Lichtfarbe 4000 K (neutralweiß).

Die Anschlussleitungen der LED-Beleuchtung werden durch die seitlichen U-Rohrbügel unterhalb herausgeführt.

Die Fixierung des Hustenschutz-Aufbaus SB-GN auf die Thekenfläche erfolgt mit vier Gewindeschrauben von unten.

WIHA Hustenschutz-Aufbau SB-GN	Einseitig SB 	Zweiseitig SB 			
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.	Breite [mm]	Anschluss	
Hustenschutz SB-GN 2	13011	12030	830	230V/15W	□□
Hustenschutz SB-GN 3	13012	12031	1155	230V/28W	□□□
Hustenschutz SB-GN 4	13013	12032	1480	230V/30W	□□□□
Hustenschutz SB-GN 5	13014	12033	1805	230V/42W	□□□□□
Hustenschutz SB-GN 6	13015	12026	2130	230V/54W	□□□□□□
Hustenschutz SB-GN 7	13016	12027	2455	230V/77W	□□□□□□□
Hustenschutz SB-GN 8	13017	12028	2780	230V/87W	□□□□□□□□



Das Modell „Einseitig SB“ ist auf Anfrage auch als Ecklösung erhältlich: „Hustenschutz-Aufbau ECK 90°“ Art.-Nr. 13010.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Seitenscheibe für Hustenschutz-Aufbau SB, einseitig	13028
Seitenscheibe für Hustenschutz-Aufbau SB, zweiseitig	13029
Halteset Seitenscheibe für Hustenschutz-Aufbau SB	13036
Montageset KOMBINATION	13037



Die obere Scheibe ist für die Reinigung werkzeuglos abnehmbar.

Die hygienische Reinigung der Glasflächen ist aufgrund der mit Abstand voneinander montierten Gläser besonders einfach möglich.

### Beschreibung

Kompakter Hustenschutz-Aufbau mit LED-Beleuchtung zum Aufbau oberhalb gekühlter und ungekühlter Thekenbereiche.  
Abmessungen im GN-Bereich passend z. B. zum Umluftkühleinsatz Gastro-Snack.

### Ausführung

Glasaufbau als verschweißte Edelstahlrohrkonstruktion mit stirnseitig jeweils einem Standrohrpaar, welche horizontal mit einem quer verlaufenden Rohr verbunden sind. In Längsrichtung des Glasaufbaus mit zwei parallel verlaufende Rohrtraverse, zwischen welche der Beleuchtungskanal platziert ist. Das Rohrrahmengestell besteht aus 40 mm x 20 mm Rechteckrohr mit geschliffener Oberfläche.

Innerhalb des Beleuchtungskanales sind für eine gleichmäßige und lichtstarke Beleuchtung LED-Beleuchtungskörper in zwei Reihen angeordnet. Die ESG-Gläser sind mit verschraubten Klemmplatten fixiert. Die entnahmeseitigen Hustenschutzgläser ruhen auf Rohrkonsolen, die mit den Rohrtraversen verschweißt sind.

Das Rohrrahmengestell wird mit Gewindeschrauben M8 auf der Thekenarbeitsfläche montiert.

Lieferung einschließlic:

- ESG-Verglasung
- Befestigungsschrauben für Glasaufbau
- Einbau und Betriebsanleitung

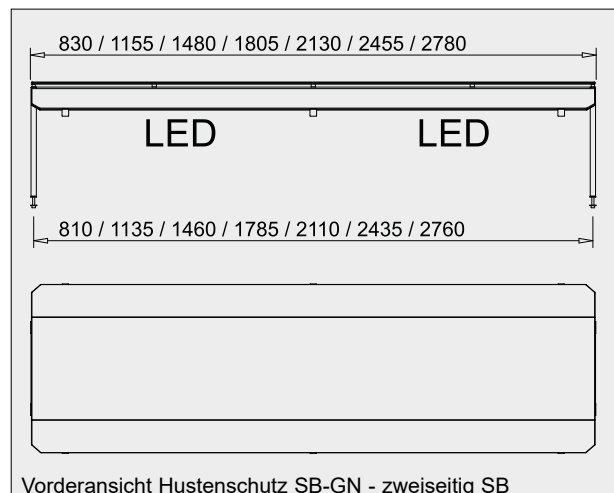
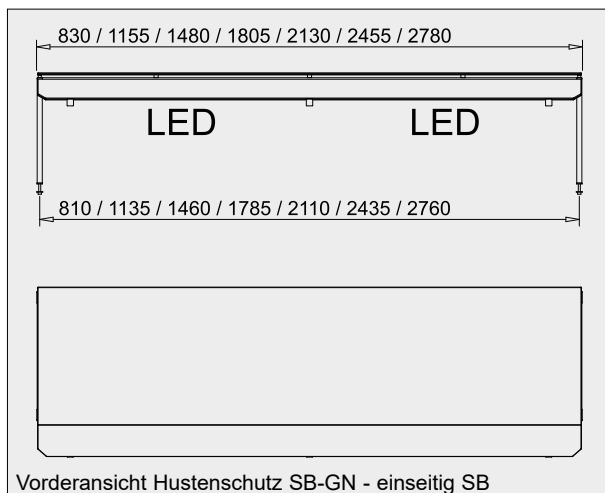
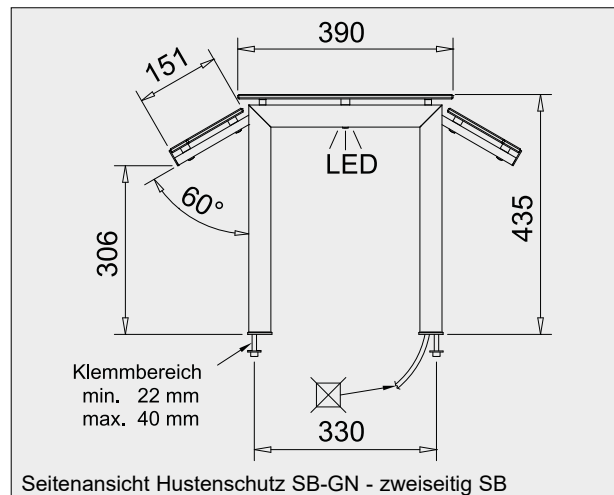
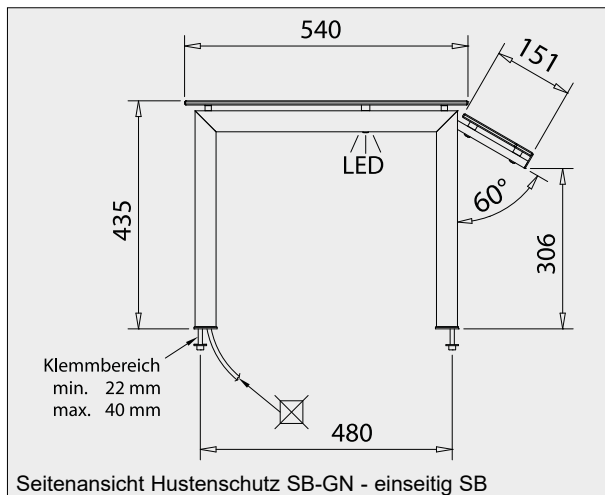


Abb.: Gastro-Snack mit Hustenschutz Aufbau SB-GN – einseitig SB.



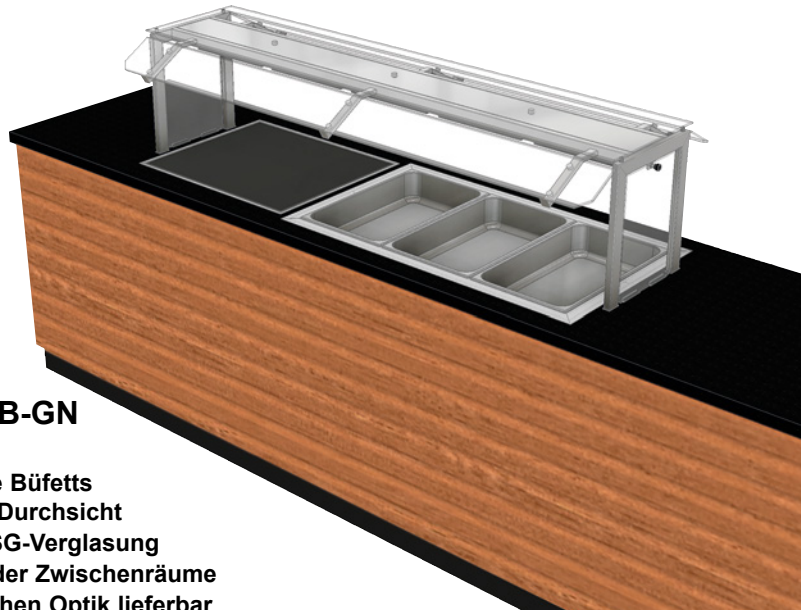
Abb.: Kühlwanne KW-KT-HB mit Hustenschutz Aufbau SB-GN – einseitig SB mit Spiegelrückwand (siehe Seite 389).

### Hustenschutz-Aufbau HOT SB-GN

Glasaufbau mit Hustenschutzfunktion und Wärmestrahler zum Aufbau über Warmhaltegeräten

**Bevorzugte Anwendung:**  
für Selbstbedienungstheken oberhalb von GN-Warmhalteinsätzen wie z. B. WIHA Bain-Maries oder WIHA Warmhalteplatten.

**Tipp:**  
Passende Spiegelrückwände finden Sie auf Seite 389.



#### Hustenschutz-Aufbau HOT SB-GN

- Ideal für umsatzstarke Büfets
- Für freistehende oder wandstehende Büfets
- Mit planer Verglasung für eine klare Durchsicht
- Stabiler Aufbau aus Edelstahl mit ESG-Verglasung
- Einfache Reinigung der Gläser und der Zwischenräume
- Von GN 2 bis GN 6 in einer einheitlichen Optik lieferbar

#### Einfacher Aufbau auf Theken

Der kompakte Hustenschutz-Aufbau HOT SB-GN ist für die einseitige oder zweiseitige Selbstbedienung an Büfets in verschiedenen GN-Standardlängen lieferbar. Zwei seitliche U-Rohrbügel aus Edelstahl und stabile Verbindungsstreben ermöglichen den freitragenden Aufbau. Oberhalb der Verbindungsstreben ist eine ESG-Glasauflage montiert.

Die ESG-Hustenschutzscheiben liegen gesichert auf geneigten Rohrkonsole. Die kundenseitigen Ecken sind abgeschrägt ausgeführt.

In einem Reflektorprofil unterhalb der oberen Glasauflage sind je nach Länge mehrere 500-W-Wärmestrahler montiert.

Wärmestrahler mit hohem Infrarotanteil für eine große Wärmeabgabe. Geeignet für Aufläufe, Braten, Gemüse Backwaren etc. Längere Lebensdauer durch zusätzliches Quarzglas-Schutzrohr. Wasserspritzer, Reinigungsmittel, Fingerabdrücke etc. können nicht mehr mit dem Lampenkörper in Berührung kommen. Schutz der Lebensmittel bei platzendem Lampenkörper.

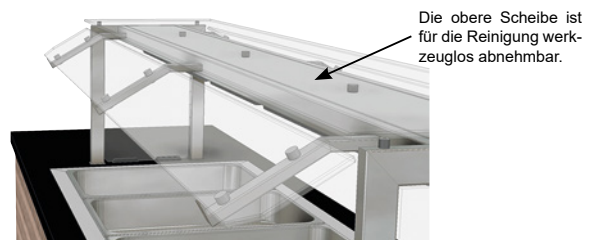
Die Anschlussleitungen der Wärmestrahler werden durch die seitlichen U-Rohrbügel unterhalb herausgeführt.

Die Fixierung des Hustenschutz-Aufbaus SB-GN auf die Thekenfläche erfolgt mit vier Gewindeschrauben von unten.

WIHA Hustenschutz-Aufbau HOT SB-GN	Einseitig SB	Zweiseitig SB		
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.	Breite [mm]	Anschluss
Hustenschutz HOT SB-GN 2	12150	12155	830	230V/1000 W
Hustenschutz HOT SB-GN 3	12151	12156	1155	230V/1500 W
Hustenschutz HOT SB-GN 4	12152	12157	1480	230V/1000 W + 1000 W
Hustenschutz HOT SB-GN 5	12153	12158	1805	230V/1000 W + 1500 W
Hustenschutz HOT SB-GN 6	12154	12159	2130	230V/1500 W + 1500 W

#### Sonderzubehör

Seitenscheibe für Hustenschutz-Aufbau SB, einseitig	<b>Art.-Nr.</b> <b>13028</b>
Seitenscheibe für Hustenschutz-Aufbau SB, zweiseitig	<b>13029</b>
Halteset Seitenscheibe für Hustenschutz-Aufbau SB	<b>13036</b>
Montageset KOMBINATION	<b>13037</b>



Die hygienische Reinigung der Glasflächen ist aufgrund der mit Abstand voneinander montierten Gläser besonders einfach möglich.

### Beschreibung

Kompakter Hustenschutz-Aufbau aus Edelstahl mit Wärmestrahler mit hohem Infrarotanteil für eine große Wärmeabgabe. Ausführung zur Montage oberhalb von Warmhalteplatten und Bain-Maries im GN-Bereich.

### Ausführung

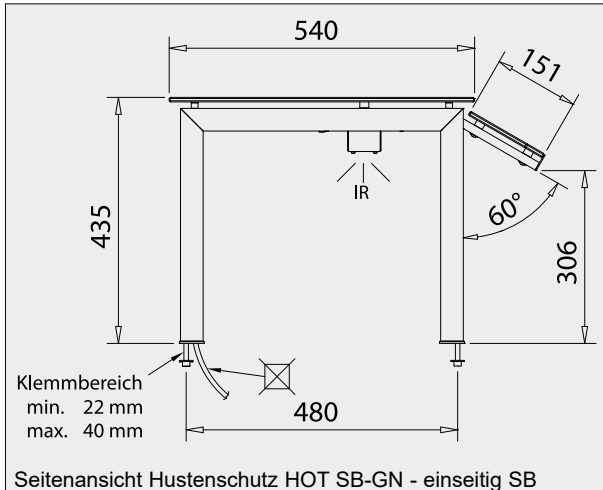
Glasaufbau als verschweißte Edelstahlrohrkonstruktion mit stirnseitig jeweils einem Standrohrpaar, welche horizontal mit zwei quer verlaufenden Rohren verbunden sind. Zwischen den quer verlaufenden Rohren sind mehrere Wärmestrahler in einem Gehäuse platziert. Das Rohrrahmengestell besteht aus 40 mm x 20 mm Rechteckrohr mit geschliffener Oberfläche.

Die ESG-Gläser sind mit verschraubten Klemmplatten fixiert. Die entnahmeseitigen Hustenschutzgläser ruhen auf Rohrkonsolen, die mit den Rohrtraversen verschweißt sind.

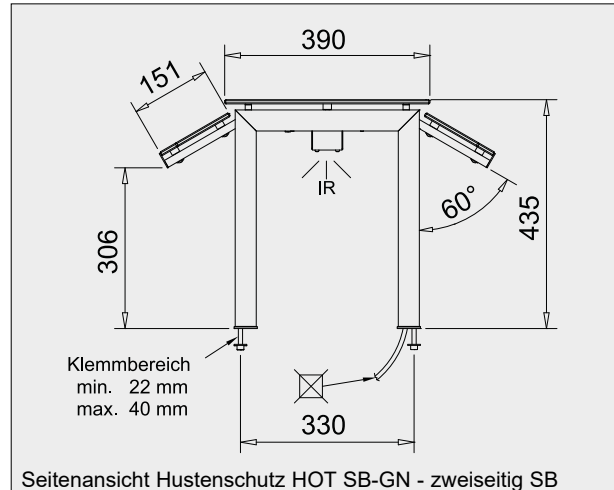
Das Rohrrahmengestell wird mit Gewindeschrauben M8 auf der Thekenarbeitsfläche montiert.

Lieferung einschließlich:

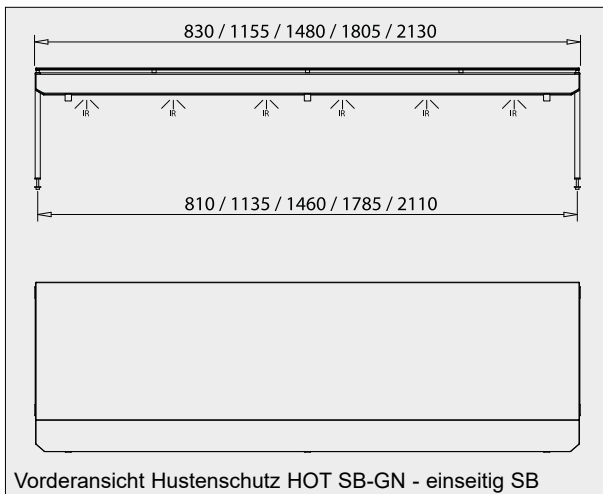
- ESG-Verglasung
- Befestigungsschrauben für Glasaufbau
- Einbau und Betriebsanleitung



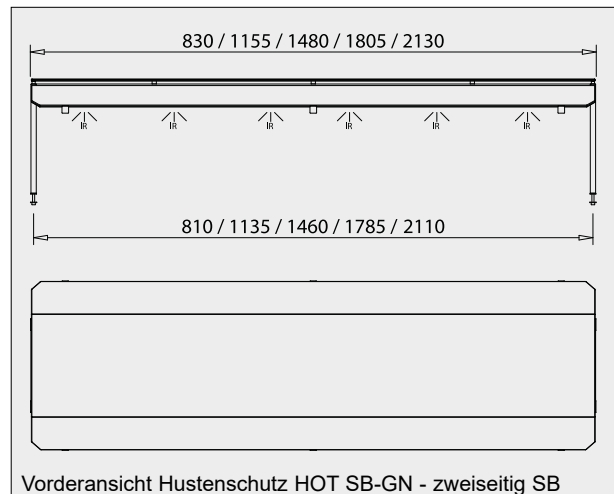
Seitenansicht Hustenschutz HOT SB-GN - einseitig SB



Seitenansicht Hustenschutz HOT SB-GN - zweiseitig SB



Vorderansicht Hustenschutz HOT SB-GN - einseitig SB



Vorderansicht Hustenschutz HOT SB-GN - zweiseitig SB

## Spiegerrückwand Hustenschutz SB-GN

Passend für den einseitigen Hustenschutz-Aufbau HOT SB-GN oder den einseitigen Hustenschutz-Aufbau SB-GN

Einheit besteht aus einem fünfseitigen Edelstahlgehäuse, in welche ein/zwei Spiegel in einer geneigten Stellung schützend eingefasst sind. Die Montage der Spiegerrückwand am Hustenschutz-Aufbau ist in zwei Stellungen möglich:

1. Direkt auf der Arbeitsplatte aufliegend. Diese Position wird dann gewählt, wenn die Theke rückseitig z. B. zu einer Wand montiert ist.
2. Circa 23 mm oberhalb der Arbeitsplatte schwebend. Diese Position wird dann gewählt, wenn die Theke im freien Raum steht und auch die Rückseite für die Reinigung leicht zugänglich ist. So kann auch die Fläche unterhalb des Spiegels gereinigt werden.

Die Spiegerrückwand kann werkzeuglos aus der Halterung herausgezogen werden.

Lieferung einschließlich:

- Fußplatten mit Passbolzen für den WIHA Hustenschutz-Aufbau

WIHA Spiegerrückwand für Hustenschutz Modell	Art.-Nr.	
Spiegerrückwand Hustenschutz SB-GN 2	13021	■
Spiegerrückwand Hustenschutz SB-GN 3	13022	■■
Spiegerrückwand Hustenschutz SB-GN 4	13023	■■■
Spiegerrückwand Hustenschutz SB-GN 5	13024	■■■■
Spiegerrückwand Hustenschutz SB-GN 6	13025	■■■■■
Spiegerrückwand Hustenschutz SB-GN 7	13026	■■■■■■
Spiegerrückwand Hustenschutz SB-GN 8	13027	■■■■■■■

## Edelstahl-Glasstützen

Mit matter Oberfläche



## Hinweise zu den WIHA-Edelstahlstützen



**15**  
Edelstahl-  
Glasstützen

### Einfache Reinigung der Frontscheibe!

Zur Reinigung kann die Frontscheibe gedreht werden, so dass auch die Innenseite von vorne gereinigt werden kann.

### 1. Ausführung

Die Stützen bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Die Oberfläche ist matt (glasperlgestrahlt).

#### Für die Typen:

TOP 3535 S, TOP 3535 SW, TOP 3536 S, TOP 37, TOP 3536SE, TOP 3536 SEM gilt:

Die Befestigung der Stütze erfolgt mit der mitgelieferten M8-Schraube von der Unterseite her.

#### Für die Typen:

TOP 3535 SM, TOP 4940 SM, TOP 4940 SZM, TOP 3535 SB, TOP 4540 T, TOP 3536 SBM, TOP 3536 VE, TOP 3536 VEM gilt:

Die Befestigung der Stütze erfolgt mittels einer als Zubehör lieferbaren Montageplatte.

#### Für die Typen:

TOP 3535 S, TOP 3535 SW, TOP 3535 SM, TOP 3536 S, TOP 4940 SM, TOP 4940 SZM, TOP 3536 SE, TOP 3536 SEM, TOP 3536 VE, TOP 3536 SEM gilt:

Die Frontscheiben sind über einen patentierten Sicherheitsbeschlag zur Reinigung drehbar und entnehmbar. Das hierfür notwendige „Halteset Frontscheibe“ ist separat zu bestellen.

#### Für die Typen:

TOP 3535 S, TOP 3535 SW, TOP 3535 SM, TOP 3536 S, TOP 4940 SM, TOP 4940 SZM, TOP 3535 SB, TOP 4540 T, TOP 3536 SBM, TOP 3536 SE, TOP 3536 SEM, TOP 3536 VE, TOP 3536 VEM gilt:

Die Stützen sind mit Durchführungsöffnungen für eine Kabelführung vorbereitet. Der Querträger ist mit einem M5-Gewinde zur Befestigung einer Seitenscheibe versehen.



## 2. Befestigung der Glasstützen

### 2.1 Befestigung über Schrauben von der Unterseite her

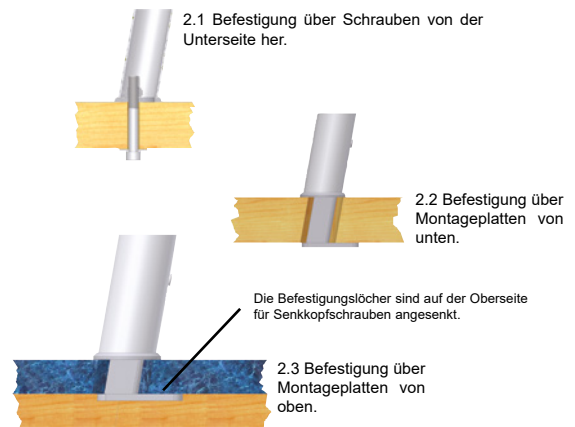
Einfache kostengünstige Befestigungsmöglichkeit. Jedoch nur für druckfeste Arbeitsplatten geeignet.

### 2.2 Befestigung über Montageplatten von unten

Anwendbar für normale Arbeitsflächen. Durch die große Auflagefläche ergibt sich eine hohe Standsicherheit.

### 2.3 Befestigung über Montageplatten von oben

Anwendbar bei Granit-Arbeitsflächen. Für die Montageplatte werden in die Grundplatte mit einer Oberfräse Taschen gefräst, in welchen die Montageplatte mit Senkkopfschrauben befestigt wird. Der Granit deckt die Montageplatte ab. Die Stützen üben so keinen Druck auf die Granitfläche aus.



