

Übersicht

WIHA-Warmhaltevitrienen

Snack-Counter 520/710

Warmhaltevitrienen für feuchtes oder trockenes Klima

- Für das **Gastro-Norm-Maß** geeignet (Gerätetiefe 705 mm)
- ESG-Einfachverglasung
- Eckiges, schräges oder gebogenes ESG-Frontglas
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen (520 mm oder 710 mm hoher Glasaufbau)



BM-BE	B ain- M arie, B edienversion	Seite 336
WP-BE	W ärmeplatte, B edienversion	Seite 338
WP-SB	W ärmeplatte, S B-Version	Seite 340
WP-KO	W ärmeplatte, k undenseitig o ffen	Seite 342

Hot-Snack 520

Warmhaltvitriene mit Umluft und Befeuchtungseinrichtung

- ESG-Einfachverglasung, eckiger ESG-Glasaufbau
- Zwei Auflageroste



Hot-Snack 520 E BE	B edienversion für Fleischprodukte	Seite 344
Hot-Snack 520 E SB	S B-Version, einfache Warenentnahme mit einer Hand	Seite 345

Snack-Counter 380 H

Warmhaltevitrienen für Free-Flow Anlagen

- Als Bedienvitrine oder SB-Vitrine verwendbar
- Für das **Gastro-Norm-Maß** geeignet (Gerätetiefe 705 mm)
- ESG-Einfachverglasung



Snack-Counter 380 H BM	B ain- M arie, als Bedienvitrine oder SB-Vitrine verwendbar	Seite 347
Snack-Counter 380 H WP	W ärmeplatte, als Bedienvitrine oder SB-Vitrine verwendbar	Seite 349

E	- Eckiger ESG-Glasaufbau	WP	- Wärmeplatte
S	- Schräger ESG-Glasaufbau	BE	- Bedienversion
H	- Hustenschutz, überstehend	SB	- Mit Entnahmeklappen
BM	- Bain-Marie	KO	- Kundenseitig offen

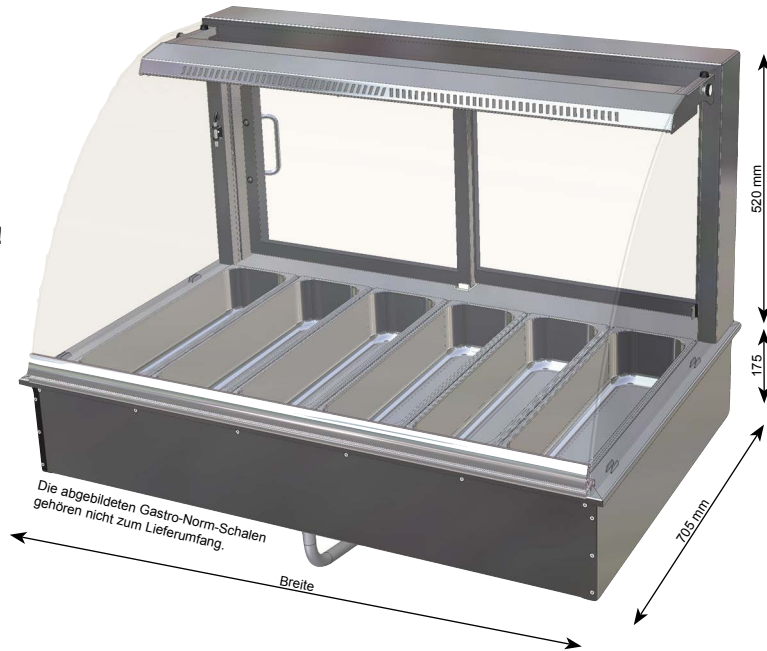
Snack-Counter BM-BE

Warmhaltevitrine mit Bain-Marie für eine feuchte Wärme – Bedienversion, kundenseitig mit ESG-Frontscheibe



Regelbares Klima durch 2 Thermostate

- Temperatur der Bain-Marie einstellbar!
- Temperatur der Oberhitze einstellbar!
- Klemmstege mit Dampflochung
- Pflegeleicht, da glatter Wannensboden
- Einfache Wasserbefüllung
- ESG-Sicherheitsglas
- Wartungsfreundlich



Snack-Counter 520 BM-BE	Manuelle Wasserbefüllung				Automatische Wasserbefüllung				Breite [mm]	Anschluss
				Preis				Preis		
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm										
Snack-Counter 520 BM-BE - DT 1.5 **	9590	9592	9594	3.627 €	9591	9593	9595	4.201 €	587	230V/2,1kW
Snack-Counter 520 BM-BE - 2 *	9800	9510	11160	4.016 €	9805	9515	11164	4.657 €	750	230V/2,7kW
Snack-Counter 520 BM-BE - DT 2 **	9519	9638	11161	4.016 €	9518	9639	11165	4.657 €	750	230V/2,7kW
Snack-Counter 520 BM-BE - 3	9801	9511	11162	4.840 €	9806	9516	11166	5.472 €	1075	230V/3,1kW
Snack-Counter 520 BM-BE - 4	9802	9512	11163	5.658 €	9807	9517	11167	6.287 €	1400	400V/5,3kW

* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm. Diese Vitrine kann daher nur mit GN 2/4- und GN 1/4-Behälter bestückt werden. Eine Bestückung mit GN 1/1- und GN 1/2-Behältern ist nicht möglich. ** Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren

Snack-Counter 710 BM-BE	Manuelle Wasserbefüllung				Automatische Wasserbefüllung				Breite [mm]	Anschluss
				Preis				Preis		
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm										
Snack-Counter 710 BM-BE - DT 1.5 **	23311	23331	23351	4.131 €	23321	23341	23361	4.756 €	587	230V/2,1kW
Snack-Counter 710 BM-BE - 2 *	23312	23332	23352	4.519 €	23322	23342	23362	5.160 €	750	230V/2,7kW
Snack-Counter 710 BM-BE - DT 2 **	23313	23333	23353	4.519 €	23323	23343	23363	5.160 €	750	230V/2,7kW
Snack-Counter 710 BM-BE - 3	23314	23334	23354	5.895 €	23324	23344	23364	6.526 €	1075	230V/3,1kW
Snack-Counter 710 BM-BE - 4	23315	23335	23355	6.712 €	23325	23345	23365	7.341 €	1400	400V/5,3kW

* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm. Diese Vitrine kann daher nur mit GN 2/4- und GN 1/4-Behälter bestückt werden. Eine Bestückung mit GN 1/1- und GN 1/2-Behältern ist nicht möglich. ** Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren

Sonderzubehör

- Röhrengeruchsverschluss mit Abgang **5099** 35 €
- Trennsteg GN 1/1 längs, Standardausführung **1025** 14 €
- Gelochter Trennsteg GN 1/1 längs, mit Klemmfeder **8109** 26 €
- Auflageboden, 325 mm x 530 mm für Bain-Marie **8118** 72 €

GN-Behälter

GN 1/1 100 mm tief	GN 2/1 100 mm tief	GN 2/4 100 mm tief	GN 1/3 100 mm tief	GN 1/4 100 mm tief
Art.-Nr.: 2108 Preis 31,40 €	Art.-Nr.: 1028 Preis 19,70 €	Art.-Nr.: 3011 Preis 27,80 €	Art.-Nr.: 2107 Preis 16,10 €	Art.-Nr.: 2408 Preis 13,70 €

Beschreibung

Bain-Marie mit Wärmestrahler und Beleuchtung zum Warmhalten von Speisen.
Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glastaufbau aus Sicherheitsglas.
Modell 710 mit einer beheizten und beleuchteten Zwischenetage.
Wassertemperatur einstellbar von 30°C bis ca. 85°C.
Temperatur Wärmestrahler einstellbar von 45°C bis ca. 65°C.
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

