THEKENTECHNIK
2025/2026

Viele Kühlungen sind serienmäßig für CO_2 lieferbar!

NEU!

WIHA CLOUD CONTROL

Steuern, überwachen und sofort informiert

Smarte Steuerung und Überwachnung per WIHA-App und über das Internet

WIHA-THEKENTECHNIK
HAKEMANN GMBH & CO. KG

Tel.: +49 (0) 44 44 / 96 36 - 0
Fax: +49 (0) 44 44 / 96 36 19
www.wiha-thekentechnik.de

Barnstorfer Str. 31
D-49424 Goldenstedt
wiha@hakemann.de

WIHA CLOUD CONTROL

Steuern, überwachen und sofort informiert

Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App und über das Internet

Steuern und überwachen Sie Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone:

- Fernbedienung der Geräte
- Szenarien & Automationen
- Push-Benachrichtigungen bei Störungen
- Push-Benachrichtigungen für Reinigung und Wartung
- Überprüfen von Temperaturverläufen

Organisieren Sie Ihre Geräte über https://wiha.cloud:

- Drucken von Temperaturberichten
- Automatische regelmäßige Zusendung von Temperaturberichten per E-Mail
- Wartungs- und Servicemonitor – auch für mehrere Organisationen/Filialen
- Optimierung von Abtauzeiten etc. über Fernzugriff
- Speicherung von Temperaturverläufen über 1 Jahr

Nutzen Sie die neuen die neuen Möglichkeiten für Ihr HACCP-Konzept. Sparen Sie Kosten durch die automatische Erstellung von Temperaturberichten. Optimieren Sie Wartungszyklen für eine bedarfsgerechte Wartung.

Alle Vitrinen der Combi-Line Serie sind bereits **serienmäßig mit WIHA CLOUD CONTROL** ausgestattet! Für viele andere Kühlgeräte kann WIHA CLOUD CONTROL optional geliefert werden.

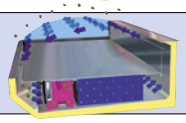
WIHA – für die Zukunft gerüstet!

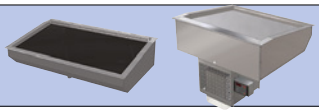
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

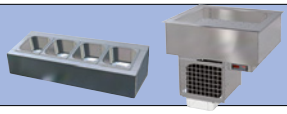
Übersicht

1 **Umluft-Einbaukühlungen**
Gerader Einbau
NEU! *Neue Modelle*

Seite 7

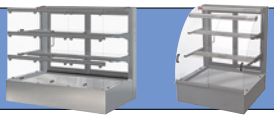
2 **Umluft-Einbaukühlungen**
Stufenförmiger Einbau

Seite 43

3 **Umluft-Einbaukühlungen**
Abgewinkelter Einbau (8°/5°)

Seite 83

4 **Statische Einbaukühlungen**
Stille Kühlungen, Kühlplatten, Kühlwannen, Belegstationen, Eiskonservator

Seite 99

5 **Vitrinen – gekühlt für Bedienung**

Seite 112

6 **Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung**

Seite 176

7 **Vitrinen – kombiniert unterschiedliche Temperaturzonen**

Seite 225

8 **Vitrinen – ungekühlt**

Seite 236

9 **Vitrinen – zum Warmhalten**

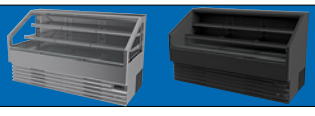
Seite 242

10 **Vitrinen – Combi-Line**
Kühlvitrinen, Warmhaltevitrinen, Vitrinen ungekühlt
NEU! *Neue Modelle*

Seite 273

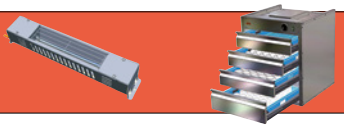
11 **Kühlunterbauten** und Trockenkorpusse **Getränketheken** und Schanktischabdeckungen

Seite 296

12 **Wandkühlregale**

Seite 355

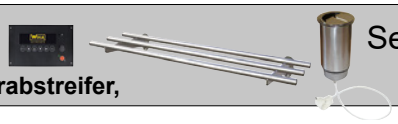
13 **Bain-Maries**
Warmhalteplatten

Seite 358

14 **Wärmestrahler, Wärmeschränke**

Seite 379

15 **Edelstahl-Glasstützen**

Seite 385

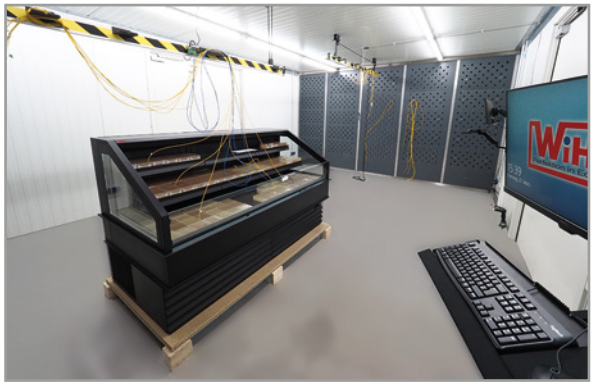
16 **Zubehör**
Unterbaugehäuse, Temperatursteuerungen, Müllkipper, GN-Behälter, Tablettrutschen, Messerabstreifer,

Seite 403

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 m² 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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Planungskatalog THEKENTECHNIK 2025/2026

Gültig ab 01.05.2025
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 Schanktischabdeckungen, 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
Internet: www.wiha-thekentechnik.de

WIHA-Geschäftsführung

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

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

WIHA-Verkaufsleitung

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

WIHA-Verkauf/Beratung

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

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

WIHA-Kundenservice und Ersatzteile

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

WIHA-Außendienst NORD

Rolf Busch
Tel.: 0151 / 23 78 24 57
r.busch@hakemann.de

WIHA-Außendienst SÜD

Oliver Kunowski
Tel.: 0173 / 21 43 116
info@iv-kunowski.de

WIHA-Export

Anja Weber
Tel.: +49 (0) 4444 / 96 36 80
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

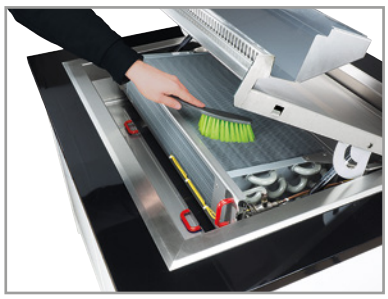
WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

Mit der MOVE-DOWN-PLUS-Technik den Luftkühler einfacher reinigen!

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

Dies ermöglicht die perfekte Hygiene ohne Kompromisse!

Diese neue Technik ist bei allen WIHA-IMPULS-Kühleinsätzen immer enthalten und auch bei vielen Stufen-Kühleinsätzen SKE.



Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Mit WIHA Umluft-Kühleinsätzen ist die tägliche Reinigung einfacher!

Ein hoher Hygienestandard beim gewerblichen Verkauf gekühlter Lebensmitteln 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 MOVE-DOWN-PLUS-Technik ausgestattet sind, lassen sich jetzt besonders einfach und schnell reinigen.
Mit der MOVE-DOWN-PLUS-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 MOVE-DOWN-PLUS-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,
- SKE 90/150 SP,
- SKE 90/120/150 SP GRANIT,
- SKE 120/150/180,
- SKE 150 SB,
- SKE PLUS und
- SKE 120 SP IMPULS

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

Einfaches Auswischen des Bodens

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

Einfaches Reinigen der Ausblasdüse

Die Blende an der Ausblasdüse ist einfach aufklappbar.

Einfaches Handling des Luftkühlers

Die MOVE-DOWN-PLUS-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!

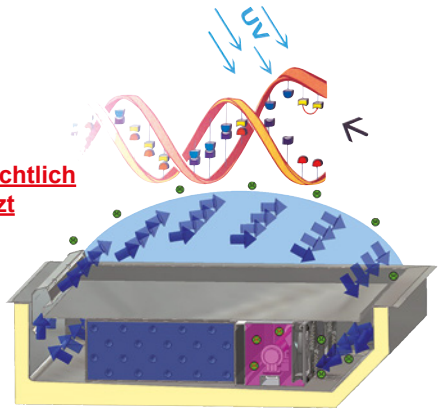
DAS FRISCHE-PATENT

Längere Frische für offene Lebensmittel!

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

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.

WIHA CLOUD CONTROL NEU!

Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App und über das Internet

WiHA CLOUD

Steuern und überwachen Sie Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone und über das Internet.
Nutzen Sie die neuen Möglichkeiten für Ihr HACCP-Konzept. Sparen Sie Kosten durch die automatische Erstellung von Temperaturberichten. Optimieren Sie Wartungszyklen für eine bedarfsgerechte Wartung.

DAS MOVE-DOWN-PATENT

Hygienetechnik für zukünftige Anforderungen

WiHA MOVE-DOWN Patentrechtlich geschützt

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

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

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

WiHA MOVE-UP Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf

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

Patentrechtlich geschützt

DIE OPTIMALE POSITION DES BEDIENTEILS

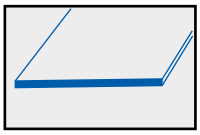
WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil

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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Übersicht

Umluft-Einbaukühlungen – Gerader Einbau



Bäcker-Snack Seite 9
Die bessere Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

Bäcker-Snack VARIO Seite 12
Für eine Warenhöhe bis zu 13 cm!

Bäcker-Snack IMPULS Seite 14
Die clevere Lösung für den Impulsverkauf

Bäcker-Snack BG IMPULS Seite 16
Perfekte Präsentation auf schwarzer Auslage (schrägstellbar)

Bäcker-Snack GRANIT Seite 17
Unterbaubar unter Granitflächen

Bäcker-Snack GRANIT IMPULS Seite 19
Unterbaubar unter Granitflächen mit schrägstellbarer Warenauslage

Bäcker-Snack MOVE Seite 21
Freie Warenentnahme durch absenkbare Luftführung

UKE =*FLAT*= Seite 23
Flächenbündige Umluftkühlung für Warenhöhen bis zu 7 cm

Bäcker-Snack HEISS-KALT Seite 25
HEISS oder KALT – so können Sie auf Nachfragetrends reagieren!

Snack-Genie Seite 26
Die **preiswerte** Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

NEU! **Snack-Genie IMPULS** Seite 28
Die **preiswerte** Umluftkühlung mit schrägstellbarer Warenauslage

RONDO FL Seite 30
Die flache Umluftkühlung nach Ihren Formvorgaben

RONDO VT Seite 31
Die vertiefte Umluftkühlung nach Ihren Formvorgaben

RONDO FL Praline Seite 31
Der flache Klimaeinsatz nach Ihren Formvorgaben

Snack-Fresh Seite 32
Oben Umluftkühlung – unten gekühltes Vorratsfach

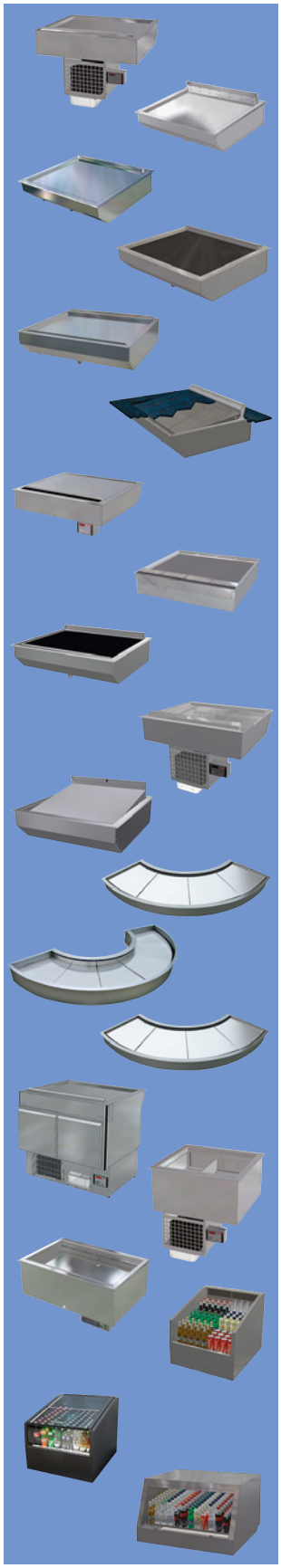
Gastro-Snack Seite 34
Universell verwendbar – im Gastro-Norm-Maß

Gastro-Snack HEISS-KALT Seite 37
Multifunktionaler Kühl- und Warmhalteeinsatz

Umluft-Flaschenkühlung Seite 39
Für die Selbstbedienung

Umluft-Flaschenkühlung PLUS Seite 40
Für die Selbstbedienung mit Flaschenrutsche und Schiebetür

FrontSeller XL Seite 41
Flaschenkühlung mit Flaschenrutsche



DER BÄCKER-SNACK ÜBERZEUGT

durch weitere einzigartige Neuerungen!

WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

DIE NEUE MOVE-DOWN-TECHNIK

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

WiHA CLOUD

WIHA CLOUD CONTROL NEU!

Smarte Steuerung per WIHA-App und über das Internet.

Steuern und überwachen Sie Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone und über das Internet. Nutzen Sie die neuen Möglichkeiten für Ihr HACCP-Konzept. Sparen Sie Kosten durch die automatische Erstellung von Temperaturberichten. Optimieren Sie Wartungszyklen für eine bedarfsgerechte Wartung.

WiHA EASY-CLEAN
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches

DER AUFKLAPPBARE AUSBLASBEREICH

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

WiHA MOVE-UP
Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf

DIE MOVE-UP-TECHNIK

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

WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör)
Flaches herausnehmbares Bedienteil

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.

WiHA ROUND-BOTTOM
Einfache Reinigung des Wannenbodens

DER BESSERE HYGIENEBODEN

Wannenboden mit runden Innenecken für eine noch hygienischere Reinigung.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Bäcker-Snack®

Die bessere Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

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**
- **Separater Einbaurahmen**
- **Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuerung**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Tipp: Eine preiswertere Ausführung finden Sie auf Seite 26.
Passender Getränkekühler für die Thekenfront, siehe Seite 110.

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WIHA Bäcker-Snack Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
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 Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

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

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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	12219

	Art.-Nr.
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.

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

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 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.

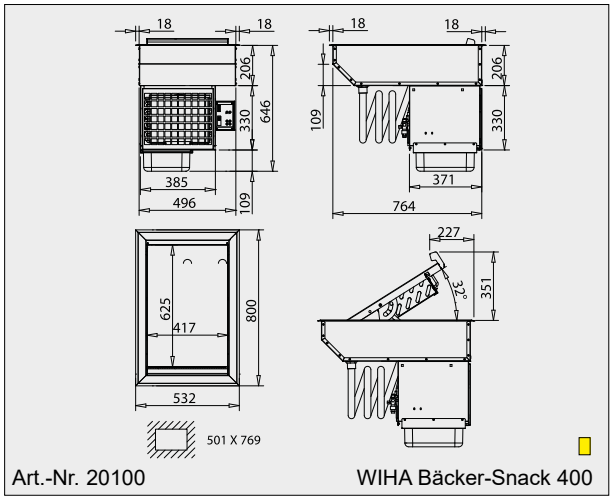
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

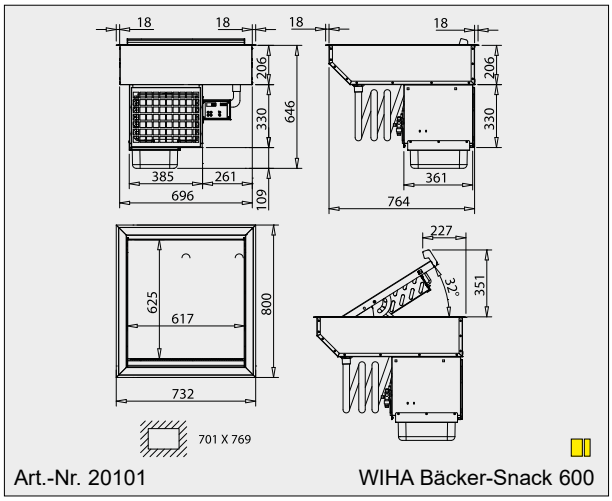
Für Modell 400:
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Unterhalb der Wanne ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

Für 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 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

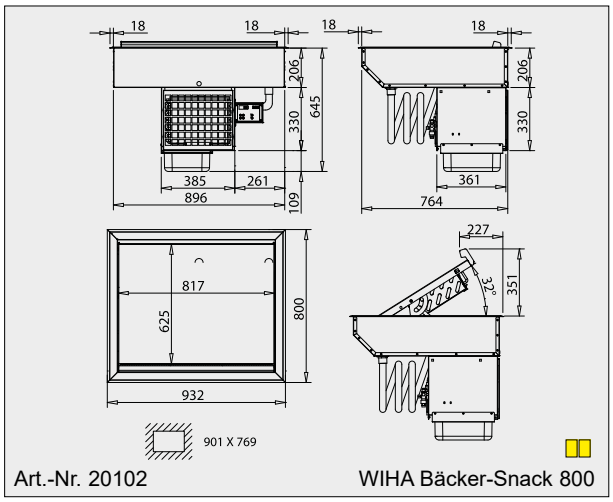
Für Modell 2000 D:
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei 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.



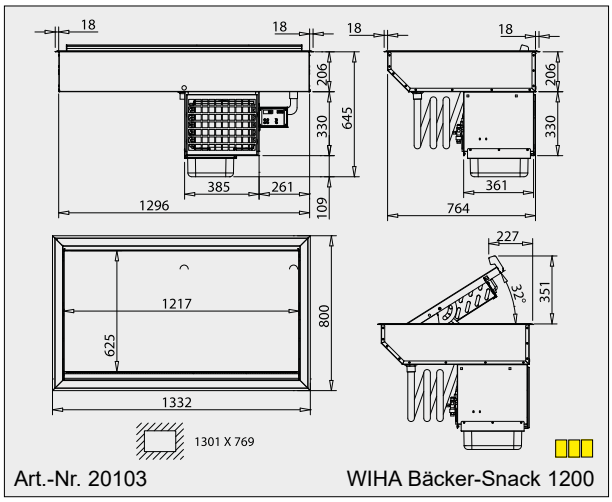
Art.-Nr. 20100 WIHA Bäcker-Snack 400



Art.-Nr. 20101 WIHA Bäcker-Snack 600



Art.-Nr. 20102 WIHA Bäcker-Snack 800



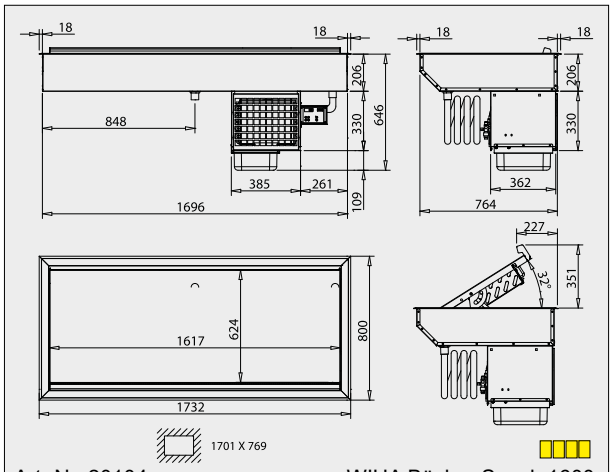
Art.-Nr. 20103 WIHA Bäcker-Snack 1200

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

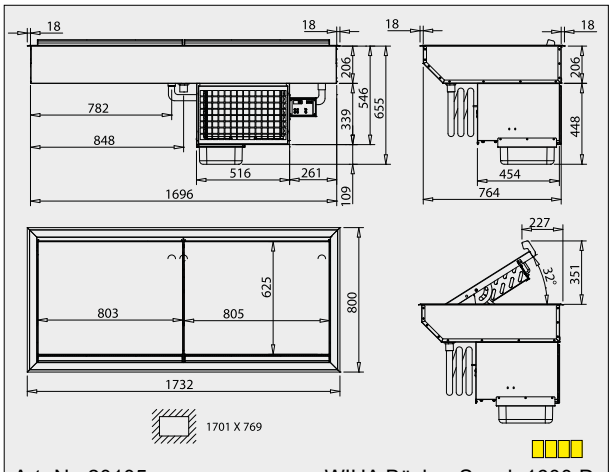
Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere
Steuerung TMP 630-CLOUD **Art.-Nr. 33572**

Mehr Informationen zur Steuerung auf Seite 410.

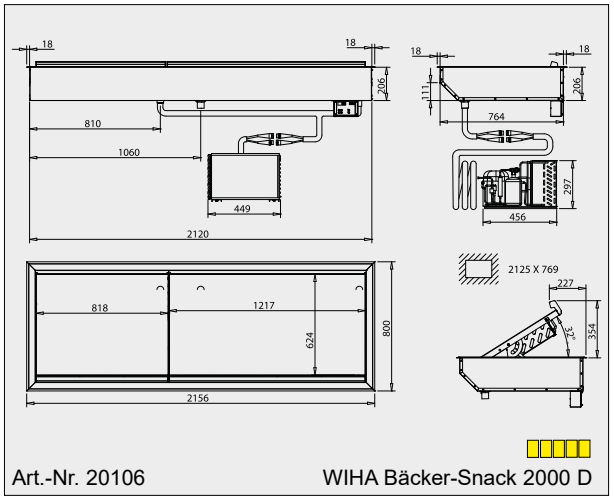
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)



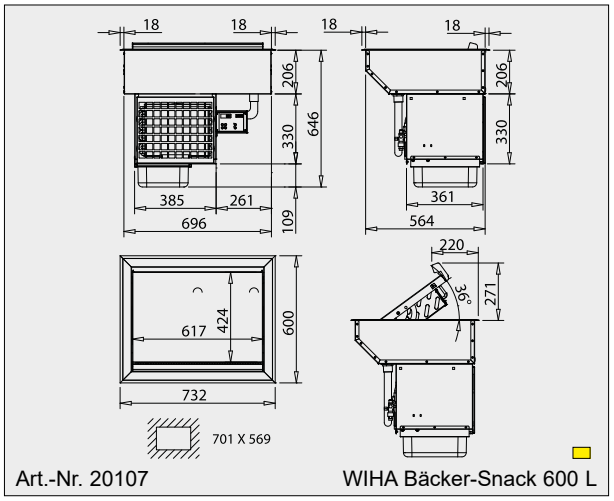
Art.-Nr. 20104 WIHA Bäcker-Snack 1600



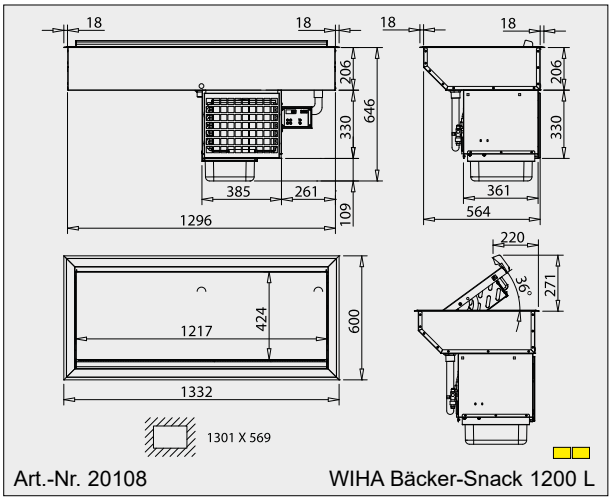
Art.-Nr. 20105 WIHA Bäcker-Snack 1600 D



Art.-Nr. 20106 WIHA Bäcker-Snack 2000 D



Art.-Nr. 20107 WIHA Bäcker-Snack 600 L



Art.-Nr. 20108 WIHA Bäcker-Snack 1200 L

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

WIHA CLOUD CONTROL
Smarte Steuerung per WIHA-App und über das Internet. Steuern und überwachen Sie Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone und über das Internet. Nutzen Sie die neuen Möglichkeiten für Ihr HACCP-Konzept. Sparen Sie Kosten durch die automatische Erstellung von Temperaturberichten. Optimieren Sie Wartungszyklen für eine bedarfsgerechte Wartung.

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 Gerader Einbau

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

NEU! Mit WIHA CLOUD CONTROL optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WiHA MOVE-DOWN Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

WiHA EASY-CLEAN Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches

WiHA CLOUD

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 durch das patentierte 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 Temperatursteuerung**
- **Separater Einbaurahmen**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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 Getränkekühler für die Thekenfront, siehe Seite 110.

WIHA Bäcker-Snack Vario Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
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 Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568

	Art.-Nr.
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	12219
Maschinenschutzblende Typ 370-605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 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 Einhängerand und Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

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

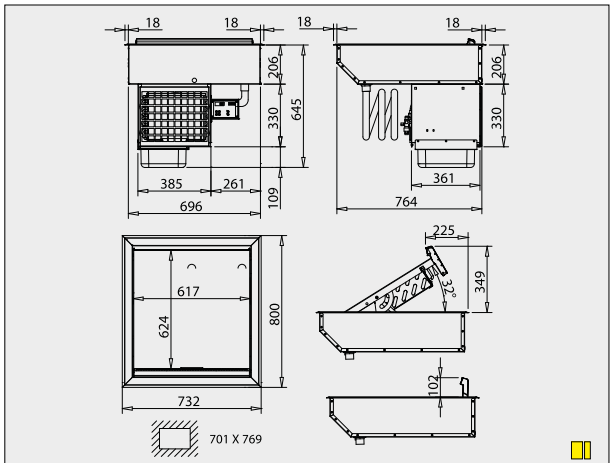
Ausführung Kälteaggregat

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.

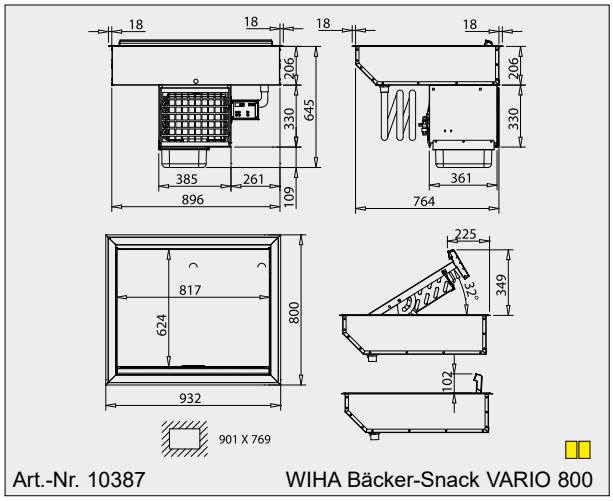
Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

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.

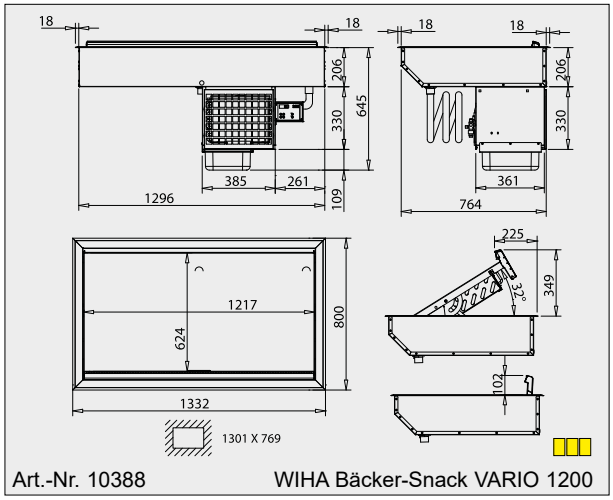
Mit WIHA LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.



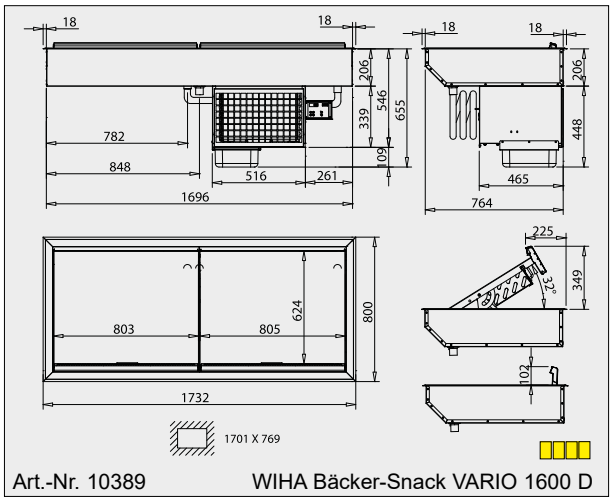
Art.-Nr. 10386 WIHA Bäcker-Snack VARIO 600



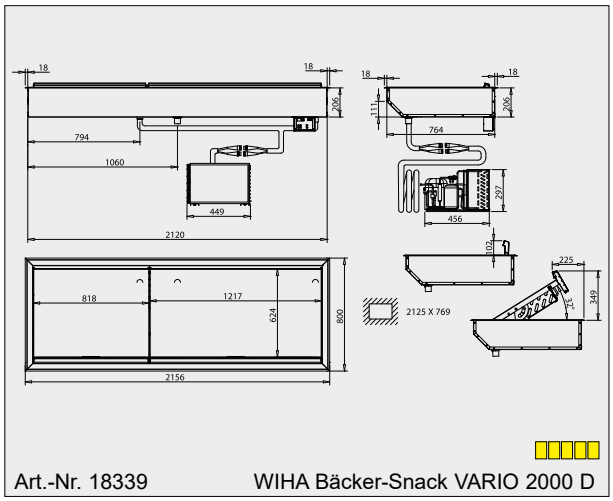
Art.-Nr. 10387 WIHA Bäcker-Snack VARIO 800



Art.-Nr. 10388 WIHA Bäcker-Snack VARIO 1200



Art.-Nr. 10389 WIHA Bäcker-Snack VARIO 1600 D



Art.-Nr. 18339 WIHA Bäcker-Snack VARIO 2000 D

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich" abrufbar.

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

WiHA CLOUD

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

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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)**
- **Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)**
- **4°C-Kühltechnik**
- **2 Luftgeschwindigkeiten**
- **Liftverdampfer**
- **Separater Einbaurahmen**
- **Langlebige Technik**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

WIHA Bäcker-Snack IMPULS Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
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 Temperaturfühlern geliefert.
Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. ** Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.

Beschreibung

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

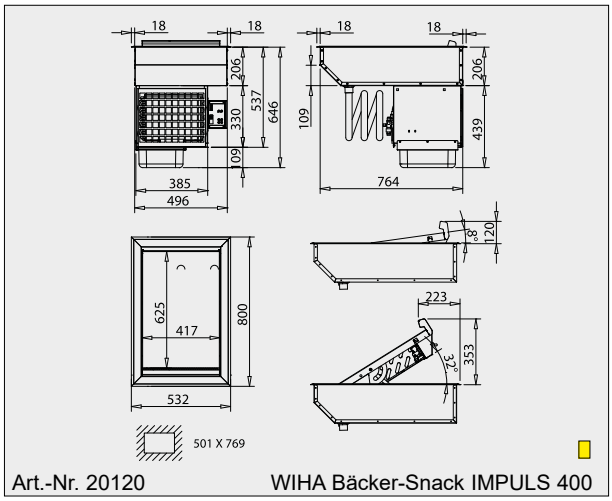
Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4″) und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich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

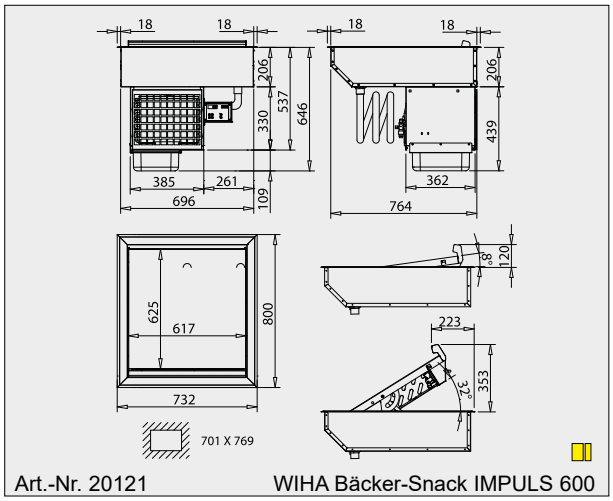
Ausführung Kälteaggregat

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

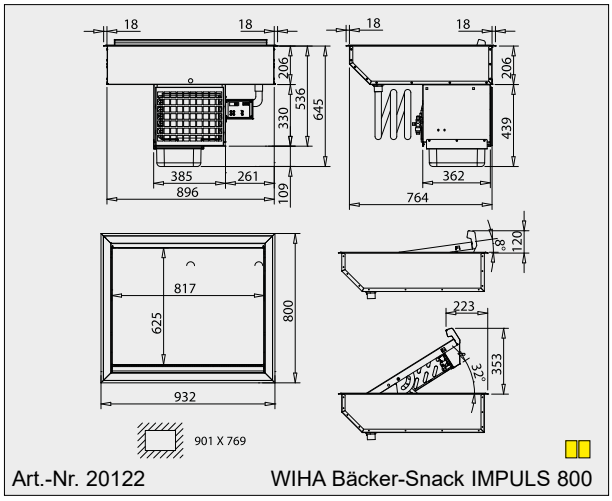
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)



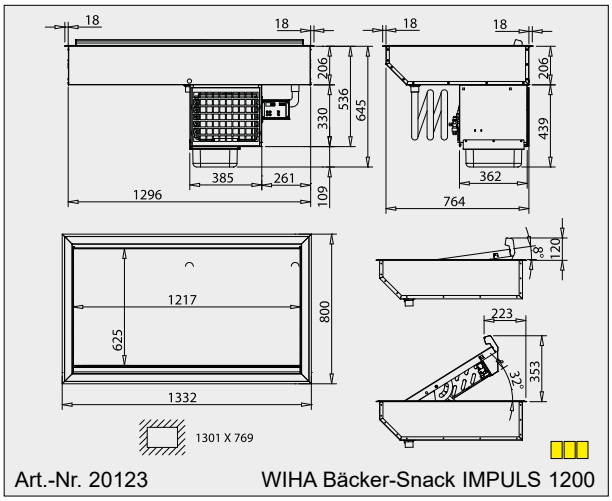
Art.-Nr. 20120 WIHA Bäcker-Snack IMPULS 400



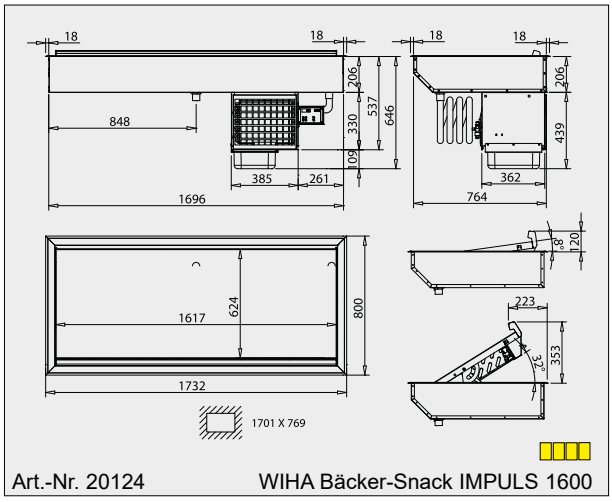
Art.-Nr. 20121 WIHA Bäcker-Snack IMPULS 600



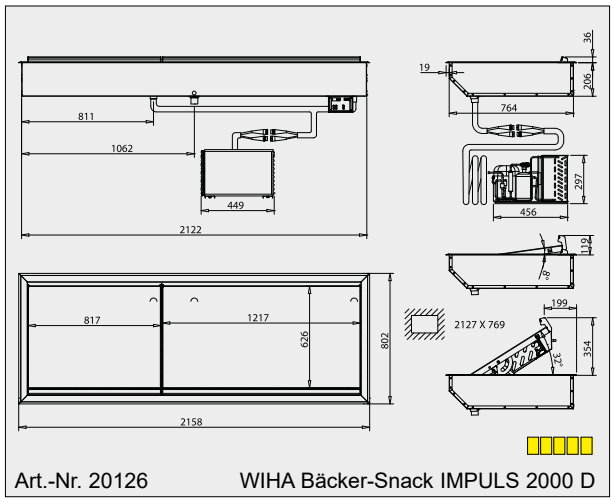
Art.-Nr. 20122 WIHA Bäcker-Snack IMPULS 800



Art.-Nr. 20123 WIHA Bäcker-Snack IMPULS 1200



Art.-Nr. 20124 WIHA Bäcker-Snack IMPULS 1600



Art.-Nr. 20126 WIHA Bäcker-Snack IMPULS 2000 D

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

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere
Steuerung TMP 630-CLOUD **Art.-Nr. 33572**

Mehr Informationen zur Steuerung auf Seite 410.

WIHA CLOUD CONTROL
Smarte Steuerung per WIHA-App und über das Internet. Steuern und überwachen Sie Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone und über das Internet. Nutzen Sie die neuen Möglichkeiten für Ihr HACCP-Konzept. Sparen Sie Kosten durch die automatische Erstellung von Temperaturberichten. Optimieren Sie Wartungszyklen für eine bedarfsgerechte Wartung.

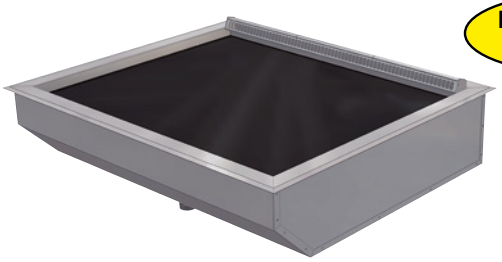
1 Gerader Einbau

Bäcker-Snack® BG IMPULS

Perfekte Präsentation auf schwarzer Auslage (schrägstellbar)

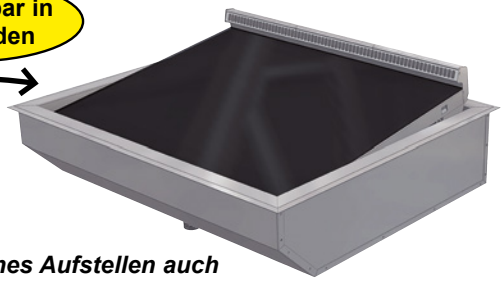
WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt
WiHA MOVE-UP – Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf
WiHA EASY-CLEAN – Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches
WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) – Flaches herausnehmbares Bedienteil
WiHA ROUND-BOTTOM – Einfache Reinigung des Wannenbodens
WiHA CLOUD

WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern
WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt



Waagerechte Auslage für Torten

hochstellbar in 2 Sekunden



Einfaches Aufstellen auch bei beladener Warenauslage

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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 und 2 Luftgeschwindigkeiten**
- **Liftverdampfer**
- **Separater Einbaurahmen**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

WIHA Bäcker-Snack BG IMPULS Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
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 Temperaturfühlern geliefert.
Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.
Die Zeichnungen sind auf 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**
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	**12201**
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	**33572**
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	**12210**
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	**33568**
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	**12219**
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	**33194**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	**10197**

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.

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 waagerecht 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-PLUS-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).

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Bäcker-Snack® GRANIT

Unterbaubar unter Granitflächen

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

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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 Abtausteuerung**
- **Liftverdampfer**
- **Servicefreundlich**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Tipp: Passender Getränkekühler für die Thekenfront, siehe Seite 110.

WIHA Bäcker-Snack GRANIT Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
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

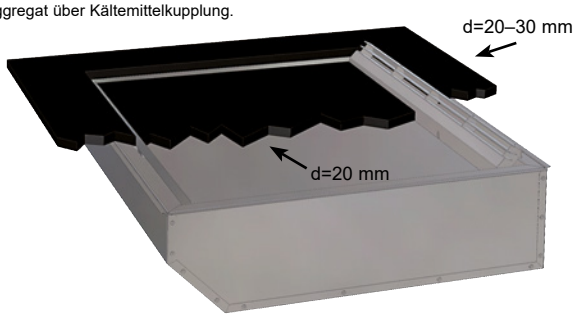
Lieferung **ohne** Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert.
Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind 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
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.



	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

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

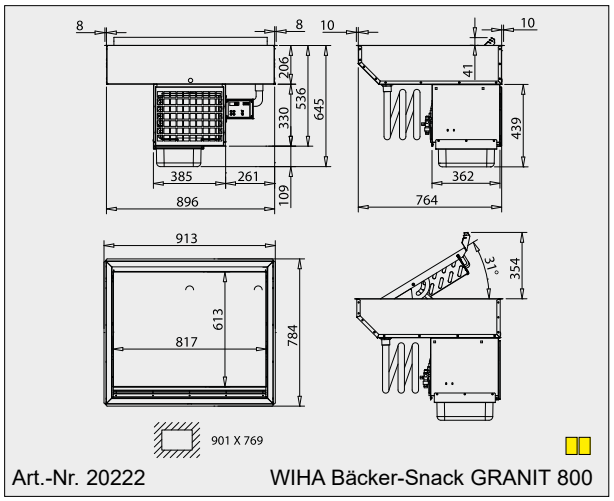
Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich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

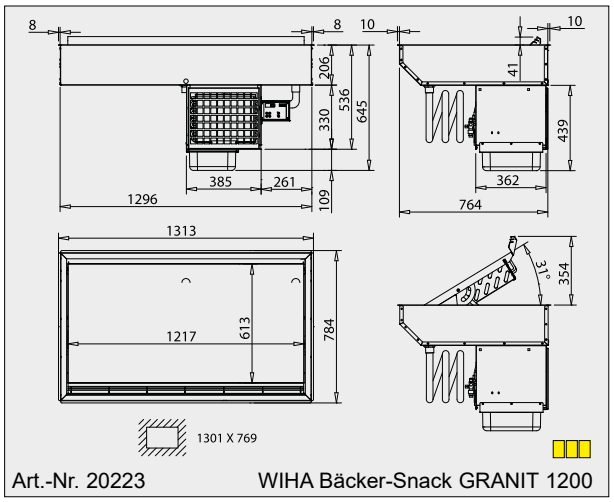
Ausführung Kälteaggregat

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 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.

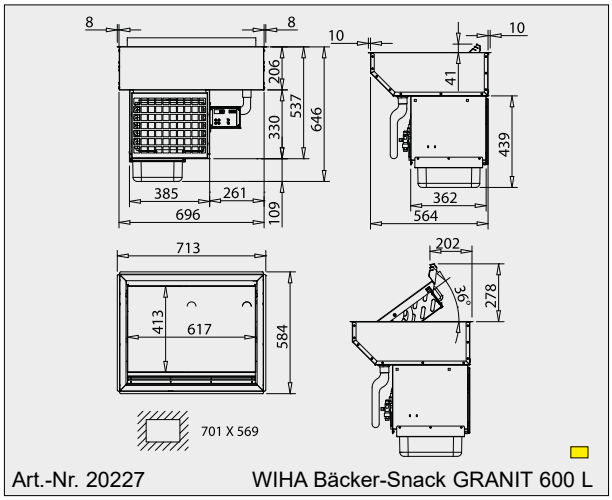
Für Modell 2000 D:
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.
In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.



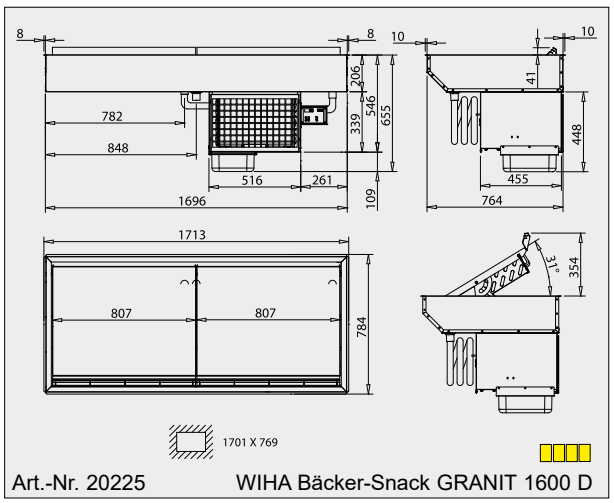
Art.-Nr. 20222 WIHA Bäcker-Snack GRANIT 800



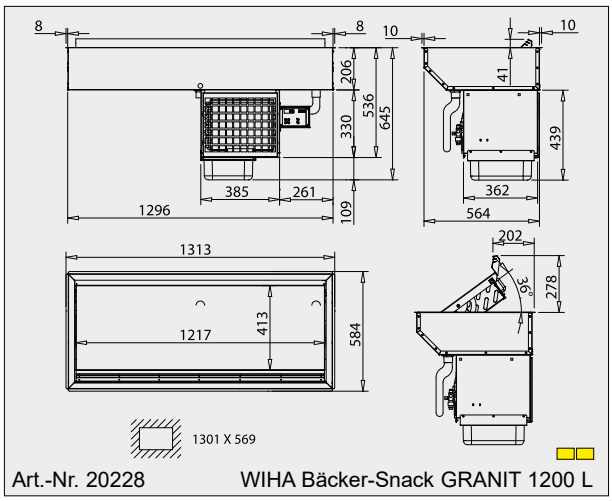
Art.-Nr. 20223 WIHA Bäcker-Snack GRANIT 1200



Art.-Nr. 20227 WIHA Bäcker-Snack GRANIT 600 L



Art.-Nr. 20225 WIHA Bäcker-Snack GRANIT 1600 D



Art.-Nr. 20228 WIHA Bäcker-Snack GRANIT 1200 L

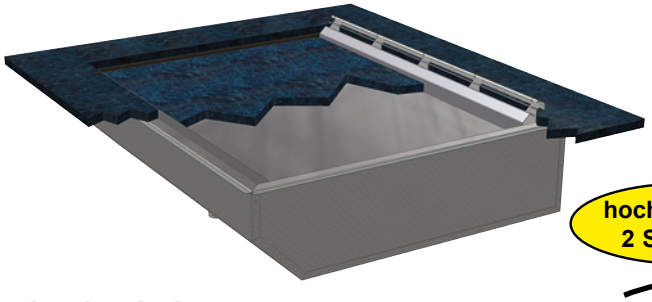
Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Bäcker-Snack® GRANIT IMPULS

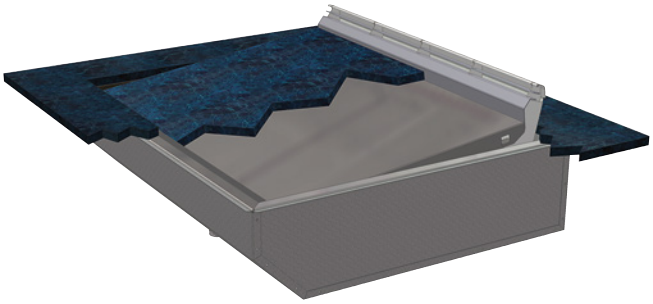
Unterbaubar unter Granitflächen

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt
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
WiHA CLOUD
WiHA MOVE-DOWN – Patentrechtlich geschützt
WiHA MOVE-UP – Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf



Bevorzugte Anwendung:
Kuchen, Tortenstücke, Snacks 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 Abtausteuerung**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Tipp: Passender Getränkekühler für die Thekenfront, siehe Seite 110.

WIHA Bäcker-Snack GRANIT IMPULS Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 800	10124	10126	450 W	230V/350W	
Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 1200	10125	10127	605 W	230V/390W	

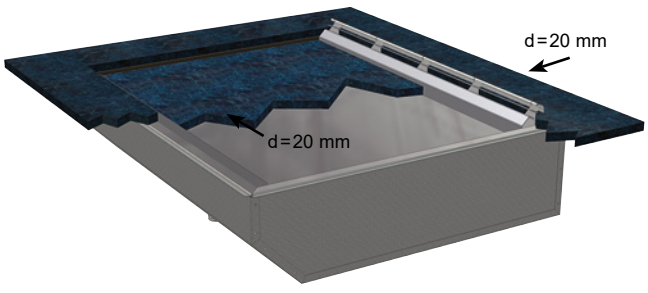
Lieferung **ohne** Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind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

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse Maschinenschutzblende Typ 450/605	33194
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	10197



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

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.

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 waagerecht 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

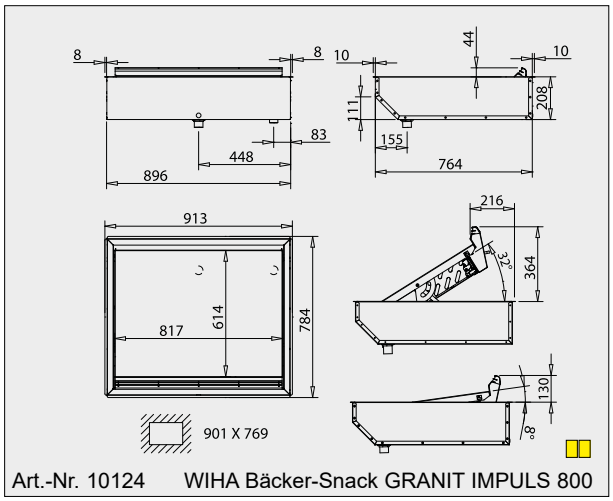
Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich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

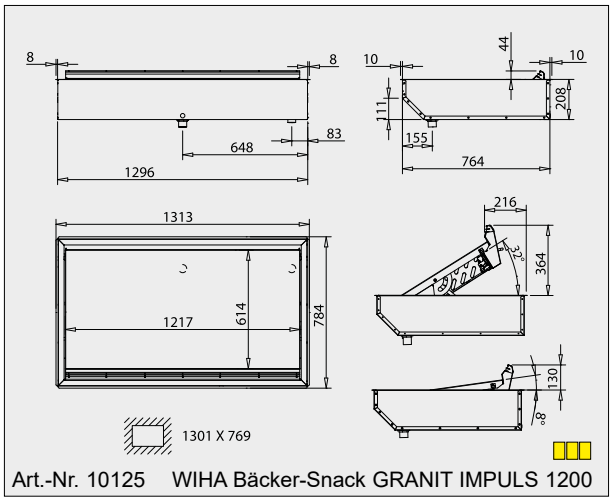
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

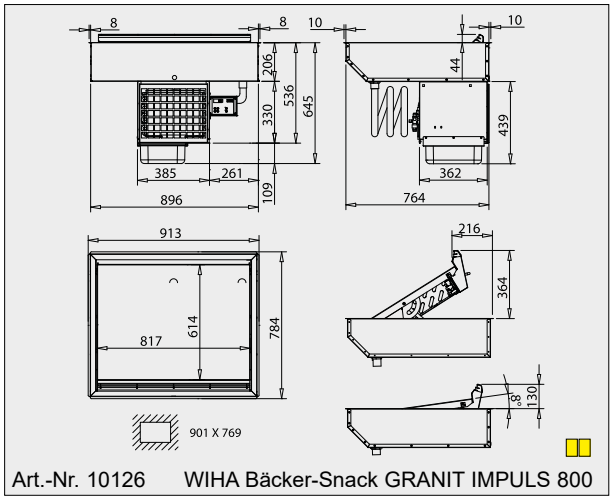
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein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



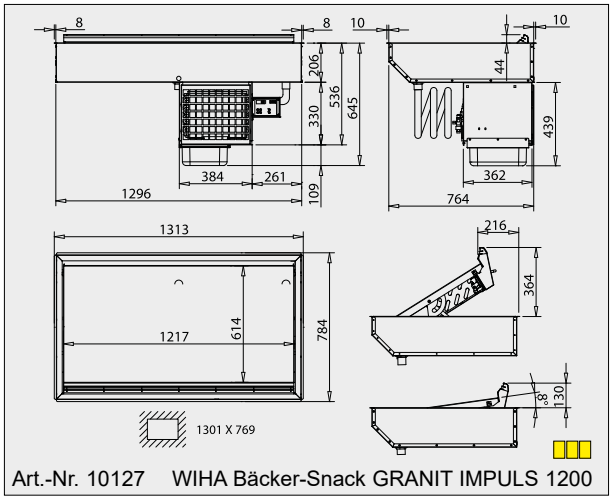
Art.-Nr. 10124 WIHA Bäcker-Snack GRANIT IMPULS 800



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 unter „Infothek/Kundenbereich" abrufbar.

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere
Steuerung TMP 630-CLOUD **Art.-Nr. 33572**

Mehr Informationen zur Steuerung auf Seite 410.

WIHA CLOUD CONTROL
Smarte Steuerung per WIHA-App und über das Internet. Steuern und überwachen Sie Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone und über das Internet. Nutzen Sie die neuen Möglichkeiten für Ihr HACCP-Konzept. Sparen Sie Kosten durch die automatische Erstellung von Temperaturberichten. Optimieren Sie Wartungszyklen für eine bedarfsgerechte Wartung.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Bäcker-Snack® MOVE (patentiert)

Freie Warenentnahme durch absenkbare Luftführung

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

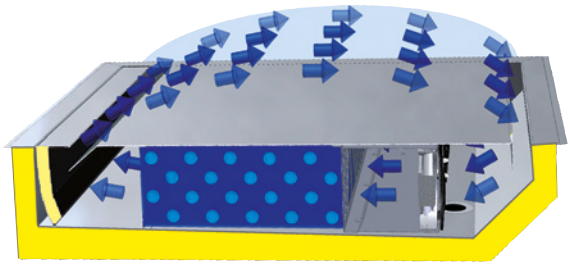
Anwendung:
Zur Kühlung von Torten und Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm.

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.

Sichere Kälte!

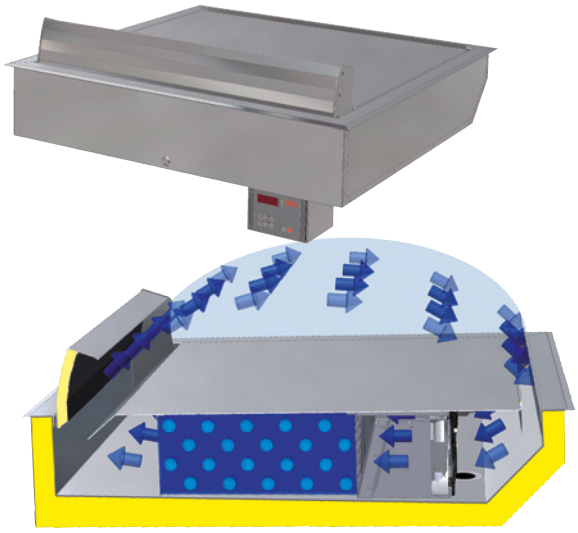
- **Bedarfsgesteuerter Kältesee**
  Bei Bedarf fährt die Luftführung für einen tiefen Kältesee automatisch nach oben.



Flächenbündige Warenauslage für einfaches Arbeiten.

Bis zu 35% Energieeinsparung

bei herausgefahrener Luftführung



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

WIHA Bäcker-Snack MOVE Modell	Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung – Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Bäcker-Snack MOVE 800	11200	20882	450 W	230V/350W	
Bäcker-Snack MOVE 1200	11201	20883	605 W	230V/390W	

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden **einschließlich Steuerung TMP 630 MOVE** und Expansionsventil für R134a/R513A geliefert. WIHA CLOUD CONTROL, 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) Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	**12219**
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) mit WIHA CLOUD CONTROL Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	**33576**
Maschinenschutzblende Typ 450/605	**33194**
DUO-Rahmen Bäcker-Snack MOVE 800+800	**11207**
DUO-Rahmen Bäcker-Snack MOVE 1200+1200	**11206**
DUO-Rahmen Bäcker-Snack MOVE 800+1200 (kundenseitige Ansicht)	**11205**
DUO-Rahmen Bäcker-Snack MOVE 1200+800 (kundenseitige Ansicht)	**11208**

Die Lieferung erfolgt anstelle der Standard-Abdeckrahmen.

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 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.)

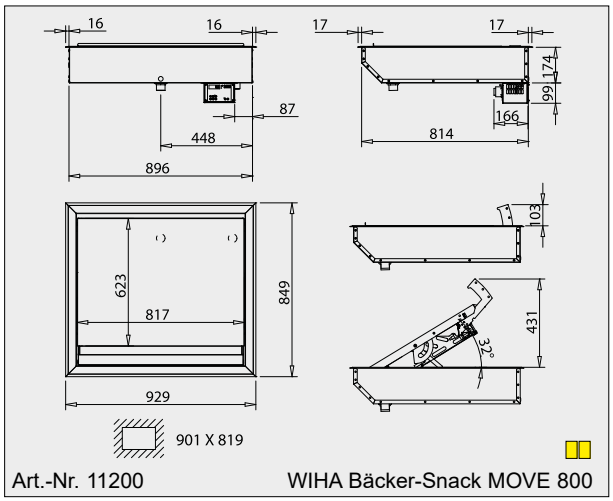
Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz 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).

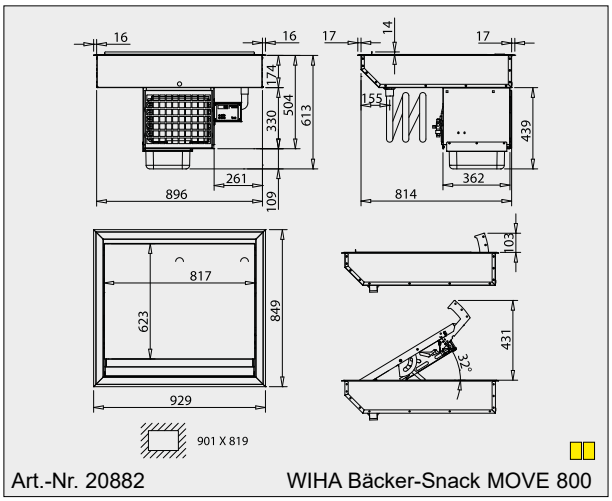
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung Kälteaggregat

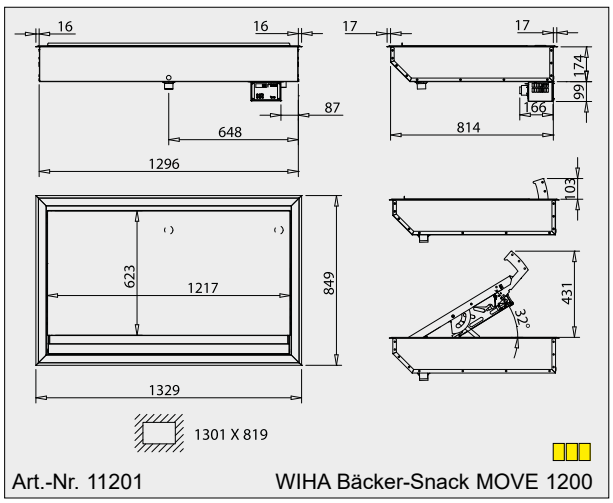
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 630 MOVE montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Für die Thekenbeleuchtung ist ein frei nutzbarer Ausgang vorhanden.
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.



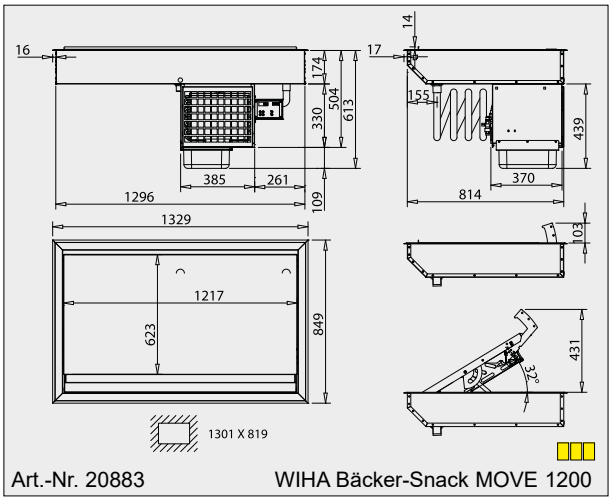
Art.-Nr. 11200 WIHA Bäcker-Snack MOVE 800



Art.-Nr. 20882 WIHA Bäcker-Snack MOVE 800



Art.-Nr. 11201 WIHA Bäcker-Snack MOVE 1200



Art.-Nr. 20883 WIHA Bäcker-Snack MOVE 1200

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Umluft-Kühleinsatz =*FLAT*=

Flächenbündige Umluftkühlung für Warenhöhen bis zu 7 cm.

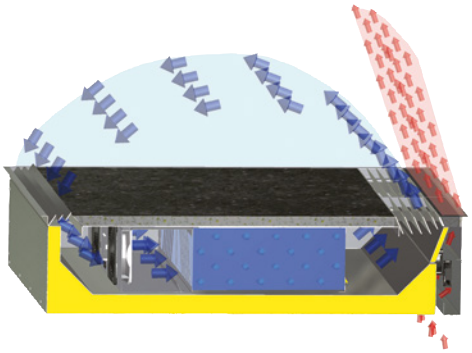
WiHA MOVE-DOWN – Patentrechtlich geschützt
WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt
WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) – Flaches herausnehmbares Bedienteil

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**
- **Schmaler 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 schmalem 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*= **Modell**	**Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung –** Art.-Nr.	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
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) Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	**12219**
Maschinenschutzblende Typ 605	**33194**
Maschinenschutzblende Typ 825	**33195**

WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

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.

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 Auslagenträgerblech 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.

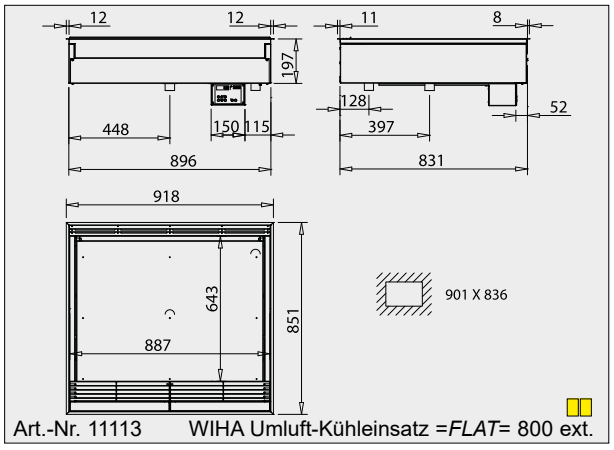
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Steuerung TMP 630-3F
(Anmerkung: Mit einer anderen Steuerung ist die Kühlung nicht betreibbar)

Erweiterter Arbeitsbereich, der kurzzeitig als Ablage nutzbar ist.

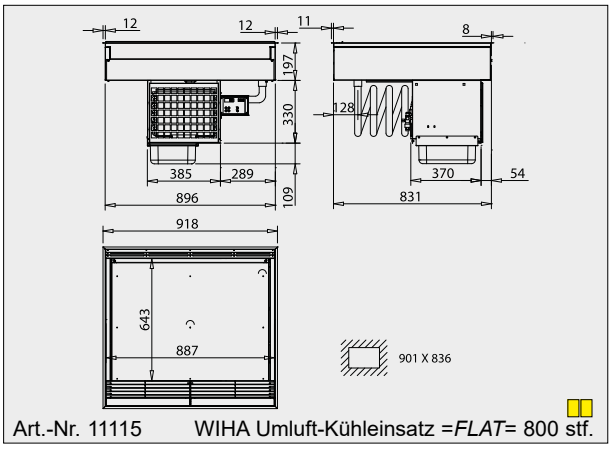
Ausführung Kälteaggregat

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.

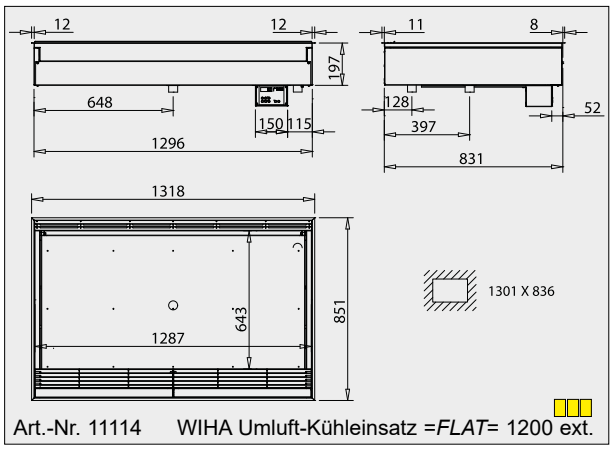
Für die Thekenbeleuchtung und für den Messerabstreifer sind zwei frei nutzbare Ausgänge vorhanden.
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.



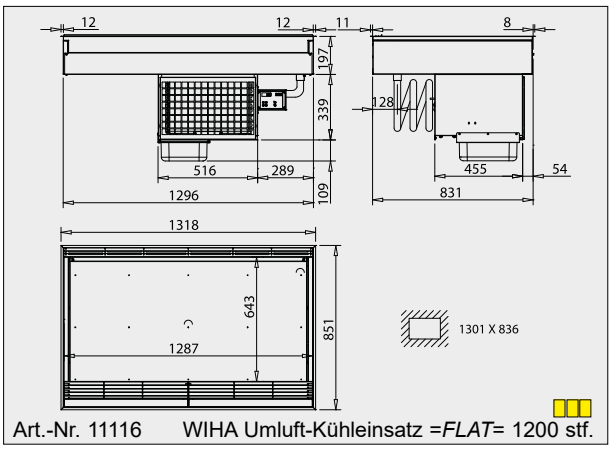
Art.-Nr. 11113 WIHA Umluft-Kühleinsatz =*FLAT*= 800 ext.



Art.-Nr. 11115 WIHA Umluft-Kühleinsatz =*FLAT*= 800 stf.



Art.-Nr. 11114 WIHA Umluft-Kühleinsatz =*FLAT*= 1200 ext.



Art.-Nr. 11116 WIHA Umluft-Kühleinsatz =*FLAT*= 1200 stf.