## 3. Hinweis zu den Gläsern

Für die obere Glasplatte empfehlen wir eine Glasstärke von mindestens 10 mm bei Stützenabständen bis max. 1250 mm. Für das drehbare Frontglas sollte je nach Anwendung 8 mm starkes ESG-Glas oder Floatglas verwendet werden. VSG-Glas ist als Frontscheibe nicht geeignet. Die Seitengläser sollten 8 mm stark sein.

## 4. Glaszuschnitte

Die Glaslängen können aus den jeweiligen Tabellen ermittelt werden.

Die Glaslängen ergeben sich aus dem Achsabstand der Stützen, zu der die Veränderung der Glaslänge für jede der beiden Stützen addiert/subtrahiert wird. Bei Gehrungen ist der notwendige Winkel der Scheibe an der Stützensseite ebenfalls der Tabelle zu entnehmen. Beachten Sie bitte, dass bei Gehrungen die Frontscheibe teilweise in den oberen Ecken mit einer Fase zu versehen ist. Ansonsten schlägt die Ecke der Glasscheibe an den Querträger der Stütze an.

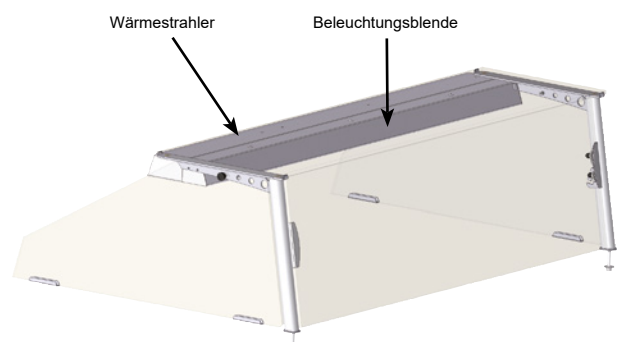
## 5. Hinweise zur Beleuchtung

Zur Beleuchtung können Beleuchtungsblenden zwischen die Stützen geschraubt werden. Die Stützen sind bereits fertig mit den Befestigungslöchern versehen. Unsere Beleuchtungsblenden bestehen aus poliertem Edelstahl und sind bereits fertig mit Leuchtstofflampen einschließlich elektronischen Vorschaltgeräts montiert. An Thekengehrungen lassen sich unsere Lampenblenden z. B. über Abstandhalter, welche bauseits einfach aus z. B. Aluminiumrohr (10 mm Durchmesser) gefertigt werden können, befestigen.

## 6. Kombination von Beleuchtungsblende und Wärmestrahler

Bei den meisten Stützensystemen lassen sich die Beleuchtungsblende und der Wärmestrahler gleichzeitig einsetzen. Um das Anschlusskabel des Wärmestrahlers nach unten in die Theke zu führen, ist die Beleuchtungsblende mit einer Durchgangsbohrung für die Durchführung des Anschlusskabels des Wärmestrahlers versehen.

Anmerkung: Der Wärmestrahler muss so befestigt werden, dass zwischen Wärmestrahler und Beleuchtungsblende mindestens 10 mm Luft sind.



Kombination von Beleuchtungsblende und Wärmestrahler

# 15. Edelstahl-Glasstützen

Glasstütze mit Rundrohr



## System TOP 3535 S

Für gerade Thekenaufsätze mit Beleuchtung



**Tipp:**  
Passende Beleuchtungsblenden  
finden Sie auf Seite 402.



Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe gedreht werden!

- Einfache Reinigung der Frontscheibe
- Patentierte Sicherheitsfunktion
- Einfache Kabelführung
- Aus hochwertigem Edelstahl

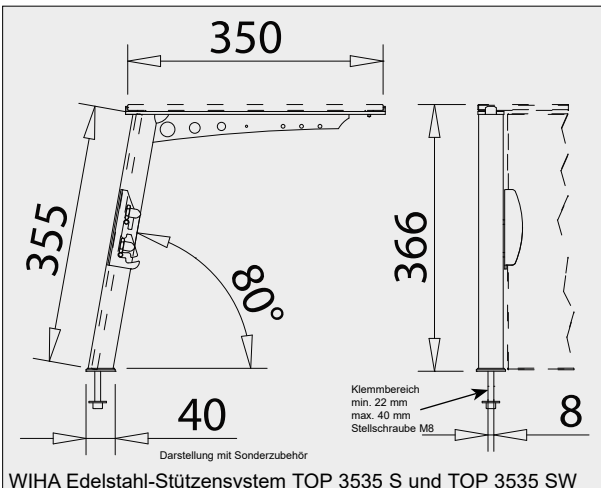
### WIHA TOP 3535 S

Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze links	4005	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze rechts	4006	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte - 180°	4007	-1 mm	90°	-20,5 mm	90°
Halteset Frontscheibe	2419				
Halteset Seitenscheibe	2407				

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.  
Anmerkung: Bohrdurchmesser für Befestigungsschraube = 10 mm, das Bohrloch ist gegenüber dem Mittelpunkt des Stützenrohres 4 mm nach vorne zu versetzen.

## System TOP 3535 SW

Für gerade und gewinkelte Thekenaufsätze ohne Beleuchtung



### WIHA TOP 3535 SW

Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze links	4005	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze rechts	4006	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte - 180°	4007	-1 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte - 165° (1)	4009	-1 mm	82,5°	-20,5 mm	88,5°
Stütze Mitte - 150° (1)	4010	-1 mm	75°	-20,5 mm	87° (1)
Stütze Mitte - 135° (1)	4011	-1 mm	67,5°	-20,5 mm	85,5° (2)
Stütze Mitte - 120° (1)	4018	-1 mm	60°	-20,5 mm	84° (3)
Halteset Frontscheibe	2419				
Halteset Seitenscheibe	2407				

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.  
(1) Bei dieser Stütze muss die obere Ecke der Frontscheibe ca. 20/20 mm gefast werden.  
(2) Bei dieser Stütze muss die obere Ecke der Frontscheibe ca. 30/30 mm gefast werden.  
(3) Bei dieser Stütze muss die obere Ecke der Frontscheibe ca. 40/40 mm gefast werden.  
Anmerkung: Bohrdurchmesser für Befestigungsschraube = 10 mm, das Bohrloch ist gegenüber dem Mittelpunkt des Stützenrohres 4 mm nach vorne zu versetzen.  
(1) Winkel von Bedienseite her gesehen.

### System TOP 3535 SM

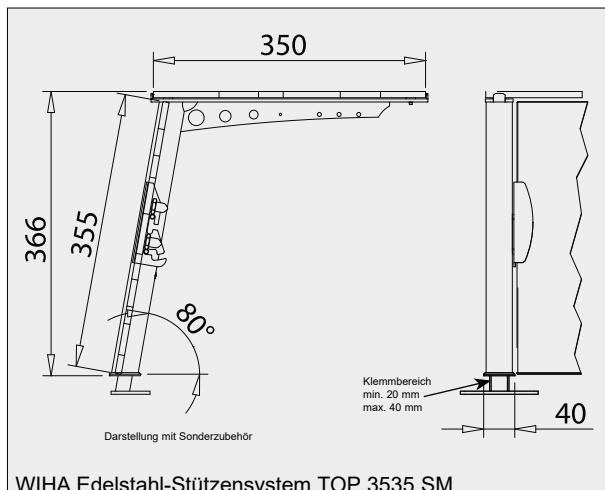
Für gerade Thekenaufsätze mit Beleuchtung



**Tipp:**  
Passende Beleuchtungsblenden  
finden Sie auf Seite 402.

Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe gedreht werden!

- Besonders geeignet für Granitflächen
- Einfache Reinigung der Frontscheibe
- Patentierte Sicherheitsfunktion
- Einfache Kabelführung
- Aus hochwertigem Edelstahl



WIHA Edelstahl-Stützensystem TOP 3535 SM

#### WIHA TOP 3535 SM

Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze links	4025	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze rechts	4026	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte - 180°	4027	-1 mm	90°	-20,5 mm	90°
Montageplatte für Stütze	4024				
Halteset Frontscheibe	2419				
Halteset Seitenscheibe	2407				

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.

# 15. Edelstahl-Glasstützen

Glasstütze mit Rundrohr



## System TOP 3535 SBM

Einfach umstellbar von Bedienung auf Selbstbedienung

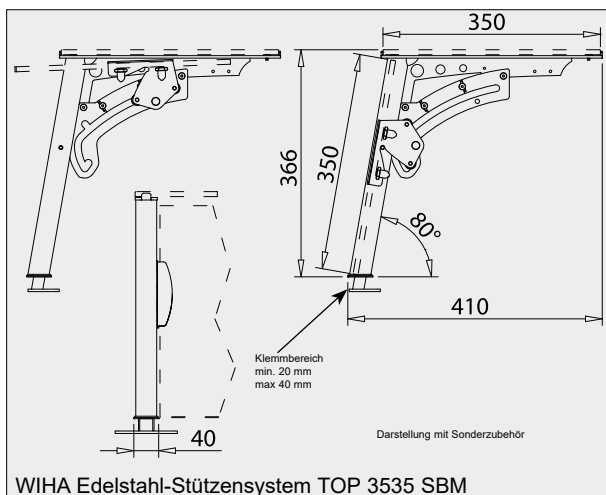


**Tipp:**  
Passende Beleuchtungsblenden  
finden Sie auf Seite 402.



- Einfach umstellbar von Bedienung auf Selbstbedienung
- Mit Hustenschutzfunktion
- Auch für Granitflächen geeignet
- Aus hochwertigem Edelstahl

### Mit Hustenschutz



WIHA Edelstahl-Stützensystem TOP 3535 SBM

### WIHA TOP 3535 SBM

Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze links	2396	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze rechts	2397	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte - 180°	2398	-1 mm	90°	-20,5 mm	90°
Montageplatte für Stütze	4024				
Halteset Seitenscheibe	2407				

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.

**15**  
Edelstahl-  
Glasstützen

### Ausführung

Die Stützen bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Die Oberfläche ist glaspergestrahlt. Die Befestigung erfolgt mittels einer als Zubehör lieferbaren Montageplatte. Die Stützen sind mit Durchführungsöffnungen für eine Kabelführung vorbereitet.

Der Querträger enthält ein M5-Gewinde zur Befestigung der notwendigen Seitenscheibe. Der maximale Stützenabstand darf nicht größer als 1250 mm sein.

**Achtung:**

Falls an der Stütze keine Seitenscheibe montiert wird, muss die Stütze mit einer separaten Stützstrebe abgestützt werden!

### Sonderzubehör

Stützstrebe für Stütze, falls kein Seitenglas montiert wird. Die Verwendung wird auch bei den Mittelstützen empfohlen.

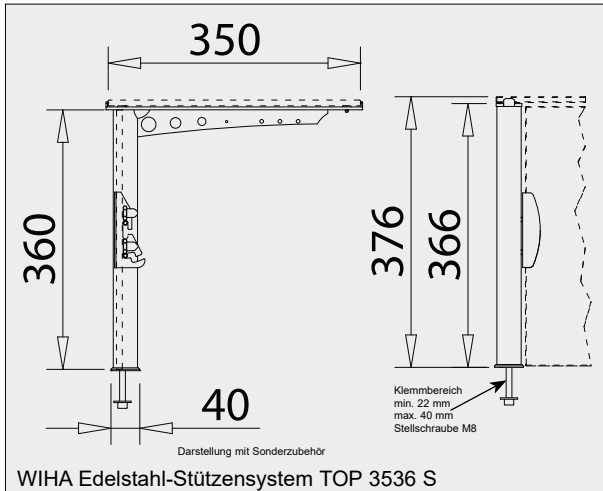
Ausführung aus Edelstahl-Rundrohr, D= 10 mm

**Art.-Nr.**  
**2394**

### System TOP 3536 S

Für gerade und gewinkelte Thekenaufsätze mit Beleuchtung

- Einfache Reinigung der Frontscheibe
- Patentierte Sicherheitsfunktion
- Einfache Kabelführung
- Aus hochwertigem Edelstahl



Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe gedreht werden!

#### WIHA TOP 3536 S

Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze links	4080	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze rechts	4081	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte - 180°	4082	-1 mm	90°	-20,5 mm	90°
Halteset Frontscheibe	2419				
Halteset Seitenscheibe	2407				

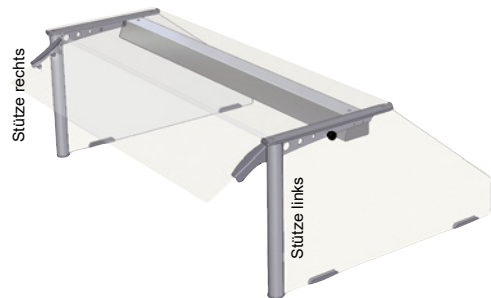
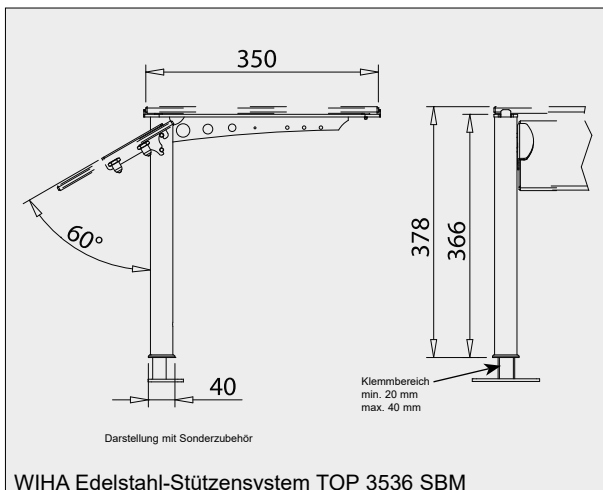
Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.  
Anmerkung: Bohrdurchmesser für Befestigungsschraube = 10 mm, das Bohrloch ist gegenüber dem Mittelpunkt des Stützenrohres 4 mm nach vorne zu versetzen.

**Tipp:** Passende Beleuchtungsblenden finden Sie auf Seite 402.

### System TOP 3536 SBM

Für gerade SB-Thekenaufsätze mit Beleuchtung

- Einfache Reinigung der Frontscheibe
- Einfache Kabelführung
- Aus hochwertigem Edelstahl



#### WIHA 3536 SBM

Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze links	15450	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze rechts	15451	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte - 180°	15452	-1 mm	90°	-20,5 mm	90°
Montageplatte für Stütze	4060				
Halteset Frontscheibe	15459				
Halteset Seitenscheibe	2407				

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.

# 15. Edelstahl-Glasstützen

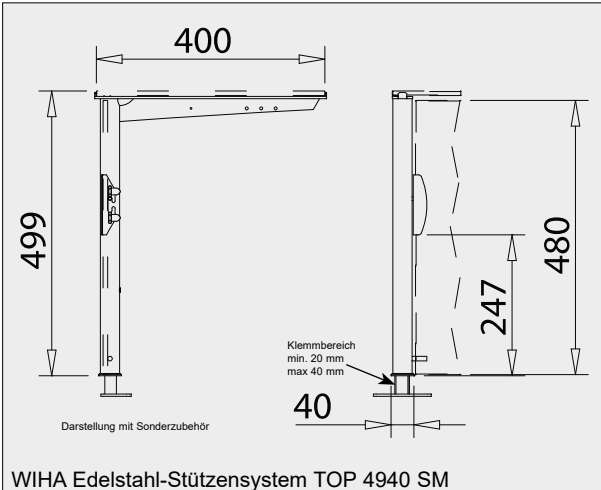
Glasstütze mit Rundrohr



## System TOP 4940 SM

Für gerade und gewinkelte Thekenaufsätze

- Einfache Reinigung der Frontscheibe
- Patentierte Sicherheitsfunktion
- Einfache Kabelführung
- Besonders geeignet für Granitflächen
- Aus hochwertigem Edelstahl



### WIHA TOP 4940 SM

Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze links	4050	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze rechts	4051	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte - 180°	4052	-1 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte - 135° <sup>(1)</sup>	4054	-1 mm	67,5°	-20,5 mm	90° <sup>(1)</sup>
Montageplatte für Stütze	4060				
Halteset Frontscheibe	2406				
Halteset Seitenscheibe	2407				

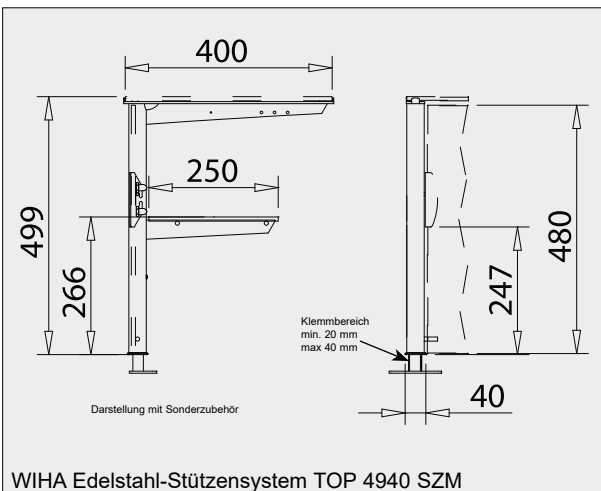
Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.  
 (1) Bei dieser Stütze muss die obere Ecke der Frontscheibe ca. 34/34 mm gefast werden.  
 Anmerkung: Bohrdurchmesser für Montageplatte = 32 mm.  
<sup>(1)</sup> Winkel von Bedienseite her gesehen.

**Tipp:** Passende Beleuchtungsblenden finden Sie auf Seite 402.

## System TOP 4940 SZM

Für gerade und gewinkelte Thekenaufsätze

- Einfache Reinigung der Frontscheibe
- Patentierte Sicherheitsfunktion
- Einfache Kabelführung
- Besonders geeignet für Granitflächen
- Aus hochwertigem Edelstahl



### WIHA TOP 4940 SZM

Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe		Zwischenablage	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze links	4057	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°	-3 mm	90°
Stütze rechts	4058	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°	-3 mm	90°
Stütze Mitte - 180°	4059	-1 mm	90°	-20,5 mm	90°	-3 mm	90°
Stütze Mitte - 135° <sup>(1)</sup>	4061	-1 mm	67,5°	-20,5 mm	90° <sup>(1)</sup>	-3 mm	67,5°
Montageplatte f. Stütze	4060						
Halteset Frontscheibe	2406						
Halteset Seitenscheibe	2407						

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.  
 (1) Bei dieser Stütze muss die obere Ecke der Frontscheibe ca. 34/34 mm gefast werden.  
 Anmerkung: Bohrdurchmesser für Montageplatte = 32 mm.  
<sup>(1)</sup> Winkel von Bedienseite her gesehen.

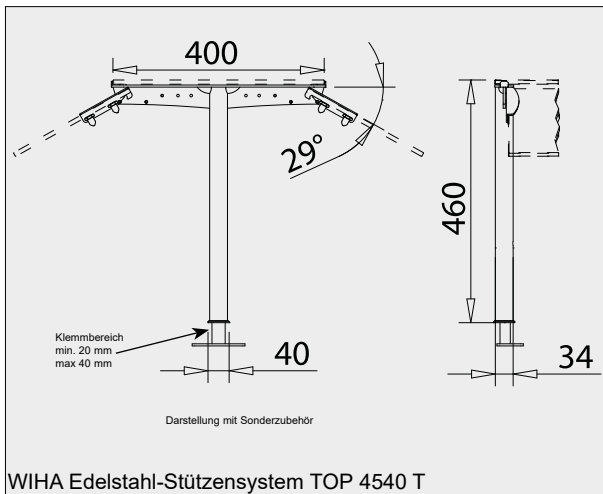
**15**  
Edelstahl-Glasstützen

### System TOP 4540 T

Für Selbstbedienungs-Büfets



- Einfache Kabelführung
- Aus hochwertigem Edelstahl



WIHA Edelstahl-Stützensystem TOP 4540 T

#### WIHA TOP 4540 T

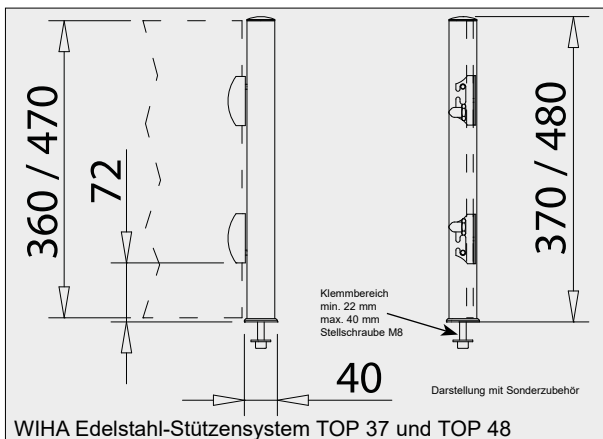
Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Hustenschutz	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze links/rechts	4070	+17 mm	90°	-9 mm	90°
Stütze Mitte - 180°	4071	-1 mm	90°	-9 mm	90°
Montageplatte für Stütze	4060				
Halteset Hustenschutz	4063				
Halteset Seitenscheibe	4079				

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.  
Anmerkung: Bohrdurchmesser für Montageplatte = 32 mm.

**Tipp:**  
Passende Beleuchtungsblenden finden Sie auf Seite 402.

### System TOP 37 und TOP 48

Senkrechte Glasstütze mit Schraubbefestigung



WIHA Edelstahl-Stützensystem TOP 37 und TOP 48

#### WIHA TOP 37

Bezeichnung	Art.-Nr.	Scheibe	
		Verkürzung	Winkel
Stütze links/rechts, Höhe 370 mm	3841	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte, Höhe 370 mm	3842	-20,5 mm	90°
Stütze Ecke 90°, Höhe 370 mm	3847	-20,5 mm	90°
Halteset Scheibe (4 Stück)	2480		

#### WIHA TOP 48

Bezeichnung	Art.-Nr.	Scheibe	
		Verkürzung	Winkel
Stütze links/rechts, Höhe 480 mm	3843	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte, Höhe 480 mm	3844	-20,5 mm	90°
Stütze Ecke 90°, Höhe 480 mm	3848	-20,5 mm	90°
Halteset Scheibe (4 Stück)	2480		

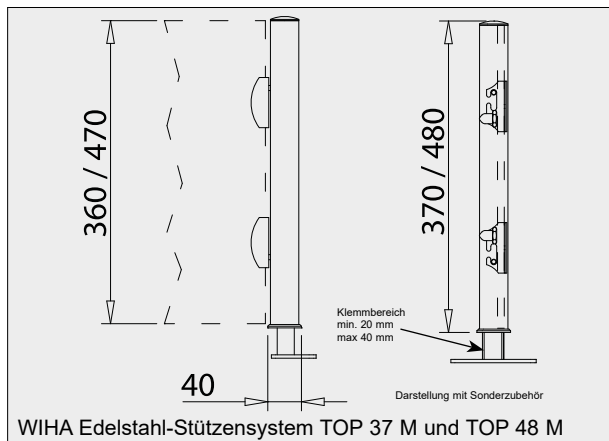
# 15. Edelstahl-Glasstützen

Glasstütze mit Rundrohr



## System TOP 37 M und TOP 48 M

Senkrechte Glasstütze mit Montageplatte



### WIHA TOP 37 M (Höhe 370 mm)

Bezeichnung	Art.-Nr.	Scheibe	
		Verkürzung	Winkel
Stütze links	15440	-20,5 mm	90°
Stütze rechts	15444	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte 180°	15447	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte 90°	15441	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte 120°	15442	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte 135°	15443		
Stütze Ende links 90°	15445	-20,5 mm	90°
Stütze Ende rechts 90°	15446	-20,5 mm	90°
Montageplatte für Stütze	4060		
Halteset Scheibe (4 Stück)	2480		

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Änderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.  
Anmerkung: Bohrdurchmesser für Montageplatte = 32 mm.

