

Bar à salades 260 SB

Présentez vos salades de manière attractive



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

6
LS Vitrines réfrigérées

Bar à salades 260 SB

- Excellente vue de la marchandise avec la structure vitrée carrée en sécurité
- Présentation optimale de la marchandise grâce à la surface arrière miroitée
- Ouverture facile de la porte de libre-service (ressort à gaz)
- Avec protection hygiénique lorsque la porte de prélèvement est ouverte
- Éclairage LED puissant et économe en énergie
- Livraison possible jusqu'à une longueur de 2,7 m (GN 8)
- Refroidissement ventilé pour une fraîcheur prolongée
- Technique de relevage de l'évaporateur, MOVE-DOWN et MOVE-AWAY pour faciliter le nettoyage
- **WIHA CLOUD CONTROL: Commande et surveillance intelligente avec l'App WIHA**

Le comptoir et les accessoires illustrés ici ne sont pas compris dans la livraison.

Mettez vos salades en valeur !

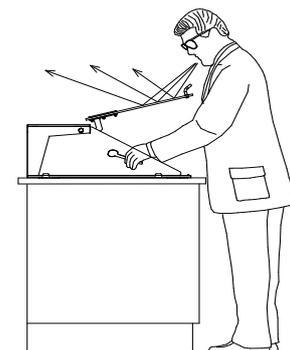
Que ce soit au comptoir d'un supermarché, au buffet de petit-déjeuner à l'hôtel ou dans un restaurant : avec le bar à salade 260 SB vos salades restent fraîches et hygiéniques.

La vitrine carrée transparente en sécurité, la surface arrière miroitée et la bande lumineuse LED supérieure contribuent à la bonne perception du produit.

Le retrait de la marchandise est surtout très pratique : service facilité par la porte libre-service en sécurité retenue par ressort à gaz et solide poignée en métal.

Protection hygiénique au point de prélèvement suivant la norme DIN 18865-4 !

Ainsi, même si la porte vitrée est ouverte, les marchandises sont protégées hygiéniquement pendant le prélèvement des marchandises.



Avec protection hygiénique !

La technique de relevage de l'évaporateur et les fonctions MOVE-DOWN, MOVE-AWAY, facilitent le nettoyage minutieux du système de réfrigération ventilé.

Le SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA est aussi disponible en option. Ce système est équipé d'un filtre de recyclage d'air très efficace et d'un dispositif de stérilisation à UV-C.

Vous trouverez aussi en option la saucière GN 2/4 avec trois pots en acier inoxydable, les portes-étiquettes et les cuillères pour sauce. Le présentoir de la saucière est adapté aux applications GN et est positionnable à volonté.



Présentoir pour saucière pratique avec trois bacs en inox.

6. Vitrines – réfrigérées

version libre-service



Bar à salades 260 SB	Pour groupe frigorifique externe avec commande	Avec groupe frigorifique et commande (installés dans le soubassement)	Avec groupe frigorifique et commande (relié par des jonctions frigorifiques)	Largeur [mm]	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement
	Externe	UTB	Jonction frigorifique			
Version libre-service Hauteur vitrine 260 mm						
Bar à salades 260 SB 2	12881	12887	12893	745	370 W	230V/285W
Bar à salades 260 SB 3	12880	12888	12894	1070	450 W	230V/340W
Bar à salades 260 SB 4	12882	12889	12895	1395	605 W	230V/425W
Bar à salades 260 SB 5	12883	12890	12896	1720	825 W	230V/675W
Bar à salades 260 SB 6	12884	12891	12897	2045	1060 W	230V/1090W
Bar à salades 260 SB 7	12885	12892	12898	2375	1060 W	230V/1090W
Bar à salades 260 SB 8	12886	---	12899	2700	1260 W	230V/1350W

WIHA CLOUD CONTROL, une grille de protection pour le groupe frigorifique et un bac de récupération des condensats/siphon sont disponibles en option.