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

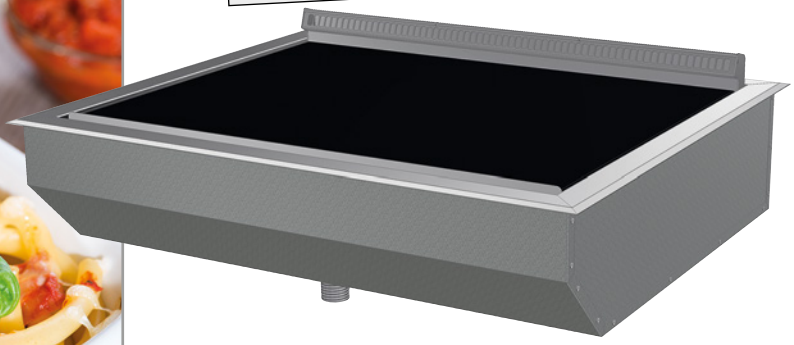
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Bäcker-Snack® HEISS-KALT

HEISS oder KALT – so können Sie auf Nachfragetrends reagieren!

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

HEISS: Pizza, Croissants, Zwiebelkuchen.



HEISS-KALT
40–90°C <5°C

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!

WIHA Bäcker-Snack HEISS-KALT Modell	Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung – Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	Leistung Warmhalteplatte	
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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz 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-Kühleinsatz:
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.

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.

1 Gerader Einbau

Snack-Genie®

Die preiswerte Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

WiHA MOVE-DOWN

WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

WiHA EASY-CLEAN
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

Zuverlässige Technik für den gewerblichen Alltag

- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **2 Luftgeschwindigkeiten**
- **Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)**
- **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 **Modell**	**Für externes Kälteaggregat** Art.-Nr.	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
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

	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**
Maschinenschutzblende Typ 370-825	**33194**

Einfache Reinigung des Wannenbodens durch Liftverdampfer.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Abfluss-verschraubung (1 1/4") gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungs-ventilatoren (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.

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

<u>Bei externem Kälteaggregat</u>
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.

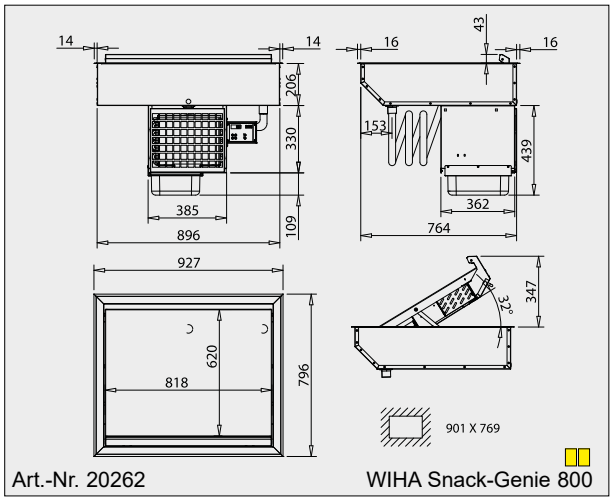
WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

Für den Service ist der gesamte Innenraum einfach zugänglich.

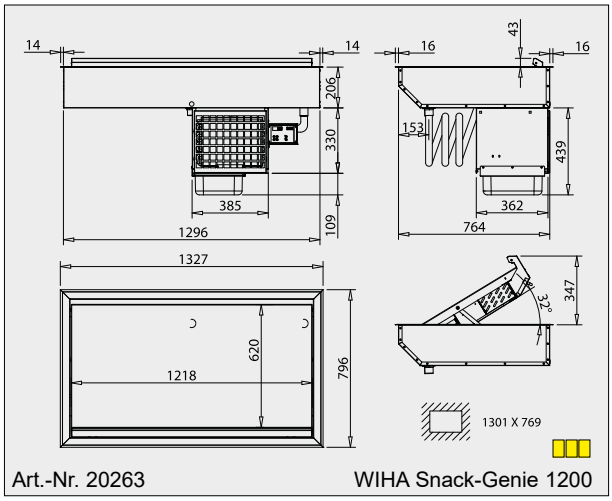
WiHA EASY-CLEAN
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches

NEU!

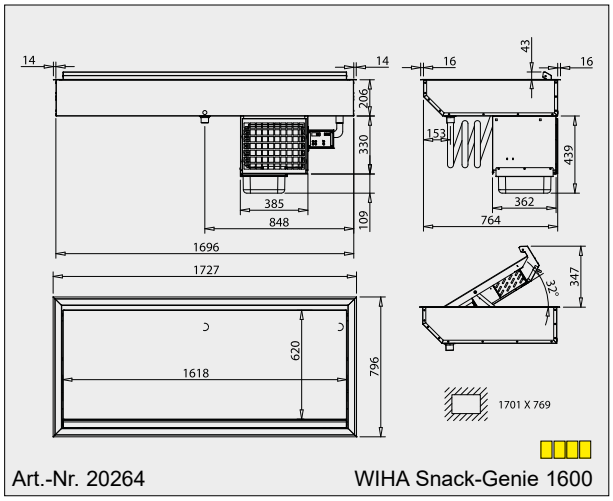
Die Blende an der Luftausblasdüse ist zur Reinigung einfach aufklappbar. Krümel und Sahnereste können jetzt einfach abgewischt werden.



Art.-Nr. 20262 WIHA Snack-Genie 800



Art.-Nr. 20263 WIHA Snack-Genie 1200



Art.-Nr. 20264 WIHA Snack-Genie 1600

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

Snack-Genie® IMPULS

Die preiswerte Umluftkühlung mit schrägstellbarer Warenauslage für den Impulsverkauf

NEU!

WiHA MOVE-DOWN

WiHA MOVE-UP
Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf

WiHA EASY-CLEAN
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

Zuverlässige Technik für den gewerblichen Alltag

- **Warenauslage zur Kundenseite hochstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)**
- **Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)**
- **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 IMPULS Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Snack-Genie IMPULS 800	33578	33581	450 W	230V/350W	◻◻
Snack-Genie IMPULS 1200	33579	33582	605 W	230V/390W	◻◻◻
Snack-Genie IMPULS 1600	33580	33583	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

	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**
Maschinenschutzblende Typ 450-825	**33194**

Einfache Reinigung
des Wannenbodens durch Liftverdampfer.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm. Die Warenfläche kann waagerecht 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: < 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 Abfluss-verschraubung (1 1/4") gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungs-ventilatoren (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.

Der Luftausblasbereich kann aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN).
Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Impulsvorsatz aufgeschwenkt werden und der Verdampfer kann bei geöffneter Warenauslage leicht nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK).
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.

<u>Bei externem Kälteaggregat</u>
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.

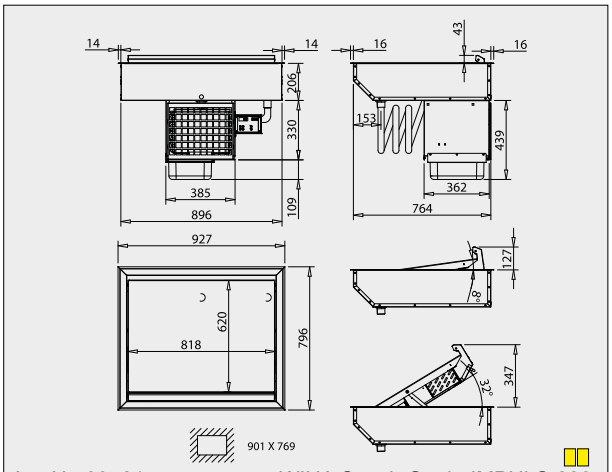
WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

Für den Service ist der gesamte Innenraum einfach zugänglich.

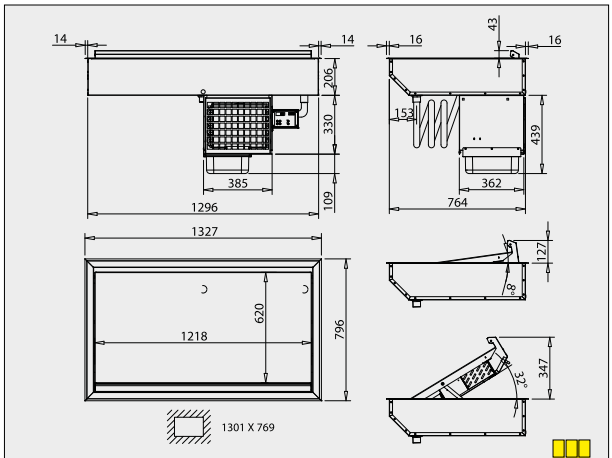
WiHA EASY-CLEAN
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches

NEU!

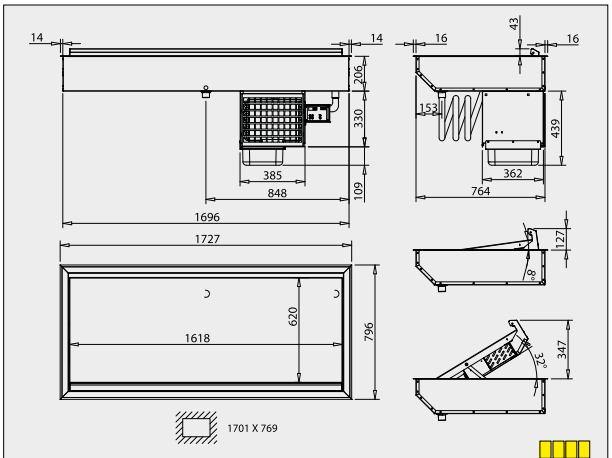
Die Blende an der Luftausblasdüse ist zur Reinigung einfach aufklappbar. Krümel und Sahnereste können jetzt einfach abgewischt werden.



Art.-Nr. 33581 WIHA Snack-Genie IMPULS 800



Art.-Nr. 33582 WIHA Snack-Genie IMPULS 1200



Art.-Nr. 33583 WIHA Snack-Genie IMPULS 1600

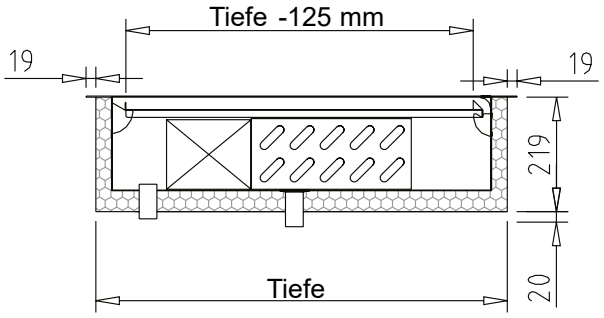
Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

RONDO® FL

Die flache Umluftkühlung nach Ihren Formvorgaben

Äußere Form nach Ihren Wünschen!

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör)
Patentrechtlich geschützt



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

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 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

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.

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.

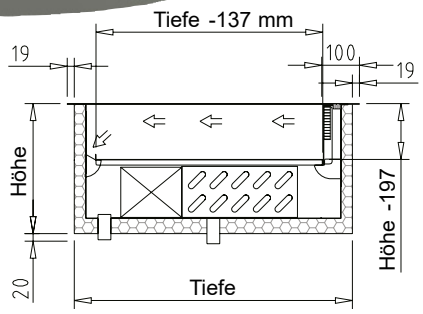
Andere Farben auf Anfrage lieferbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

RONDO® VT

Die vertiefte Umluftkühlung nach Ihren Formvorgaben

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt



Art.-Nr.
2659

Beschreibung

Vertiefter Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten, Snacks und Feinkost. Zur einwandfreien Kühlung müssen die Waren unterhalb der Luftausblasdüse angeordnet sein.
Mit bauseitigem Glasaufsatz, welcher nur an der Luftausblasseite 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 30.

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

RONDO® FL – Praline

Der flache Klimaeinsatz für Pralinen und Schokoladenartikel

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 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 Lebensmittel- und Ausgabetheken.

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.

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 Wannenboden 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 Gerader Einbau

Snack-Fresh®

Oben Umluftkühlung – unten gekühltes Vorratsfach

WiHA MOVE-DOWN Patentrechtlich geschützt

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

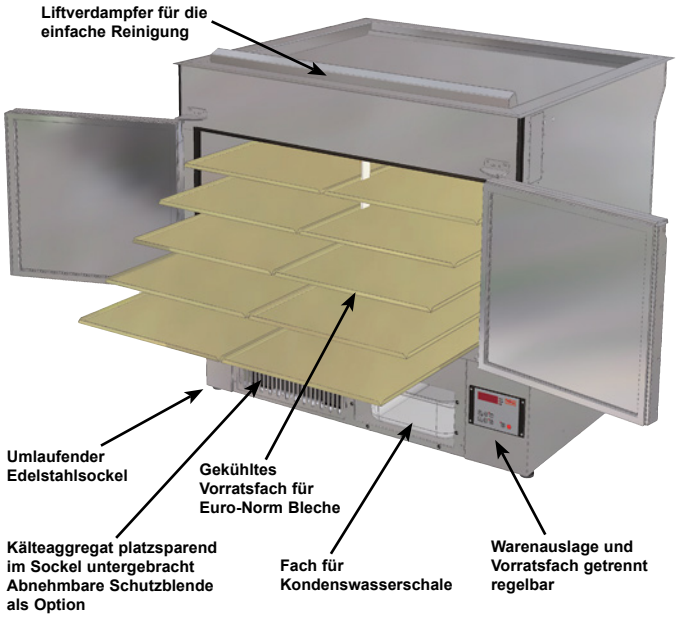
WiHA EASY-CLEAN Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches

WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

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.



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 **Modell**	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Snack-Fresh 800	10751	570 W	230V/650W	
Snack-Fresh 1200	10753	630 W	230V/710W	

Lieferung einschließlich Einbaurahmen.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Maschinenschutzblende, gelocht, abnehmbar	**10780**
Auflagekonsole für Arbeitsplatte 800	**3803**
Auflagekonsole für Arbeitsplatte 1200	**3804**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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.

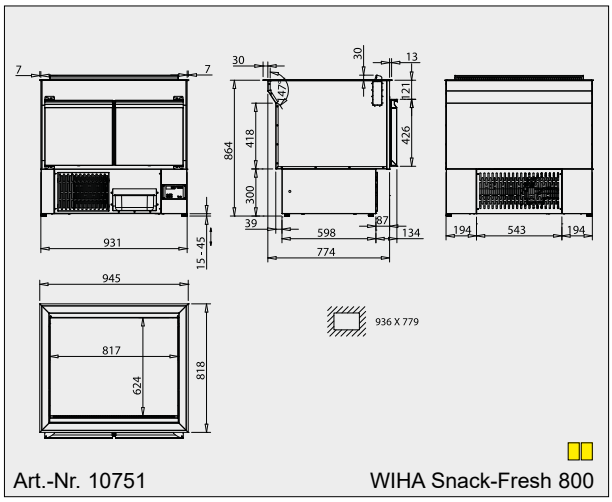
Ausführung

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).

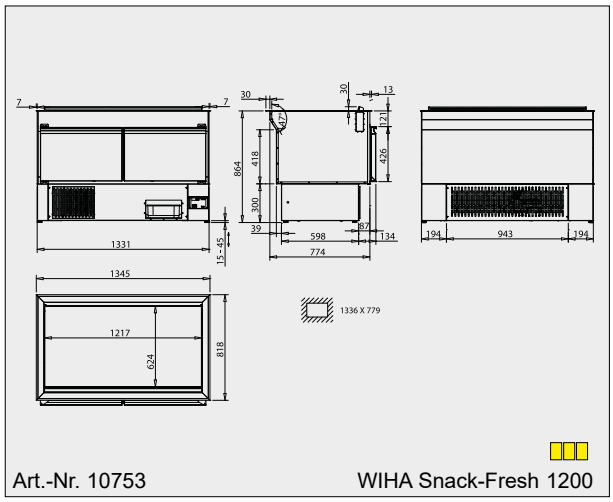
Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.
Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Zur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



Art.-Nr. 10751 WIHA Snack-Fresh 800



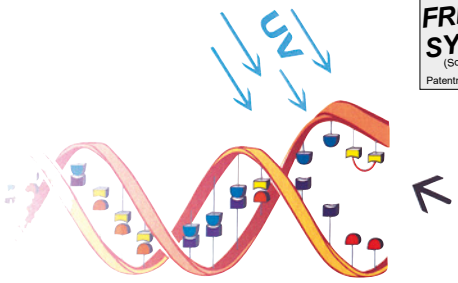
Art.-Nr. 10753 WIHA Snack-Fresh 1200

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



WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 2	33564
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 3	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 4	6063
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 5	6064
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 600 (Nicht für 600 L verwendbar)	33563
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 Gerader Einbau

Gastro-Snack®

Universell verwendbar – im Gastro-Norm-Maß

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD

WiHA MOVE-DOWN Patentrechtlich geschützt

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

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.)

Abb.: Einbaubeispiel Gastro-Snack

Die abgebildeten GN-Behälter gehören nicht zum Lieferumfang.

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

Längere Frische durch patentiertes FRISCHE-SYSTEM

- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Hygieneboden**
- **4°C-Kühltechnik**
- **2 Luftgeschwindigkeiten**
- **Liftverdampfer**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

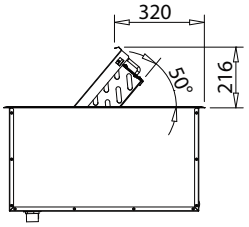
NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WIHA Gastro-Snack Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
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, WIHA CLOUD CONTROL, 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

	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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	**33572**
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	**12210**
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	**33568**
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	**12219**
Transformator mit Gleichrichter, 20 VA (Erforderlich bei Gastro-Snack 8 bei Betrieb an der Steuerung TMP 630)	**2452**
Maschinenschutzblende Typ 370-825	**33194**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, ab Modell GN 6 mit 2 Luftkühlern, siehe Seite 404)	**10197**
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33. (nicht für Größen 1, 5x1/3 und 7 x 1/3)	
Saucenpräsenter dreifach, GN 2/4 (inkl. drei Preisschildträger, drei Salatsaucenbehälter und drei passsende Kellen)	**10364**
Salatsaucenbehälter 1,3 l aus Edelstahl, einzeln	**8033**
Saucenkelle, einzeln	**12910**



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

	Art.-Nr.
Einlegeboden GN 1/1, ungelocht (für Snacks etc.)	**6218**
Einlegeboden GN 1/1, gelocht	**6217**
Einlegeboden GN 1/3, ungelocht	**6549**
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**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 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 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 herausschwenkbare 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

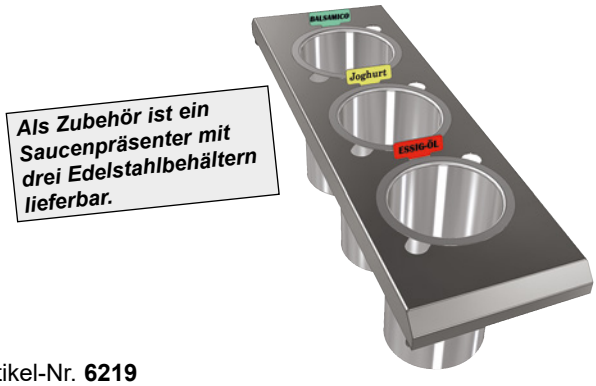
Ausführung Kälteaggregat

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.

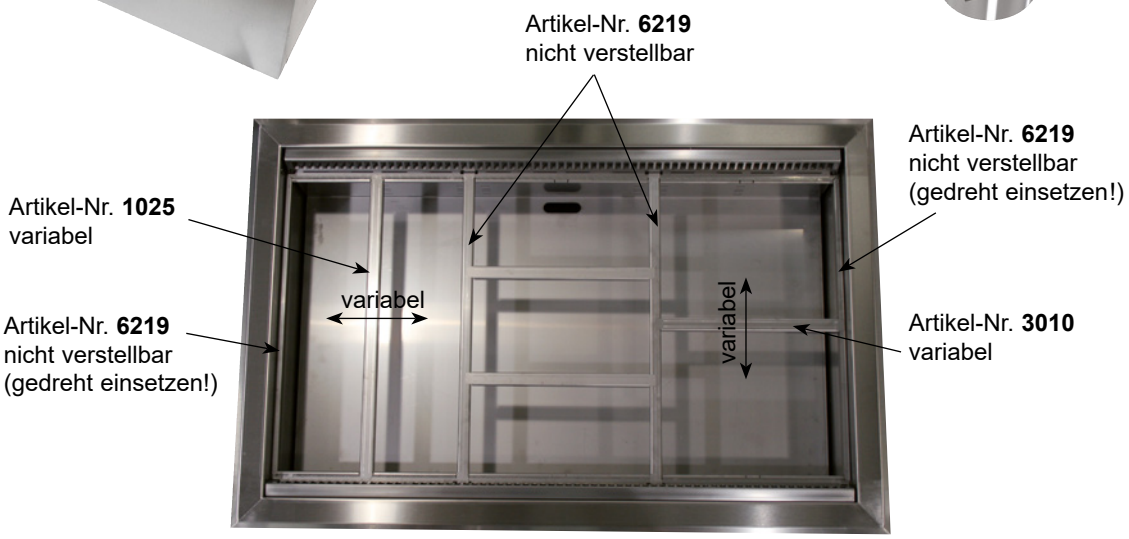
Wenn vor Ort kein Abfluss für das Kondenswasser vorhanden ist, können wir auf Wunsch eine Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montieren.

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.



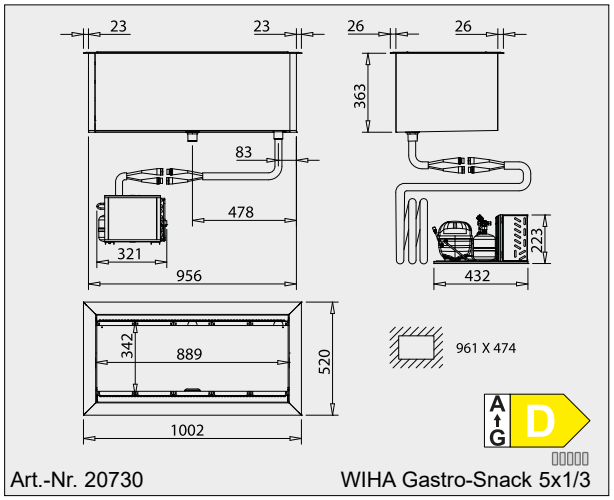
Als Zubehör ist ein Saucenpräsenter mit drei Edelstahlbehältern lieferbar.



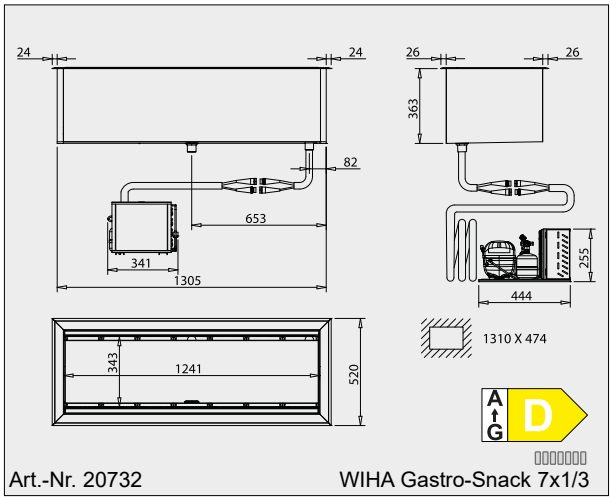
Hustenschutz-Aufbau SB-GN

Glasaufbau mit Hustenschutzfunktion und LED-Beleuchtung.
Mehr Informationen finden Sie auf Seite 386.

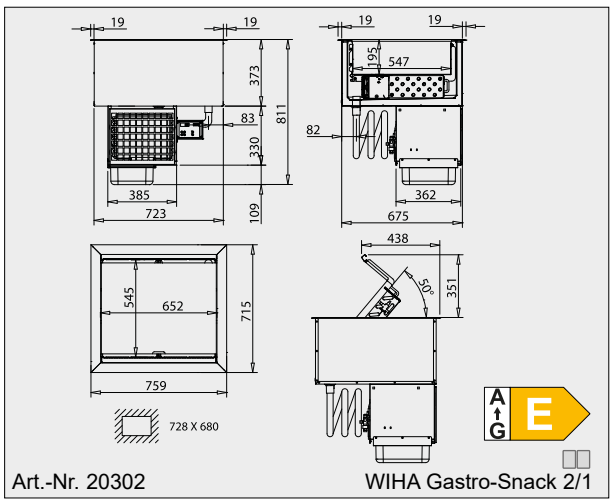
Bevorzugte Anwendung:
für Selbstbedienungstheken oberhalb von GN-Umluftkühleinsätzen wie z. B. WIHA Gastro-Snack.



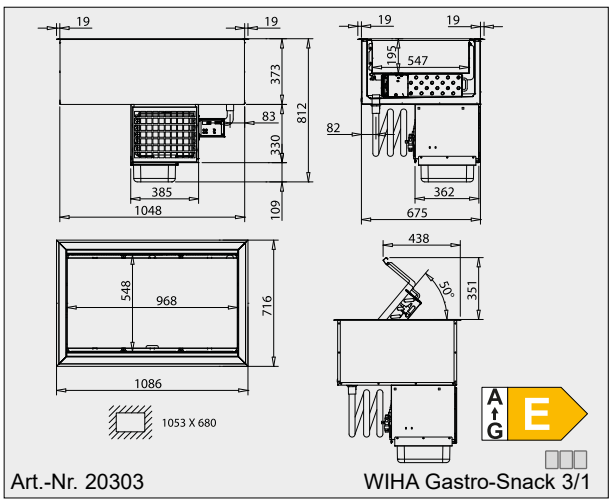
Art.-Nr. 20730 — WIHA Gastro-Snack 5x1/3



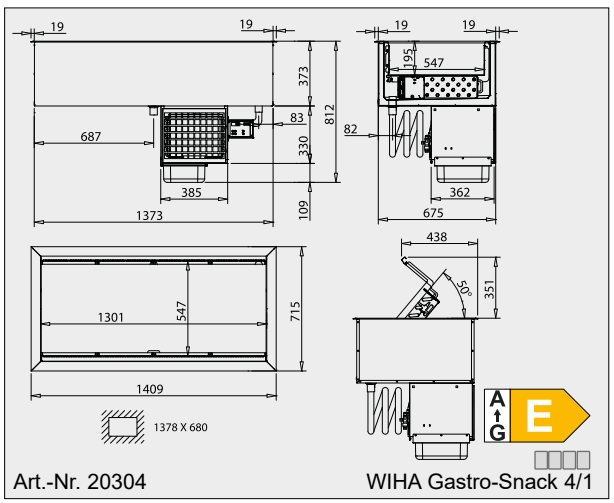
Art.-Nr. 20732 — WIHA Gastro-Snack 7x1/3



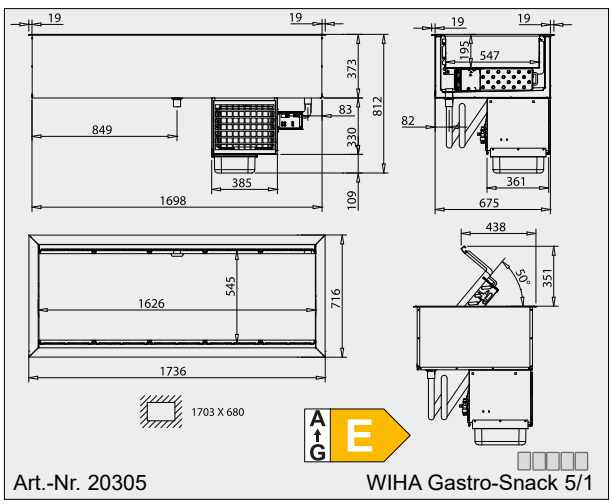
Art.-Nr. 20302 — WIHA Gastro-Snack 2/1



Art.-Nr. 20303 — WIHA Gastro-Snack 3/1



Art.-Nr. 20304 — WIHA Gastro-Snack 4/1



Art.-Nr. 20305 — WIHA Gastro-Snack 5/1

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Gastro-Snack HEISS-KALT

Multifunktionaler Kühl- und Warmhalteeinsatz

HEISS-KALT

80°C 6°C

WiHA MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

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 Modell	Für externes Kälteaggregat – inkl. Steuerung – Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Korpus [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Gastro-Snack HEISS-KALT - 2	10501	10503	759	714	373	370 W	230V/1100W *	□□
Gastro-Snack HEISS-KALT - 3	10502	10504	1084	714	373	450 W	230V/1650W *	□□□

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

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Einlegeboden GN 1/1, ungelocht (für den Kühlbetrieb)	6218

	Art.-Nr.
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

1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau

Beschreibung

Verwendung als Umluft-Kühleinsatz:
Umluft-Kühleinsatz 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 Wärmestrahlers kein brennbares Kältemittel sammeln kann.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Aufbau und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl. 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 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 Temperatursteuerung montiert.
Die Steuerung kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).

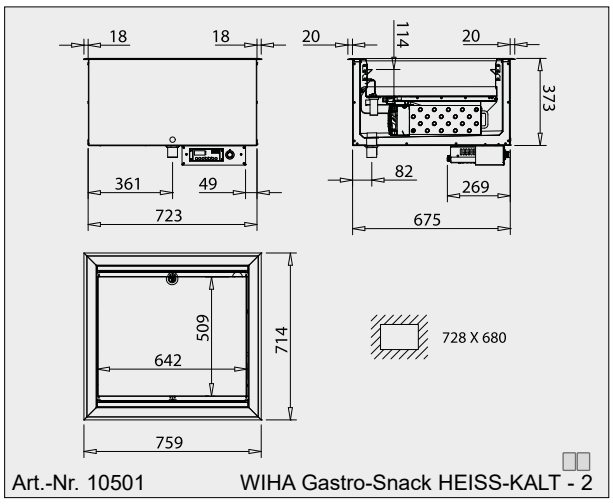
Für einen bauseitigen Wärmestrahler ist bereits ein stufenlos einstellbarer Dimmer im Schaltgehäuse montiert.

Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Bortenträger, höhenverstellbar
- Abfluss-Stopfen mit Kette
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung
- Dimmer für bauseitigen Wärmestrahler (230 V, max. 1500 W)

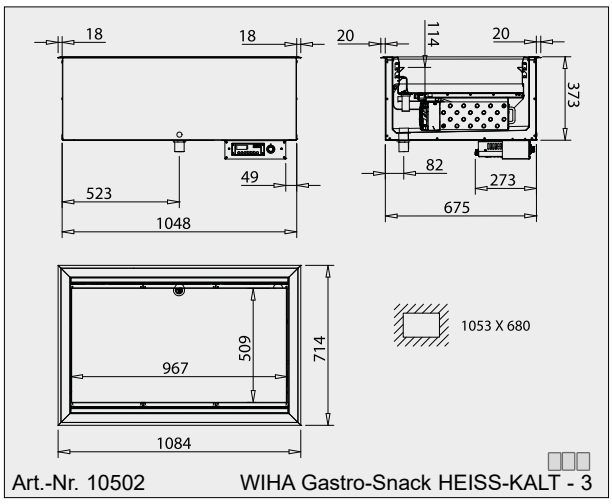
Anmerkung: Dieses Gerät ist nur für das Kältemittel R134a/R513A freigegeben.

Ausführung Kälteaggregat

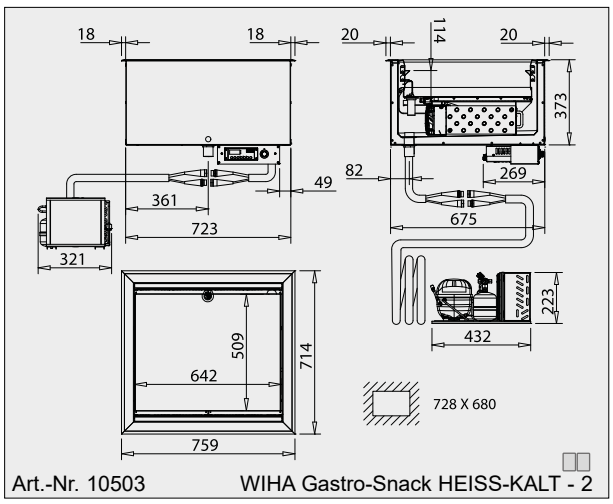
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.
In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.



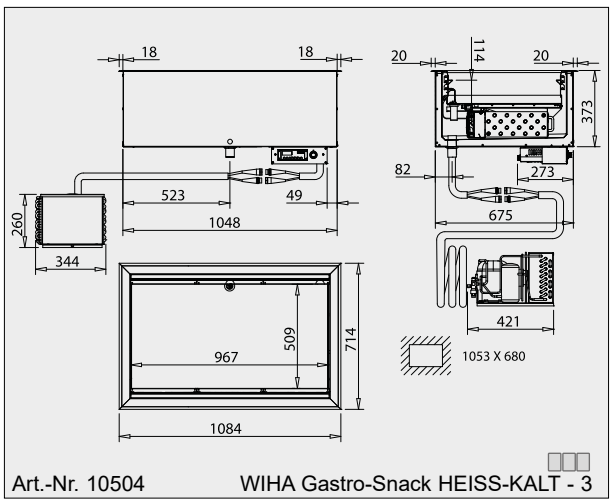
Art.-Nr. 10501 WIHA Gastro-Snack HEISS-KALT - 2



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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Umluft-Flaschenkühlung

Für die Selbstbedienung

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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 CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

WIHA Umluft-Flaschenkühlung	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Korpus [mm]	Kälte-leistung [-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

WIHA CLOUD CONTROL, Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

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

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale lose	**3819**
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	**12201**
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	**33572**

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 Niederspannungsventilatoren (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

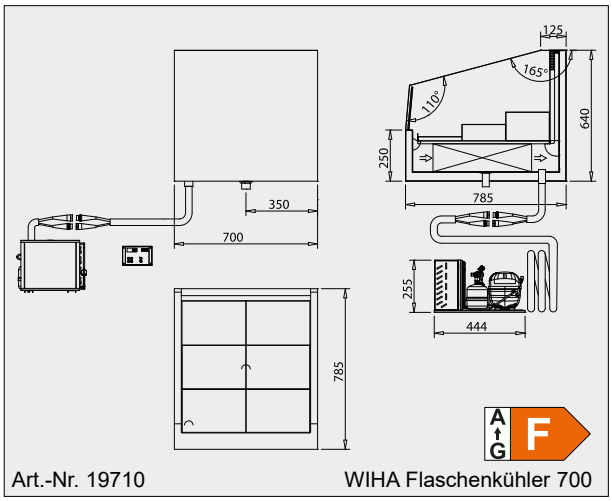
Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere Steuerung TMP 630-CLOUD

Art.-Nr. **33572**

Mehr Informationen zur Steuerung auf Seite 410.

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.



Art.-Nr. 19710 WIHA Flaschenkühler 700

Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/ Kundenbereich" abrufbar.

Umluft-Flaschenkühlung PLUS

Für die Selbstbedienung mit Flaschenrutsche und Schiebetür

Hinweis:
Auch in Edelstahloptik lieferbar.

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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 CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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

WIHA CLOUD CONTROL und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale lose	3819
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Steuerung TMP 620 für externes Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572

Beschreibung

Umluft-Flaschenkühlung PLUS für den erfolgreichen Verkauf von Getränken in Flaschen. Optimale Warenpräsentation mit gleichbleibend 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.

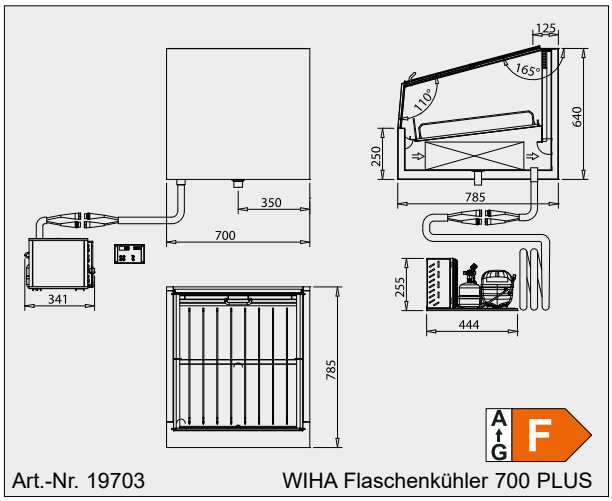
Ausführung

Innenwanne 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 Innenwanne 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.



Art.-Nr. 19703 WIHA Flaschenkühler 700 PLUS

Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/ Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

FrontSeller XL

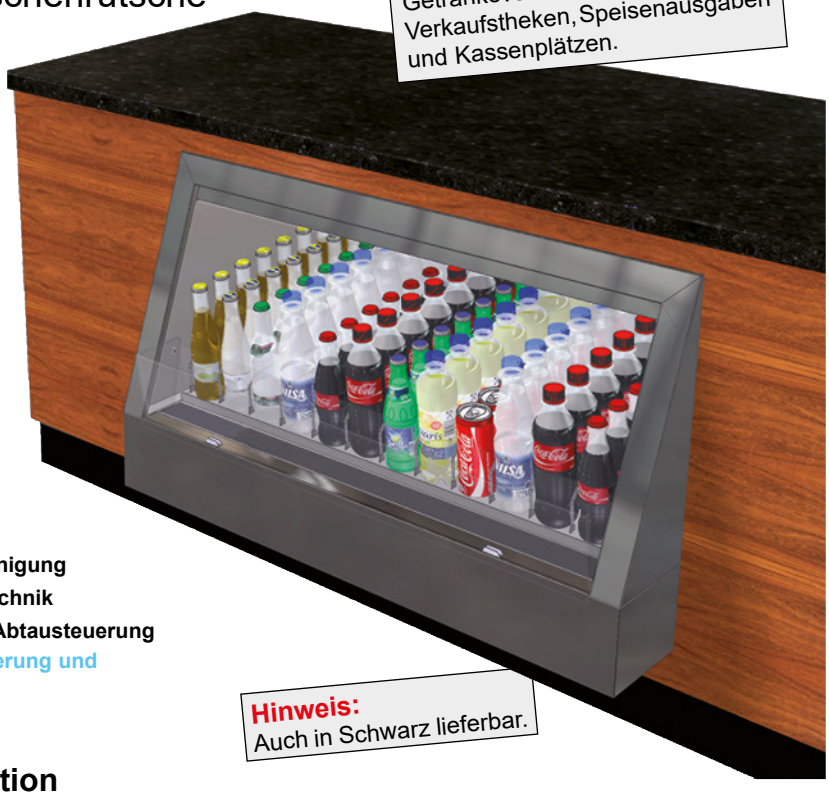
Flaschenkühlung mit Flaschenrutsche

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör)
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD

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



Hinweis:
Auch in Schwarz lieferbar.

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 Luftschleiertechnik**
- **Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuerung**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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 Temperaturfühlern geliefert. WIHA CLOUD CONTROL ist als Zubehör lieferbar.
* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Beschreibung

Umluft-Flaschenkühleinsatz 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.

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 Kühleinsatz 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.

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

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.

Bedienseitig kann der herausgezogene Warenauszug einfach mit Getränkeflaschen bestückt werden.

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Sonderzubehör

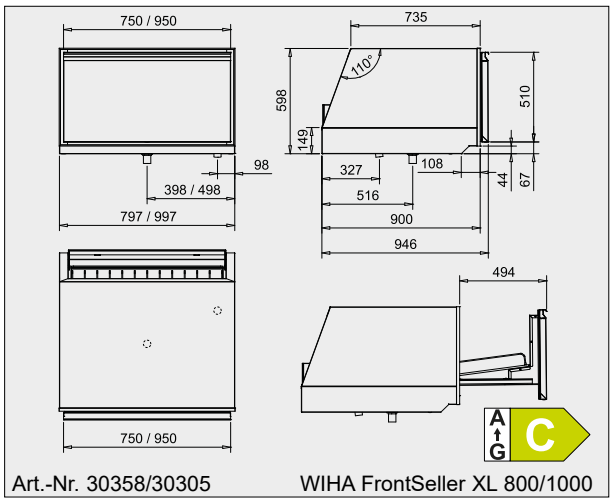
	Art.-Nr.
Warentrenner Flaschenrutsche 770	**26458**
Steuerung TMP 620 für externes Kälteaggregat	**12201**
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	**33572**
Nachtabdeckung FrontSeller XL 800, abschließbar	**30368**
Nachtabdeckung FrontSeller XL 1000, abschließbar	**30369**
FrontSeller XL 800 schwarz beschichtet	**30373**
FrontSeller XL 1000 schwarz beschichtet	**30356**

FrontSeller UTB 60

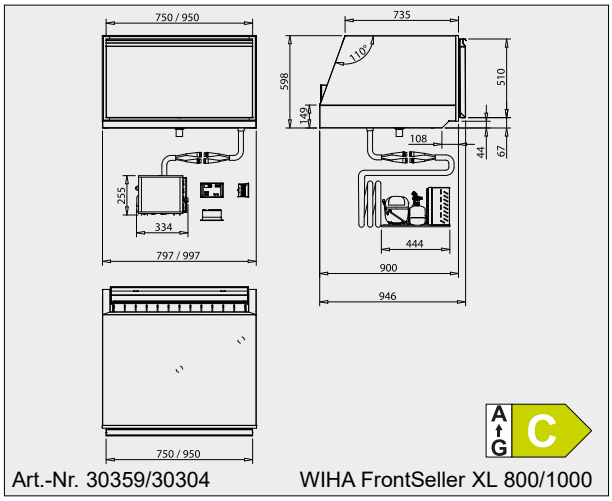
Kältemaschineneinheit für den FrontSeller XL mit bedienseitiger Belüftungs- und Entlüftungsfunktion.

Lieferung der Einheit einschließlich 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



Art.-Nr. 30358/30305 WIHA FrontSeller XL 800/1000

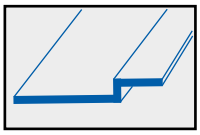


Art.-Nr. 30359/30304 WIHA FrontSeller XL 800/1000

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Übersicht

Umluft-Einbaukühlungen – Stufenförmiger Einbau



Stufen-Kühleinsätze SKE...

Für Torten, Kuchen und Snacks

SKE 90 SP	Für mittelhohe Torten bis max. 9 cm Höhe	Seite 47
SKE 120 SP IMPULS	Mit schrägstellbarer Warenauslage	Seite 49
SKE 150 SP	Für hohe Sahnetorten bis max. 15 cm Höhe; auch mit spiegelnder Stufenauslage lieferbar	Seite 51
SKE EASY 150 SP	Für hohe Sahnetorten bis max. 15 cm Höhe; die preiswerte Umluftkühlung	Seite 53

Für Torten und Kuchen auf Granit

SKE 90 SP GRANIT	Für Kuchen, Snacks auf Granit bis max. 7 cm Höhe	Seite 55
SKE 120 SP GRANIT	Für Kuchen, Snacks auf Granit bis max. 10 cm Höhe	Seite 55
SKE 150 SP GRANIT	Für hohe Sahnetorten auf Granit b. max. 13 cm Höhe	Seite 57

Für Pralinen und Schokolade

SKE 90 SP Praline	Für Pralinen bis 9 cm Höhe	Seite 59
SKE 120 SP Praline	Für Pralinen bis 12 cm Höhe	Seite 59
SKE 150 SP Praline	Für Schokoladenprodukte bis 15 cm Höhe	Seite 59

Für Feinkost, Salate und Snacks

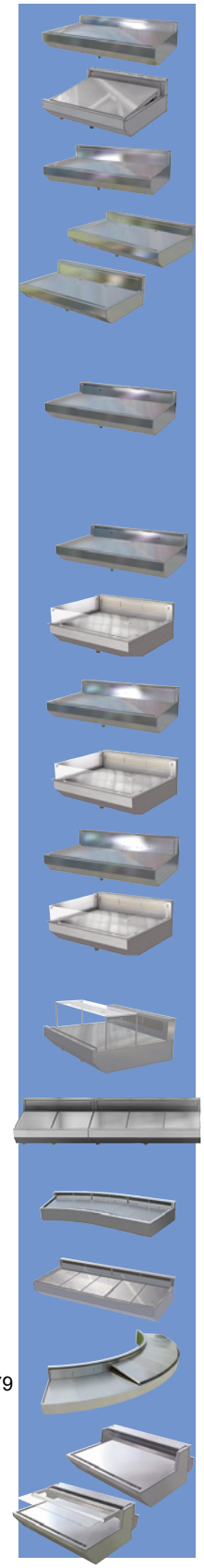
SKE 120	Für Feinkost, Salate und Snacks bis max. 12 cm Höhe; auch mit schrägstellbarer Warenauslage lieferbar	Seite 61
SKE 150 SB	Der Kühleinsatz für die Selbstbedienung	Seite 65

Für Fleisch

SKE 150	Für Fleisch, Aufschnitt und Feinkost bis max. 15 cm Höhe; auch mit schrägstellbarer Warenauslage lieferbar	Seite 63
SKE 150 SB	Der Kühleinsatz für die Selbstbedienung	Seite 65

Für Käse

SKE 180	Für Käse bis max. 18 cm Höhe; auch mit schrägstellbarer Warenauslage lieferbar	Seite 67
SKE 150 SB	Der Kühleinsatz für die Selbstbedienung	Seite 65



SKE *PLUS* Seite 69
Gekühlte Zwischenablage für bedienseitig offene Theken

SKE 120 IMPULS KOMBI Seite 71
Kombinierbar bis zur gewünschten Gesamtbreite

GUSTO Seite 73
Umluft-Kühleinsatz für individuelle Frischetheken

Fischkühleinsatz POSEIDON Seite 76
Die clevere Umluftkühlung für hochwertige Fischprodukte

RONDO HL und RONDO HL – Praline Seite 78/79
Äußere Form nach Ihren Wünschen

Umluft-Kühlauszug Kondito STANDARD Seite 80

Umluft-Kühlauszug Kondito STANDARD mit Schnellbedienebene Seite 81

WIHA-Stufenkühleinsätze

Optimiert für die Kühlung von offenen Lebensmitteln

- **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

WiHA MOVE-DOWN Patentrechtlich geschützt

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

WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

Die Luftkühler in den WIHA Umluft-Kühleinsätzen, die mit der MOVE-DOWN-PLUS-Technik ausgestattet sind, lassen sich jetzt besonders einfach und schnell reinigen. Mit der MOVE-DOWN-PLUS-Technik sind die Luftkühler ohne großen Kraftaufwand von der zuvor geöffneten Warenauslage nach unten schwenkbar, weil Gasdruckfedern das Gewicht der Verdampfer kompensieren.

Das MOVE-AWAY-PATENT

Freier Zugang für Pflege und Wartung

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

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.

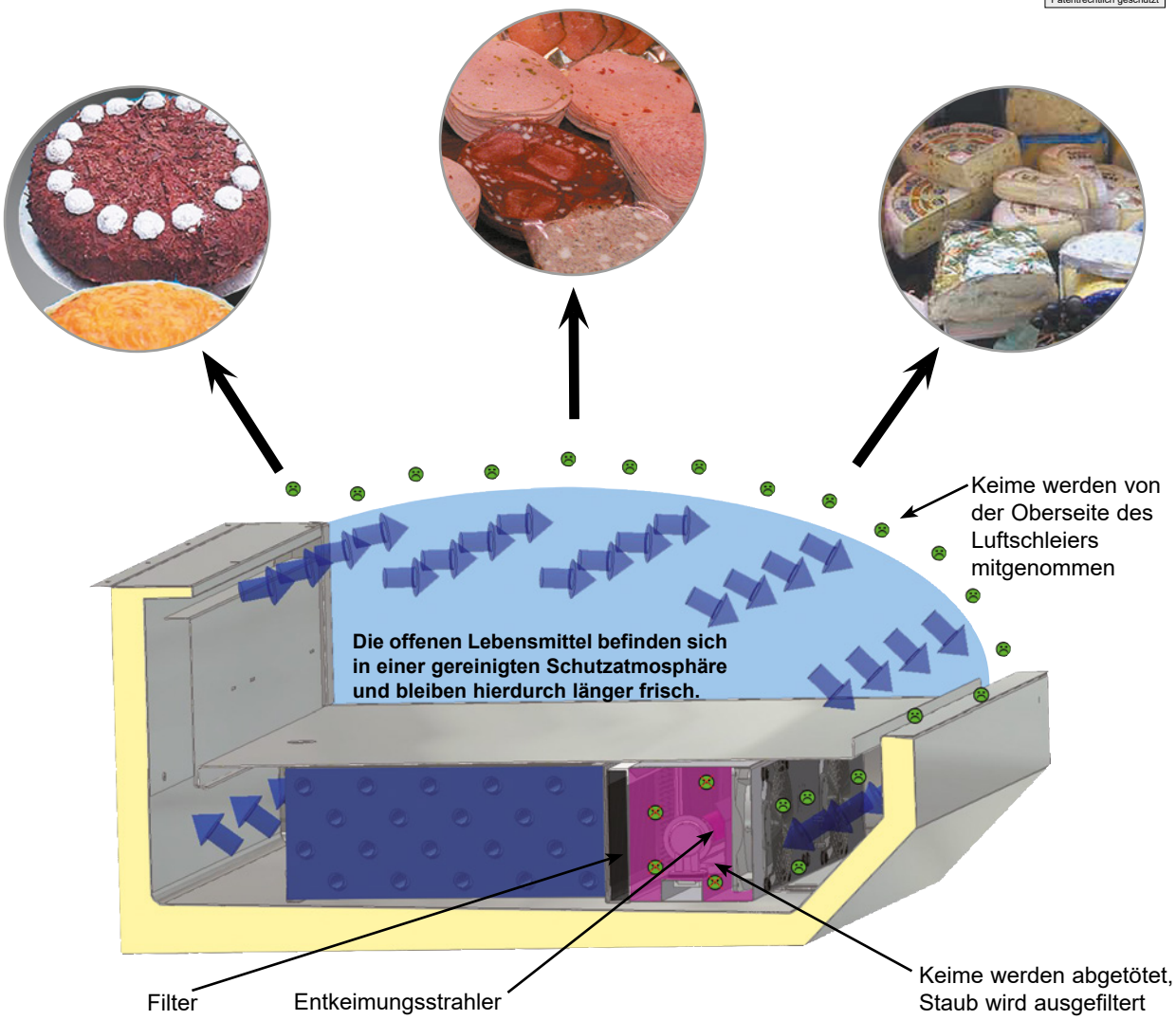
Patentrechtlich geschützt

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Patentiertes FRISCHE-SYSTEM

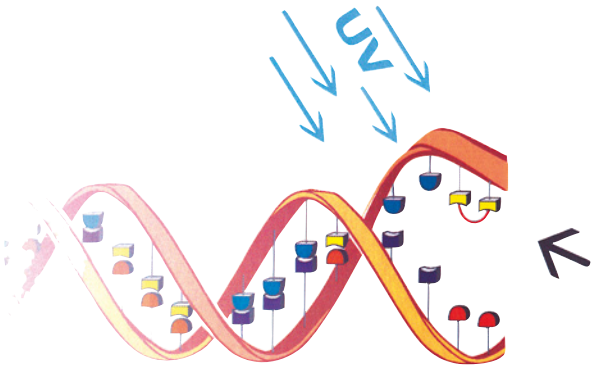
Längere Frische für offene Lebensmittel!

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt



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.

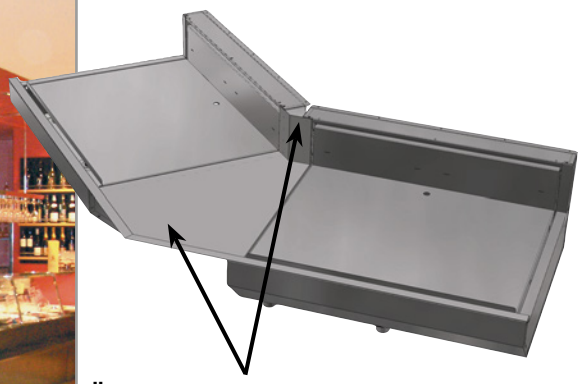


Sonderzubehör

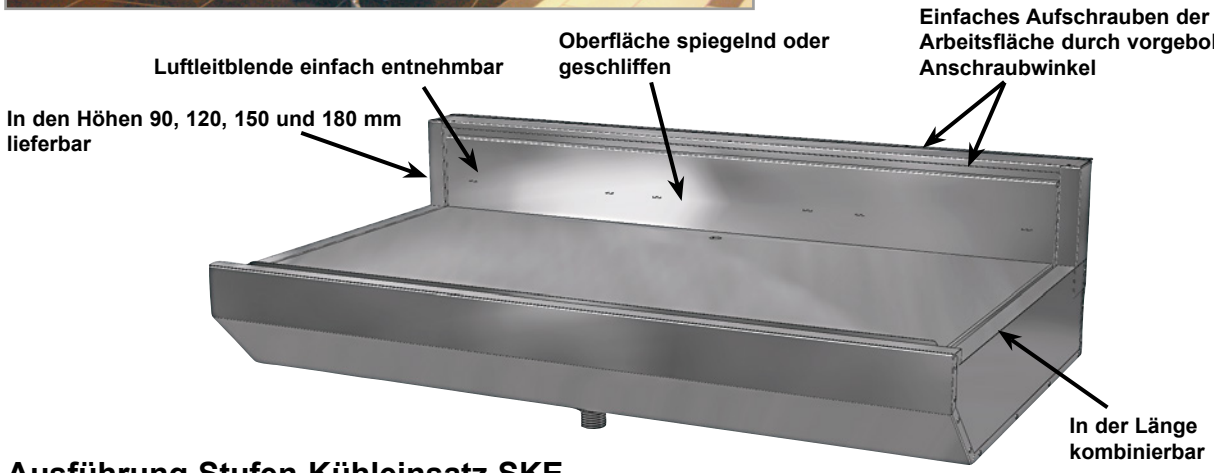
	Art.-Nr.
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 600	33563
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 800	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200	6063
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600	6064
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600 D	6065
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 2000 D	6066

Stufen-Kühleinsätze SKE

Ideal für höhere Waren und längere Theken



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 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 nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK).
Für offene Lebensmittel ist das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM mit Umluftreinigung und Umluftentkeimung als Zubehör lieferbar.

Ausführung MOVE-DOWN-PLUS:
Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten abgeklappt werden. Das Verdampfergewicht wird dabei über zusätzliche Gasdruckfedern ausgeglichen, so dass das Abklappen und wieder hochklappen besonders einfach ist (MOVE-DOWN-PLUS-TECHNIK).

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 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 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 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:
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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Stufen-Kühleinsatz SKE 90 SP

Ideales Klima für mittelhohe Sahnetorten, Kuchen und Snacks

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA ROUND-BOTTOM Einfache Reinigung des Wannenbodens

WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD

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

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- **Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)**
- **4°C-Kühltechnik**
- **2 Luftgeschwindigkeiten**
- **Liftverdampfer**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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 Temperaturfühlern geliefert.
Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. ** Ohne Unterbaugehäuse, 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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322

	Art.-Nr.
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 45.

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

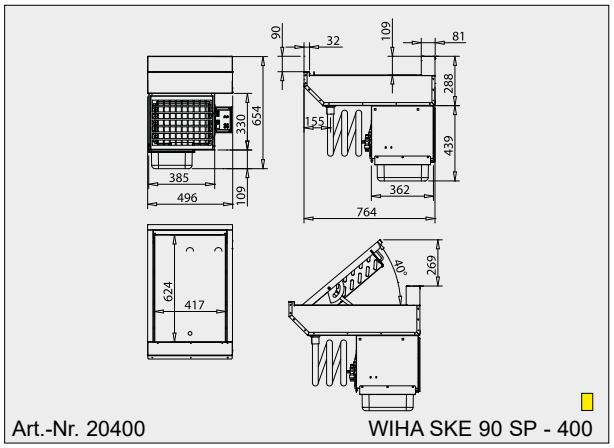
Beschreibung

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 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.

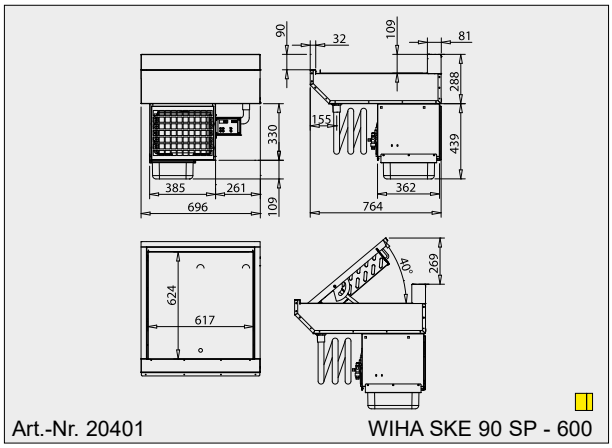
Ausführung siehe Seite 46.

2. Umluft-Einbaukühlungen

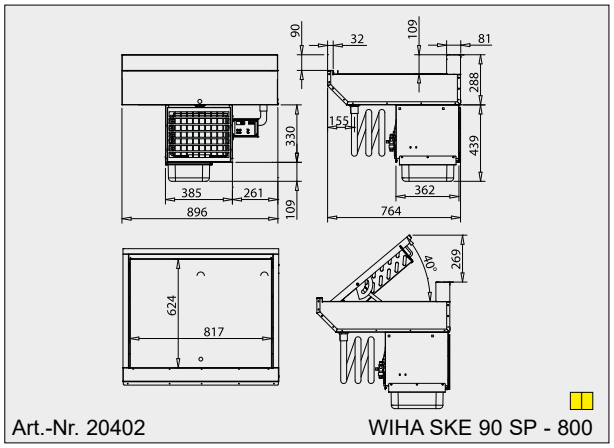
Stufenförmiger Einbau



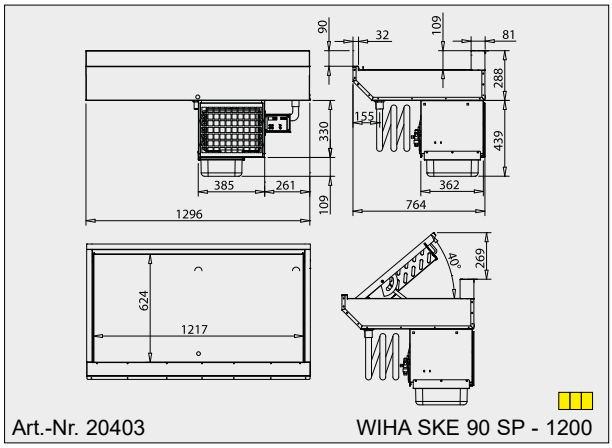
Art.-Nr. 20400 WIHA SKE 90 SP - 400



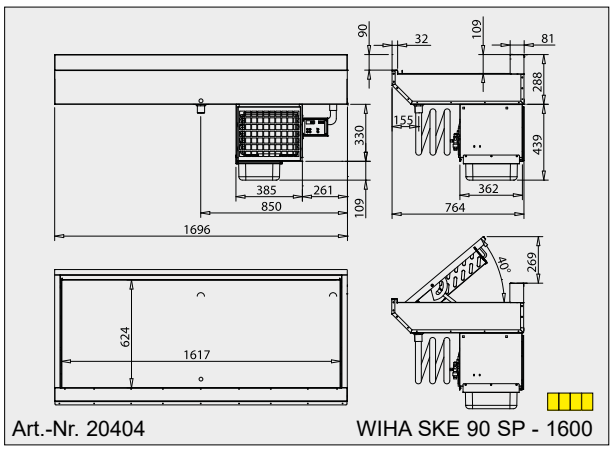
Art.-Nr. 20401 WIHA SKE 90 SP - 600



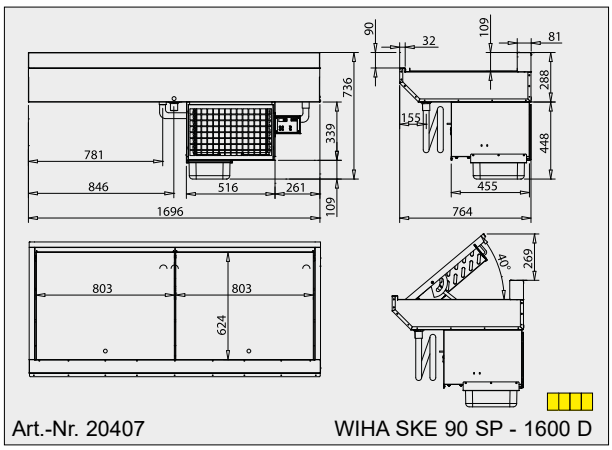
Art.-Nr. 20402 WIHA SKE 90 SP - 800



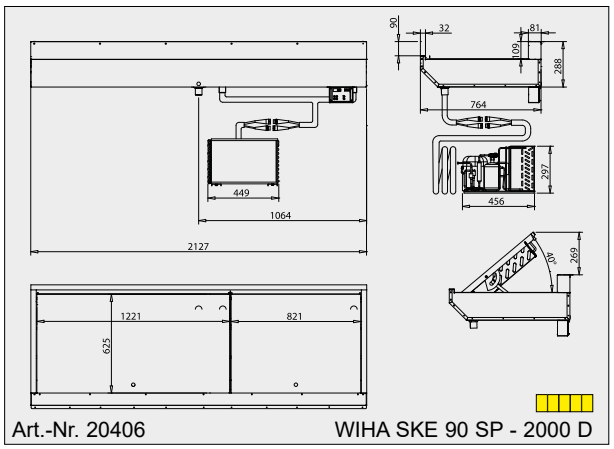
Art.-Nr. 20403 WIHA SKE 90 SP - 1200



Art.-Nr. 20404 WIHA SKE 90 SP - 1600



Art.-Nr. 20407 WIHA SKE 90 SP - 1600 D



Art.-Nr. 20406 WIHA SKE 90 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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Stufen-Kühleinsatz SKE 120 SP IMPULS

Für den Impulsverkauf kann die Warenfläche schräg gestellt werden

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt

WiHA MOVE-UP – Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf

WiHA ROUND-BOTTOM – Einfache Reinigung des Wannenbodens

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA CLOUD

WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) – Flaches herausnehmbares Bedienteil

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

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- **Warenauslage zur Kundenseite hochstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)**
- **Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)**
- **4°C-Kühltechnik**
- **2 Luftgeschwindigkeiten**
- **Liftverdampfer**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

hochstellbar in 2 Sekunden

Einfaches Aufstellen auch bei beladener Warenauslage

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 Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert.
WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung

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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
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

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 45.

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

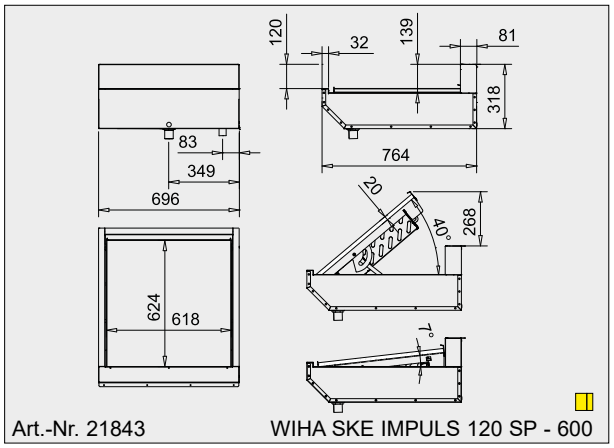
Beschreibung

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 waagerecht 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 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.

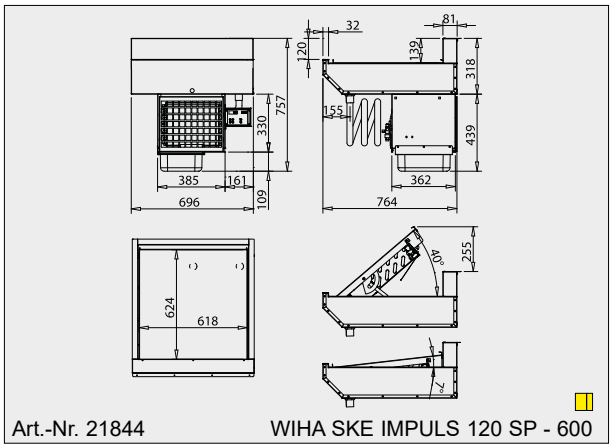
Ausführung siehe Seite 46.