### WIHA TOP 48 M (Höhe 480 mm)

Bezeichnung	Art.-Nr.	Scheibe	
		Verkürzung	Winkel
Stütze links	15460	-20,5 mm	90°
Stütze rechts	15464	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte 180°	15467	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte 90°	15461	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte 120°	15462	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte 135°	15463		
Stütze Ende links 90°	15465	-20,5 mm	90°
Stütze Ende rechts 90°	15466	-20,5 mm	90°
Montageplatte für Stütze	4060		
Halteset Scheibe (4 Stück)	2480		

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Änderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.  
Anmerkung: Bohrdurchmesser für Montageplatte = 32 mm.



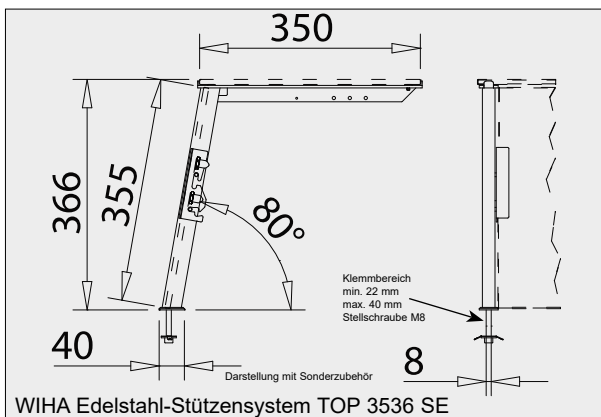
### System TOP 3536 SE

Eckige Stützen für 10° geneigte Thekenaufsätze

- Einfache Reinigung der Frontscheibe
- Patentierte Sicherheitsfunktion
- Einfache Kabelführung
- Aus hochwertigem Edelstahl

#### Ausführung

Die Stützen bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Die Oberfläche ist glasperlgestrahlt. Die Befestigung erfolgt von der Unterseite her. Einfache kostengünstige Befestigungsmöglichkeit. Jedoch nur für druckfeste Arbeitsplatten geeignet. Die Stützen sind mit Durchführungsöffnungen für eine Kabelführung vorbereitet. Der Querträger enthält ein M5-Gewinde zur Befestigung der notwendigen Seitenscheibe.



Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe gedreht werden!

#### WIHA TOP 3536 SE

Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze links	12450	+15 mm	90°	-14,5 mm	90°
Stütze rechts	12451	+15 mm	90°	-14,5 mm	90°
Stütze Mitte - 180°	12452	-1 mm	90°	-14,5 mm	90°
Halteset V Frontscheibe	12453				
Halteset Seitenscheibe	2407				

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.  
Anmerkung: Bohrdurchmesser für Befestigungsschraube = 10 mm, das Bohrloch ist gegenüber dem Mittelpunkt des Stützenrohres 5 mm nach vorne zu versetzen.

**Tipp:** Passende Beleuchtungsblenden finden Sie auf Seite 402.

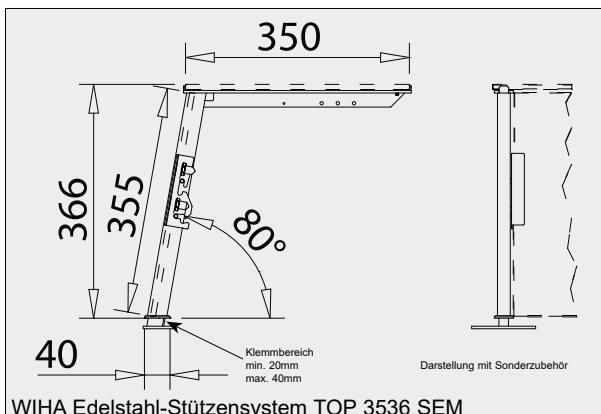
### System TOP 3536 SEM

Eckige Stützen für 10° geneigte Thekenaufsätze mit Montageplattenbefestigung

- Besonders geeignet für Granitflächen
- Einfache Reinigung der Frontscheibe
- Patentierte Sicherheitsfunktion
- Einfache Kabelführung
- Aus hochwertigem Edelstahl

#### Ausführung

Die Stützen bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Die Oberfläche ist glasperlgestrahlt. Die Befestigung erfolgt mittels einer als Zubehör lieferbaren Montageplatte. Die Stützen sind mit Durchführungsöffnungen für eine Kabelführung vorbereitet. Der Querträger enthält ein M5-Gewinde zur Befestigung der notwendigen Seitenscheibe.



Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe gedreht werden!

#### WIHA TOP 3536 SEM

Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze SEM links	12454	+15 mm	90°	-14,5 mm	90°
Stütze SEM rechts	12455	+15 mm	90°	-14,5 mm	90°
Stütze SEM Mitte - 180°	12456	-1 mm	90°	-14,5 mm	90°
Montageplatte SE Stütze	12464				
Halteset V Frontscheibe	12453				
Halteset Seitenscheibe	2407				

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.

# 15. Edelstahl-Glasstützen

Glasstütze mit Rechteckrohr



## System TOP 3536 VE

Eckige Stützen für gerade Thekenaufsätze

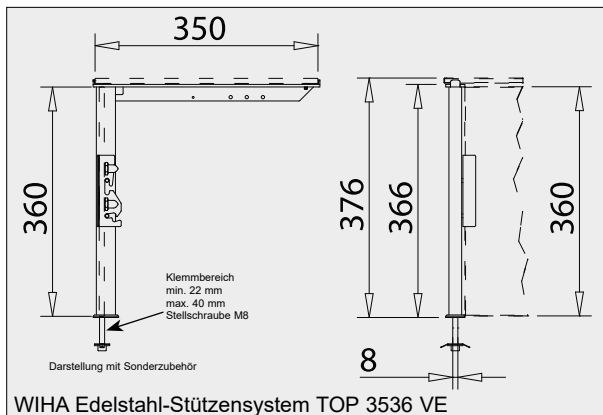
- Einfache Reinigung der Frontscheibe
- Patentierte Sicherheitsfunktion
- Einfache Kabelführung
- Aus hochwertigem Edelstahl

### Ausführung

Die Stützen bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Die Oberfläche ist glasperlgestrahlt. Die Befestigung erfolgt von der Unterseite her. Einfache kostengünstige Befestigungsmöglichkeit. Jedoch nur für druckfeste Arbeitsplatten geeignet. Die Stützen sind mit Durchführungsöffnungen für eine Kabelführung vorbereitet. Der Querträger enthält ein M5-Gewinde zur Befestigung der notwendigen Seitenscheibe.



Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe gedreht werden!



WIHA Edelstahl-Stützensystem TOP 3536 VE

### WIHA TOP 3536 VE

Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze VE links	12458	+15 mm	90°	-14,5 mm	90°
Stütze VE rechts	12459	+15 mm	90°	-14,5 mm	90°
Stütze VE Mitte - 180°	12460	-1 mm	90°	-14,5 mm	90°
Halteset V Frontscheibe		12453			
Halteset Seitenscheibe		2407			

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.  
Anmerkung: Bohrdurchmesser für Befestigungsschraube = 10 mm, das Bohrloch ist gegenüber dem Mittelpunkt des Stützenrohrs 6 mm nach vorne zu versetzen.

**Tip:** Passende Beleuchtungsblenden finden Sie auf Seite 402.

## System TOP 3536 VEM

Eckige Stützen für gerade Thekenaufsätze mit Montageplattenbefestigung

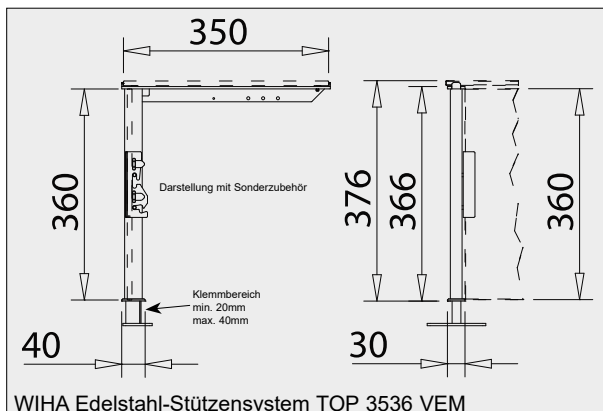
- Besonders geeignet für Granitflächen
- Einfache Reinigung der Frontscheibe
- Patentierte Sicherheitsfunktion
- Einfache Kabelführung
- Aus hochwertigem Edelstahl

### Ausführung

Die Stützen bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Die Oberfläche ist glasperlgestrahlt. Die Befestigung erfolgt mittels einer als Zubehör lieferbaren Montageplatte. Die Stützen sind mit Durchführungsöffnungen für eine Kabelführung vorbereitet. Der Querträger enthält ein M5-Gewinde zur Befestigung der notwendigen Seitenscheibe.



Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe gedreht werden!



WIHA Edelstahl-Stützensystem TOP 3536 VEM

### WIHA TOP 3536 VEM

Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze VEM links	12461	+15 mm	90°	-14,5 mm	90°
Stütze VEM rechts	12462	+15 mm	90°	-14,5 mm	90°
Stütze VEM Mitte - 180°	12463	-1 mm	90°	-14,5 mm	90°
Montageplatte VE Stütze		12457			
Halteset V Frontscheibe		12453			
Halteset Seitenscheibe		2407			

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.

**15**  
Edelstahl-  
Glasstützen

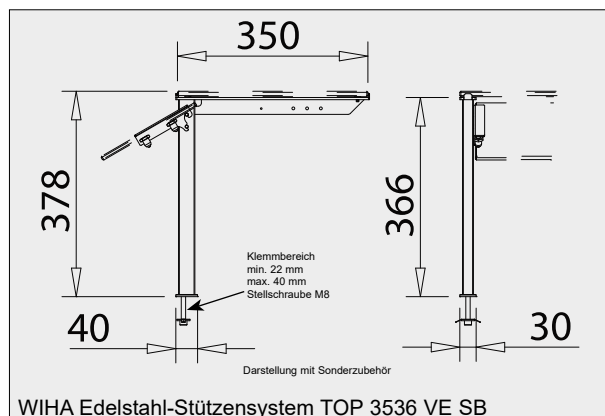
### System TOP 3536 VE SB

Eckige Stützen für gerade SB-Thekenaufsätze

- Einfache Reinigung der Frontscheibe
- Einfache Kabelführung
- Aus hochwertigem Edelstahl

#### Ausführung

Die Stützen bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Die Oberfläche ist glasperlgestrahlt. Die Befestigung erfolgt von der Unterseite her. Einfache kostengünstige Befestigungsmöglichkeit. Jedoch nur für druckfeste Arbeitsplatten geeignet. Die Stützen sind mit Durchführungsöffnungen für eine Kabelführung vorbereitet. Der Querträger enthält ein M5-Gewinde zur Befestigung der notwendigen Seitenscheibe.



#### WIHA TOP 3536 VE SB

Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze VE SB links	12465	+15 mm	90°	-14,5 mm	90°
Stütze VE SB rechts	12466	+15 mm	90°	-14,5 mm	90°
Stütze VE SB Mitte - 180°	12467	-1 mm	90°	-14,5 mm	90°
Halteset V Frontscheibe	12471				
Halteset Seitenscheibe	2407				

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.  
Anmerkung: Bohrdurchmesser für Befestigungsschraube = 10 mm, das Bohrloch ist gegenüber dem Mittelpunkt des Stützenrohres 6 mm nach vorne zu versetzen.

**Tip:** Passende Beleuchtungsblenden finden Sie auf Seite 402.

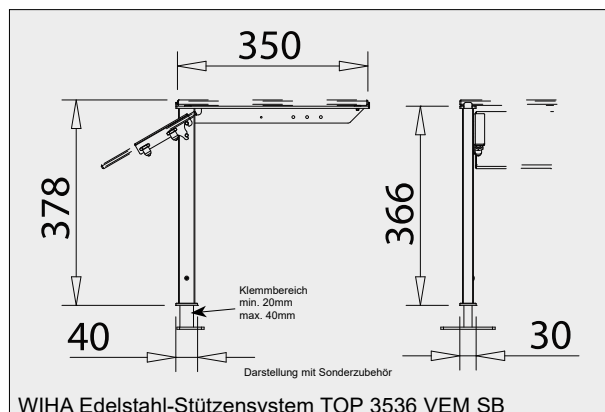
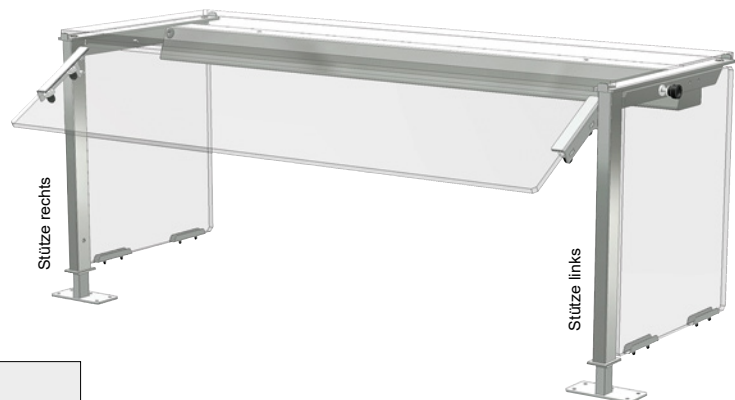
### System TOP 3536 VEM SB

Eckige Stützen für gerade SB-Thekenaufsätze mit Montageplattenbefestigung

- Besonders geeignet für Granitflächen
- Einfache Reinigung der Frontscheibe
- Einfache Kabelführung
- Aus hochwertigem Edelstahl

#### Ausführung

Die Stützen bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Die Oberfläche ist glasperlgestrahlt. Die Befestigung erfolgt mittels einer als Zubehör lieferbaren Montageplatte. Die Stützen sind mit Durchführungsöffnungen für eine Kabelführung vorbereitet. Der Querträger enthält ein M5-Gewinde zur Befestigung der notwendigen Seitenscheibe.



#### WIHA TOP 3536 VEM SB

Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze VEM SB links	12468	+15 mm	90°	-14,5 mm	90°
Stütze VEM SB rechts	12469	+15 mm	90°	-14,5 mm	90°
Stütze VEM SB Mitte - 180°	12470	-1 mm	90°	-14,5 mm	90°
Montageplatte VE Stütze	12457				
Halteset V Frontscheibe	12471				
Halteset Seitenscheibe	2407				

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.

# 15. Edelstahl-Glasstützen

und Beleuchtungsblenden



## Beleuchtungsblende mit LED

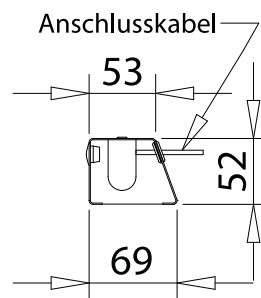
Einfache Installation



### Ausführung

Beleuchtungsblende aus Edelstahl mit glänzender Oberfläche. Innerhalb der Blende ist eine schutzisolierte LED-Leiste montiert. Die LED-Leiste (Lichtfarbe weiß) ist mit einer transparenten Abdeckung geschützt. Das Anschlusskabel (Länge ca. 1,5 m) wird bedienungsseitig links herausgeführt.

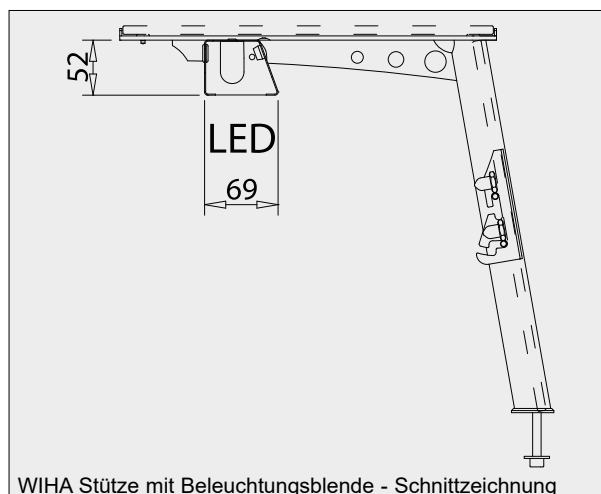
Bei Anschluss sind die VDE-Vorschriften zu beachten. Ein Einsatz in Umgebungen, in denen mit einer Kondensation im Lampenbereich zu rechnen ist, ist nicht zulässig. Wird das Anschlusskabel durch Thekenstützen geführt, sind diese zu erden.



### WIHA Beleuchtungsblenden LED

Länge	Stützenabstand	Art.-Nr.	Anschluss
380–604 mm	L+5 mm	33165	230V/4W
605–939 mm	L+5 mm	33166	230V/9W
940–1239 mm	L+5 mm	33167	230V/13W
1240–1600 mm	L+5 mm	33168	230V/18W

Die Länge der Beleuchtungsblende muss bei geraden Glasaufsätzen 5 mm kleiner als das Achsmaß (Bohrabstand) der Stützen sein.



WIHA Stütze mit Beleuchtungsblende - Schnittzeichnung

### Befestigungssatz zum Befestigen von Beleuchtungsblenden an Eckstützen

bestehend aus zwei Gewindestangen (M4 x 100) mit Muttern und 2 Aluminiumrohren (D = 10 mm, L = 100 mm). Die Beleuchtungsblenden müssen zur Konsole der Stütze einen Abstand von ca. 20 bis 40 mm haben. Die Aluminiumrohre können entsprechend gekürzt und im Winkel angepasst werden.

Art.-Nr.  
2334



## Übersicht

### Zubehör

#### Zubehör Kältekreislauf

Expansionsventile, Kupferleitungen, Kältekupplungen ...

Seite 404

#### Unterbaugehäuse

Für verschiedene Einbausituationen

Seite 405

#### Temperatursteuerungen

Mit digitaler Temperaturregelung und Temperaturanzeige

Seite 407

#### Reinigungsbrausen, Kondenswasserschalen

Seite 414

#### Abflussverschraubungen, Lüftungsgitter

Seite 415

#### Halter Verpackungsmaterial, Kaffesatzschublade

Seite 415

#### Papierspender, Müllkipper

Seite 416

#### FLEXI – das flexible Thekenzubehör

Seite 417

#### GN-Behälter, Toppingstation

Seite 418

#### Ausstellbleche, Snack-Wellen, Besteckköcher

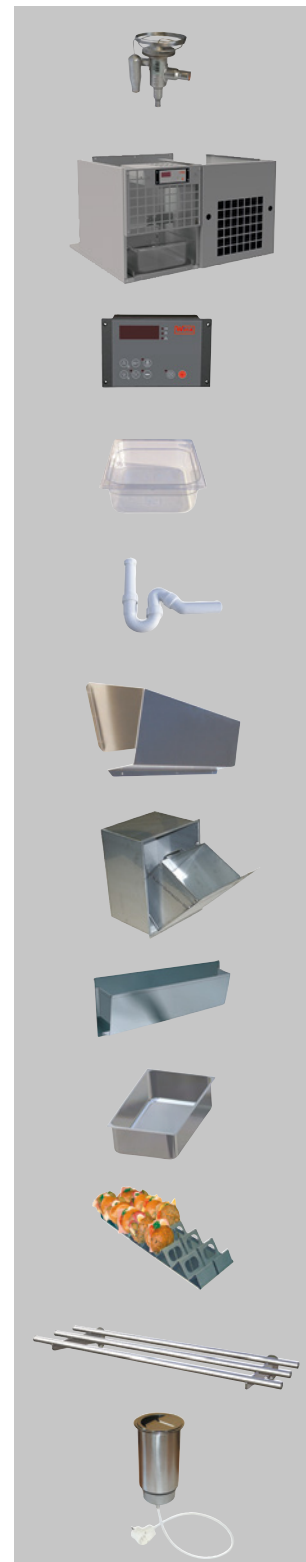
Seite 419

#### Tablettrutschen

Seite 420

#### Messerabstreifer

Seite 421



## Expansionsventile für R134a/R513A, R452A und R454C

Falls ein Kältesatz für Einspritzung über Expansionsventil an einer kontaktberohrten Kühlwanne (KW06, SST5, SST6) oder einer kontaktberohrten Kühlplatte (KKP05, KKP10) von uns angeschlossen werden soll, ist pro Verdampfer ein Expansionsventil einzuzurechnen.  
Anmerkung: Unsere Umluftkühlwannen sind in der Regel bereits mit Expansionsventil ausgestattet.



### Standardventile für

- Umluftkühlwannen,
- Kühlungen mit Lamellenverdampfer und
- kleinen kontaktberohrten Kühlungen:

	<u>Art.-Nr.</u>
R134a/R513A, fertig eingelötet	2696
R452A, fertig eingelötet	2767
R454C, fertig eingelötet	33264

### Expansionsventile mit äußerem Druckausgleich für kontaktberohrte Kühlungen ab 500 W Leistung:

	<u>Art.-Nr.</u>
R134a/R513A, bei 500 bis 650 W/-10°VT	9300
R134a/R513A, bei 651 bis 950 W/-10°VT	9301
R452A, bei 500 bis 650 W/-10°VT	2768
R452A, bei 651 bis 950 W/-10°VT	2769

## Aufpreis Umrüstung auf R452A

Umrüstung eines Lamellenverdampfers für externes Kälteaggregat von den Standard-Expansionsventilen für R134a/R513A auf R452A. Preis pro Verdampfer!

### R134a/R513A → R452A

	<u>Art.-Nr.</u>
Kälteleistung bis 600 W pro Verdampfer	33267
Kälteleistung 601–1200 W pro Verdampfer	33268
Kälteleistung 1201–2100 W pro Verdampfer	33269

Anmerkung:

Für Heiss/Kalt-Geräte ist die Umrüstung auf R452A nicht freigegeben.

## Aufpreis Umrüstung auf R454C

Umrüstung eines Lamellenverdampfers für externes Kälteaggregat mit Standard-Expansionsventil auf R454C. Preis pro Verdampfer!

### → R454C

	<u>Art.-Nr.</u>
Kälteleistung bis 600 W pro Verdampfer	33180
Kälteleistung 601–1200 W pro Verdampfer	33270
Kälteleistung 1201–2100 W pro Verdampfer	33271

## Aufpreis Umrüstung auf CO<sub>2</sub>

Diverse Kühlgeräte können bei externem Kälteaggregat auch für das Kältemittel CO<sub>2</sub> (R744) mit einer Druckbeständigkeit von 60 bar für externes elektronisches Expansionsventil geliefert werden.

### → CO<sub>2</sub>

Bitte fragen Sie die Machbarkeit und den Preis bei Bedarf an

Hinweis: CO<sub>2</sub> kommt in zunehmendem Maße in industriellen Kälteanlagen und größeren gewerblichen Einheiten (z.B. Supermarkt) zum Einsatz.

## Verlängerung Kupferleitungen

Der Preis bezieht sich auf die Saug- und Druckleitung einschließlich Isolierung pro lfd. M. Bitte beachten Sie, dass bei längeren Kupferleitungen gegebenenfalls eine größere Kälteleistung notwendig werden kann. Maximale Länge 5 Meter.



Nicht bei Kapillarrohranlagen einsetzbar!