Accessoires spéciaux

	Art.-No.
Triple présentoir pour saucière, GN 2/4 (trois portes-étiquettes, trois pots à sauce pour salade et 3 cuillères inclus)	10364
Pot à sauce pour salade 1,3 L en inox, pièce	8033
Cuillère pour sauce, pièce	12910
Bac de récupération des condensats monté sous le groupe	2680
Bonde d'écoulement 1 1/4" pour le raccordement à l'évacuation locale	3815
Jusqu'à dimension 7 GN disponible en option : Organe de commande amovible (SPLIT-CONTROL)	12219
(pour dimens. 8 GN, SPLIT-CONTROL est compris dans la livraison)	

	Art.-No.
Grille de protection type 370-825 pour modèle 2-5	33194
Grille de protection type 1060 pour modèle 6, 7	33195
Réfrigérant d'air pour fonctionnement avec réfrigérant CO₂	10197
(prix par réfrigérant d'air, à partir du modèle GN 6 avec 2 réfrigérants d'air, exécution voir page 230)	
Supplément de prix pour WIHA CLOUD CONTROL	33577
(pas possible avec l'option « couleur de lumière réglable »)	
Tablette en inox 1/1 GN, non perforée (pour snacks etc.)	6218
Tablette en inox 1/1 GN, perforée	6217
Traverse intermédiaire GN 1/1 longitudinale 530 mm	1025
Traverse intermédiaire GN 1/1 transversale 325 mm	3010
Traverse intermédiaire GN 1/1 longitudinale avec position fixe dans le cadre GN 1/1	6219

SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA voir page 80.

Description

Bar à salade libre-service à porte battante en verre de sécurité à feuille simple pour la réfrigération de salades et autres aliments dans bac norme Gastro (profondeur de 50 à 150 mm) ou sur étagère disponible en option.
Température : < 7°C pour 25°C/60% humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953).
Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Montage facile par rebord d'accrochage. Une commande digitale de dégivrage et de température est installée sous la cuve de refroidissement. Deux vitesses de ventilation au choix pour différents types d'aliments.

Pour groupe frigorifique externe

La livraison comprend :
- détendeur pour R134a/R513A
- capteurs de température et de dégivrage intégrés

Exécution

Cadre, présentoirs et cuve intérieure entièrement en acier inoxydable, matériau 1.4301. Cuve intérieure avec bonde d'écoulement rétractée 1 1/4" et recoins arrondis pour un nettoyage hygiénique. Isolation en mousse polyuréthane injectée sous pression, enveloppe extérieure en tôle d'acier galvanisée. À l'intérieur de la cuve se trouvent un évaporateur ventilé largement dimensionné avec une surface revêtue ainsi que des ventilateurs basse tension (12 V DC) silencieux pour la circulation de l'air.

Les parois longitudinales, au-dessus de l'évaporateur, sont équipées de supports tablettes réglables en hauteur. Il est ici possible de pendre des bacs GN ou de poser des tablettes en inox (disponible en accessoire). Pour nettoyer le fond de cuve, relever le présentoir avec l'évaporateur et les ventilateurs, autoportants par ressorts à gaz. Pour nettoyer les surfaces de l'évaporateur, rabaissez-le vers le bas (fonction MOVE-DOWN). Pour nettoyer l'arrière de la cuve ou pour la maintenance, le fond intérieur se relève vers l'avant (fonction MOVE-AWAY).

Un miroir incliné est placé sur la paroi arrière de la vitrine supérieure, entre les consoles latérales. Une bordure en verre, montée au-dessus de la paroi arrière est connectée à un plan d'ouverture rectangulaire en verre de sécurité à feuille simple et est inclinée vers le client. Les ressorts à gaz montés latéralement assurent une bonne ouverture/fermeture des portes. Les positions d'ouvertures supérieures sont équipées de la fonction de protection contre la toux suivant DIN 18865-4. Un éclairage LED protégé intégré assure une bonne illumination (lumière blanche en standard).

Exécution du groupe frigorifique

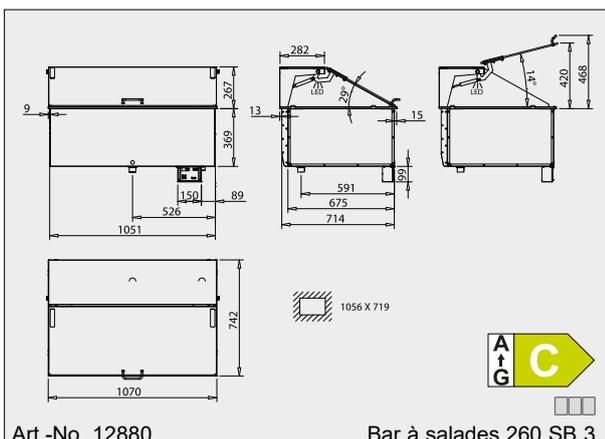
Exécution du groupe frigorifique dans carter installé dans le soubassement :
Le groupe frigorifique est monté sous la cuve de refroidissement dans un bâti de carter en inox et il peut être retiré facilement pour toutes interventions techniques. Une commande de dégivrage et de température est placée à droite du groupe frigorifique (jusqu'à la dimension GN 7 commande TMP 620, pour dimension GN 8 commande TMP 630 SPLIT). Deux vitesses de ventilation au choix pour différents types d'aliments.