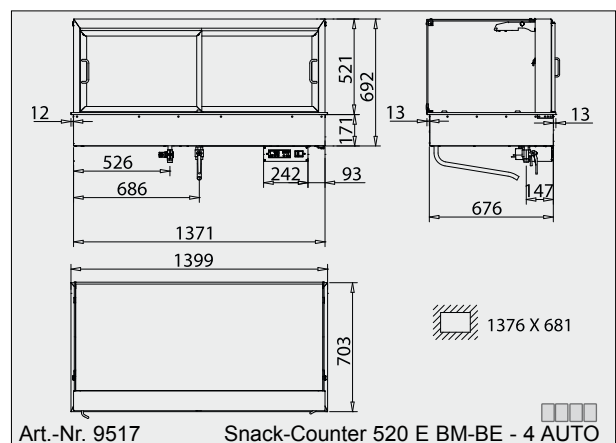
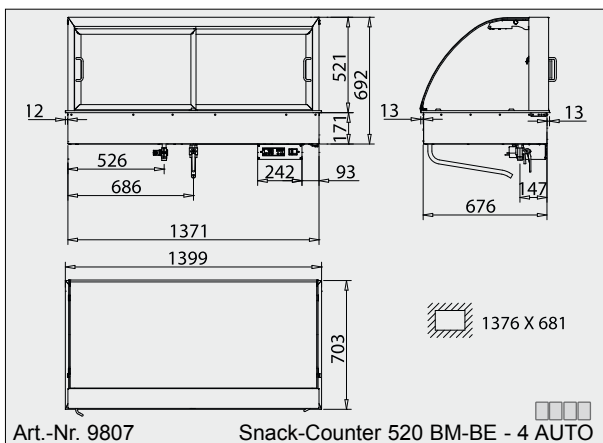
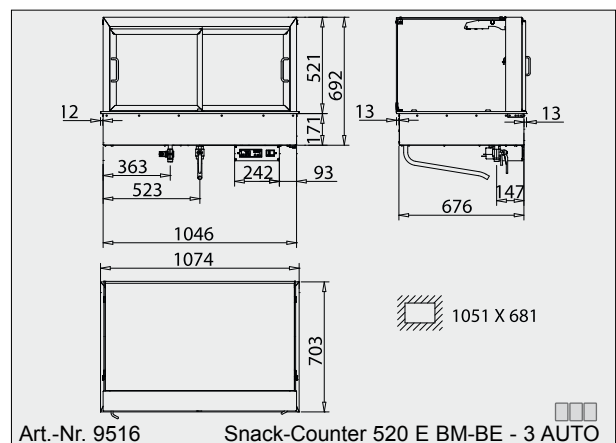
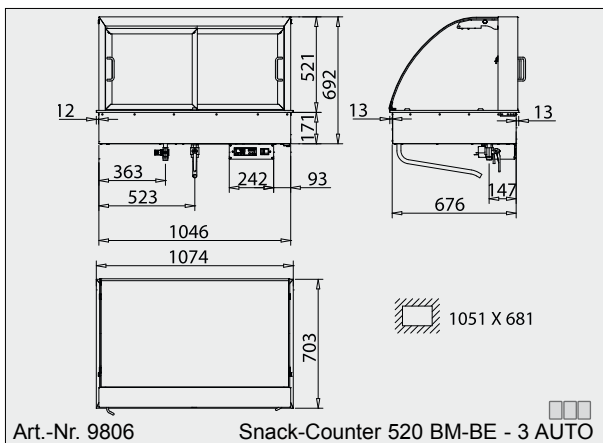
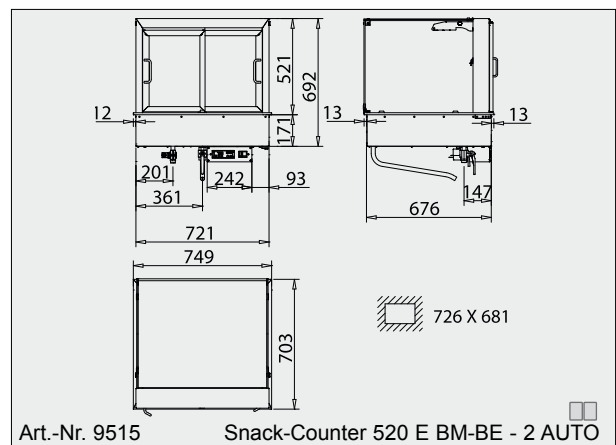
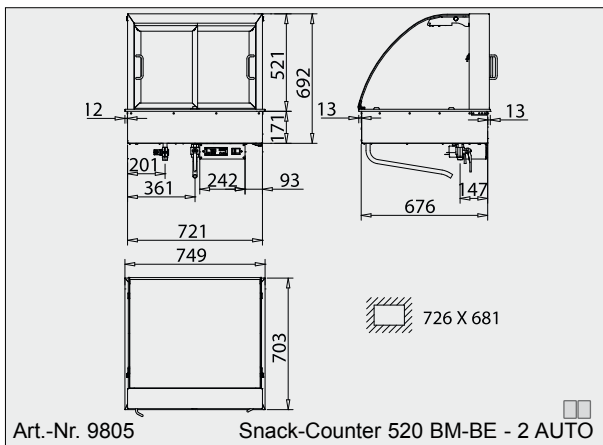
Ausführung

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 eine Wärmebrücke mit geschützten Quarz-Heizstrahlern und geschützten Halogenlampen vorhanden.
Die Bain-Marie ist für 100 mm tiefe GN-Behälter ausgelegt. Doppelwandige Konstruktion. Innenwanne und Außenflächen aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Becken mit glattem Bodenbereich. Heizkörper unterhalb des Bodens großflächig angeordnet. Jeder Heizkörper ist mit einem Überhitzungsthermostat ausgestattet. Abfluss 1" mit gut zugänglichem Kugelventil. Innerhalb der Wanne ist ein Überlauf (Höhe ca. 30 mm) vorhanden. Der Anschluss erfolgt über einen Schlauch (Innendurchmesser 20 mm). Für den Wasserzulauf ist ein Kugelhahn fertig an der Unterseite montiert (Anschluss 3/4").
Die beiden digitalen Thermostate für Wärmestrahler und Bain-Marie sind in einem servicefreundlichen Einbaugeschäube untergebracht. Dieses Einbaugeschäube kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden.

Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.
Ansonsten:
Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

Ausführung „Automatische Wasserbefüllung“:
Die Niveauregulierung erfolgt über eine Leitwertmessung des Wassers und ist vor Ort auf den örtlichen Wasserleitwert einzustellen.

Lieferung einschließlich Wasser-Anschlusschlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlusshahn.



Weitere Zeichnungen sind auf der beiliegenden DVD enthalten.

Snack-Counter WP-BE

Warmhaltevitrine mit Wärmeplatte für eine trockene Wärme – Bedienversion, kundenseitig mit ESG-Frontscheibe



Snack-Counter 520 WP-BE	Ohne Zwischenetage				Breite [mm]	Anschluss	1 Zwischenetage				Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	Preis			rund	eckig	schräg	Preis		
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm												
Snack-Counter 520 WP-BE - DT 1.5 **	----	----	----	----	----	----	9558	9568	11188	3.729 €	587	230V/1,5kW
Snack-Counter 520 WP-BE - 2 *	9550	9560	11168	3.258 €	750	230V/1,7kW	9555	9565	11171	3.890 €	750	230V/1,9kW
Snack-Counter 520 WP-BE - DT 2 **	9554	9564	11187	3.258 €	750	230V/1,7kW	9559	9569	11189	3.890 €	750	230V/1,9kW
Snack-Counter 520 WP-BE - 3	9551	9561	11169	4.041 €	1075	230V/2,4kW	9556	9566	11172	4.846 €	1075	230V/2,7kW
Snack-Counter 520 WP-BE - 4	9552	9562	11170	4.633 €	1400	230V/3,2kW	9557	9567	11173	5.690 €	1400	400V/3,5kW

* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm
 ** Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren

Snack-Counter 710 WP-BE	1 Zwischenetage				Breite [mm]	Anschluss	2 Zwischenetagen				Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	Preis			rund	eckig	schräg	Preis		
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm												
Snack-Counter 710 WP-BE - DT 1.5 **	9573	9583	11190	3.783 €	587	230V/1,6kW	9578	9588	11192	4.288 €	587	230V/1,9kW
Snack-Counter 710 WP-BE - 2 *	9570	9580	11174	3.945 €	750	230V/1,9kW	9575	9585	11177	4.450 €	750	230V/2,1kW
Snack-Counter 710 WP-BE - DT 2 **	9574	9584	11191	3.945 €	750	230V/1,9kW	9579	9589	11193	4.450 €	750	230V/2,1kW
Snack-Counter 710 WP-BE - 3	9571	9581	11175	4.628 €	1075	230V/2,7kW	9576	9586	11178	5.683 €	1075	230V/3,0kW
Snack-Counter 710 WP-BE - 4	9572	9582	11176	5.564 €	1400	400V/3,5kW	9577	9587	11179	6.618 €	1400	400V/3,9kW

* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm
 ** Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren

Beschreibung

Warmhaltevitrine mit Wärmeplatte, Wärmestrahler und Beleuchtung zum Warmhalten von Speisen bei 65°C.
 Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.
 Modell 520 mit keiner bzw. einer beheizten und beleuchteten Zwischenetage.
 Modell 710 mit einer bzw. zwei beheizten und beleuchteten Zwischenetagen.
 Warmhalteplatte einstellbar im Bereich von 30°C bis ca. 110°C.
 Temperatur des Wärmestrahlers einstellbar im Bereich von ca. 50°C bis ca. 65°C.
 Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetecken.