Art.-Nr.  
2710

## Kältekupplungen (nicht bei R290)

Mit diesen Kältekupplungen können steckerfertige Kälteaggregate ausgerüstet werden, wenn Kühlmaschine und Kühlwanne/-platte getrennt transportiert werden müssen bzw. wenn die Einbausituation dieses erfordert. Die Verbindung von Kühlmaschine und Kühlstelle kann vor Ort einfach durchgeführt werden. Die Kupplungen können mehrfach auseinandergenommen und wieder zusammengesetzt werden.



Nicht bei Kapillarrohranlagen einsetzbar!

	<u>Art.-Nr.</u>
Für Leistung bis 700W/-10°VT	2690
Für Leistung bis 2000W/-10°VT	2183

## Magnetventil 6 mm

Fertig unterhalb der Kühlwanne in der Druckleitung montiert. Bei Lieferung einer steckerfertigen Anlage mit einem WIHA-Abtautemperaturregler wird das Magnetventil an dieser Steuerung über ein 2 m langes Anschlusskabel angeschlossen.

Art.-Nr.  
9122

## Filtertrockner vor Expansionsventil

Werden externe Kühlungen über längere Kupferleitungen an bauseitige Kälteaggregate bzw. Verbundanlagen angeschlossen, können kleine Verunreinigungen in der Bauphase in den Leitungen oft nicht ausgeschlossen werden. In diesem Fall kommt es dann in der Regel zu einem Verstopfen des Expansionsventils. Diese Gefahr lässt sich durch einen vorgeschalteten Filtertrockner wirkungsvoll reduzieren.



Für Kälteleistung:	<u>Art.-Nr.</u>
bis 500 W/-10°VT	6207
501 – 1000 W/-10°VT	6208

## WIHA-Unterbaugehäuse

### Unterbaugehäuse UTB 51

Unterbaugehäuse UTB 51 für steckerfertige Einbaukühlungen zur bedienseitigen Be- und Entlüftung.

Das Unterbaugehäuse UTB 51 ist dann lieferbar, wenn auf der Katalogseite darauf hingewiesen wird und wenn die Größe der Kühlung mindestens Größe GN 2 (nicht GN 2 L) oder Euro-Norm 800 beträgt.

Beachten Sie, dass bei der Verwendung für steckerfertige Umluftkühlungen die für Ihre Anforderungen passende Steuerung ausgewählt wird. Eine Beschreibung der Steuerungen finden Sie ab Seite 407 des Kataloges.

### Wichtiger Einbauhinweis:

Es dürfen im Bereich der Lüftungsöffnungen keine seitlich überstehenden Thekenwangen o. ä. Flächen vorhanden sein. Oberhalb der Lüftungsöffnungen überstehende Flächen müssen einen Abstand von den Luftführungsöffnungen von mindestens 200 mm haben und dürfen nicht tiefer als ca. 200 mm sein.

Überstehende Flächen können dazu führen, dass die Luftführung einen Kurzschluss hat. Weitere Geräte in unmittelbarer Umgebung dürfen keine zusätzliche warme Luft abgeben.



## Unterbaugehäuse UTB 51

Das Unterbaugehäuse UTB 51 ist anstelle des Standardgehäuses lieferbar für steckerfertige Umluft-Kühleinsätze, Kühlwannen oder geschlossene Kühlvitrienen, soweit auf der jeweiligen Katalogseite darauf hingewiesen wird. Die Lieferung erfolgt einschließlich einer für die Reinigung abnehmbaren Maschinenblende zum Schutz des Kälteaggregates.

### Platzierung unterhalb eines Umluft-Kühleinsatzes:

Das Unterbaugehäuse ist mit der rechten Seite gegenüber der rechten Seite (bedienseitig) des Kühleinsatzes um 30 mm nach innen versetzt montiert.

Der Kühleinsatz ragt bedienseitig um 15 mm über die Frontblendenebene.

### Platzierung unterhalb einer kontaktberohrten Kühlwanne KW oder KW-KT:

Das Unterbaugehäuse ist mit der linken Seite gegenüber der linken Seite (bedienseitig) der kontaktberohrten Kühlwanne bündig (außer bei der Größe GN 4/1, da 30 mm nach innen versetzt).

### Platzierung unterhalb einer geschlossenen Vitrine:

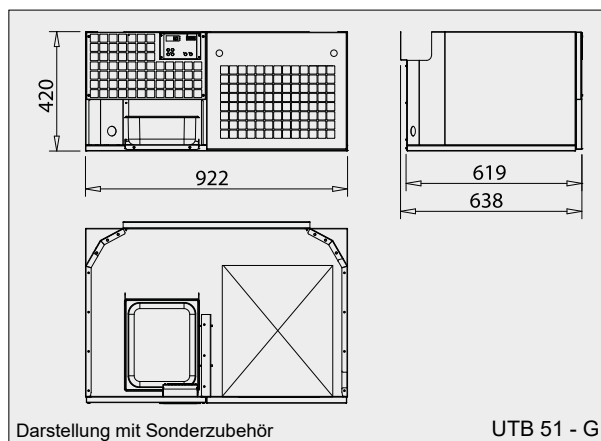
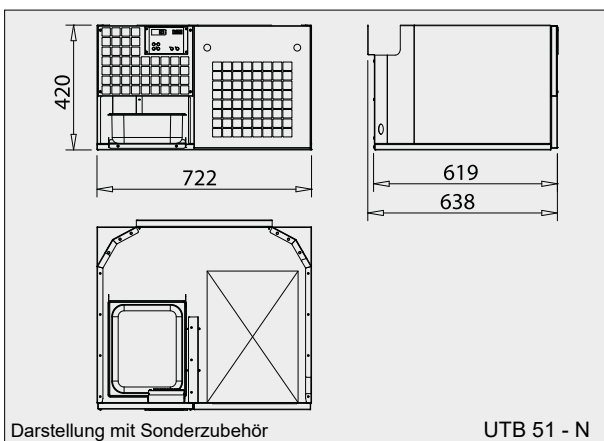
Das Unterbaugehäuse ist mit der rechten Seite (bedienseitig) der Kühlvitrine bündig montiert. Die Kühlvitrine ragt bedienseitig um 15 mm über die Frontblendenebene des Unterbaugehäuses.

## Tabelle Unterbaugehäuse UTB 51

Typ	Kältemittel	Kälteleistung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Art.-Nr.
UTB 51 - N	R290 / R454C	230 W	722	615	420	33222
UTB 51 - N	R290 / R454C	360 W	722	615	420	33223
UTB 51 - N	R290 / R454C	450 W	722	615	420	33224
UTB 51 - N	R290 / R454C	605 W	722	615	420	33225
UTB 51 - N	R290	825 W	722	615	420	33226
UTB 51 - G	R454C	825 W	922	615	420	33227
UTB 51 - G	R454C	1060 W	922	615	420	33228

## Zubehör UTB 51

	UTB 51 - N Art.-Nr.	UTB 51 - G Art.-Nr.	Bemerkung:
Blende TMP 5XX UTB 51	33229	33230	für Vitrinen
Blende TMP 6XX / TMP 730 UTB 51	33231	33232	für Umluft-Kühleinsätze
Blende TMP 350 UTB 51	33233	---	für kontaktberohrte Wannen/Platten
Blende 2x TMP 6XX UTB 51	33234	33235	
Blende TMP 26XX UTB 51	33236	33237	
Blende ohne Steuerung UTB 51	33240	33241	bei Split-Steuerung (entfernt montiert)
Blende vor Schalenfach UTB 51	33238	33239	bei festem Tauwasseranschluss
Tauwasser-Schalenfach UTB 51 (mit Schlauch und CNS-Führung)	33242	33242	





## WIHA-Steuerungen

### Einbausteuerung TMP 350

Preiswerte Steuerung für Kühlplatten, kontaktberohrte Kühlwannen.

**Nicht für Umluftkühlungen geeignet!**

Temperaturbereich: -30°C bis max. 20°C  
 Belastbarkeit Schaltausgang: 230 V, max. 6 A.  
 Für Zusatzfunktionen wie z. B. Thekenbeleuchtung ist ein Zusatztaster vorhanden.

Der Anschluss von Zuleitung und Kälteaggregat/Magnetventil und Licht erfolgt im Geräteinneren über Klemmverbindungen/Schraubverbindungen.

Maße Blende: B 200 x H 82 mm  
 Maße Gehäuse: B 180 mm x H 61 mm x T 175 mm



**Steuerung TMP 350**  
 mit Temperaturfühler

**Art.-Nr.**  
**3310**

**Ausgänge:**  
 - Kühlmaschine (230 V, max. 400 VA)  
 bzw. bei rein ohmscher Last bis 3400 W  
 - Schaltausgang (230 V, max. 6,3 A)  
 für Licht oder Rahmenheizung  
 (Bei EVG max. 30 VA zulässig)

### Sonderzubehör

PTC-Temperaturfühler 5x20  
 (Farbe schwarz, -50° bis 110°C, Länge 3 m)  
 PTC-Abtaubegrenzungsfühler 5x20  
 (Farbe gelb, -50° bis 110°C, Länge 3 m)

**Art.-Nr.**  
**4155**  
**4166**

**Fühlereingänge:**  
 - Raumfühler  
 - Bei Bedarf Abtaubegrenzungsfühler

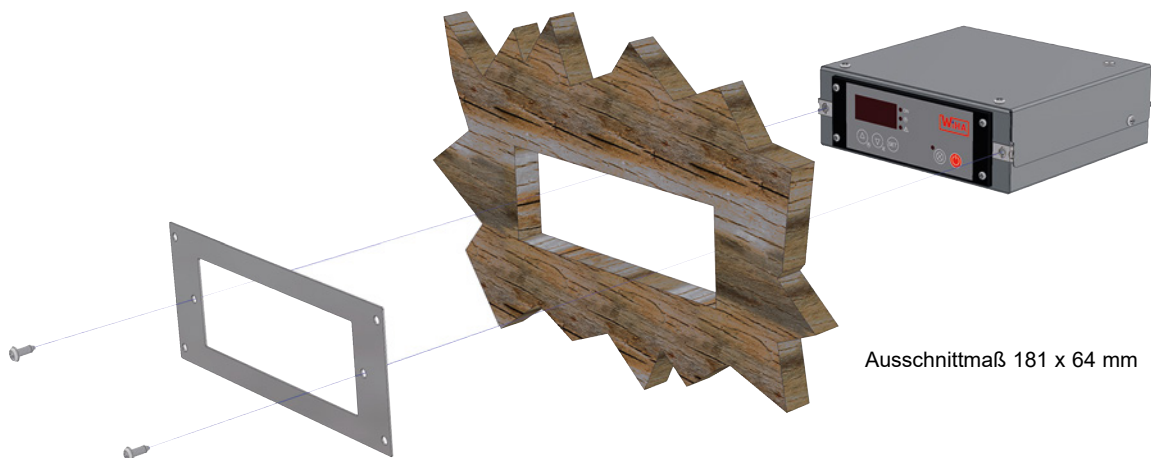
Verlängerung Anschlusskabel Fühler  
 Verlängerung Anschlusskabel für Ventilatoren

**10048**  
**2173**

**Maße Gehäuse:** B 180 mm x H 61 mm x T 175 mm  
**Ausschnittmaß:** 181 mm x 64 mm

Unterbauhalterung für TMP 350  
 Komplett aus Edelstahl gefertigt.

**10107**



Ausschnittmaß 181 x 64 mm

## Einbausteuerungen Serie TMP 600

Speziell für den Thekenbereich

Unsere Einbausteuerungen der Serie TMP 600 sind speziell für den Thekenbereich entwickelt worden. Die Einbautiefe beträgt nur ca. 70 mm und ist somit einfach in fast jeder Blende montierbar.

Das Bedienteil der Splitausführung benötigt sogar nur eine Einbautiefe von 20 mm und verschwindet damit fast vollständig in einer 19 mm starken Dekorplatte.

Ein großer Vorteil dieser Serie ist die gleichartige Bedienung aller Geräte.

Die Serie TMP 600 kann für alle Umluftkühlungen, Kühlvitrienen, Pralinenkühlungen und für HEISS/KALT Geräte eingesetzt werden. Auch ein Einsatz an Bain-Maries und Warmhalteplatten ist auf Wunsch möglich.

### Kompaktausführung (Einbautiefe ca. 70 mm)

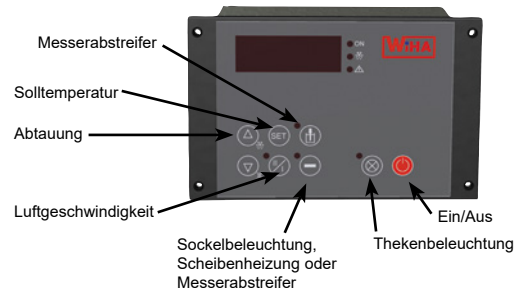
Rückseitig enthält die Kompaktausführung ein Metallgehäuse. Die Kompaktausführung kann einfach in eine Thekenblende eingesetzt werden. Durch die flache Bauform (Einbautiefe ca. 70 mm) brauchen nicht einmal die Stecker der Anschlussleitungen abgezogen werden – die Steuerung kann einfach von hinten durch den Ausschnitt gesteckt werden.

### Splitausführung (Einbautiefe Bedienteil nur 20 mm)

Bei der Splitausführung ist das Bedienteil nur ca. 20 mm stark, so dass es in jeder Thekenblende Platz findet.

Es kann durch die geringe Tiefe auch problemlos direkt vor einer Kühlwanne in der Thekenblende untergebracht werden.

Das Schaltteil der Splitausführung ist mit leistungsstarken Relaiskontakten und mit einem extra starken Transformator für 12-V-Sicherheitsventilatoren ausgestattet. Es ist hierdurch auch für größere Kühlwannen und für Kühlvitrienen geeignet.



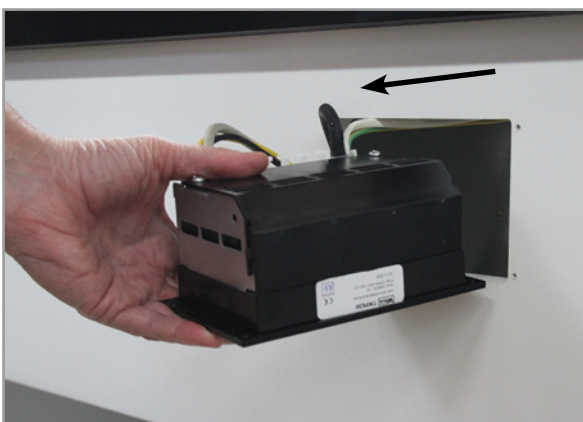
70 mm

Anschlussleitungen werden hinten herausgeführt.



20 mm

Einbau direkt vor der Kühlwanne möglich!



Abbildungen: Einbau einer Steuerung der Serie TMP 600 mit Kompaktgehäuse ohne die Anschlussleitungen zu lösen.



Ausschnittmaß: 125 mm x 85 mm

## Einbausteuerung TMP 620

Einbausteuerung mit **einem frei nutzbaren Lichtschalter**. Universell anwendbar für Umluftkühlungen und kontaktberohrte Kühlungen. Für Umluftkühlungen sind Ausgänge für 12-V-Sicherheitsventilatoren (max. 0.85 A, d. h. 5 Standardventilatoren) vorhanden. Die Ventilatoren können mit zwei Geschwindigkeiten betrieben werden. Die Lieferung erfolgt mit Anschlussstecker. Es ist ein Raumtemperaturfühler und ein Abtaubegrenzungsfühler anschließbar.



Anmerkung: Bei Umluftkühlungen sind die Temperaturfühler in der Regel bereits im Werk fertig montiert.

	<b>Art.-Nr.</b>
<b>Steuerung TMP 620, Kompaktausführung</b>	<b>12201</b>
ohne Temperaturfühler	

<b>Steuerung TMP 620, Splitausführung</b>	<b>12225</b>
ohne Temperaturfühler	

### Sonderzubehör

	<b>Art.-Nr.</b>
<b>PTC-Temperaturfühler 5x20</b>	<b>4155</b>
(Farbe schwarz, -50° bis 110°C, Länge 3 m)	
<b>PTC-Abtaubegrenzungsfühler 5x20</b>	<b>4166</b>
(Farbe gelb, -50° bis 110°C, Länge 3 m)	

Verlängerung Anschlusskabel Fühler	<b>10048</b>
Verlängerung Anschlusskabel für Ventilatoren	<b>2173</b>

Unterbauhalterung	<b>12253</b>
Komplett aus Edelstahl gefertigt.	

**Ausgänge:**

- Ventilatorspannung 12 V DC, max. 0,85 A (2-stufig für „Bäcker-Snack“ etc.)
- Kühlmaschine (230 V, max. 1200 VA)
- Licht (230 V, max. 6,3 A, bei EVG max. 100 VA zulässig)

**Fühlereingänge:**

- Raumfühler
- Abtaubegrenzungsfühler (abschaltbar)

**Schnittstellen:**

- RTU-MODBUS zur Vernetzung mit Systemen anderer Hersteller

**Maße Kompaktgehäuse:** B 144 mm x H 92 mm x T 70 mm  
**Ausschnittmaß:** 125 mm x 85 mm  
 (Anschlussleitungen gehen nach hinten aus dem Gehäuse.)

**Maße Schaltteil Splitausführung:** B 170 mm x H 130 mm x T 80 mm  
**Maße Bedienteil Splitausführung:** B 144 mm x H 92 mm x T 20 mm  
**Ausschnittmaß:** 125 mm x 85 mm

## Einbausteuerung TMP 620 PR

Einbausteuerung für **Pralinenkühlungen** mit Energie-Managementsystem und einem frei nutzbaren Lichtschalter und einem weiteren frei nutzbaren Schaltausgang (bedienbar mit Taste I/II). Energiesparend durch das neue Energie-Management, welches je nach klimatischen Bedingungen die Heizung und das Kälteaggregat energiesparend schaltet.

Diese Steuerung enthält zudem eine Sicherheitsabschaltung für die Heizung bei einem defekten Kühlkreislauf.

Für Umluftkühlungen sind Ausgänge für 12-V-Sicherheitsventilatoren (max. 0,8 A) vorhanden. Die Lieferung erfolgt mit Anschlussstecker. Es ist ein Raumtemperaturfühler und ein Abtaubegrenzungsfühler anschließbar.



Anmerkung: Bei Umluftkühlungen sind die Temperaturfühler in der Regel bereits im Werk fertig montiert.

	<b>Art.-Nr.</b>
<b>Steuerung TMP 620 PR, Kompaktausführung</b>	<b>12200</b>
ohne Temperaturfühler	

<b>Steuerung TMP 620 PR, Splitausführung</b>	<b>12227</b>
ohne Temperaturfühler	

### Sonderzubehör

	<b>Art.-Nr.</b>
<b>PTC-Temperaturfühler 5x20</b>	<b>4155</b>
(Farbe schwarz, -50° bis 110°C, Länge 3 m)	
<b>PTC-Abtaubegrenzungsfühler 5x20</b>	<b>4166</b>
(Farbe gelb, -50° bis 110°C, Länge 3 m)	

Verlängerung Anschlusskabel Fühler	<b>10048</b>
Verlängerung Anschlusskabel für Ventilatoren	<b>2173</b>

Unterbauhalterung	<b>12253</b>
Komplett aus Edelstahl gefertigt.	

**Ausgänge:**

- Ventilatorspannung 12 V DC, max. 0,85 A
- Kühlmaschine (230 V, max. 1200 VA)
- Licht 1 (230 V, max. 6,3 A, bei EVG max. 100 VA)
- Licht 2 oder ähnlich (230 V, max. 2 A, bei EVG max. 30 VA), über Taste I/II schaltbar (Alternativ kann dieser Ausgang auch zum Betrieb eines 230V/12V-Transformators bei Lüfterleistung über 10 Watt genutzt werden)
- Verdampferheizung (230 V, max. 2 A)

**Fühlereingänge:**

- Raumfühler
- Abtaubegrenzungsfühler (abschaltbar)

**Schnittstellen:**

- RTU-MODBUS zur Vernetzung mit Systemen anderer Hersteller

**Maße Kompaktgehäuse:** B 144 mm x H 92 mm x T 70 mm  
**Ausschnittmaß:** 125 mm x 85 mm  
 (Anschlussleitungen gehen nach hinten aus dem Gehäuse.)

**Maße Schaltteil Splitausführung:** B 275 mm x H 230 mm x T 85 mm  
**Maße Bedienteil Splitausführung:** B 144 mm x H 92 mm x T 20 mm  
**Ausschnittmaß:** 125 mm x 85 mm

## Einbausteuerung TMP 630

Einbausteuerung mit zwei frei nutzbaren Schaltausgängen, welche für Licht, Messerabstreifer oder Sockelbeleuchtung verwendet werden können.

Universell anwendbar für Umluftkühlungen und kontaktberohrte Kühlungen.

Für Umluftkühlungen sind Ausgänge für 12-V-Sicherheitsventilatoren (max. 0.85 A, d. h. 5 Standardventilatoren) vorhanden. Die Ventilatoren können mit zwei Geschwindigkeiten betrieben werden.

Die Lieferung erfolgt mit einem 1 m langen Verbindungskabel (Flachkabel, Stärke ca. 1 mm, Breite ca. 25 mm).

Es ist ein Raumtemperaturfühler und ein Abtaubegrenzungsfühler anschließbar.

Anmerkung: Bei Umluftkühlungen sind die Temperaturfühler in der Regel bereits im Werk fertig montiert.



	<u>Art.-Nr.</u>
<b>Steuerung TMP 630, Kompaktausführung</b> ohne Temperaturfühler	<b>12202</b>
<b>Steuerung TMP 630, Splitausführung</b> ohne Temperaturfühler	<b>12226</b>

## Sonderzubehör

	<u>Art.-Nr.</u>
PTC-Temperaturfühler 5x20 (Farbe schwarz, -50° bis 110°C, Länge 3 m)	<b>4155</b>
PTC-Abtaubegrenzungsfühler 5x20 (Farbe gelb, -50° bis 110°C, Länge 3 m)	<b>4166</b>
Verlängerung Anschlusskabel Fühler	<b>10048</b>
Verlängerung Anschlusskabel für Ventilatoren	<b>2173</b>
Unterbauhalterung Komplett aus Edelstahl gefertigt.	<b>12253</b>

### TMP 630 Kompaktausführung, TMP 630 Splitausführung Ausgänge:

- Ventilatorspannung 12 V DC, max. 0,85 A  
(2-stufig für „Bäcker-Snack“ etc.)
- Kühlmaschine (230 V, max. 1200 VA)
- Licht 1 (230 V, max. 6,3 A, bei EVG max. 100 VA)
- Licht 2 (230 V, max. 2 A, bei EVG max. 30 VA)  
(Alternativ kann dieser Ausgang auch zum Betrieb eines 230V/12V-Transformators bei Lüfterleistung über 10 Watt genutzt werden)
- Messerabstreifer (230 V, max. 2 A)

### Fühlereingänge:

- Raumfühler
- Abtaubegrenzungsfühler (abschaltbar)

### Schnittstellen:

- RTU-MODBUS zur Vernetzung mit Systemen anderer Hersteller

**Maße Kompaktgehäuse:** B 144 mm x H 92 mm x T 70 mm

**Ausschnittmaß:** 125 mm x 85 mm

(Anschlussleitungen gehen nach hinten aus dem Gehäuse.)

**Maße Schaltteil Splitausführung:** B 170 mm x H 130 mm x T 80 mm

**Maße Bedienteil Splitausführung:** B 144 mm x H 92 mm x T 20 mm

**Ausschnittmaß:** 125 mm x 85 mm

## TMP 630, Splitausführung



Bedienteil:  
TMP 630, Splitausführung und



20 mm

Schaltteil:  
TMP 630, Splitausführung



## STEUERUNGEN MIT GRAFISCHEM DISPLAY

Die neuen Split-Steuerungen mit grafischem Display bieten eine deutlich verbesserte Bedienung. Die Benutzerführung ist dabei aktuell in den Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch möglich.