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

Exécution bar à salades relié par jonction frigorifique au groupe frigorifique :
Le groupe frigorifique est entièrement prémonté et il est relié par des jonctions frigorifiques au bar à salades. Procédé par commande digitale de dégivrage et de température reliée par des connecteurs au groupe frigorifique et à la cuve de refroidissement (jusqu'à la dimension GN 7 commande TMP 620, pour dimension GN 8 commande TMP 630 SPLIT).

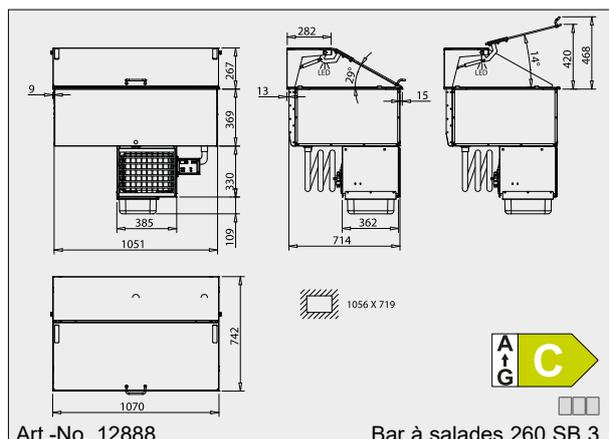
Attention : une zone bien ventilée sous la cuve de refroidissement doit être prévue dans la construction du comptoir.