Ausführung

Glasstützen, Oberseite der Warmhalteplatte 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 geschützten Halogenlampen vorhanden. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Die Temperatur der Wärmebrücken kann digital eingestellt werden.

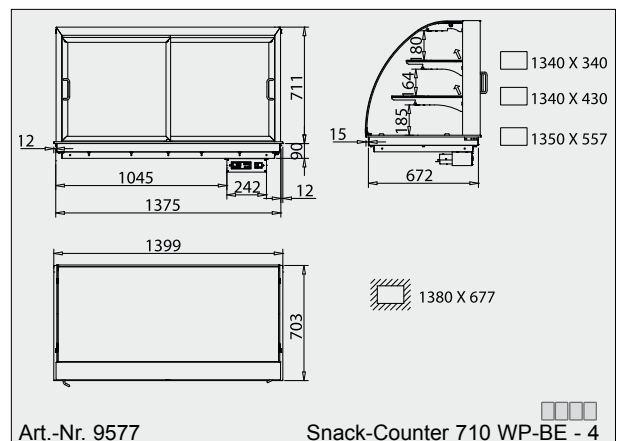
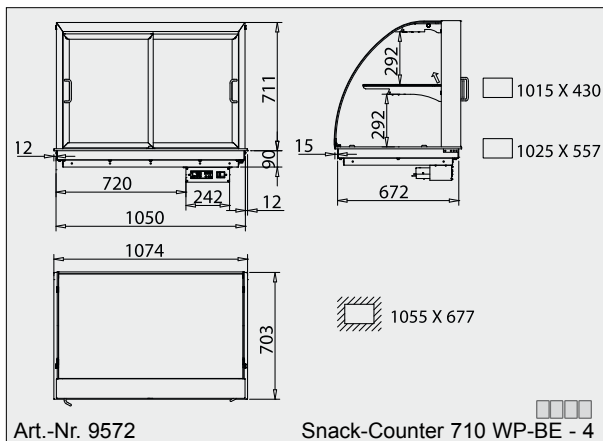
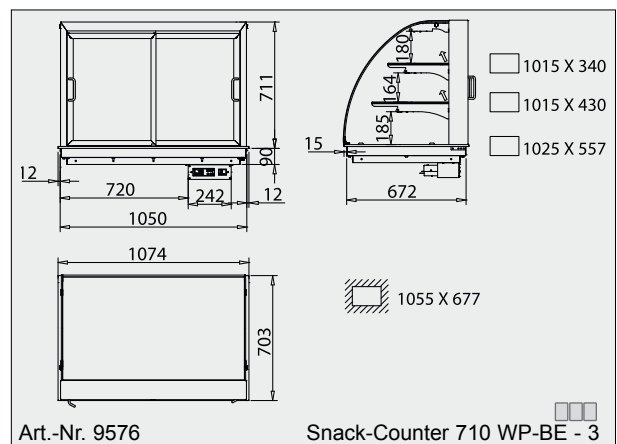
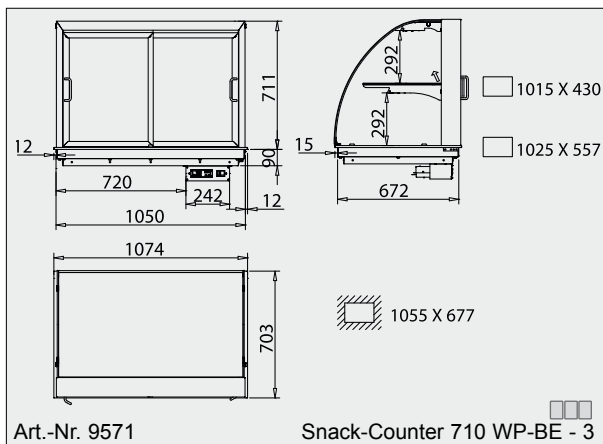
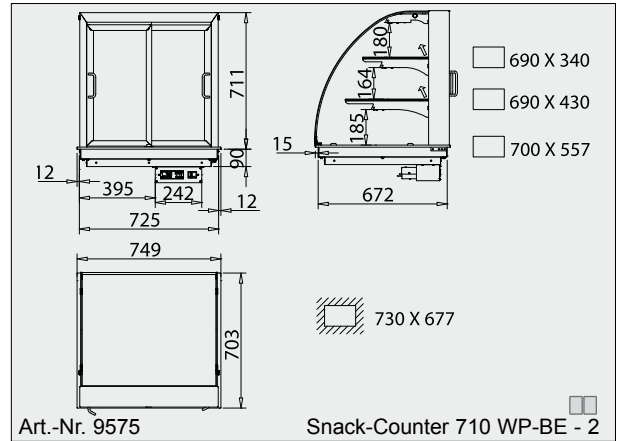
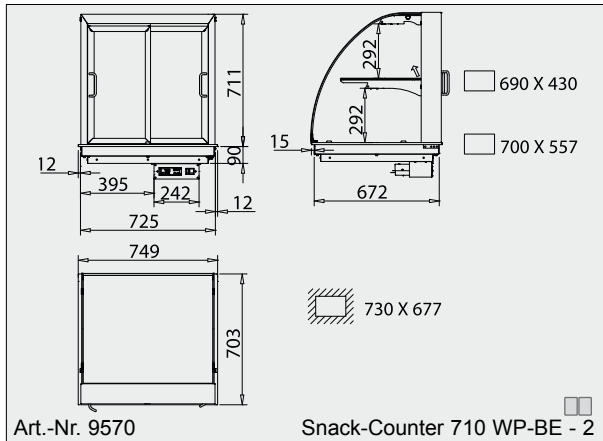
Die beiden digitalen Thermostate für Wärmestrahler und Wärmeplatte sind in einem servicefreundlichen Einbaugeschütz untergebracht. Dieses Einbaugeschütz kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden.

Ausführung DT:

Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

Ansonsten:

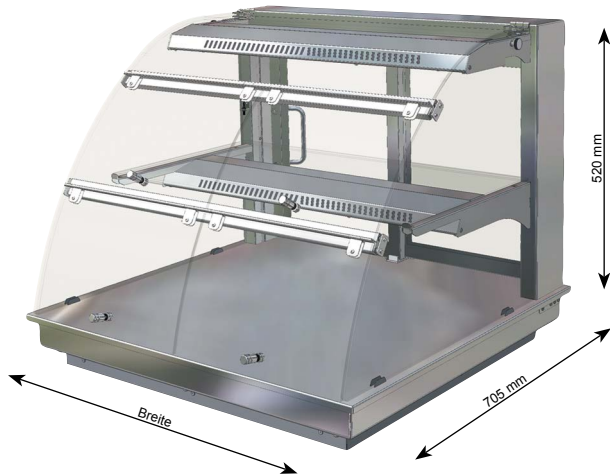
Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).



Weitere Zeichnungen sind auf der beiliegenden DVD enthalten.