Ein individuelles Branding ist bei dieser Steuerung möglich.



### Übersichtliches Display

Standardmäßig zeigt das dynamische Display immer nur die gerade wirklich wichtigen Daten an. Das sind die Solltemperatur und der aktuelle Betriebszustand.



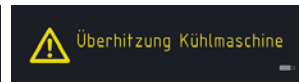
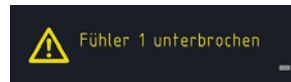
Bei der Doppelsteuerung TMP 2640 DUO können die Temperaturen von beiden Geräten gleichzeitig dargestellt werden.

### Warn- und Fehlermeldungen sind einfach ablesbar

Warnmeldungen werden zusätzlich blinkend angezeigt.

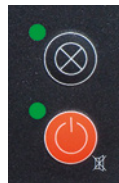


Fehlermeldungen werden sehr deutlich abwechselnd mit der Temperatur blinkend dargestellt.



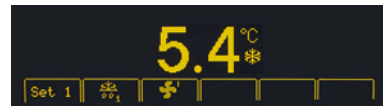
### Einfaches Ein- und Ausschalten der Steuerung

Für die Hauptfunktionen „Kühlung ein/aus“ und „Licht“ gibt es feste Tasten, welche besonders einfach und schnell erreicht werden können.



### Funktionstasten für wichtige Gerätefunktionen

Seltener verwendete Funktionen, wie Einstellung des Sollwertes, die manuelle Abtaung oder die Auswahl der Luftgeschwindigkeit, etc. lassen sich über Funktionstasten schnell aufrufen.



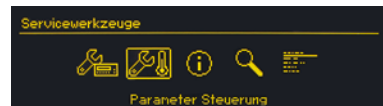
### Grafisches Menü für Einstellungen und Diagnose

Selten benötigte Funktionen, wie Einstellung von Sprache, Uhr, Timer, Tastensperre etc. lassen sich über ein grafisches Menü einfach auswählen.



### Vielfältige Informationen für Wartung und Service

Für den Service und die Wartung gibt es diverse Analysemöglichkeiten.

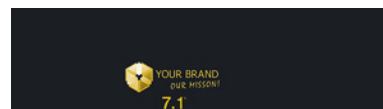


### Individuelles Benutzerlogo

Als besonderes Highlight kann beim Einschalten der Steuerung ein größer werdendes individuelles Benutzerlogo dargestellt werden.



Dieses Logo wird in kleinerer Größe auch als Bildschirmschoner zusammen mit der Temperatur und des Betriebszustandes dargestellt.



Falls Sie Interesse an einem individuellen Branding haben, fragen Sie bitte an.

## TMP 2630 und TMP 2640 DUO

### Einbausteuerung TMP 2630

Die Einbausteuerung TMP 2630 ist eine Steuerung in Split-Ausführung, welche universell für Umluftkühlungen und kontaktberohrte Kühlungen einsetzbar ist.

Das Bedienteil ist mit einem großen grafischen Display (3,2") ausgestattet und beinhaltet vielfältige Funktionen:

- Aussagekräftige Benutzerhinweise in Klartext (Deutsch / Englisch / Französisch)
  - Temperaturen können auf USB-Stick geloggt werden und mit Excel o. ä. ausgelesen werden
  - Zeitschaltuhr zum Ein-/Ausschalten des Gerätes, der Beleuchtung, der Abtaugung etc.
  - Konfigurierbare Tastensperre
  - Temperaturkurve auf Display darstellbar
  - Erweiterte Fehleranalyse bei Problemen
  - Verwaltung von Reinigungs- und Serviceintervall möglich
  - Für den Service sind die Einstellparameter mit Erklärungstext beschriftet.
  - Das WIHA-Logo kann durch ein kundenspezifisches Logo ersetzt werden.
- Für Umluftkühlungen sind Ausgänge für 12-V-Sicherheitsventilatoren (max. 2 A) vorhanden. Die Ventilatoren können mit zwei Geschwindigkeiten betrieben werden. Die Lieferung erfolgt mit einem ca. 2 m langen RJ45-Verbindungskabel. Es ist ein Raumtemperaturfühler und ein Abtaubegrenzungsfühler anschließbar. Anmerkung: Bei Umluftkühlungen sind die Temperaturfühler in der Regel bereits im Werk fertig montiert.

	<u>Art.-Nr.</u>
<b>Steuerung TMP 2630</b> ohne Temperaturfühler	<b>12223</b>

### Sonderzubehör

	<u>Art.-Nr.</u>
PTC-Temperaturfühler 5x20 (Farbe schwarz, -50° bis 110°C, Länge 3 m)	<b>4155</b>
PTC-Abtaubegrenzungsfühler 5x20 (Farbe gelb, -50° bis 110°C, Länge 3 m)	<b>4166</b>
Unterbauhalterung Komplett aus Edelstahl gefertigt.	<b>12257</b>
Individuelles Firmensymbol aufspielen	<b>12222</b>
Einmalkosten für die Erstellung des wiederverwendbaren Firmensymbols	<b>12229</b>



#### Ausgänge:

- Ventilatorspannung 12 V DC, max. 2 A  
(2-stufig für „Bäcker-Snack“ etc.)
- Kühlmaschine (230 V, max. 1200 VA)
- Licht 1 (230 V, max. 6,3 A, bei EVG max. 100 VA)
- Licht 2 (230 V, max. 6,3 A, bei EVG max. 100 VA)
- Messerabstreifer (230 V, 2 A)

#### Fühlereingänge:

- Raumfühler
- Abtaubegrenzungsfühler

#### Schnittstellen:

- RTU-MODBUS zur Vernetzung mit Systemen anderer Hersteller

**Maße Bedienteil:** B 144 mm x H 52 mm x T 35 mm

**Ausschnittmaß:** 124 mm x 46 mm

**Maße Schaltteil:** B 275 mm x H 230 mm x T 85 mm

Schaltteil:  
TMP 2630



### Einbausteuerung TMP 2640 DUO

Doppelsteuerung in Split-Ausführung für zwei Umluftkühlungen oder zwei statische Kühlungen an einem gemeinsamen Kälteaggregat. Für die Thekenbeleuchtung ist ein frei nutzbarer Schaltausgang vorhanden.

Für beide Kühlungen ist eine 12-V-Ventilatorsteuerung enthalten. Die gemeinsame Anschlussleistung der beiden Ventilatoren darf maximal 24 W (2 A) betragen. Die beiden Steuerungen können unabhängig voneinander betrieben werden. Für jede Kühlung ist ein Raumtemperaturfühler und bei Bedarf ein Abtaubegrenzungsfühler anschließbar.

Das Bedienteil ist mit einem großen grafischen Display (3,2") ausgestattet und beinhaltet vielfältige Funktionen:

- Aussagekräftige Benutzerhinweise in Klartext (Deutsch / Englisch / Französisch)
  - Temperaturen können auf USB-Stick geloggt werden und mit Excel o. ä. ausgelesen werden.
  - Zeitschaltuhr zum Ein-/Ausschalten des Gerätes, der Beleuchtung, der Abtaugung etc.
  - Konfigurierbare Tastensperre
  - Temperaturkurve auf Display darstellbar
  - Erweiterte Fehleranalyse bei Problemen
  - Verwaltung von Reinigungs- und Serviceintervall möglich
  - Für den Service sind die Einstellparameter mit Erklärungstext beschriftet.
  - Das WIHA-Logo kann durch ein kundenspezifisches Logo ersetzt werden.
- Für Umluftkühlungen sind Ausgänge für 12-V-Sicherheitsventilatoren (max. 2 A) vorhanden. Die Lieferung erfolgt mit einem ca. 2 m langen RJ45-Verbindungskabel. Es ist ein Raumtemperaturfühler und ein Abtaubegrenzungsfühler anschließbar. Anmerkung: Bei Umluftkühlungen sind die Temperaturfühler in der Regel bereits im Werk fertig montiert.

	<u>Art.-Nr.</u>
<b>Steuerung TMP 2640 DUO</b> ohne Temperaturfühler	<b>12224</b>

### Sonderzubehör

	<u>Art.-Nr.</u>
PTC-Temperaturfühler 5x20 (Farbe schwarz, -50° bis 110°C, Länge 3 m)	<b>4155</b>
PTC-Abtaubegrenzungsfühler 5x20 (Farbe gelb, -50° bis 110°C, Länge 3 m)	<b>4166</b>
Unterbauhalterung Komplett aus Edelstahl gefertigt.	<b>12257</b>
Individuelles Firmensymbol aufspielen	<b>12222</b>
Einmalkosten für die Erstellung des wiederverwendbaren Firmensymbols	<b>12229</b>

#### Ausgänge:

- 2 x Ventilatorspannung 12 V DC  
(gemeinsam mit max. 24 W / 2 A belastbar)
- Kühlmaschine (230 V, max. 1200 VA)
- Magnetventil 1 (230 V, max. 20 VA)
- Magnetventil 2 (230 V, max. 20 VA)
- Licht 1 (230 V, max. 6,3 A, bei EVG max. 100 VA)

#### Fühlereingänge:

- Raumfühler
- Abtaubegrenzungsfühler

#### Schnittstellen:

- RTU-MODBUS zur Vernetzung mit Systemen anderer Hersteller

**Maße Bedienteil:** B 144 mm x H 52 mm x T 35 mm

**Ausschnittmaß:** 124 mm x 46 mm

**Maße Schaltteil:** B 275 mm x H 230 mm x T 85 mm

Schaltteil:  
TMP 2640 DUO



## TMP 730

### Einbausteuerung TMP 730

Die Einbausteuerung TMP 730 ist eine Kompakt-Steuerung, welche universell für Umluftkühlungen und kontaktaberhrte Kühlungen einsetzbar ist.

Für Umluftkühlungen sind Ausgänge für 12-V-Sicherheitsventilatoren (max. 0,85 A, d. h. 5 Standardventilatoren) vorhanden. Die Ventilatoren können mit zwei Geschwindigkeiten betrieben werden.

Das Bedienteil ist mit einem großen grafischen Display ausgestattet und beinhaltet vielfältige Funktionen:

- Aussagekräftige Benutzerhinweise in Klartext (Deutsch / Englisch / Französisch)
  - Temperaturen können auf USB-Stick geloggt werden und mit Excel o. ä. ausgelesen werden
  - Zeitschaltuhr zum Ein-/Ausschalten des Gerätes, der Beleuchtung, der Abtaung etc.
  - Konfigurierbare Tastensperre
  - Temperaturkurve auf Display darstellbar
  - Erweiterte Fehleranalyse bei Problemen
  - Verwaltung von Reinigungs- und Serviceintervall möglich
  - Für den Service sind die Einstellparameter mit Erklärungstext beschriftet.
  - Das WIHA-Logo kann durch ein kundenspezifisches Logo ersetzt werden.
- Für Umluftkühlungen sind Ausgänge für 12-V-Sicherheitsventilatoren (max. 0,85 A) vorhanden. Die Ventilatoren können mit zwei Geschwindigkeiten betrieben werden.

Es ist ein Raumtemperaturfühler und ein Abtaubegrenzungsfühler anschließbar.  
Anmerkung: Bei Umluftkühlungen sind die Temperaturfühler in der Regel bereits im Werk fertig montiert.



	<b>Art.-Nr.</b>
<b>Steuerung TMP 730</b>	<b>33133</b>
ohne Temperaturfühler	

	<b>Art.-Nr.</b>
<b>Sonderzubehör</b>	<b>4155</b>
PTC-Temperaturfühler 5x20 (Farbe schwarz, -50° bis 110°C, Länge 3 m)	<b>4166</b>
PTC-Abtaubegrenzungsfühler 5x20 (Farbe gelb, -50° bis 110°C, Länge 3 m)	<b>10048</b>
Verlängerung Anschlusskabel Fühler	<b>2173</b>
Verlängerung Anschlusskabel für Ventilatoren	

<b>Unterbauhalterung</b>	<b>12253</b>
Komplett aus Edelstahl gefertigt.	

<b>Individuelles Firmensymbol aufspielen</b>	<b>12222</b>
<b>Einmalkosten für die Erstellung des wiederverwendbaren Firmensymbols</b>	<b>12229</b>

#### Ausgänge:

- Ventilatorspannung 12 V DC, max. 0,85 A (2-stufig für „Bäcker-Snack“ etc.)
- Kühlmaschine (230 V, max. 1200 VA)
- Licht 1 (230 V, max. 6,3 A, bei EVG max. 100 VA)
- Licht 2 (230 V, max. 6,3 A, bei EVG max. 100 VA), Messerabstreifer (230 V, 2 A) o. ä.

#### Fühlereingänge:

- Raumfühler
- Abtaubegrenzungsfühler

#### Schnittstellen:

- RTU-MODBUS zur Vernetzung mit Systemen anderer Hersteller

**Maße Bedienteil:** B 144 mm x H 92 mm x T 70 mm

**Ausschnittmaß:** 125 mm x 85 mm

(Anschlussleitungen gehen nach hinten aus dem Gehäuse.)



## Transformator mit Gleichrichter

Dieser Transformator wird benötigt, wenn Steuerungen von Fremdherstellern mit 230-V-Lüfterausgang eingesetzt werden.

Leistung 20 VA **Art.-Nr.**  
2452



## Reinigungsbrause

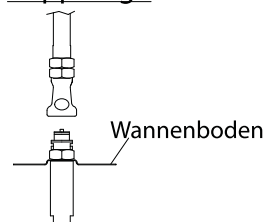
Kupplung fertig eingebaut. Achtung – der Einbau ist nicht überall möglich. In der Regel ist die Reinigungsbrause bei den Kühlungen, bei denen es möglich ist, bereits unter Sonderzubehör aufgeführt. Ansonsten nur nach Anfrage.

Anmerkung: Kühlwannen mit Reinigungsbrause sollten immer an bauseitige Abflüsse angeschlossen werden. Bei Verwendung von Kondenswasserschalen können diese überlaufen.

Bei Wasserdrücken über 2 bar ist ein einstellbarer Druckminderer bauseitig vorzusehen.



### Kupplung



<b>Reinigungsbrause</b>	<b>Art.-Nr.</b>
mit in der Wanne eingebauter Kupplung. Länge der Schlauchbrause 1,25 m.	<b>6322</b>
<b>Kupplung, fertig eingebaut</b>	<b>Art.-Nr.</b>
im Wannenboden. Bitte beachten Sie die obigen Hinweise.	<b>6324</b>
<b>Reinigungsbrause, einzeln</b>	<b>Art.-Nr.</b>
Länge der Schlauchbrause 1,25 m.	<b>6323</b>
<b>Reinigungsbrause, einzeln</b>	<b>Art.-Nr.</b>
Länge der Schlauchbrause 2 m.	<b>6331</b>

## Kondenswasserschale Modell „KWA 4“

Flache Kondenswasserschale aus transparentem Kunststoff.  
(Die Kondenswasserschale „KWA 4“ wird standardmäßig eingesetzt.)  
Maße: B. 325 mm, T. 265 mm, H. 100 mm



**Art.-Nr.**  
3819

## Kondenswasserschale Modell „KWA 5“

Ausführung wie „KWA 4“, jedoch 50 mm höher.  
Maße: B. 325 mm, T. 265 mm, H. 150 mm



**Art.-Nr.**  
3852

## Führungsschienen

geeignet für Kondenswasserschale „KWA 4“ und „KWA 5“.  
Länge = 400 mm

**Art.-Nr.**  
3820



## Elektrische Tauwasserschale

### „Typ 7/24“

Kondenswasserschale mit vergrößertem Vorratsbehälter und vergrößerter Verdunstungsleistung.

Elektrische Kondenswasserverdunstung zur bauseitigen Montage. Der bauseitige Einbauort muss ausreichend belüftet und der Aufstellboden muss temperaturfest (dauerhaft 100 °C) sein. Bei nicht ausreichender Belüftung ist mit der Bildung von Kondenswasser zu rechnen. Es dürfen unter anderem keine offenen Schichtstoffplatten oder Ähnliches im Bereich der Tauwasserverdunstung vorhanden sein. Die bauseitige Montage muss so erfolgen, dass eine überlaufende Kondenswasserschale keinen Schaden verursachen kann. Die Verdunsterschale ist nicht ausgelegt für Reinigungswasser oder auftauendes Crushed-Ice/Flockeneis.



Leistung max.: ca. 7,2 L/24 Std.  
Kapazität: 1,9 L  
Maße: B. 130 mm, T. 280 mm, H. 72 mm  
Anschluss: 230V/50Hz/330W

**Art.-Nr.**  
25518



## Abflussverschraubung

Standardverschraubung 1 1/4" für Kühlwannen.

**Art.-Nr.**  
3815



## Abflussverschraubung flach

Flache Abflussverschraubung 1 1/4" für Kühlwannen. Diese Abflussverschraubung wird verwendet, wenn unter dem Abfluss nicht genügend Platz für die Standardverschraubung ist.

**Art.-Nr.**  
3816



## Abflussverschraubung mit Schlauch

Flache Abflussverschraubung 1 1/4" mit 1,5 m Schlauch. Diese Abflussverschraubung wird z. B. bei der Ausrüstung des Unterbaugeschüsses mit der Kondenswasserschale KWA 4 benötigt.

**Art.-Nr.**  
3830  
Aufpreis pro weiterer lfd. Meter 3798



## Lüftungsgitter zum Einbau in die Thekenfront

B 350 mm, H 300 mm, T 21 mm  
B 450 mm, H 350 mm, T 21 mm

**Art.-Nr.**  
8110  
8111

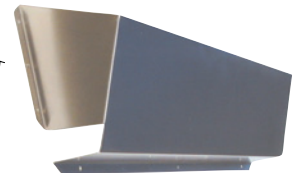
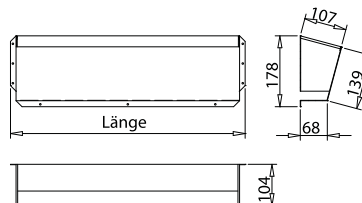


## Halter für Verpackungsmaterial

Dieser Halter kann an der Bedienungsseite der Backwaretheke angeschraubt werden und benötigtes Verpackungsmaterial, wie z. B. Papptablets, aufnehmen.

Länge 400 mm  
Länge 590 mm  
Länge 890 mm  
Länge 1290 mm

**Art.-Nr.**  
3867  
3826  
3821  
3827



## Komplettsset Kaffeesatzschublade

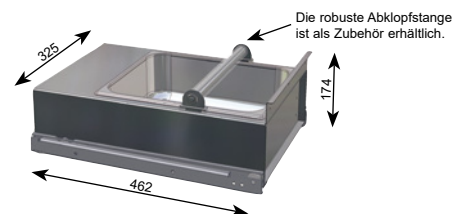
Bestehend aus Kaffeesatzschublade, Abklopfstange und Edelstahlhaube.

**Art.-Nr.**  
10730

### Kaffeesatzschublade

**Extrem robuste Ausführung** mit CNS-Schubladenauszug (Tragkraft 100 kg). Frontseitig mit gelochter Befestigungsblende für eine bauseitige Dekorblende versehen. Herausnehmbare Metallschale. Breite 325, Tiefe 450 (462), Höhe 164 (174) mm. Lieferung erfolgt ohne Abklopfstange.

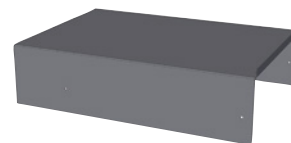
**Art.-Nr.**  
2387



### Edelstahlhaube

Für die Kaffeesatzschublade als Dampfschutz für bauseitige Holzmebel verwendbar. Breite 325 mm, Tiefe 460 mm, Höhe 120 mm

**Art.-Nr.**  
2390



### Abklopfstange für Kaffeesatzschublade

**Extrem robust.** Massiver Edelstahl mit wechselbarem Kunststoff-Schutzschlauch.

**Art.-Nr.**  
2388

**Bitte beachten Sie auch unsere Großraum-Kaffeesatzbehälter auf Seite 322 und 330.**

## Papierhandtuchspender

Ein praktischer Helfer ist der neue WIHA-Papierhandtuchspender mit Abwurfschacht. Der Papierhandtuchspender wird in die Drehtür eines Unterschranks beim Handwaschbecken montiert. Zum Abtrocknen der Hände werden die Papierhandtücher entnommen und nach Gebrauch in den darunter platzierten Abwurf eingeworfen.

Das Nachfüllen des Papierhandtuchspenders sowie das Entleeren des Sammelbehälters sind nach dem Öffnen der Drehtür besonders einfach möglich.

Abmessungen:

Breite: 309 mm, Höhe: 226 mm, Einbautiefe: 159 mm + 160 mm.

Ausführung:

Papierhandtuchspender mit Pendelklappe aus Edelstahl gefertigt.

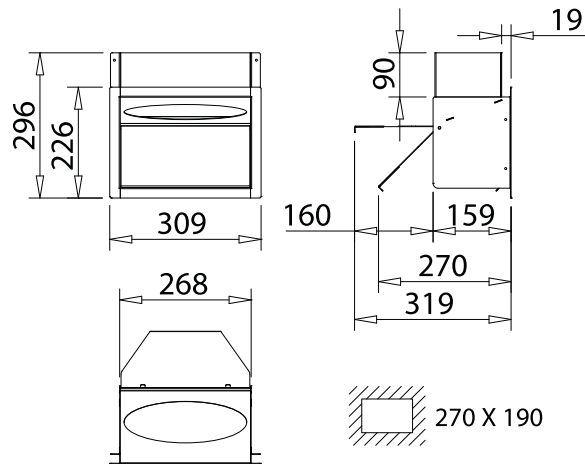
Handtuchspender passend für Papierhandtücher 9,84 inch x 25 cm.

Die Pendelklappe zum Abwurfschacht ist selbstschließend gelagert.

Erforderliche Einbauöffnung: 27 cm x 19 cm.

Vorratsfach passend für ca. 300 Blatt.

**Art.-Nr.**  
**10611**



## Müllkipper

Geschlossener Metallkasten mit herausnehmbarem Müllkipper.

Kasten und Müllkipper komplett aus Edelstahl gefertigt.

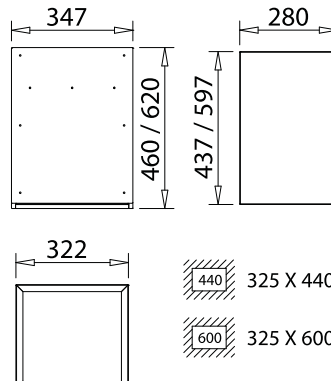
Einbaubreite 325 mm,

Höhe 440 oder 600 mm, Einbaurand überstehend

Tiefe 280 mm

**Art.-Nr.**  
**8100**  
**8113**

**Höhe 440 mm**  
**Höhe 600 mm**



**Glatte Front!**  
Dekorplatten können somit einfach angeschraubt werden!

**Einfach mit der Kaffeesatzschublade kombinierbar! (Gleiche Einbaubreite!)**

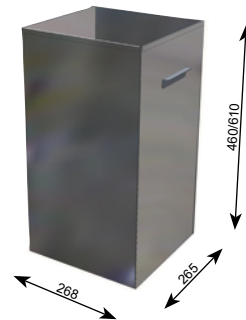
## Müllbehälter zum Einhängen

Müllbehälter zum Einhängen, komplett aus Edelstahl gefertigt.

