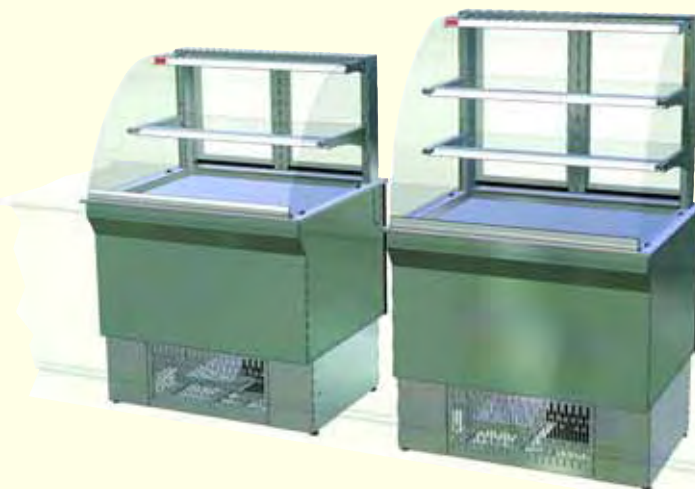


Snack-Fresh Counter

Umluftkühlvitrine mit gekühltem Vorratsfach



Auslage für Euro-Norm Bleche passend!
(400 mm x 600 mm)

mit schräger Front-scheibe lieferbar!



Snack-Fresh Counter 710 S

mit eckigem Glas-aufbau lieferbar!



Snack-Fresh Counter 710 E

5
Kühlvitrienen

Riesige Kühlkapazität auf geringem Raum

- Vitrine und Unterbau umluftgekühlt
- Hygienisch – einfache Reinigung
- Einzeln beleuchtete Warenböden
- Panoramast Scheibe aus Sicherheitsglas
- Glasböden (ESG-Glas) zum Kunden neigbar
- Extra großer Verdampfer für eine hohe Luftfeuchtigkeit

Optimale Platzausnutzung

Die kompakte Bauweise ermöglicht die gekühlte Zwischenlagerung und die Präsentation der Ware direkt am Verkaufsgeschehen!

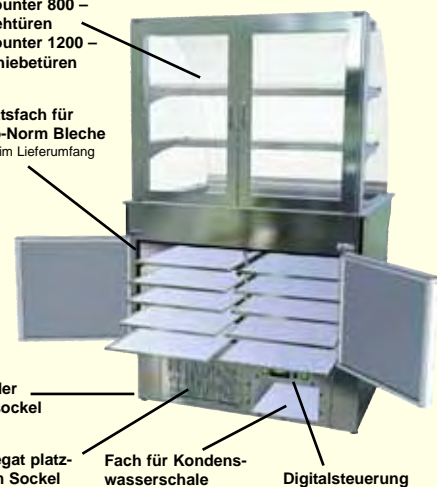
Der oft ungenutzte Platz unter Vitrinen wird hier für weitere zu kühlende Vorräte genutzt. Mit dem Snack-Fresh Counter können Sie so kostbare Verkaufsfläche optimal ausnutzen.

Hoher Hygienestandard

Ein hoher Hygienestandard wird durch das kippbare Frontglas, den Liftverdampfer, die patentierte MOVE-DOWN-TECHNIK und das patentierte MOVE-AWAY-SYSTEM erreicht. Alle Bereiche innerhalb der Kühlvitrine und innerhalb des Kühlunterbaus sind zur Reinigung einfach zugänglich.

Snack-Fresh Counter 800 – Ausführung Drehtüren
Snack-Fresh Counter 1200 – Ausführung Schiebetüren

gekühltes Vorratsfach für 10 bzw. 15 Euro-Norm Bleche (Euro-Norm Bleche im Lieferumfang nicht enthalten)



umlaufender Edelstahlsockel

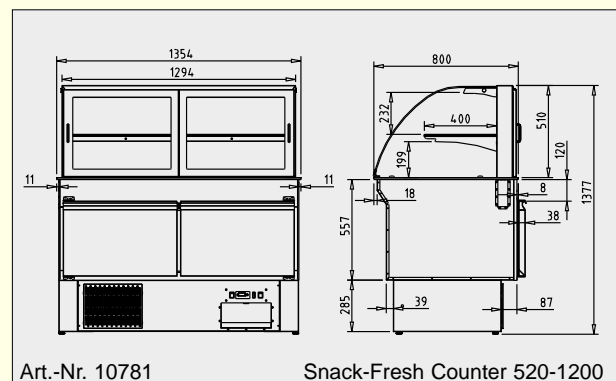
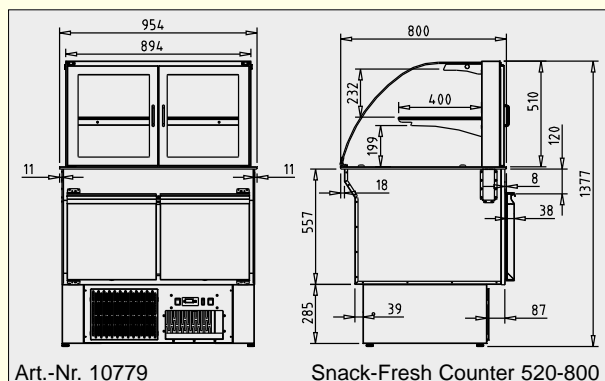
Kälteaggregat platzsparend im Sockel