2. Umluft-Einbaukühlungen

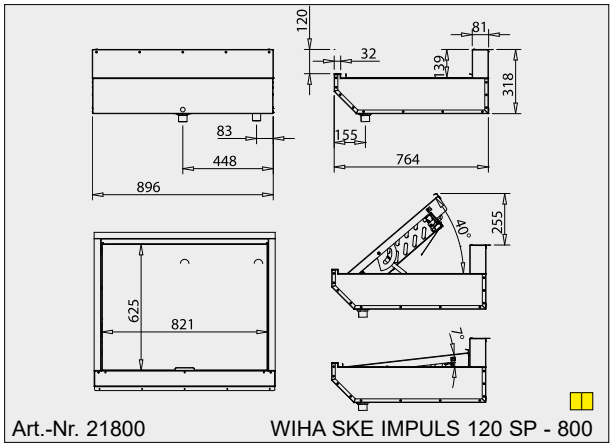
Stufenförmiger Einbau



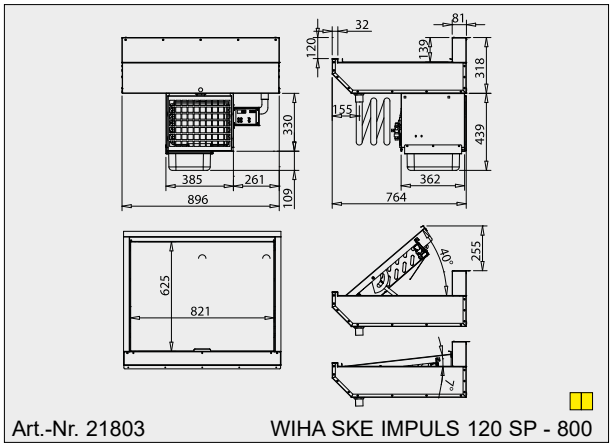
Art.-Nr. 21843 WIHA SKE IMPULS 120 SP - 600



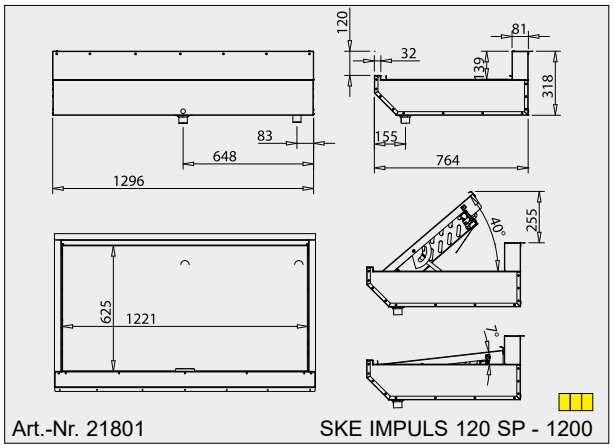
Art.-Nr. 21844 WIHA SKE IMPULS 120 SP - 600



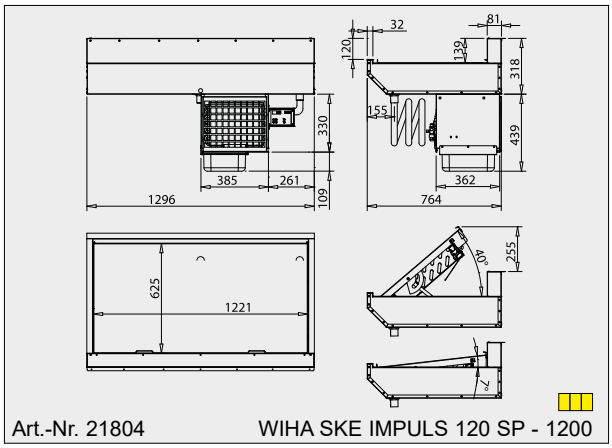
Art.-Nr. 21800 WIHA SKE IMPULS 120 SP - 800



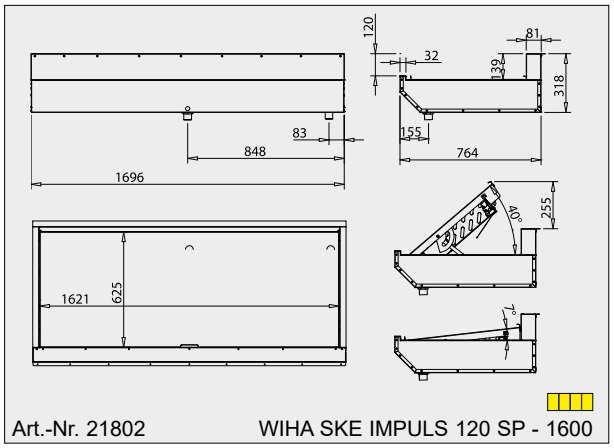
Art.-Nr. 21803 WIHA SKE IMPULS 120 SP - 800



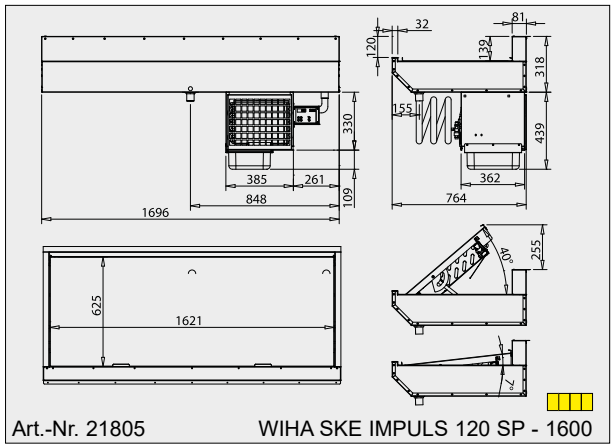
Art.-Nr. 21801 SKE IMPULS 120 SP - 1200



Art.-Nr. 21804 WIHA SKE IMPULS 120 SP - 1200



Art.-Nr. 21802 WIHA SKE IMPULS 120 SP - 1600



Art.-Nr. 21805 WIHA SKE IMPULS 120 SP - 1600

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SP

Ideales Klima für hohe Sahnetorten

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA ROUND-BOTTOM Einfache Reinigung des Wannenbodens

WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD

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

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- **Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)**
- **4°C-Kühltechnik**
- **2 Luftgeschwindigkeiten**
- **Liftverdampfer**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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 Temperaturfühlern geliefert.
Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. ** Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322
Stufeneinsatz mit spiegelnder Oberfläche (Breite 400 mm, Höhen 12/50 mm)	6398

	Art.-Nr.
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

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 45.

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

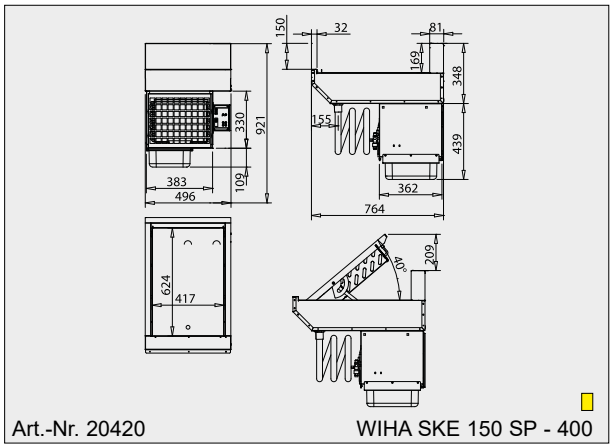
Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max. 15 cm.
Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegelnde Oberfläche.
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.

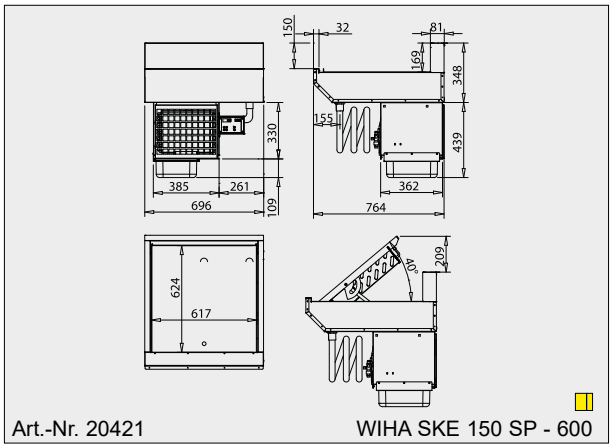
Ausführung siehe Seite 46.

2. Umluft-Einbaukühlungen

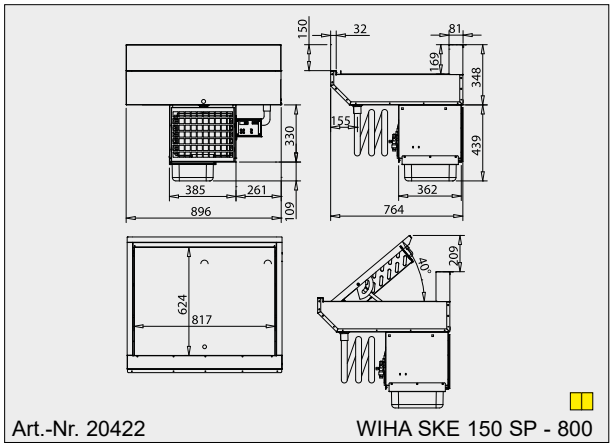
Stufenförmiger Einbau



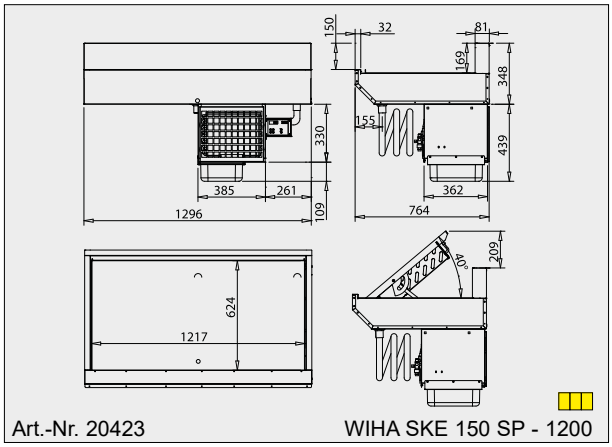
Art.-Nr. 20420 WIHA SKE 150 SP - 400



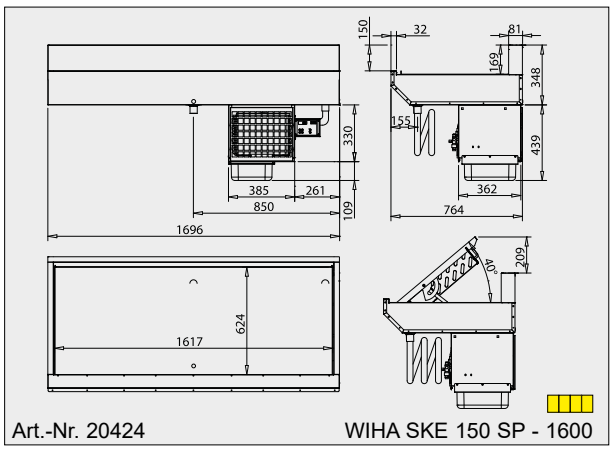
Art.-Nr. 20421 WIHA SKE 150 SP - 600



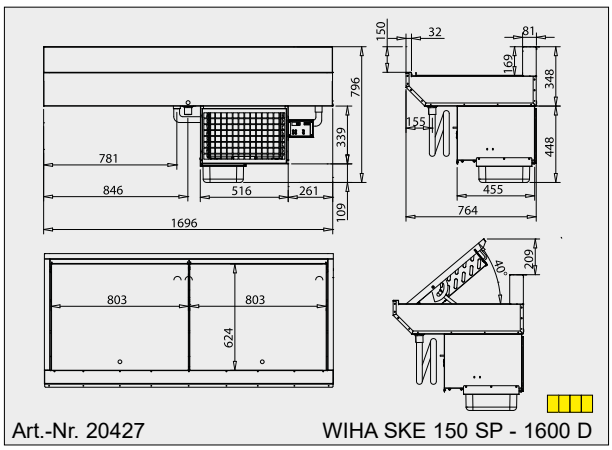
Art.-Nr. 20422 WIHA SKE 150 SP - 800



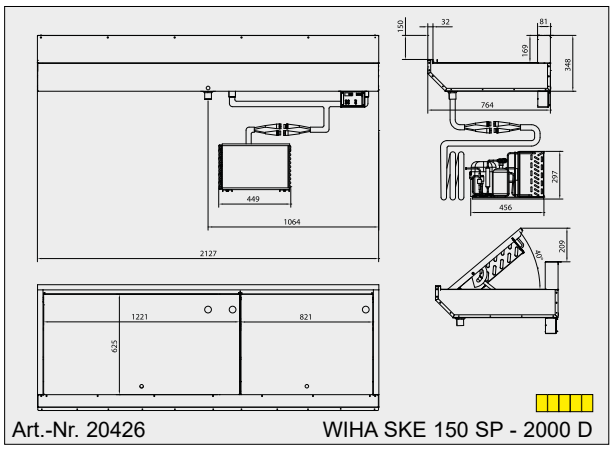
Art.-Nr. 20423 WIHA SKE 150 SP - 1200



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, patetierte 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-theken-technik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Stufen-Kühleinsatz SKE EASY 150 SP

Preiswerte Umluftkühlung für Kuchen und hohe Sahnetorten

WiHA MOVE-DOWN Patentrechtlich geschützt

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

Zuverlässige Technik für den gewerblichen Alltag

- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Liftverdampfer**
- **Servicefreundlich (MOVE-DOWN- und MOVE-AWAY-TECHNIK)**
- **Robuste digitale Temperatur- und Abtausteuerung**
- **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.

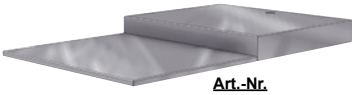
Bevorzugte Anwendung:
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von max. 15 cm.

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 Temperaturfühlern 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
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Maschinenschutzblende Typ 450-825	33194



	Art.-Nr.
Stufeneinsatz mit spiegelnder Oberfläche (Breite 400 mm, Höhen 12/50 mm)	6398

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

Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl mit bündig eingezogener Abfluss-verschraubung (1 1/4") gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer sowie leise laufende Niederspannungs-ventilatoren (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

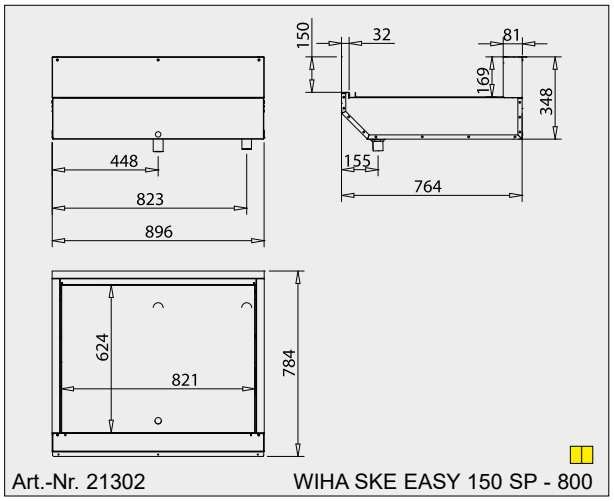
Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max. 15 cm.
Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegelnde Oberfläche.
Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.
Temperatur: < 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

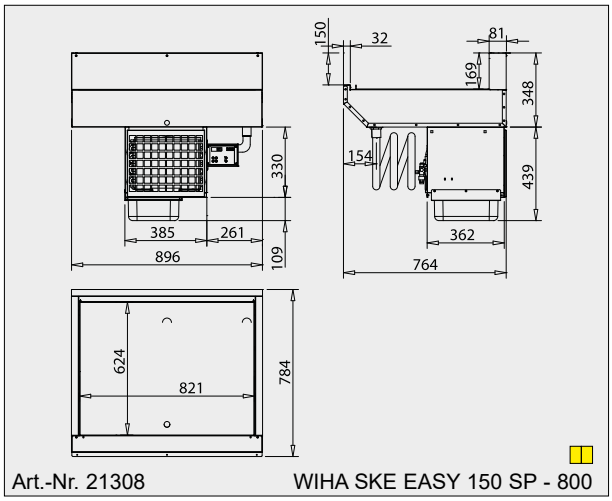
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein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

2. Umluft-Einbaukühlungen

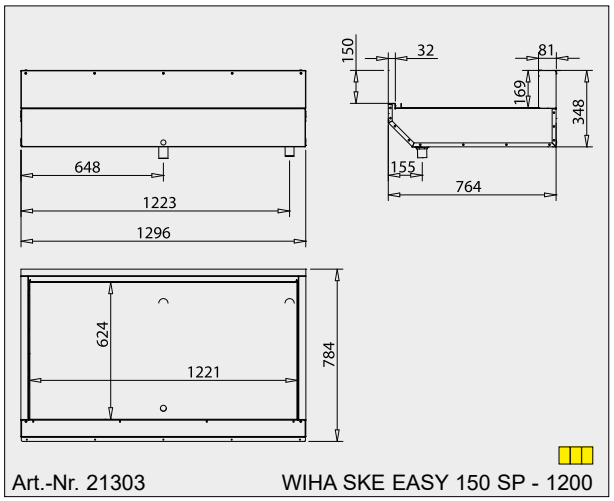
Stufenförmiger Einbau



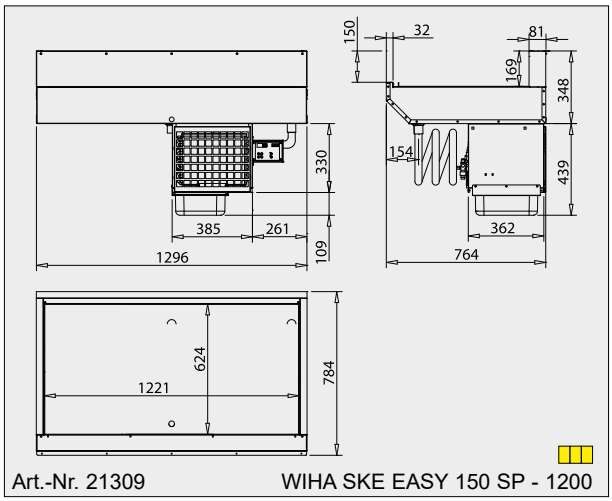
Art.-Nr. 21302 WIHA SKE EASY 150 SP - 800



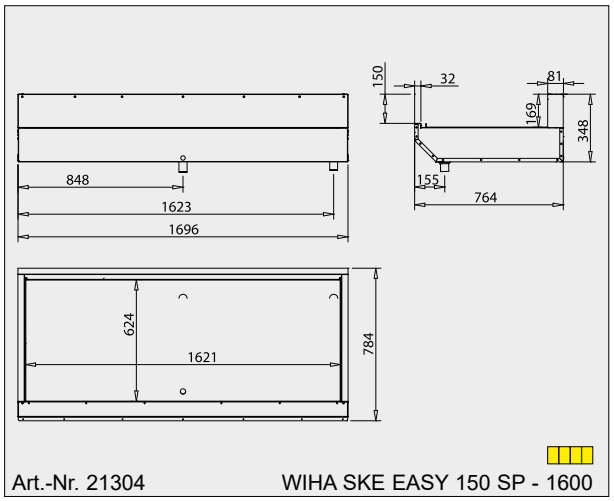
Art.-Nr. 21308 WIHA SKE EASY 150 SP - 800



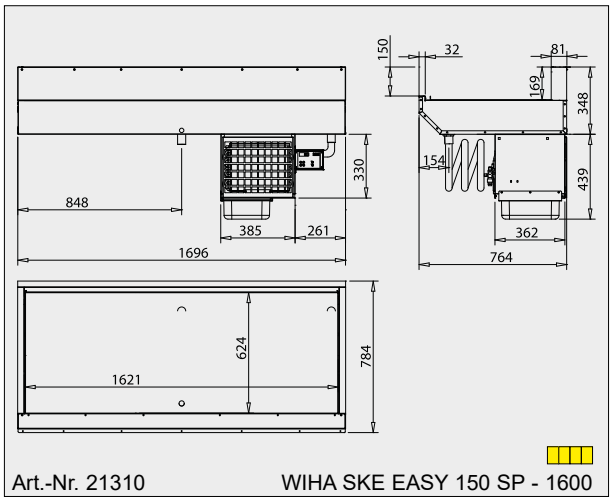
Art.-Nr. 21303 WIHA SKE EASY 150 SP - 1200



Art.-Nr. 21309 WIHA SKE EASY 150 SP - 1200



Art.-Nr. 21304 WIHA SKE EASY 150 SP - 1600



Art.-Nr. 21310 WIHA SKE EASY 150 SP - 1600

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

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere
Steuerung TMP 630-CLOUD **Art.-Nr. 33572**

Mehr Informationen zur Steuerung auf Seite 410.

WIHA CLOUD CONTROL
Smarte Steuerung per WIHA-App und über das Internet. Steuern und überwachen Sie Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone und über das Internet. Nutzen Sie die neuen Möglichkeiten für Ihr HACCP-Konzept. Sparen Sie Kosten durch die automatische Erstellung von Temperaturberichten. Optimieren Sie Wartungszyklen für eine bedarfsgerechte Wartung.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Stufen-Kühleins. SKE 90/120 SP GRANIT

Ideales Klima für mittelhohe Sahnetorten auf Granit

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

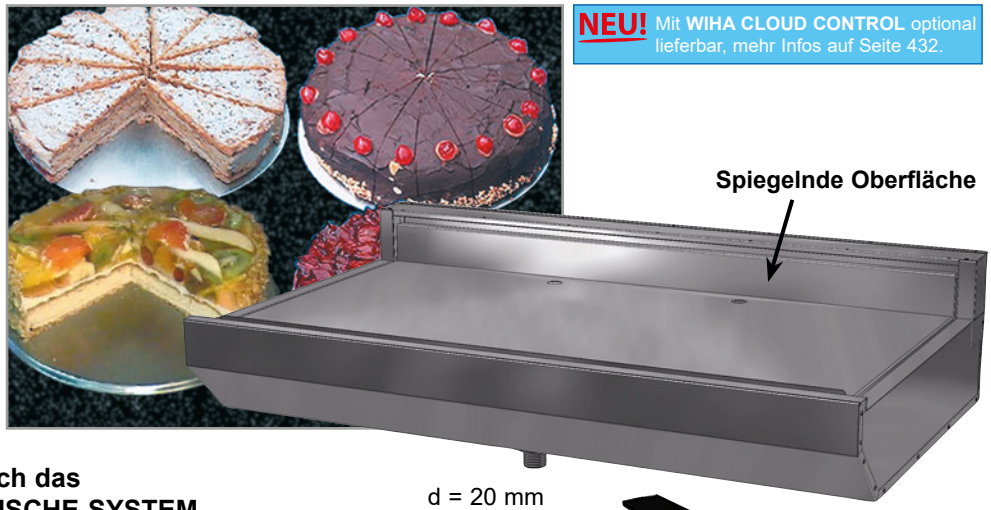
WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

WiHA ROUND-BOTTOM Einfache Reinigung des Wannenbodens

WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA CLOUD

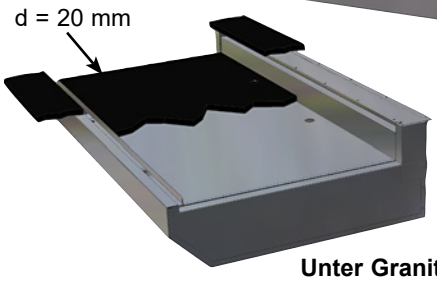


NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

2 Stufenförmiger Einbau

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- **Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)**
- **4°C-Kühltechnik**
- **2 Luftgeschwindigkeiten**
- **Liftverdampfer**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**



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 Temperaturfühlern geliefert.
Das WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. ** Ohne Unterbaugehäuse, 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 Temperaturfühlern geliefert.
Das WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, 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
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568

	Art.-Nr.
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322
Maschinenschutzblende Typ 370-605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 45.

2. Umluft-Einbaukühlungen

Stufenförmiger Einbau

Beschreibung

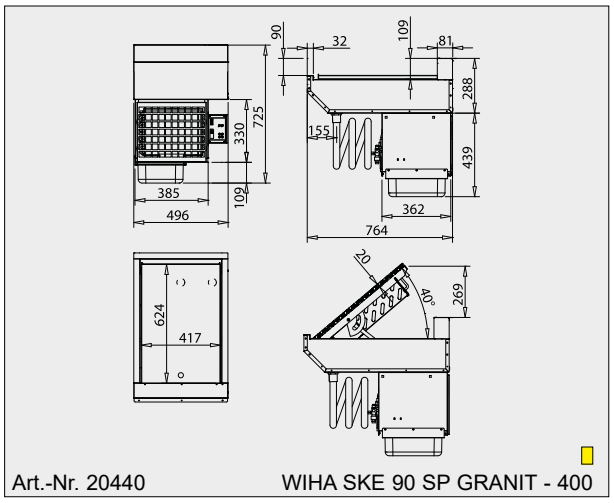
Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max. 7 cm (SKE 90 SP GRANIT) bzw. bis zu max. 10 cm (SKE 120 SP GRANIT).
Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegelnde Oberfläche.
Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite 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.

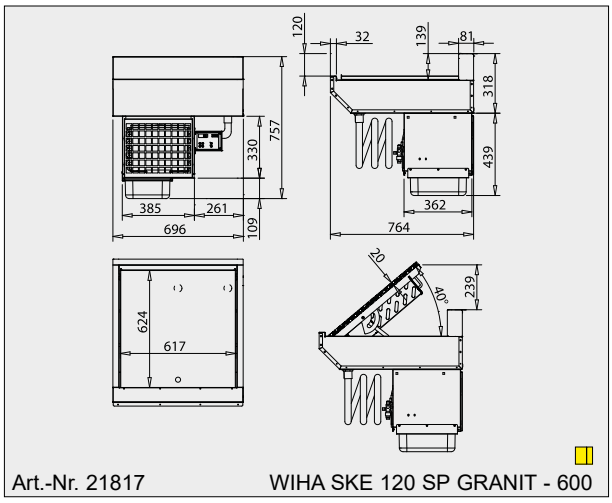
Ausführung siehe Seite 46.

Ideales Klima für Sahnetorten

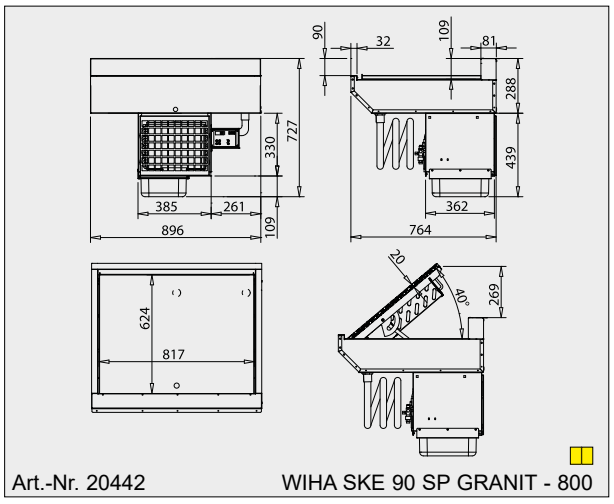
Der sich durch die stufenförmige Konstruktion ergebende sogenannte „Kältesee“ ist ein unbedingtes Muss für empfindliche Sahnetorten. Zusammen mit der großen Verdampferoberfläche ergibt sich eine hohe Feuchtigkeit für schonende Kühlung.
Die Torten bleiben länger frisch, wenn die Kühlung mit dem patentierten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



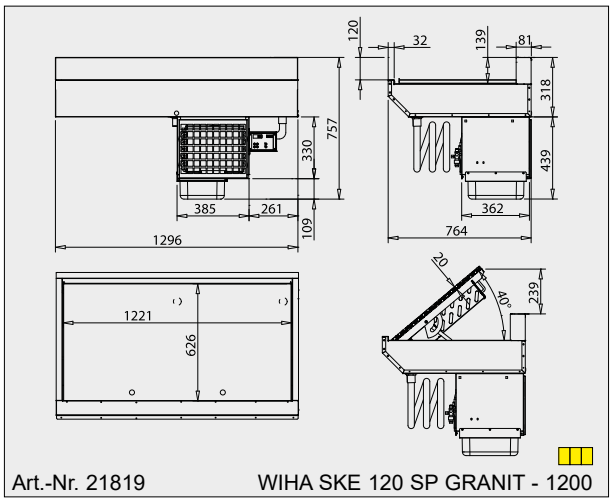
Art.-Nr. 20440 WIHA SKE 90 SP GRANIT - 400



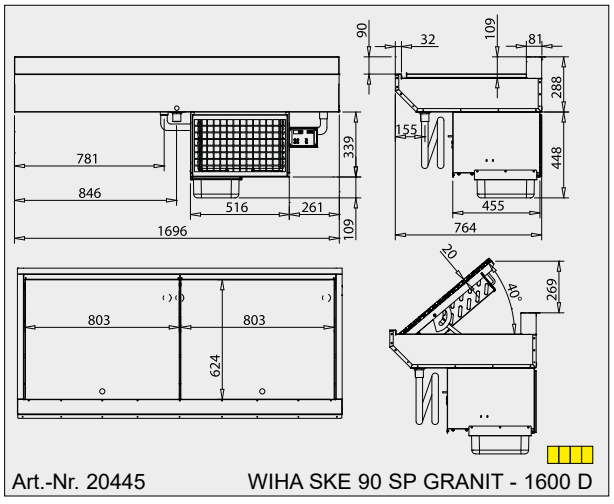
Art.-Nr. 21817 WIHA SKE 120 SP GRANIT - 600



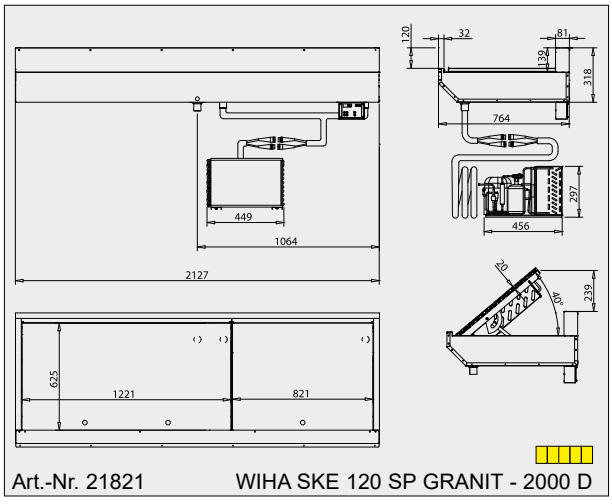
Art.-Nr. 20442 WIHA SKE 90 SP GRANIT - 800



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SP GRANIT

Ideales Klima für hohe Sahnetorten auf Granit

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA ROUND-BOTTOM Einfache Reinigung des Wannenbodens

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

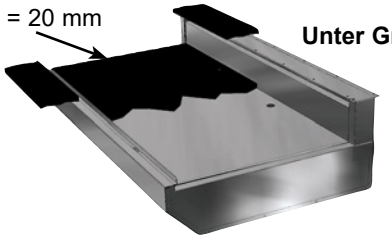
Bevorzugte Anwendung:
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von max. 13 cm.

Spiegelnde Oberfläche

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- **Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)**
- **4°C-Kühltechnik und 2 Luftgeschwindigkeiten**
- **Liftverdampfer**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

d = 20 mm



Unter Granit einbaubar!

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 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 Temperaturfühlern geliefert.
Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, 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
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 45.

Art.-Nr.
Stufeneinsatz mit spiegelnder Oberfläche (Breite 400 mm, Höhen 12/50 mm) **6398**

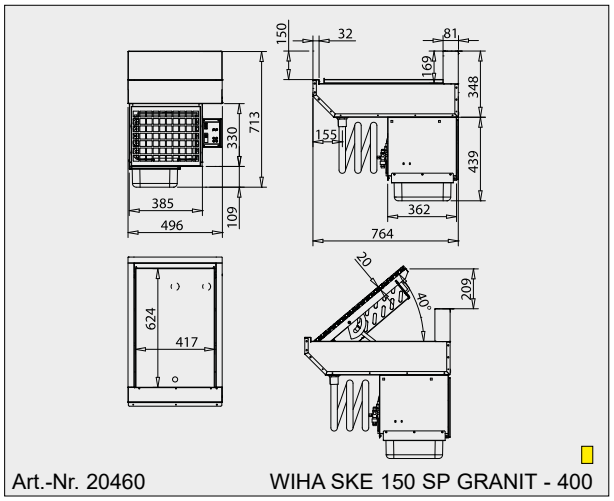
Beschreibung

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 Luftausblasseite 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.

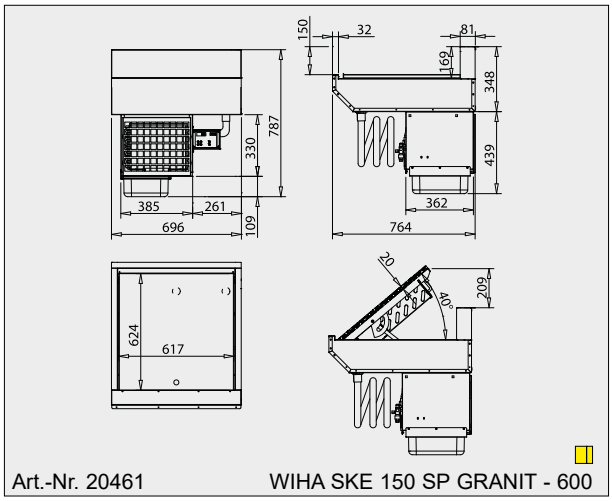
Ausführung siehe Seite 46.

2. Umluft-Einbaukühlungen

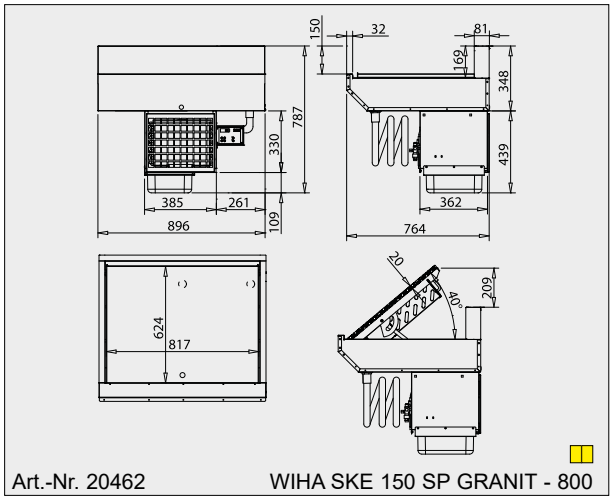
Stufenförmiger Einbau



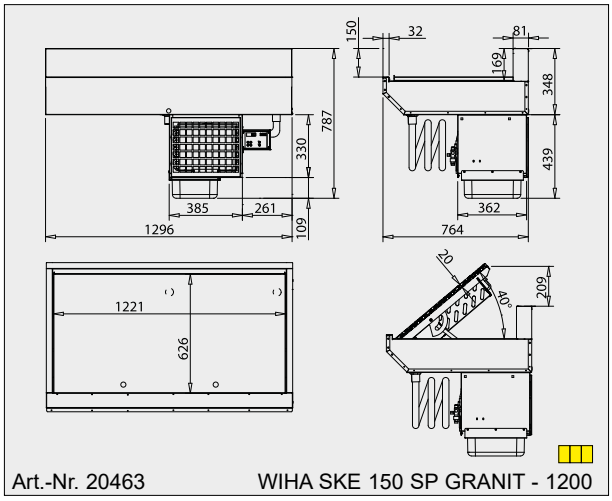
Art.-Nr. 20460 WIHA SKE 150 SP GRANIT - 400



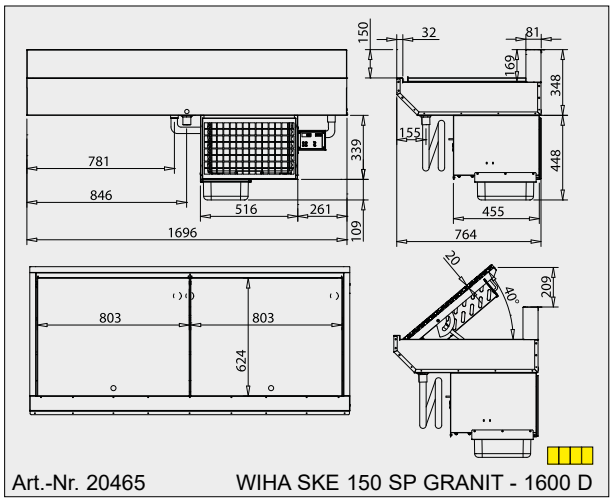
Art.-Nr. 20461 WIHA SKE 150 SP GRANIT - 600



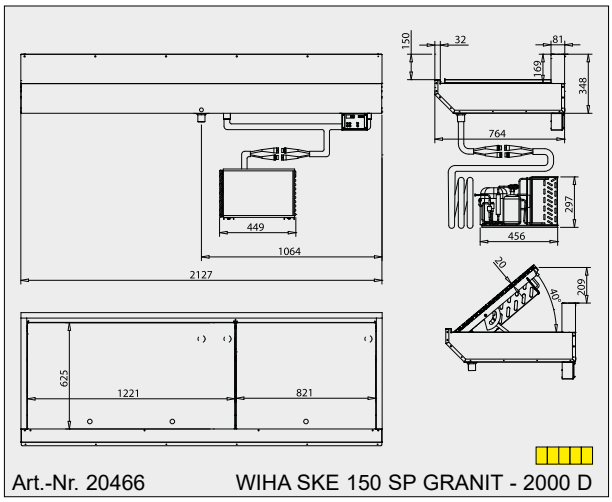
Art.-Nr. 20462 WIHA SKE 150 SP GRANIT - 800



Art.-Nr. 20463 WIHA SKE 150 SP GRANIT - 1200



Art.-Nr. 20465 WIHA SKE 150 SP GRANIT - 1600 D



Art.-Nr. 20466 WIHA SKE 150 SP GRANIT - 2000 D

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

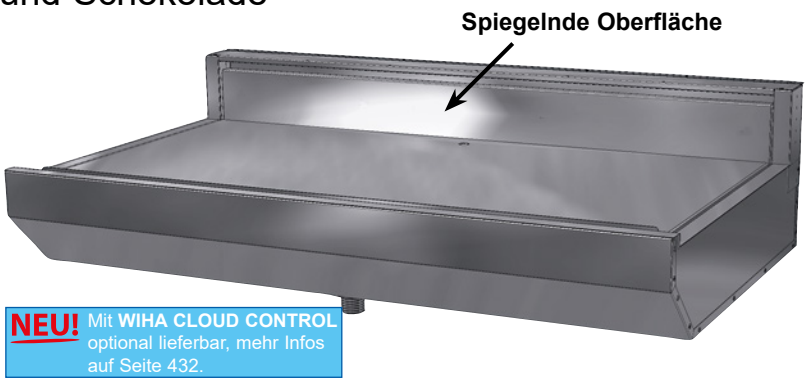
WIHA CLOUD CONTROL
Smarte Steuerung per WIHA-App und über das Internet. Steuern und überwachen Sie Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone und über das Internet. Nutzen Sie die neuen Möglichkeiten für Ihr HACCP-Konzept. Sparen Sie Kosten durch die automatische Erstellung von Temperaturberichten. Optimieren Sie Wartungszyklen für eine bedarfsgerechte Wartung.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

Ideales Klima für Pralinen und Schokolade

WiHA MOVE-DOWN – Patentrechtlich geschützt
WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
WiHA ROUND-BOTTOM – Einfache Reinigung des Wannenbodens
WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt
WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) – Flaches herausnehmbares Bedienteil
WiHA CLOUD



NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Optimales Klima für Pralinen und Schokolade

- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)**
- **Liftverdampfer**
- **Niedrige Luftfeuchtigkeit**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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
SKE 90 SP Praline - 600	6421	20481	300 W	230V/510W
SKE 90 SP Praline - 800	6422	20482	300 W	230V/510W
SKE 90 SP Praline - 1200	6423	20483	360 W	230V/550W

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert.
WIHA CLOUD CONTROL, 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
SKE 120 SP Praline - 600	6358	20501	300 W	230V/510W
SKE 120 SP Praline - 800	6359	20502	300 W	230V/510W
SKE 120 SP Praline - 1200	6360	20503	360 W	230V/550W

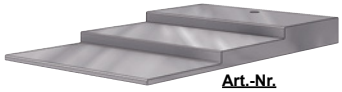
Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert.
WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

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
SKE 150 SP Praline - 600	21829	21833	300 W	230V/510W
SKE 150 SP Praline - 800	21830	21834	300 W	230V/510W
SKE 150 SP Praline - 1200	21831	21835	360 W	230V/550W

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert.
WIHA CLOUD CONTROL, 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
Steuerung TMP 620 PR-CLOUD für ext. Kälteaggregat	33573
Steuerung TMP 620 PR-CLOUD anstatt TMP 620 PR	33569
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 300-360	33194
Aufwandung seitlich für SKE (Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.)	6403
DUO-Brücke SKE 90 Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsätzen.	6400
DUO-Brücke SKE 120 Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsätzen.	6405
DUO-Brücke SKE 150 Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsätzen.	6406



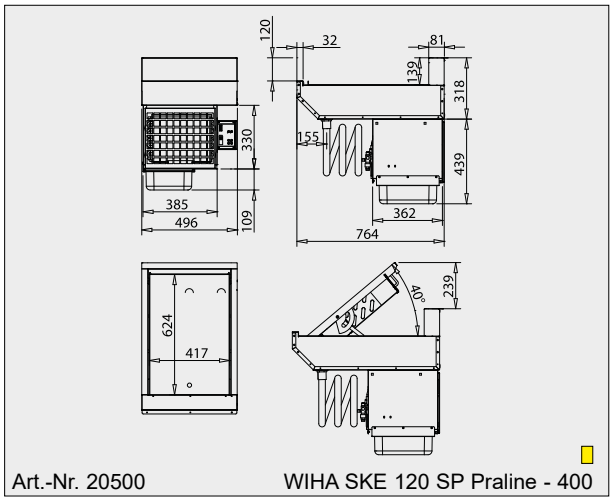
	Art.-Nr.
Stufeneinsatz mit spiegelnder Oberfläche	
Breite 404 mm; Höhen 12/36/60 mm	6399
Breite 604 mm; Höhen 12/36/60 mm	6397

Beschreibung

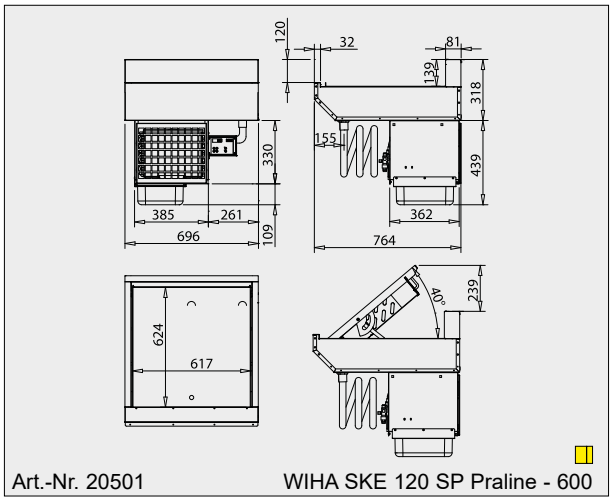
Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Pralinen und Schokoladenartikeln.
Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegelnde Oberfläche.
Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.
Warentemperaturen: ca. 16°C bis 18°C bei 25°C/60% 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 46.

2. Umluft-Einbaukühlungen

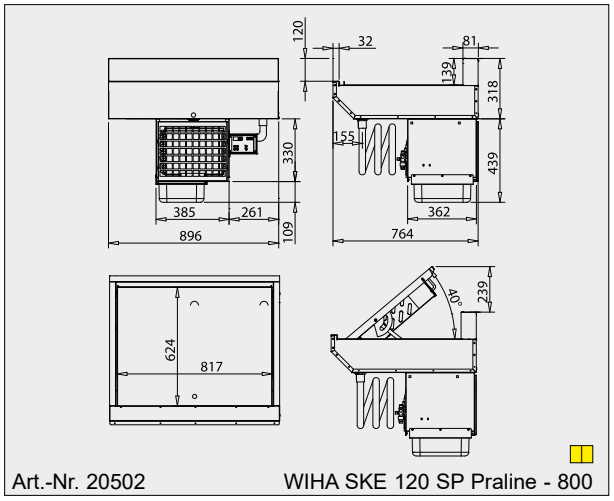
Stufenförmiger Einbau



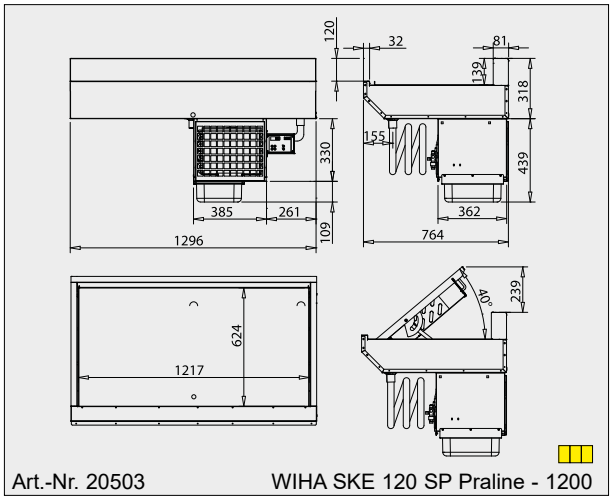
Art.-Nr. 20500 WIHA SKE 120 SP Praline - 400



Art.-Nr. 20501 WIHA SKE 120 SP Praline - 600



Art.-Nr. 20502 WIHA SKE 120 SP Praline - 800



Art.-Nr. 20503 WIHA SKE 120 SP Praline - 1200

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

WIHA CLOUD CONTROL
Smarte Steuerung per WIHA-App und über das Internet. Steuern und überwachen Sie Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone und über das Internet. Nutzen Sie die neuen Möglichkeiten für Ihr HACCP-Konzept. Sparen Sie Kosten durch die automatische Erstellung von Temperaturberichten. Optimieren Sie Wartungszyklen für eine bedarfsgerechte Wartung.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Stufen-Kühleinsatz SKE 120

Ideal für Feinkost, Salate und Snacks

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt

WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) – Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt

WiHA ROUND-BOTTOM – Einfache Reinigung des Wannenbodens

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WiHA CLOUD

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

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

- **Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)**
- **4°C-Kühltechnik**
- **2 Luftgeschwindigkeiten**
- **Liftverdampfer**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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 Temperaturfühlern geliefert.
Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, 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
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 45.

	Art.-Nr.
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.	
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 Kühleinsätzen.	6405

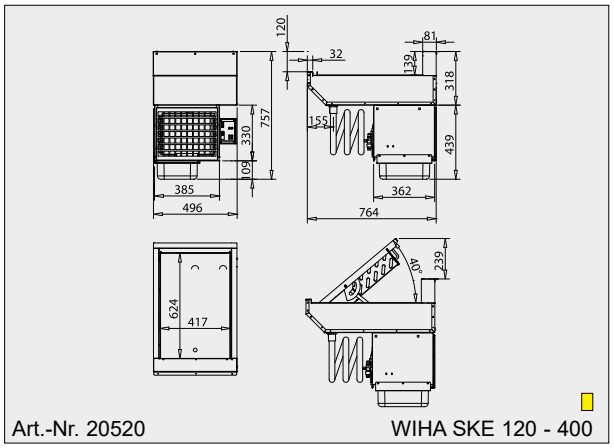
Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz 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 Luftausblasseite offen sein darf.
Temperatur: < 5 °C bei 25 °C/60 % rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

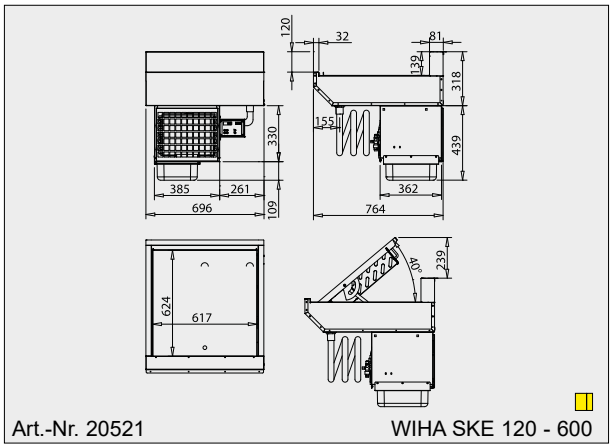
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel und Ausgabetheken.
Ausführung siehe Seite 46.

2. Umluft-Einbaukühlungen

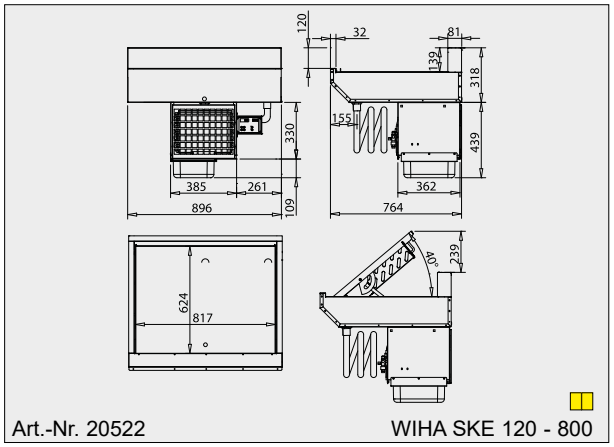
Stufenförmiger Einbau



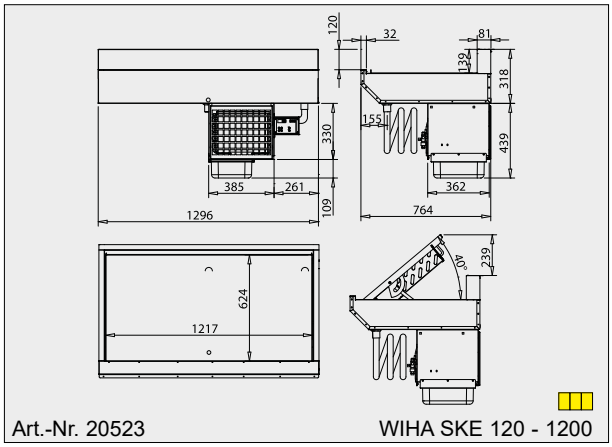
Art.-Nr. 20520 WIHA SKE 120 - 400



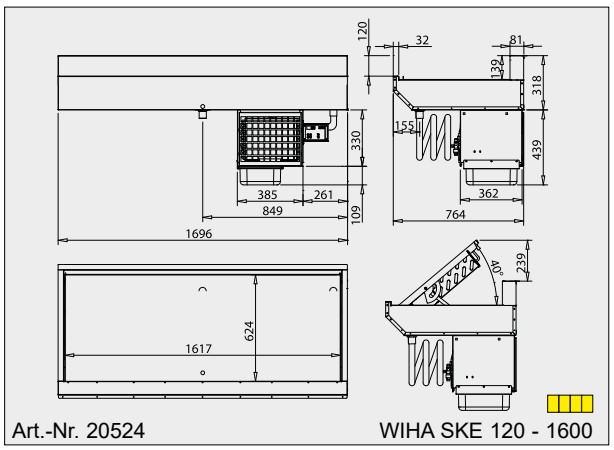
Art.-Nr. 20521 WIHA SKE 120 - 600



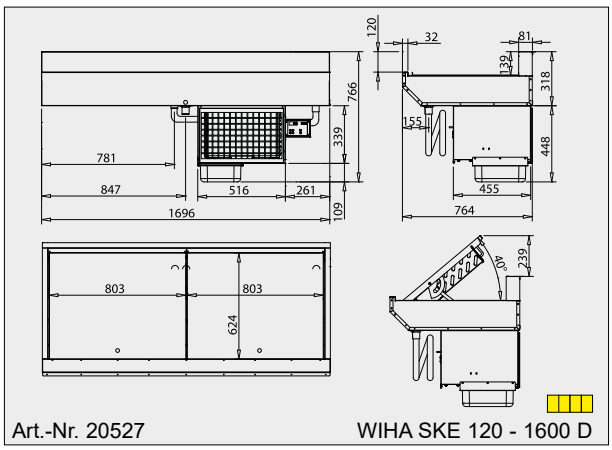
Art.-Nr. 20522 WIHA SKE 120 - 800



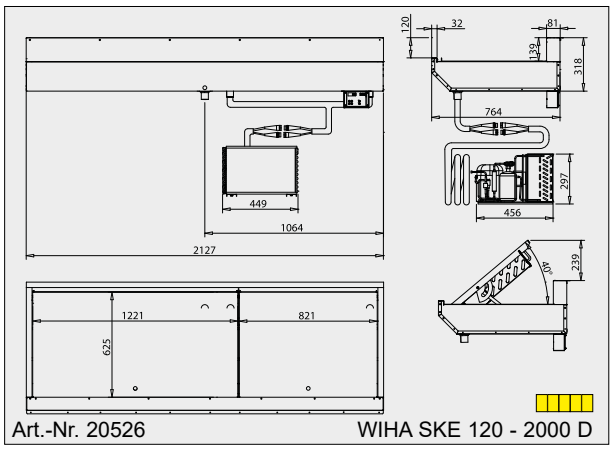
Art.-Nr. 20523 WIHA SKE 120 - 1200



Art.-Nr. 20524 WIHA SKE 120 - 1600



Art.-Nr. 20527 WIHA SKE 120 - 1600 D



Art.-Nr. 20526 WIHA SKE 120 - 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-theken-technik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Stufen-Kühleinsatz SKE 150

Ideal für Fleisch und Feinkost

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt

WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

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 Wannenbodens

WiHA CLOUD

2 Stufenförmiger Einbau

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

Oberfläche mit Feinschliff versehen

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- **Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)**
- **4°C-Kühltechnik und 2 Luftgeschwindigkeiten**
- **Liftverdampfer**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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 Temperaturfühlern geliefert.
Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, 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
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 45.	
Bodenträger einzeln, einschwenkbar	5982

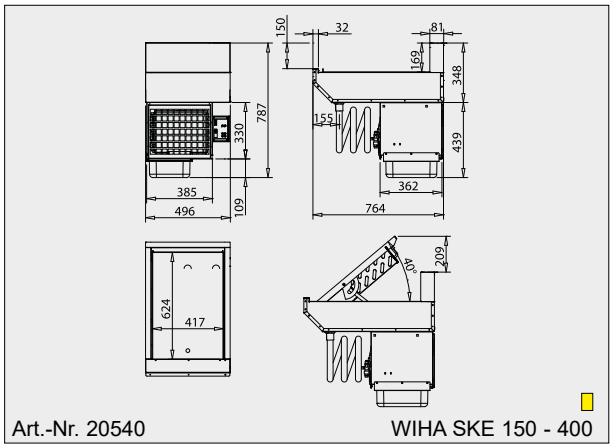
	Art.-Nr.
IMPULS-Einlegeboden mit 2 Bodenträgern	
Breite 400 mm	5980
Breite 600 mm	5981
Mit dem IMPULS-Einlegeboden ist eine horizontale oder schräg zum Kunden geneigte Warenpräsentation möglich.	
Aufwandung seitlich für SKE (Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich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

Beschreibung

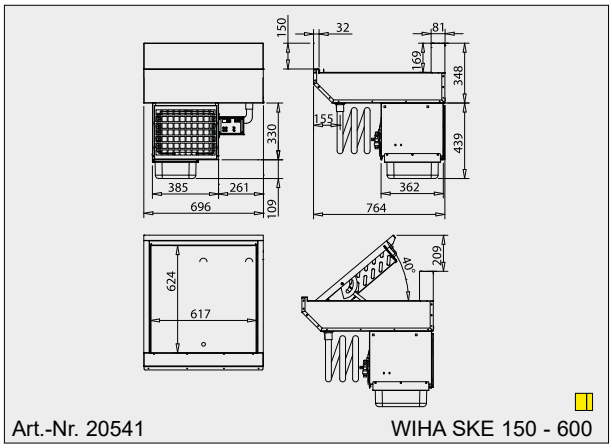
Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Fleisch, Feinkost und Salaten mit einer Warenhöhe bis zu max. 15 cm. Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende (Oberfläche geschliffen) ist mit Schlitzen zum Einhängen von Bodenträgern für einen schräg einstellbaren Warenboden ausgestattet.
Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der 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 siehe Seite 46.

2. Umluft-Einbaukühlungen

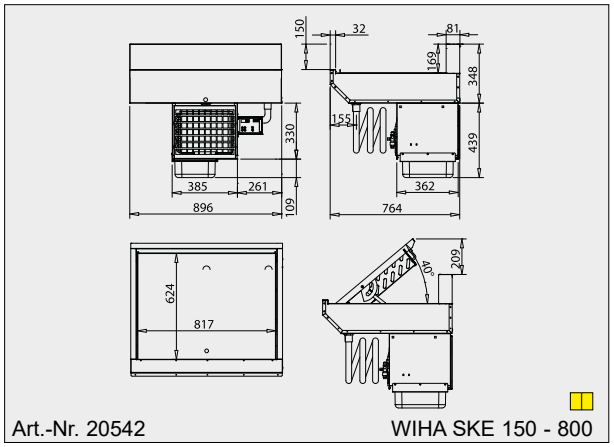
Stufenförmiger Einbau



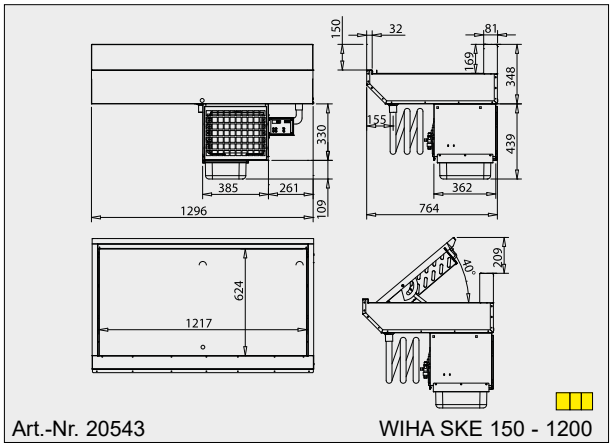
Art.-Nr. 20540 WIHA SKE 150 - 400



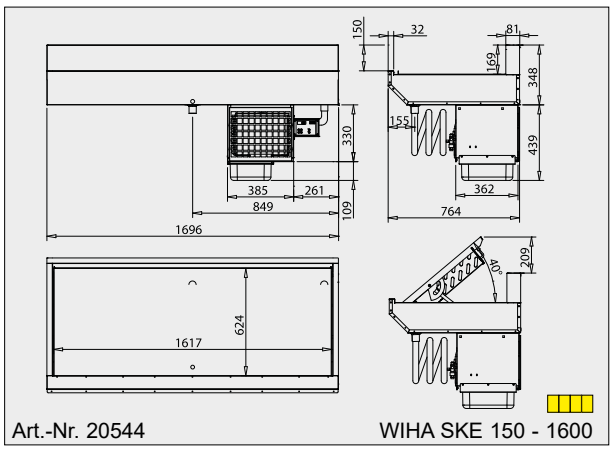
Art.-Nr. 20541 WIHA SKE 150 - 600



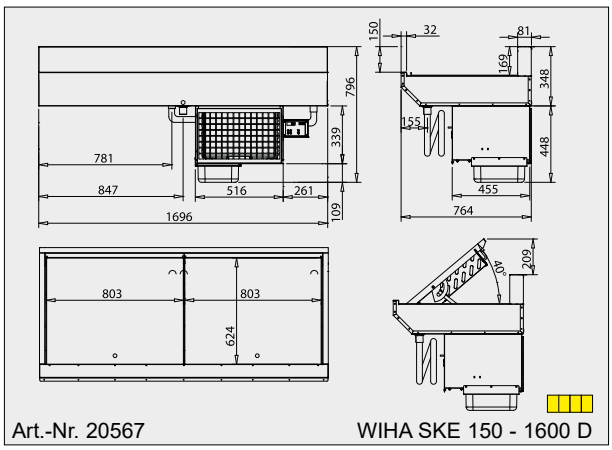
Art.-Nr. 20542 WIHA SKE 150 - 800



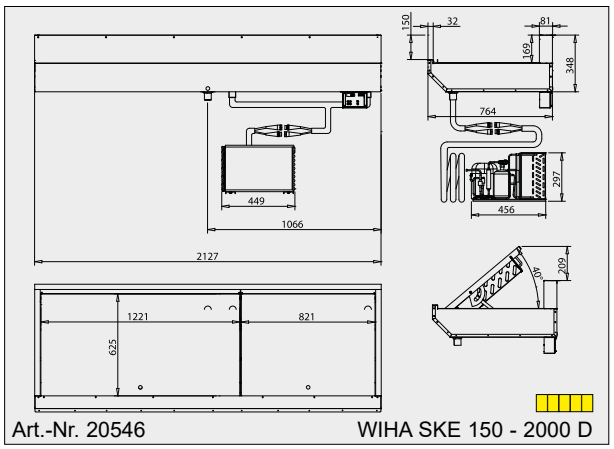
Art.-Nr. 20543 WIHA SKE 150 - 1200



Art.-Nr. 20544 WIHA SKE 150 - 1600



Art.-Nr. 20567 WIHA SKE 150 - 1600 D



Art.-Nr. 20546 WIHA SKE 150 - 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 unter „Infothek/ Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SB

Ideal für die Selbstbedienung

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA ROUND-BOTTOM Einfache Reinigung des Wannenbodens

WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- **Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)**
- **Extra großer Verdampfer**
- **Liftverdampfer**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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 Temperaturfühlern geliefert.
Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör 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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	

	Art.-Nr.
Maschinenschutzblende Typ 450-825	33194
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 45.

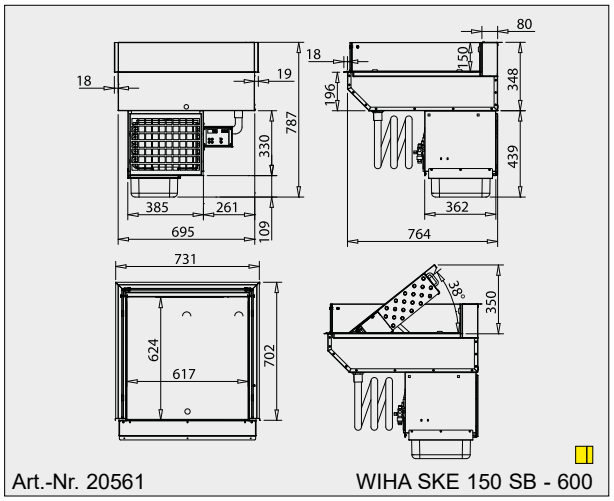
Beschreibung

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.

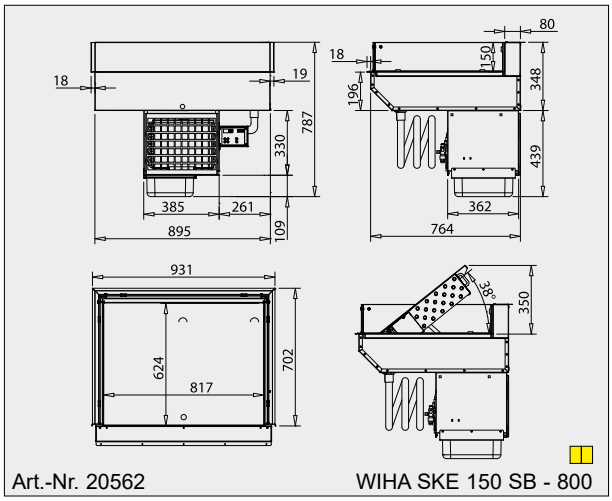
Ausführung siehe Seite 46.

2. Umluft-Einbaukühlungen

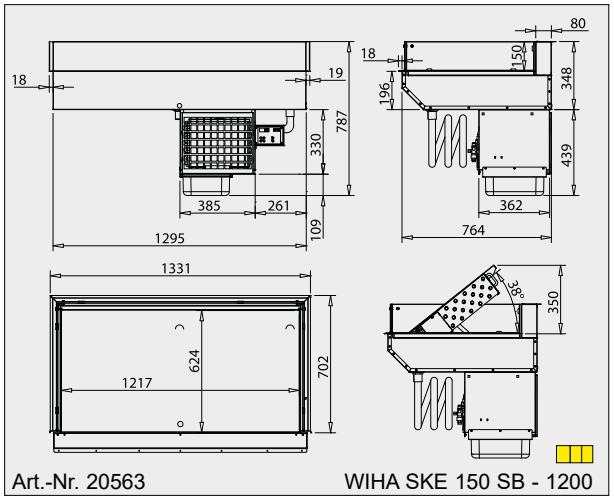
Stufenförmiger Einbau



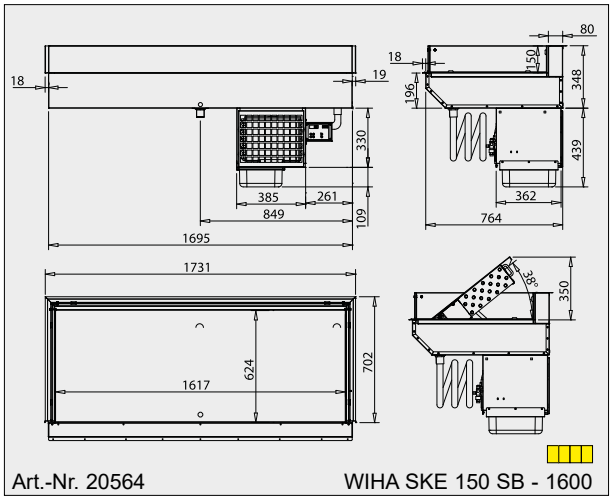
Art.-Nr. 20561 WIHA SKE 150 SB - 600



Art.-Nr. 20562 WIHA SKE 150 SB - 800



Art.-Nr. 20563 WIHA SKE 150 SB - 1200



Art.-Nr. 20564 WIHA SKE 150 SB - 1600

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

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere

Steuerung TMP 630-CLOUD **Art.-Nr. 33572**

Mehr Informationen zur Steuerung auf Seite 410.

WIHA CLOUD CONTROL
Smarte Steuerung per WIHA-App und über das Internet. Steuern und überwachen Sie Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone und über das Internet. Nutzen Sie die neuen Möglichkeiten für Ihr HACCP-Konzept. Sparen Sie Kosten durch die automatische Erstellung von Temperaturberichten. Optimieren Sie Wartungszyklen für eine bedarfsgerechte Wartung.

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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Stufen-Kühleinsatz SKE 180

Ideal für Käse

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA ROUND-BOTTOM Einfache Reinigung des Wannenbodens

WiHA CLOUD

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

Optimales Klima für Käse und andere hohe Lebensmittel

- **Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)**
- **4°C-Kühltechnik und 2 Luftgeschwindigkeiten**
- **Liftverdampfer**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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 Temperaturfühlern geliefert.
Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. ** Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197
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.

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 45.

Aufwandung seitlich für SKE (Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.)	6403

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

	Art.-Nr.
DUO-Brücke SKE 180 Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsätzen.	6407

	Art.-Nr.
Stufeneinsatz mit spiegelnder Oberfläche	
Breite 400 mm, Höhen 12/50 mm	6398
Breite 600 mm, Höhen 12/50 mm	6429

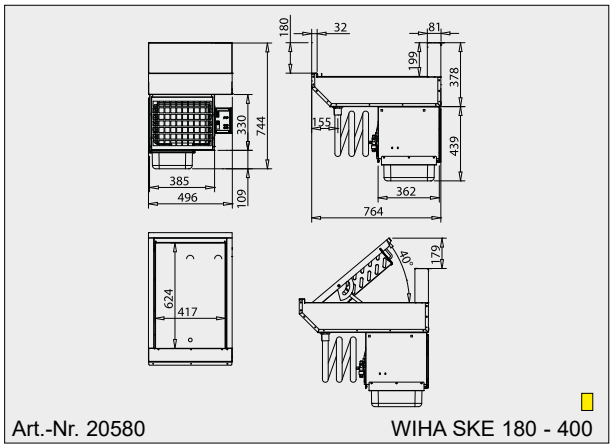
Beschreibung

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 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.

