

GUSTO

pour une bonne saveur !

Insert de réfrigération ventilé pour un comptoir fraîcheur

Utilisation préférentielle :
viande et épicerie fine d'une hauteur maximale de 15 cm environ.

2
Comptoirs à rebord



Exemple d'installation

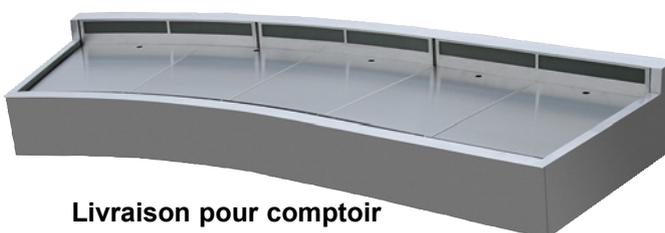


Nouv. Avec WIHA CLOUD CONTROL: disponible en option, plus d'informations à la page 256.

GUSTO

pour une bonne saveur !

- Présentation parfaite de la marchandise
- Fraîcheur prolongée grâce à une humidité d'air élevée
- Nettoyage facile et sécurisé (évaporateur relevable)
- Haute rentabilité et efficacité énergétique
- Livraison possible avec SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA breveté
- Livraison pour comptoir angulaire ou arrondi possible!
- Durée de vie prolongée du groupe frigorifique (LONG-LIFE)



Livraison pour comptoir angulaire ou arrondi possible !

Présentation parfaite de la marchandise

Pour la présentation de viandes et d'épicerie fines il est important d'avoir une température de conservation uniforme et une humidité d'air élevée. L'insert de réfrigération GUSTO respecte ces deux points grâce à son évaporateur grandement dimensionné et son flux d'air laminaire. Le SYSTÈME-FRAÎCHEUR breveté de WIHA « WIHA-FRISCHE-SYSTEM » comprenant une combinaison haute performance de filtre de recyclage d'air et d'un dispositif de désinfection UCV, nettoie et purifie l'air de circulation, assurant ainsi une longue fraîcheur.

Pour une grande efficacité énergétique, nous utilisons déjà dans le modèle de base des moteurs de ventilation EC économe en énergie.

Design personnalisé

Les inserts de réfrigération ventilés GUSTO peuvent aussi bien être construits pour les comptoirs de service assisté ou de libre-service. En plus des longueurs standards, GUSTO peut aussi être fabriqué selon vos désirs et également **avec un tracé angulaire ou arrondi**. Ces possibilités de conception presque illimitées vous permettent de donner une touche individuelle à votre commerce !

2. Cuves réfrigérées « froid ventilé »

pour comptoirs à rebord



2
Comptoirs
à rebord

WIHA GUSTO	Pour groupe externe sans commande	Avec groupe et commande	Largeur [mm]	Profon. [mm]	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement groupe frigorifique
Modèle	Art.-No.	Art.-No.				
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

WIHA CLOUD CONTROL est disponible en accessoire.
* La commande TMP 2630, art.-no. 12223 est nécessaire ici.

Demande de longueurs et de formes spéciales.

GUSTO construction spéciale (seules les dimensions sont modifiées)

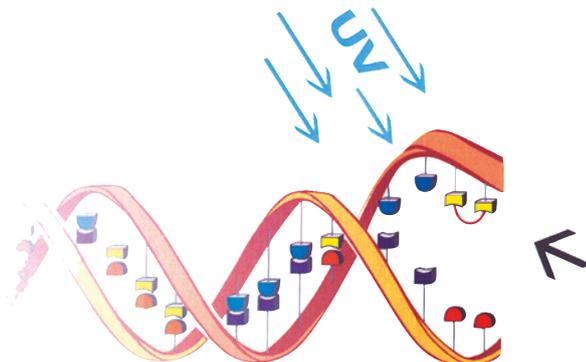
Art.-No. 22300

GUSTO construction spéciale (forme angulaire ou arrondie)