Fach für Kondenswasserschale

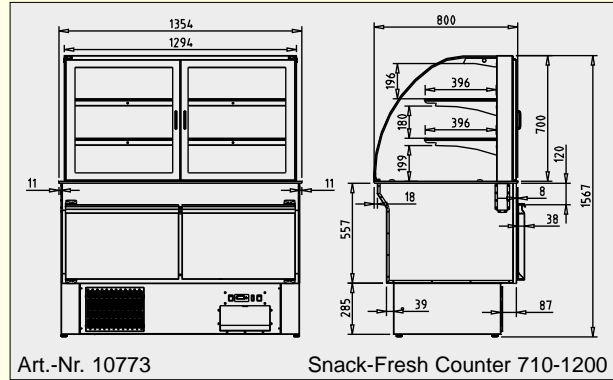
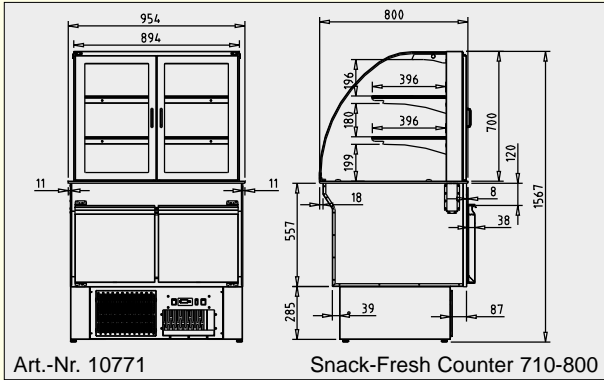
Digitalsteuerung

Gute Warenpräsentation

Für eine gute Präsentation ist jede Etage separat beleuchtet. Die Glasböden lassen sich alternativ auch zum Kunden neigen.



5. Kühlvitrienen



WIHA Snack-Fresh Counter

5
Kühlvitrienen

Glasform	Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
	Snack-Fresh Counter 520 - 800	10778	10779	954	800	1377	450 W	230V/390W	■ ■
	Snack-Fresh Counter 520 - 1200	10788	10781	1354	800	1377	605 W	230V/530W	■ ■ ■
	Snack-Fresh Counter 710 - 800	10770	10771	954	800	1567	450 W	230V/390W	■ ■
	Snack-Fresh Counter 710 - 1200	10772	10773	1354	800	1567	605 W	230V/530W	■ ■ ■
	Snack-Fresh Counter 520 E - 800	10794	10790	954	800	1377	450 W	230V/390W	■ ■
	Snack-Fresh Counter 520 E - 1200	10795	10791	1354	800	1377	605 W	230V/530W	■ ■ ■
	Snack-Fresh Counter 710 E - 800	10796	10792	954	800	1567	450 W	230V/390W	■ ■
	Snack-Fresh Counter 710 E - 1200	10797	10793	1354	800	1567	605 W	230V/530W	■ ■ ■
	Snack-Fresh Counter 520 S - 800	17317	17316	954	800	1377	450 W	230V/390W	■ ■
	Snack-Fresh Counter 520 S - 1200	17319	17318	1354	800	1377	605 W	230V/530W	■ ■ ■
	Snack-Fresh Counter 710 S - 800	17321	17320	954	800	1567	450 W	230V/390W	■ ■
	Snack-Fresh Counter 710 S - 1200	17323	17322	1354	800	1567	605 W	230V/530W	■ ■ ■

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Sonderzubehör

Maschinenschutzblende, gelocht, abnehmbar
 Auflagekonsole für Arbeitsplatte 800
 Auflagekonsole für Arbeitsplatte 1200
 Aufpreis WIHA-REMOTE-CONTROL

Art.-Nr.
10780
3803
3804
12809

Beschreibung

Umluftkühlvitrine mit Vorratsfach zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Klassifizierung: 3M2; Warentemperaturen: -1°C bis 7°C bei 25°C/60% rel. LF. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Verkaufskühlmöbel für den Frischeverkauf von Kuchen, Torten und Snacks. Auf drei beleuchteten Ausstellenebenen werden schonend gekühlte Produkte präsentiert. Die Vitrine ist für die gewerbliche Anwendung mit ESG-Sicherheitsglas versehen.

Aufbau, Auslage 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 Niederspannungsventilatoren (12V 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 gebogener Panoramascheibe aus ESG-Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben und die Einlegeböden bestehen ebenfalls aus ESG-Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte Leuchtstofflampe (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für EURO-Maße geeignet.

Das untere Vorratsfach ist innenseitig aus Edelstahl gefertigt. Vorratsfach mit Aufnahmeschienen für 10 EURO-Norm Bleche. Bediensseitig mit Drehtüren mit auswechselbarer Magnetchichtung und oberer angekanteter Griffschiene.

Thermostatische Regelung über elektronischen Abtau-Temperaturregler. Beleuchtung und Vitrinenfunktion separat schaltbar.

Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:
 - Abtau- und Temperatursteuerung und Expansionsventil für R134a
 Das Maschinenfach ist durch ein Lochgitter abgedeckt.

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.