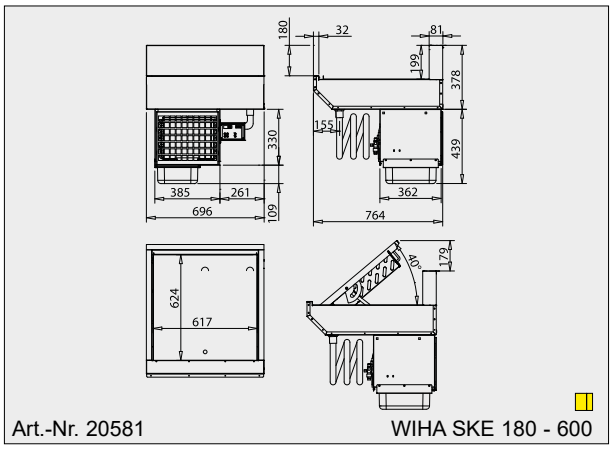
Ausführung siehe Seite 46.

2. Umluft-Einbaukühlungen

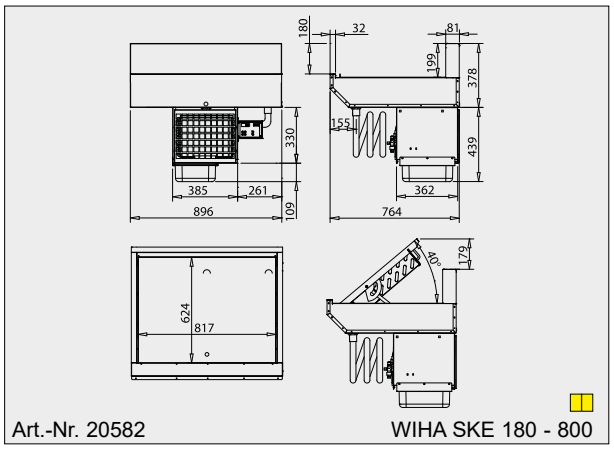
Stufenförmiger Einbau



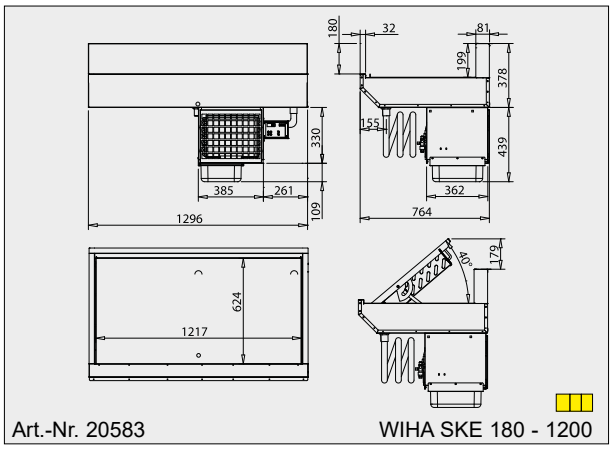
Art.-Nr. 20580 WIHA SKE 180 - 400



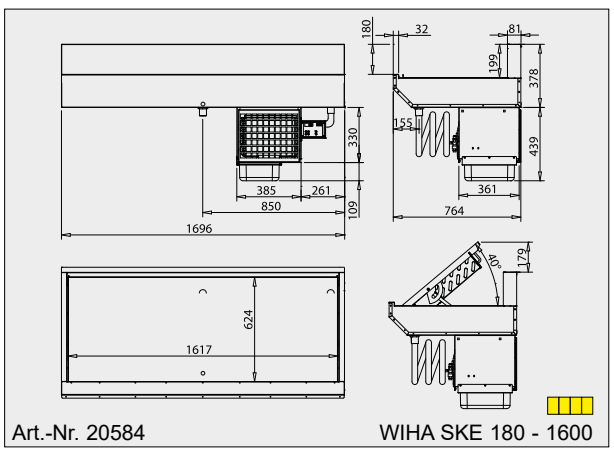
Art.-Nr. 20581 WIHA SKE 180 - 600



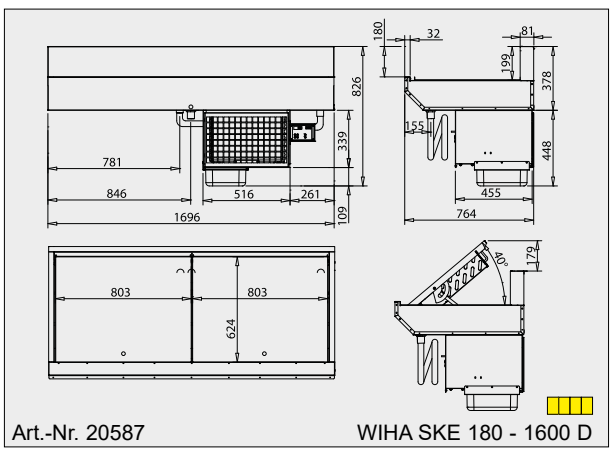
Art.-Nr. 20582 WIHA SKE 180 - 800



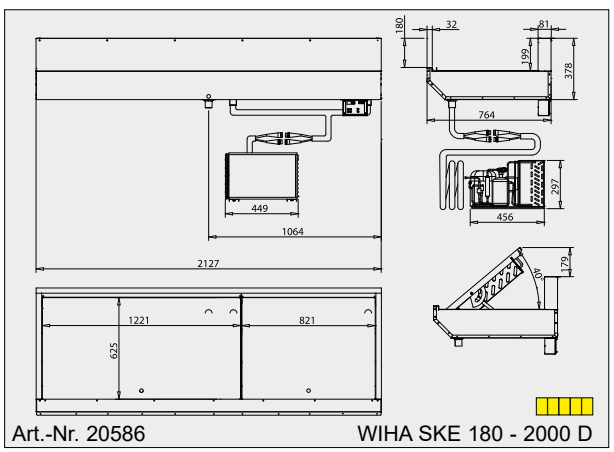
Art.-Nr. 20583 WIHA SKE 180 - 1200



Art.-Nr. 20584 WIHA SKE 180 - 1600



Art.-Nr. 20587 WIHA SKE 180 - 1600 D



Art.-Nr. 20586 WIHA SKE 180 - 2000 D

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Stufen-Kühleinsatz SKE *PLUS*

Gekühlte Zwischenablage für bedienseitig offene Theken

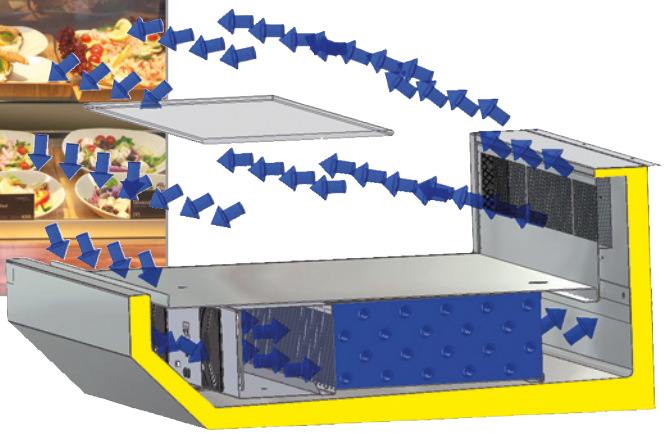
WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

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 Wannenbodens



Verkaufen Sie 30 % mehr!
Mit der oberen gekühlten Zwischenablage ist es möglich.

- **Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern**
- **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 Temperaturfühlern 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 Temperaturfühlern 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) Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	12219
Maschinenschutzblende Typ 605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825/1060	33195

2. Umluft-Einbaukühlungen

Stufenförmiger Einbau

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz 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 Luftausblasseite 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.

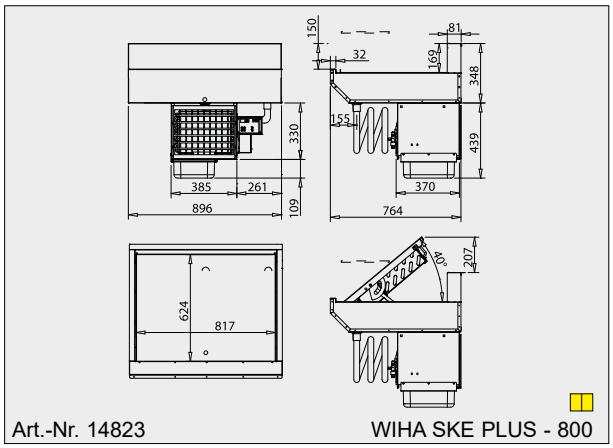
Ausführung

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 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 abgeklappt werden. Das Verdampfergewicht wird dabei über zusätzliche Gasdruckfedern ausgeglichen, so dass das Abklappen und wieder hochklappen besonders einfach ist (MOVE-DOWN-PLUS-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches 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.

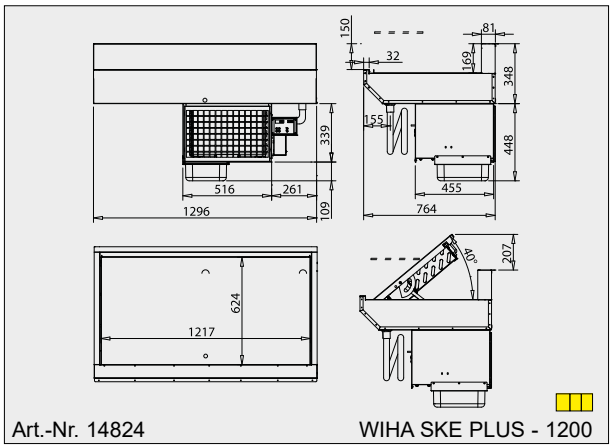
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Steuerung TMP 630 SPLIT

Ausführung Kälteaggregat

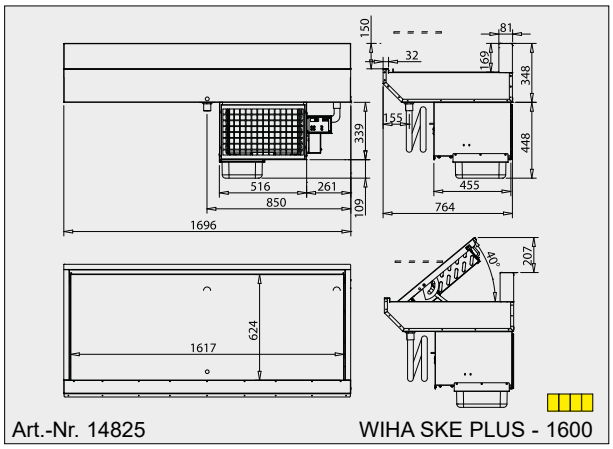
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist das Bedienteil der digitalen Abtau- und Temperatursteuerung TMP 630 SPLIT montiert. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung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



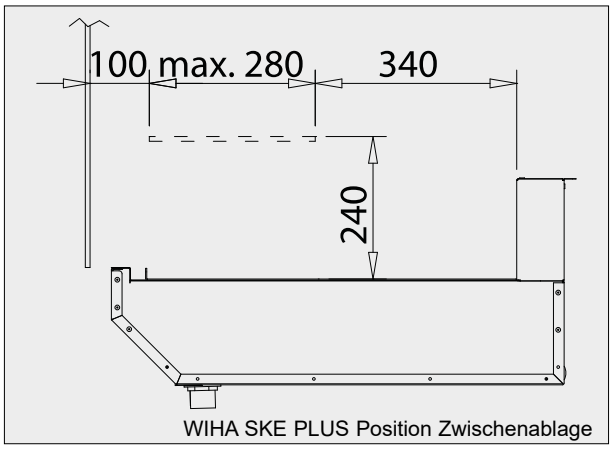
Art.-Nr. 14823 WIHA SKE PLUS - 800



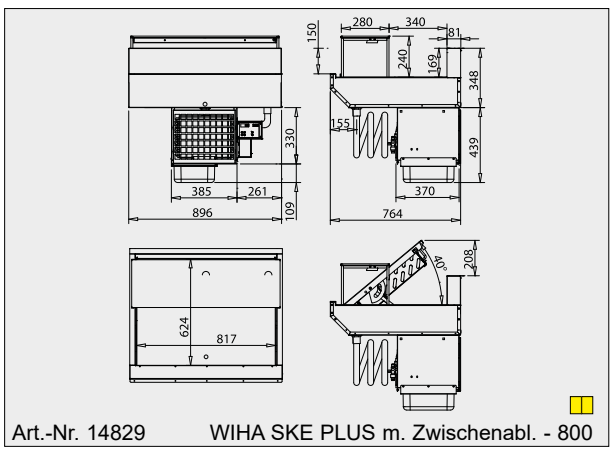
Art.-Nr. 14824 WIHA SKE PLUS - 1200



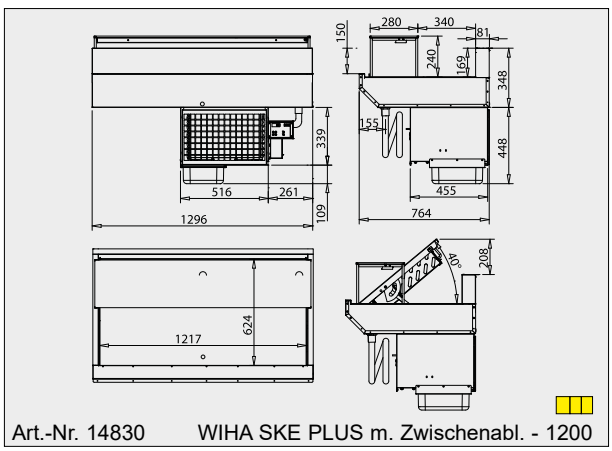
Art.-Nr. 14825 WIHA SKE PLUS - 1600



WIHA SKE PLUS Position Zwischenablage



Art.-Nr. 14829 WIHA SKE PLUS m. Zwischenabl. - 800



Art.-Nr. 14830 WIHA SKE PLUS m. Zwischenabl. - 1200

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

SKE 120 IMPULS KOMBI

Einfach bis zur gewünschten Gesamtbreite kombinieren

WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

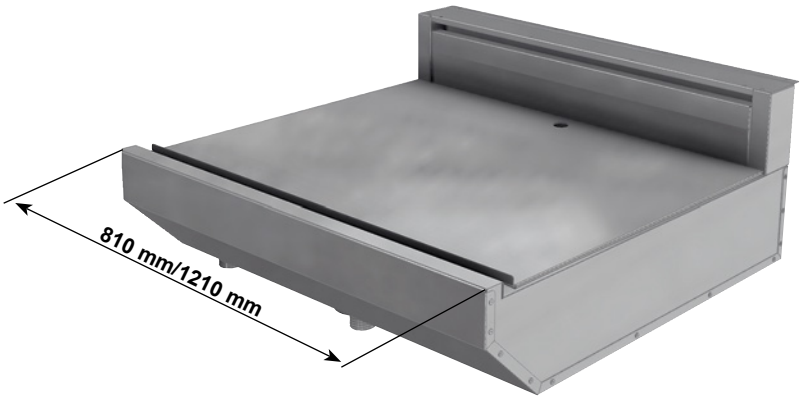
WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

WiHA ROUND-BOTTOM Einfache Reinigung des Wannenbodens

WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA CLOUD



- **Einfach bis zur gewünschten Gesamtbreite kombinieren**
- **Warenauslage zur Kundenseite hochstellbar (MOVE-UP-FUNKTION)**
- **Leichtes Abschwenken des Luftkühlers mit Gasfedertechnik (MOVE-DOWN-PLUS) zur Reinigung des Verdampfers**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)**
- **Servicefreundlich (MOVE-AWAY-TECHNIK)**
- **2 Luftgeschwindigkeiten**
- **Liftverdampfer**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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

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

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.

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

Die Warenfläche vom SKE IMPULS KOMBI kann waagerecht 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.

SKE IMPULS mit aufgestellter Warenauslage.

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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	
SKE 120 IMPULS KOMBI - 1200	21841	22851	1210	605 W	230V/600W	

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

2. Umluft-Einbaukühlungen

Stufenförmiger Einbau

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Verbinderblende (wird auf die Seitenwände zweier aneinandergereihter Einsätze aufgesteckt)	**21842**
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	**33196**
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	**12201**
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	**33572**
Maschinenschutzblende Typ 450/605	**33194**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	**10197**

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.

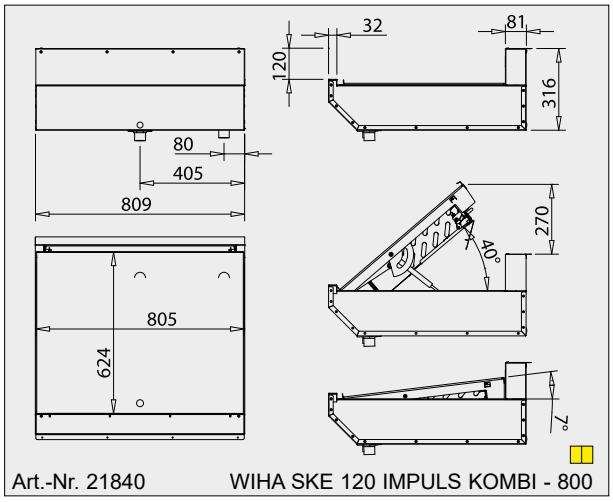
Ausführung

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 Impulsvorsatz aufgeschwenkt werden und der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage leicht nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-PLUS-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.

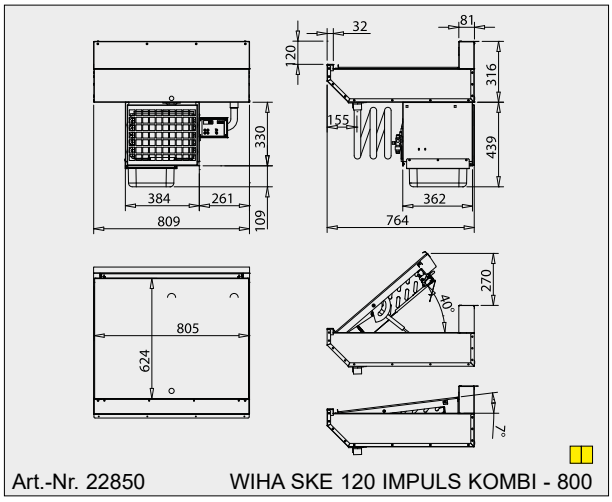
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A

Ausführung Kälteaggregat

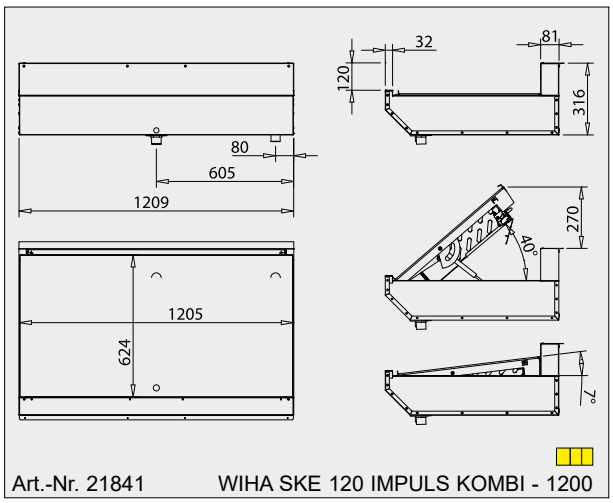
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein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



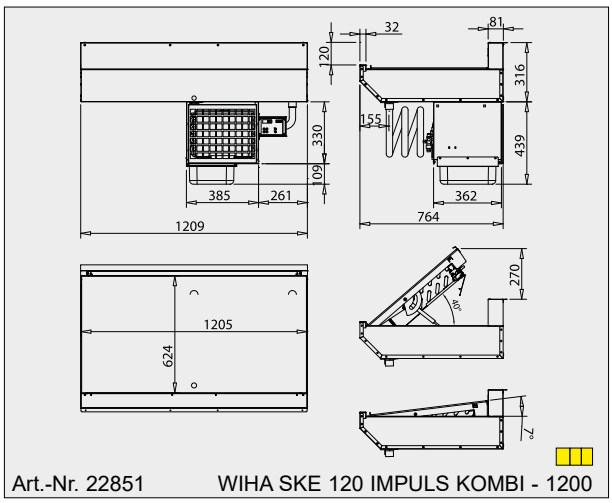
Art.-Nr. 21840 WIHA SKE 120 IMPULS KOMBI - 800



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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

GUSTO für den guten Geschmack!

Umluft-Kühleinsatz für individuelle Frische-Theken

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

Einbaubeispiel

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

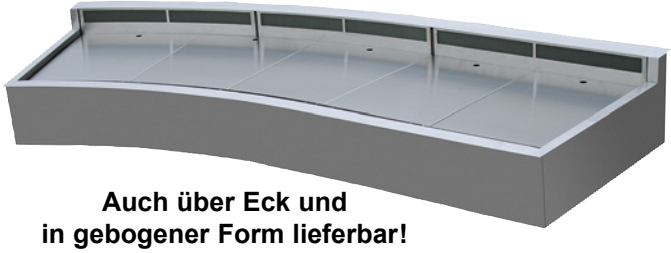
WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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

WIHA GUSTO Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
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 ist als Zubehör lieferbar.
* Hier ist die Steuerung TMP 2630, Art.-Nr. 12223 erforderlich.

Bitte fragen Sie Sonderlängen und Sonderformen an.

GUSTO Sonderbau (nur Maße geändert)

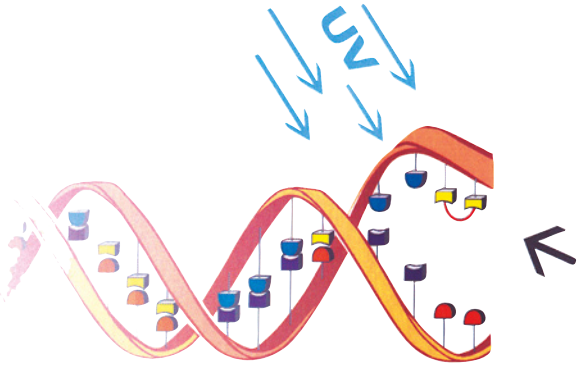
Art.-Nr. 22300

GUSTO Sonderbau (abgewinkelt oder bogenförmig)

Art.-Nr. 22301

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Steuerung für Modelle GUSTO 1250 und 1875:	
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 KOMPAKT für ext. Kälteaggregat	12202
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Steuerung für Model GUSTO 2500:	
Steuerung TMP 2630 für ext. Kälteaggregat	12223
Steuerung TMP 2630-CLOUD für ext. Kälteaggregat	33584
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Schlauchlänge der Brause 1,25 m, bauseitiger Abfluss erforderlich)	6322
Weiterer Schnellanschluss in Wanne montiert	6324
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200 (Für Länge 1250 wird 1 Stk. benötigt, für Länge 2500 werden 2 Stk. benötigt)	23803
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600 (Für Länge 1875 wird 1 Stk. benötigt)	23804



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:

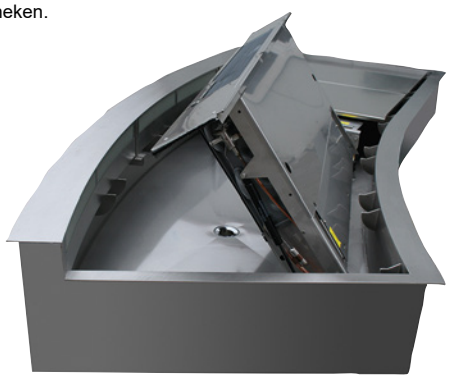
Bedientheke bei nur an der Bedienungsseite offenem Glasaufsatz:
< 5°C bei UT 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

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!

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Wannenboden zur Reinigung leicht zugänglich.
Einfacher Einbau durch Einhängerand.

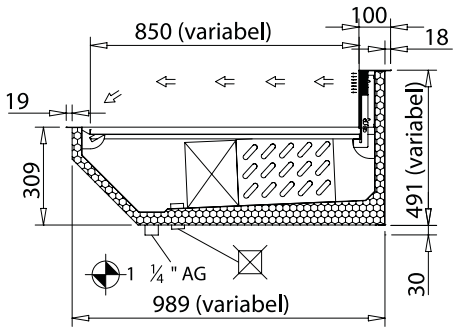
Auf Wunsch auch mit Reinigungsbrause und WIHA-FRISCHE-SYSTEM, welches Umluftfilter und eine UVC-Entkeimungsvorrichtung enthält, lieferbar.

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

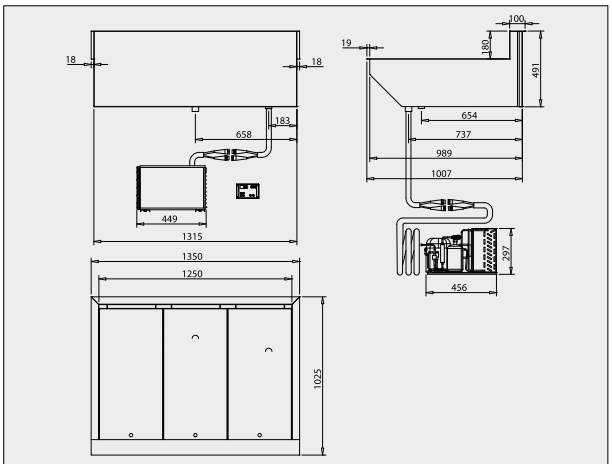
In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.



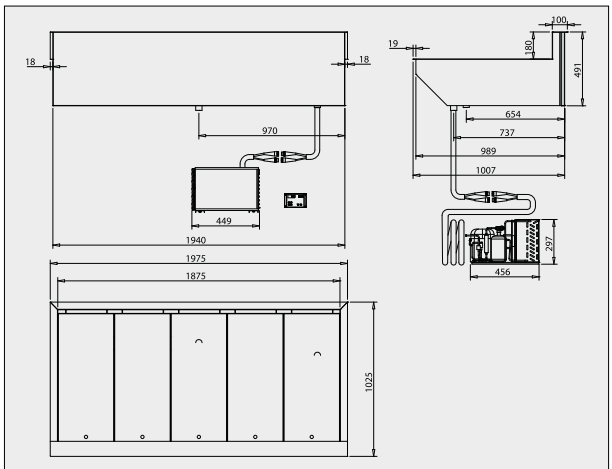
Querschnitt „GUSTO“ bei gerader Bauform.

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

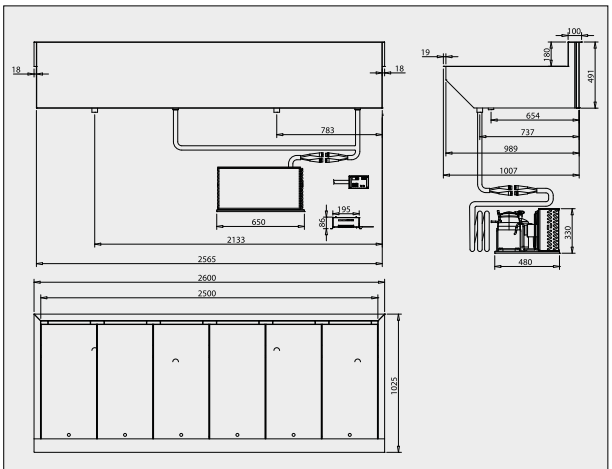
GUSTO für den guten Geschmack!



Art.-Nr. 23871 WIHA GUSTO 1250



Art.-Nr. 23872 WIHA GUSTO 1875



Art.-Nr. 23873 WIHA GUSTO 2500

Fischkühleinsatz POSEIDON

Die clevere Umluftkühlung für hochwertige Fischprodukte

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör)
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Fischprodukte optimal präsentieren!

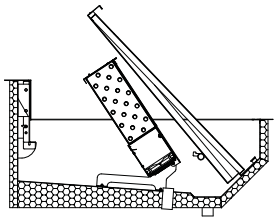
- **Mit oder ohne Crushed-Ice verwendbar**
- **Warenauslagen schräg oder gerade einstellbar**
- **Warenauslage und Wanne aus seewasserbeständigem Edelstahl (V4A)**
- **Einfache Reinigung durch Liftverdampfertechnik**
- **Optional mit Schlauchbrausenanschluss lieferbar**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Tipp:
Auf Maß angefertigte Fischkühleinsätze sind auf Anfrage 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.

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 Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
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.
WIHA CLOUD CONTROL ist als Zubehör lieferbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	**12201**
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	**33572**
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	**12210**
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	**33568**
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat	**12219**
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich!)	**6322**

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz mit erhöhtem Luftausblasbereich zum Kühlen von Fischprodukten. Hohe Luftfeuchtigkeit durch großen Verdampfer und laminarer 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

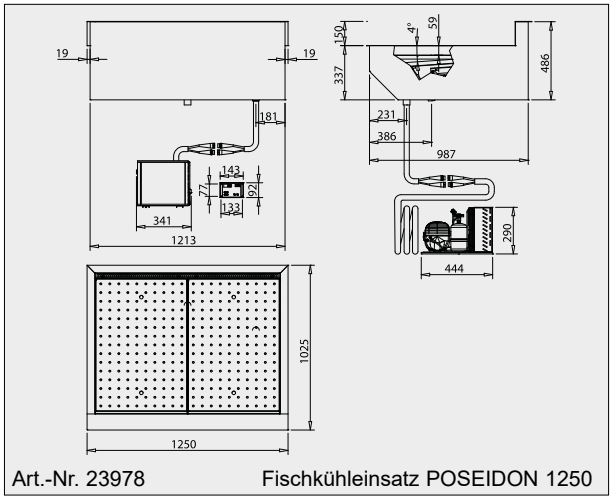
Die Innenwanne des Umluft-Kühleinsatzes ist aus hochlegiertem Edelstahl (V4A, Wst-Nr. 1.4404) gefertigt. Die Isolierung besteht aus Polystyrol mit außenseitiger Dampfsperre aus Aluminiumfolie.
Der Umluft-Kühleinsatz ist mit mehreren Crushed-Ice Ausstellebenen für die optimale Präsentation von Fisch ausgestattet. 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 Wannenboden 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 Wannenboden montierten Luftkühler nach oben geschwenkt. In der oberen Position selbsthaltend durch seitlich montierte Gasdruckfedern. Nach dem Hochschwenken ist der glatten Wannenboden zur Reinigung leicht zugänglich.
Die bedienseitige vertikale Luftaustrittsblende ist nach dem Lösen der seitlichen Verriegelungen einfach herausnehmbar. Anschließend ist eine einfache Reinigung des Luftausblasbereichs möglich.
Einfacher Einbau durch seitlich überstehende Rahmenabdeckung.

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

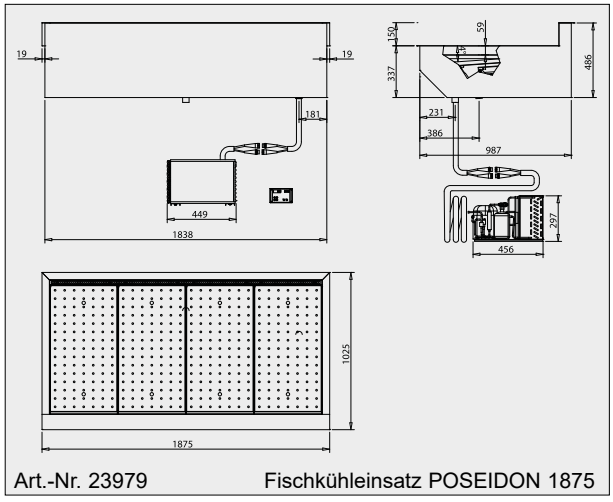
Ausführung Kälteaggregat

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.

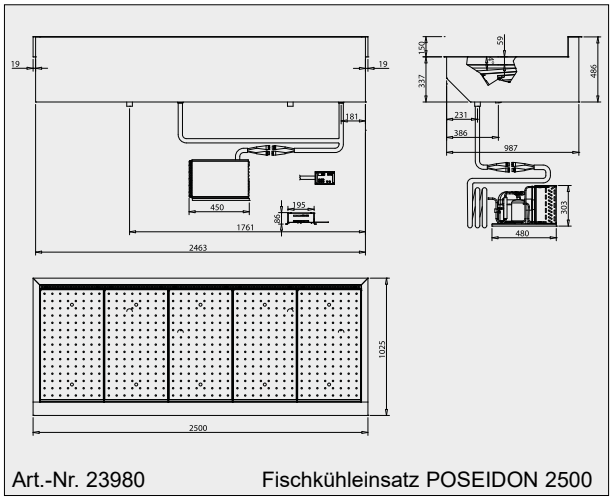
In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



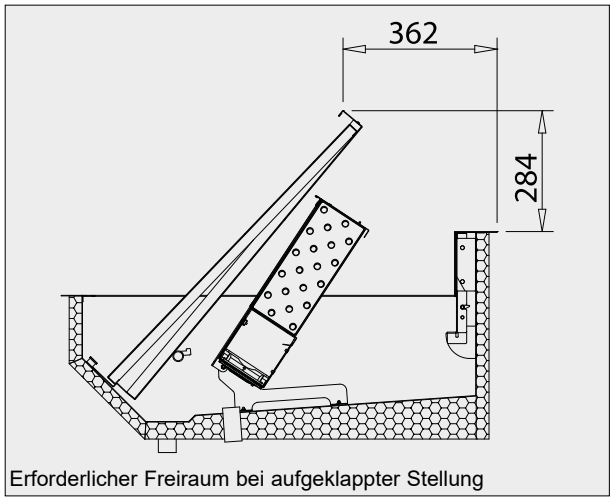
Art.-Nr. 23978 Fischkühleinsatz POSEIDON 1250



Art.-Nr. 23979 Fischkühleinsatz POSEIDON 1875



Art.-Nr. 23980 Fischkühleinsatz POSEIDON 2500



Erforderlicher Freiraum bei aufgeklappter Stellung

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

RONDO® HL

Geeignet für höhere Kuchen, Torten und Snacks

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

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.

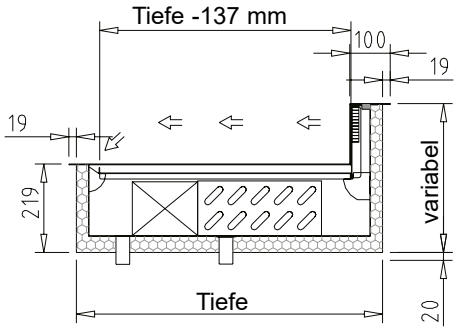
Art.-Nr.
2658

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“ (Seite 30).



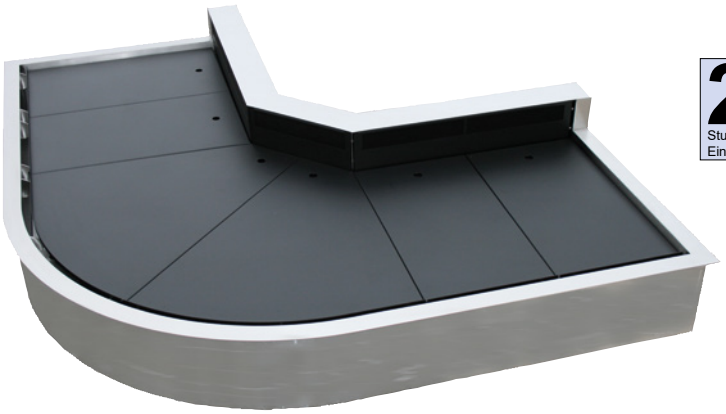
Querschnitt „RONDO – Typ HL“

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

Einfache Reinigung des Wannenbodens durch Liftverdampfer.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

RONDO® HL – BLACK



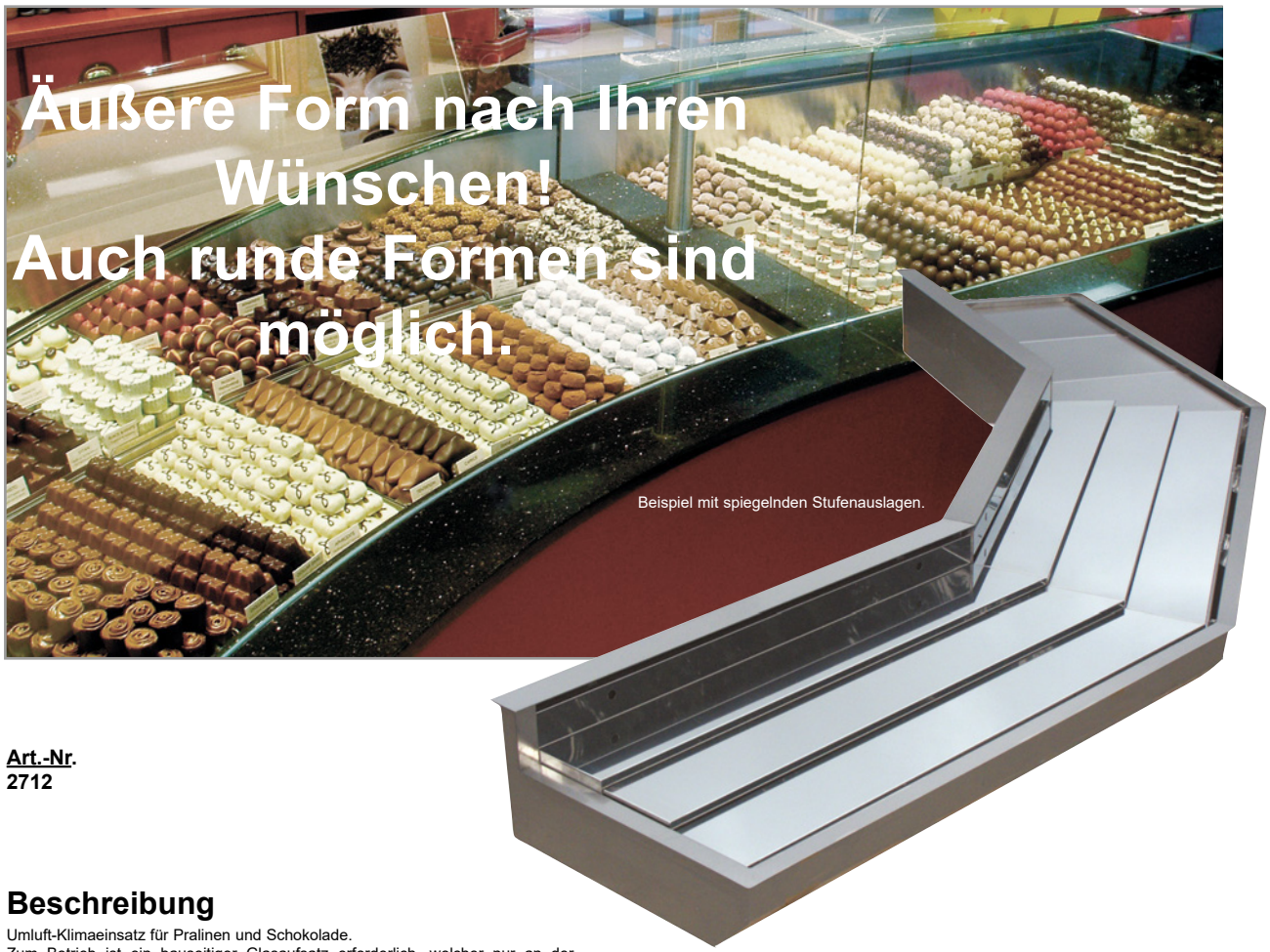
Bei Kühlungen, welche unter Granitflächen untergebaut werden, können die Warenböden und die Ausblasblende alternativ schwarz beschichtet werden.
Nackte Edelstahlflächen bewirken eine technische und kalte Verkaufsatmosphäre.
Mit einer schwarz beschichteten Auslage wird ein angenehmes Verkaufsklima gefördert und die Produktwirkung wesentlich erhöht.

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

Andere Farben auf Anfrage lieferbar.

RONDO® HL – Praline

Geeignet für Pralinen und Schokoladenartikel



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 31).

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

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Geruchsverschluss für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Steuerung TMP 620 PR für ext. Kälteaggregat	**12200**

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

Transformator mit Gleichrichter, 20 VA	**2452**

Kondito STANDARD

Der Kühlauszug für Kuchen und Torten

WIHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WIHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) Flaches herausnehmbares Bedienteil

WIHA CLOUD

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 CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WIHA Kondito STANDARD Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
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.
WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* 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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	**33572**
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	**12210**
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	**33568**
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	**12219**
Maschinenschutzblende Typ 605	**33194**
Maschinenschutzblende Typ 825	**33195**

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.

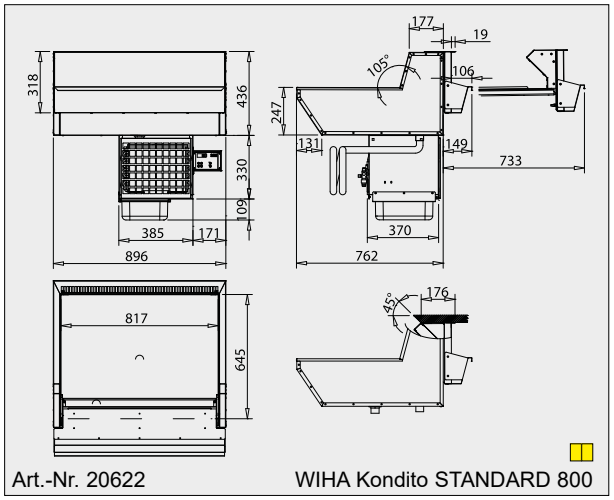
Ausführung

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 Wannenboden 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.

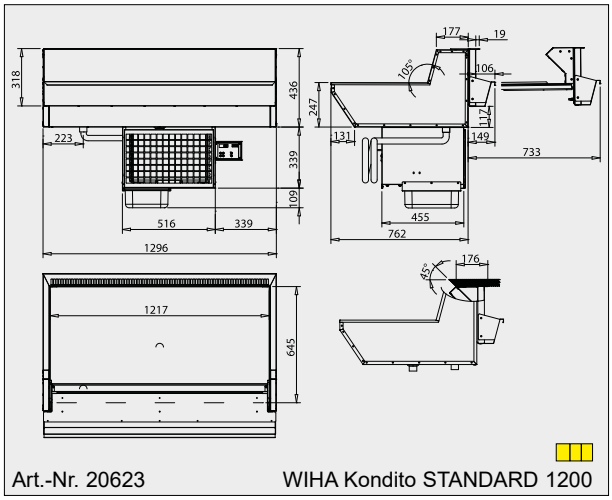
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

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.



Art.-Nr. 20622 WIHA Kondito STANDARD 800



Art.-Nr. 20623 WIHA Kondito STANDARD 1200

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Kondito STANDARD mit Schnellbedienebene

Der Kühlauszug für Kuchen und Torten

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör)
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD

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 CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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 Temperaturfühlern geliefert.
WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* 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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	**33572**
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	**12210**
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	**33568**
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	**12219**
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 605	**33194**
Maschinenschutzblende Typ 825	**33195**

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 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.

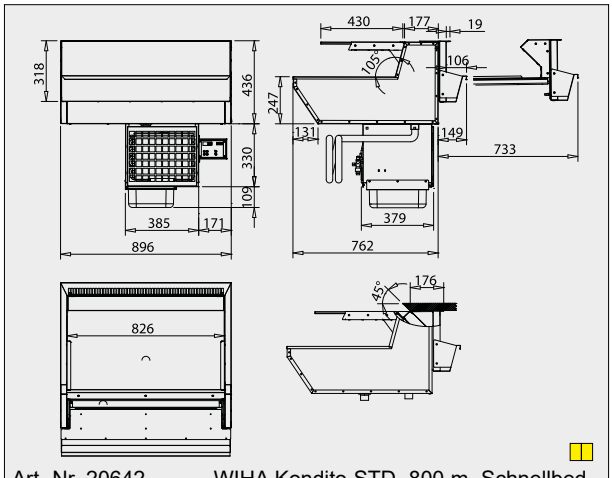
Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4″) gefertigt. Isolierung FCKW-frei.
Nach Herausziehen des Auszuges können Schnellbedienebene und Verdampfer mit Luftleitblech und Ventilatoren hochgeschwenkt werden, so dass der glatte Wannenboden 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.

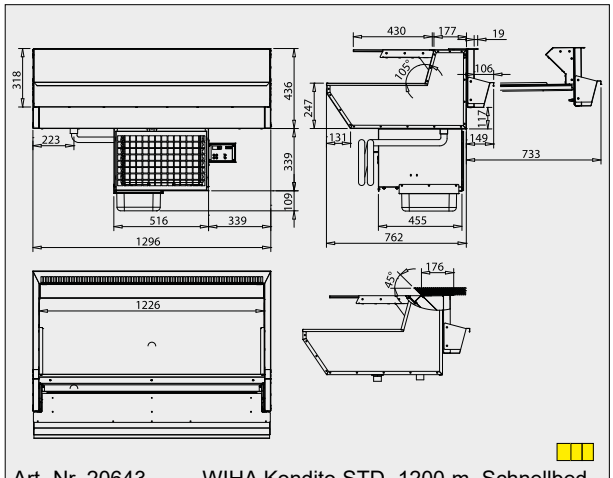
Bei externem Kälteaggregat:
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

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.



Art.-Nr. 20642 WIHA Kondito STD. 800 m. Schnellbed. ⊞



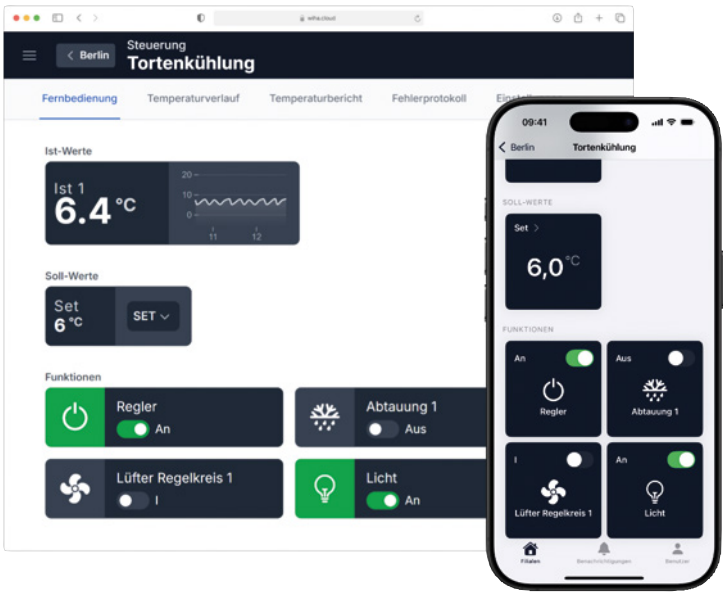
Art.-Nr. 20643 WIHA Kondito STD. 1200 m. Schnellbed. ⊞⊞

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

WIHA CLOUD CONTROL

NEU!

Steuern, überwachen und sofort informiert



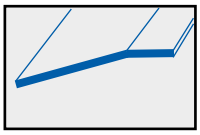
Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Anbindung in unter 2 Minuten:** Keine aufwändige Installation notwendig. Scannen Sie mit der App den auf der Steuerung aufgedruckten QR-Code und hinterlegen Sie Ihre WLAN-Zugangsdaten.
- **Fernsteuerung leicht gemacht:** Passen Sie Sollwerte nach Bedarf an und verwalten Sie alle Funktionen Ihrer Steuerung – mobil per App oder online über die Website. So haben Sie immer die volle Kontrolle.
- **Alle Filialen, alle Steuerungen auf einen Blick:** Fassen Sie unterschiedliche Steuerungen in einer Filiale zusammen und überwachen Sie gleichzeitig alle Filialen. So haben Sie stets den Gesamtüberblick über Ihre Prozesse.
- **Vernetze Abläufe: Szenarien & Automationen:** Stellen Sie mehrere Steuerungen einer Filiale zu individuell anpassbaren Szenarien zusammen und aktivieren Sie diese mit zeitgesteuerten Automationen. So bringen Sie mehr Struktur und Effizienz in Ihre täglichen Prozesse.
- **Sofort informiert:** Benachrichtigungen bei Unregelmäßigkeiten via Push-Benachrichtigung oder per E-Mail.
- **Zuverlässige Temperaturüberwachung:** Greifen Sie jederzeit auf die aufgezeichneten Temperaturdaten der vergangenen zwölf Monate zu und erzeugen Sie im Handumdrehen automatische Protokolle für eine lückenlose Dokumentation.
- **Servicepartner-Support:** Ihr Servicepartner kann per Fernzugriff wichtige Parameter (z. B. Abtauzeiten, Abtaubegrenzungstemperatur, Kalibrierung) anpassen und so die Effizienz steigern.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Übersicht

Umluft-Einbaukühlungen – Abgewinkelter Einbau (8° bzw. 5°)



Abgewinkelter Einbau 8°

Bäcker-Snack 8° Seite 84
Die bessere Umluftkühlung für Kuchen, Torten und Snacks

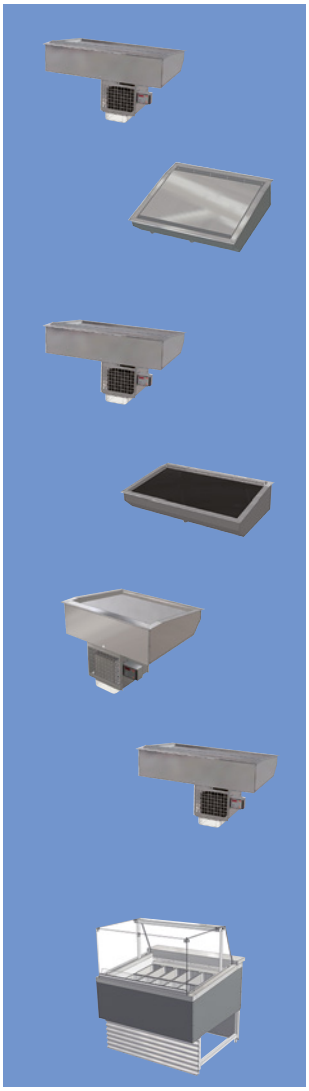
Bäcker-Snack SKU 8° IMPULS Seite 86
Umluft-Kühleinsatz für Schnittkuchen und Torten

Bäcker-Snack 8° IMPULS Seite 88
Die clevere Lösung für den Impulsverkauf

Bäcker-Snack 8° BG IMPULS Seite 90
Perfekte Präsentation auf schwarzer Auslage (schrägstellbar)

Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS Seite 92
Die clevere Lösung mit der flachen Ausblasdüse für den Impulsverkauf

Snack-Genie 8° Seite 94
Die **preiswerte** Lösung für Kuchen, Torten und Snacks



Abgewinkelter Einbau 5°

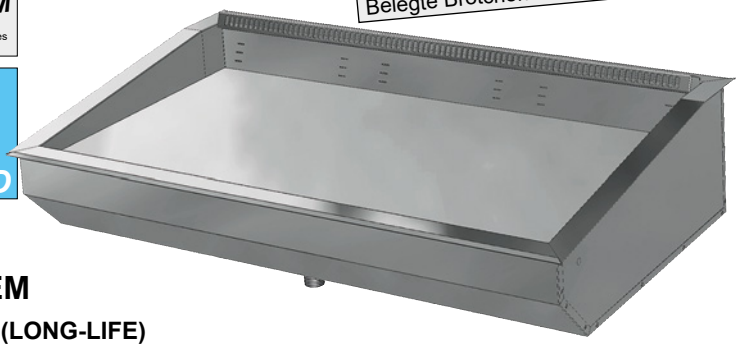
Speiseeiskühlung GELATO Seite 96
Für Eis – einfach in Thekenanlagen integrierbar (abgewinkelter Einbau 5°)

Bäcker-Snack® 8°

Die bessere Umluftkühlung für Kuchen, Torten und Snacks

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

Bevorzugte Anwendung:
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 11 cm.
Belegte Brötchen auf Snack-Wellen.



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 Abtausteuerung**
- **Separater Einbaurahmen**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

Tipp: Eine preiswertere Ausführung finden Sie auf Seite 94.

WIHA Bäcker-Snack 8° Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
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 Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. * Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung. ** Kundenseite Ansicht Auslagen: links 800 mm, rechts 1200 mm.

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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825-1060 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197
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 33.

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: < 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 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.

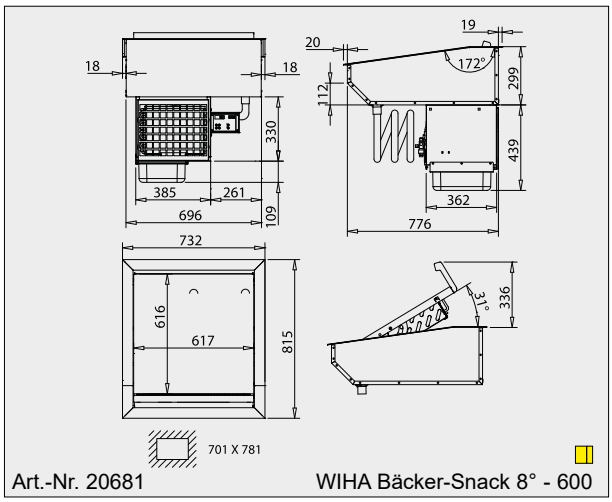
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

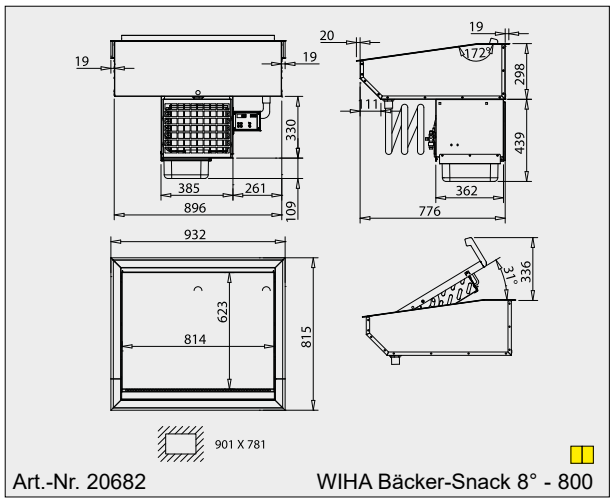
Ausführung Kälteaggregat

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.

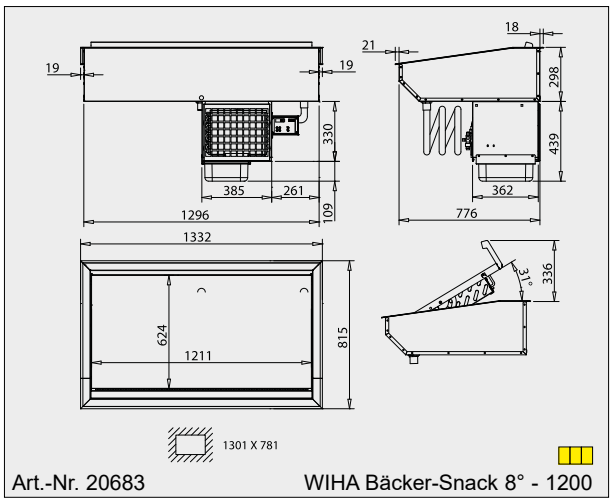
Für Modell 2000 D:
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird.
Für verschiedene Lebensmittel sind zwei 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.



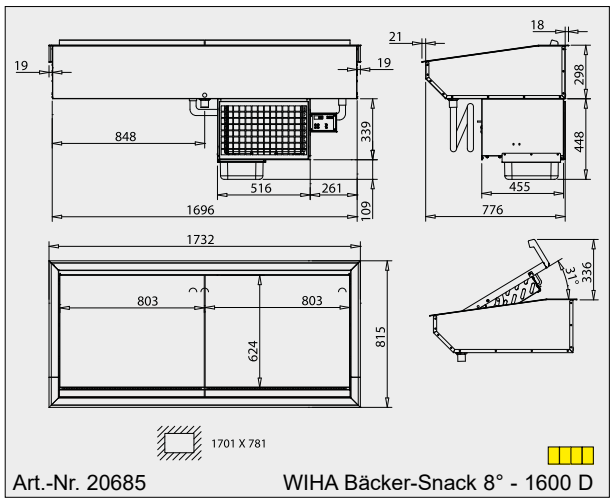
Art.-Nr. 20681 WIHA Bäcker-Snack 8° - 600



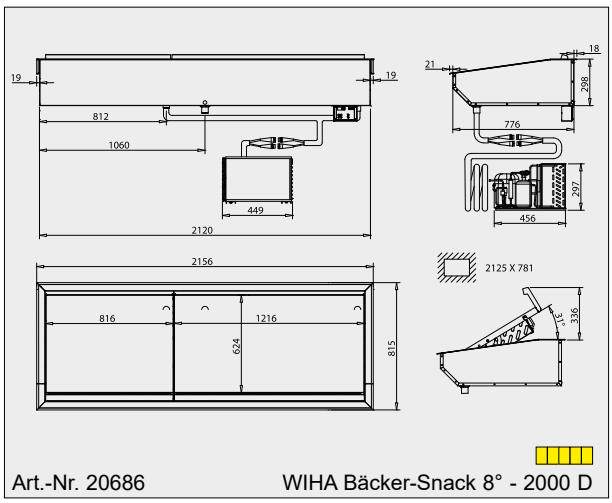
Art.-Nr. 20682 WIHA Bäcker-Snack 8° - 800



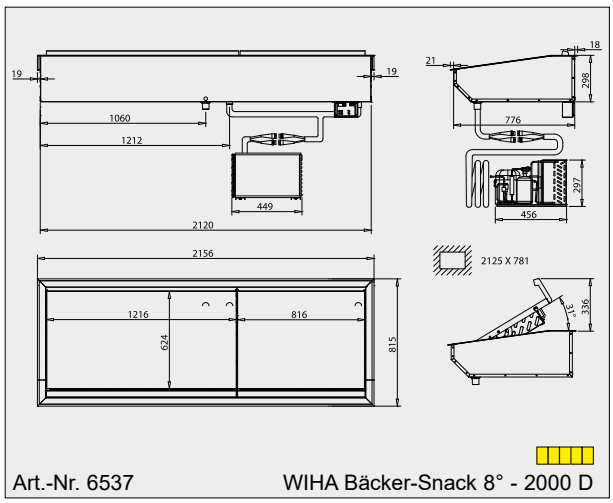
Art.-Nr. 20683 WIHA Bäcker-Snack 8° - 1200



Art.-Nr. 20685 WIHA Bäcker-Snack 8° - 1600 D



Art.-Nr. 20686 WIHA Bäcker-Snack 8° - 2000 D



Art.-Nr. 6537 WIHA Bäcker-Snack 8° - 2000 D

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

Bäcker-Snack® SKU 8° IMPULS

Umluft-Kühleinsatz für Schnittkuchen und Torten

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt

WiHA MOVE-UP – Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf

WiHA ROUND-BOTTOM – Einfache Reinigung des Wannenbodens

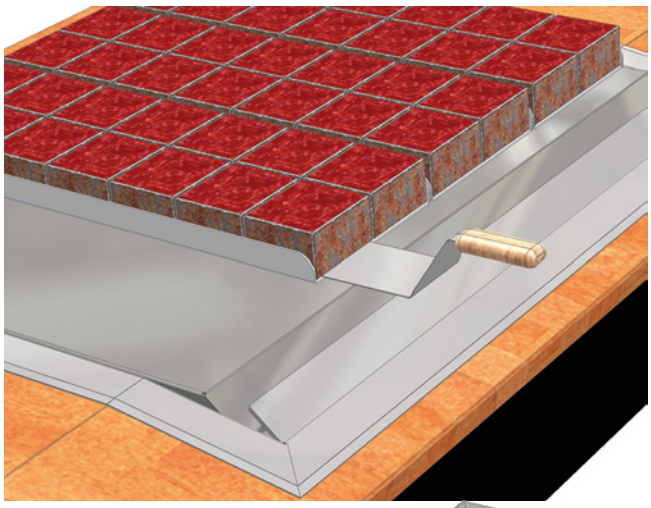
WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

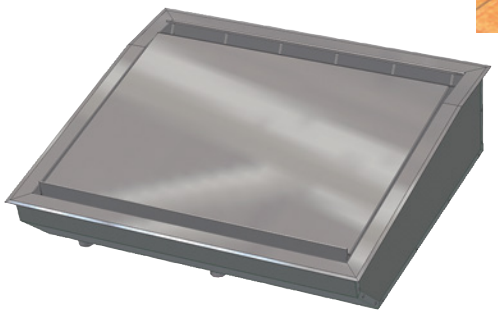
WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA CLOUD

WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) – Flaches herausnehmbares Bedienteil





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)**
- **Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **2 Luftgeschwindigkeiten und Liftverdampfer**
- **Komfortable digitale Temperatur- und Abtausteuerung**
- **Separater Einbaurahmen**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Bevorzugte Anwendung:
Schnittkuchen, Snacks, oder Tortenstücke bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm.

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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 **Modell**	**Für externes Kälteaggregat** Art.-Nr.	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
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 Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568

	Art.-Nr.
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.

Unterbaugehäuse 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 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.

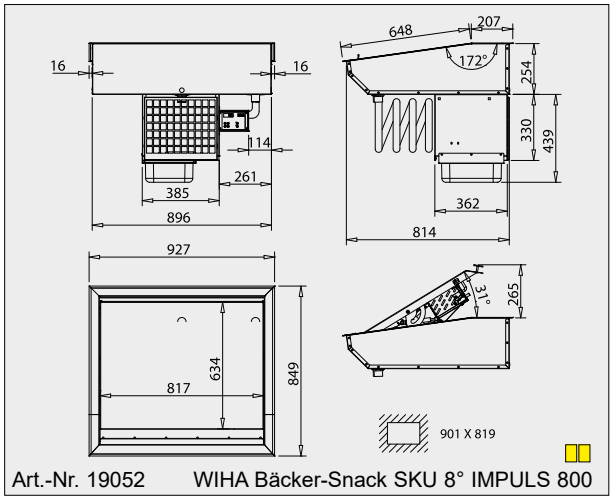
Ausführung

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 großzügig bemessener 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.
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 leicht nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-PLUS-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.

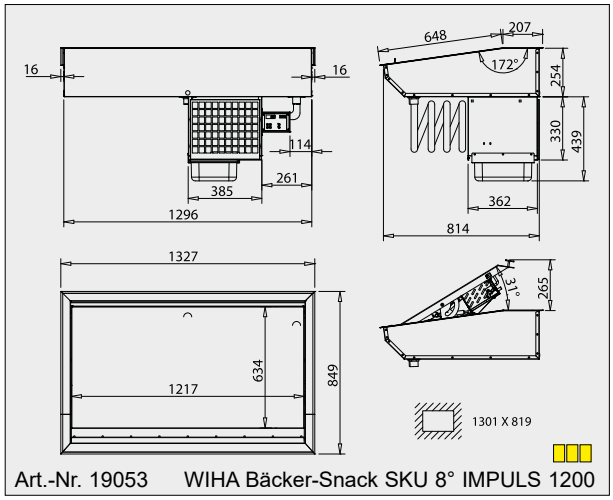
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

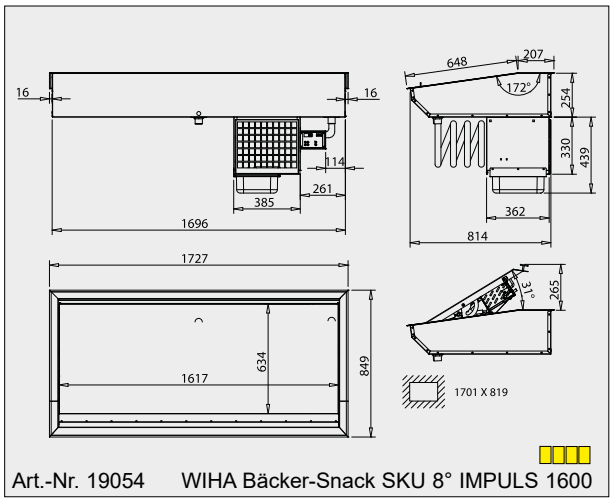
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein 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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Bäcker-Snack® 8° IMPULS

Für den Impulsverkauf kann die Warenfläche zum Kunden geneigt werden (MOVE-UP-Funktion)

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt
WiHA MOVE-UP – Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf
WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) – Flaches herausnehmbares Bedienteil
WiHA + MOVE-DOWN – + Gasdruckfedern
WiHA EASY-CLEAN – Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches
WiHA ROUND-BOTTOM – Einfache Reinigung des Wannenbodens
WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt
WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

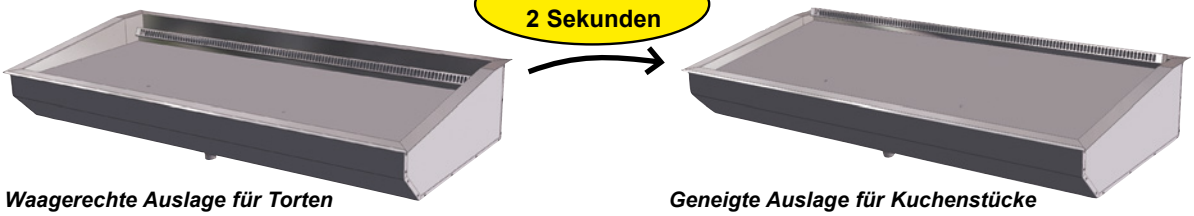
Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), 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 Abtausteuerung**
- **Separater Einbaurahmen**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Bevorzugte Anwendung:
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm.
Belegte Brötchen auf Snack-Wellen.

hochstellbar in 2 Sekunden



Waagerechte Auslage für Torten — *Geneigte Auslage für Kuchenstücke*

WIHA Bäcker-Snack 8° IMPULS Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
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 Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. * Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung. ** Kundenseite Ansicht Auslagen: links 800 mm, rechts 1200 mm.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des K.-A. montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825-1060 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Ausgabetheken.