Art.-No. 22301

Accessoires spéciaux

	Art.-No.
Bac de récupération des condensats monté sous le groupe	3815
Commande pour modèles GUSTO 1250 et 1875 :	
Commande TMP 620 pour groupe frigorifique externe	12201
Commande TMP 630 COMPACT pour groupe frigorifique externe	12202
Commande TMP 630-CLOUD avec 2 sorties libre à utilisations libres pour groupe externe	33572
Commande TMP 630 au lieu de la TMP 620 avec 2 sorties librement exploitables	12210
Commande TMP 630-CLOUD au lieu de TMP 620 avec 2 sorties à utilisations libres	33568
Organe de commande amovible (SPLIT-CONTROL) supplément pour les appareils dont le groupe frigorifique est installé dans le bâti de carter	12219
Commande pour modèle GUSTO 2500 :	
Commande TMP 2630 pour groupe frigorifique externe	12223
Commande TMP 2630-CLOUD pour groupe externe	33584
Douchette de nettoyage avec raccord rapide (longueur de tuyau de douchette 1,25 m, écoulement local indispensable)	6322
Autre raccord rapide monté dans la cuve	6324
SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA 1200 (pour une longueur de 1250, 1 pièce est nécessaire, pour une longueur de 2500, 2 pièces sont nécessaires)	23803
SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA 1600 (pour une longueur de 1875, 1 pièce est nécessaire)	23804



Le SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA

Les denrées non-emballées restent fraîches plus longtemps si l'on réduit le nombre de germes et de bactéries responsables de leur altération.

Le SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA est une technique performante de désinfection aux UV-C et de filtres à particules.

Bien avant d'arriver à l'évaporateur, l'air est désinfecté à l'aide d'une exposition intensive aux rayons UV-C. Les particules de poussière sont stoppées par le filtre – seulement à ce moment là, l'air est refroidi dans l'évaporateur et est propulsé en un filet propre sur la délicate marchandise.

Les denrées périssables se retrouvent dans un environnement protégé et restent fraîches plus longtemps.

GUSTO pour une bonne saveur!

Description

Insert de réfrigération ventilé pour comptoir fraîcheur avec zone de sortie d'air surélevée pour le refroidissement de la viande, d'épicerie fines et produits laitiers d'une hauteur maximale de 15 cm environ. Humidité élevée grâce à l'évaporateur grandement dimensionné et au flux d'air laminaire. La marchandise doit être placée en-dessous de la zone de sortie d'air. L'appareil doit être complété sur le site par une vitrine.

Températures GUSTO 1250, 1875 et 2500 et GUSTO construction spéciale forme droite :

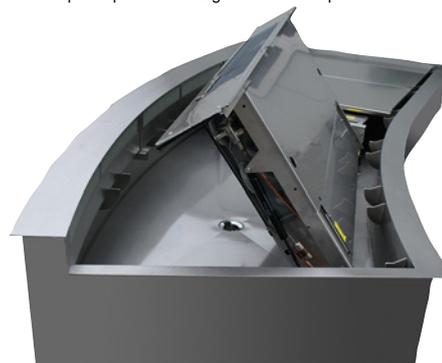
Comptoir de service assisté avec vitrine ouverte uniquement du côté service :
< 5°C pour TA (température ambiante) 25°C/60% humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953).

Comptoir libre-service avec jupe en verre de 20 cm de haut sur 3 côtés :
< 7°C pour TA 25°C/60% humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953).

Températures GUSTO construction spéciale angulaire ou arrondie :

Comptoir de service assisté avec vitrine ouverte uniquement du côté service :
< 7°C pour TA (température ambiante) 25°C/60% humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953).

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.



Nettoyage facile du fond de cuve grâce à l'élevateur relevable.



Si nécessaire, la douchette de nettoyage peut être directement branchée sur le raccord rapide dans le fond de cuve.



Livraison angulaire ou arrondie possible !

Exécution

La cuve intérieure est en inox, matériau 1.4301, avec bonde d'écoulement 1 1/4". Isolation en mousse polyuréthane (sans CFC) injectée sous pression et pare-vapeur extérieur en feuille d'aluminium.

Suivant la dimension, plusieurs évaporateurs ventilés à surface revêtue et des ventilateurs silencieux basse tension (12 V DC) économes en énergie pour la circulation de l'air sont placés à l'intérieur de la cuve.

L'étal de marchandise est en acier inoxydable, les surfaces sont polies. Suivant la dimension de la cuve, le fond de l'étal est divisé plusieurs fois. Pour le nettoyage de la cuve intérieure, les étals en acier inoxydable s'enlèvent et l'évaporateur avec ventilateurs et les tôles défectrices d'air se relèvent. Ainsi le fond de cuve lisse est facilement accessible pour le nettoyage.

Rebord d'accrochage pour un montage facile.

Livraison sur demande avec douchette de nettoyage et SYSTÈME-FRAÎCHEUR WIHA comprenant un filtre de recyclage d'air et un dispositif de désinfection UV-C.