Breite 268 (300) mm; Tiefe 265 mm

**Art.-Nr.**  
**8120**  
**8121**

**Höhe 460 mm**  
**Höhe 610 mm**

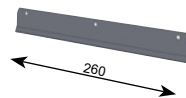


## Einhängewinkel für Müllbehälter

Komplett aus Edelstahl gefertigt.

Größe: 266 x 40/10 mm

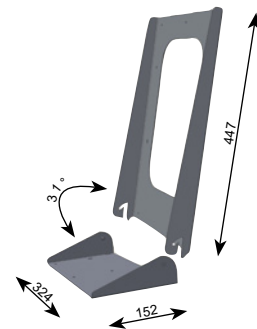
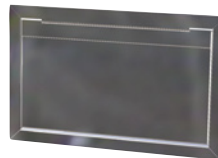
**Art.-Nr.**  
**8122**



## Pendelklappe

Komplett aus Edelstahl gefertigt. Bestehend aus Einbaurahmen (20 x 20 mm) und eingehängter Pendelklappe. Größe: 338 x 219 mm. Ausschnittmaß 306 x 182 mm.

**Art.-Nr.**  
**8125**



## Klappbeschläge für Mülleimerklappen

Zum Anschrauben an bauseitige Klappe und bauseitigen Boden. Der Klappbeschlag wird in den Bodenbeschlag eingesteckt. Komplett aus Edelstahl gefertigt.

Breite 324 mm, Tiefe 152 mm, Höhe 447 mm

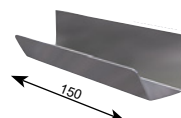
**Art.-Nr.**  
**8123**

## Pinselfhalter

Zum Einhängen in den Müllbehälter, komplett aus Edelstahl gefertigt.

Breite 150 mm, Tiefe 50 mm, Höhe 40 mm

**Art.-Nr.**  
**8124**



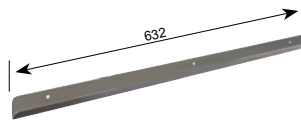
## FLEXI – das flexible Thekenzubehör

So können Sie Ihre Theken den Arbeitsabläufen anpassen

### Einhakleiste

Diese Einhakleiste bildet das Grundelement des FLEXI-Systems. Alle folgenden Halter können hier eingehängt werden.  
Länge 632 mm.

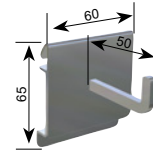
**Art.-Nr.**  
3855



### Abreißbeutelhalter

Einfach ein- und aushängbar.  
Ausführung: Komplett aus Edelstahl.

**Art.-Nr.**  
3861

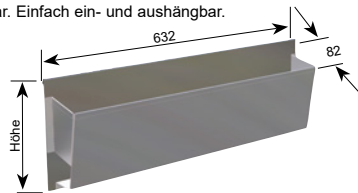


### Packpapierhalter

In zwei verschiedenen Höhen lieferbar. Einfach ein- und aushängbar.  
Ausführung: Komplett aus Edelstahl.

Höhe 211 mm  
Höhe 279 mm

**Art.-Nr.**  
3856  
**Art.-Nr.**  
3857

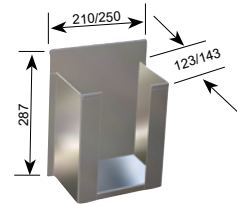


### Kartonhalter

In zwei verschiedenen Größen lieferbar. Einfach ein- und aushängbar.  
Ausführung: Komplett aus Edelstahl.

Innenmaß 178 mm x 120 mm  
Innenmaß 218 mm x 140 mm

**Art.-Nr.**  
3858  
**Art.-Nr.**  
3859

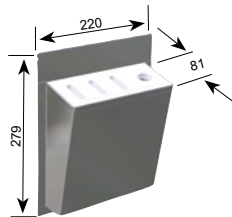


### Messerhalter

Einfach ein- und aushängbar.  
Ausführung: Komplett aus Edelstahl;  
Innenteil für Messer ist aus weißem PE.

Breite 220 mm

**Art.-Nr.**  
3860

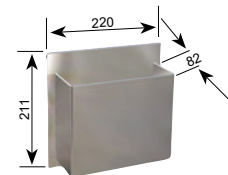


### Abfallbehälter

Einfach ein- und aushängbar.  
Ausführung: Komplett aus Edelstahl.

Breite 220 mm

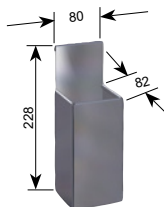
**Art.-Nr.**  
3862



### Zangenhalter

Einfach ein- und aushängbar.  
Ausführung: Komplett aus Edelstahl.

**Art.-Nr.**  
3875

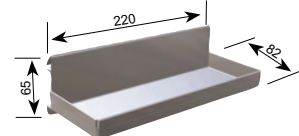


### Schreibmaterialbehälter

Einfach ein- und aushängbar.  
Ausführung: Komplett aus Edelstahl.

Breite 220 mm

**Art.-Nr.**  
3863

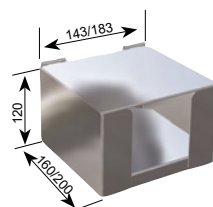


### SB-Vorratsbox „Serviette“

Komplett aus Edelstahl mit Klappdeckel.

Innenmaß 140 x 140 mm  
(Servietten 130 x 130 mm)  
Innenmaß 180 x 180 mm  
(Servietten 170 x 170 mm)

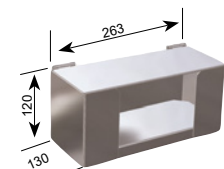
**Art.-Nr.**  
3883  
**Art.-Nr.**  
3876



### SB-Vorratsbox „Kleine Tüte“

Komplett aus Edelstahl mit Klappdeckel.  
Geeignet für Tüten 250 mm x 100 mm.  
Innenmaß: 260 mm x 110 mm

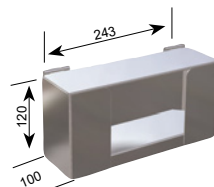
**Art.-Nr.**  
3877



### SB-Vorratsbox „Würstchen-Pappteller“

Komplett aus Edelstahl mit Klappdeckel.  
Geeignet für Würstchen-Pappteller 230 mm x 70 mm.  
Innenmaß: 240 x 80 mm

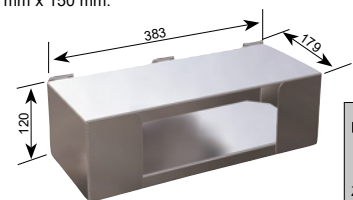
**Art.-Nr.**  
3878



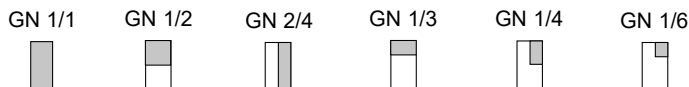
### SB-Vorratsbox „Große Tüte“

Komplett aus Edelstahl mit Klappdeckel.  
Geeignet für große Papiertüten 370 mm x 150 mm.  
Innenmaß: 380 x 160 mm

**Art.-Nr.**  
3879



## Gastro-Norm-Behälter aus Edelstahl



### Gastro-Norm-Behälter

Modell	Außenmaße	Tiefe 100 mm Art.-Nr.	Liter Fassungs- vermögen	Tiefe 150 mm Art.-Nr.	Liter Fassungs- vermögen	Tiefe 200 mm Art.-Nr.	Liter Fassungs- vermögen
GN 1/1	530 x 325 mm	2108	14	2094	21	3539	28
GN 1/2	325 x 265 mm	1028	6,50	1035	9,50	3540	12,50
GN 2/4	530 x 162 mm	3011	6	3012	9	----	----
GN 1/3	325 x 176 mm	2107	4	2109	5,70	3538	7,80
GN 1/4	265 x 162 mm	2408	2,80	4500	4	----	----
GN 1/6	176 x 162 mm	3639	1,60	3614	2,40	----	----

## Gelochte Gastro-Norm-Behälter aus Edelstahl

### Gelochte Gastro-Norm-Behälter

Modell	Außenmaße	Tiefe 40 mm Art.-Nr.	Liter Fassungs- vermögen
GN 1/1	530 x 325 mm	4501	5

GN 1/1



### Deckel für GN-Behälter

Modell	Art.-Nr.
GN 1/1	3652
GN 1/2	2647
GN 2/4	3653
GN 1/3	2645
GN 1/4	3640
GN 1/6	3641
GN 1/6 Polycarbonat	2646

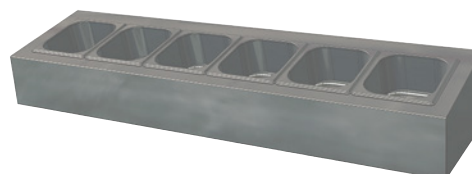
### Trennstege

	Art.-Nr.	
GN-Zwischensteg 1/1 längs 530 mm	1025	
GN-Zwischensteg 1/1 quer 325 mm	3010	

Gelochte Trennstege finden Sie in Kapitel 13 „Bain-Maries“.

## Toppingstation

Aufnahmerahmen für 6 GN-Behälter 1/6-100.  
Komplett aus Edelstahl gefertigt, Oberfläche geschliffen.  
Länge ca. 1040 mm, Tiefe ca. 250 mm, Höhe ca. 170/125 mm



Art.-Nr.  
3657

## Ausstellbleche

Ausführung: Komplett aus Edelstahl, Oberfläche geschliffen.  
4-seitig aufgekantet, Ecken offen.

Maße	Art.-Nr.
600 x 400 x 10 mm	3670
600 x 200 x 10 mm	3671
400 x 400 x 10 mm	3655
300 x 400 x 10 mm	3672
200 x 200 x 10 mm	3674
200 x 160 x 10 mm	2320
180 x 180 x 10 mm	3676



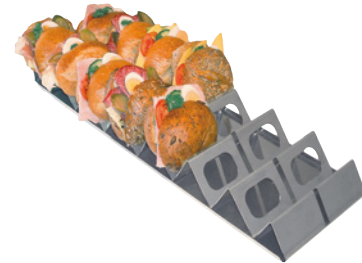
**Sondergrößen auf Anfrage lieferbar!**

## Snack-Wellen

Für die Präsentation von Snacks. Komplett aus Edelstahl, Ausführung mit 4, 5, 6 oder 7 Fächern.

Anmerkung: Nur für Umluftkühleinsätze mit hohem Kältesee geeignet  
(Stufenkühleinsätze, Bäcker-Snack VT-HB...)

Maße	Art.-Nr.	Anzahl Fächer
90 x 595 mm	2676	7
180 x 595 mm	2681	7
180 x 390 mm	2682	4
90 x 510 mm	11904	6
90 x 420 mm	11903	5
90 x 330 mm	11902	4



## Besteckköcher 1-teilig

Komplett aus Edelstahl. Außenfläche geschliffen, oberer Rand poliert.

Höhe: 173 mm  
Äußerer Durchmesser: 126 mm  
Einbaudurchmesser: 113 mm

**Art.-Nr.**  
**8159**



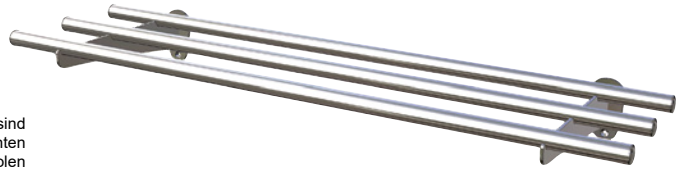
## Besteckköcher 2-teilig

Bestehend aus fest einbaubarem Außenbehälter und herausnehmbarem Innenbehälter. Komplett aus Edelstahl. Außenfläche geschliffen, oberer Rand des Außenbehälters poliert.

Höhe: 173 mm  
Äußerer Durchmesser: 126 mm  
Einbaudurchmesser: 113 mm

**Art.-Nr.**  
**8162**

## Tablettrutschen mit 25 mm Edelstahlrohr



Rohre und Anschraubkonsolen aus Edelstahl 1.4301. Die Anschraubkonsolen sind jeweils mit 3 Löchern, Durchmesser 6 mm, zum Anschrauben an Thekenfronten versehen. Die 3 Edelstahlrohre (D=25 mm x 2 mm) sind fest mit den Konsolen verschweißt. Die Rohrenden sind mit farblich passenden Kunststoffstopfen verschlossen.

### Tablettrutschen mit 25 mm Edelstahlrohr

Länge	Mit 2 Konsolen Art.-Nr.	Mit 3 Konsolen Art.-Nr.	Mit 4 Konsolen Art.-Nr.
bis 800 mm	10900	----	----
801 – 1000 mm	10901	----	----
1001 – 1200 mm	10902	----	----
1201 – 1400 mm	10903	10913	----
1401 – 1600 mm	----	10914	----
1601 – 1800 mm	----	10915	----
1801 – 2000 mm	----	10916	----
2001 – 2200 mm	----	10917	----
2201 – 2400 mm	----	10918	10927
2401 – 2600 mm	----	10919	10928
2601 – 2800 mm	----	----	10929
2801 – 3000 mm	----	----	10930

### Eckausführung

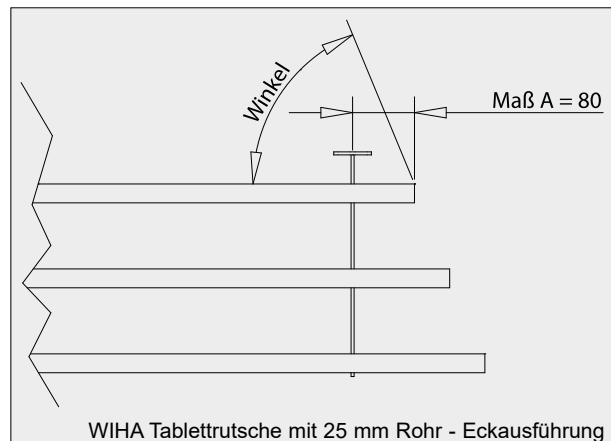
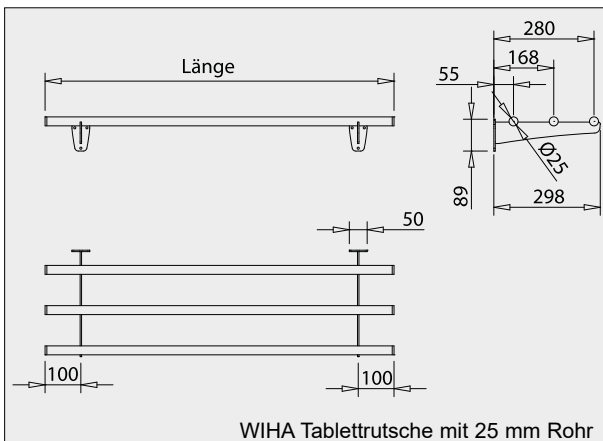
Bei der Eckausführung sind die Rohre unterschiedlich lang, so wie unten rechts in der Zeichnung dargestellt.

**Aufpreis pro Seite** **Art.-Nr.**  
**10941**

### Zubehör

**Befestigungssatz 60 mm** **Art.-Nr.**  
**10942**

beinhaltet 6 Linsenkopfschrauben M6x60, 6 Muttern, 6 Unterlegscheiben  
(für 2 Konsolen)



## Messerabstreifer

Messerabstreifer für das Abstreifen von Messern – zum Schneiden Ihrer Kuchen und Torten.

Die Messerabstreifer entsprechen den Anforderungen der LMHV. Sie bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301.

### Beheizte Geräte zum Einbau in die Theke

#### Messerabstreifer Typ 5, beheizt

Der Außenbehälter mit Heizung kann fest eingebaut werden. Der Einsatz ist mit einem **Einsteckdeckel** (Schlitzdeckel), welcher einen Abstreifschlitz enthält, ausgestattet. In dem herausnehmbaren Einsatz wird heißes Wasser eingefüllt, welches durch die Heizung über einen längeren Zeitraum warmgehalten wird. Der Anschluss erfolgt über ein 70 cm langes Silikonkabel und Netzstecker mit Schalter.

Gesamthöhe inkl. Heizeil: 230 mm  
 Äußerer Durchmesser: 126 mm  
 Einbaudurchmesser: 113 mm  
 Temperatur: ca. 60°C, fest eingestellt  
 Anschluss: 230 V/ca. 50 W (Schukostecker mit Schalter)

**Art.-Nr.**  
8151

*Mit EIN/AUS-Schalter am Stecker!*



#### Messerabstreifer Typ 6, beheizt

Der Außenbehälter mit Heizung kann fest eingebaut werden. Der Einsatz ist mit einem **Abstreifsteg** aus Kunststoff ausgestattet. In dem herausnehmbaren Einsatz wird heißes Wasser eingefüllt, welches durch die Heizung über einen längeren Zeitraum warmgehalten wird. Der Anschluss erfolgt über ein 70 cm langes Silikonkabel und Netzstecker mit Schalter.

Gesamthöhe inkl. Heizeil: 230 mm  
 Äußerer Durchmesser: 126 mm  
 Einbaudurchmesser: 113 mm  
 Temperatur: ca. 60°C, fest eingestellt  
 Anschluss: 230 V/ca. 50 W (Schukostecker mit Schalter)

**Art.-Nr.**  
8150

*Mit EIN/AUS-Schalter am Stecker!*



### Anbauhalterung für Typ 5 und Typ 6

#### Halterung für Messerabstreifer Typ 5 und Typ 6

Halterung zum Anbau der beheizten Messerabstreifer Typ 5 und Typ 6 an eine Korpuswand. Komplett aus Edelstahl. Die Unterseite ist offen.  
 Breite: 140 (175) mm, Tiefe 135 mm, Höhe 242 mm

**Art.-Nr.**  
4842



### Unbeheizte Geräte zum Einbauen in die Theke

#### Messerabstreifer Typ 6a, unbeheizt

Der Außenbehälter kann fest eingebaut werden. Der Einsatz ist mit einem **Abstreifsteg** aus Kunststoff ausgestattet. Zum Wasserwechsel wird der Einsatz herausgenommen. Heißes Wasser nur in den Einsatz füllen und nach Abkühlung erneuern.

Höhe: 173 mm  
 Äußerer Durchmesser: 126 mm  
 Einbaudurchmesser: 113 mm

**Art.-Nr.**  
8152



#### Messerabstreifer Typ 7, unbeheizt

Der Außenbehälter kann fest eingebaut werden. Der Einsatz wird zum Wasserwechsel herausgenommen. Der **Einsteckdeckel** (Schlitzdeckel) ist mit einem Abstreifschlitz ausgestattet. Heißes Wasser nur in den Einsatz füllen und nach Abkühlung erneuern.

Höhe: 173 mm  
 Äußerer Durchmesser: 126 mm  
 Einbaudurchmesser: 113 mm

**Art.-Nr.**  
8153



## Unbeheizte Geräte zum Anbauen an die Theke

### Messerabstreifer Typ 10, unbeheizt

Die Halterung kann an eine Thekenfläche angebaut werden. Der Einsatz ist mit einem **Abstreifsteg** aus Kunststoff ausgestattet. Zum Wasserwechsel wird der Einsatz herausgenommen. Heißes Wasser in den Einsatz füllen und nach Abkühlung erneuern.

Breite 125 (170) mm, Tiefe 125 mm, Höhe 180 mm

**Art.-Nr.**  
8157



### Messerabstreifer Typ 11, unbeheizt

Die Halterung kann an eine Thekenfläche angebaut werden. Der Einsatz wird zum Wasserwechsel herausgenommen. Der **Einsteckdeckel** (Schlitzdeckel) ist mit einem Abstreifschlitz ausgestattet. Heißes Wasser in den Einsatz füllen und nach Abkühlung erneuern.

Breite 125 (170) mm, Tiefe 125 mm, Höhe 180 mm

**Art.-Nr.**  
8158



## Unbeheizte Geräte zum Einhängen in die Theke

### Messerabstreifer Typ 1, unbeheizt

Der Behälter kann in die Theke eingehängt werden. Der Behälter ist mit einem **Einsteckdeckel** (Schlitzdeckel), welcher einen Abstreifschlitz enthält, ausgestattet.

Heißes Wasser in den Behälter einfüllen und nach Abkühlung erneuern.

Höhe: 169 mm  
Äußerer Durchmesser: 123 mm  
Einbaudurchmesser: 109 mm

**Art.-Nr.**  
8154



### Messerabstreifer Typ 3, unbeheizt

Der Behälter kann in die Theke eingehängt werden. Der Behälter ist mit einem **Abstreifsteg** aus Kunststoff ausgestattet. Heißes Wasser in den Behälter einfüllen und nach Abkühlung erneuern.

Höhe: 169 mm  
Äußerer Durchmesser: 123 mm  
Einbaudurchmesser: 109 mm

**Art.-Nr.**  
8155





## I. Allgemeines

- Die nachstehenden Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten für alle Rechtsbeziehungen zwischen uns und unseren Abnehmern und Lieferanten (nachfolgend „Kunden“).
- Entgegenstehende, abweichende oder ergänzende Geschäftsbedingungen des Kunden werden, selbst bei Kenntnis, nicht Vertragsinhalt, es sei denn, ihrer Geltung wird ausdrücklich zugestimmt.
- Diese Geschäftsbedingungen gelten auch für alle zukünftigen Angebote, Lieferungen und Leistungen zwischen den Parteien, auch wenn sie nicht nochmals gesondert vereinbart werden.

## II. Angebot, Vertragsabschluss

- Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich.
- Alle Verträge über Lieferungen und Leistungen sowie alle sonstigen Vereinbarungen und rechtserheblichen Erklärungen bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit unserer schriftlichen oder per Telefax erfolgten Bestätigungen. Das gilt auch für Ergänzungen und Abänderungen.
- Wir sind berechtigt, Vertragsangebote unserer Kunden binnen zwei Wochen nach Eingang bei uns anzunehmen.
- Menge, Qualität und Beschreibung sowie etwaige Spezifizierung der Ware entsprechen unserem Angebot (wenn es vom Kunden angenommen wird) oder der Bestellung des Kunden (wenn diese von uns angenommen wird).
- Der Kunde hat die von uns erhaltene Auftragsbestätigung unverzüglich zu überprüfen und uns über etwaige Beanstandungen unverzüglich schriftlich zu unterrichten. Für Mängel, die sich daraus ergeben, dass der Kunde diese Prüfung nicht vorgenommen hat, entfällt jegliche Gewährleistung.
- Hinsichtlich der Genauigkeit der Bestellung trägt der Kunde die Verantwortung, und der Kunde ist dafür verantwortlich, uns jegliche erforderliche Information bezüglich der bestellten Ware innerhalb angemessener Zeit zukommen zu lassen, damit die Bestellung vertragsgemäß ausgeführt werden kann.
- Müssen die Waren durch uns hergestellt oder sonst wie ver- bzw. bearbeitet werden und hat der Kunde hierfür eine Spezifizierung vorgelegt, hat der Kunde uns von jeglichem Verlust, Schaden, Kosten oder sonstigen Ausgaben frei zu halten, die wir zu zahlen haben oder zu zahlen bereit sind, weil sich die vertragliche Ver- oder Bearbeitung der Ware aufgrund der Spezifizierung des Bestellers als Bruch eines Patents, Copyrights, Warenzeichen oder sonstigem Schutzrecht eines Dritten herausgestellt hat.
- Handelsübliche Abweichungen und solche, die aufgrund rechtlicher Vorschriften erfolgen oder technische Verbesserungen darstellen, sind zulässig, soweit sie die Verwendbarkeit zum vertraglich vorgesehenen Zweck nicht beeinträchtigen.
- An abgegebenen Angeboten, Kostenvorschlägen, dem Kunden zur Verfügung gestellten Zeichnungen, Berechnungen, Beschreibungen, Modellen, Werkzeugen und anderen Unterlagen und Hilfsmitteln behalten wir uns das Eigentum oder Urheberrecht vor. Der Kunde darf diese Gegenstände ohne unsere ausdrückliche Zustimmung Dritten nicht zugänglich machen oder bekannt geben, nutzen oder vervielfältigen. Er hat dieselben auf Verlangen vollständig und ohne Einbehaltung von Kopien an uns zurückzugeben.
- Rückgaben gelieferter mangelfreier Gegenstände sind nur zulässig, wenn wir der Rückgabe vor der Rücksendung schriftlich oder durch Telefax zugestimmt haben. Die Zustimmung zur Rückgabe steht stets unter dem Vorbehalt, dass es sich bei der Rückgabe um ordnungsgemäß verpackte, unbeschädigte und verkaufsfähige Ware handelt. Für die Rückgabe derartiger mangelfreier Waren hat der Kunde an uns eine Bearbeitungsgebühr von 15% des Verkaufspreises zu zahlen. Die nicht von uns bestätigten Rückgaben gelten weiterhin als verkauft und sind vom Kunden zu bezahlen. Wir können solche Rückgaben jederzeit auf Kosten des Kunden an diesen zurücksenden.