Ausführung

Ausführung Umluft-Kühleinsatz siehe Bäcker-Snack 8° (Seite 84).
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).

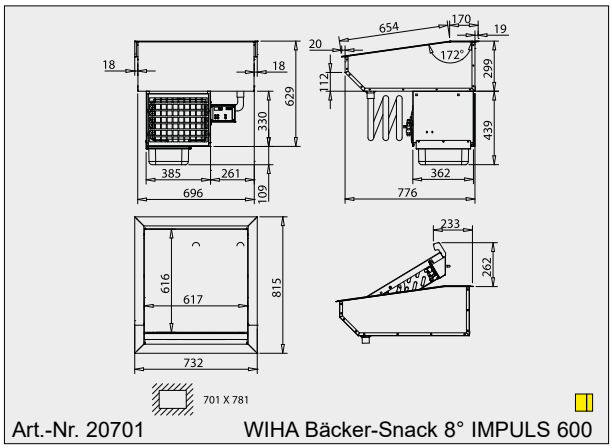
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperatur- und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

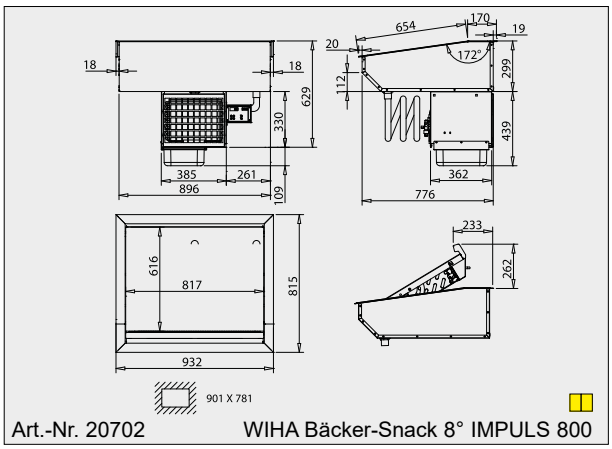
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

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.

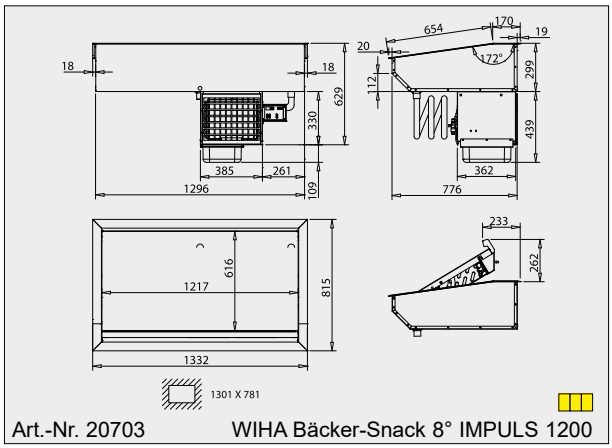
Für Modell 2000 D:
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.
Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.



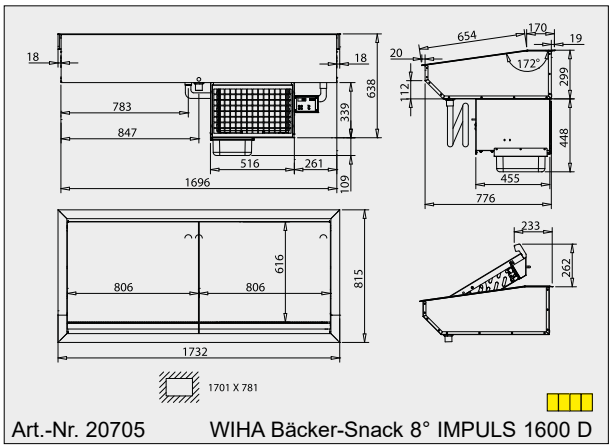
Art.-Nr. 20701 WIHA Bäcker-Snack 8° IMPULS 600



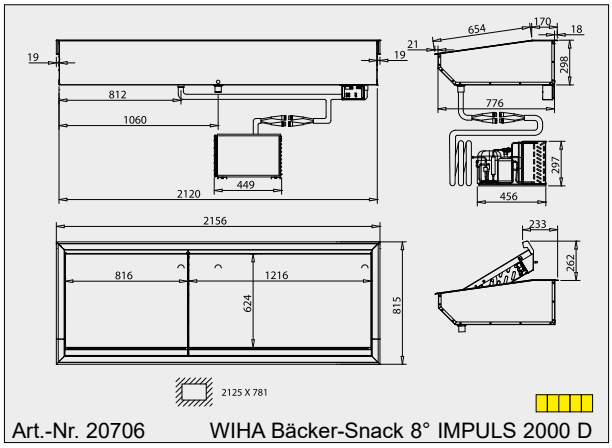
Art.-Nr. 20702 WIHA Bäcker-Snack 8° IMPULS 800



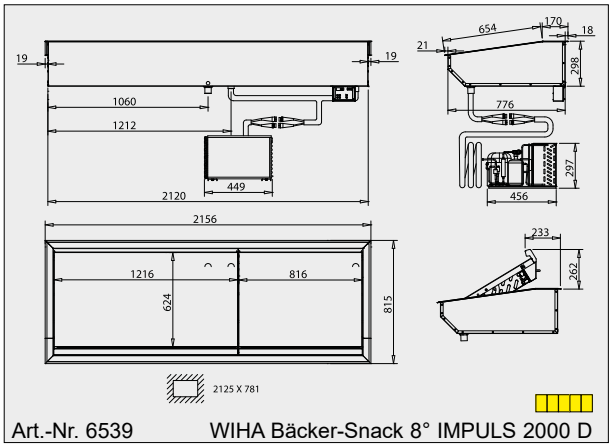
Art.-Nr. 20703 WIHA Bäcker-Snack 8° IMPULS 1200



Art.-Nr. 20705 WIHA Bäcker-Snack 8° IMPULS 1600 D



Art.-Nr. 20706 WIHA Bäcker-Snack 8° IMPULS 2000 D



Art.-Nr. 6539 WIHA Bäcker-Snack 8° IMPULS 2000 D

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

Bäcker-Snack® 8° BG IMPULS

Perfekte Präsentation auf schwarzer Auslage (schrägstellbar)

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt
WiHA MOVE-UP – Bessere Warenansicht für den Impulsverkauf
WiHA SPLIT-CONTROL (Sonderzubehör) – Flaches herausnehmbares Bedienteil
WiHA + MOVE-DOWN – + Gasdruckfedern
WiHA EASY-CLEAN – Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches
WiHA ROUND-BOTTOM – Einfache Reinigung des Wannenbodens
WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt
WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
WiHA CLOUD

Bevorzugte Anwendung:
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von ca. 8 cm. Belegte Brötchen auf Snack-Wellen.

hochstellbar in 2 Sekunden

Gute Kühlung durch Impulstechnik mit effektiver Verdampferausnutzung.

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- **BLACK-GLASS – Warenauslage aus Hartglas mit kratzfester, schwarz glänzender Oberfläche**
- **Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), 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 Abtausteuerung**
- **Separater Einbaurahmen**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WIHA Bäcker-Snack 8° BG IMPULS Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
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 Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. * Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

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-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.

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

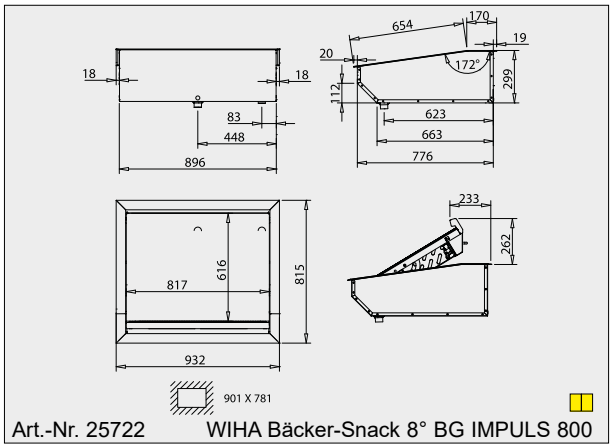
Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 6 cm (untere Position). Die wirkungsvolle Warenfläche aus schwarzem Hartglas kann waagerecht 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:
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 Ausgabetheken.

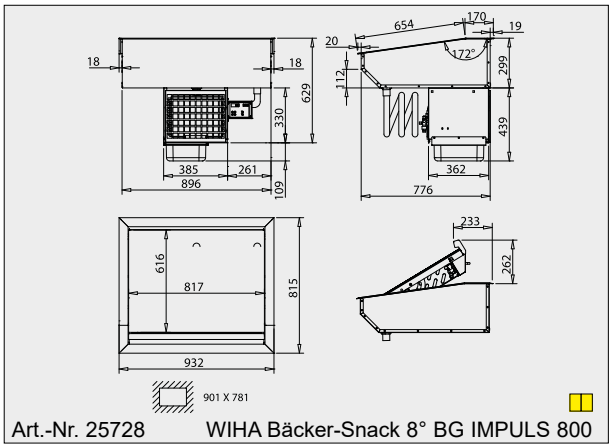
Ausführung

Ausführung Umluft-Kühleinsatz siehe Bäcker-Snack 8° IMPULS (Seite 89), jedoch mit aufgelegtem Hartglas mit kratzfester, schwarz glänzender Oberfläche.

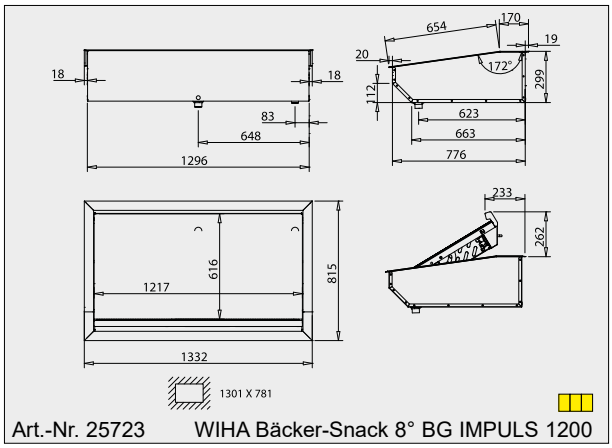
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)



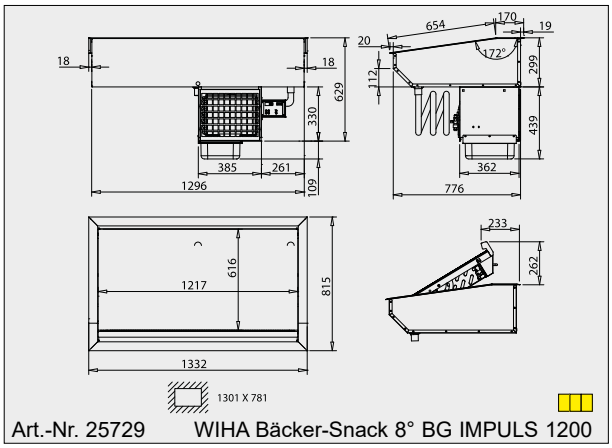
Art.-Nr. 25722 WIHA Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 800



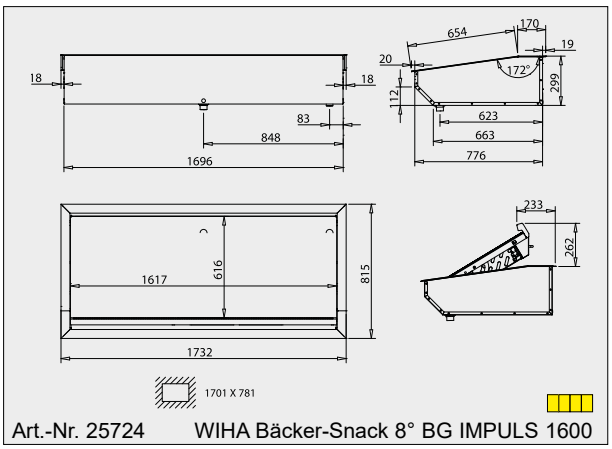
Art.-Nr. 25728 WIHA Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 800



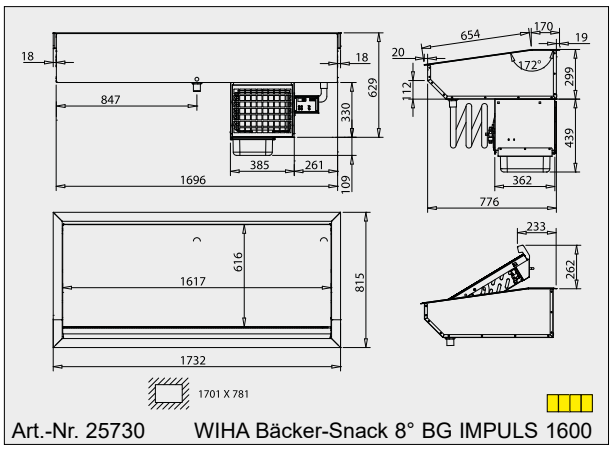
Art.-Nr. 25723 WIHA Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 1200



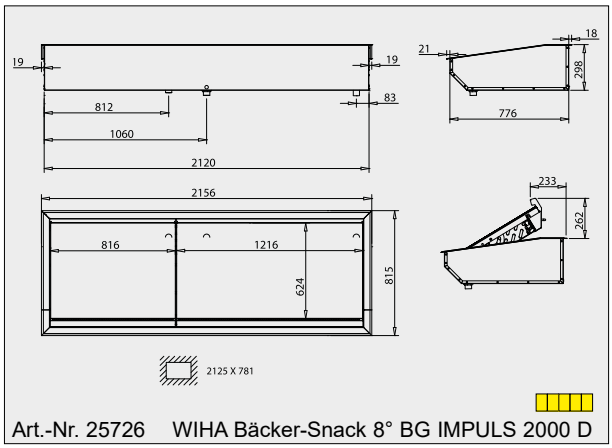
Art.-Nr. 25729 WIHA Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 1200



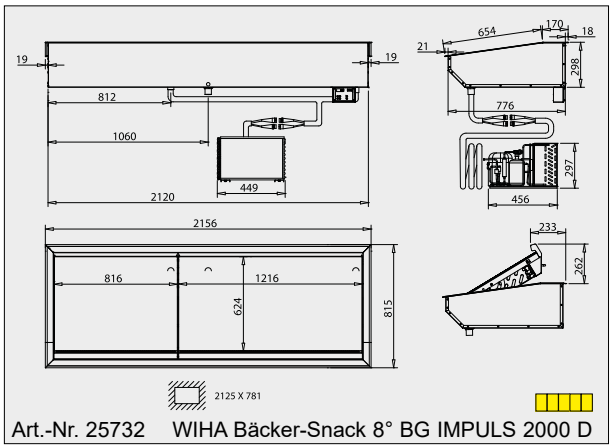
Art.-Nr. 25724 WIHA Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 1600



Art.-Nr. 25730 WIHA Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 1600



Art.-Nr. 25726 WIHA Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 2000 D



Art.-Nr. 25732 WIHA Bäcker-Snack 8° BG IMPULS 2000 D

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

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
WiHA CLOUD
WiHA + MOVE-DOWN + Gasdruckfedern
WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

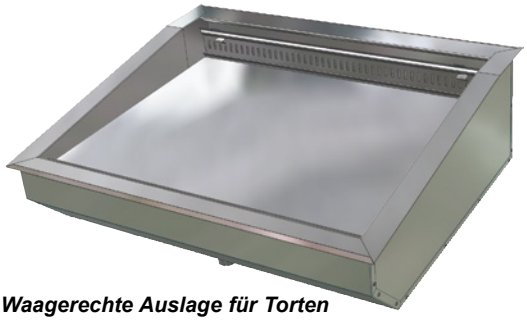
Gute Kühlung durch Impulstechnik mit effektiver Verdampferausnutzung.

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 Abtausteuerung**
- **Separater Einbaurahmen für einfachen Einbau**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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 **Modell**	**Für externes Kälteaggregat** Art.-Nr.	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
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 Temperaturfühlern geliefert.
Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM (Umluftreinigung und Entkeimung), WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. * Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung. ** Kundenseitige Ansicht Auslagen: links 800 mm, rechts 1200 mm.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des K.-A. montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	12219
Maschinenschutzblende Typ 370-605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Ausgabetheken.

Ausführung

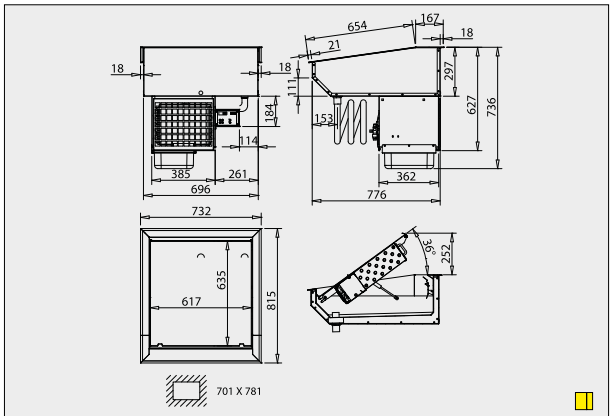
Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich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

Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage leicht nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-PLUS-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.

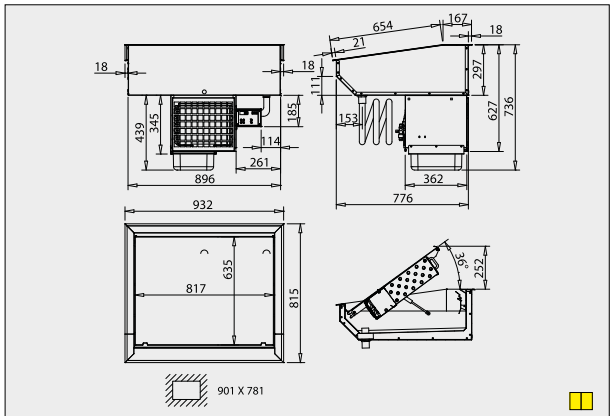
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperatur- und Abtaubegrenzungsfühler

Ausführung Kälteaggregat

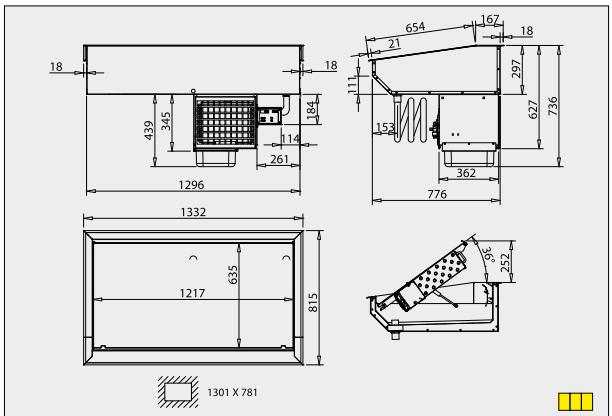
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein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



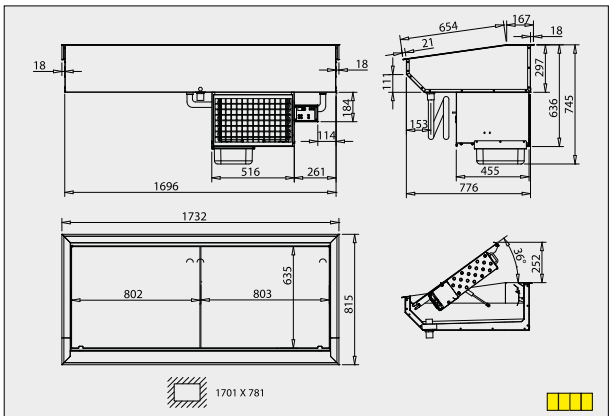
Art.-Nr. 11819 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 600



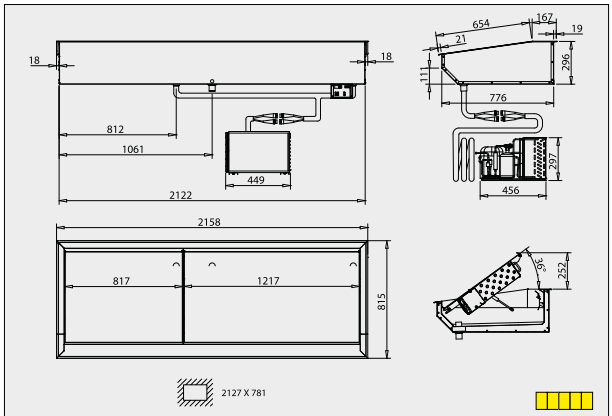
Art.-Nr. 20772 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 800



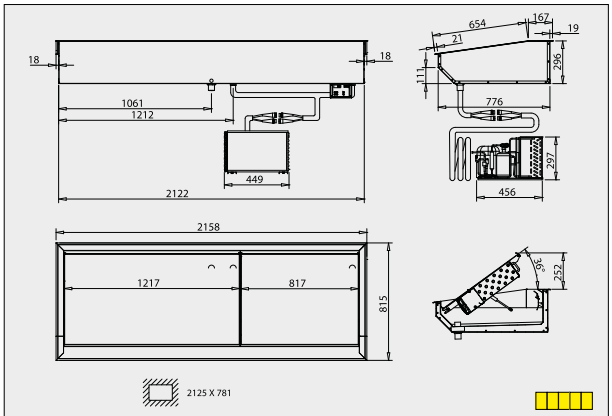
Art.-Nr. 20773 WIHA Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS 1200



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 unter „Infothek/Kundenbereich" abrufbar.

Snack-Genie® 8°

Die preiswerte Umluftkühlung für Kuchen, Tortenstücke und Snacks

WiHA MOVE-DOWN

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

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 Abtausteuerung**
- **Kälteaggregat mit Leistungsreserven**

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

WIHA Snack-Genie 8° Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
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 Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern 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 für ext. Kälteaggregat	**12201**
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	**12210**
Maschinenschutzblende Typ 450-825	**33194**

	Art.-Nr.
Bodenträger einzeln, einschwenkbar	**5982**
IMPULS-Einlegeboden mit 2 Bodenträgern Breite 400 mm	**5980**

Mit dem IMPULS-Einlegeboden ist eine horizontale oder schräg zum Kunden geneigte Warenpräsentation möglich.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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.

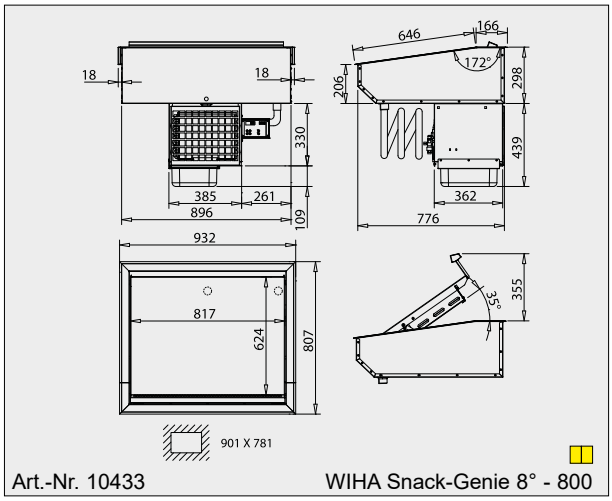
Ausführung

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 Niederspannungs-ventilatoren (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.

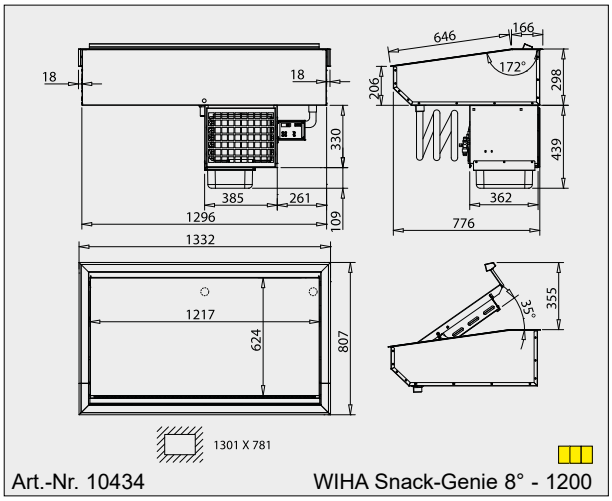
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebauten Temperatur- und Abtaubegrenzungsfühlern

Ausführung Kälteaggregat

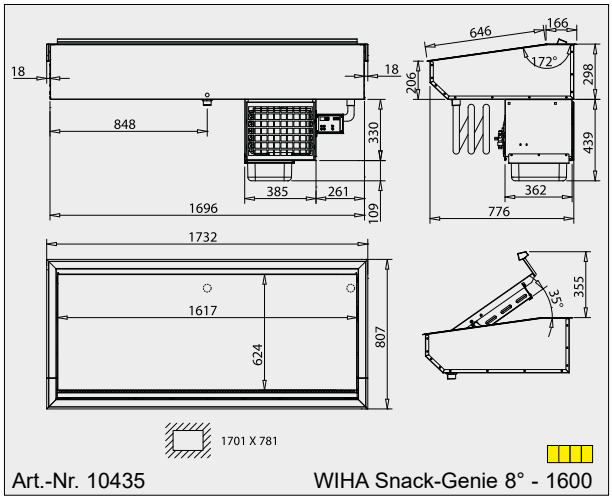
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein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



Art.-Nr. 10433 WIHA Snack-Genie 8° - 800



Art.-Nr. 10434 WIHA Snack-Genie 8° - 1200



Art.-Nr. 10435 WIHA Snack-Genie 8° - 1600

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

Speiseeiskühlung GELATO

Einfach in Thekenanlagen integrierbar

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

Abbildung mit Eisbehältern (als Sonderzubehör erhältlich).

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**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

WIHA Speiseeiskühlung GELATO **Modell** mit Glasaufsatz	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Kälte-leistung **[-30°VT]**	Anschluss
Speiseeiskühlung GELATO 2x6	15221	1138	1094	1345	880 W	230V/2300W

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Eisbehälter 5,2 l, 360 x 165 x 120 mm	**15230**
Eisbehälter 6,5 l, 360 x 165 x 150 mm	**15231**
Eisbehälter 8,5 l, 360 x 250 x 120 mm	**15232**
Eisbehälter 10,5 l, 360 x 250 x 150 mm	**15233**

	Art.-Nr.
Schiebetürrahmen GELATO 2x6	**15226**
Preisschiene zweireihig für GELATO 2x6	**15238**

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 Luftausblasseite 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 Wannenrand 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 Abtauung erfolgt innerhalb von 5–6 Minuten mittels energiesparender Zyklusinversion.

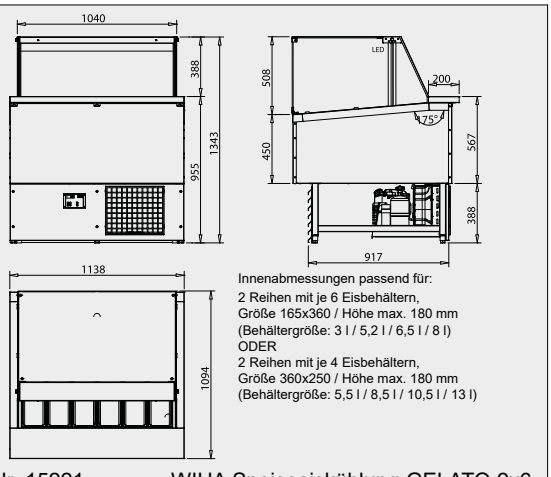
Mittig der Wanne mit längs verlaufender und herausnehmbarer Auflageschiene. Für die Reinigung der Innenwanne sind sämtliche Luftleitbleche werkzeuglos entnehmbar.
Der obere Edelstahl-Wannenrahmen ist mit einer umlaufenden Rahmenheizung versehen. Der Außenmantel besteht aus verzinktem Stahlblech.

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 bedienseitigen 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.



Innenabmessungen passend für:
2 Reihen mit je 6 Eisbehältern,
Größe 165x360 / Höhe max. 180 mm
(Behältergröße: 3 l / 5,2 l / 6,5 l / 8 l)
ODER
2 Reihen mit je 4 Eisbehältern,
Größe 360x250 / Höhe max. 180 mm
(Behältergröße: 5,5 l / 8,5 l / 10,5 l / 13 l)

Art.-Nr. 15221 WIHA Speiseeiskühlung GELATO 2x6

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

WIHA-Thekentechnik

für den erfolgreichen Ladenbau!

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Übersicht

Statische Einbaukühlungen

Kontaktkühlplatte KKP-Vertieft und KKP-Vertieft Sonderbau Seite 100
Zur kurzzeitigen Kühlung von Speisen im Ausgabebereich

Kontaktkühlplatte KKP-Flach und KKP-Flach Sonderbau Seite 101
Zur kurzzeitigen Kühlung von Speisen im Ausgabebereich

Kontaktberohrte Kühlwanne KW und KWHB Seite 102
Für Getränkeflaschen und GN-Behälter – KWHB mit höhenverstellbarem Boden für verschiedene Anwendungen

Kontaktberohrte Kühlwanne KW-KT u. KW-KT-HB Seite 104
Runde Innenecken und Kältetrennung am oberen Wannenrand

Kühlwannen in Sonderform Seite 106
So setzen Sie Ihre Produkte in Szene!

Crushed-Ice Kühlwanne CIK Seite 106
Mit höhenverstellbarem gelochtem Boden

Beleuchtete Crushed-Ice Kühlwanne CIKB und Crushed-Ice Kühlwanne in Sonderform Seite 107
Effektvolle Beleuchtung für stilvolle Umgebungen

Eiskonservator Seite 108
Die „Stille Tiefkühlung“ für Speiseeis

Belegstation SST Seite 109
Zum Aufstellen auf Arbeitsplatten

FrontSeller Seite 110
Die Kühlwanne für die Thekenfront

Gläseraufsätze für Kühlwannen KW und KWHB auf Seite 103.

Kontaktkühlplatte KKP-Vertieft

Zur kurzzeitigen Kühlung von Speisen im Ausgabebereich

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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	▯
KKP-Vertieft - GN 2/1	620 x 500	3531	20821	230 W	230V/230W	▯▯
KKP-Vertieft - GN 3/1	945 x 500	3532	20822	360 W	230V/315W	▯▯▯
KKP-Vertieft - GN 4/1	1270 x 500	3533	20826	360 W	230V/315W	▯▯▯▯

WIHA CLOUD CONTROL und Maschinenschutzblende sind als Zubehör lieferbar.
* Ohne Unterbaugehäuse, das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angeschlossen.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Maschinenschutzblende für Größe 2/1	33193
Maschinenschutzblende für Größen 3/1-4/1 (für Größe 1/1 ist keine Maschinenschutzblende lieferbar)	33194

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 350 für ext. Kälteaggregat	3310
Steuerung TMP 350-CLOUD für ext. Kälteaggregat	33574
Steuerung TMP 350-CLOUD anstatt TMP 350	33570

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

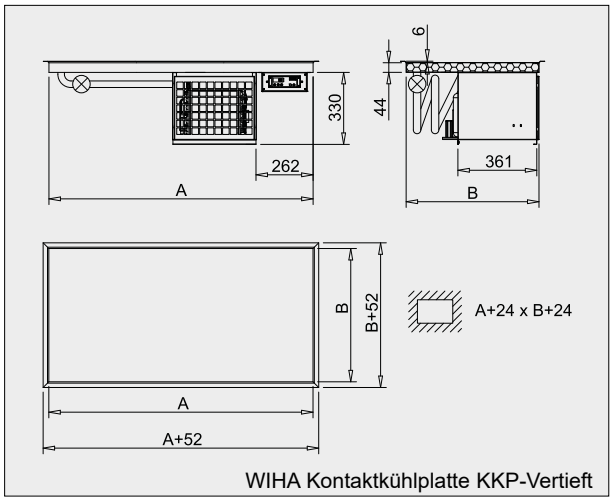
Oberseite komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, Berohrung mit 8 mm Kupferrohr, Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Unterseite aus verzinktem Stahlblech.

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.



WIHA Kontaktkühlplatte KKP-Vertieft

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-theken-technik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Kontaktkühlplatte-Vertieft SONDERBAU

Länge und Breite nach Ihren Wünschen

Ausführung „Vertieft“

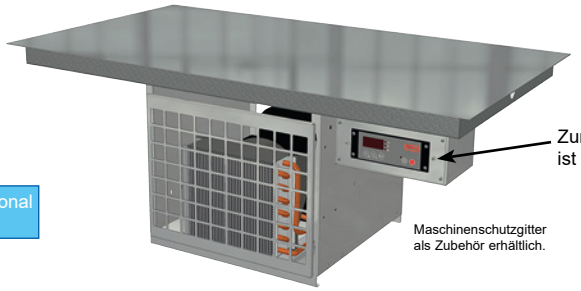
Die gekühlte Fläche ist um 6 mm vertieft, so dass Kondenswasser etc. nicht von der Platte läuft.
Oberseite aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, Berohrung aus 8 mm Kupferrohr, Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Unterseite aus verzinktem Stahlblech. An der Unterseite befindet sich eine Hülse zum Einschieben eines Temperaturfühlers.

Art.-Nr.
3578

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Kontaktkühlplatte KKP-Flach

Zur kurzzeitigen Kühlung von Speisen im Ausgabebereich



Zur Montage in einer Thekenblende ist die Steuerung herausnehmbar.

Maschinenschutzgitter als Zubehör erhältlich.

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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

WIHA CLOUD CONTROL und Maschinenschutzblende sind 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, Berohrung 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.

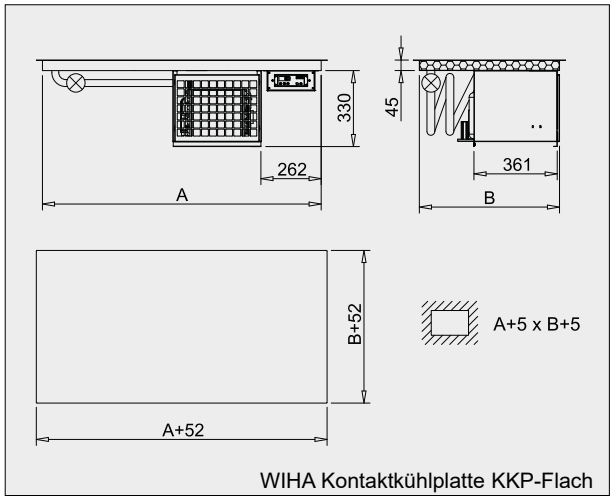
Ausführung Kälteaggregat

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

	Art.-Nr.
Maschinenschutzblende für Größen 2/1, 400	33193
Maschinenschutzblende für Größen 3/1-4/1, 800-1200 (für Größe 1/1 ist keine Maschinenschutzblende lieferbar)	33194
Steuerung TMP 350 für ext. Kälteaggregat	3310
Steuerung TMP 350-CLOUD für ext. Kälteaggregat	33574
Steuerung TMP 350-CLOUD anstatt TMP 350	33570



WIHA Kontaktkühlplatte KKP-Flach

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-theken-technik.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.

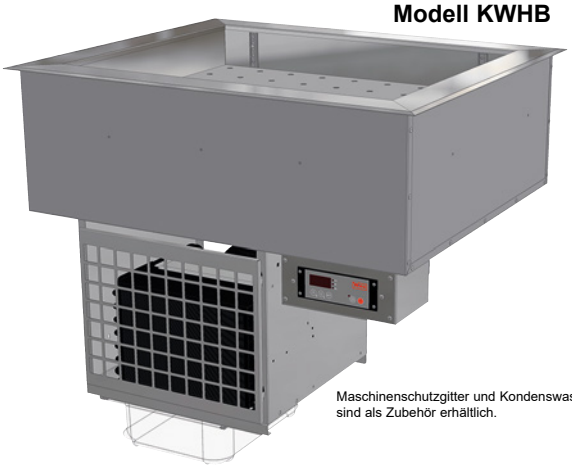
Oberseite aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, Berohrung aus 8 mm Kupferrohr, Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Unterseite aus verzinktem Stahlblech. An der Unterseite befindet sich eine Hülse zum Einschieben eines Temperaturfühlers.

Art.-Nr.
3579

Kontaktberohrte Kühlwanne KW u. KWHB

Für Getränkeflaschen, Früchte, Speisen in GN-Behältern ...

Modell KWHB



Maschinenschutzgitter und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

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. WIHA CLOUD CONTROL, Kondenswasserschale/Geruchsverschluss und Maschinenschutzgitter sind als Zubehör lieferbar.
* Ohne Unterbaugehäuse; 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. WIHA CLOUD CONTROL, Kondenswasserschale/Geruchsverschluss und Maschinenschutzgitter sind als Zubehör lieferbar.
* Ohne Unterbaugehäuse; das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angeschlossen. ** Einlegeboden geteilt.

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
Steuerung TMP 350-CLOUD für ext. Kälteaggregat	33574
Steuerung TMP 350-CLOUD anstatt TMP 350	33570
Gelochter Einlegeboden GN 1/1	3100
Gelochter Einlegeboden GN 2/1	3101
Gelochter Einlegeboden (geteilt) GN 2/1 L	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.

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

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.

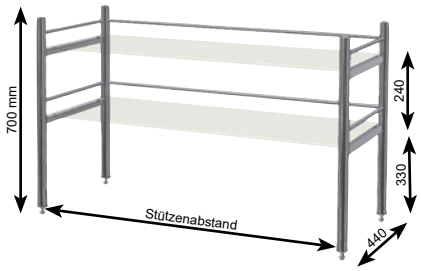
Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Temperatursteuerung TMP 350 montiert.
Zur Abtauung 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 Einbausteuerung TMP 350 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird.
Zur Abtauung muss das Gerät abgeschaltet werden. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne für das Kälteaggregat vorzusehen.

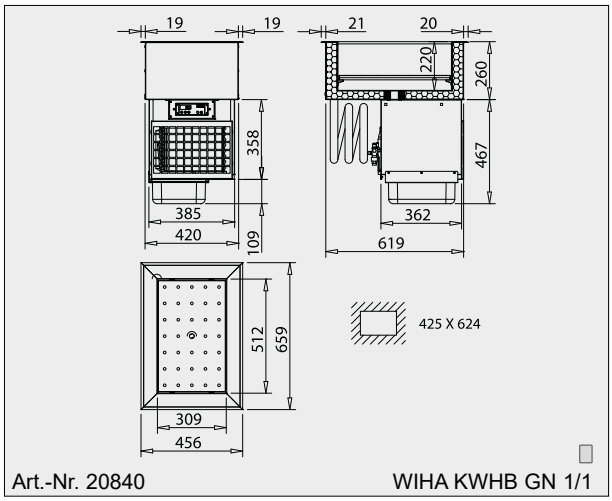
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Gläseraufsatz

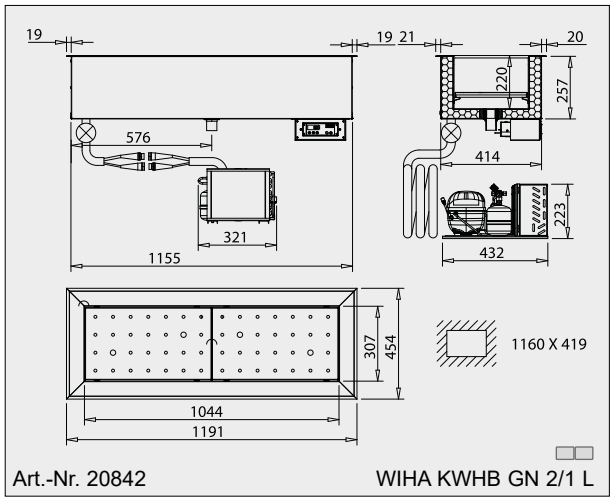


Gläseraufsätze

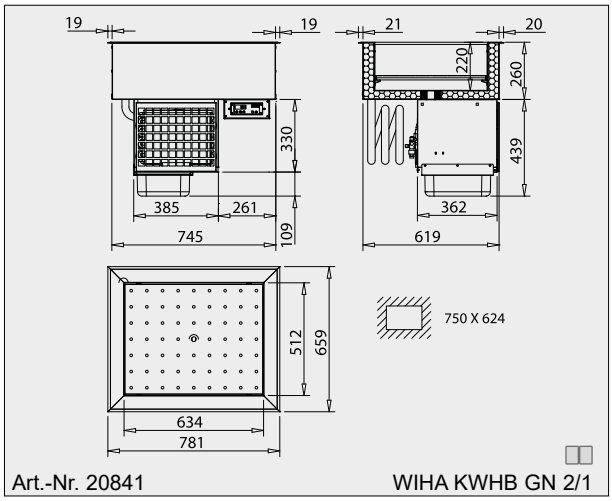
	Art.-Nr.
Gläseraufsatz aus Edelstahl, mit zwei Glasböden und 3-seitiger Reling, Oberfläche geschliffen.	
Für Kühlwanne KW 2/1, Stützenabstand 835 mm	**16366**
Für Kühlwanne KW 3/1, Stützenabstand 1160 mm	**16367**



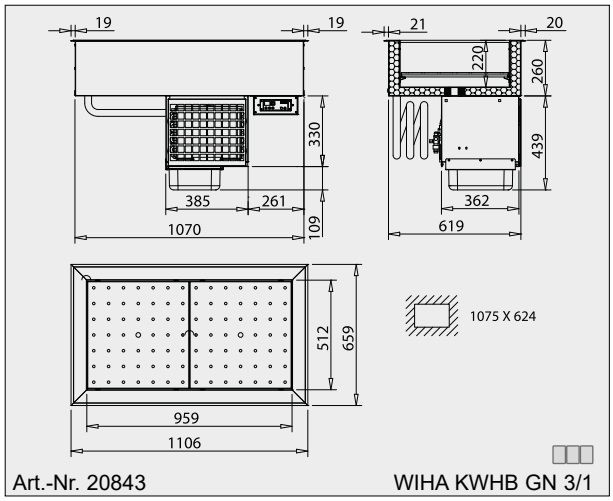
Art.-Nr. 20840 WIHA KWHB GN 1/1



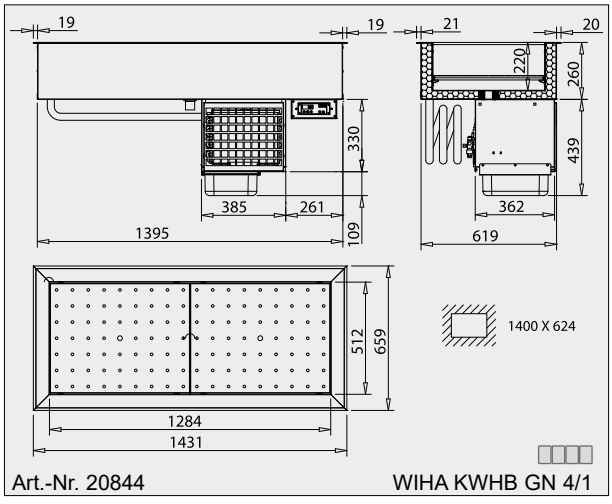
Art.-Nr. 20842 WIHA KWHB GN 2/1 L



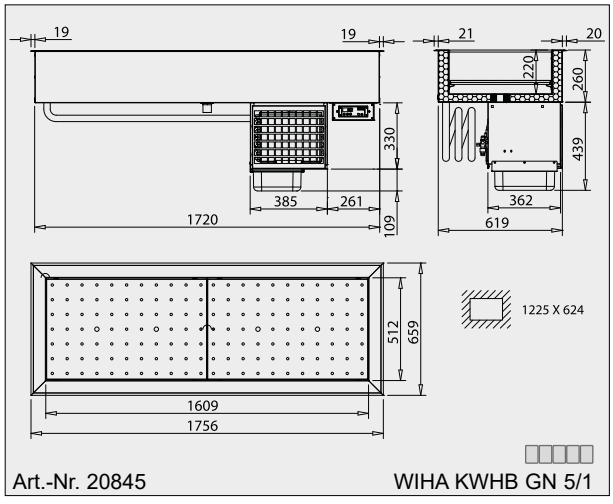
Art.-Nr. 20841 WIHA KWHB GN 2/1



Art.-Nr. 20843 WIHA KWHB GN 3/1



Art.-Nr. 20844 WIHA KWHB GN 4/1



Art.-Nr. 20845 WIHA KWHB GN 5/1

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

Kontaktberohrte Kühlwanne KW-KT und KW-KT-HB

Runde Innenecken und Kältetrennung

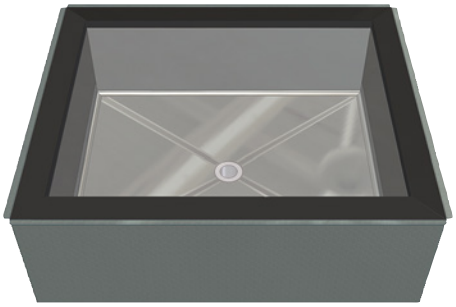
Tipp: Sondergrößen sind kurzfristig lieferbar!

Bevorzugte Anwendung: für Getränkeflaschen, Früchte, Speisen in GN-Behältern ...

WiHA ROUND-BOTTOM
Einfache Reinigung des Wannenbodens

WiHA CLOUD

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.**

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

Kontaktberohrte Kühlwanne KW-KT Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
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. WIHA CLOUD CONTROL, Kondenswasserschale/ Geruchsverschluss und Maschinengitter sind als Zubehör lieferbar.
* Ohne Unterbaugehäuse; das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angeschlossen.

Kontaktberohrte Kühlwanne KW-KT-HB mit höhenverstellbarem Boden Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
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. WIHA CLOUD CONTROL, Kondenswasserschale/ Geruchsverschluss und Maschinengitter sind als Zubehör lieferbar.
* Ohne Unterbaugehäuse; das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angeschlossen. ** Einlegeboden geteilt.

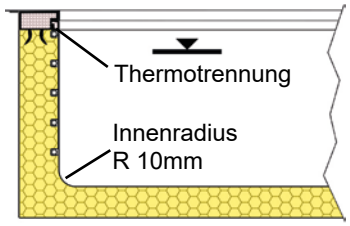
Sonderzubehör

	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
Steuerung TMP 350-CLOUD für ext. Kälteaggregat	33574
Steuerung TMP 350-CLOUD anstatt TMP 350	33570
Gelochter Einlegeboden GN 1/1	30350
Gelochter Einlegeboden GN 2/1	30351
Gelochter Einlegeboden (geteilt) GN 2/1 L	30352
Gelochter Einlegeboden (geteilt) GN 3/1	30353
Gelochter Einlegeboden (geteilt) GN 4/1	30354
Gelochter Einlegeboden (geteilt) GN 5/1	30355
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

	Art.-Nr.
Kontaktberohrte Kühlwanne KW-KT Sonderabmessung mit wandseitiger Berohrung	30300
Kontaktberohrte Kühlwanne KW-KT Sonderabmessung mit wandseitiger und bodenseitiger Berohrung	30301

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.



Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Temperaturbereich innerhalb Wanne (bis 6 cm unterhalb Wannenrand): 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.

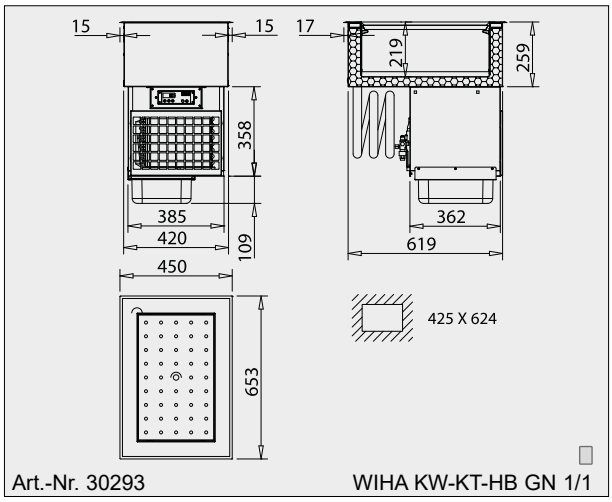
Modell KWKT-HB:
In der Kühlwanne befindet sich zusätzlich ein höhenverstellbarer, gelochter Boden.

Bei externem Kälteaggregat:
An der Unterseite befindet sich eine Hülse zum Einschieben eines Temperaturfühlers. Das Expansionsventil ist extern vorzusehen.

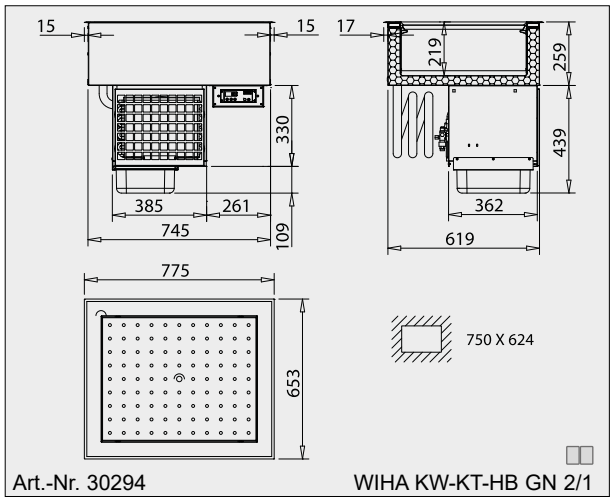
Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Temperatursteuerung TMP 350 montiert.
Zur Abtauung muss das Gerät abgeschaltet werden.

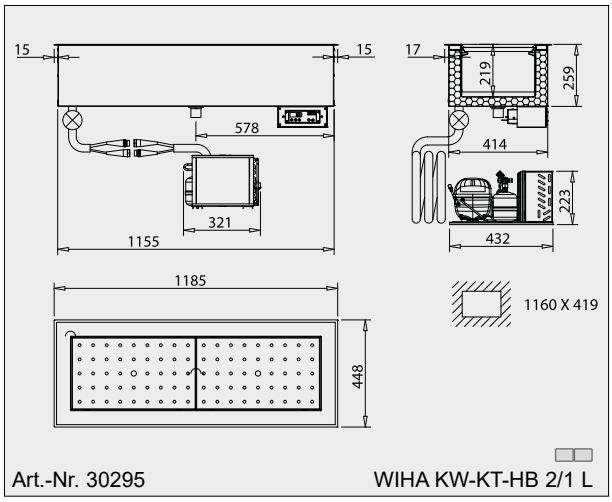
Bei Modell KW GN 2/1 L und KWHB GN 2/1 L:
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 350 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird.
Zur Abtauung muss das Gerät abgeschaltet werden.
In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne für das Kälteaggregat vorzusehen.



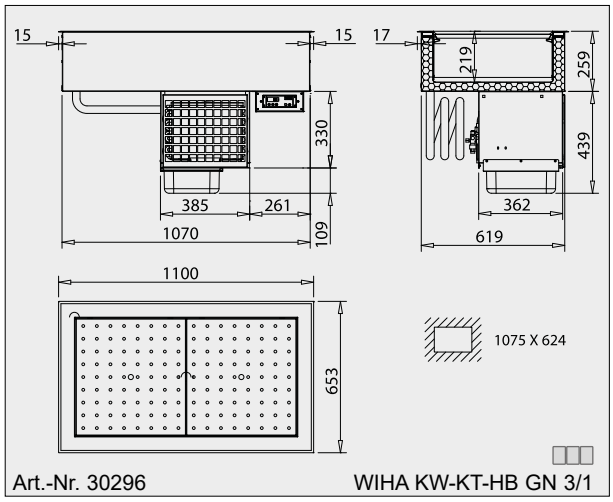
Art.-Nr. 30293 WIHA KW-KT-HB GN 1/1



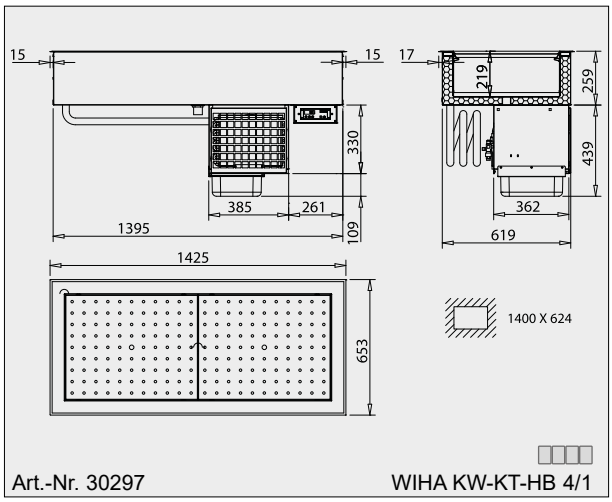
Art.-Nr. 30294 WIHA KW-KT-HB GN 2/1



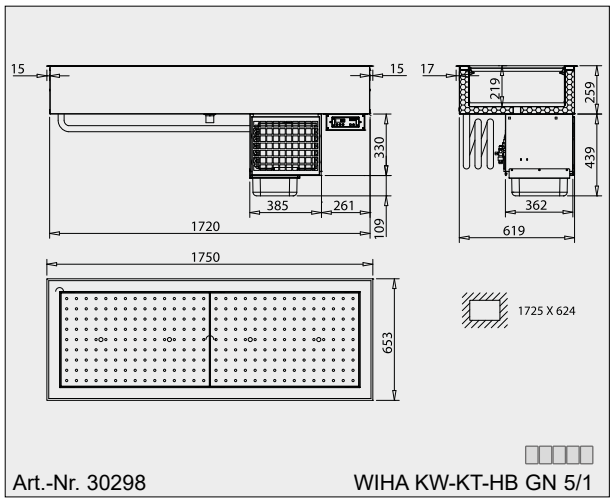
Art.-Nr. 30295 WIHA KW-KT-HB 2/1 L



Art.-Nr. 30296 WIHA KW-KT-HB GN 3/1



Art.-Nr. 30297 WIHA KW-KT-HB 4/1



Art.-Nr. 30298 WIHA KW-KT-HB GN 5/1

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 Fühlerleerrohr werden in einer Ecke nach unten geführt.

Ausführung „Rechteckig“	**Art.-Nr.**
Länge, Breite und Höhe nach Ihren Wünschen	**3025**

Ausführung „Freiform“	**Art.-Nr.**
Form nach Ihren Wünschen	**2544**

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältemittelkupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Temperatursteuerung 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

	Art.-Nr.
- Gelochter Edelstahl-Einlegeboden	
rechteckig	**2439**
Freiform	**2556**
- Höhenverstellbarer, gelochter Edelstahl-Einlegeboden	**Art.-Nr.**
rechteckig	**3026**
Freiform	**3039**

Crushed-Ice-Kühlwanne CIK

Mit höhenverstellbarem gelochtem Boden

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.)

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

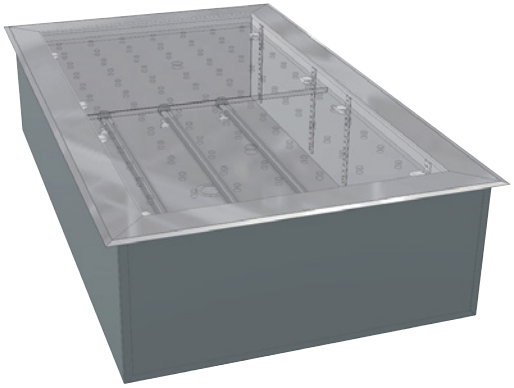
	Art.-Nr.
Ohne Einbaurahmen GN 1/1 (Minderpreis)	**3090**
Ohne Einbaurahmen GN 2/1 (Minderpreis)	**3091**
Ohne Einbaurahmen GN 2/1 L (Minderpreis)	**3092**
Ohne Einbaurahmen GN 3/1 (Minderpreis)	**3093**
Ohne Einbaurahmen GN 4/1 (Minderpreis)	**3094**
Ohne Einbaurahmen GN 5/1 (Minderpreis)	**3095**
Kugelhahn 1 1/4″ zur bauseitigen Montage	**3098**

Die Maße sind identisch mit dem Modell KWHB.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Crushed-Ice-Kühlwanne CIKB

Mit LED-Beleuchtung und höhenverstellbarem gelochtem Boden



WiHA LED energiesparend und wartungsarm

Die Außenabmessungen sind identisch mit dem Modell KWHB. Maximale Tiefeneinstellung Warenboden 106 mm.

Beschreibung

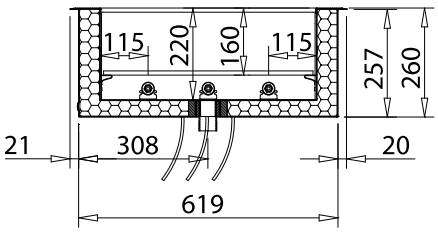
Crushed-Ice-Kühlwanne mit LED-Beleuchtung und höhenverstellbarem, transparentem Boden zur kurzzeitigen Kühlung auf Crushed-Ice im Ausgaben- und Free-Flow-Bereich. Nicht für rohen Fisch geeignet.
Anmerkung:
In der Regel kann mit einer Crushed-Ice-Kühlung lediglich die Erwärmung von kalten Speisen verzögert 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. 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.

Mit LED-Beleuchtung lieferbar!
Bei Bedarf bitte anfragen.

Ausführung „Rechteckig“	**Art.-Nr.**
Länge, Breite und Höhe nach Ihren Wünschen	**3027**
Ausführung „Freiform“	
Form nach Ihren Wünschen	**3021**

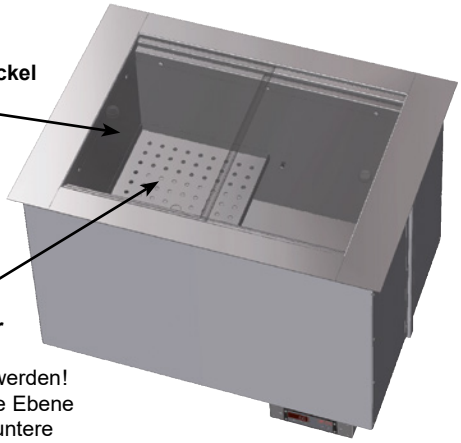
Optionen

	Art.-Nr.
- Gelochter Edelstahl-Einlegeboden	
rechteckig	**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.

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.

WIHA Eiskonservator **Modell**	**Für externes Kälteaggregat** Art.-Nr.	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** Art.-Nr.	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Kälteleistung **[-30°VT]**	Anschluss Kälteaggregat
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.

Ausführung

Innen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. 4-seitige Berohrung 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.

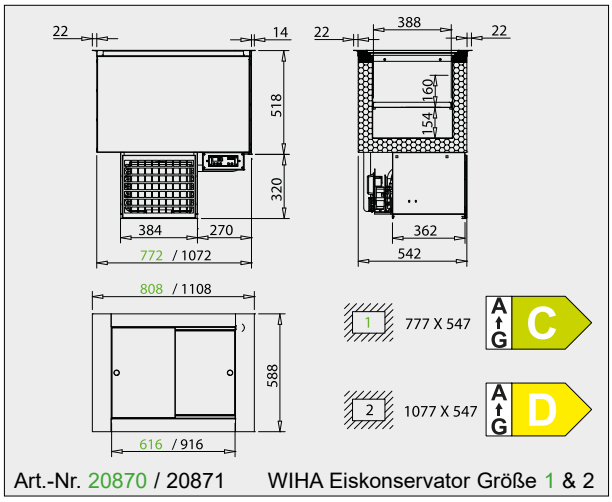
Bei externem Kälteaggregat
Es ist ein separates Kälteaggregat (280W/-30°VT/R452A bzw. 350W/-30°VT/R452A) erforderlich, welches direkt über das Thermostat geschaltet wird. Der Betrieb an einer Verbundanlage und die Verwendung eines Saugdruckpressostates oder eines Saugdruckreglers sind nicht zulässig.

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

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Maschinenschutzblende	**33194**



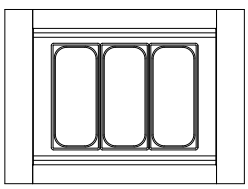
Art.-Nr. 20870 / 20871 WIHA Eiskonservator Größe 1 & 2

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-theken-technik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

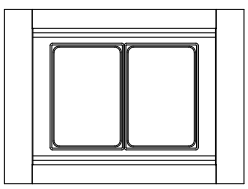
Auch mit Einsätzen für die Verwendung von Standard-Eisbehältern in der Größe 360 mm x 165 mm und 360 mm x 250 mm verwendbar:

Eiskonservator Größe 1:

Eisschalenhalter Größe 1, Typ 1
für 3x Eisschale 360 x 165 mm
Art.-Nr. 22554

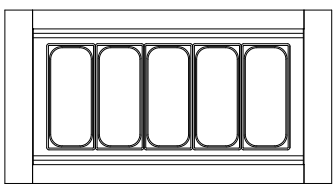


Eisschalenhalter Größe 1, Typ 2
für 2x Eisschale 360 x 250 mm
Art.-Nr. 22555

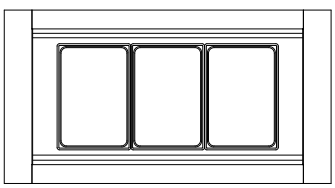


Eiskonservator Größe 2:

Eisschalenhalter Größe 2, Typ 1
für 5x Eisschale 360 x 165 mm
Art.-Nr. 22556



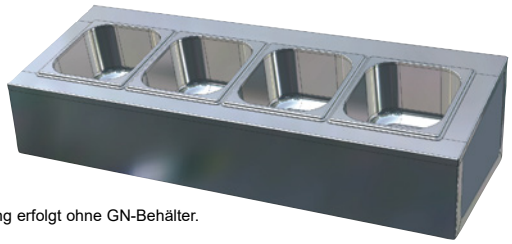
Eisschalenhalter Größe 2, Typ 2
für 3x Eisschale 360 x 250 mm
Art.-Nr. 22557



Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Belegstation SST

Zum Aufstellen auf Arbeitsflächen



Die Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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

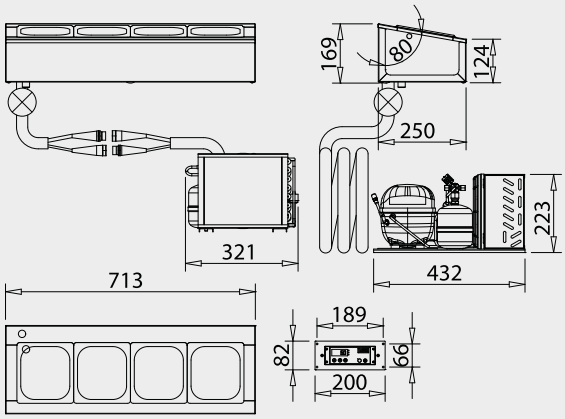
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 350 vorgesehen, welche über Steckverbinder mit Kälteaggregat und Kühlwanne verbunden wird. Der Tauwasserschlauch ist bauseits mit dem Abfluss zu verbinden bzw. es ist bauseits eine Tauwasserauffangschale vorzusehen.
Das Expansionsventil ist unterhalb der Kühlwanne montiert.

Beschreibung

Kontaktberohrte 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.

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. WIHA CLOUD CONTROL ist als Zubehör lieferbar.
* Das Expansionsventil ist extern vorzusehen



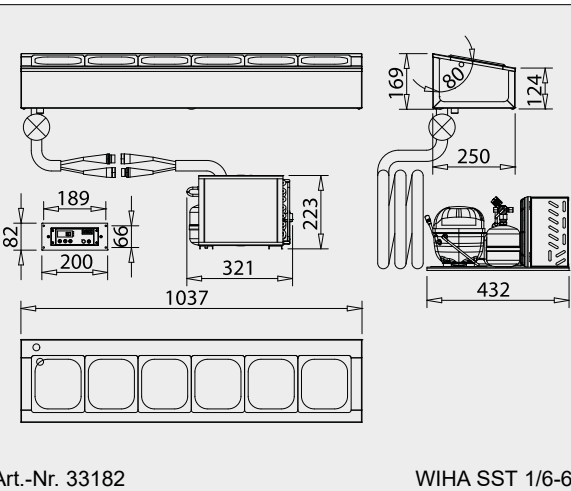
Art.-Nr. 33181 WIHA SST 1/6-4

Sonderzubehör

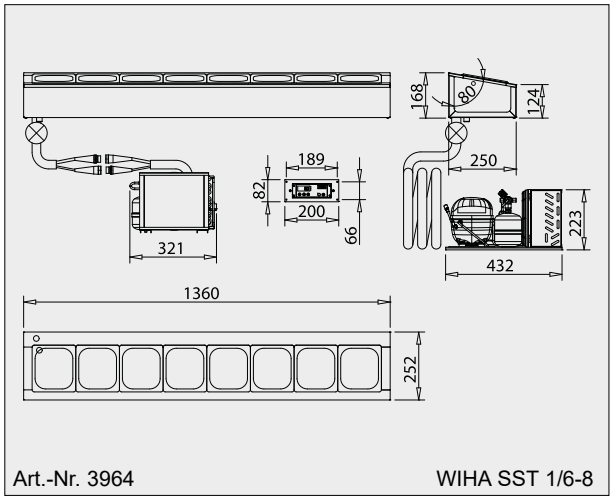
	Art.-Nr.
Gastro-Norm-Behälter GN 1/6-100	3639
Deckel für GN 1/6 (Edelstahl)	3641
Steuerung TMP 350 für ext. Kälteaggregat	3310
Steuerung TMP 350-CLOUD für ext. Kälteaggregat	33574
Steuerung TMP 350-CLOUD anstatt TMP 350	33570

Tipp:
Umluftkühleinsatz Gastro-Snack 5x1/3 und 7x1/3 zum Kühlen von Speisen in GN-Behältern siehe Seite 34.