Snack-Counter WP-SB

Warmhaltevitrine mit Wärmeplatte für eine trockene Wärme – SB-Version mit SB-Klappen



Snack-Counter 520 WP-SB	1 Zwischenetage				Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	Preis		
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm						
Snack-Counter 520 WP-SB - DT 1.5 **	9463	9483	11194	3.899 €	587	230V/1,45kW
Snack-Counter 520 WP-SB - 2 *	9460	9480	11180	4.061 €	750	230V/1,85kW
Snack-Counter 520 WP-SB - DT 2 **	9464	9484	11195	4.061 €	750	230V/1,85kW
Snack-Counter 520 WP-SB - 3	9461	9481	11181	5.122 €	1075	230V/2,65kW
Snack-Counter 520 WP-SB - 4	9462	9482	11182	6.072 €	1400	400V/3,45kW

* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm
 ** Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren

Snack-Counter 710 WP-SB	2 Zwischenetagen				Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	Preis		
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm						
Snack-Counter 710 WP-SB - DT 1.5 **	9468	9493	11196	4.506 €	587	230V/1,85kW
Snack-Counter 710 WP-SB - 2 *	9470	9490	11183	4.668 €	750	230V/2,05kW
Snack-Counter 710 WP-SB - DT 2 **	9474	9494	11197	4.668 €	750	230V/2,05kW
Snack-Counter 710 WP-SB - 3	9471	9491	11184	6.721 €	1075	230V/2,95kW
Snack-Counter 710 WP-SB - 4	9472	9492	11185	7.384 €	1400	400V/3,85kW

* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm
 ** Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren

Beschreibung

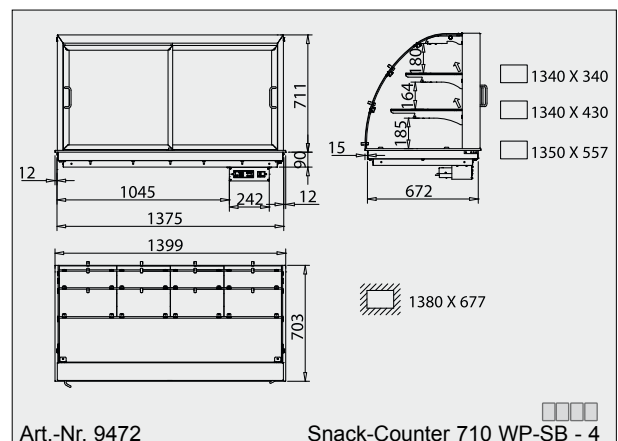
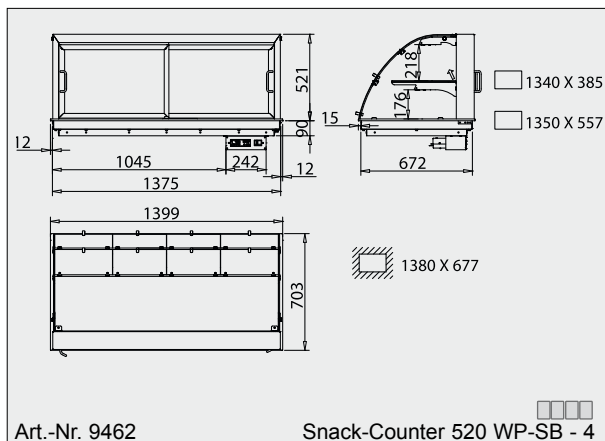
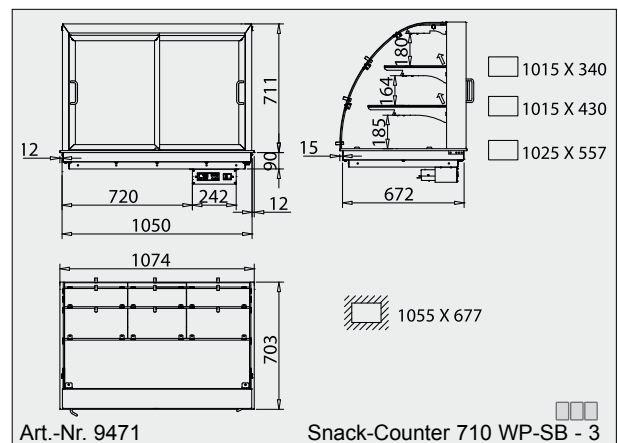
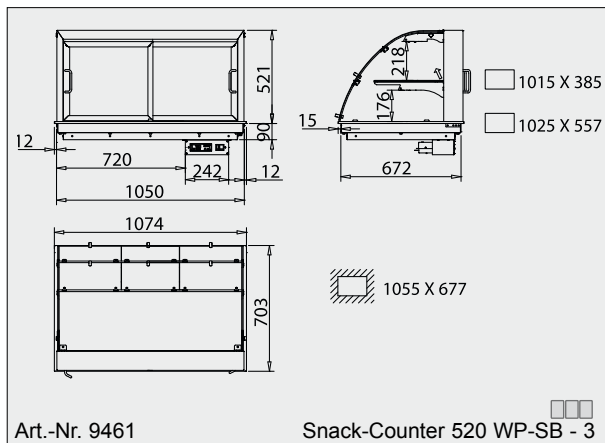
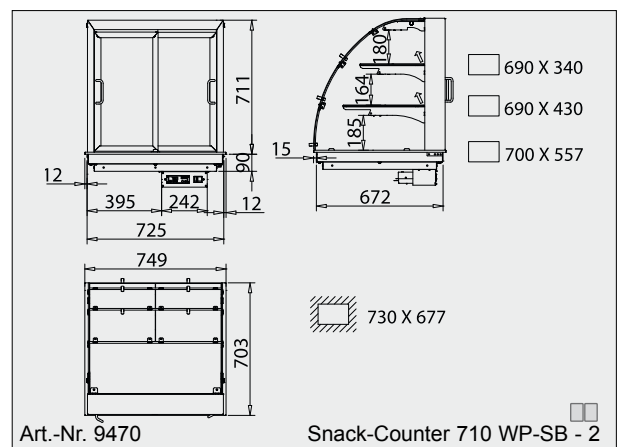
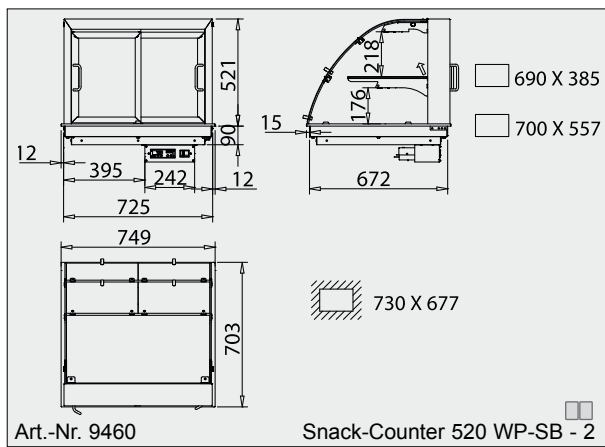
Warmhaltevitrine mit Wärmeplatte, Wärmestrahler und Beleuchtung zum Warmhalten von Speisen bei 65°C.
 Kundenseitig mit SB-Klappen und gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.
 Modell 520 mit einer beheizten und beleuchteten Zwischenetage.
 Modell 710 mit zwei beheizten und beleuchteten Zwischenetagen.
 Warmhalteplatte einstellbar im Bereich von 30°C bis ca. 110°C.
 Temperatur des Wärmestrahlers einstellbar im Bereich von ca. 50°C bis ca. 65°C.
 Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetecken.

Ausführung

Glassützen, Oberseite der Warmhalteplatte und Wärmestrahler komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche.
Kundenseitig mit selbstschließenden Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben und Zwischenböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.
Für eine gleichmäßige Erwärmung und eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine Wärmebrücke mit geschützten Quarz-Heizstrahlern und geschützten Halogenlampen vorhanden. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Die Temperatur der Wärmebrücken kann digital eingestellt werden.
Die beiden digitalen Thermostate für Wärmestrahler und Wärmeplatte sind in einem servicefreundlichen Einbaugeschäuse untergebracht. Dieses Einbaugeschäuse kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden.

Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

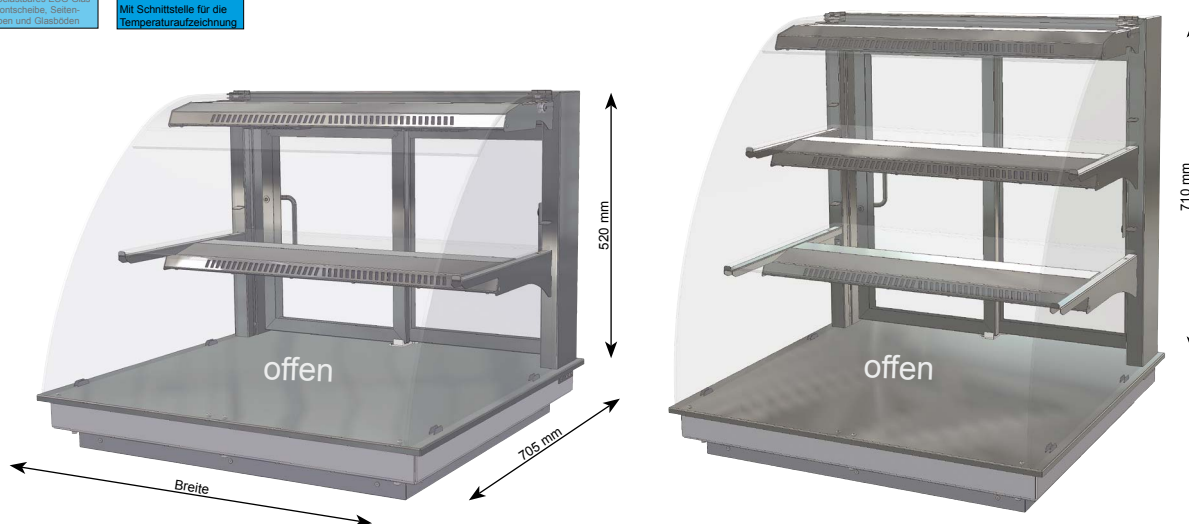
Ansonsten:
Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).