Pour groupe frigorifique externe

La livraison comprend :

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

Exécution du groupe frigorifique

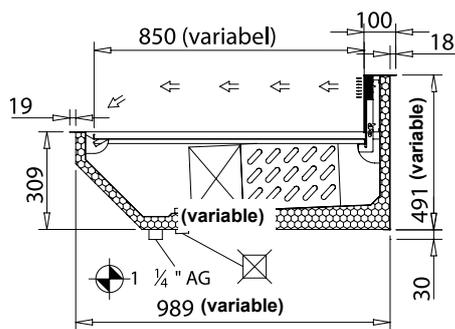
Le groupe frigorifique est entièrement pré-monté et il est relié à la cuve de refroidissement par des jonctions frigorifiques.

La commande intégrée TMP 620 (GUSTO 1250 et 1875) ou TMP 2630 (GUSTO 2500) est utilisée pour la commande et elle est raccordée par des connecteurs au groupe de refroidissement et à la cuve de refroidissement.

Deux vitesses de ventilation au choix pour les aliments divers. Une sortie disponible exploitable peut être utilisée pour l'éclairage du comptoir.

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

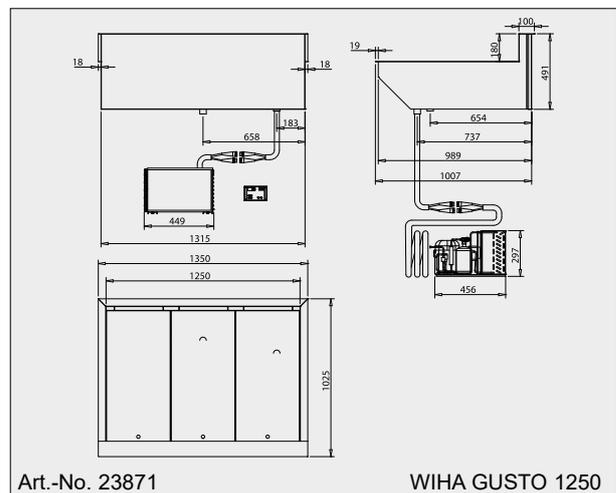
Prévoir un plancher bien ventilé dans le comptoir sous la cuve de refroidissement prévue.



Section « GUSTO » pour forme droite.

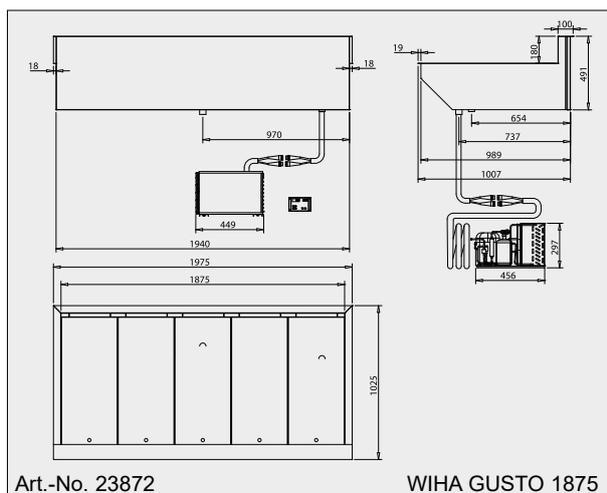
Remarque : Prévoir un espace libre de 30 mm environ sous la cuve.

GUSTO pour une bonne saveur!



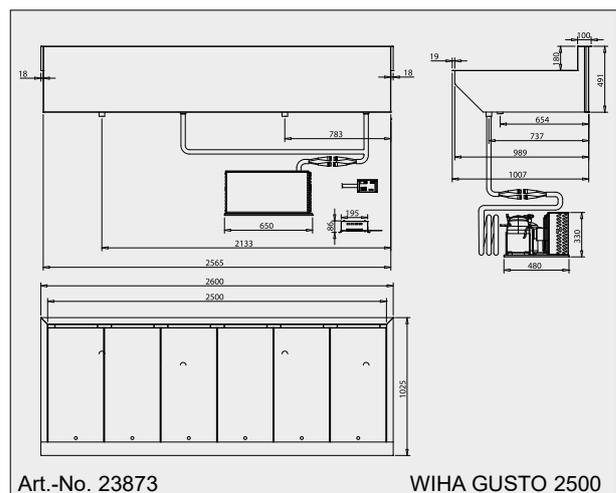
Art.-No. 23871

WIHA GUSTO 1250



Art.-No. 23872

WIHA GUSTO 1875



Art.-No. 23873

WIHA GUSTO 2500