Andere Maße auf Anfrage lieferbar.



Art.-Nr. 33182 WIHA SST 1/6-6



Art.-Nr. 3964 WIHA SST 1/6-8

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

FrontSeller

Die Kühlwanne für die Thekenfront

Einbaubeispiel FrontSeller 1200 mit Snack-Counter KOMBI.

Mehr Umsatz durch zusätzlichen Getränkeverkauf!

- **Für zusätzliche Verkaufsimpulse am Point of Sale**
- **Geringer Platzbedarf**
- **Einfacher Einbau**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Wer Hunger hat, der hat oft auch Durst

Bieten Sie deswegen leckere Snacks und gekühlte Getränke zusammen an einem Ort an.
Dies ist mit dem kompakten FrontSeller, der direkt im Sichtbereich des Kunden bei den gekühlten Snacks platziert wird, möglich.

WIHA FrontSeller Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]
FrontSeller 800	9185	170 W
FrontSeller 1200	9186	230 W

WIHA CLOUD CONTROL ist als Zubehör lieferbar.

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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

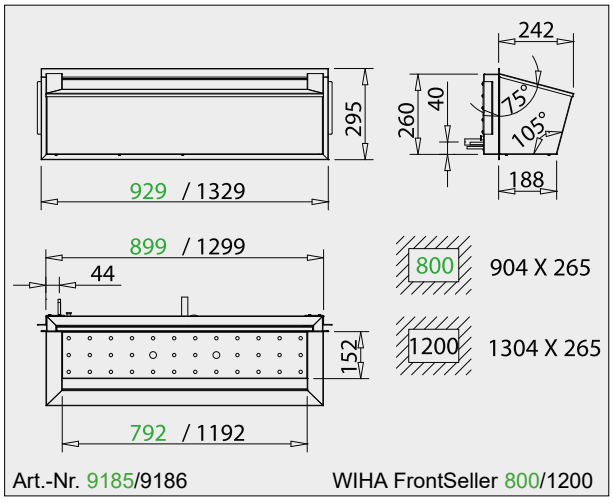
Innenwanne und Außenmantel aus Edelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301, gefertigt. Innenwanne mittig mit Tauwasserablauf. 4-seitige Berohrung der Innenwanne mit 8 mm Kupferrohr. Die Isolierung besteht aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt. Im Wannenboden hinter einer Revisionsblende ist ein Expansionsventil 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

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 350 für ext. Kälteaggregat	3310
Steuerung TMP 350-CLOUD für ext. Kälteaggregat	33574



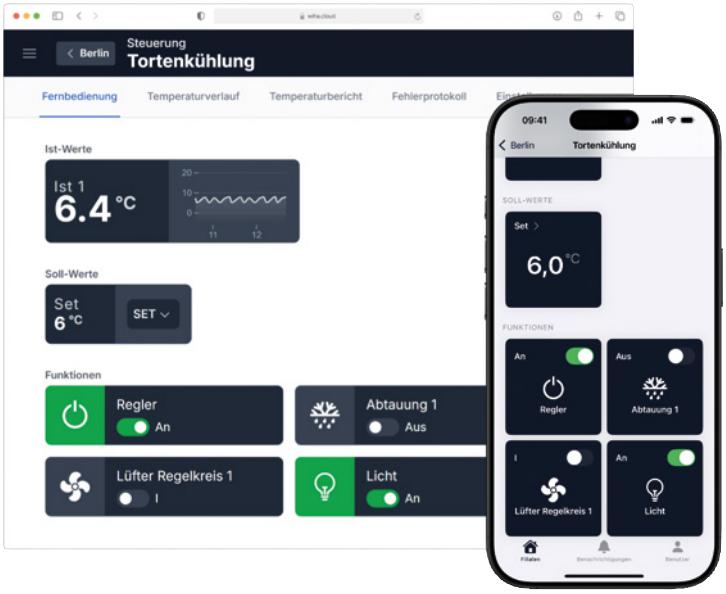
Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-theken-technik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

WIHA CLOUD CONTROL

NEU!

Steuern, überwachen und sofort informiert



Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Anbindung in unter 2 Minuten:** Keine aufwändige Installation notwendig. Scannen Sie mit der App den auf der Steuerung aufgedruckten QR-Code und hinterlegen Sie Ihre WLAN-Zugangsdaten.
- **Fernsteuerung leicht gemacht:** Passen Sie Sollwerte nach Bedarf an und verwalten Sie alle Funktionen Ihrer Steuerung – mobil per App oder online über die Website. So haben Sie immer die volle Kontrolle.
- **Alle Filialen, alle Steuerungen auf einen Blick:** Fassen Sie unterschiedliche Steuerungen in einer Filiale zusammen und überwachen Sie gleichzeitig alle Filialen. So haben Sie stets den Gesamtüberblick über Ihre Prozesse.
- **Vernetze Abläufe: Szenarien & Automationen:** Stellen Sie mehrere Steuerungen einer Filiale zu individuell anpassbaren Szenarien zusammen und aktivieren Sie diese mit zeitgesteuerten Automationen. So bringen Sie mehr Struktur und Effizienz in Ihre täglichen Prozesse.
- **Sofort informiert:** Benachrichtigungen bei Unregelmäßigkeiten via Push-Benachrichtigung oder per E-Mail.
- **Zuverlässige Temperaturüberwachung:** Greifen Sie jederzeit auf die aufgezeichneten Temperaturdaten der vergangenen zwölf Monate zu und erzeugen Sie im Handumdrehen automatische Protokolle für eine lückenlose Dokumentation.
- **Servicepartner-Support:** Ihr Servicepartner kann per Fernzugriff wichtige Parameter (z. B. Abtauzeiten, Abtaubegrenzungstemperatur, Kalibrierung) anpassen und so die Effizienz steigern.

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 –	**Be**dienversion	LS –	**L**uft**s**chleier
DT –	**D**reh**t**ür	NR –	**N**acht**r**ollo
E –	**E**ckiger Glasaufbau	OU –	**O**ben **u**ngekühlt
HS –	**H**usten**s**chutz	RG –	**R**ückwand **g**eschlossen
HK –	**H**EISS-**K**ALT	S –	**S**chräger Glasaufbau
KO –	**K**undenseitig **o**ffen (d.h. ohne Glas)	SB –	**S**elbst**b**edienung
KST –	**K**undenseitige **S**chiebe**t**ür	SP –	**Sp**iegelnde Rückwand
		VT –	**V**er**t**iefte Kühlwanne

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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	**Be**dienvitrine	Seite 120
BE-VT	**Be**dienvitrine, **v**er**t**iefte Kühlwanne	Seite 122
ECO BE	**Be**dienvitrine, energiesparend, Isoglas und LED-Beleuchtung	Seite 125
ECO BE-VT	**Be**dienvitrine, **v**er**t**ieft, energiesparend, Isoglas und LED-Beleuchtung	Seite 127
Praline BE	**Pralinen**kühlung, **Be**dienvitrine	Seite 129

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	**Be**dienvitrine, **v**er**t**iefte Kühlwanne	Seite 131
ECO BE-VT	**Be**dienvitrine, **v**er**t**ieft, energiesparend, Isoglas und LED-Beleuchtung	Seite 133

Zubehör Snack-Counter

Vitrinenverbinder		Seite 135
Snack-Counter Schwarz		Seite 136
Zwischenstege und Preisschienen		Seite 136

LED-Beleuchtung

LED	Energiesparend und wartungsarm	Seite 138

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	**Be**dienvitrine mit einem ausziehbaren Warenauszug	Seite 139
Praline 280 SLIDE OUT 1000	**Praline**nkühlung, **Be**dienvitrine mit ausziehbarem Warenauszug	Seite 141

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	**Be**dienvitrine	Seite 143
ECO BE	**Be**dienvitrine, energiesparend, Isoglas und LED-Beleuchtung	Seite 146
XXL 1000	**Be**dienvitrine mit XXL-Schiebetür mit extra großer Türöffnung	Seite 148
520/710 SLIDE OUT 1000	**Be**dienvitrine mit mehreren ausziehbaren Warenauszügen	Seite 150
AUSZUG	Bedienvitrine mit **Auszug**	Seite 152

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)

ECO BE	**Be**dienvitrine, energiesparend, Isoglas und LED-Beleuchtung	Seite 154

Zubehör Euro-Counter

Vitrinenverbinder	Seite 156
Snack-Wellen, Ausstellbleche	Seite 156
Euro-Counter Schwarz	Seite 157
Preisschienen	Seite 157

PROFI-Counter 520/710

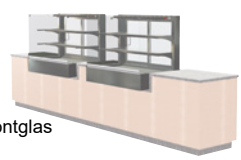
Kühlvitrine mit hochklappbaren Warenflächen
- **Für das Euro-Norm-Maß geeignet** (Gerätetiefe 795 mm)
- ESG-Einfachverglasung / ECO mit Isolierverglasung
- Eckiges ESG-Frontglas / ECO mit eckigem ESG-Isofrontglas
- 1 oder 2 einstellbare Zwischenetagen (520 mm oder 710 mm hoher Glasaufbau)

PROFI-Counter BE	**Be**dienvitrine, mit hochklappbaren Warenflächen u. LED-Beleuchtung	Seite 158
PROFI-Counter ECO BE	**Be**dienvitrine, mit hochklappbaren Warenflächen, energiesparend, Isoglas und LED-Beleuchtung	Seite 158

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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	**Be**dienvitrine **Gastro**-Norm-Maß	Seite 160
Front-Counter Euro BE	**Be**dienvitrine **Euro**-Norm-Maß	Seite 160
Front-Counter ECO BE	**Be**dienvitrine, energiesparend, Isoglas und LED-Beleuchtung	Seite 163

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

SNACKY Gastro	Bedienvitrine, **Gastro**-Norm-Maß	Seite 166
SNACKY Euro	Bedienvitrine, **Euro**-Norm-Maß	Seite 168

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 171

Kühlvitrinen in Sondergröße

Nach Ihren Maßvorgaben gefertigt
- Eckige Isolierverglasung oder eckige Normalverglasung
- Mehrere höhenverstellbare Zwischenböden möglich

Snack-Counter Sondergröße	Bedienvitrine, Einfachverglasung	Seite 172
Snack-Counter ECO-Sondergröße	Bedienvitrine, Isolierverglasung	Seite 174

WIHA CLOUD CONTROL NEU!

Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App und über das Internet

Steuern und überwachen Sie Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone und über das Internet.
Nutzen Sie die neuen Möglichkeiten für Ihr HACCP-Konzept. Sparen Sie Kosten durch die automatische Erstellung von Temperaturberichten. Optimieren Sie Wartungszyklen für eine bedarfsgerechte Wartung.

WIHA-Snack-Counter 520/710

Mit WIHA haben Sie alle Vorteile auf Ihrer Seite!

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Panoramascheibe 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 CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

WIHA-Vorteil 1:

LED-Beleuchtung für Kühlvitrinen:

- Energiesparend – bis zu 60%
- Wartungsarm
- Hohe Leuchteffizienz
- Warenschonend

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

Rund *Eckig* *Schräg*

WIHA-Vorteil 3:

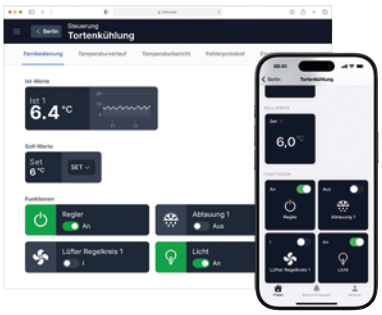
Bessere Einsicht durch eine neue Konstruktion.
Ein stabiler Tragrahmen auf der Bedienungsseite hält zuverlässig die Glasböden und den Glasaufbau.
Sichteinschränkende Seitenstützen sind nicht mehr nötig.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

NEU!

WIHA-Vorteil 4:

WIHA CLOUD CONTROL TECHNOLOGIE.
Mit der optionalen WIHA Cloud Control Technologie können WIHA-Geräte über das Internet gesteuert und überwacht werden. Hierfür ist keine aufwändige Installation notwendig – die Aktivierung erfolgt in weniger als zwei Minuten.
Mehrere mit WIHA Cloud Control ausgestattete Geräte können in Filialen gruppiert werden und gemeinsam über Szenarien geschaltet werden.
Bei Unregelmäßigkeiten gibt es automatisch optionale Push-Benachrichtigungen oder E-Mails.



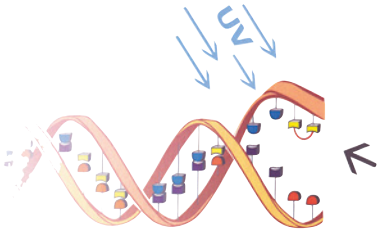
WIHA-Vorteil 5:

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 6:

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.



FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör)
Patentrechtlich geschützt

WIHA-Vorteil 7:

Bequeme Zugänglichkeit des Wannenbodens durch Liftverdampfertechnik. Die Warenauslage kann mit Verdampfer und Luftleitblechen einfach nach oben geklappt werden und ist über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Einfache Reinigung des Wannenbodens durch Liftverdampfer

WIHA-Vorteil 8:

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.

MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

Einfache Reinigung des Verdampfers durch die MOVE-DOWN-TECHNIK

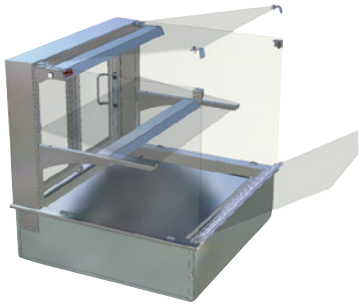
WIHA-Vorteil 9:

Einfache Zugänglichkeit des hinteren Wannenbereiches durch die MOVE-AWAY-TECHNIK.
Somit sind alle Wannenbereiche für die Reinigung oder für die Wartung gut zugänglich.

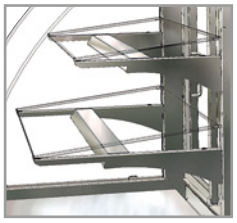
MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

Einfache Reinigung des kundenseitigen Wannenbereiches durch die MOVE-AWAY-TECHNIK

WIHA-Vorteil 10:
Besonders einfache Reinigung der Bedienvitrinen durch patentierte Glasbefestigung. Bei den eckförmigen ist nun das werkzeuglose Öffnen der Frontscheibe für die Innenreinigung möglich.



WIHA-Vorteil 11:
Bessere Präsentation durch schräg einstellbare Glasböden und höhenverstellbaren Zwischenböden.
Für verschiedene Produkthöhen sind die Ausstellborten der Kühlvitrinen Snack-Counter höhenverstellbar.



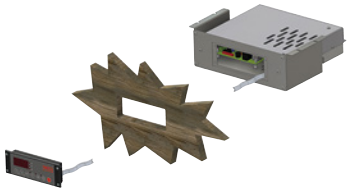
WIHA-Vorteil 12:
Kältemaschinengehäuse UTB 6 und UTB 7 für geschlossene Bedienvitrinen mit Verdunstungsschale.
Die neuen Unterbaugehäuse UTB 6 und UTB 7 sind so konstruiert, dass die Anzahl notwendiger Entleerungen der Tauwasserschale minimiert wird bzw. bei günstigen Bedingungen nicht notwendig ist.

WIHA-Vorteil 13:
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 LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

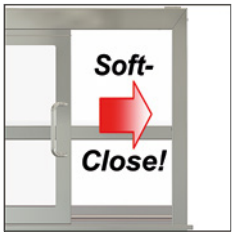
WIHA-Vorteil 14:
Die optimale Position des Bedienteils.
Die Steuerung wird bei allen Kühlvitrinen in Split-Bauweise ausgeführt. Das Bedienteil kann aus der Steuerung herausgenommen werden und somit einfach an der optimalen Stelle positioniert werden. Durch die geringe Einbautiefe von nur 20 mm verschwindet das Bedienteil fast vollständig in dem Ausschnitt einer 19 mm starken Dekorplatte.

WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil



WIHA-Vorteil 15:
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 Soft-Close (Option)
Leise schließende Schiebetüren



Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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.

Borten höhenverstellbar
Für den optimalen Abstand der Glasborten passend zur Warenhöhe.

Glasböden schräg einstellbar
Bessere Präsentation durch schräg einstellbare Glasböden.

Optimale Beleuchtung
Jede Ebene ist einzeln beleuchtet. So erhalten Sie die optimale Ausleuchtung für Ihre Produkte!

Große, robuste Griffe!
Auch wenn beide Hände voll sind, können so die Türen mit dem Ellbogen geöffnet werden.

WIHA-CLOUD-CONTROL
WIHA-Geräte können per WIHA-App oder über das Internet gesteuert und überwacht werden.

Getrennte Schalter für Licht und Kühlung
So kann die Kühlvitrine auch für ungekühlte Produkte verwendet werden.

Wählbare Luftgeschwindigkeit
Hierdurch hohe oder mittlere Luftfeuchtigkeit einstellbar.

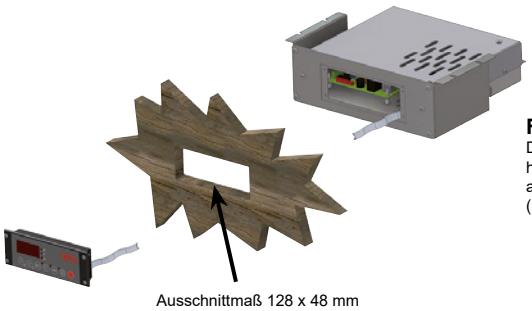
Schutzgitter für das Kälteaggregat
Das als Zubehör lieferbare Schutzgitter schützt bei rauer Umgebung das Kälteaggregat. Zur Reinigung des Verflüssigers ist es einfach werkzeuglos entnehmbar.

Geregeltes Expansionsventil
Alle Kühlvitrinen mit geregeltem Expansionsventil für energiesparenden Betrieb.

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 Bedienvitrinen. 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.



Ausschnittmaß 128 x 48 mm

Flexibles Steuerungskonzept
Das Bedienteil kann aus der Steuerung herausgenommen werden und alternativ auch in die Thekenblende eingebaut werden. (Leitungslänge ca. 1 m)

5 Bedien-Kühlvitrinen

Beachten Sie bitte auch unsere Neutralvitrinen und Warmhaltevitrinen

Neutral:

Snack-Counter OK
(ab Seite 237)

Wärme mit einstellbarer Feuchtigkeit:

Snack-Counter STEAM BE
(ab Seite 254)

Snack-Counter STEAM BE-VT
(ab Seite 256)

Trockene Wärme:

Snack-Counter HOT BE
(ab Seite 252)

Snack-Counter BE

Bedienvitrine mit gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

WiHA LED energiesparend und wartungsarm

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WiHA ESG-Sicherheitsglas Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

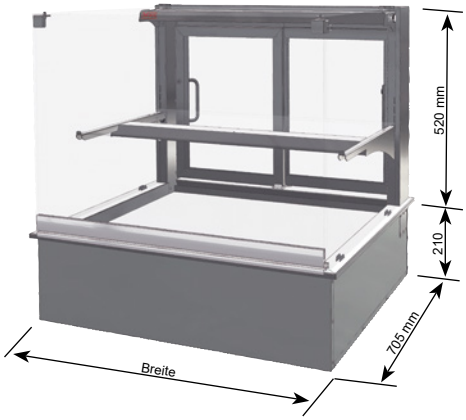
WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

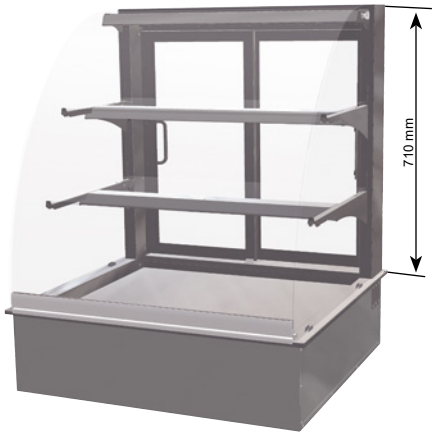
WiHA MOVE-DOWN Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

WiHA Soft-Close (Option) Leise schließende Schiebetüren





Snack-Counter 520 BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss
	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), WIHA CLOUD CONTROL, 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 BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss
	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), WIHA CLOUD CONTROL, 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.

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

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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_2 (siehe Seite 404)	**10197**

	Art.-Nr.
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**
Schiebetür abschließbar	**10147**
Drehtür DT abschließbar	**30005**
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	**4711**

Passende Preisschienen siehe Seite 136.
Vitrinenverbinder Snack-Counter siehe Seite 135.
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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: < 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 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.

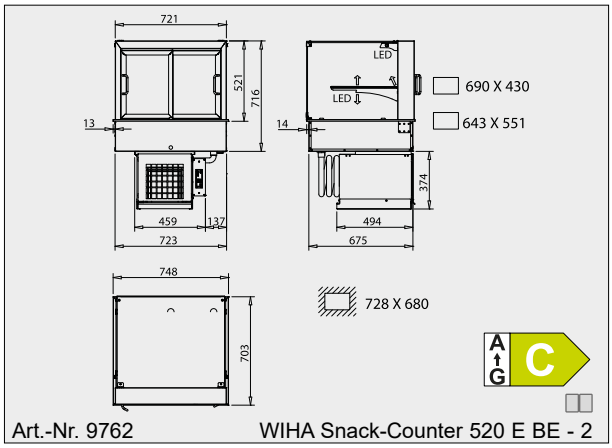
Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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

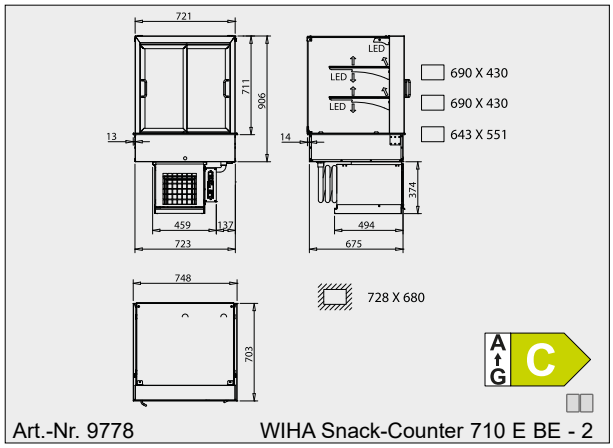
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

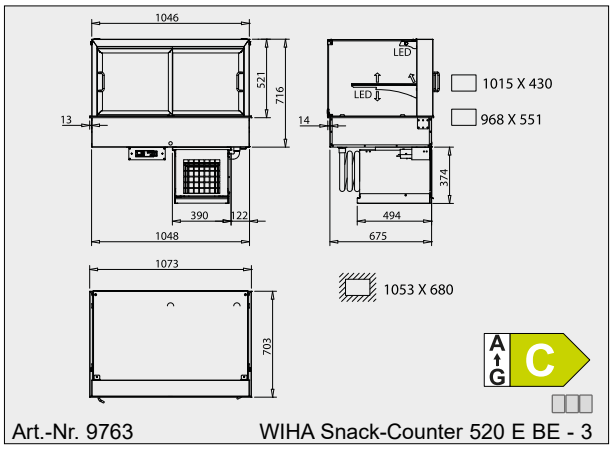
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



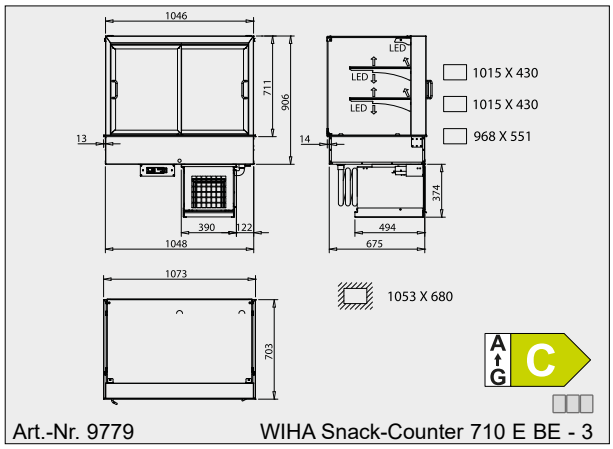
Art.-Nr. 9762 WIHA Snack-Counter 520 E BE - 2



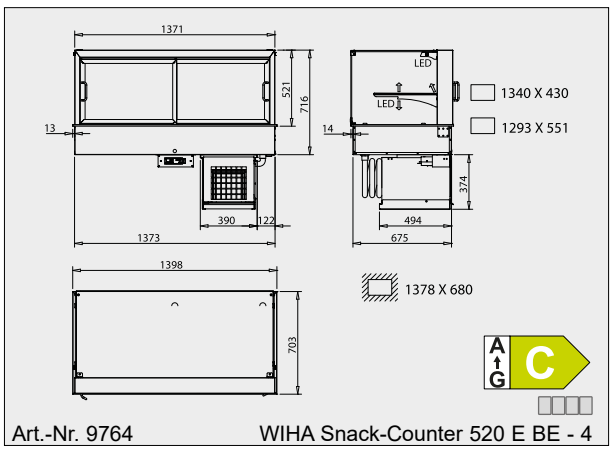
Art.-Nr. 9778 WIHA Snack-Counter 710 E BE - 2



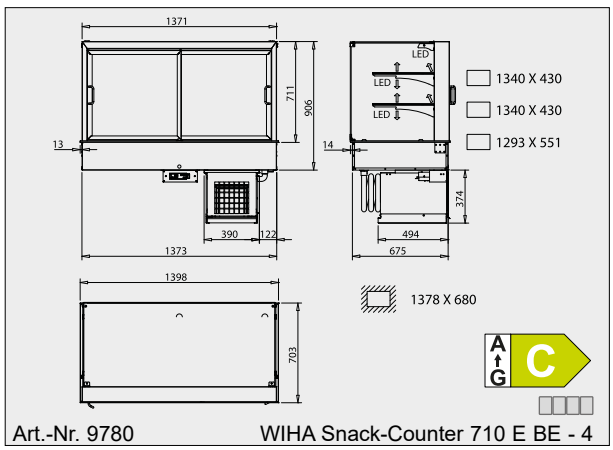
Art.-Nr. 9763 WIHA Snack-Counter 520 E BE - 3



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

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

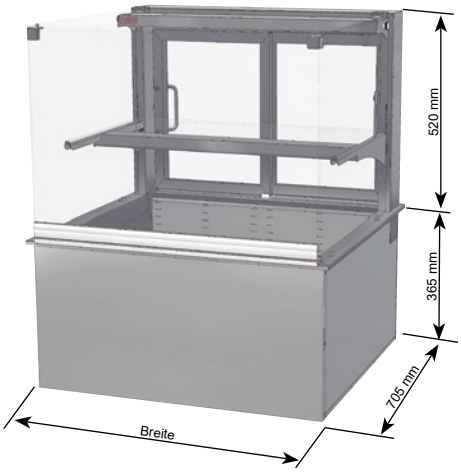
WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

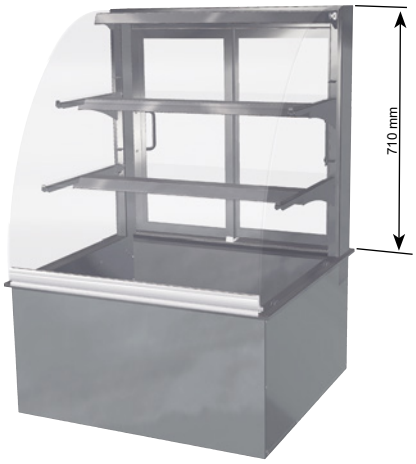
WiHA Soft-Close (Option)
Leise schließende Schiebetüren

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.





Snack-Counter 520 BE-VT 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 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

WIHA CLOUD CONTROL, 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 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 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

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.
* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

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

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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_2 (siehe Seite 404)	**10197**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**
Schiebetür abschließbar	**10147**
Drehtür DT abschließbar	**30005**

	Art.-Nr.
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	**4711**
Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden Vitirinengröße je GN 1 (1 Paar)	**9880**
Vitirinengröße 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 136.	
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1	**6413**
Einlegeboden, ungelocht; B=486 mm, GN 1.5 (Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)	**10506**

Passende Preisschienen siehe Seite 136.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 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).

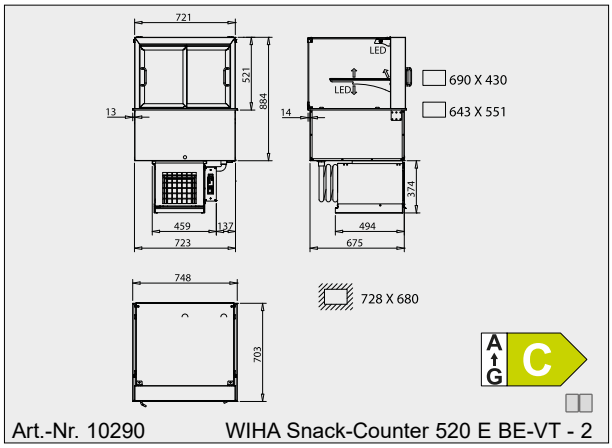
Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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

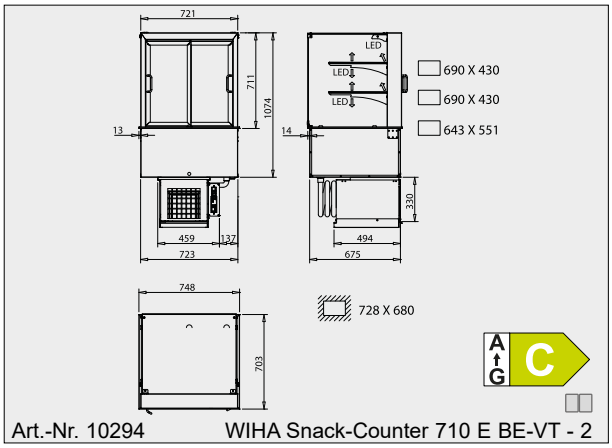
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

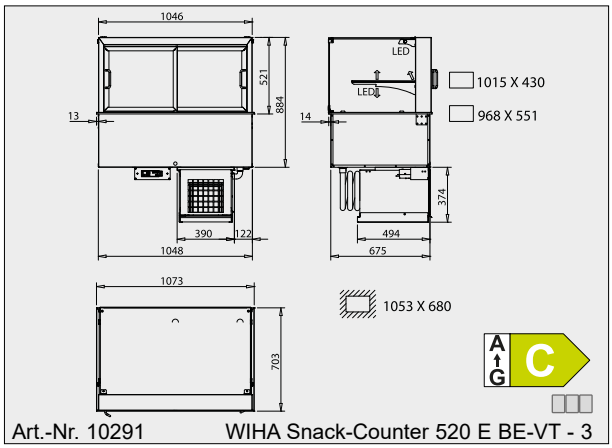
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



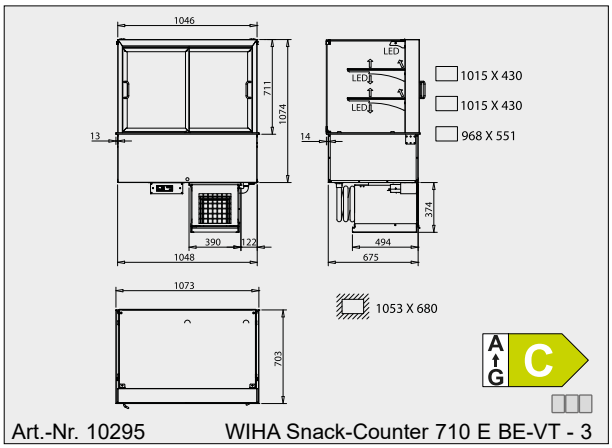
Art.-Nr. 10290 WIHA Snack-Counter 520 E BE-VT - 2



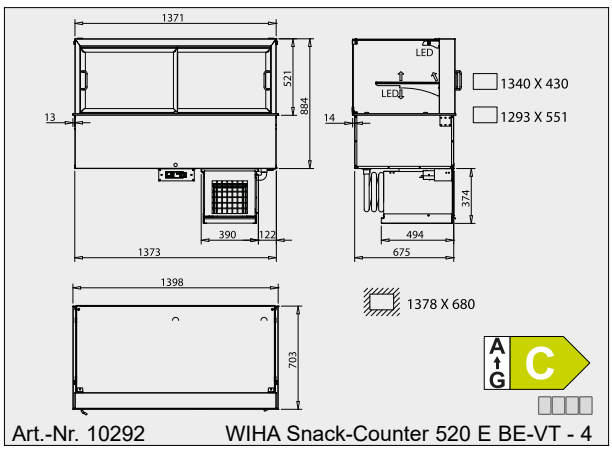
Art.-Nr. 10294 WIHA Snack-Counter 710 E BE-VT - 2



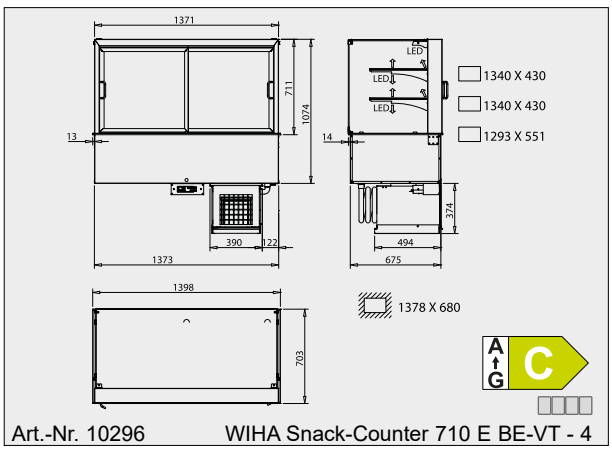
Art.-Nr. 10291 WIHA Snack-Counter 520 E BE-VT - 3



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

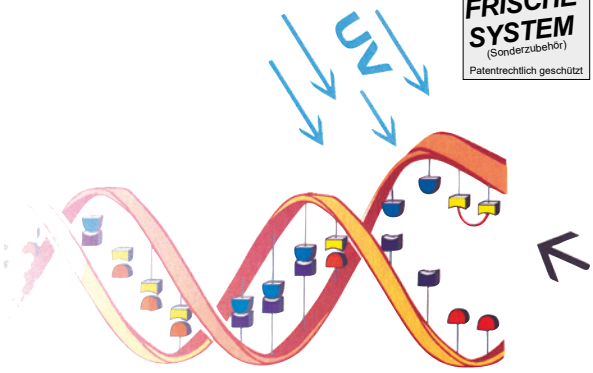
Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich" abrufbar.

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



WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 2	33564
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 3	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 4	6063
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 5	6064
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 600 (Nicht für 600 L verwendbar)	33563
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 800	6061
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200 (Nicht für 1200 L verwendbar)	6063
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600	6064

ECO-PLUS

Für Umwelt und Klima!

WiHA ECO+ Für Umwelt und Klima!

ECO-PLUS

Alle mit dem ECO-Zeichen gekennzeichneten Kühlvitrinen sind für einen geringeren Energieverbrauch optimiert worden:

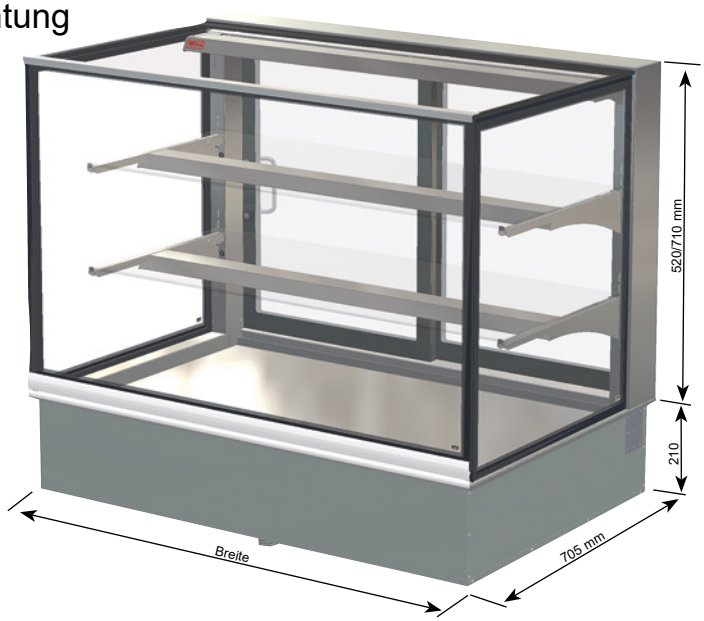
- **Alle Außengläser aus hochwertigem Isolierglas**
- **Energieeffiziente LED-Beleuchtung**
- **Energiesparende EC-Lüftermotoren**
- **Kälteaggregat mit hohem Wirkungsgrad**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Snack-Counter ECO BE

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit allseitiger Isolierverglasung und LED-Beleuchtung

WiHA ECO+ – Für Umwelt und Klima!
WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt
WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt
WiHA LED – energiesparend und wartungsarm
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 Soft-Close (Option) – Leise schließende Schiebetüren
WiHA CLOUD

EASY-OPEN Option, siehe Seite 138.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

Passende Preisschienen, siehe Seite 136.

Snack-Counter ECO 520 E BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
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), WIHA CLOUD CONTROL, 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 ECO 710 E BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
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), WIHA CLOUD CONTROL, 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.

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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**
- **Patentierte MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung**

* 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_2 (siehe Seite 404)	10197
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	33577
Schiebetür abschließbar	10147
Drehtür DT abschließbar	30005
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711
Sauger mit Griff (zum einfachen Öffnen der Frontscheibe)	6244

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.

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 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.

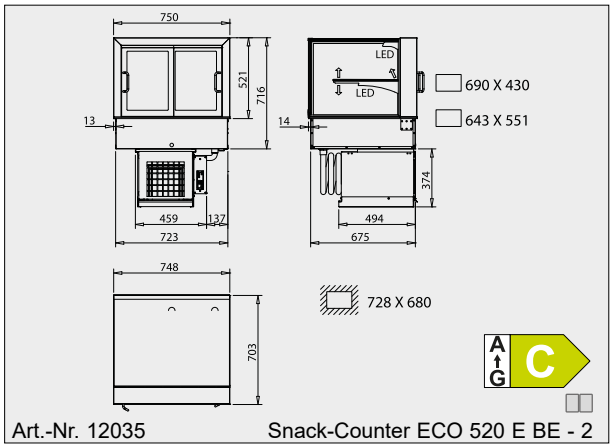
Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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

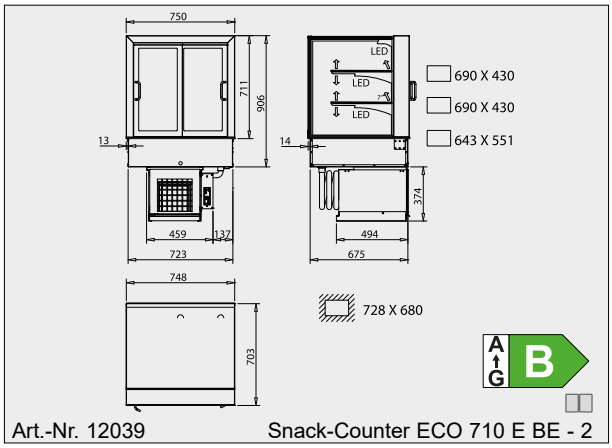
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

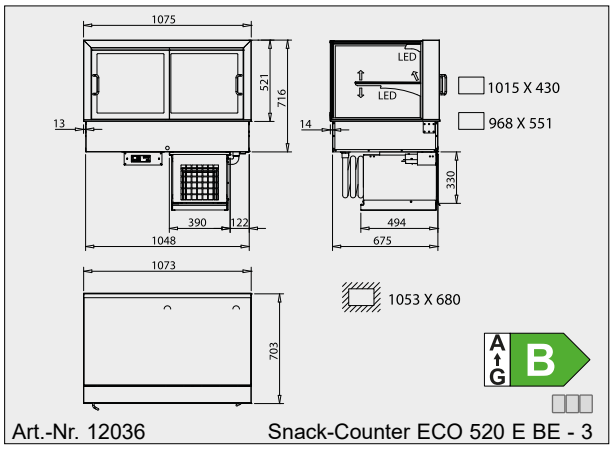
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



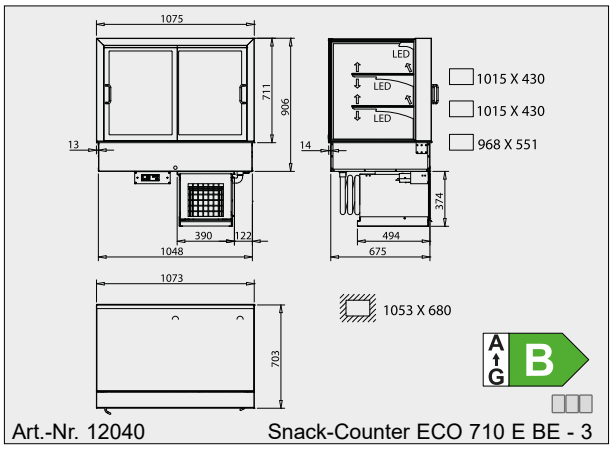
Art.-Nr. 12035 Snack-Counter ECO 520 E BE - 2



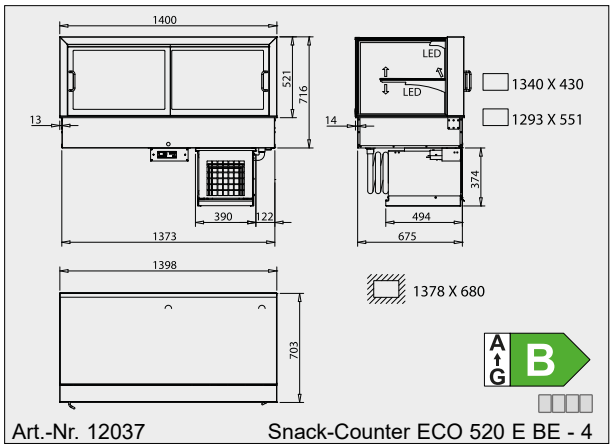
Art.-Nr. 12039 Snack-Counter ECO 710 E BE - 2



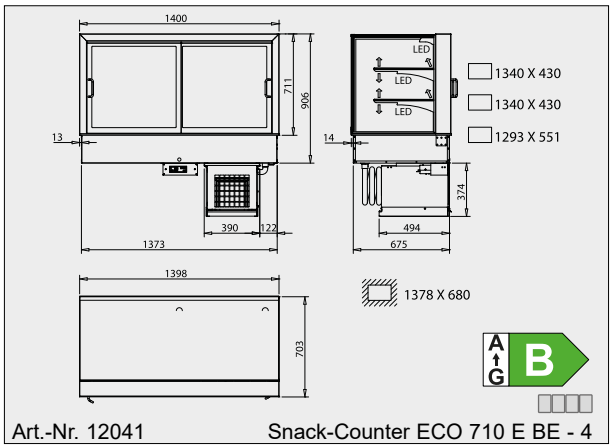
Art.-Nr. 12036 Snack-Counter ECO 520 E BE - 3



Art.-Nr. 12040 Snack-Counter ECO 710 E BE - 3



Art.-Nr. 12037 Snack-Counter ECO 520 E BE - 4



Art.-Nr. 12041 Snack-Counter ECO 710 E BE - 4

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Snack-Counter ECO BE-VT

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne, allseitiger Isolierverglasung und LED-Beleuchtung

WiHA ECO+ Für Umwelt und Klima!

WiHA LED energiesparend und wartungsarm

WiHA ESG-Sicherheitsglas Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

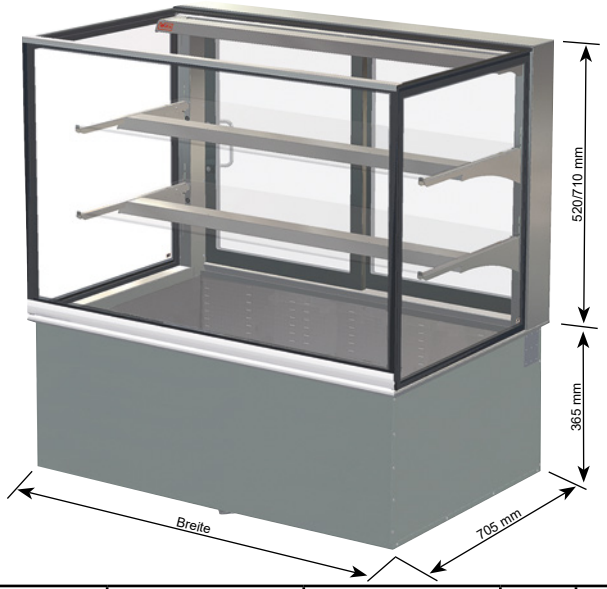
WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA MOVE-DOWN Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

WiHA Soft-Close (Option) Leise schließende Schiebetüren



WiHA CLOUD

NEU!
Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

EASY-OPEN Option, siehe Seite 138.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Passende Preisschienen siehe Seite 136.

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

Snack-Counter ECO 520 E BE-VT Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - DT 1.5	11694	11695	587	370 W	230V/325W	
Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - 2 *	13201	13211	750	370 W	230V/325W	
Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - DT 2	13202	13212	750	370 W	230V/325W	
Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - 3	13203	13213	1075	370 W	230V/340W	
Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - 4	13204	13214	1400	450 W	230V/345W	
Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - 5	13205	13215	1725	605 W	230V/425W	

WIHA CLOUD CONTROL, 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** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
Snack-Counter ECO 710 E BE-VT - DT 1.5	11696	11697	587	370 W	230V/330W	
Snack-Counter ECO 710 E BE-VT - 2 *	13221	13231	750	370 W	230V/330W	
Snack-Counter ECO 710 E BE-VT - DT 2	13222	13232	750	370 W	230V/330W	
Snack-Counter ECO 710 E BE-VT - 3	13223	13233	1075	450 W	230V/340W	
Snack-Counter ECO 710 E BE-VT - 4	13224	13234	1400	605 W	230V/420W	
Snack-Counter ECO 710 E BE-VT - 5	13225	13235	1725	825 W	230V/580W	

WIHA CLOUD CONTROL, 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!** (*)
- **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**
- **Patentierte MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung**

(*) 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_2 (siehe Seite 404)	**10197**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**
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 Vitirinengröße 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 136.	
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1 (Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)	**6413**

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 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 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.

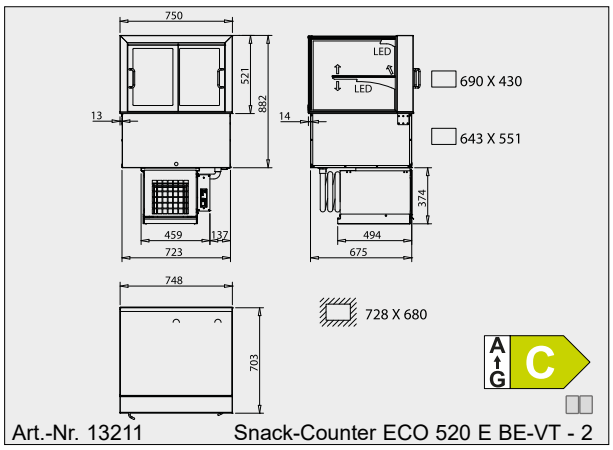
Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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

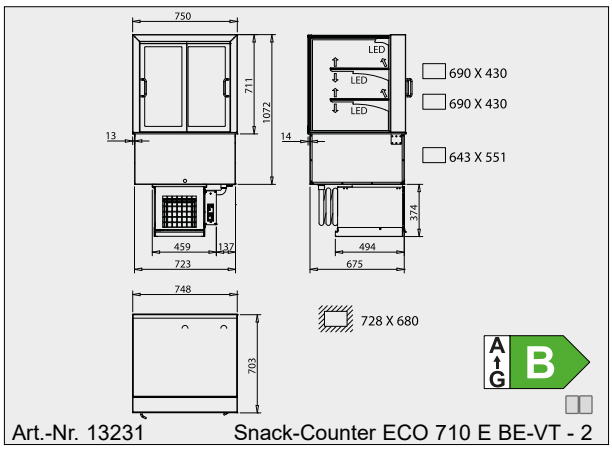
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

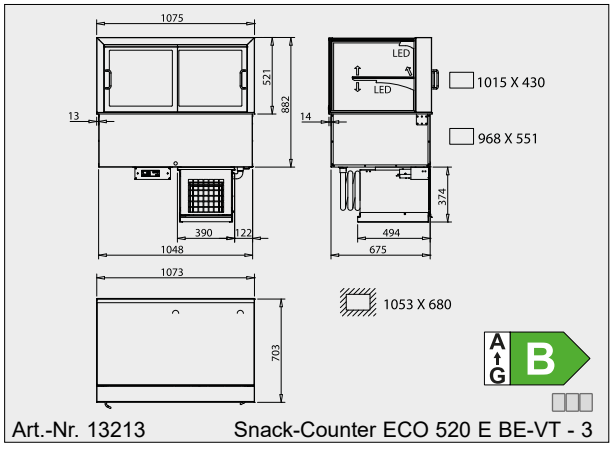
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



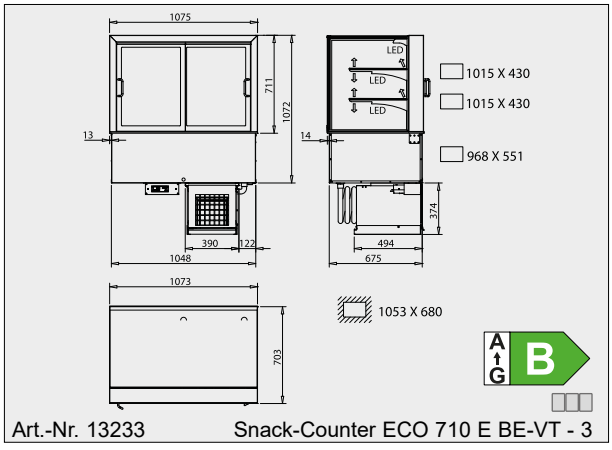
Art.-Nr. 13211 Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - 2



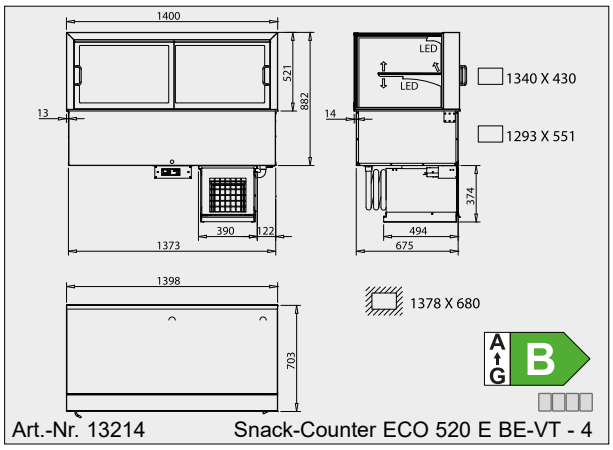
Art.-Nr. 13231 Snack-Counter ECO 710 E BE-VT - 2



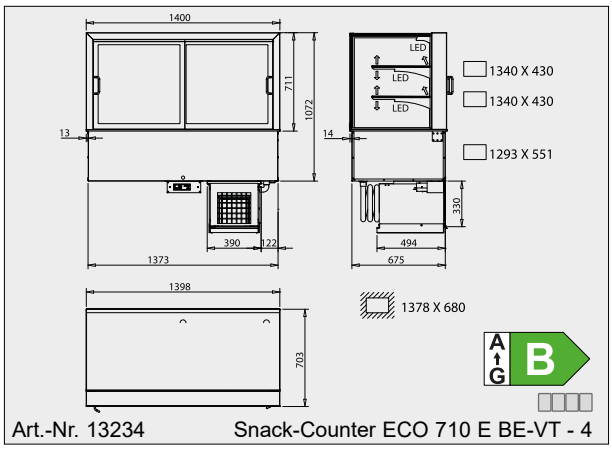
Art.-Nr. 13213 Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - 3



Art.-Nr. 13233 Snack-Counter ECO 710 E BE-VT - 3



Art.-Nr. 13214 Snack-Counter ECO 520 E BE-VT - 4



Art.-Nr. 13234 Snack-Counter ECO 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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

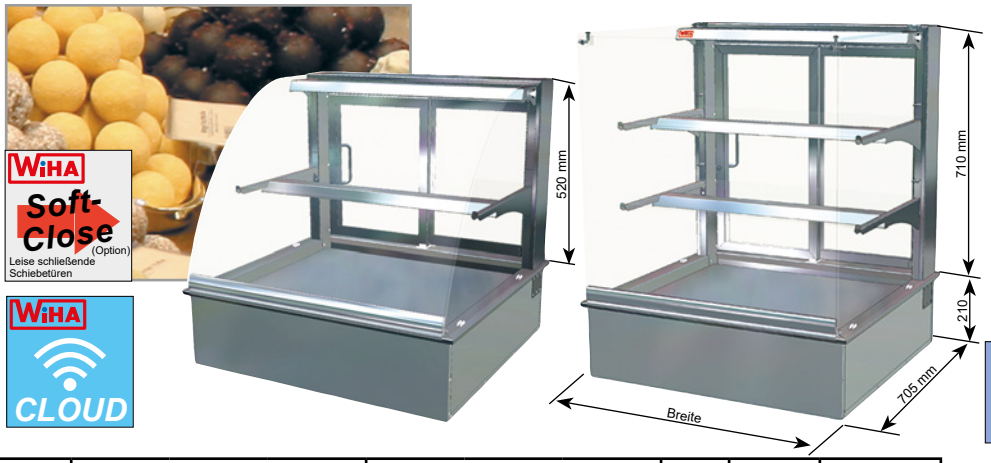
WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA Soft-Close (Option)
Leise schließende Schiebetüren

WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD



5 Bedien-Kühlvitrinen

Snack-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			
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. WIHA CLOUD CONTROL, 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 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			
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. WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.
* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33266
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 300/360	8179
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	33577

	Art.-Nr.
Schiebetür abschließbar	10147
Drehtür DT abschließbar	30005
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711

Passende Preisschienen siehe Seite 136.

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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.

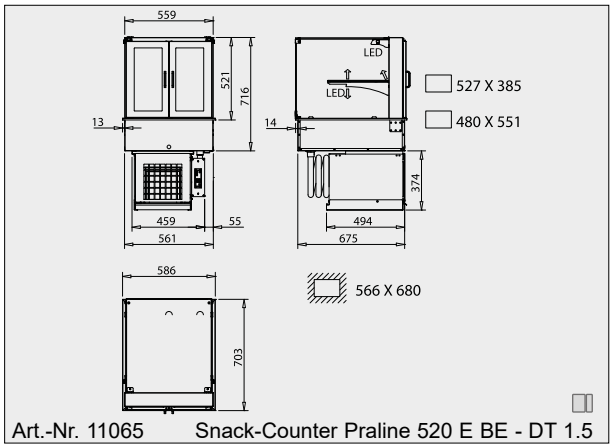
Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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

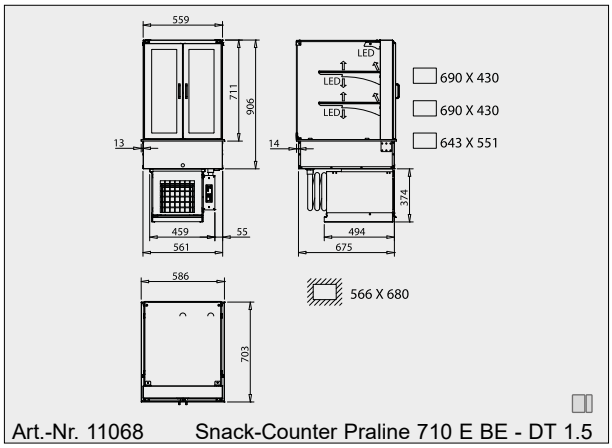
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung TMP 551 PR

Ausführung Kälteaggregat

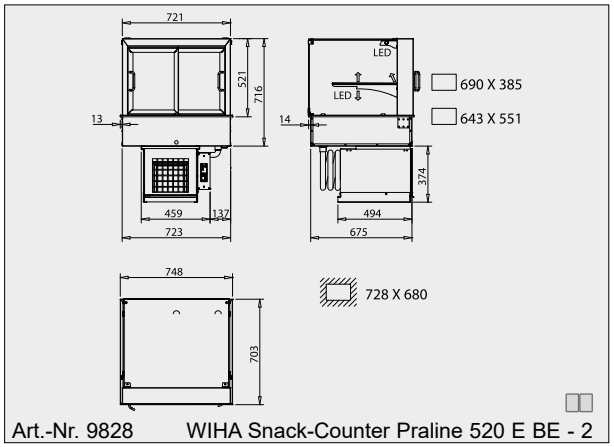
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



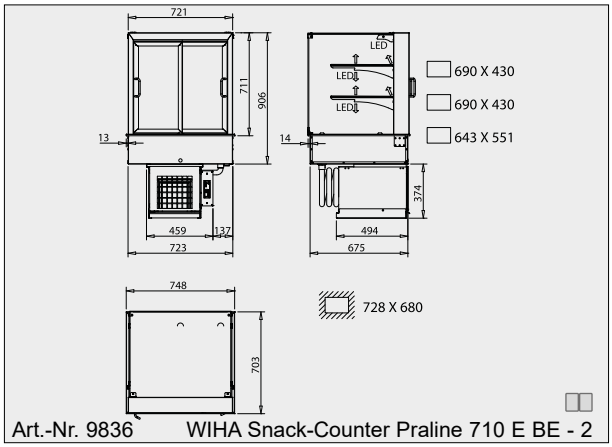
Art.-Nr. 11065 Snack-Counter Praline 520 E BE - DT 1.5



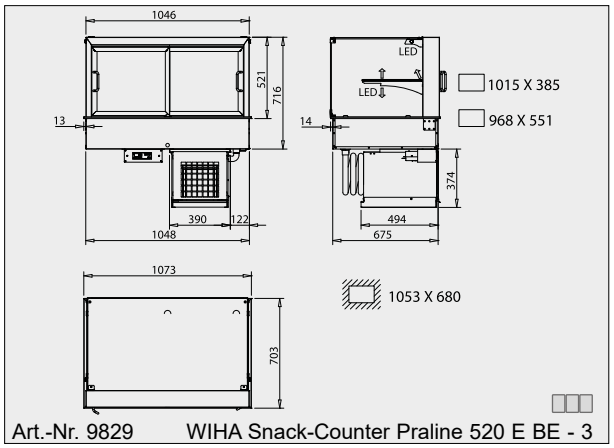
Art.-Nr. 11068 Snack-Counter Praline 710 E BE - DT 1.5



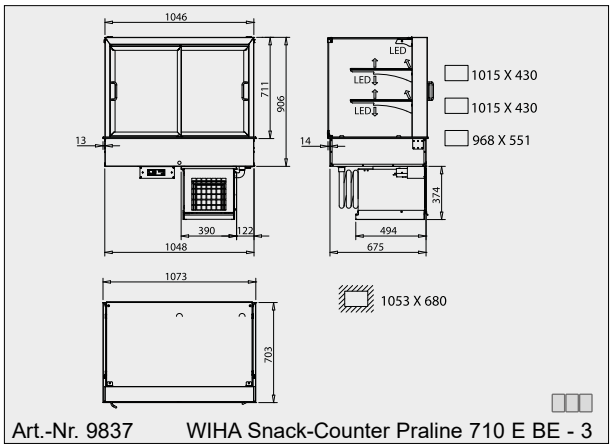
Art.-Nr. 9828 WIHA Snack-Counter Praline 520 E BE - 2



Art.-Nr. 9836 WIHA Snack-Counter Praline 710 E BE - 2



Art.-Nr. 9829 WIHA Snack-Counter Praline 520 E BE - 3



Art.-Nr. 9837 WIHA Snack-Counter Praline 710 E BE - 3

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

Abbildung: Snack-Counter 710 S Praline

Abbildung: Snack-Counter 710 E Praline

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

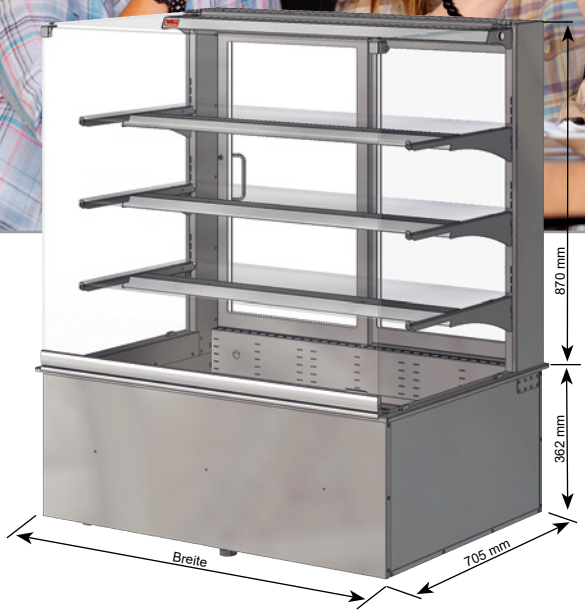
WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

WiHA Soft-Close (Option)
Leise schließende Schiebetüren

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

WiHA CLOUD



NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

5 Bedien-Kühlvitrinen

Snack-Counter 870 E BE-VT Bedienversion Höhe Glasaufsatz 870 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
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	☐☐☐☐☐

WIHA CLOUD CONTROL, 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**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	**10197**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	**4711**
Schiebetür abschließbar	**10147**
Drehtür DT abschließbar	**30005**

	Art.-Nr.
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 136.	
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm (Auflageschienen 9880 müssen separat bestellt werden.)	**6413**

Passende Preisschienen siehe Seite 136.

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 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 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 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.

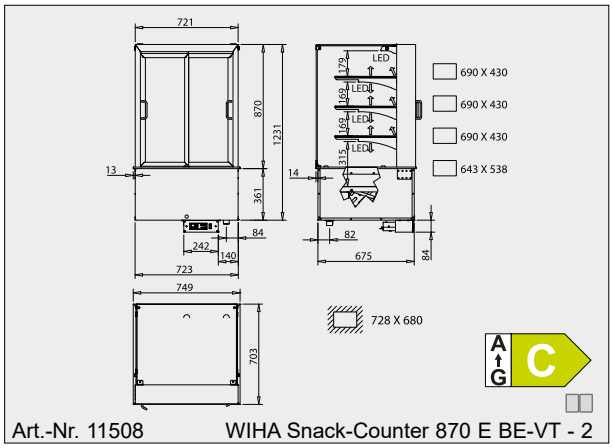
Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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

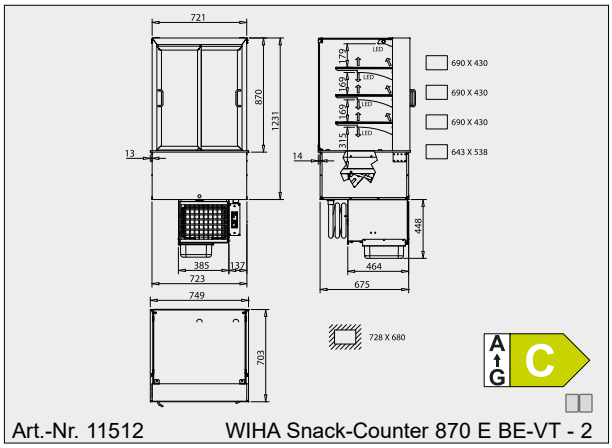
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

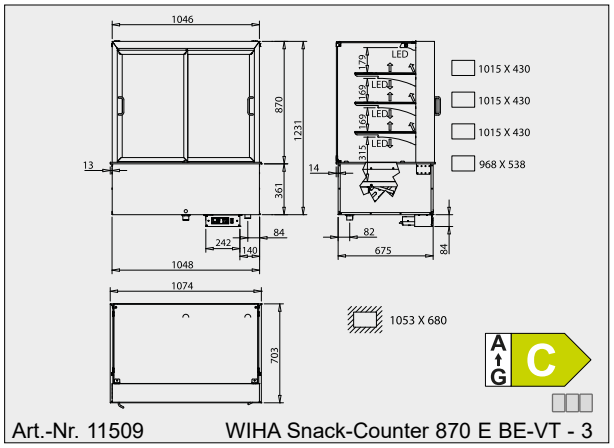
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



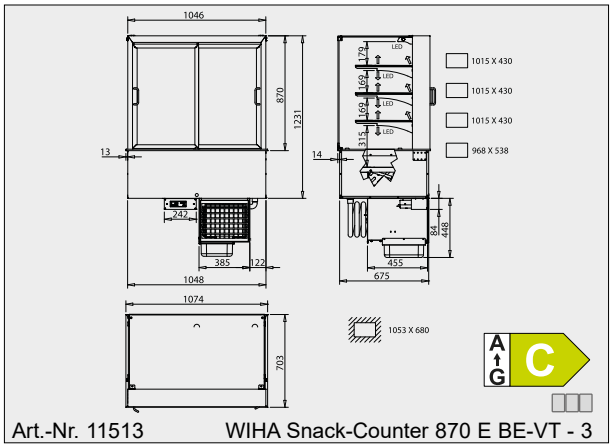
Art.-Nr. 11508 WIHA Snack-Counter 870 E BE-VT - 2



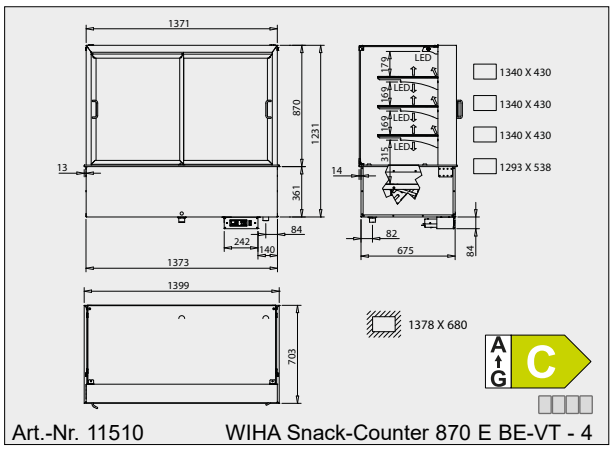
Art.-Nr. 11512 WIHA Snack-Counter 870 E BE-VT - 2



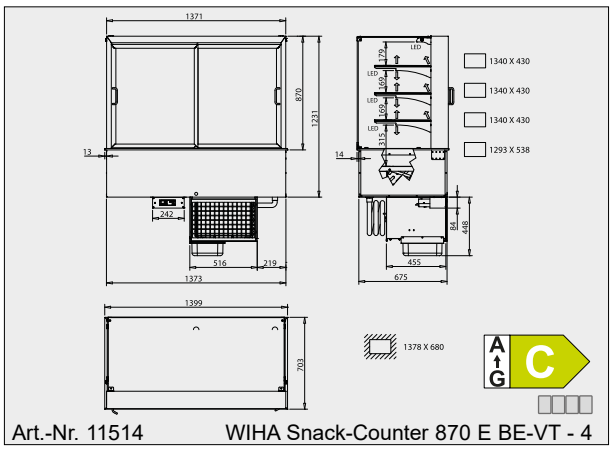
Art.-Nr. 11509 WIHA Snack-Counter 870 E BE-VT - 3



Art.-Nr. 11513 WIHA Snack-Counter 870 E BE-VT - 3



Art.-Nr. 11510 WIHA Snack-Counter 870 E BE-VT - 4



Art.-Nr. 11514 WIHA Snack-Counter 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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Snack-Counter ECO 870 E BE-VT

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne, allseitiger Isolierverglasung und LED-Beleuchtung

WiHA ECO+ Für Umwelt und Klima!