Weitere Zeichnungen sind auf der beiliegenden DVD enthalten.

Snack-Counter WP-KO

Warmhaltevitrine mit Wärmeplatte für eine trockene Wärme
Kundenseitig offene SB-Version



Snack-Counter 520 WP-KO	1 Zwischenetage				Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	Preis		
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm						
Snack-Counter 520 WP-KO - DT 1.5 **	23411	23431	23441	3.729 €	587	230V/2,0kW
Snack-Counter 520 WP-KO - 2 *	23412	23432	23442	3.890 €	750	230V/2,4kW
Snack-Counter 520 WP-KO - DT 2 **	23413	23433	23443	3.890 €	750	230V/2,4kW
Snack-Counter 520 WP-KO - 3	23414	23434	23444	4.846 €	1075	230V/3,4kW

* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm
** Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren

Snack-Counter 710 WP-KO	2 Zwischenetagen				Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	Preis		
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm						
Snack-Counter 710 WP-KO - DT 1.5 **	23421	23451	23461	4.288 €	587	230V/2,7kW
Snack-Counter 710 WP-KO - 2 *	23422	23452	23462	4.450 €	750	230V/3,2kW
Snack-Counter 710 WP-KO - DT 2 **	23423	23453	23463	4.450 €	750	230V/3,2kW
Snack-Counter 710 WP-KO - 3	23424	23454	23464	5.683 €	1075	400V/4,6kW

* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm
** Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren

Beschreibung

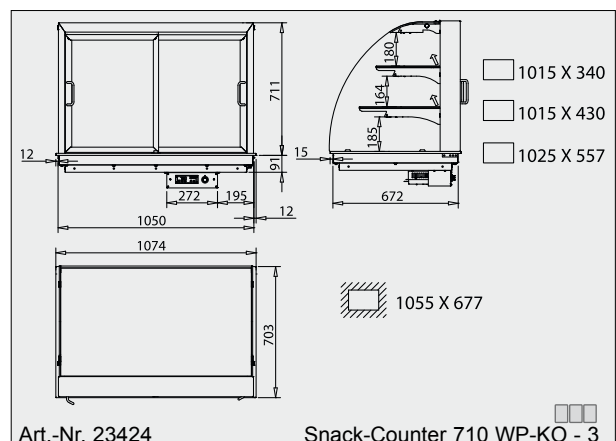
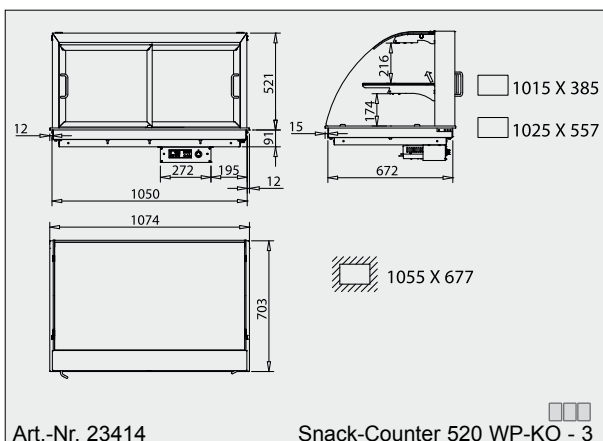
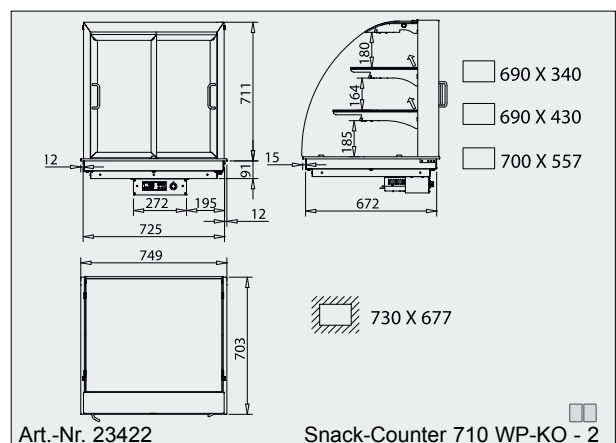
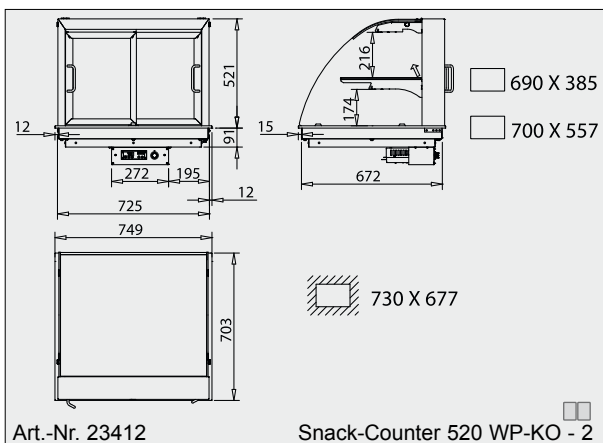
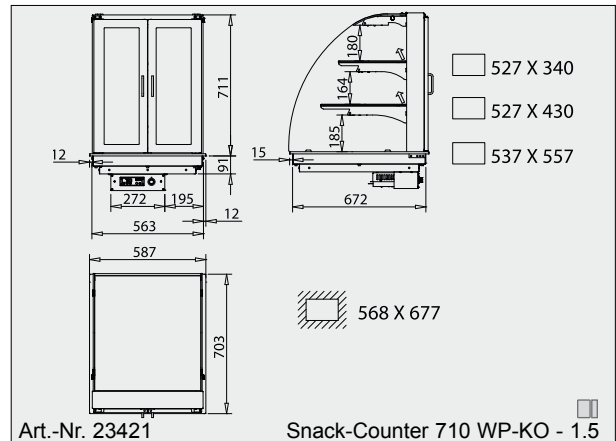
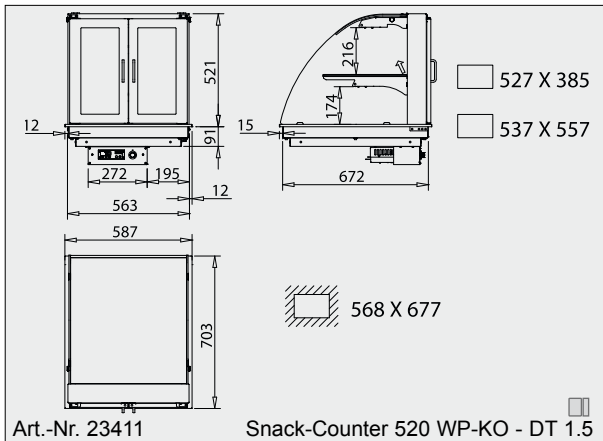
Warmhaltevitrine mit Wärmeplatte, Wärmestrahler und Beleuchtung zum kurzzeitigen Warmhalten von Speisen.
Kundenseitig offen und mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas.
Modell 520 mit einer beheizten und beleuchteten Zwischenetage.
Modell 710 mit zwei beheizten und beleuchteten Zwischenetagen.
Warmhalteplatte einstellbar im Bereich von ca. 40°C bis ca. 100°C.
Leistung der Wärmestrahler stufenlos regelbar.
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Glasstützen, Oberseite der Warmhalteplatte und Wärmestrahler komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche.
Kundenseitig mit offenem Glasaufsatz aus Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben und Zwischenböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.
 Für eine gleichmäßige Erwärmung und eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine Wärmebrücke mit geschützten Quarz-Heizstrahlern und geschützten Halogenlampen vorhanden. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Die Leistung der Quarz-Heizstrahler kann stufenlos eingestellt werden.
 Das digitale Thermostat für die Wärmeplatte und der Regler für die Quarzheizstrahler sind in einem servicefreundlichen Einbaugeschäube untergebracht. Dieses Einbaugeschäube kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden.