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



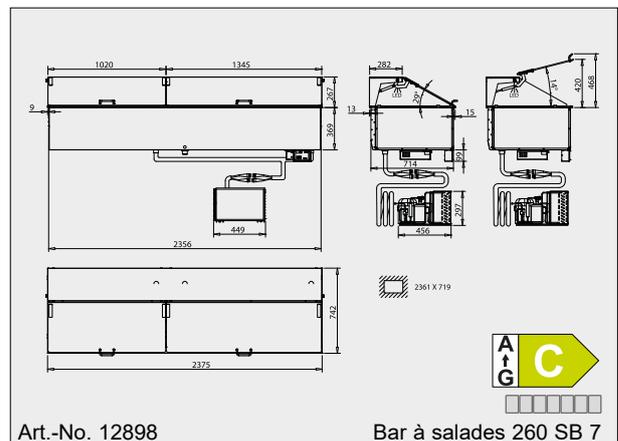
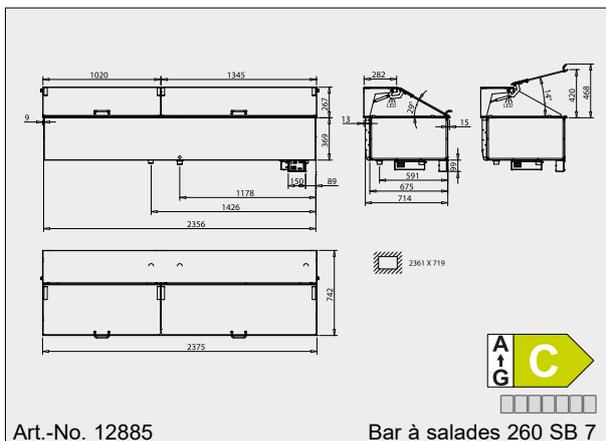
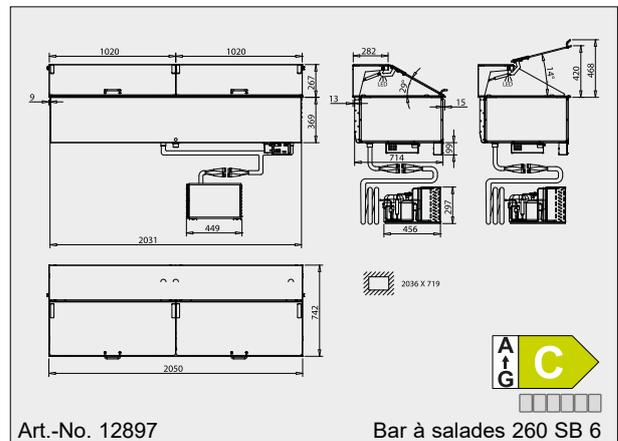
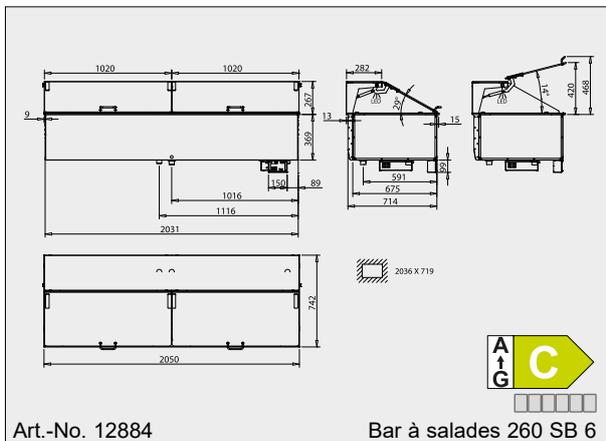
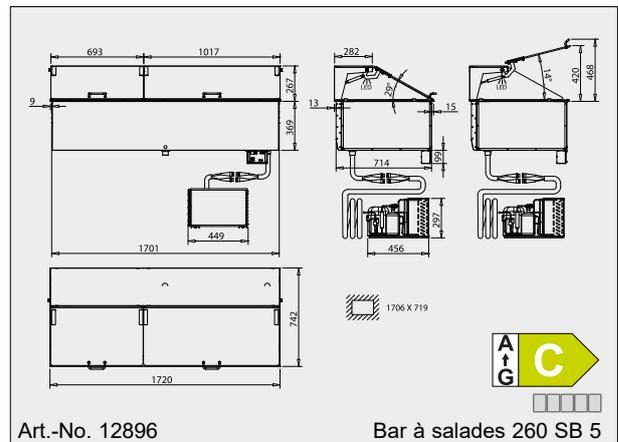
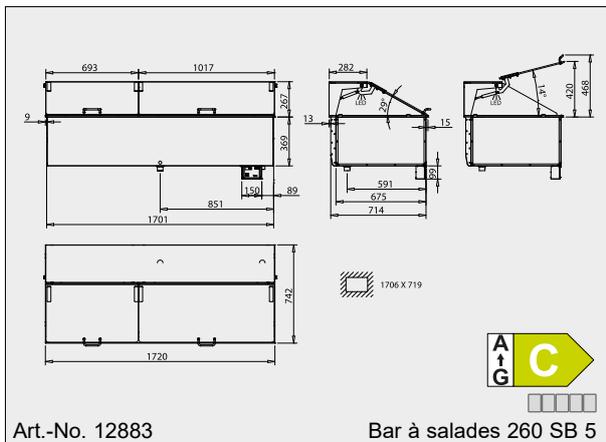
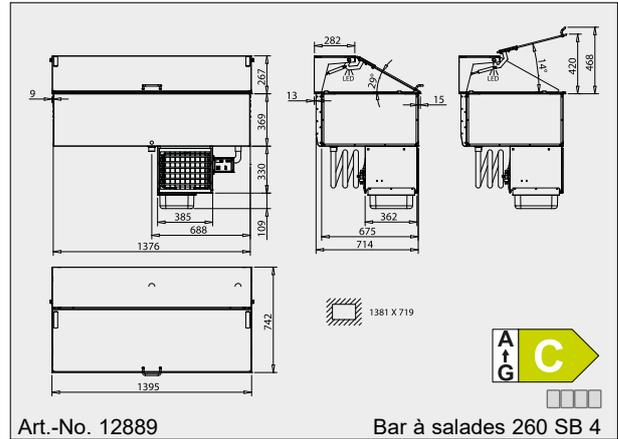
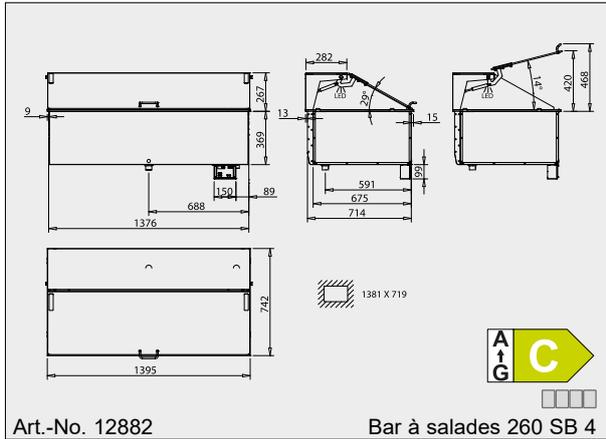
Art.-No. 12880

Bar à salades 260 SB 3



Art.-No. 12888

Bar à salades 260 SB 3



6
LS Vitrines
réfrigérées

Les plans sont réalisés avec des options qui ne sont pas inclus dans la livraison, d'autres plans sont disponibles sur www.wiha-web.com dans la rubrique « Infothèque/espace client ».