WiHA LED energiesparend und wartungsarm

WiHA CLOUD

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

5 Bedien-Kühlvitrinen

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

EASY-OPEN Option, siehe Seite 138.

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Snack-Counter ECO 870 E BE-VT Bedienversion Höhe Glasaufsatz 870 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 2 *	25040	25044	750	605 W	230V/380W	□□
Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - DT 2	25041	25045	750	605 W	230V/380W	□□
Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 3	25042	25046	1075	605 W	230V/440W	□□□
Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 4	25043	25047	1400	825 W	230V/630W	□□□□

WIHA CLOUD CONTROL, 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! (*)**
- **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**
- **Patentierte MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung**

(*) Bei Sollwert 6 °C/UT 25 °C/LF. 70 %.

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	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	10197
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	33577
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 136.	
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm (Auflageschienen 9880 müssen separat bestellt werden.)	6413
Schiebetür abschließbar	10147
Drehtür DT abschließbar	30005
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711

Passende Preisschienen siehe Seite 136.

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 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 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.

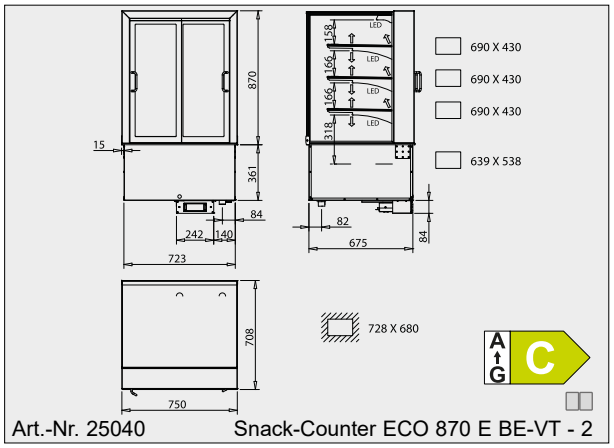
Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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

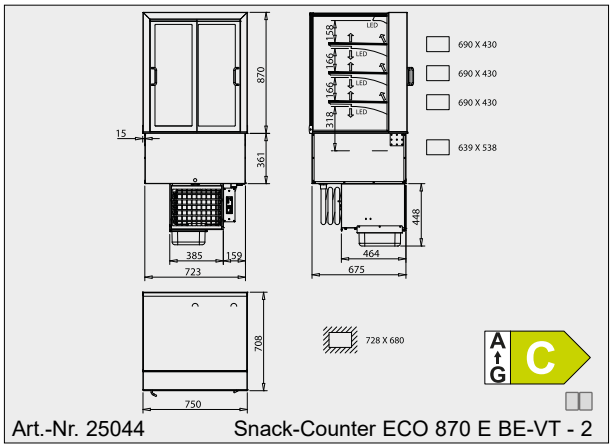
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

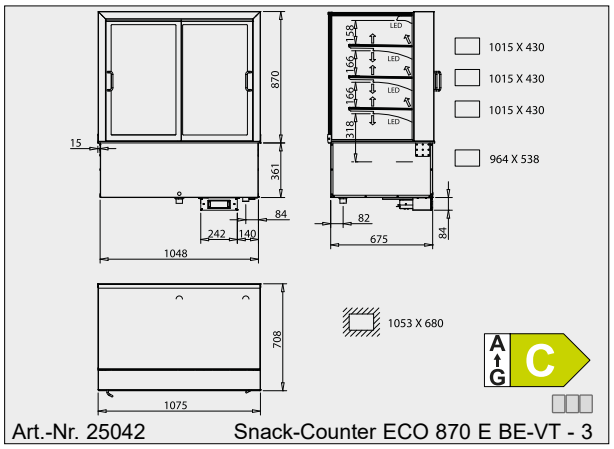
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



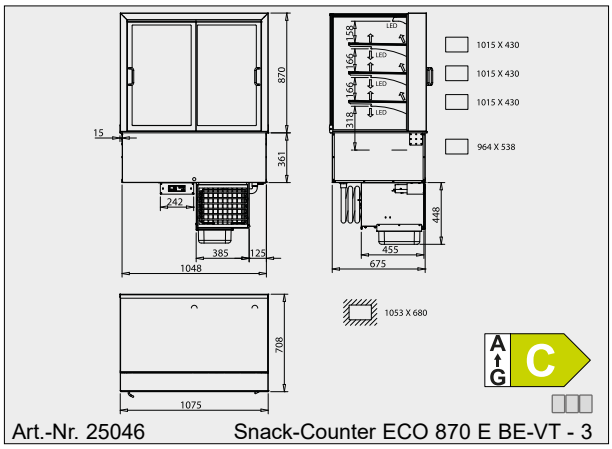
Art.-Nr. 25040 Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 2



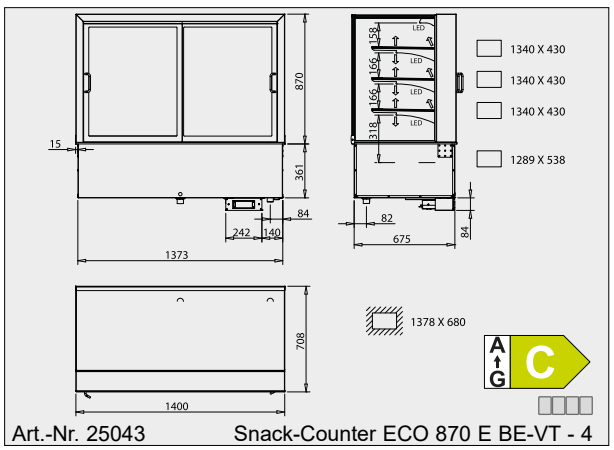
Art.-Nr. 25044 Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 2



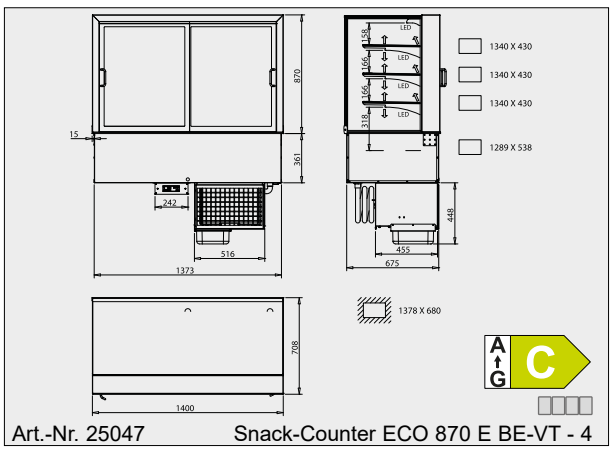
Art.-Nr. 25042 Snack-Counter ECO 870 E BE-VT - 3



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

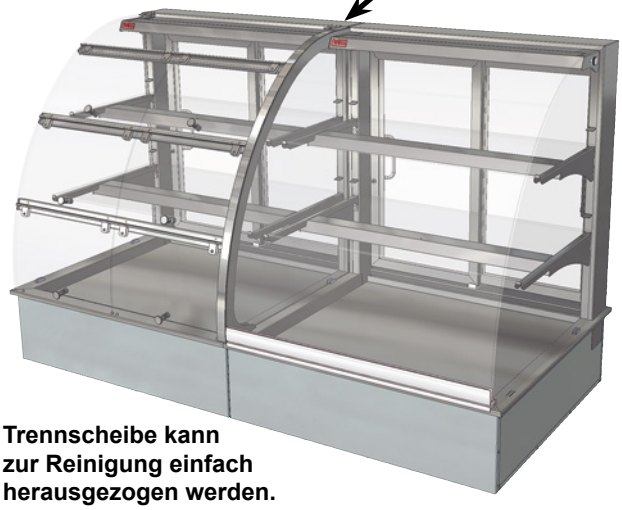
Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Snack-Counter Kombinationen

Das flexible Kühlvitrinenkonzept für einfachverglaste Snack-Counter

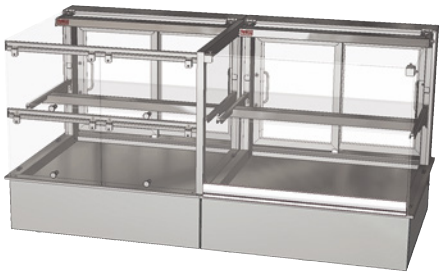
Kein Zwischenraum zur Scheibenreinigung erforderlich!



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 Katalog-zeichnungen vermerkt.
1053 mm + 728 mm - (1Verbindung x 3 mm) = 1778 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.
Panoramaglas, 520 mm hoch	
Vitrinenverbinder 520 BE links	**10112**
Vitrinenverbinder 520 BE rechts	**10113**
Vitrinenverbinder 520 SB links	**10116**
Vitrinenverbinder 520 SB rechts	**10117**
Eckiger Glasaufsatz -E-, 520 mm hoch	
Vitrinenverbinder 520 E BE links	**10052**
Vitrinenverbinder 520 E BE rechts	**10053**
Vitrinenverbinder 520 E SB links	**10056**
Vitrinenverbinder 520 E SB rechts	**10057**
Schräger Glasaufsatz -S-, 520 mm hoch	
Vitrinenverbinder 520 S BE links	**12011**
Vitrinenverbinder 520 S BE rechts	**12012**
Vitrinenverbinder 520 S SB links	**12013**
Vitrinenverbinder 520 S SB rechts	**12014**
Panoramaglas, 710 mm hoch	
Vitrinenverbinder 710 BE links	**10114**
Vitrinenverbinder 710 BE rechts	**10115**
Vitrinenverbinder 710 SB links	**10118**
Vitrinenverbinder 710 SB rechts	**10119**
Eckiger Glasaufsatz -E-, 710 mm hoch	
Vitrinenverbinder 710 E BE links	**10054**
Vitrinenverbinder 710 E BE rechts	**10055**
Vitrinenverbinder 710 E SB links	**10058**
Vitrinenverbinder 710 E SB rechts	**10059**
Schräger Glasaufsatz -S-, 710 mm hoch	
Vitrinenverbinder 710 S BE links	**12015**
Vitrinenverbinder 710 S BE rechts	**12016**
Vitrinenverbinder 710 S SB links	**12017**
Vitrinenverbinder 710 S SB rechts	**12018**
Eckiger Glasaufsatz -E-, 870 mm hoch	
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 = Bedienversion; 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.

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.

Zubehör Snack-Counter

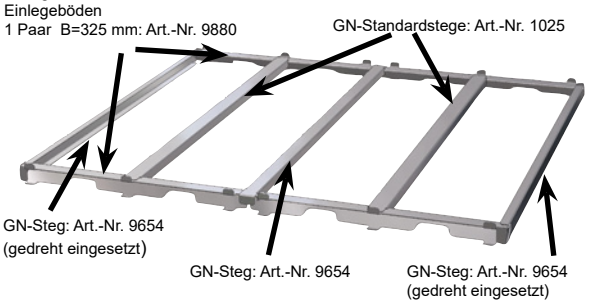
Zwischenstege für Snack-Counter KO-VT, BE-VT, SB-VT und SB-VT-RG

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



Snack-Counter Preisschienen

für gekühlte Vitrinen

Beschreibung

Die Preisschienen bestehen aus einem Edelstahlprofil mit transparentem Preisauszeichnungsprofil für 30 mm hohe 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**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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_2 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

- **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®

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.

LED BAKERY (2700 K) **Länge**	**1 Ebene**		**2 Ebenen**		**3 Ebenen**		**4 Ebenen**
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.

Lichtfarbe einstellbar (2700 K – 4500 K) **Länge**	**1 Ebene**		**2 Ebenen**		**3 Ebenen**		**4 Ebenen**
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.

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Euro-Counter 280 E BE SLIDE OUT 1000

Kühlvitrine für Torten

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

WiHA CLOUD

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**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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.

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 wird kurz vor Einzugsende der Warenauszug 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.

Euro-Counter 280 E BE SLIDE OUT 1000 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 280 mm	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss
Euro-Counter 280 E BE SLIDE OUT 1000	6350	6351	1122	370 W	230V/330W

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	33194

	Art.-Nr.
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	33577
Preisschildschiene Tablarauszug 1000	6440
Preisschildschiene unterer Warenboden E-C 1000	33494

5 Bedien-Kühlvitrinen

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

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.

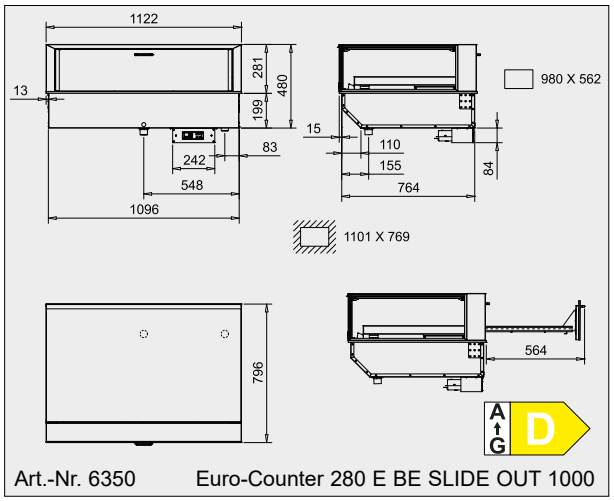
Ausführung

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-Rollenauszügen 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 SLIDE OUT 1000 hat kundenseitig und seitlich eine 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 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.

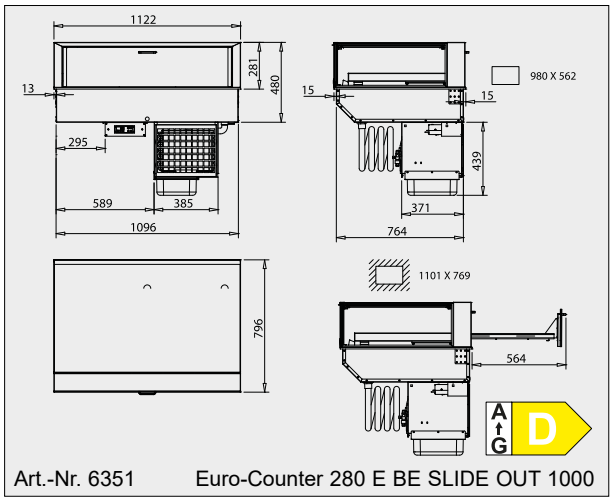
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

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. 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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

WiHA CLOUD

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**
- **With WIHA CLOUD CONTROL: smart control and monitoring via the WIHA app**

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

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.

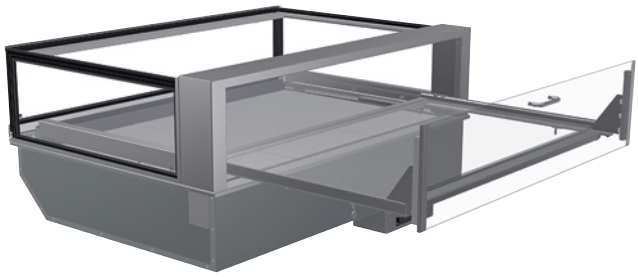
Die Vitrine bietet dem Kunden eine gute Sicht auf das Warenangebot besonders von oben. Man hat einfach die bessere Übersicht und die Auswahl der gewünschten Pralinen und Schokoladenartikel wird so für Ihren Kunden zu einem besonderen Erlebnis.

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 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 herausschwenkbar gelagert.



Leuchtstarke LED-Beleuchtung

Mit einem zweiseitig platzierten LED-Beleuchtungsband werden die Produkte leuchtstark ausgeleuchtet.

Euro-Counter Praline 280 E BE SLIDE OUT 1000 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 280 mm	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-15°VT]	Anschluss
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

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 300	33194

	Art.-Nr.
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	33577
Preisschildschiene Tablarauszug 1000	6440
Preisschildschiene unterer Warenboden E-C 1000	33494

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

Beschreibung

Umluft-Klimalvitrine 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.

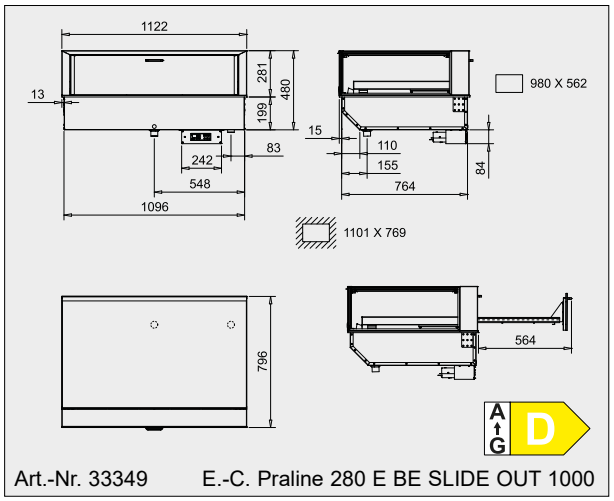
Ausführung

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-Rollenauszügen 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 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 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.

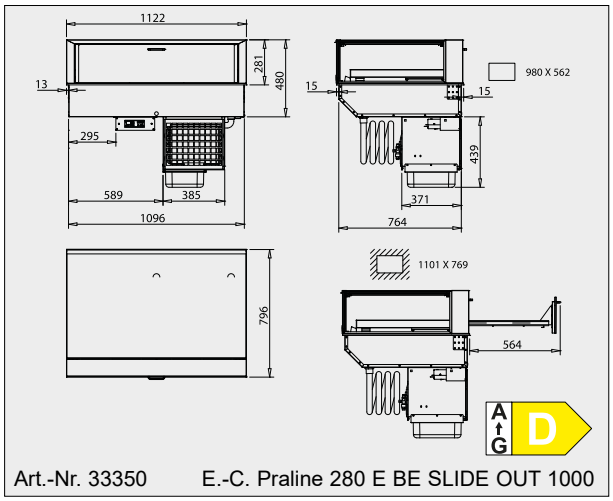
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WiHA ESG-Sicherheitsglas – Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

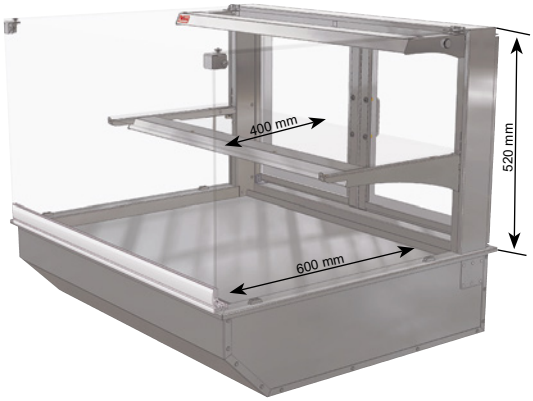
WiHA MOVE-DOWN – Patentrechtlich geschützt

WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt

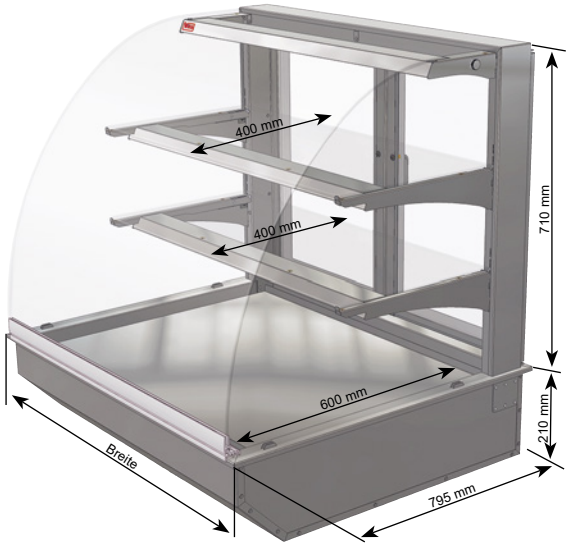
WiHA LED – energiesparend und wartungsarm

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

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.



2 gekühlte Ebenen für Euro-Norm-Bleche (400 mm x 600 mm)



3 gekühlte Ebenen für Euro-Norm-Bleche (400 mm x 600 mm)

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	
Türöffnung > 400 mm										
Euro-Counter 520 BE - 800	22448	11588	22449	22450	22451	22452	922	370 W	230V/350W	

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), WIHA CLOUD CONTROL, 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 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	
Türöffnung > 400 mm										
Euro-Counter 710 BE - 800	22453	11594	22454	22455	22456	22457	922	450 W	230V/480W	

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Die Version DT hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.
* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM erhältlich. ** Zwei Temperaturzonen.

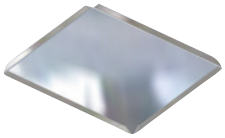
Sonderzubehör

	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**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, Modell 1600 D mit 2 Luftkühlern, siehe Seite 404)	**10197**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	**33577**
Schiebetür abschließbar	**10147**
Drehtür DT abschließbar	**30005**
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	**4711**

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.
Passende Preisschienen siehe Seite 157.
Vitrinenverbinder Euro-Counter siehe Seite 156.

Ausstellbleche

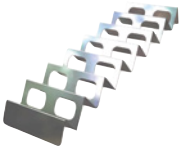
Ausführung: Komplett aus Edelstahl, Oberfläche geschliffen. 4-seitig aufgekantet, Ecken offen.



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**

5 Bedien-Kühlvitrinen

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.

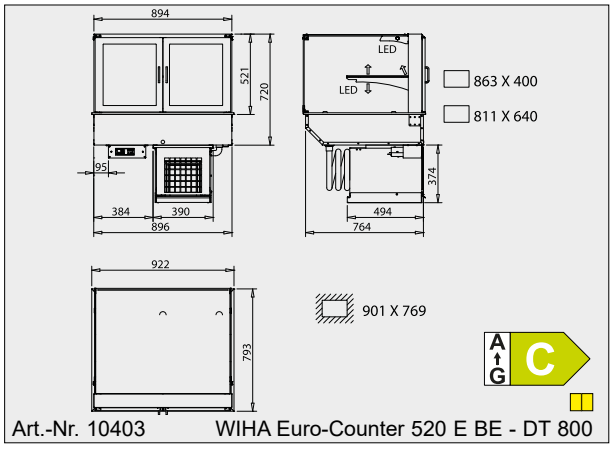
Ansonsten:
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

Ausführung Modell 1600 D:
Die Umluft-Kühlvitrine ist mittig mit einer Trennscheibe unterteilt. Beide Hälften können mit verschiedenen Temperaturen betrieben werden (2 Thermostate).

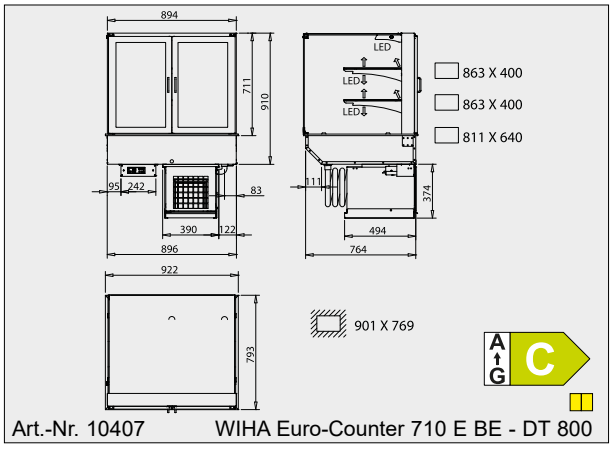
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

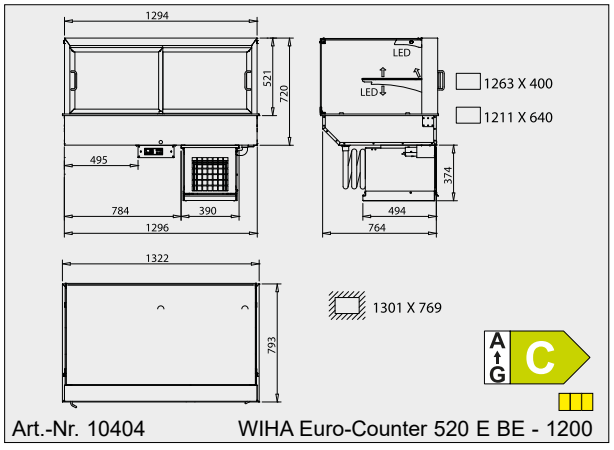
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



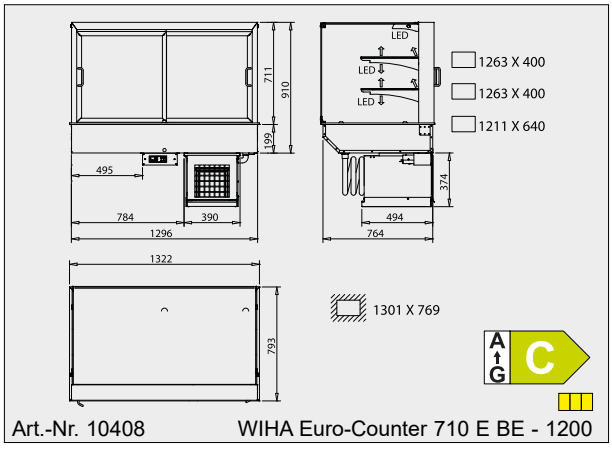
Art.-Nr. 10403 WIHA Euro-Counter 520 E BE - DT 800



Art.-Nr. 10407 WIHA Euro-Counter 710 E BE - DT 800



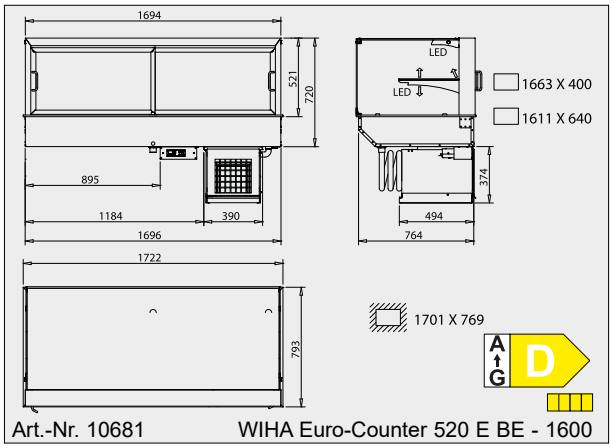
Art.-Nr. 10404 WIHA Euro-Counter 520 E BE - 1200



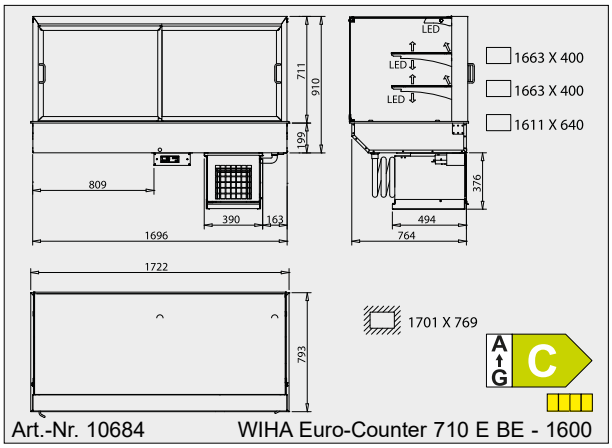
Art.-Nr. 10408 WIHA Euro-Counter 710 E BE - 1200

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)



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-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

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

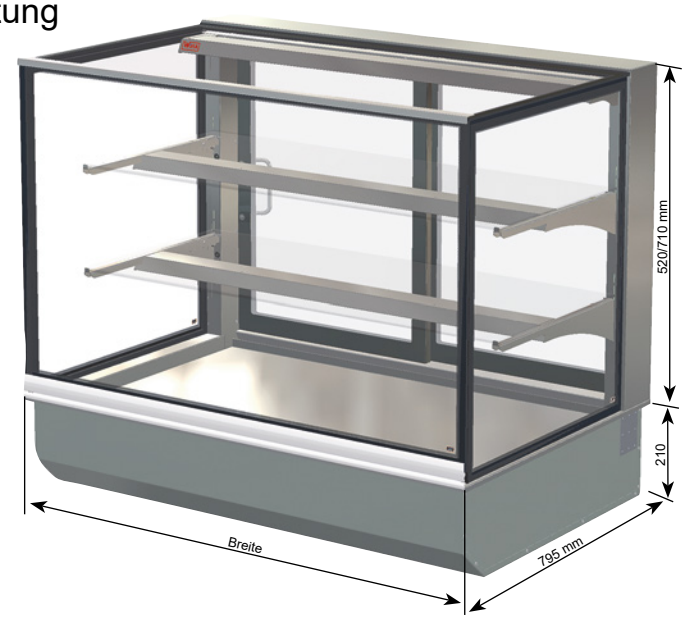
- **Energiesparend**
- **Alle Außenseiten aus Isolierglas**
- **Wartungsarme LED-Beleuchtung**
- **Kein Beschlagen der Frontscheibe!** *
- **Frontscheibe, Seitenscheiben und obere Scheibe aus zweifachem ESG-Glas**
- **Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)**
- **Bedienseitig leichtlaufende 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

WiHA ECO+ Für Umwelt und Klima!
WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt
WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt
WiHA LED energiesparend und wartungsarm
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 Soft-Close (Option) Leise schließende Schiebetüren
WiHA CLOUD

NEU!
Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

EASY-OPEN Option, siehe Seite 138.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

Euro-Counter ECO 520 E BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl.Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss
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), WIHA CLOUD CONTROL, 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** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss
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), WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren 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 ECO 520/710 E BE - 1600 D)	**33194**
Maschinenschutzblende Typ 825	**8181**

	Art.-Nr.
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, Modell 1600 D mit 2 Luftkühlern, siehe Seite 404)	**10197**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**
Schiebetür abschließbar	**10147**
Drehtür DT abschließbar	**30005**
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	**4711**
Sauger mit Griff (zum einfachen Öffnen der Frontscheibe)	**6244**

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.
Passende Preisschienen siehe Seite 157.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 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 DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

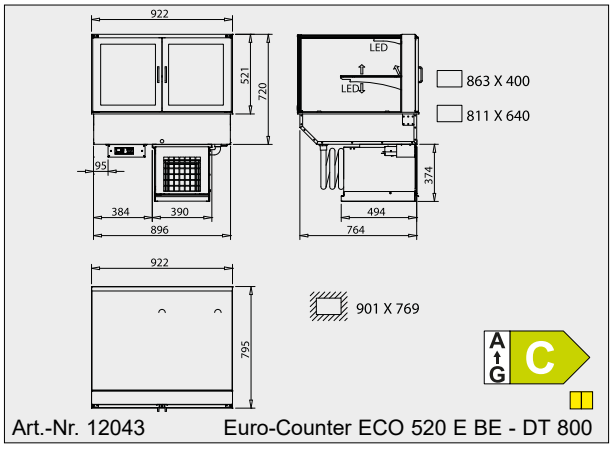
Ansonsten:
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

Ausführung Modell 1600 D:
Die Umluft-Kühlvitrine ist mittig mit einer Trennscheibe unterteilt. Beide Hälften können mit verschiedenen Temperaturen betrieben werden (2 Thermostate).

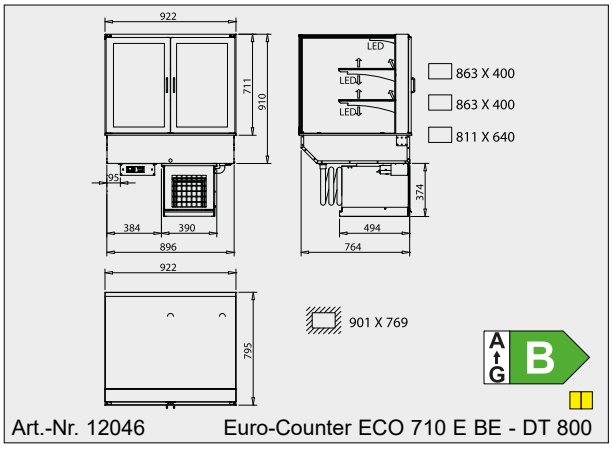
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

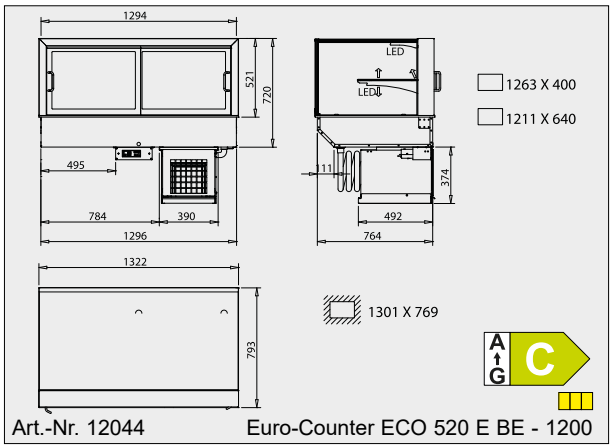
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



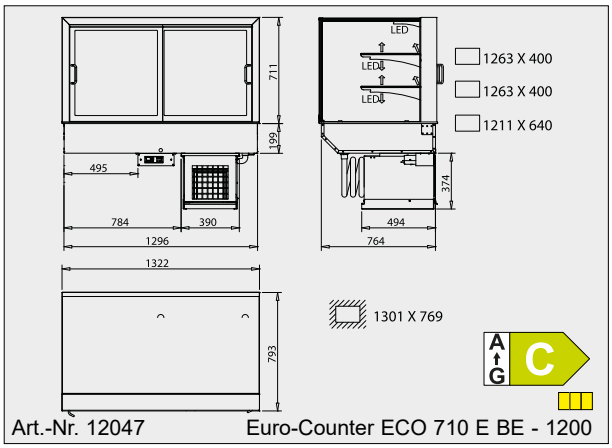
Art.-Nr. 12043 Euro-Counter ECO 520 E BE - DT 800



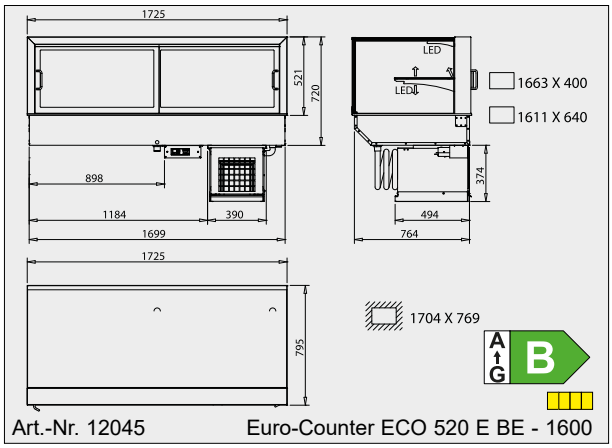
Art.-Nr. 12046 Euro-Counter ECO 710 E BE - DT 800



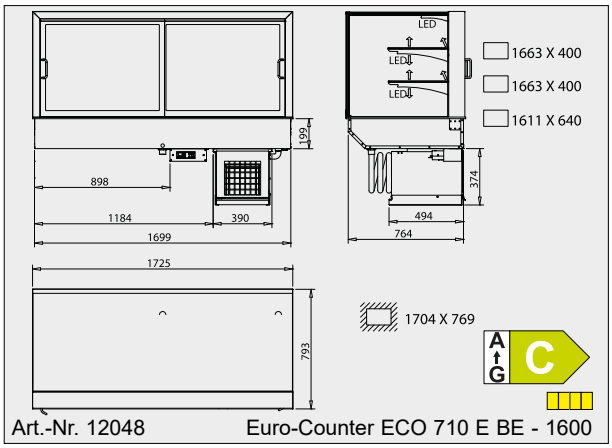
Art.-Nr. 12044 Euro-Counter ECO 520 E BE - 1200



Art.-Nr. 12047 Euro-Counter ECO 710 E BE - 1200



Art.-Nr. 12045 Euro-Counter ECO 520 E BE - 1600



Art.-Nr. 12048 Euro-Counter ECO 710 E BE - 1600

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

Euro-Counter XXL 1000

Optimale Nutzung für Bäckerei und Konditorei

NEU!
Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

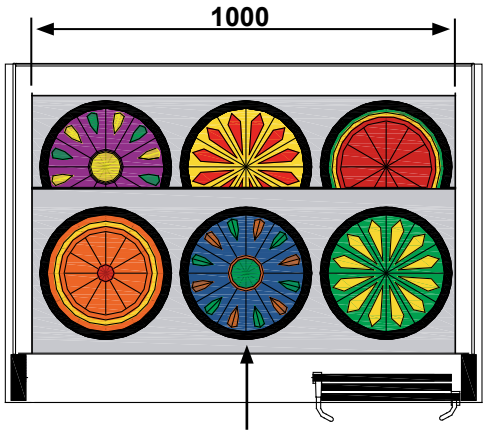
Optimale Nutzung für Bäckerei und Konditorei:

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

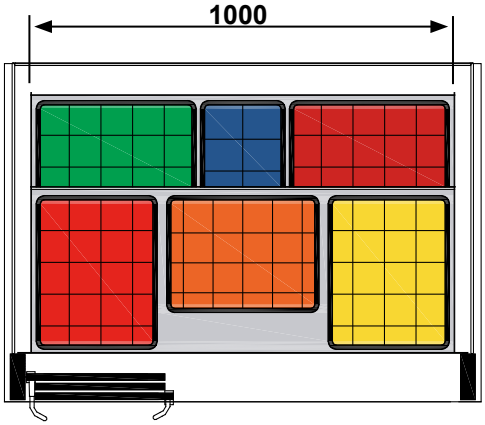


Auch in der Mitte einfache Warenentnahme.

für Kuchenbleche:

2. Zwischenbort: 3x40/30
1. Zwischenbort: 3x40/30
untere Auslage: 2x60/40 1x60/20

1,32 m² Fläche



Version ECO: EASY-OPEN Option,
siehe Seite 138.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

In Einfachverglasung und Isolierverglasung lieferbar.

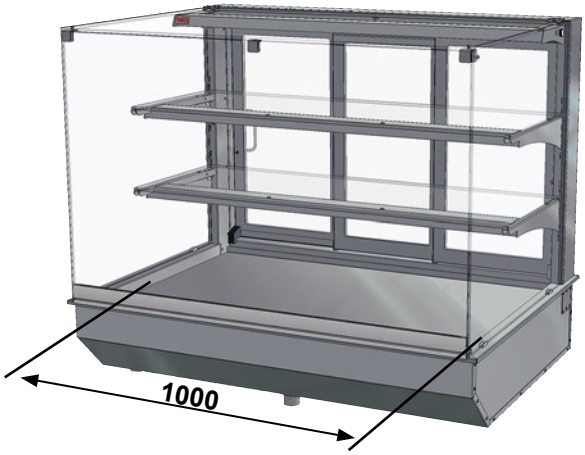
Modell	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
Euro-Counter 520 E BE XXL 1000	19029	19030	1122	450 W	230V/375W	
Euro-Counter 710 E BE XXL 1000	19031	19032	1122	605 W	230V/490W	
Euro-Counter ECO 520 E BE XXL 1000	19033	19034	1122	450 W	230V/330W	
Euro-Counter ECO 710 E BE XXL 1000	19035	19036	1122	605 W	230V/410W	

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb Kälteaggre. montiert	33266
Kondenswasserschale unterhalb montiert (Typ 605)	33196
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 450/605	33194
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	33577
Preisschildschiene unterer Warenboden	33494
Preisschildschiene Zwischenboden	11284



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 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).
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.

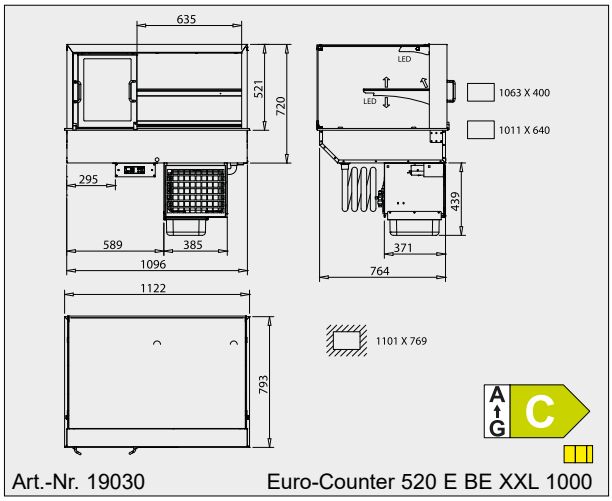
Die Warenböden sind für EN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand.
Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

Ausführung Schiebetür:
Bedienseitig mit XXL Schiebetüren aus Isolierglas mit extra großer Türöffnung.

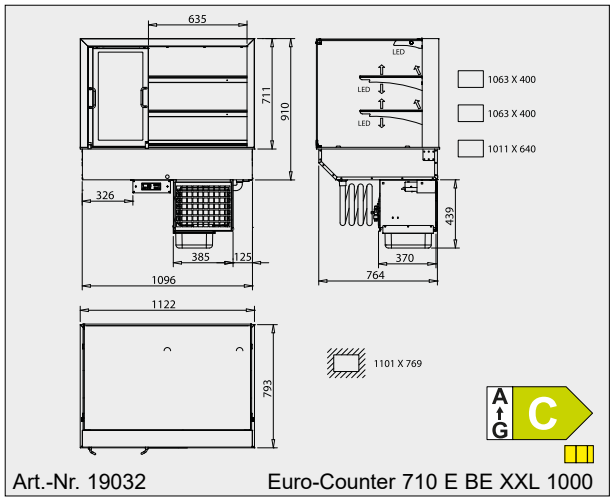
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

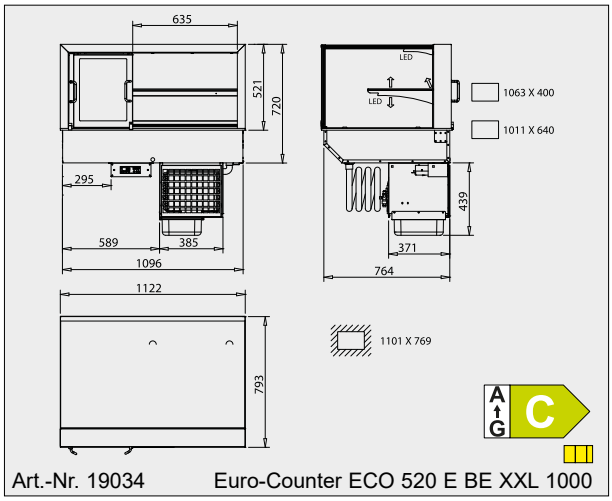
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



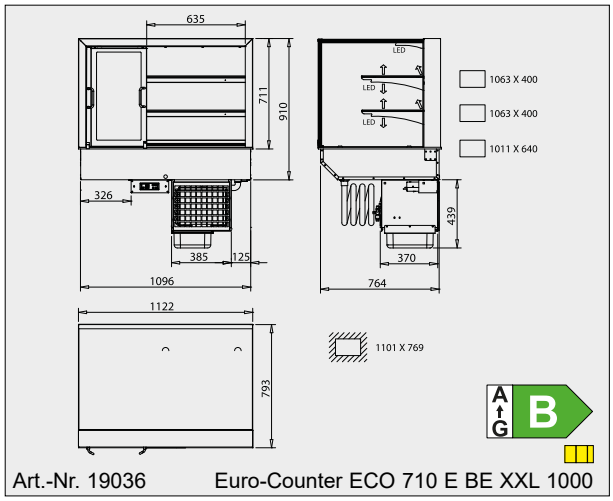
Art.-Nr. 19030 Euro-Counter 520 E BE XXL 1000



Art.-Nr. 19032 Euro-Counter 710 E BE XXL 1000



Art.-Nr. 19034 Euro-Counter ECO 520 E BE XXL 1000



Art.-Nr. 19036 Euro-Counter ECO 710 E BE XXL 1000

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf 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

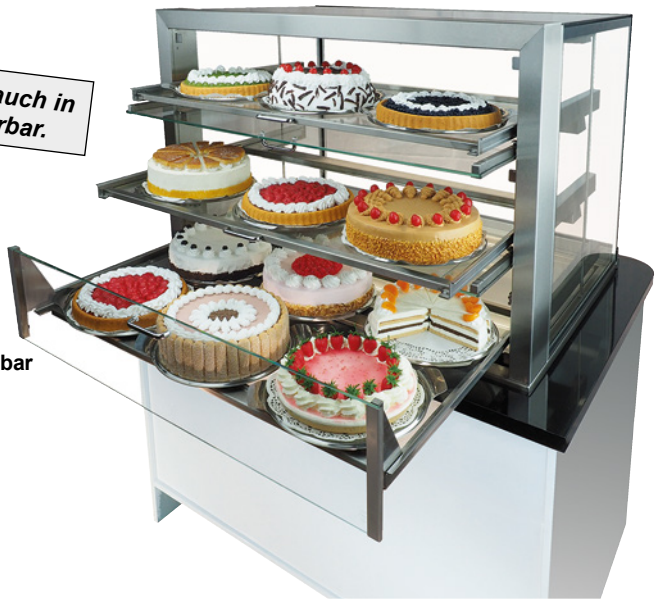
WiHA Soft-Close (Option)
Leise schließende Schiebetüren

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD

Auf Anfrage auch in Schwarz lieferbar.



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**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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.

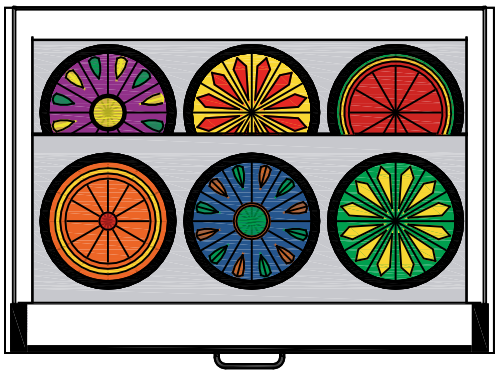
Eine hochwertige Technik mit schonender Umluft-Kühltechnik, kundenseitige Isolierverglasung, allseitiger ESG-Glasausführung sowie die bewährte LONG-LIFE Technik für den sicheren Betrieb des Kälteaggregates gewährleisten eine langfristige gewerbliche Nutzung.

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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 m² Auslagenblechen präsentiert werden.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

WIHA CLOUD CONTROL, 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 605	**33194**

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

	Art.-Nr.
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	**33577**
Preisschildschiene Tablarauszug 1000	**6440**
Preisschildschiene unterer Warenboden E-C 1000	**33494**

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

Beschreibung

Umluftkühlvitrine mit bedienseitigen 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.

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.

Ausführung

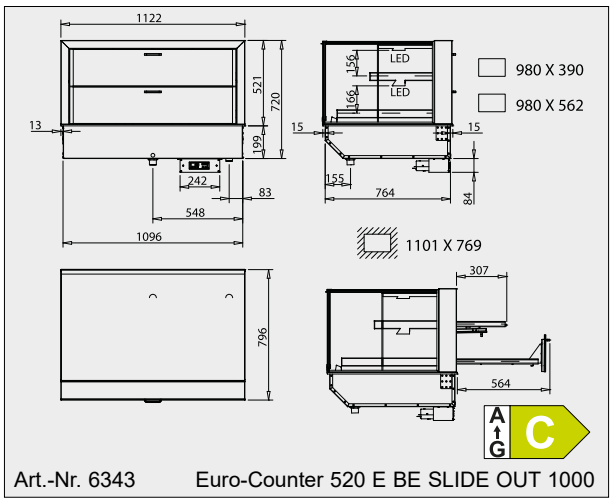
Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne 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 Glastablaren, die nach dem Aufklappen der bedienungsseitigen Klappe herausziehbar sind. Schubladenauszug und Glastablare sind mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen mit Überlänge (Tragkraft 100 kg) und SOFT-CLOSE Technik ausgestattet.

Zur Reinigung des Wannenbodens sind die unteren Warenauslagen nach dem Herausziehen des Schubladenauszuges herausnehmbar. Anschließend ist der Umluftverdampfer mit den Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

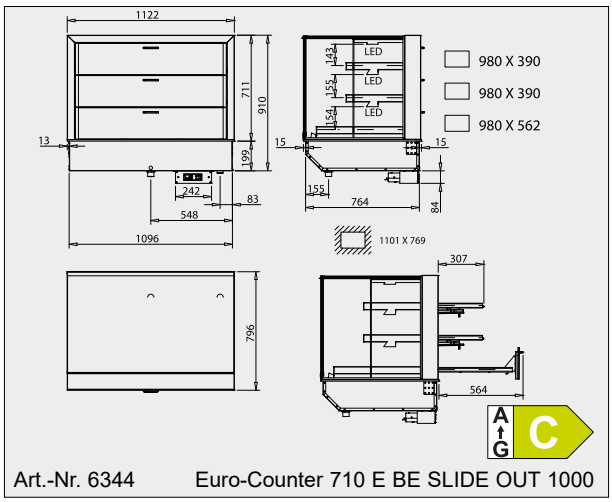
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

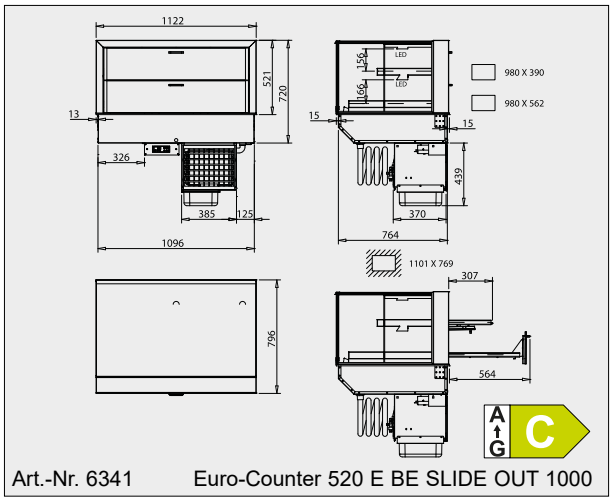
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



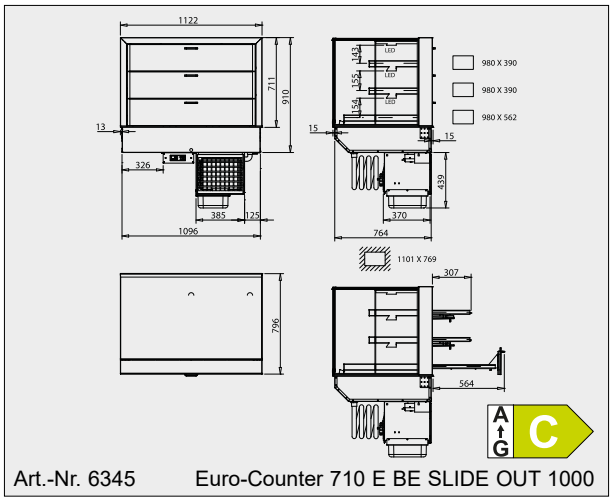
Art.-Nr. 6343 Euro-Counter 520 E BE SLIDE OUT 1000



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

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

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Vitrine mit 3 gekühlten Ebenen für Euro-Norm-Bleche
(400 mm x 600 mm)

Euro-Counter 710 AUSZUG 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 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 Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und Temperatursteuerung geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	**33266**
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Maschinenschutzblende Typ 370/450	**33194**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	**33577**
Arbeitsplatte an Schubladenblende 800	**11228**
Arbeitsplatte an Schubladenblende 1200	**11229**
CNS-Packpapierhalterung 800	**11230**
CNS-Packpapierhalterung 1200	**11231**

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.

	Art.-Nr.
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	**4711**
Preisschiene Zwischenboden 800	**11245**
Preisschiene Zwischenboden 1200	**11246**
Preisschiene unterer Warenboden 800	**11492**
Preisschiene unterer Warenboden 1200	**11491**

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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-Schubladenführungen 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 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.

Bedienseitig oberhalb des Schubladenauszuges mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

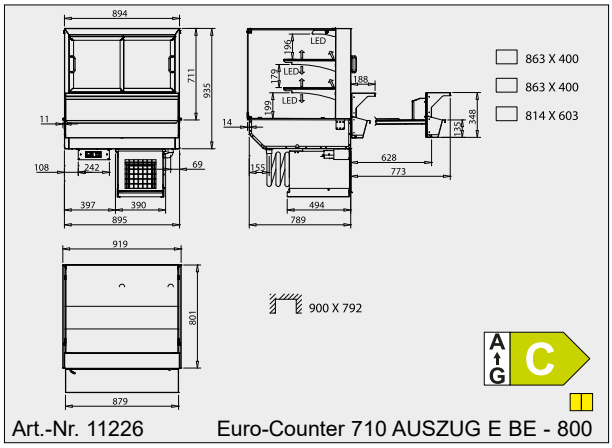
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

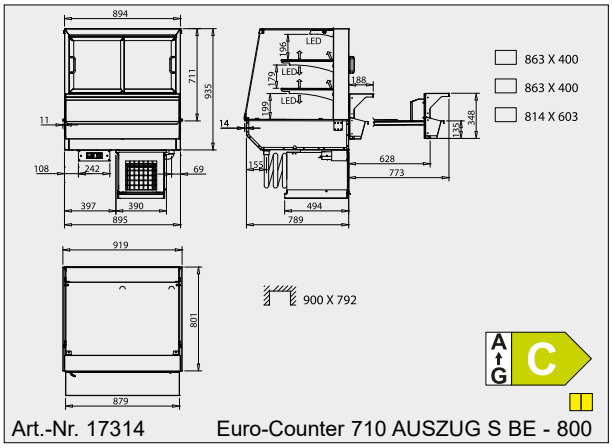
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

Euro-Counter 710 E

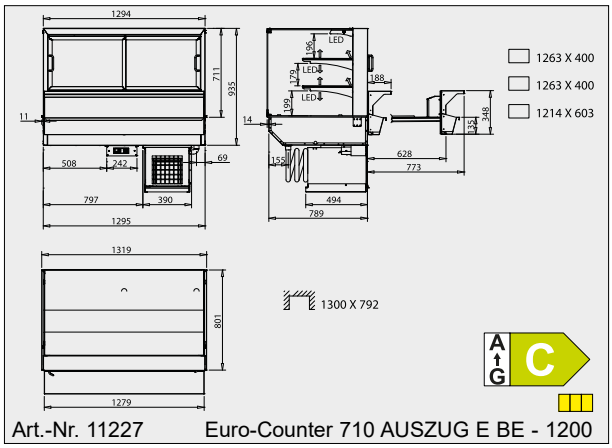
Euro-Counter 710 S



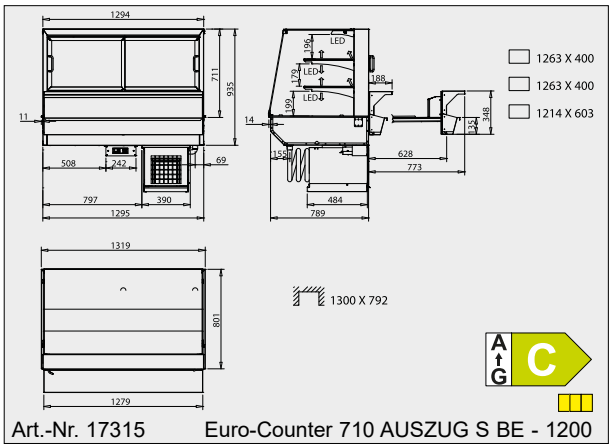
Art.-Nr. 11226 Euro-Counter 710 AUSZUG E BE - 800



Art.-Nr. 17314 Euro-Counter 710 AUSZUG S BE - 800



Art.-Nr. 11227 Euro-Counter 710 AUSZUG E BE - 1200



Art.-Nr. 17315 Euro-Counter 710 AUSZUG S BE - 1200

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

Euro-Counter ECO 870 E BE

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit allseitiger Isolierverglasung und LED-Beleuchtung

WiHA ECO+ Für Umwelt und Klima!

WiHA LED energiesparend und wartungsarm

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 CLOUD

EASY-OPEN Option, siehe Seite 138.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

Euro-Counter ECO 870 E BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 870 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
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	

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Die Version „DT“ hat bedienseitig 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**
- **Patentierte MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung**

* Bei Sollwert 6°C/UT 25°C/LF. 70%.

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	**33195**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	**10197**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	**33577**
Schiebetür abschließbar	**10147**
Drehtür DT abschließbar	**30005**
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	**4711**
Sauger mit Griff (zum einfachen Öffnen der Frontscheibe)	**6244**

Passende Preisschienen siehe Seite 157.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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%.
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 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.

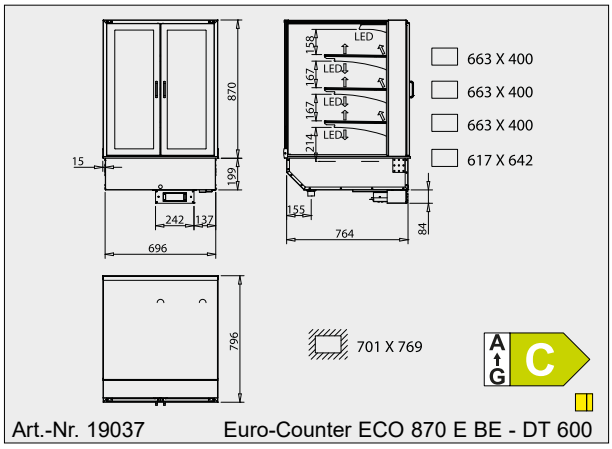
Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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

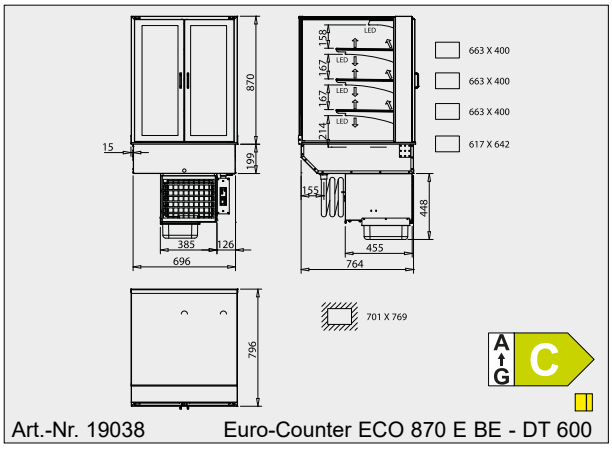
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

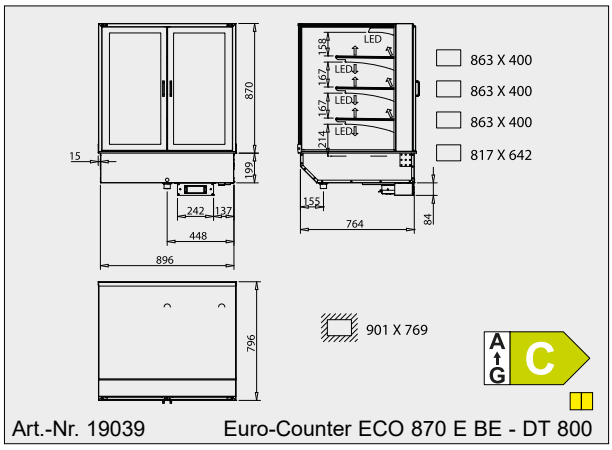
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



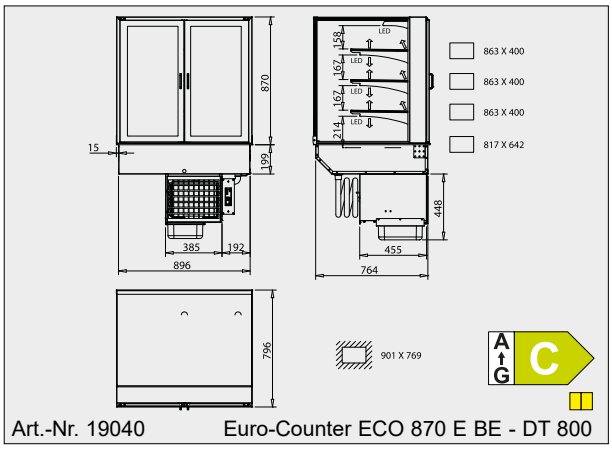
Art.-Nr. 19037 Euro-Counter ECO 870 E BE - DT 600



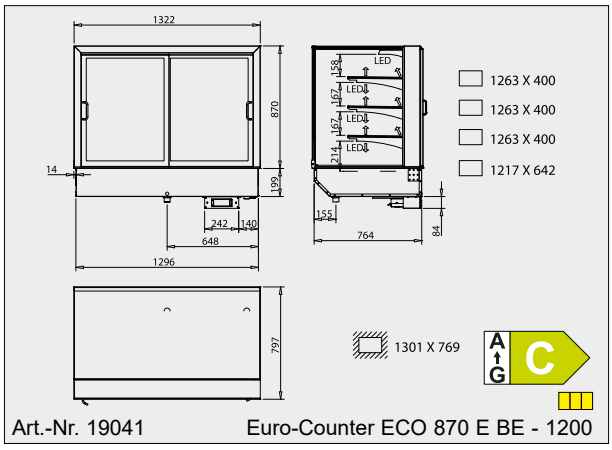
Art.-Nr. 19038 Euro-Counter ECO 870 E BE - DT 600



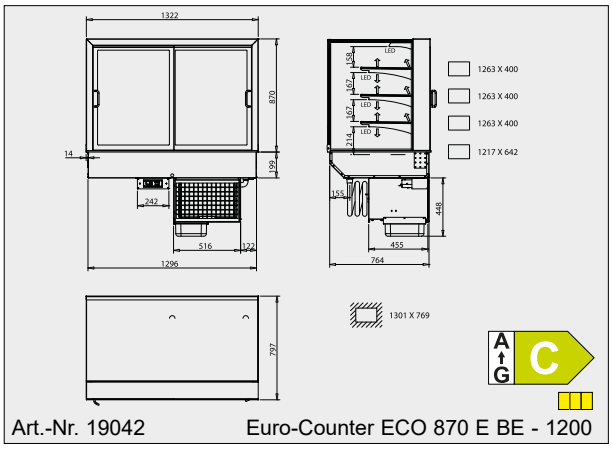
Art.-Nr. 19039 Euro-Counter ECO 870 E BE - DT 800



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Euro-Counter Kombinationen

Das flexiblie Kühlvitrinenkonzept 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 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 „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**

	Art.-Nr.
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:
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.

Berechnung der Ausschnittgröße:
Die Ausschnittlänge der Kombination ergibt sich aus der Summe der Ausschnittlänge jeder Vitrine abzüglich 3 mm je Verbindungsstelle.

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

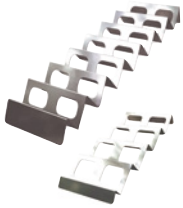
Ausführung: Komplett aus Edelstahl, Oberfläche geschliffen.
4-seitig aufgekantet, Ecken offen.

Maße	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.

Maße		Art.-Nr.
90 x 595 mm	(7 Fächer)	**2676**
180 x 595 mm	(7 Fächer)	**2681**
180 x 390 mm	(5 Fächer)	**2682**



Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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.

Bitte fragen Sie den Preis an.

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.

Euro-Counter Preisschienen

für gekühlte Vitrinen

Beschreibung

Die Preisschienen bestehen aus einem Edelstahlprofil mit transparentem Preisauszeichnungsprofil für 30 mm hohe Preisschildchen.

Preisschienen für **Euro-Counter-Vitrinen:**

	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 CLOUD

WiHA ESG-Sicherheitsglas Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

NEU!
Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WiHA MOVE-DOWN Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL Flaches herausnehmbares Bedienteil

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

Patentiert

Bevorzugte Anwendung:
für unterschiedlich großen Warenein-satz 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**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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.)

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

PROFI-Counter 520 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
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

WIHA CLOUD CONTROL, 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 eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
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

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
WERBETRANSPARENT je Borte inkl. drucktechnischer Nachbearbeitung der von Ihnen zur Verfügung gestellten Datei im EPS-Format.	25058
WERBETRANSPARENT je Borte als einfache einfarbige Textzeile in üblicher Schriftart.	25059
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33266
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 370–605	8179

	Art.-Nr.
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	10197
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	33577
Schiebetür abschließbar	10147
Drehtür DT abschließbar	30005
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711
Preisschildschiene PROFI-Zwischenboden 800	25067
Preisschildschiene PROFI-Zwischenboden 1200	25068
Preisschiene unterer Warenboden 800	11492
Preisschiene unterer Warenboden 1200	11491

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.