Ausführung DT:
 Bedienseitig mit Drehüren aus Isolierglas.

Ansonsten:
 Schiebeturnen aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).



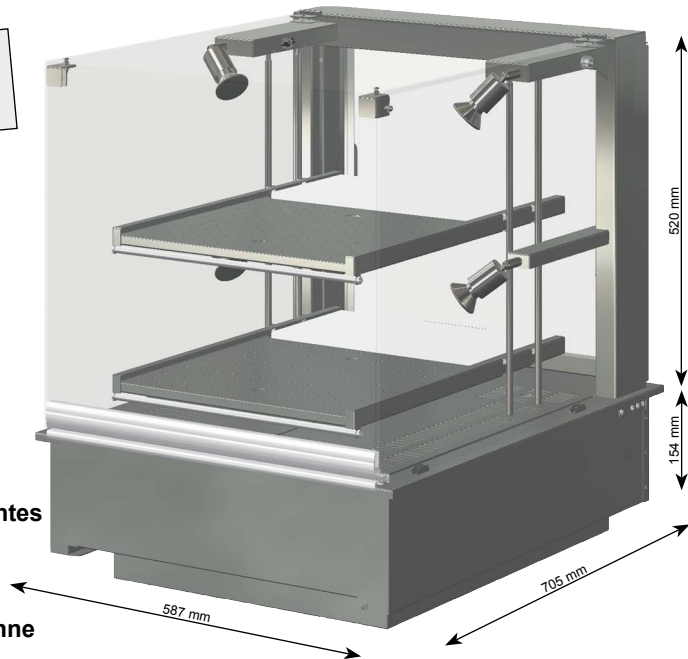
Weitere Zeichnungen sind auf der beiliegenden DVD enthalten.

HOT-SNACK 520 E BE

Bedienvitrine zum Warmhalten von Fleischprodukten!



Bevorzugte Anwendung:
Leberkäse, Fleischkäse,
Weißwurst



Längere Frische durch einstellbare Feuchtigkeit

- Milde Umluftfunktion für gleichmäßige Temperaturverteilung
- Unterhalb des Gerätes mit Wasserlade für feuchtes Klima und langanhaltende Warenfrische
- Temperatur von 40°C bis 80°C einstellbar
- Mit herausziehbarem Warenträger mit Tropfwanne und integrierter Schneidplatte

HOT-SNACK 520 E BE		Preis	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Bedienversion Höhe Aufsatz 520 mm	eckig					
HOT-SNACK 520 E BE - DT 1.5	8081	3.938 €	587	705	520	230V/2,7kW

Beschreibung

Warmhaltevitrine mit Umluftfunktion zum Warmhalten von Fleischprodukten. Kundenseitig mit eckigem ESG-Glasaufbau. Bedienseitig mit Drehtür mit wechselbarem Türanschlag versehen. Temperatur einstellbar von 40°C bis 80°C. Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Aufbau und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Wärmeveritine ideal zum Warmhalten von Fleischprodukten geeignet. Die Wärmeveritine ist mit einer unteren herausziehbaren Edelstahl-Wasserschale für ein hohes Feuchtigkeitsklima versehen.

Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus ESG-Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben und die Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Bedienseitig mit zwei herausziehbaren Warenträgern mit Tropfwanne und integrierter Schneidplatte ausgestattet. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte Leuchtstofflampe (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau durch Einhängerland. Im Unterbau ist eine digitale Temperatursteuerung mit EIN/AUS-Schalter für die Beleuchtung montiert.

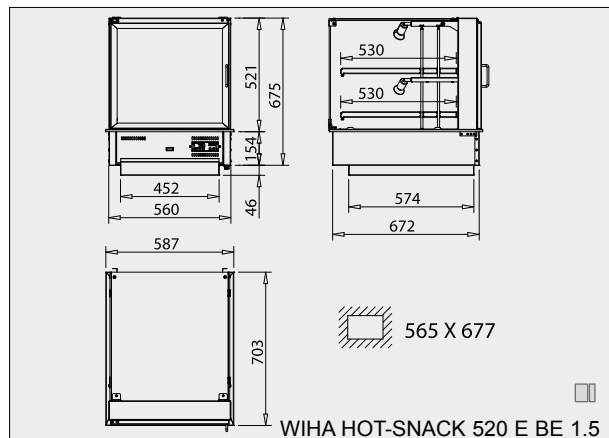
Ausführung DT 1.5:

Bedienseitig mit Drehtür aus Isolierglas, Türanschlag wechselbar.

Vitrinenverbinder

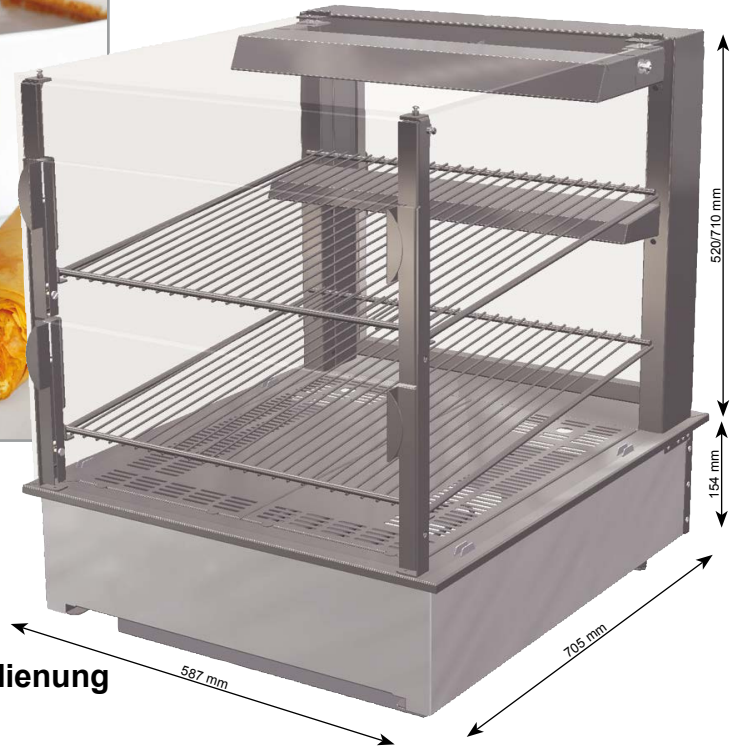
Mit dem Vitrinenverbinder können Vitrinen ohne Platzverlust direkt nebeneinander montiert werden.

	Art.-Nr.	Preis
Vitrinenverbinder 520 E HEISS/KALT links	14750	711 €
Vitrinenverbinder 520 E HEISS/KALT rechts	14751	287 €



HOT-SNACK E SB

Für heiße Snacks – einfache Warenentnahme mit einer Hand!



SB-Warmhaltevitrine für Einhandbedienung

- SB-Klappen nach unten öffnend
- SB-Klappen mit Anschlagstellung für Einhandbedienung
- Beleuchtete und geneigte Warenroste
- Kundenseitig ESG-Verglasung
- Gleichmäßige Temperaturverteilung durch milde Umluftfunktion
- Bedienseitiger rechter Drehtüranschlag wechselbar
- Komfortable Temperatursteuerung

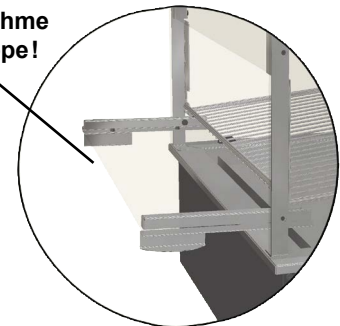
Bevorzugte Anwendung:
Hot-Snacks, Pizza, Baguette, Strudel, Flammkuchen, Sausage Roll, Pastry etc.

Die SB-Warmhaltevitrine für die Einhandbedienung mit nach unten zu öffnende SB-Klappen. Bei dieser Vitrine kann mit nur einer Hand:

- die SB-Klappe geöffnet,
- das Produkt entnommen
- und die SB-Klappe wieder geschlossen werden.

Die andere Hand wird z.B. zum Halten einer Tüte benutzt. Mit der Vitrinenserie HOT-SNACK SB sind kompakte Selbstbedienungstheken realisierbar.

Einfache Warenentnahme nach Öffnen der Klappe!



Optimale Präsentation und lange Warenfrische

In der Wärmevitrine HOT-SNACK SB 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 HOT-SNACK SB 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.