## III. Kaufpreis, Zahlung, Aufrechnung, Zurückbehaltung, Abtretung

- Ist nichts anderes vereinbart, verstehen sich die Preise ab unserem Lager zuzüglich der geltenden Umsatzsteuer. Sie schließen Verpackung, Fracht, Porto, Versicherungen und sonstige Versandkosten nicht mit ein.
- Die Rechnungsbeträge sind mit Zugang der Rechnung sofort ohne Abzug fällig. Zahlungsziele müssen schriftlich vereinbart werden. Schecks werden nur erfüllungshalber angenommen.
- Alle Zahlungen werden ohne Rücksicht auf andere Bestimmungen des Kunden zunächst auf Kosten, dann auf Zinsen und danach auf die jeweils älteste Forderung angerechnet.
- Die Aufrechnung ist ausgeschlossen, es sei denn, dass die Aufrechnungsforderung unbestritten und/oder rechtskräftig festgestellt ist. Außerdem ist der Kunde zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht.
- Das kaufmännische Zurückbehaltungsrecht gem. §369 HGB gilt für den Kunden nicht.

## IV. Lieferung, Gefahrübergang, Verpackung

- Lieferfristen und -termine sowie Leistungsfristen und -termine gelten stets nur als „circa Angaben“, es sei denn, dass eine feste Frist oder ein fester Termin vereinbart wurde. Sofern Versendung vereinbart wurde, beziehen sich Lieferfristen und Liefertermine auf den Zeitpunkt der Übergabe an den Spediteur, Frachtführer oder sonst mit dem Transport beauftragte Personen oder Unternehmen.
- Der Lauf der Liefer- und Leistungsfristen beginnt nicht vor Eingang einer etwa vereinbarten Vorauszahlung, Liefer- und Leistungsfristen verlängern sich um den Zeitraum, in dem der Besteller seinen Verpflichtungen aus der Geschäftsverbindung mit dem Verwender nicht nachkommt. Liefer- und Leistungstermine verschieben sich entsprechend.
- Lieferverzögerungen durch höhere Gewalt, Streik, nicht vorhersehbare Betriebsstörungen, Verzögerungen in der Belieferung durch Vorlieferanten, Transportengpässen, Rohstoffmangel, behördliche Maßnahmen und andere durch uns nicht zu vertretende Umstände rechtfertigen angemessene Änderungen der Liefertermine und -fristen. Der Kunde ist im Falle jeglicher Lieferverzögerung berechtigt, nach Ablauf einer von ihm schriftlich zu setzenden angemessenen Nachfrist, die mindestens zwei Wochen betragen muss, die Abnahme der verzögerten Lieferungen zu verweigern. Darüber hinaus stehen dem Kunden in den genannten Fällen keine Ansprüche gegen den Auftragnehmer zu.

- Für den Fall des Leistungsverzuges oder der Unmöglichkeit der Lieferung werden dem Kunden etwa zustehende Ansprüche auf Schadensersatz dahin begrenzt, dass lediglich wegen des vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schadens Ersatz verlangt werden kann. Die vorstehende Haftungsbegrenzung gilt nicht, soweit der Grund für den Leistungsverzug bzw. die Unmöglichkeit der Leistung auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit eines unserer gesetzlichen Vertreter oder eines unserer Erfüllungsgehilfen beruht.
- Die Gefahr geht spätestens mit der Übergabe des Liefergegenstandes an den Spediteur, den Frachtführer oder die sonst zur Ausführung der Versendung bestimmte Person oder Unternehmen auf den Besteller über. Dies gilt auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen. Verzögert sich die Übergabe oder der Versand infolge eines Umstandes, dessen Ursache beim Besteller liegt, geht die Gefahr vom Tage der Versandbereitschaft an auf den Besteller über.
- Soweit der Kunde zum Versand nichts bestimmt, wählen wir möglichst die günstigste Versandart (Bahn, Spedition, Post, UPS o.ä.) nach eigenem Ermessen. Lieferungen erfolgen unfrei ab hier.
- Der Kunde trägt bei Sendungen an uns das mit dem Versand verbundene Risiko, z.B. Transportrisiko, bis zum Eintreffen der Ware bei uns.
- Der Kunde hat die Transportverpackung auf seine Kosten zu entsorgen, es sei denn, die Ware wird mit unseren Fahrzeugen angeliefert und sofort ausgepackt.

## V. Gewährleistung

- Die Ansprüche des Kunden gegen uns bei Mängeln richten sich nach den gesetzlichen Bestimmungen innerhalb der gesetzlichen Fristen, soweit sich durch diese Geschäftsbedingungen keine Abweichungen ergeben. Transportschäden an Verpackung und/oder der Ware sind auf dem Lieferschein oder Frachtbrief des anliefernden Unternehmens schriftlich festzuhalten.
- Gewährleistungsansprüche sind schriftlich zu stellen mit Bezeichnung der zugrundeliegenden Lieferung. Kosten, die sich als Folge unbegründeter Gewährleistungsansprüche herausstellen, sind vom Käufer zu tragen.
- Soweit eine Lieferung/Leistung mangelhaft im Sinne der gesetzlichen Vorschriften ist, sind wir nach eigener Wahl zur Beseitigung des Mangels oder zur Lieferung einer mangelfreien Sache innerhalb einer angemessenen Frist berechtigt (Nacherfüllung). Die zu diesem Zweck anfallenden Aufwendungen tragen wir, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten, soweit sich diese nicht dadurch erhöhen, dass die Kaufsache an einen anderen Ort als den Erfüllungsort verbracht wurde und dadurch erhöhen, dass Wartungsbereiche an unseren Produkten nicht frei zugänglich sind bzw. unsere Produkte einem Einbauort nicht frei entnommen werden können. Erfüllungsort unserer Gewährleistungspflicht ist der Firmensitz des Käufers. Der infolge eines anderen Standortes bzw. durch Unzugänglichkeit darüber hinausgehende Gewährleistungsaufwand geht zu Lasten des Käufers. Der Kunde ist zur Abnahme der Nacherfüllung verpflichtet. Ist die Nacherfüllung fehlergeschlagen oder unzumutbar, ist der Kunde berechtigt, von dem Vertrag nach den gesetzlichen Bestimmungen zurückzutreten oder eine angemessene Minderung des Kaufpreises zu verlangen. Der Rücktritt ist ausgeschlossen, wenn die Pflichtverletzung nur unerheblich im Sinne von §323 Abs.5 Satz 2 BGB ist.
- Der Anspruch auf Nacherfüllung verjährt in einem Jahr. Die Ansprüche auf Minderung des Kaufpreises und die Ausübung eines Rücktrittsrechts sind ausgeschlossen, soweit der Nacherfüllungsanspruch verjährt ist.
- Zusätzlich zu V. 4. gilt folgendes: Gewährleistungsrechte und -ansprüche gegen uns sind ausgeschlossen, wenn der Kunde die Lieferung/Leistung nicht unverzüglich nach Leistungserbringung auf Schäden untersucht und uns von etwaigen Schäden unverzüglich durch schriftliche Meldung unter Angabe des genauen Sachverhalts hiervon in Kenntnis setzt. Die Regelung des §377 HGB bleibt ergänzend anwendbar.
- Für weitergehende Ansprüche (insbesondere Schadensersatzansprüche) gilt die Haftungsbeschränkung gemäß der Ziffer VI.

## VI. Haftungsbeschränkung

- Soweit sich aus nachstehender Ziffer VI. 2. keine Abweichungen ergeben, sind über die in vorstehender Ziffer V. genannten Ansprüche hinausgehende Ansprüche (insbesondere Schadensersatzansprüche) des Kunden, gleich aus welchem Grund, ausgeschlossen.
- Der in vorstehender Ziffer VI. 1. geregelte Haftungsausschluss gilt nicht, 2.1 für Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers, seiner gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen; 2.2 für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer schuldhaften Pflichtverletzung durch uns, unserer gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen; 2.3 für Schäden, die auf der schuldhaften Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht oder einer Verletzung einer vertragswesentlichen Pflicht durch uns, unserer gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen; in diesen Fällen ist die Haftung jedoch auf den vertragstypischen und vorhersehbaren Schaden begrenzt; 2.4 in Fällen, in denen nach dem Produkthaftungsgesetz bei Fehlern der Ware für Personen- oder Sachschaden an privat genutzten Gegenständen gehaftet wird.
- Für alle vertragstypisch vorhersehbare Schäden ist die Haftung auf einen Höchstbetrag von 1.000.000 € je Schadensfall beschränkt.
- Als Beschaffenheit der Ware gilt grundsätzlich nur die Produktbeschreibung des Herstellers als vereinbart. Öffentliche Äußerungen, Anpreisungen oder Werbung des Herstellers stellen daneben keine vertragsgemäße Beschaffenheitsangabe der Ware dar.
- Wir übernehmen keine Verantwortung für Defekte der Ware, die auf eine Warenbeschreibung oder Spezifikation des Käufers zurückgeht.
- Erhält der Kunde eine mangelhafte Montageanleitung, sind wir lediglich zur Lieferung einer mangelfreien Montageanleitung verpflichtet und dies auch nur dann, wenn der Mangel der Montageanleitung der ordnungsgemäßen Montage entgegensteht.
- Garantien im Rechtssinne erhält der Kunde durch uns nicht. Herstellergarantien bleiben hiervon unberührt.

8. Soweit wir nach Zeichnungen, Mustern, Modellen und Schablonen des Kunden fertigen, haften wir nur für äußere Formgebung und technische Ausführung, jedoch nicht für den vorgesehenen Verwendungszweck, auch wenn der Kunde von uns beraten wurde.
9. Für Teile, die der Kunde zur Verarbeitung anliefern, ist die Gewährleistung ausgeschlossen.

## VII. Eigentumsvorbehalt

1. Die gekauften Waren gehen erst dann in das Eigentum des Kunden über, wenn dieser seine gesamten Verbindlichkeiten aus der mit uns bestehenden Geschäftsverbindung erfüllt hat.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die Ware pfleglich zu behandeln. Sofern Wartungs- und Inspektionsarbeiten erforderlich sind, hat der Kunde diese auf eigene Kosten regelmäßig durchzuführen.
3. Auf unser ausdrückliches Verlangen hat der Kunde alle erforderlichen Auskünfte über den Bestand der in unserem Eigentum stehenden Waren, über den Standort der vermieteten Waren und über die an uns abgetretenen Forderungen zu geben, sowie seine Abnehmer von der Abtretung in Kenntnis zu setzen.
4. Wir sind berechtigt, bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Zahlungsverzug oder bei Verletzung einer Pflicht nach Ziff. 2 und 3 dieser Bestimmung vom Vertrag zurückzutreten und die Ware herauszuverlangen.
5. Ergänzend gilt folgendes:
  - 5.1 Der Kunde ist berechtigt, die Ware in seinem ordentlichen Geschäftsgang weiter zu veräußern. Er tritt uns bereits jetzt alle Forderungen in Höhe des Rechnungsbetrages ab, die er aus der Weiterveräußerung gegen einen Dritten erwirbt. Wir nehmen die Abtretung an. Nach der Abtretung ist der Kunde zur Einziehung der Forderung ermächtigt. Wir behalten uns vor, die Forderung selbst einzuziehen, sobald der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen nicht ordnungsgemäß nachkommt und in Zahlungsverzug gerät oder das Insolvenzverfahren über sein Vermögen eröffnet wird. In diesem Fall können wir verlangen, dass der Kunde uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldnern die Abtretung mitteilt.
  - 5.2 Andere Verfügungen darf der Kunde nicht treffen, insbesondere die Vorbehaltsware nicht anderweitig verpfänden oder zur Sicherheit übereignen.
  - 5.3 Die Be- und Verarbeitung der Ware durch den Kunden erfolgt in unserem Namen und Auftrag. Erfolgt eine Verarbeitung mit uns nicht gehörenden Gegenständen, so erwerben wir an den neuen Sachen das Miteigentum im Verhältnis zum Wert der von uns gelieferten Ware zu den sonstigen verarbeiteten Gegenständen. Dasselbe gilt, wenn die Ware mit anderen uns nicht gehörenden Gegenständen vermischt wird. Ist der Kunde kraft Gesetzes Alleineigentümer an der neuen Sache durch Verarbeitung oder Verbindung, stimmt er hiermit ausdrücklich zu, dass uns in Höhe des Rechnungswertes das Miteigentum an der neuen Sache zusteht. Der Kunde übernimmt zusätzlich die Pflicht zur ordnungsgemäßen Verwahrung.

6. An abgegebenen Angeboten, Kostenvorschlägen, dem Besteller zur Verfügung gestellten Zeichnungen, Berechnungen, Beschreibungen, Modellen, Werkzeugen und anderen Unterlagen und Hilfsmitteln behalten wir uns das Eigentum oder Urheberrecht vor. Der Kunde darf diese Gegenstände ohne unsere ausdrückliche Zustimmung Dritten nicht zugänglich machen oder bekannt geben, nutzen oder vervielfältigen. Er hat dieselben auf Verlangen vollständig und ohne Einbehaltung von Kopien an uns zurückzugeben.
7. Bei Pfändung oder sonstigen Eingriffen Dritter hat der Kunde uns unverzüglich zu benachrichtigen, damit wir Klage gemäß §771 ZPO erheben können. Soweit der Kunde dieser Aufgabe nicht nachkommt, haftet er für den entstandenen Schaden.

## VIII. Sonstige Vereinbarungen

1. Es gilt deutsches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.
2. Ist der Kunde Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen, ist ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus vertraglichen Beziehungen Oldenburg. In diesem Fall haben wir jedoch das Recht, auch am für den Kunden zuständigen Gericht zu klagen oder an jedem anderen Gericht, das nach nationalem oder internationalem Recht zuständig sein kann. Dasselbe gilt, wenn der Kunde keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland hat oder Wohnsitz oder gewöhnlicher Aufenthalt im Zeitpunkt einer Klageerhebung nicht bekannt sind.
3. Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist unser Sitz.
4. Sollten einzelne Klauseln dieser AGB ganz oder teilweise ungültig sein, berührt das die Wirksamkeit der übrigen Klauseln bzw. der übrigen Teile solcher Klauseln nicht. Die ganz oder teilweise unwirksame Regelung soll durch eine Regelung ersetzt werden, deren wirtschaftlicher Erfolg dem der unwirksamen Regelung möglichst nahe kommt.
5. Der Kunde nimmt davon Kenntnis, dass die Daten aus dem Vertragsverhältnis zum Zwecke der Datenverarbeitung gespeichert werden und wir uns das Recht vorbehalten, einem Kreditversicherer die für die Kreditversicherung erforderlichen Daten zu übermitteln. Informationen zur Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von Daten für eigene Geschäftszwecke finden Sie im Dokument „Datenschutz und Bonitätsauskunft“.

Stand: Mai 2018

**WIHA-THEKENTECHNIK**  
**Hakemann GmbH & Co. KG**  
**Barnstorfer Str. 31**  
**D - 49424 Goldenstedt**

## A

Abfallbehälter	321-322, 329-330, 336-337, 416-417
Abflussverschraubungen	415
Abläufe	415
Ablaufgarnituren für Schanktischabdeckungen	353
Abreißbeutelhalter	417
Ansprechpartner	3
Ausstellbleche	419

## B

Bäcker-Snack	9
Bäcker-Snack 8°	86
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS	92
Bäcker-Snack 8° IMPULS	90
Bäcker-Snack 8° SKU IMPULS	88
Bäcker-Snack BG IMPULS	16
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS	94
Bäcker-Snack GRANIT	17
Bäcker-Snack GRANIT IMPULS	19
Bäcker-Snack HEISS-KALT	25
Bäcker-Snack IMPULS	14
Bäcker-Snack MOVE	21
Bäcker-Snack VARIO	12
Bain Marie AUTOMATIK SRV	366
Bain Marie, trockenbeheizt	371
Bain-Marie PROFI SRV	363
Bain-Marie STANDARD	360
Bain-Marie STEAM	369
Belegstation SST	111
Belegstation ungekühlt (Toppingstation)	418
Beleuchtungsblende LED	402
Berohrte Kühlungen	101
Besteckköcher	419

## C

Coffee-Snack	175
Combi-Line – Informationen	279-284
Combi-Line ECO EN COLD BE	291
Combi-Line ECO GN COLD BE	285
Combi-Line EN COLD BE	291
Combi-Line EN NEUTRAL BE	293
Combi-Line GN COLD BE	285
Combi-Line GN NEUTRAL BE	287
Combi-Line GN STEAM BE	289
Crushed-Ice Kühlwanne CIK	108
Crushed-Ice Kühlwanne CIKB (mit Beleuchtung)	109
Crushed-Ice Kühlwanne in Sonderform	109

## D

Deckel für GN-Behälter	418
Dimmer für Wärmestrahler	382
DISPENSER – Getränkeköhlvitrine	192, 223
DISPENSER-AS (abschließbar)	192

## E

EASY Stufenkühleinsatz	55
EASY-Open Option für ECO Vitrinen	131, 141
Edelstahl-Glasstützen	385
Einbauhinweise	429
Einbauschalter	382
Einbausteuerungen	407-413
Einhakleisten	417
Eiskonservator	110
Eiskühlung GELATO	98
Elektrische Kondenswasserverdunstung	414
Entkeimung → WIHA-FRISCHE-SYSTEM	6, 31, 47
Euro-Counter 280 SLIDE OUT 1000	142
Euro-Counter 280 SLIDE OUT 1000 Praline	144
Euro-Counter 520/710 SLIDE OUT 1000	153
Euro-Counter AUSZUG	156
Euro-Counter BE	146

Euro-Counter ECO 520/710	149
Euro-Counter ECO 870	158
Euro-Counter ECO OK-BE (ohne Kühlung)	246
Euro-Counter ECO XXL 1000	151
Euro-Counter Glasaufsätze (neutral, ohne Kühlung)	242
Euro-Counter KOMBI	236
Euro-Counter Kombinationen	160
Euro-Counter OK-BE (ohne Kühlung)	245
Euro-Counter Praline	155
Euro-Counter Praline 280 SLIDE OUT 1000	144
Euro-Counter Preisschienen	161
Euro-Counter Vitrinenverbinder	160
Euro-Counter XXL 1000	151
Euro-Normbleche → Ausstellbleche	419
Euro-Snack	39
Expansionsventile	404

## F

Filtertrockner	404
Fischkühleinsatz POSEIDON	78
Flaschenkühlung – Umluft	41
Flaschenkühlung PLUS – Umluft	42
Flaschenrutsche 41-43, 182-192, 200-203, 209-212, 217, 223, 238	
FLAT – Umluft-Kühleinsatz	23
Fleischkühlung GUSTO	75
Fleischkühlung SKE 150	65
FLEXI-Thekenzubehör	417
Freiform-Pralinenkühlung RONDO – Praline	29, 81
Freiform-Umluftkühlung RONDO	28, 80
FRISCHE-SYSTEM	6, 31, 47
Front-Counter	164-169, 213-218
Front-Counter ECO	167
FrontSeller	112
FrontSeller XL	43
Führungsschienen	414

## G

Gastro-Snack	32
Gastro-Snack 1+1/3 und 2 x L	35
Gastro-Snack HEISS/KALT	37
GELATO	98
Geruchsverschluss	415
Getränketheken	338
Glasaufbau mit Hustenschutzfunktion	386, 388
Glasaufsätze (ohne Kühlung)	242
Gläseraufsatz	105
Gläserdruckspüler	353
Glasstützen aus Edelstahl	385
GN-Behälter	418
GN-Behälter aus Alu-Guss	278
GN-Behälter Deckel	418
GN-Behälter gelocht	418
GN-Zwischenstege	418
Granit – Umluftkühlungen	17, 19, 23, 57, 59
Großraum-Kaffeesatzbehälter	322, 330, 337
GUSTO – Stufenkühleinsatz	75

## H

Halogen Wärmestrahler	380, 381
Halteblech für Töpfe und Pfannen	278
Halter für Verpackungsmaterial	415, 417
HEISS/KALT – umschaltbar	25, 37
HEISS+KALT – Kombination	238, 240
HEISSE-PLATTE ECO	373
HEISSE-PLATTE-DIGITAL – Einbau	377
HEISSE-PLATTE-DIGITAL BG	378
HEISSE-PLATTE-PROFI – Einbau	375
HEISSE-PLATTE-PROFI – Tischgerät	374
HEISSE-WANNE → Bain-Marie	358
Hustenschutz-Aufbau – Spiegellrückwand	389

Hustenschutz-Aufbau SB-GN	386
Hustenschutz-Aufbau SB-GN HOT	388

## I, J

Information – Verkauf und Beratung	3
Informationen Kühlvitrienen	114
Infrarotröhren	382
Infrarot-Wärmestrahler	380

## K

Kaffeesatzbehälter (als Modul)	322, 330, 337
Kaffeesatzschublade	415
Kaffeesatzbehälter – Großraum	322, 330, 337
Kältekupplungen	404
Kartonhalter, Halter für Verpackungsmaterial	417
Käsekühlungen	67, 69
Kombinations-Kühlvitrienen	231
Kondenswasserschalen	414
Kondenswasserverdunstung, elektrisch	414
Kondito STANDARD	82
Kondito STANDARD mit Schnellbedienebene	83
Kontaktberohrte Kühlwanne KW und KWHB	104
Kontaktberohrte Kühlwanne KW-KT	106
Kontaktberohrte Kühlwannen Sonderbau	108
Kontaktinformationen	3
Kontaktkühlplatte KKP-Flach	103
Kontaktkühlplatte KKP-Vertieft	102
Kontaktkühlplatten	102, 103
Kontrollthermometer	9
KUB Kühlunterbauten	296
KUB-Vorratskühlung Tortenfreund 12	300
Kühlauszug Euro-Counter	156
Kühlplatten	102, 103
Kühlunterbauten	296
Kühlunterbauten für Getränke	311, 315, 338
Kühlvitrienen	115, 180, 231
Kühlwanne Crushed-Ice	108
Kühlwanne für die Thekenfront – FrontSeller	112
Kühlwannen in Sonderform	108
Kühlwannen KW und KWHB	104
Kühlwannen KW-KT	106
Kupferleitungen, Verlängerungen	404
KW kontaktberohrte Kühlwannen	104
KW-KT kontaktberohrte Kühlwannen	106

## L

LED-Beleuchtung	141
Luftführungsgehäuse UTB 60 für FrontSeller XL	43
Lüftungsgitter	415