11. Warmhaltevitrienen

HOT-SNACK 520 E SB		Preis	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
SB-Version Höhe Aufsatz 520 mm	eckig	3.477 €	587	705	520	230V/2,7kW
HOT-SNACK 520 E BE - DT 1.5	8070					

HOT-SNACK 710 E SB		Preis	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
SB-Version Höhe Aufsatz 710 mm	eckig	3.877 €	587	705	710	230V/2,9kW
HOT-SNACK 710 E BE - DT 1.5	8082					

Vitrinenverbinder

Mit dem Vitrinenverbinder können Vitrinen ohne Platzverlust direkt nebeneinander montiert werden.

	Art.-Nr.	Preis
Vitrinenverbinder 520 E HEISS/KALT links	14750	711 €
Vitrinenverbinder 520 E HEISS/KALT rechts	14751	287 €
Vitrinenverbinder 710 E HEISS/KALT links	14752	747 €
Vitrinenverbinder 710 E HEISS/KALT rechts	14753	303 €

Beschreibung

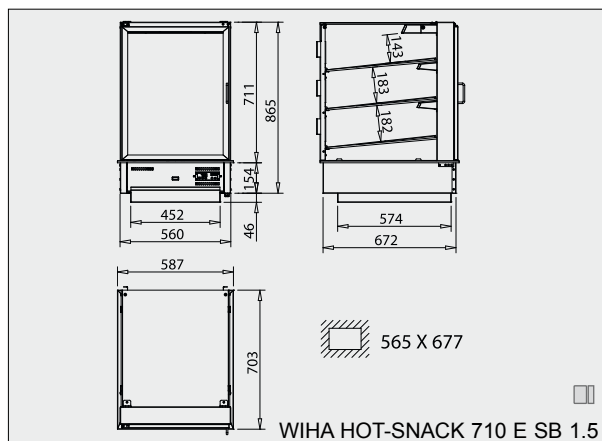
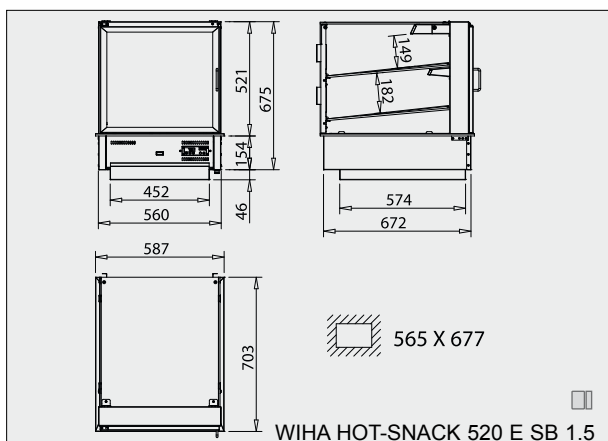
Warmhaltevitrine mit Umluftfunktion für Speisen. Kundenseitig mit SB-Klappen, nach unten öffnend.
Bedienseitig mit Drehtür mit wechselbarem Türanschlag versehen.
Temperatur einstellbar von 40°C bis 80°C.
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Aufbau und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301.
Wärmevitrine ideal für unterschiedliche Snacks wie z.B. Pizza, Hot-Snacks, Baguette, Strudel, Flammkuchen etc. geeignet.

Die Wärmevitrine ist mit einer unteren herausziehbaren Edelstahl-Wasserschale für ein hohes Feuchtigkeitsklima versehen.
Kundenseitig mit nach unten aufschwenkenden SB-Entnahmeklappen aus ESG-Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben und die Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenrost eine geschützte Leuchtstofflampe (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Einfacher Einbau durch Einhängerand.
Im Unterbau ist eine digitale Temperatursteuerung mit EIN/AUS-Schalter für die Beleuchtung montiert.

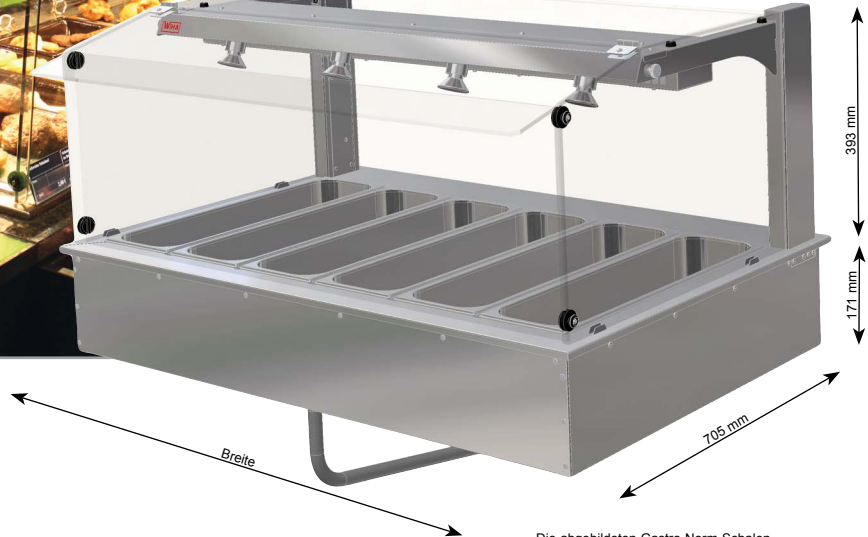
Ausführung DT 1.5:
Bedienseitig mit Drehtür aus Isolierglas, Türanschlag wechselbar.



Snack-Counter 380 H BM

Warmhaltevitrine mit Bain-Marie für eine feuchte Wärme

Kundenseitig offen oder geschlossen – bedienseitig offen oder mit Spiegel



Die abgebildeten Gastro-Norm-Schalen gehören nicht zum Lieferumfang.

Vielfältig nutzbar!

- Kundenseitig offen oder als Bedienversion nutzbar!
- Angebotsvergrößerung durch Klappspiegel
- Temperatur der Bain-Marie digital einstellbar!
- Wärmestrahler für Oberhitze stufenlos einstellbar!
- Klemmstege mit Dampflochung
- Pflegeleicht, da glatter Wannenhoden
- Einfache Wasserbefüllung
- ESG-Sicherheitsglas
- Wartungsfreundlich

Snack-Counter 380 H BM	Manuelle Wasserbefüllung		Automatische Wasserbefüllung		Breite [mm]	Tiefe [mm]	Anschluss
		Preis		Preis			
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 380 mm							
Snack-Counter 380 H BM - 1	14921	3.434 €	---	---	430	705	230V/1,45kW
Snack-Counter 380 H BM - 2	14922	4.076 €	14925	4.691 €	750	705	230V/2,84kW
Snack-Counter 380 H BM - 3	14923	4.821 €	14926	5.436 €	1075	705	230V/3,40kW
Snack-Counter 380 H BM - 4	14924	5.697 €	14927	6.311 €	1400	705	400V/5,60kW

Der bedienseitige Spiegel ist als Sonderzubehör erhältlich.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.	Preis
Spiegel, Größe 2	9505	356 €
Spiegel, Größe 3	9506	420 €
Spiegel, Größe 4	9507	483 €
Röhrengeruchsverschluss mit Abgang	5099	35 €
Trennsteg GN 1/1 längs, Standardausführung	1025	14 €
Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm mit Klemmfeder	8108	22 €
Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm mit Klemmfeder und Lochung	8109	26 €
Trennsteg GN 1/1 quer, Länge ca. 325 mm	3010	11 €
Auflageboden, 325 mm x 530 mm für Bain-Marie	8118	72 €

Preisschildschiene, Größe 2 **Art.-Nr. 9545** **Preis 43 €**
 Preisschildschiene, Größe 3 **Art.-Nr. 9546** **Preis 49 €**
 Preisschildschiene, Größe 4 **Art.-Nr. 9547** **Preis 58 €**
 Die Preisschildschiene besteht aus einem Edelstahlprofil mit transparentem Preisschildträger zum Einschieben von 30 mm hohen Preisschildern. Die Preisschildschiene wird von außen in die unteren Frontscheibenhalter eingesteckt.

GN-Behälter				
Art.-Nr.: 2108 Preis 31,40 €	Art.-Nr.: 1028 Preis 19,70 €	Art.-Nr.: 3011 Preis 27,80 €	Art.-Nr.: 2107 Preis 16,10 €	Art.-Nr.: 2408 Preis 13,70 €

Beschreibung

Bain-Marie mit Beleuchtung und dimmbarer Wärmebrücke zum Warmhalten von Speisen.
Für den SB-Bereich ist die Frontscheibe herausnehmbar.
Wassertemperatur einstellbar von 30°C bis ca. 85°C.
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Bain-Marie für 100 mm tiefe Gastro-Norm-Behälter. Doppelwandige Konstruktion. Innenwanne und seitliche Außenfläche aus Edelstahl. Becken mit glattem Bodenbereich, Heizkörper unterhalb des Bodens großflächig angeordnet. Jeder Heizkörper ist mit einem Überhitzungsthermostat ausgestattet.
Für eine gleichmäßige Erwärmung ist die dimmbare Wärmebrücke mit geschützten Infrarotstrahlern ausgestattet. Die Beleuchtung erfolgt über Halogenspots.
Das digitale Thermostat für die Bain-Marie und der Dimmer für die Infrarotstrahler sind in einem servicefreundlichen Einbaugeschäuse untergebracht. Dieses Einbaugeschäuse kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden.
Bediensseitig ist der Glasaufsatz offen, bei Bedarf kann ein optimal lieferbarer Klappspiegel eingesetzt werden.

Größe BM - 1:

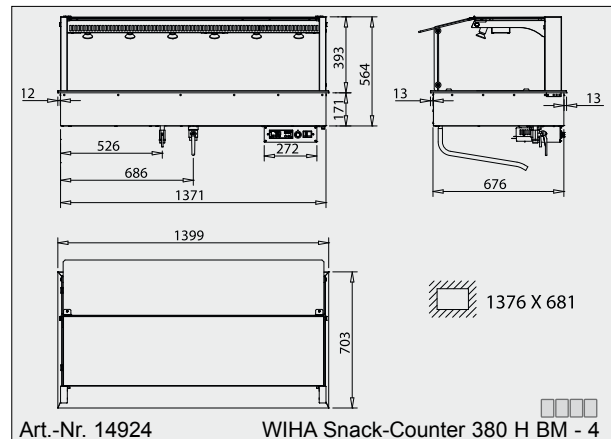
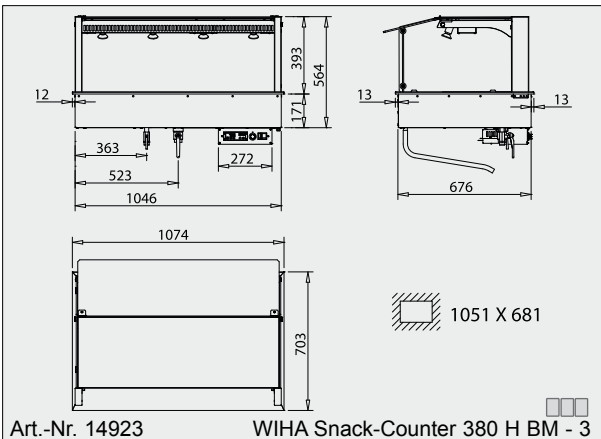
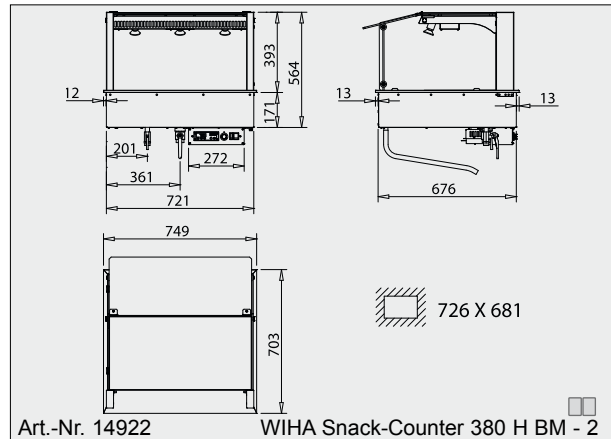
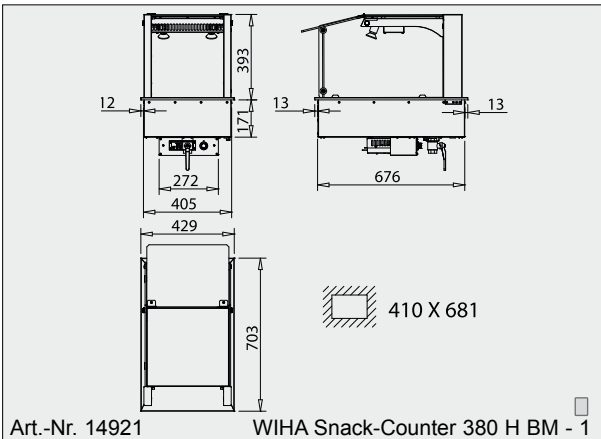
Abfluss mit gut zugänglichem Kugelventil. Anschluss 1 1/4" AG. Das Wasser wird manuell eingefüllt.

Größe BM - 2 bis BM - 4 bei manueller Wasserbefüllung:

Abfluss 1" mit gut zugänglichem Kugelventil (Anschluss 1" IG). Innerhalb der Wanne ist ein Überlauf (Höhe ca. 30 mm) vorhanden. Der Anschluss erfolgt über einen Schlauch (Innendurchmesser 20 mm). Für den Wasserzulauf ist ein Kugelhahn fertig an der Unterseite montiert (Anschluss 3/4" AG).

Größe BM - 2 bis BM - 4 bei automatischer Wasserbefüllung:

Abfluss 1" mit gut zugänglichem Kugelventil (Anschluss 1" IG). Innerhalb der Wanne ist ein Überlauf (Höhe ca. 30 mm) vorhanden. Der Anschluss erfolgt über einen Schlauch (Innendurchmesser 20 mm). Der Wasseranschluss erfolgt über einen 3/4" AG-Anschluss. Lieferung einschließlich Wasser-Anschluss Schlauch (3/4", Länge 1,5 m) für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschluss hahn.



Weitere Zeichnungen sind auf der beiliegenden DVD enthalten.

Snack-Counter 380 H WP

Warmhaltevitrine mit Warmhalteplatte für eine trockene Wärme
Kundenseitig offen oder geschlossen – bedienseitig offen oder mit Spiegel



Vielfältig nutzbar!

- Als Bedienversion oder SB-Version nutzbar!
- Angebotsvergrößerung durch Klappspiegel
- Temperatur der Warmhalteplatte digital einstellbar!
- Infrarotstrahler für Oberhitze stufenlos einstellbar!
- Infrarotstrahler geschützt durch Quarzglas und Metallgitter
- Gute Beleuchtung über Halogenspots
- ESG-Sicherheitsglas
- Wartungsfreundlich

Snack-Counter H 380 WP	eckig	Preis	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Snack-Counter H 380 WP - 2	14942	3.114 €	750	705	380	230V/1,9kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter H 380 WP - 3	14943	3.551 €	1075	705	380	230V/2,7kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter H 380 WP - 4	14944	4.165 €	1400	705	380	400V/3,5kW <input type="checkbox"/>

Der bedienseitige Spiegel ist als Sonderzubehör erhältlich.



Sonderzubehör

Spiegel, Größe 2	Art.-Nr. 9505	Preis 356 €	Preisschildschiene, Größe 2	Art.-Nr. 9545	Preis 43 €
Spiegel, Größe 3	9506	420 €	Preisschildschiene, Größe 3	9546	49 €
Spiegel, Größe 4	9507	483 €	Preisschildschiene, Größe 4	9547	58 €

Die Preisschildschiene besteht aus einem Edelstahlprofil mit transparentem Preisschildträger zum Einschieben von 30 mm hohen Preisschildern. Die Preisschildschiene wird von außen in die unteren Frontscheibenhalter eingesteckt.

Beschreibung

Warmhalteplatte mit Beleuchtung und dimmbaren Infrarotstrahlern zum Warmhalten von Speisen.

Für den SB-Bereich ist die Frontscheibe herausnehmbar.

Warmhalteplatte einstellbar von 30°C bis ca. 110°C.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Glasstützen, Oberseite der Warmhalteplatte und Wärmestrahler komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche.

Für eine gleichmäßige Erwärmung ist die dimmbare Wärmebrücke mit geschützten Infrarotstrahlern ausgestattet. Die Beleuchtung erfolgt über Halogenspots.

Das digitale Thermostat für die Warmhalteplatte und der Dimmer für die Infrarotstrahler sind in einem servicefreundlichen Einbaugeschäuse untergebracht. Dieses Einbaugeschäuse kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden. Bedienseitig ist der Glasaufsatz offen, bei Bedarf kann ein optional lieferbarer Klappspiegel eingesetzt werden.