## M, N

Magnetventil	404
Messerabstreifer	421-422
Messerhalter	417
Miszbatterien	353
Modul Tassenwärmer	324, 332, 383, 384
MOVE-AWAY-PATENT, MOVE-DOWN-PATENT	6
Müllbehälter	321, 322, 329, 336, 416
Müllkipper – Standmodul	321, 322, 329, 336
Müllkipper zum Einbauen	416
Nachtabdeckung FrontSeller XL	44
Nachtabdeckung Snack-Counter KO	182, 188, 190

## O, P, Q

Papierhalter	415, 417
Papierhandtuchspender	416
Pendelklappe	416
Pinselhalter	416

POSEIDON Fischkühleinsatz	78
Praline – Umluft-Klimaeinsatz	29, 61, 81
Pralinenbleche → Ausstellbleche	419
Pralinenkühlungen	29, 61, 81, 132, 144, 155
Preisschienen Euro-Counter	161
Preisschienen Snack-Counter	139, 206
PROFI-Counter	162
PROFI-Counter ECO	163
PROFI-Counter ECO OK-BE (ohne Kühlung)	247
PROFI-Counter OK-BE (ohne Kühlung)	247

## R

Reflektorleiste	380-381
Reinigungsbrause	414
RONDO BLACK	28, 81
RONDO FL	28
RONDO FL – Praline	29
RONDO HL	80
RONDO HL – Praline	81
RONDO VT	29
Rückwandverglasung Snack-Counter	206

## S

Salatbar 260 SB	227
Saucenpräsenier	32, 228
SB-Umluftkühleinsatz	67
Schalter – Einbauschalter	382
Schanksäulen	354
Schanktischabdeckungen	351-354
Schlauchbrause	414
Schneidbrett	278, 362, 365, 368
Schränke, Trockenmodule	319
Selbstbedienungs-Umluftkühleinsätze	67
Siphon-Geruchsverschluss	415
SKE IMPULS KOMBI	73
SKE PLUS	71
SKE... Stufenkühleinsätze	45
SLIDE OUT – Euro-Counter	142, 144, 153
Snack-Counter 430	221-226, 254-257, 276
Snack-Counter 870	134, 136, 158, 207-212
Snack-Counter BE	122
Snack-Counter DISPENSER	192
Snack-Counter DISPENSER-AS (abschließbar)	192
Snack-Counter ECO 520/710	127, 129, 184, 200, 202
Snack-Counter ECO 870	136
Snack-Counter ECO OK (ohne Kühlung)	244
Snack-Counter ECO-Sondergröße	178
Snack-Counter Glasaufsätze (neutral)	243, 244
Snack-Counter HOT BE	258
Snack-Counter HOT KO (kundenseitig offen)	270
Snack-Counter HOT KST	268
Snack-Counter HOT MULTI	256
Snack-Counter HOT SB	266
Snack-Counter KOMBI	232, 234
Snack-Counter KOMBI HEISS+KALT MULTI	238, 240
Snack-Counter Kombinationen	138
Snack-Counter KST	198-205
Snack-Counter Kühlvitrienen	115, 180, 231
Snack-Counter mit Wärmeplatte	256, 258, 266-271
Snack-Counter MULTI	221
Snack-Counter MULTI DISPENSER	223
Snack-Counter OK-BE (ohne Kühlung)	243
Snack-Counter Praline	155
Snack-Counter Preisschienen	161, 206
Snack-Counter SB-EHB	219
Snack-Counter Schwarz	139
Snack-Counter Sondergröße	176, 178
Snack-Counter STEAM	254, 260-265, 276
Snack-Counter STEAM – Zubehör	278
Snack-Counter STEAM BE	260
Snack-Counter STEAM BE-VT	262

Snack-Counter STEAM KO (kundenseitig offen)	276
Snack-Counter STEAM MULTI	254
Snack-Counter STEAM SB	272
Snack-Counter STEAM SB-EHB	274
Snack-Counter STEAM SLIDE OUT	264
Snack-Counter Warmhaltevitriolen	248
Snack-Fresh	30
Snack-Genie	26
Snack-Genie 8°	96
Snack-Wellen	160, 419
SNACKY Gastro und Euro	170, 172
Sonderbau Crushed-Ice Wannen	109
Sonderbau kontaktberohrte Kühlwannen	108
Sonderbau runde Umluftkühlungen	28-29, 80-81
Speiseeiskühlung GELATO	98
Spiegelrückwand Hustenschutz	389
Spülarmaturen	353
Spülenunterbauten	314, 318
SST – Belegstation	111
Statische Einbaukühlungen	101
Steuerungen	407-413
Stufeneinsatz	53, 55, 59, 61, 69
Stufenkühleinsatz SKE	45
Stufenkühleinsatz SKE EASY	55
Stufenkühleinsatz SKE GRANIT	57, 59
Stufenkühleinsatz SKE IMPULS	51
Stufenkühleinsatz SKE IMPULS KOMBI	73
Stufenkühleinsatz SKE PLUS	71
Stufenkühleinsatz SKE Praline	61
Stufenkühleinsatz SKE SB	67
SUSHI-BEST-EASY	356

## T

Tablettrutschen	420
Tassenwärmeschränke	324, 332, 383, 384
Tauwasser verdunstungsschale	414
Temperaturfühler	407-413
Temperatursteuerungen	407-413
Thekenstützen	385
Thekenzubehör	403
Thermostate	407-413
Toppingstation	418
Tortenfreund 12 – KUB-Vorratskühlung	300
Transformator	414
Trennstufe Bain-Marie	360, 363, 366
Trennstufe für GN-Behälter	418
Trockenbeheizte Bain-Marie	371

Trockenmodule	319
Trockenmodule Sonderbreiten	325-326, 333-334

## U

UKE FLAT	23
Umluft-Einbaukühlungen – Abgewinkelter Einbau (8°/5°)	85
Umluft-Einbaukühlungen – Gerader Einbau	7
Umluft-Einbaukühlungen – Stufenförmiger Einbau	45
Umluft-Flaschenkühlung	41
Umluft-Flaschenkühlung PLUS	42
Umluft-Kühlauszug FrontSeller XL	43
Umluft-Kühleinsatz – FLAT	23
Umluft-Kühleinsatz – GUSTO	75
Umluftreinigung → WIHA-FRISCHE-SYSTEM 6, 31, 47, 126	
Unterbaugeschäfte UTB 51	405-406

## V

Verkaufs- und Lieferbedingungen	423-424
Vitrinen – gekühlt für Bedienung	115
Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung	180
Vitrinen – kombiniert	231
Vitrinen – ungekühlt	242
Vitrinen – zum Warmhalten	248
Vitrinenverbinder Euro-Counter	160
Vitrinenverbinder Snack-Counter	138
Vorratsboxen	417

## W

Wandkühlregal – SUSHI-BEST-EASY	356
Wärmebrücken zum Aufhängen/Aufstellen	381
Wärmeschrank für Tassen	324, 332, 383, 384
Wärmestrahler	380-381
Warmhalteplatten → HEISSE-PLATTE	372
Warmhaltevitriolen	248
Wasserarmaturen für Schanktischabdeckungen	353

## X, Y, Z

Zubehör	403
Zubehör Euro-Counter	160-161
Zubehör Snack-Counter	138-139
Zubehör Snack-Counter STEAM	278
Zubehör UTB 51	406
Zwischenstufe für GN-Behälter	418

## 3D-Modelle von WIHA

3D-Visualisierungen helfen beim Verkaufen!

Visualisierungen wecken Emotionen, mit denen Sie Ihre Kunden erreichen und überzeugen! Durch realistische Visualisierungen können Einrichtungen im Vorfeld aus verschiedenen Blickwinkeln präsentiert werden – der Kunde kann sich das Objekt besser vorstellen und sich einfacher damit identifizieren. Verkaufsgespräche werden hierdurch wesentlich erleichtert!

Unser Ziel ist es, Sie bei der realistischen Darstellung der Kühltechnik zu unterstützen.



## Jetzt über 4000 WIHA-Geräte in 3D!

Die 3D-Dateien aller unserer Geräte können Sie jetzt unter [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) herunterladen und in Ihre Visualisierungen einbinden.

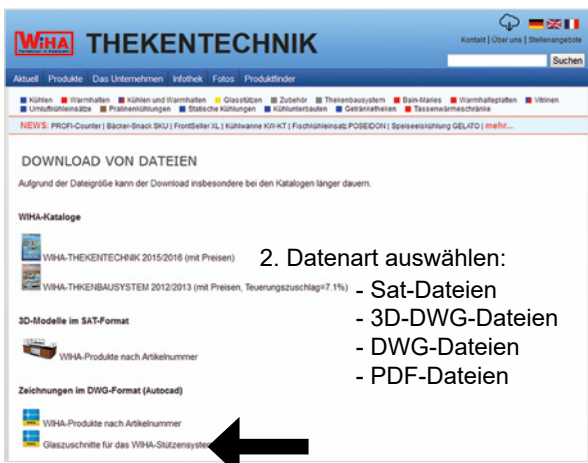
Die Dateien sind im SAT-Format abgespeichert, welches sich in fast jedes 3D-CAD-System importieren lässt. Lediglich die Oberflächenfarbe muss von Ihnen angepasst werden.

## In 3 Schritten zu 2D/3D-Dateien:



1. Zum Download auf die Seite [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) gehen und dort einfach die Wolke anklicken.

Wenn Sie noch keine Zugangsdaten haben, können Sie Ihre Zugangsdaten in dem Anmeldeformular anfordern.

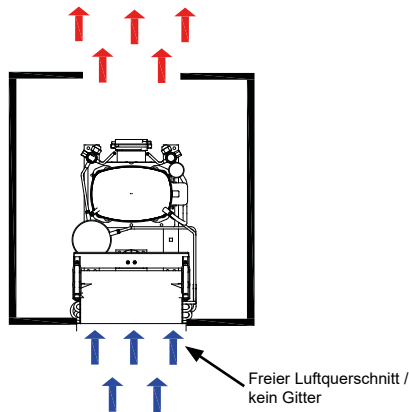


3. Zum Laden: hier einfach die Artikelnummer angeben.

## Vermeiden Sie Einbaufehler

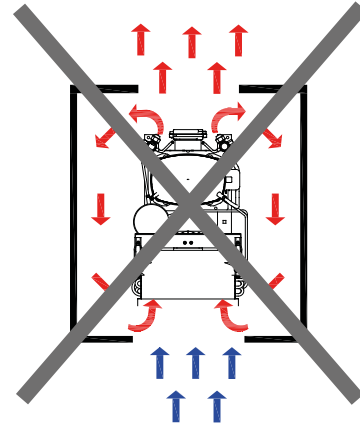
**Achten Sie auf die richtige Be- und Entlüftung des Kälteaggregates!**

### Richtige Belüftung:



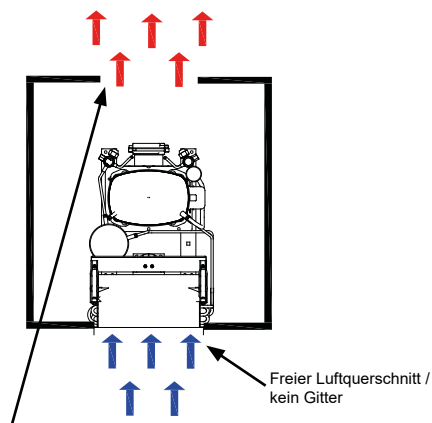
Die Kältemaschine ist direkt vor der Öffnung passend platziert. Es wird ausschließlich frische Luft zum Gerät geführt.

### Falsche Belüftung:



Der Abstand von der Kältemaschine zur Belüftungsöffnung führt dazu, dass bereits erwärmte Luft erneut zur Kältemaschine gefördert wird und die Kältemaschine überhitzt.

### Richtige Entlüftung:



Die Entlüftungsöffnung ist mittig zur Kältemaschine platziert, die untere Öffnungskante ist mit der Geräteunterseite fluchtend.

#### **Mindestmaß freier Luftquerschnitt:**

*Kühleinsätze, geschlossene Kühlvitrienen:*

0,12 qm;

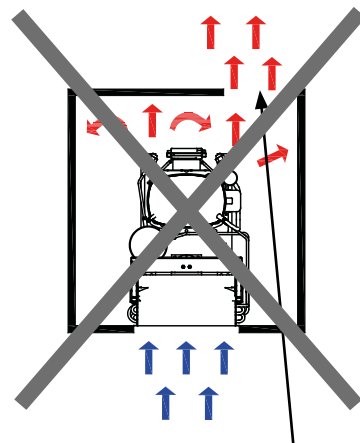
ab einer Kälteleistung von 800 W/-10°C 0,18 qm.

*Offene Kühlvitrienen:*

0,16 qm;

ab einer Kälteleistung von 1140 W/-15°C 0,2 qm.

### Falsche Entlüftung:



Zu kleine und gegenüber der Ausblasrichtung des Gerätes versetzte Entlüftungsöffnung.



## ESG-SICHERHEITSGLAS

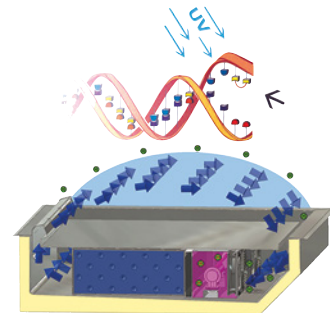
Das Glas hat eine erhöhte Stoßfestigkeit und Bruchfestigkeit. Wenn das Glas aufgrund starker Belastung bricht, zerbricht es in kleine Stücke, was das Verletzungsrisiko stark reduziert.



## 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.

Bereits vor Eintritt in den Verdampfer wird die Luft mit einer intensiven UVC-Strahlung entkeimt. Staubpartikel werden über Filter ausgefiltert – erst dann wird die Luft im Verdampfer abgekühlt und als sauberer Luftschleier schützend über die empfindlichen Waren gelegt. Die offenen Lebensmittel befinden sich so in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.

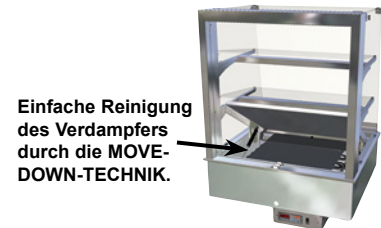


Offene Lebensmittel befinden sich in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.



## WIHA-MOVE-DOWN

Keime können sich nicht mehr in unzugänglichen Verdampferbereichen verstecken. Einfach Verdampfer von der geöffneten Warenauslage nach unten klappen – schon ist auch die Oberseite zur Reinigung zugänglich.



Einfache Reinigung des Verdampfers durch die MOVE-DOWN-TECHNIK.



## WIHA-MOVE-DOWN +

Ein hoher Hygienestandard beim gewerblichen Verkauf gekühlter Lebensmittel ist besonders wichtig. Die gründliche Reinigung der hierfür verwendeten Kühlgeräte muss dazu einfach und schnell möglich sein.

Die Luftkühler in den WIHA Umluft-Kühleinsätzen, die mit der neuen MOVE-DOWN Technik ausgestattet sind, lassen sich jetzt besonders einfach und schnell reinigen. Mit der neuen MOVE-DOWN Technik sind die Luftkühler ohne großen Kraftaufwand von der zuvor geöffneten Warenauslage nach unten schwenkbar, weil Gasdruckfedern das Gewicht der Verdampfer kompensieren. Eine unter dem Verdampfer zusätzlich vorhandene Auffangschale fängt die anfallenden Verunreinigungen auf und verhindert, dass diese in den Ablauf gelangen können.



Die tägliche Reinigung des Umluft-Kühleinsatzes wird mit der MOVE-DOWN + Technik enorm vereinfacht.



## WIHA-MOVE-AWAY

Durch das patentierte MOVE-AWAY-SYSTEM gehören schwer zugängliche Wannenbereiche der Vergangenheit an. Die gesamte Technik und der hintere Wannenbereich sind für Pflege und Wartung schnell zugänglich.



Einfache Reinigung des kundenseitigen Wannenbereiches.



## WIHA-EASY-CLEAN

Der Luftausblasbereich ist jetzt zur Reinigung einfach zugänglich, da die Blende an der Ausblasdüse einfach aufklappbar ist. Krümel und Sahnereste können dadurch einfach abgewischt werden.







## WIHA-MOVE-UP

Für den Impulsverkauf ist jetzt die Warenauslage noch einfacher zum Kunden neigbar. Die optionale MOVE-UP-FUNKTION bringt die Ware dichter an den Kunden. Der Kunde sieht einfach mehr – die Kaufsinne werden stärker gereizt.



## WIHA-ROUND-BOTTOM

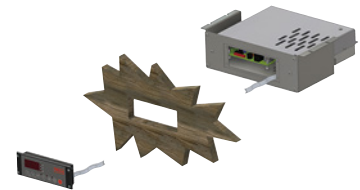


Wannenboden mit runden Innenecken für eine noch hygienischere Reinigung.



## WIHA-SPLIT-CONTROL

Die Steuerung ist in Split-Bauweise lieferbar. Das Bedienteil kann so einfacher an der optimalen Stelle positioniert werden. Durch die geringe Einbautiefe von nur 20 mm verschwindet das Bedienteil fast vollständig in dem Ausschnitt einer 19 mm starken Dekorplatte.



## LED-BELEUCHTUNG

Vorteile der LED-Technologie:

- Bis zu 60% Stromersparnis
- Über 30000 Stunden Lebensdauer der LEDs
- Flackerfreies Licht auch bei tiefen Temperaturen



## WIHA-LONG LIFE

Die Lebensdauer des Kälteaggregates nimmt rapide ab, wenn es oft überhitzt wird. Dies passiert bei einer unzureichenden Reinigung oder wenn Kisten oder ähnliches vor das Kälteaggregat gestellt werden. Die LONG-LIFE-Funktion überprüft dieses permanent und gibt bei Überhitzung Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch die WIHA-LONG-LIFE-Funktion vermieden!



## WIHA-ECO-PLUS

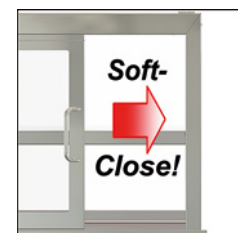
Alle mit dem ECO-Zeichen gekennzeichneten Kühlvitrienen sind für einen geringeren Energieverbrauch optimiert worden:

- Alle Außengläser aus hochwertigem Isolierglas
- Energieeffiziente LED-Beleuchtung
- Energiesparende EC-Lüftermotoren
- Kälteaggregat mit hohem Wirkungsgrad

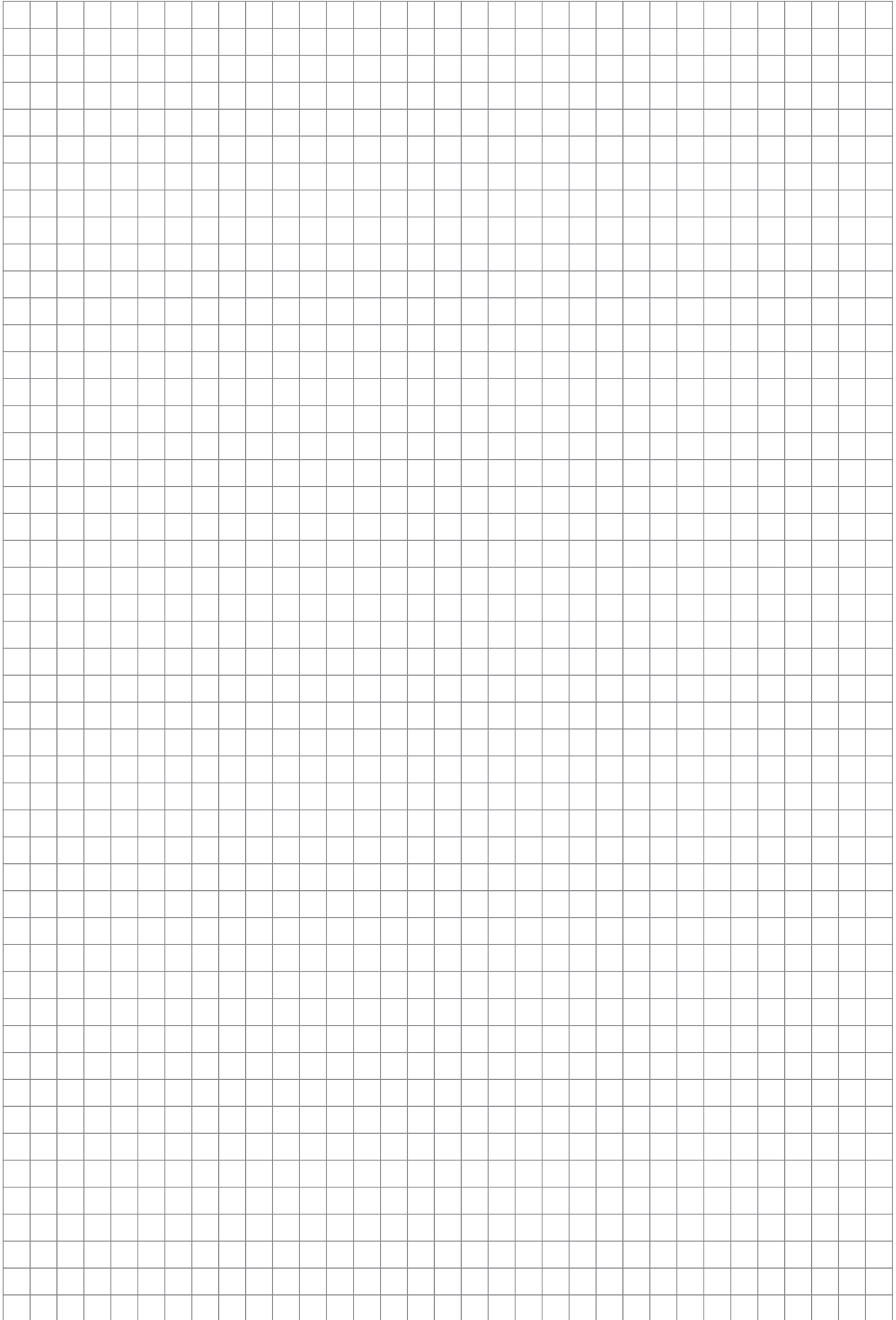


## WIHA-SOFT-CLOSE

Mit der optional erhältlichen SOFT-CLOSE Schiebetür-Funktion wird ein geräuscharmes und sicheres Schließen der Schiebetüren ermöglicht. Die Schiebetür wird beim Schließvorgang vor Erreichen der Endstellung soft abgebremst und geräuscharm in die jeweilige Endposition sicher eingezogen.







## Kurze Lieferzeiten!

### Snack-Counter KOMBI HEISS+KALT MULTI

Multifunktionale Kombinationsvitrine

- Einschiebbares Frontglas: Als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine nutzbar
- Einfache Reinigung durch Liftverdampfer bzw. durch hochklappbare Heizplatte
- Optische Warenvervielfältigung durch verspiegelte Innentüren
- Perfekte Ausleuchtung des Warenraumes durch LED Beleuchtung
- Auch ohne Kühlung und Wärme als neutrale beleuchtete Vitrine nutzbar



Siehe Seite 238.

### Snack-Counter STEAM MULTI

Multifunktionale Warmhaltevitrine für eine längere Frische

- In 6 Stufen einstellbare Dampfzugabe für eine optimale Produktqualität
- Einschiebbares Frontglas: Als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine nutzbar
- Optische Warenvervielfältigung durch verspiegelte Tür (herausnehmbar)
- Perfekte Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste LED-Beleuchtung (warme Farbwiedergabe)
- Neuer patentierter Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Bei der Ausführung mit Tank/Pumpsystem ist kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich!



Siehe Seite 254.