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 Ausgabetheken.

Ausführung

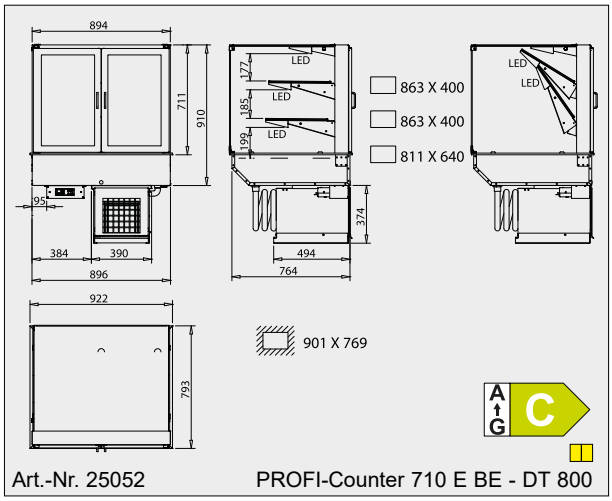
Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne 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).
Die Frontscheibe des PROFI-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 PROFI-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 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.
Bedienseitig mit Schiebetüren oder Drehtüren aus Isolierglas.

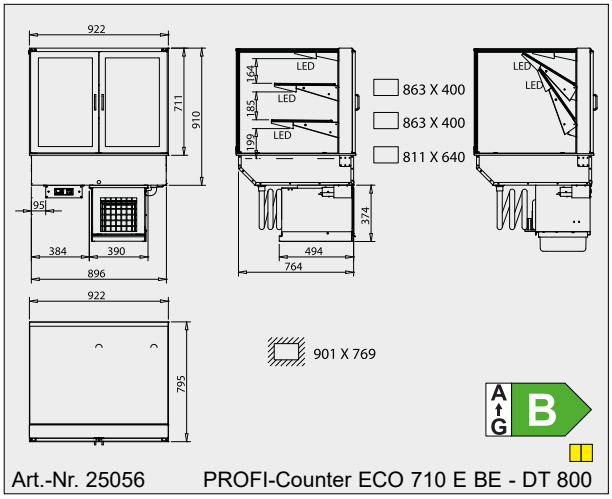
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Art.-Nr. 25052 PROFI-Counter 710 E BE - DT 800



Art.-Nr. 25056 PROFI-Counter ECO 710 E BE - DT 800

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

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 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

WiHA CLOUD

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

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Auch passende Front-Counter KO-LS für die Selbstbedienung lieferbar (siehe Seite 211).

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Front-Counter 520 BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung**			**Mit Kälteaggregat und Steuerung**			Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg				
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), WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstelle von Schiebetüren. * Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm. ** Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 360 mm.

Front-Counter 710 BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung**			**Mit Kälteaggregat und Steuerung**			Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg				
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), WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstelle von Schiebetüren. * Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm. ** Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 360 mm.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb Kälteaggr. 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_2 (siehe Seite 404)	**10197**

	Art.-Nr.
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**
Schiebetür abschließbar	**10147**
Drehtür DT abschließbar	**30005**
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	**4711**

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.
GN Preisschienen siehe Seite 136 und EN Preisschienen siehe Seite 157.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

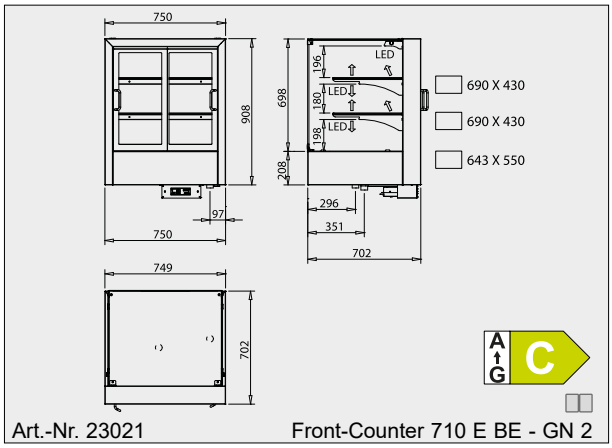
Aufbau, Warenauslage, Innenwanne und Außenseiten bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4″ und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Innerhalb der Wanne befinden sich ein großzügig 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).

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 Kälteaggregates.

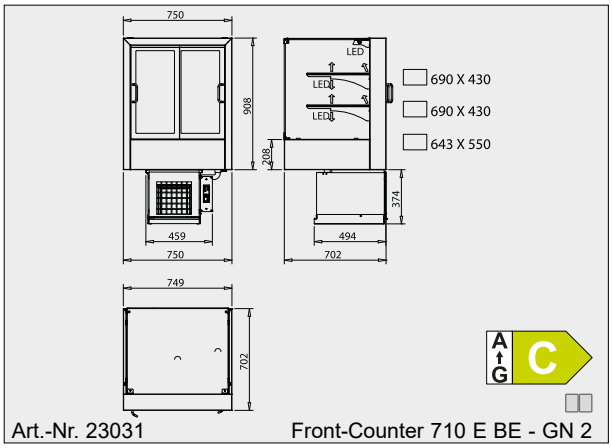
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

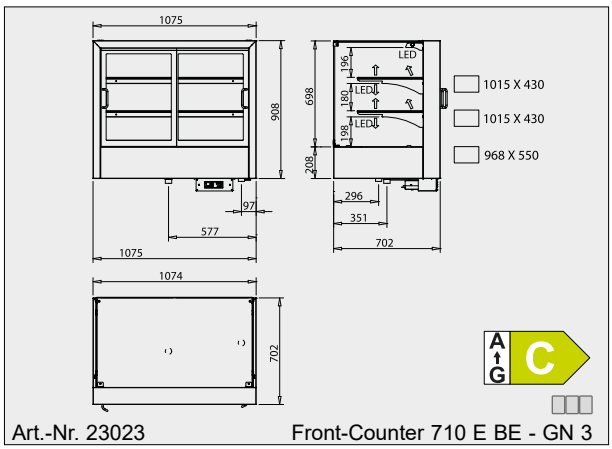
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



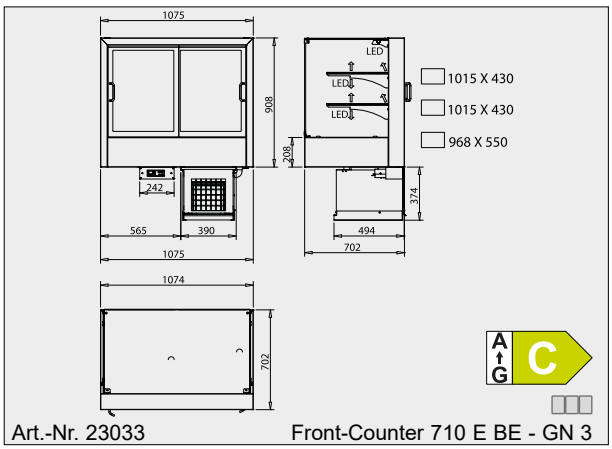
Art.-Nr. 23021 Front-Counter 710 E BE - GN 2



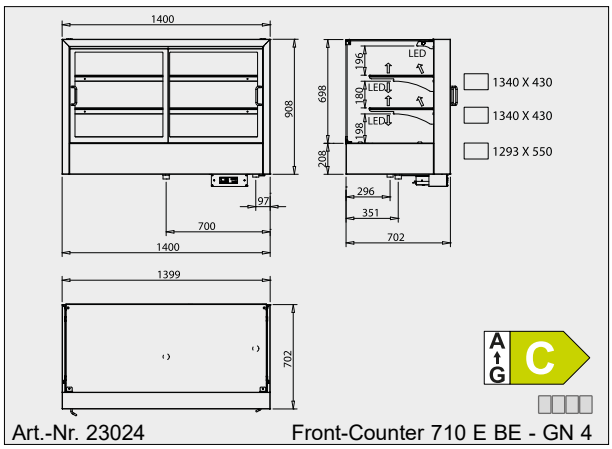
Art.-Nr. 23031 Front-Counter 710 E BE - GN 2



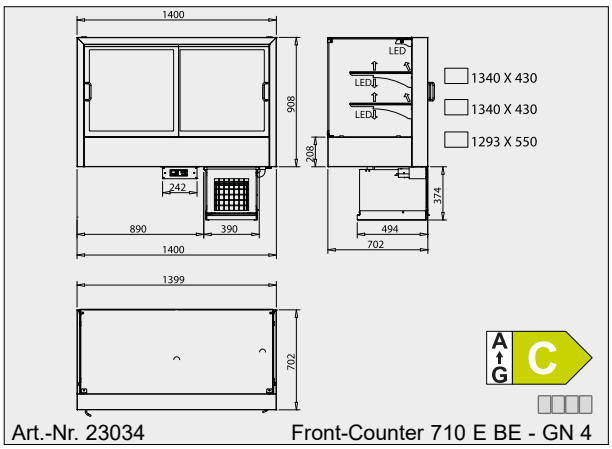
Art.-Nr. 23023 Front-Counter 710 E BE - GN 3



Art.-Nr. 23033 Front-Counter 710 E BE - GN 3

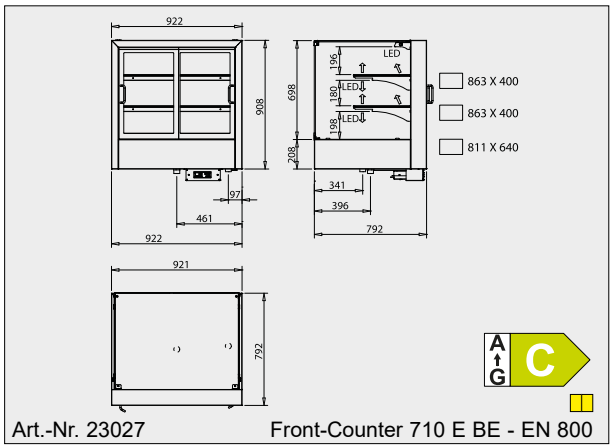


Art.-Nr. 23024 Front-Counter 710 E BE - GN 4

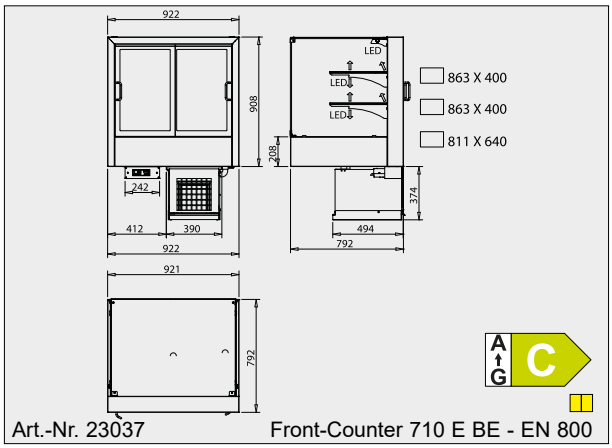


Art.-Nr. 23034 Front-Counter 710 E BE - GN 4

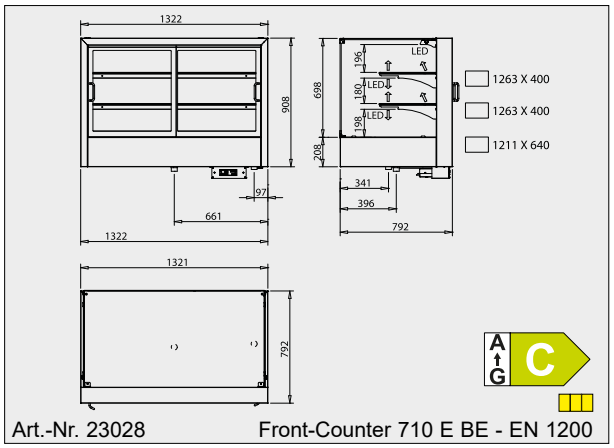
Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



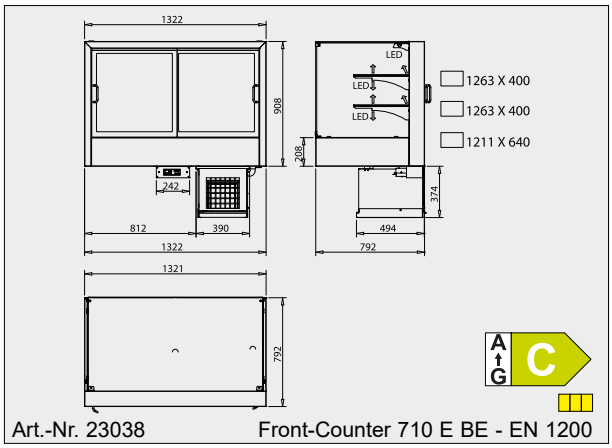
Art.-Nr. 23027 Front-Counter 710 E BE - EN 800



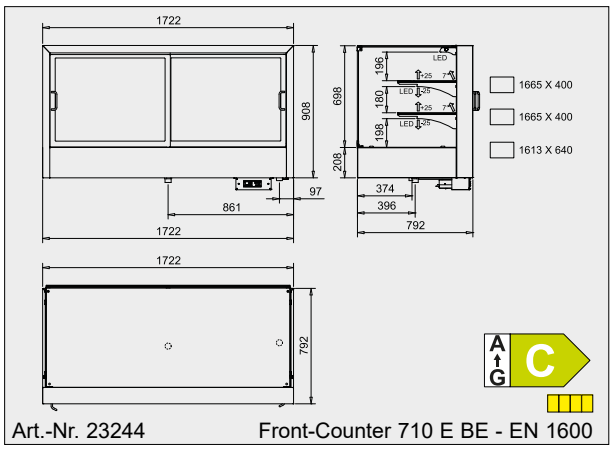
Art.-Nr. 23037 Front-Counter 710 E BE - EN 800



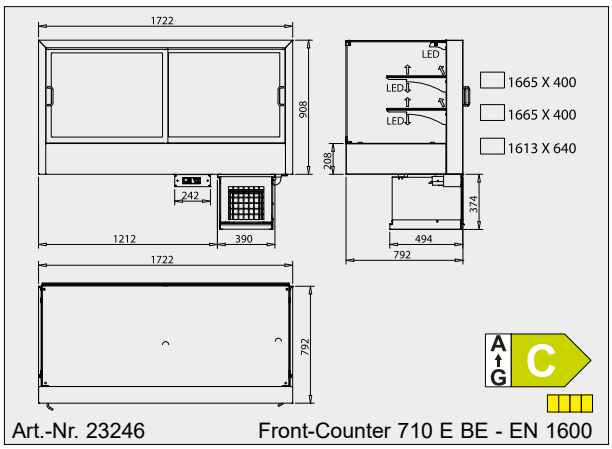
Art.-Nr. 23028 Front-Counter 710 E BE - EN 1200



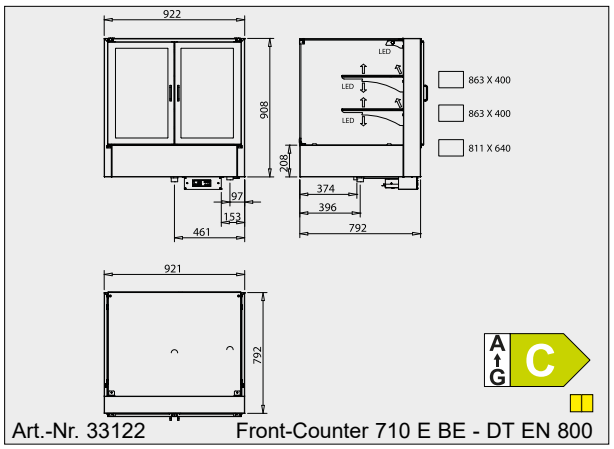
Art.-Nr. 23038 Front-Counter 710 E BE - EN 1200



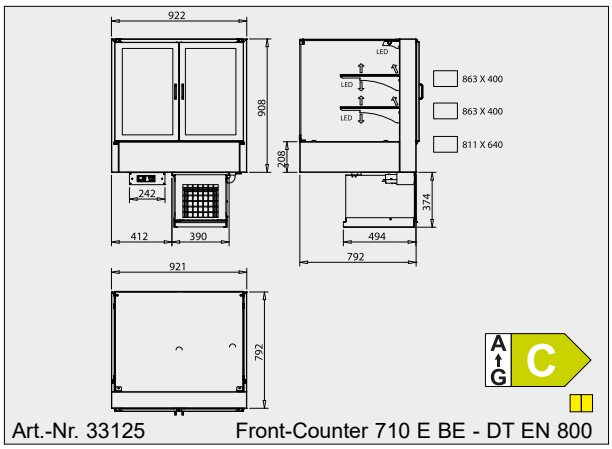
Art.-Nr. 23244 Front-Counter 710 E BE - EN 1600



Art.-Nr. 23246 Front-Counter 710 E BE - EN 1600



Art.-Nr. 33122 Front-Counter 710 E BE - DT EN 800



Art.-Nr. 33125 Front-Counter 710 E BE - DT EN 800

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Front-Counter ECO BE

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit Edelstahl-Außenmantel zum Aufstellen, allseitiger Isolierverglasung und LED-Beleuchtung (kein Einhängerand)

WiHA ECO+ – Für Umwelt und Klima!

WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt

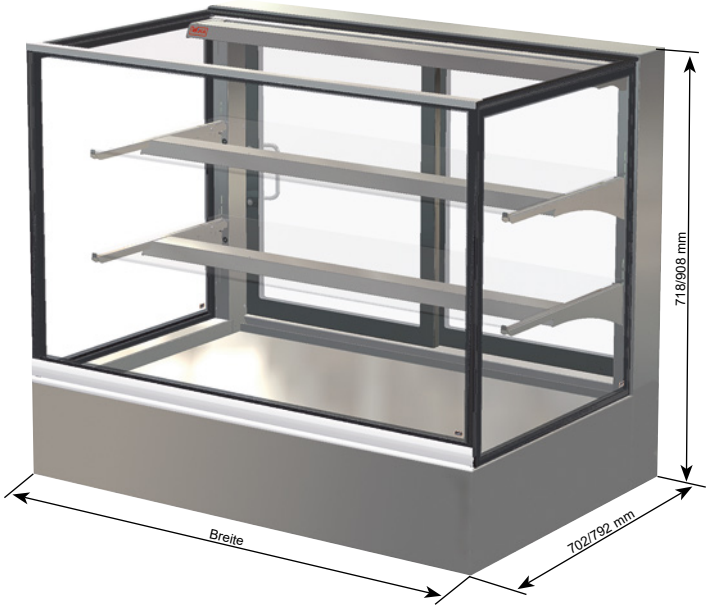
WiHA LED – energiesparend und wartungsarm

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 Soft-Close (Option) – Leise schließende Schiebetüren

WiHA CLOUD

NEU!
Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

5 Bedien-Kühlvitrinen

Front-Counter ECO 520 E BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steu.** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
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), WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm. ** Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 360 mm.

Front-Counter ECO 710 E BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steu.** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
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), WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör 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**
- **Patentierte MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung**

* Bei Sollwert 6°C/UT 25°C/LF. 70%.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des K.-A. 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_2 (siehe Seite 404)	**10197**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	**33577**
Schiebetür abschließbar	**10147**
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	**4711**
Sauger mit Griff (zum einfachen Öffnen der Frontscheibe)	**6244**

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.

Beschreibung

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit Edelstahl-Außenmantel zum Aufstellen (kein Einhängerand) 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 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).

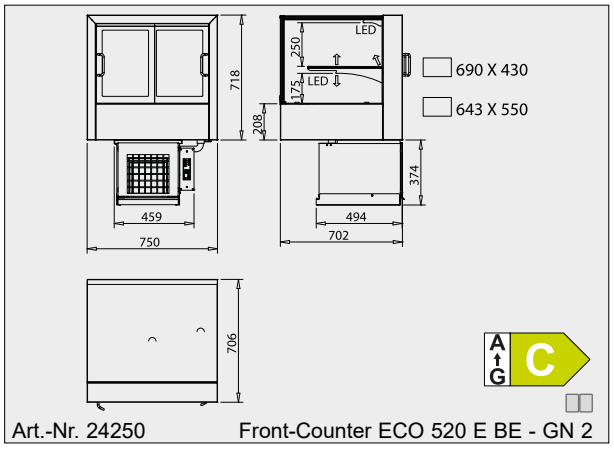
Kundenseitig, seitlich und oben mit Isolierverglasung aus zweifachem Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße bzw. EN-Maße geeignet.
Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und 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.

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

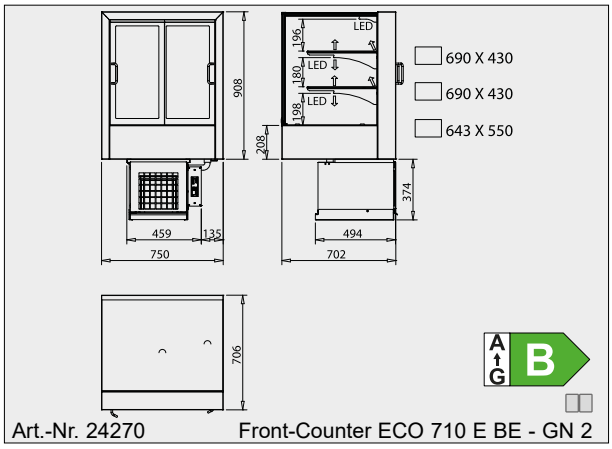
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

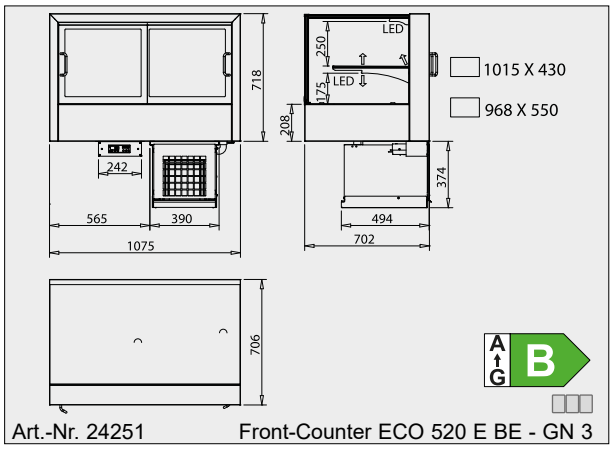
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



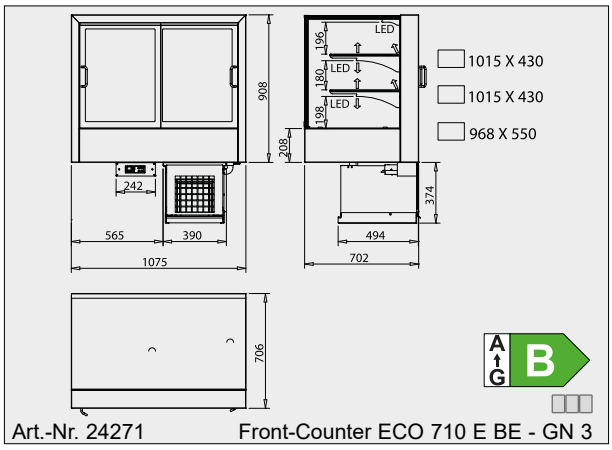
Art.-Nr. 24250 Front-Counter ECO 520 E BE - GN 2



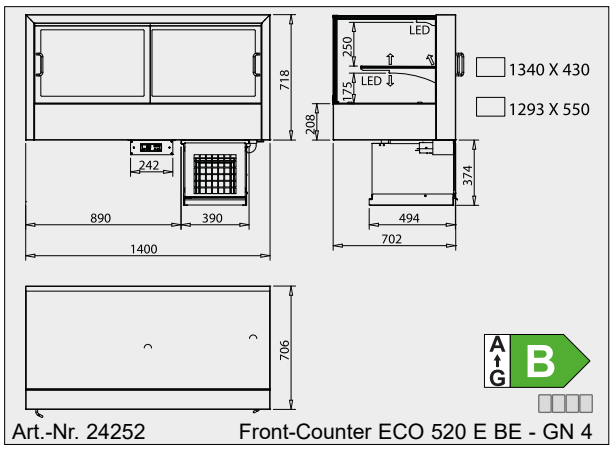
Art.-Nr. 24270 Front-Counter ECO 710 E BE - GN 2



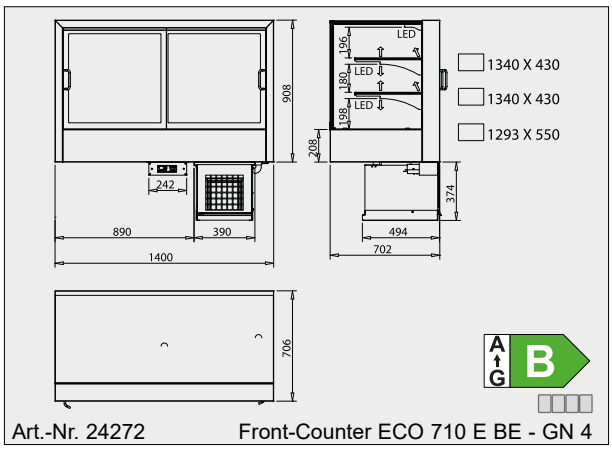
Art.-Nr. 24251 Front-Counter ECO 520 E BE - GN 3



Art.-Nr. 24271 Front-Counter ECO 710 E BE - GN 3



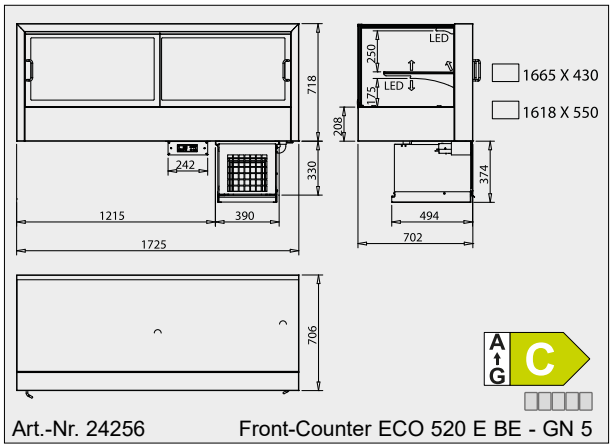
Art.-Nr. 24252 Front-Counter ECO 520 E BE - GN 4



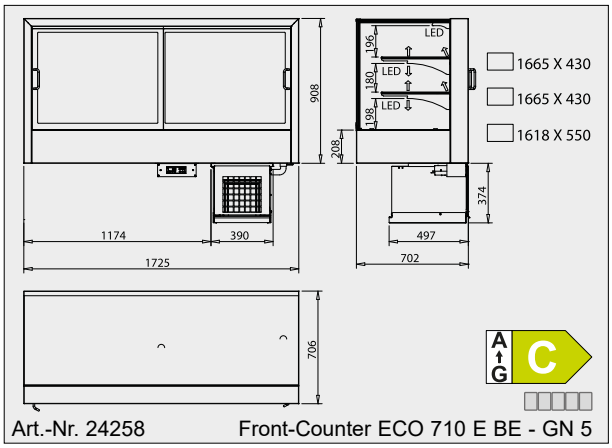
Art.-Nr. 24272 Front-Counter ECO 710 E BE - GN 4

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

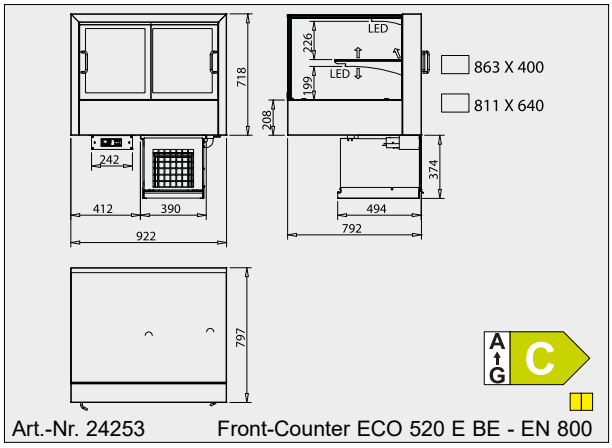
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)



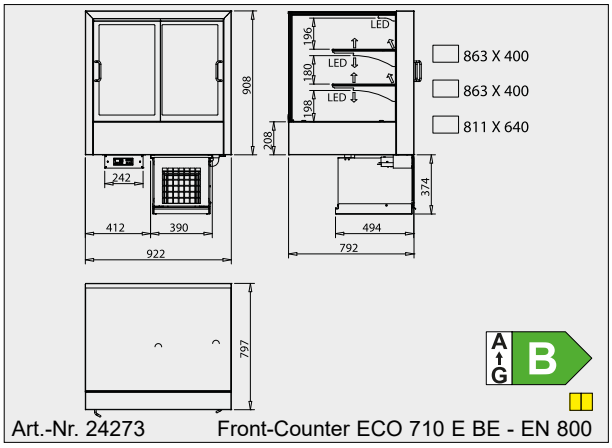
Art.-Nr. 24256 Front-Counter ECO 520 E BE - GN 5



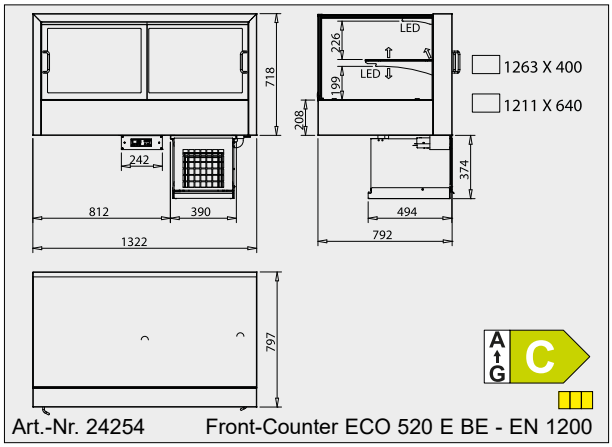
Art.-Nr. 24258 Front-Counter ECO 710 E BE - GN 5



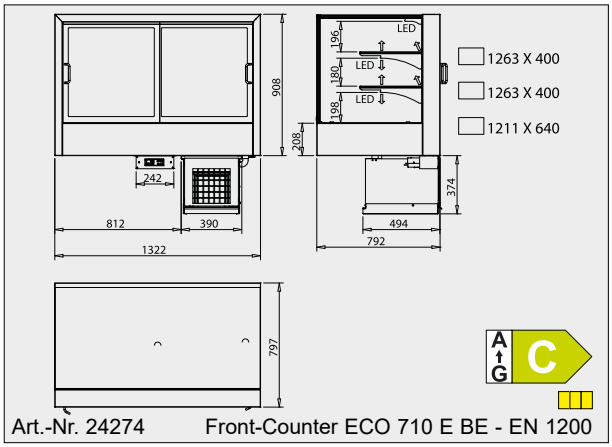
Art.-Nr. 24253 Front-Counter ECO 520 E BE - EN 800



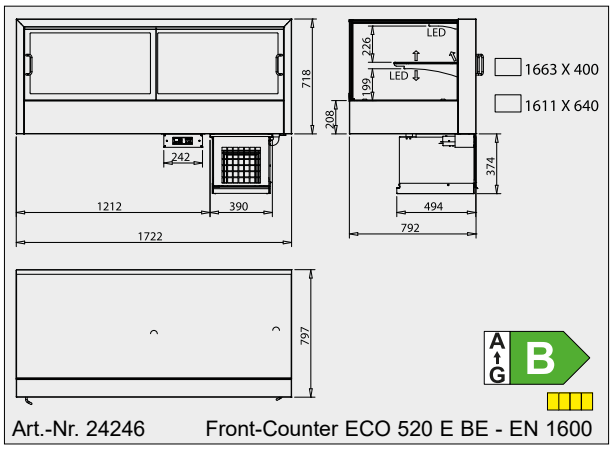
Art.-Nr. 24273 Front-Counter ECO 710 E BE - EN 800



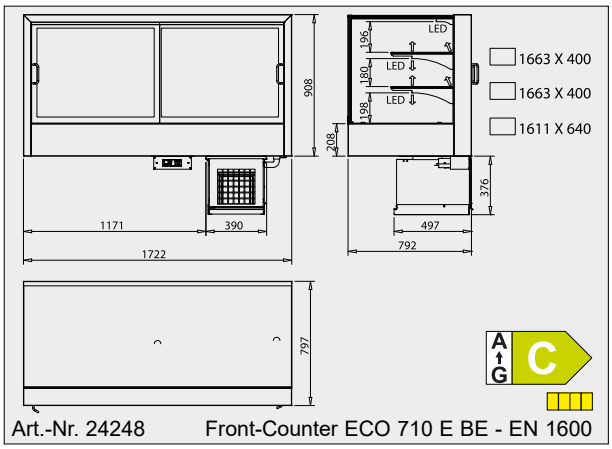
Art.-Nr. 24254 Front-Counter ECO 520 E BE - EN 1200



Art.-Nr. 24274 Front-Counter ECO 710 E BE - EN 1200



Art.-Nr. 24246 Front-Counter ECO 520 E BE - EN 1600



Art.-Nr. 24248 Front-Counter ECO 710 E BE - EN 1600

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf 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

SNACKY – die preiswerte Alternative!

SNACKY Gastro 520 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	rund	eckig			
SNACKY Gastro 520 - DT 2	30102	30202	30112	30212	750	370 W	230V/325W
SNACKY Gastro 520 - 3	30103	30203	30113	30213	1075	370 W	230V/340W

Das Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Die Version DT hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

SNACKY Gastro 710 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	rund	eckig			
SNACKY Gastro 710 - DT 2	30122	30222	30132	30232	750	370 W	230V/350W
SNACKY Gastro 710 - 3	30123	30223	30133	30233	1075	450 W	230V/380W

Das Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Die Version DT hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33266
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 370/450	8179

	Art.-Nr.
Preisschiene Zwischenboden GN 2	11241
Preisschiene Zwischenboden GN 3	11242
Preisschiene unterer Warenboden GN 2	11486
Preisschiene unterer Warenboden GN 3	11487

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Ausgabetheken.

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 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 Panoramascheibe 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.

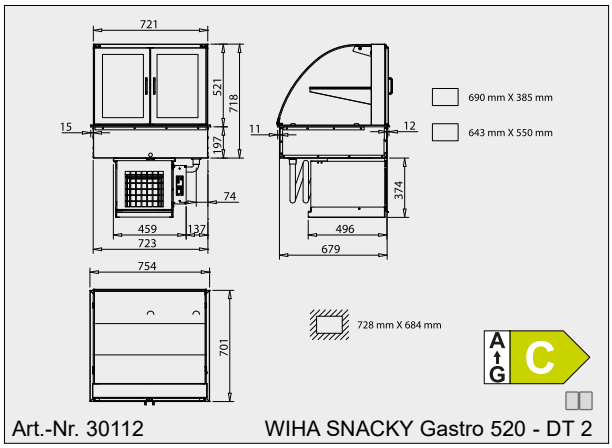
Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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

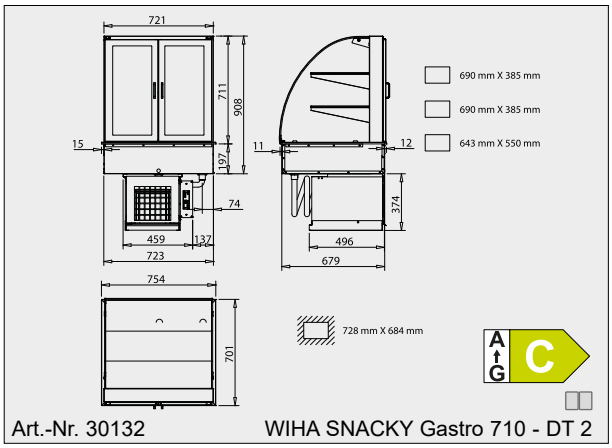
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

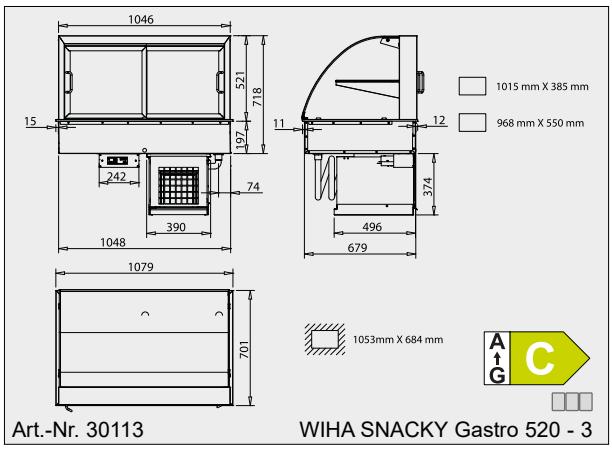
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



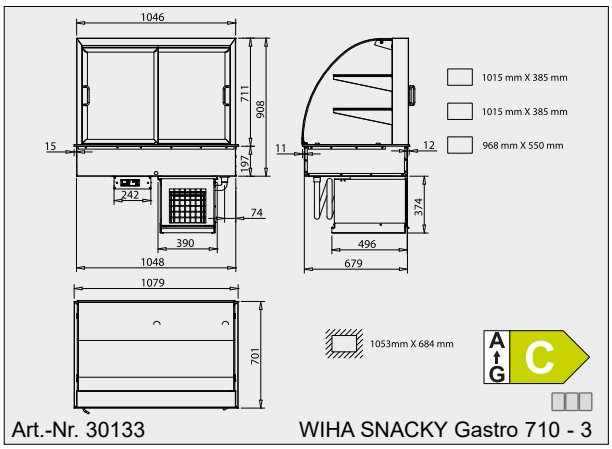
Art.-Nr. 30112 WIHA SNACKY Gastro 520 - DT 2



Art.-Nr. 30132 WIHA SNACKY Gastro 710 - DT 2



Art.-Nr. 30113 WIHA SNACKY Gastro 520 - 3



Art.-Nr. 30133 WIHA SNACKY Gastro 710 - 3

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf 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

SNACKY
– die preiswerte Alternative!

SNACKY Euro 520 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
	rund	eckig	rund	eckig				
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 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
	rund	eckig	rund	eckig				
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

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	**33266**
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Maschinenschutzblende Typ 370–605	**8179**

	Art.-Nr.
Preisschiene Zwischenboden 800	**11245**
Preisschiene Zwischenboden 1200	**11246**
Preisschiene unterer Warenboden 800	**11492**
Preisschiene unterer Warenboden 1200	**11491**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Ausgabetheken.

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 Panoramascheibe 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.

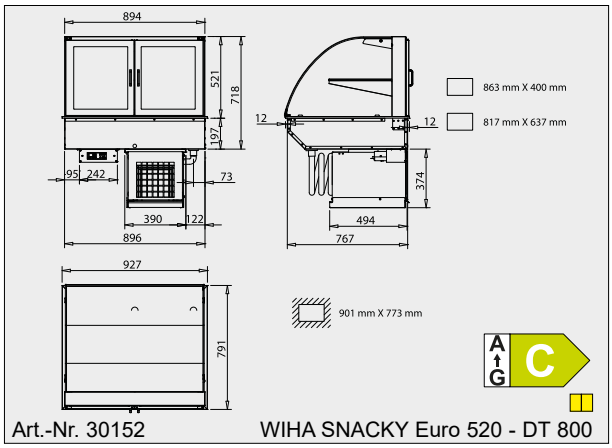
Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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

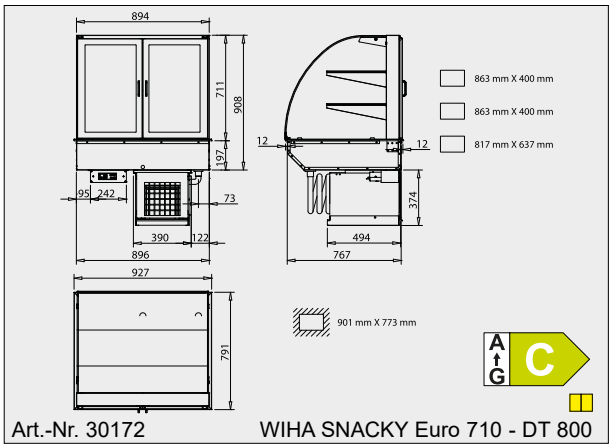
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

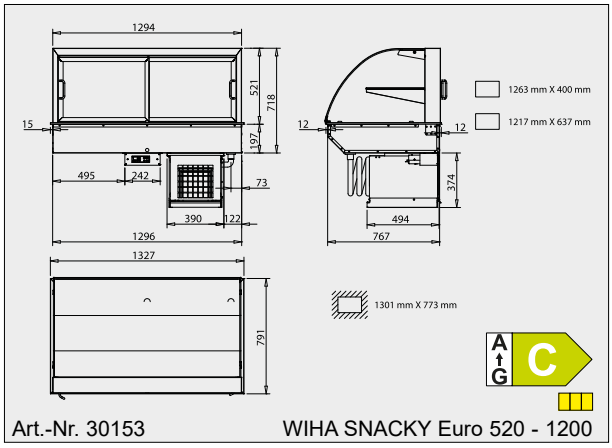
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



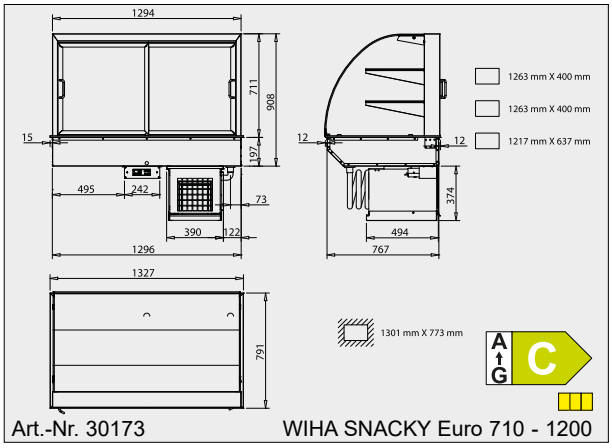
Art.-Nr. 30152 WIHA SNACKY Euro 520 - DT 800



Art.-Nr. 30172 WIHA SNACKY Euro 710 - DT 800



Art.-Nr. 30153 WIHA SNACKY Euro 520 - 1200



Art.-Nr. 30173 WIHA SNACKY Euro 710 - 1200

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf 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***

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

WiHA CLOUD

Das Bedienteil kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden.

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

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 Wannenboden aus Edelstahl mit großer Abflussöffnung.

5 Bedien-Kühlvitrinen

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WIHA Coffee-Snack Modell	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
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.
WIHA CLOUD CONTROL, 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	33194
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	33577

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)

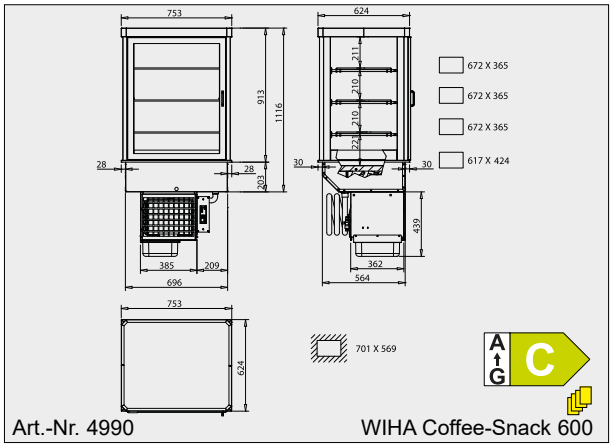
Ausführung

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 (FCKW-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

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. 4990 WIHA Coffee-Snack 600

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

Snack-Counter Sondergröße

Nach Ihren Maßvorgaben gefertigt

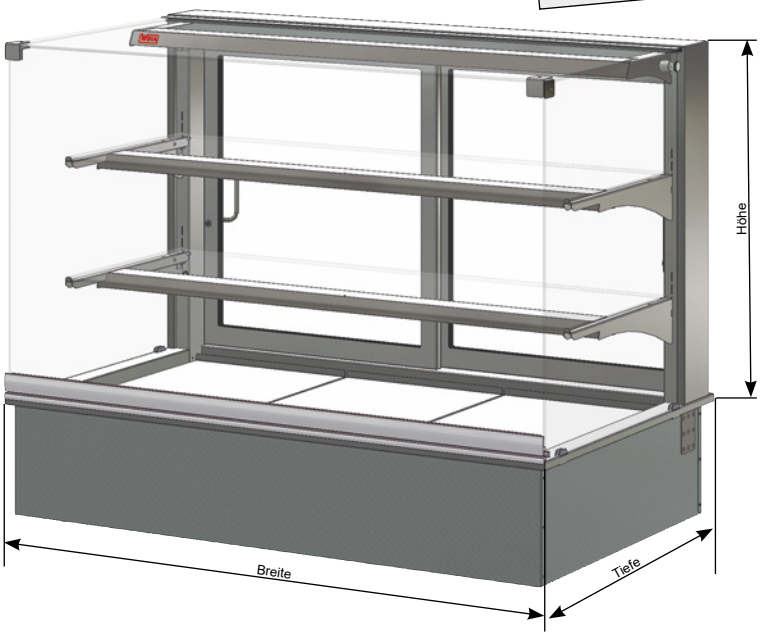
Bevorzugte Anwendung:
Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks.

WiHA Maßanfertigung

WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates



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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Wannenbodens 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 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.

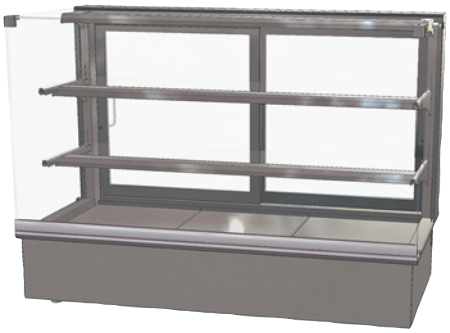
Alle oberen Warenböden sind aus Sicherheitsglas gefertigt. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte montiert. Die oberen Warenböden sind mehrfach höhenverstellbar. Einfacher Einbau der Kühlwanne in den Thekenausschnitt durch umlaufenden Einhängerand.

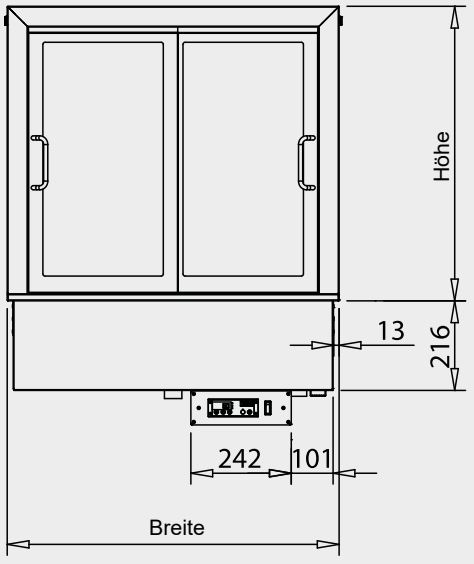
Unterhalb der Kühlvitrine ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

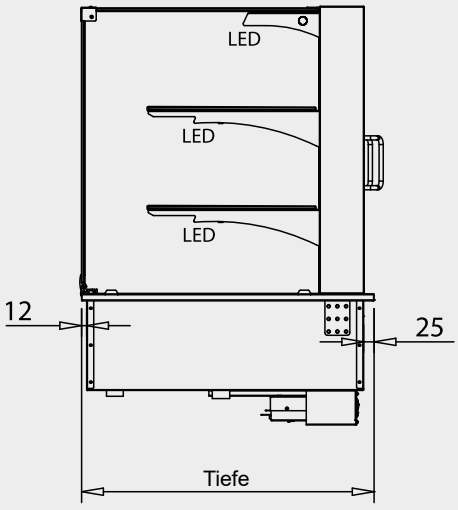
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

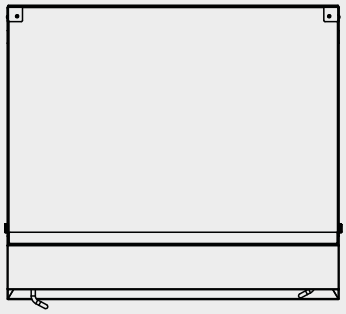
Bei steckerfertigem Kälteaggregat
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.
In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.

Nach Ihren Maßvorgaben gefertigt:









Ca.-Abmessungen der Warenflächen bei Vitrinentiefe: 500 mm – 680 mm		
	B (mm)	T (mm)
oben	Breite -65	Tiefe -245
unten	Breite -100	Tiefe -165

Ca.-Abmessungen der Warenflächen bei Vitrinentiefe: 651 mm – 800 mm		
	B (mm)	T (mm)
oben	Breite -65	Tiefe -305
unten	Breite -100	Tiefe -165

Art.-Nr. 12091 WIHA Snack-Counter Sondergröße

Snack-Counter ECO-Sondergröße

Nach Ihren Maßvorgaben gefertigt

WiHA Maßanfertigung

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

Allseitig Isoglas!

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 geneigt 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:		
Vitrinentiefe:	Vitrinenbreite: *	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:		
Vitrinentiefe:	Vitrinenbreite: *	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 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

(*) Bei Sollwert 6°/UT 25°C/rel. LF 70%.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigen 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 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.

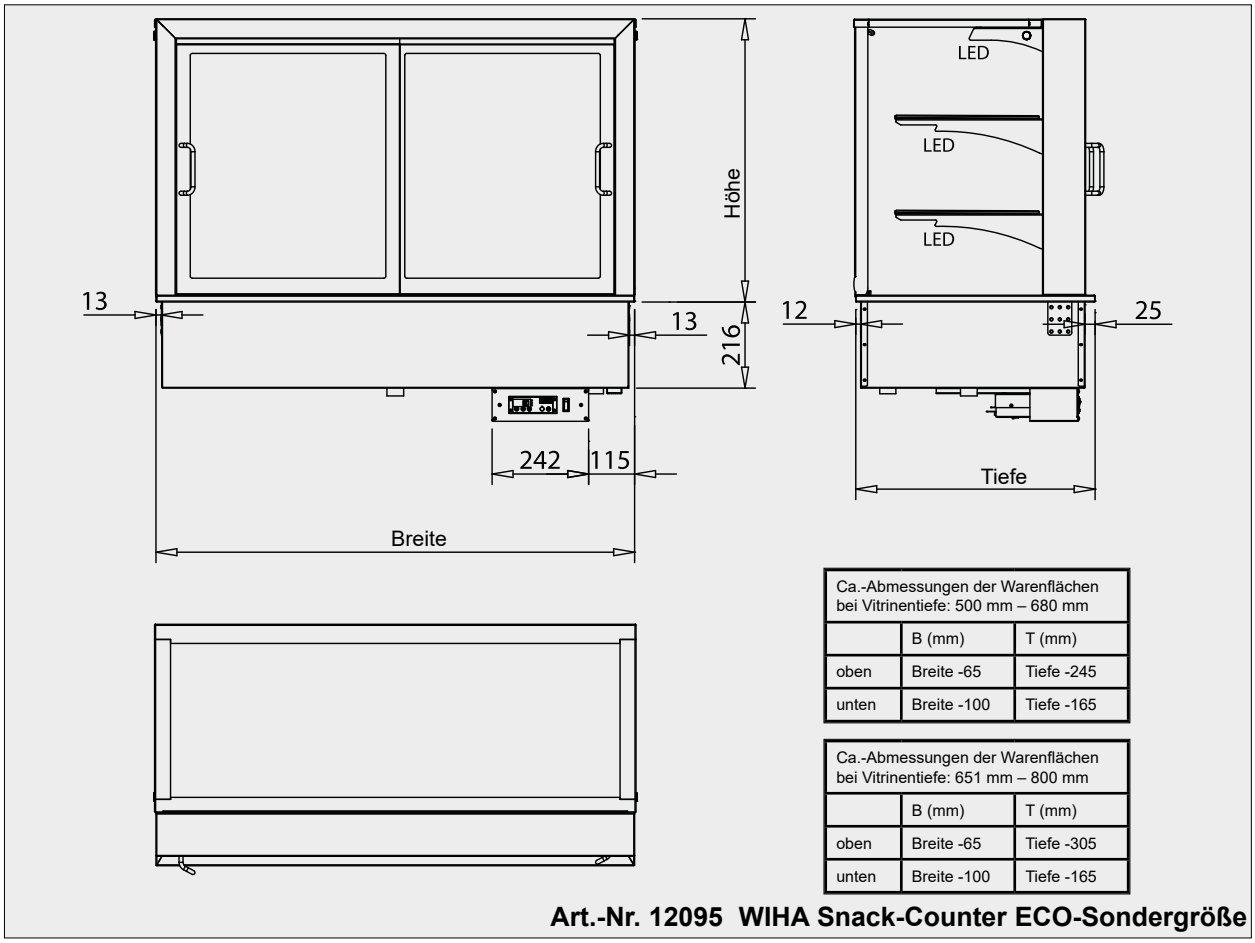
Schiebetüren sind bei dieser Ausführung mit leichtgängigen und kugelgelagerten Laufrollen versehen.

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.



Ca.-Abmessungen der Warenflächen bei Vitrinentiefe: 500 mm – 680 mm		
	B (mm)	T (mm)
oben	Breite -65	Tiefe -245
unten	Breite -100	Tiefe -165

Ca.-Abmessungen der Warenflächen bei Vitrinentiefe: 651 mm – 800 mm		
	B (mm)	T (mm)
oben	Breite -65	Tiefe -305
unten	Breite -100	Tiefe -165

Art.-Nr. 12095 WIHA Snack-Counter ECO-Sondergröße

6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung

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-Kühlvitrinen

KO-VT-LS	**SB**-Vitrine **k**undenseitig **o**ffen, **v**er**t**iefte Kühlwanne, **L**uft**s**chleier	Seite	178
ECO KO-VT-LS	**SB**-Vitrine **k**undenseitig **o**ffen, energiesparend, **v**er**t**iefte Kühlwanne, **L**uft**s**chleier	Seite	180
KO-VT-LS-HS	**SB**-Vitrine **k**undenseitig **o**ffen, **v**er**t**iefte Kühlwanne, **L**uft**s**chleier ,**H**usten**s**chutz	Seite	182
KO-VT-LS-RG	**SB**-Vitrine **k**undenseitig **o**ffen, **v**er**t**iefte Kühlwanne, **L**uft**s**chleier, **R**ückwand **g**es.	Seite	184
KO-VT-LS-HS-RG	**SB**-Vitr. **k**undenseitig **o**ffen, **v**er**t**iefte Kühlw., **L**uft**s**chleier, **H**usten**s**., **R**ückwand **g**es.	Seite	186
DISPENSER	**SB**-Vitrine für Getränkeflaschen	Seite	188
DISPENSER-AS	**SB**-Vitrine für Getränkeflaschen, abschließbar	Seite	188
SB	**SB**-Vitrine mit SB-Klappen	Seite	190
SB-RG	**SB**-Vitrine mit SB-Klappen, **R**ückwand **g**eschlossen	Seite	192
SB-KST	**SB**-Vitrine mit **k**undenseitigen **S**chiebe**t**üren	Seite	194
ECO SB-KST-VT	**SB**-Vitrine mit **k**undenseitigen **S**chiebe**t**üren, **v**er**t**iefte Kühlwanne	Seite	196
ECO SB-KST-VT-RG	**SB**-Vitrine mit **k**undenseitigen **S**chiebe**t**üren, **v**er**t**iefte Kühlwanne, **R**ückwand **g**eschlossen	Seite	198
SB-KST-RG	**SB**-Vitrine mit **k**undenseitigen **S**chiebe**t**üren, **R**ückwand **g**eschlossen	Seite	200

Zubehör Snack-Counter

Zwischenstege, Preisschienen und Rückwandverglasung	Seite	202

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	**SB**-Vitrine, **v**er**t**iefte Kühlwanne	Seite	203
KO-VT/KO-VT-RG	**K**undenseitig **o**ffen, **v**er**t**iefte Kühlwanne, seitliches Isoglas, **R**ückwand **g**eschlossen	Seite	205
KO-VT-HS	**K**undenseitig **o**ffen, **v**er**t**iefte Kühlwanne, **H**usten**s**chutz, seitliches Isoglas	Seite	207
KO-VT-HS-RG	**K**undenseitig **o**ffen, **v**er**t**iefte Kühlwanne, **H**usten**s**chutz, **R**ückwand **g**eschlossen, seitliches Isoglas	Seite	207

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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	**SB**-Vitrine mit SB-Klappen	Seite 209
Front-Counter KO-LS	**SB**-Vitrine **k**undenseitig **o**ffen, **L**uft**s**chleier	Seite 211

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	**SB**-Vitrine, kundenseitige SB-Klappen für Einhandbedienung	Seite 213

Snack-Counter 430/520 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 217) und zur Warmhaltevitrine Snack-Counter STEAM MULTI (Seite 248).

Snack-Counter MULTI	**SB**-Vitrine mit 430 mm oder 520 hohem Glasaufbau	Seite 215

Snack-Counter 430/520 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 215) und zur Warmhaltevitrine Snack-Counter STEAM MULTI (Seite 248).

Snack-Counter MULTI DISPENSER	**SB**-Vitrine mit 430 mm oder 520 hohem Glasaufbau	Seite 217

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 270).

Snack-Counter 430 KO-VT-RG	**SB**-Vitrine mit 430 mm Glasaufbau, **k**undenseitig **o**ffen, **v**er**t**iefte Kühlwanne, **R**ückwand **g**eschlossen	Seite 219

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	**SB**-Vitrine	Seite 221

Snack-Counter KO-VT-LS

Vorne offene SB-Version mit vertiefter Kühlwanne und vorderem Luftschleier

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

Bevorzugte Anwendung:
Zum Kühlen von Getränken und verpackten Lebensmitteln im SB-Bereich

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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. WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT" hat bedienseitig 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. WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Die Version „DT" hat bedienseitig 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:	
Vitirinengröße je GN 1 (1 Paar)	**9880**
Vitirinengröße GN 1.5 (1 Paar)	**10507**
Für Vitrinengröße GN 4: 3 x 9880 und 1 x	**9982**
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1	**6413**
Einlegeboden, ungelocht; B=486 mm, GN 1.5 (Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)	**10506**
Passende Preisschienen siehe Seite 202.	
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**

	Art.-Nr.
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**

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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung

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 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).

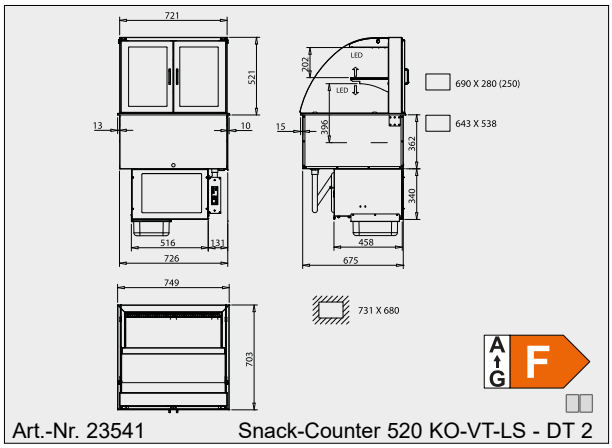
Kundenseitig offene SB-Version mit vorderem Kaltluftschleier und vertiefter Kühlwanne.
Die Seitenscheiben, die obere Scheibe und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig 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 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

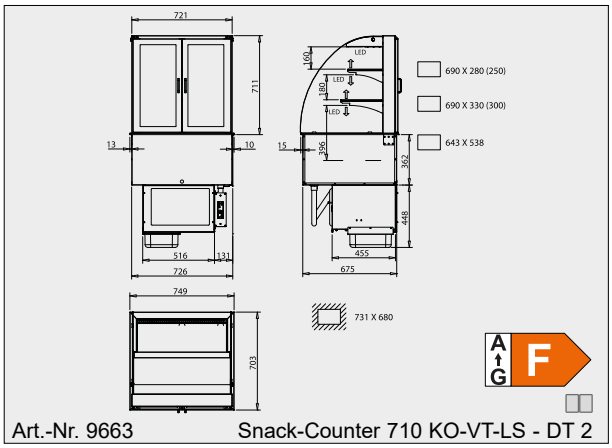
Ausführung Kälteaggregat

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

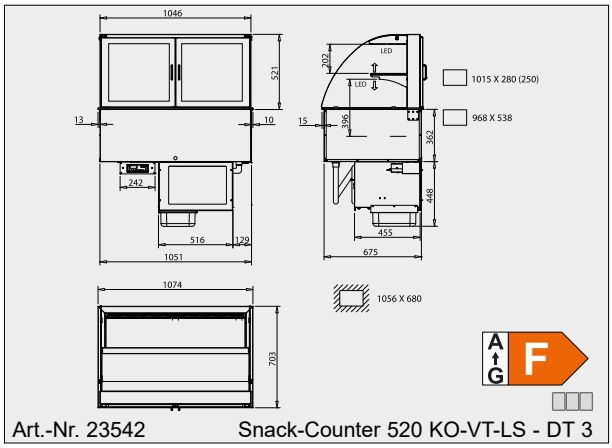
Achtung: Auf eine sehr gute Be- und Entlüftung ist bauseits zu achten!



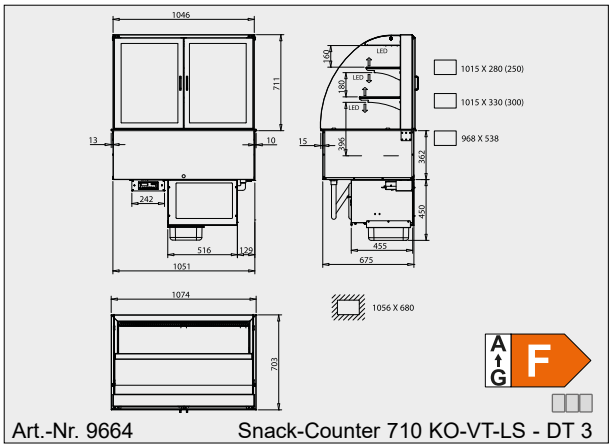
Art.-Nr. 23541 Snack-Counter 520 KO-VT-LS - DT 2



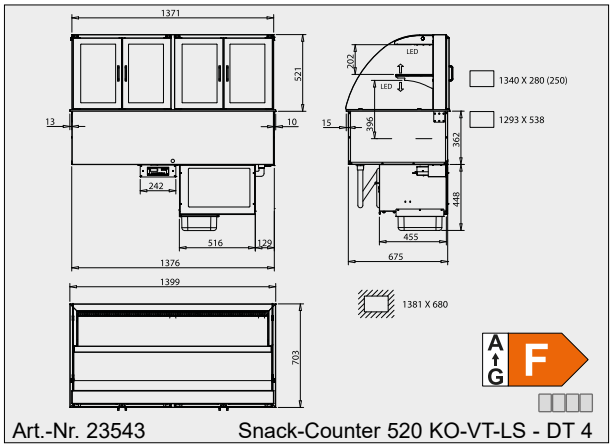
Art.-Nr. 9663 Snack-Counter 710 KO-VT-LS - DT 2



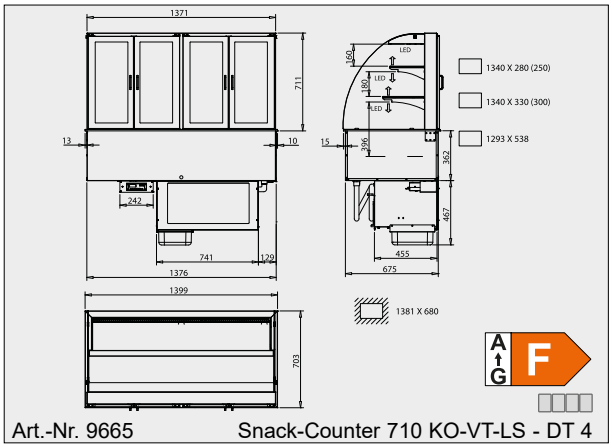
Art.-Nr. 23542 Snack-Counter 520 KO-VT-LS - DT 3



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Snack-Counter ECO E KO-VT-LS

Energiesparende Umluft-Kühlvitrine mit vertiefter Kühlwanne, vorderem Luftschleier, **seitlicher Isolierverglasung und LED-Beleuchtung**

WiHA ECO+ Für Umwelt und Klima!

WiHA LED energiesparend und wartungsarm

WiHA ESG-Sicherheitsglas Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

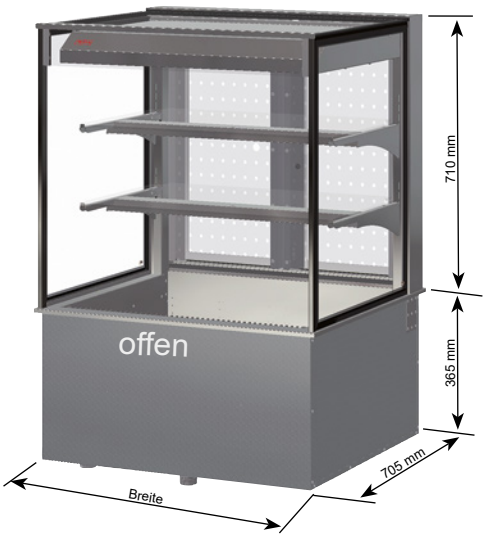
WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA MOVE-DOWN Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

WiHA CLOUD



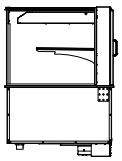
Ausführung NR:
Kundenseitig mit integriertem Rollo für einen energiesparenden Nachtbetrieb.

Bevorzugte Anwendung:
Zum Kühlen von Getränken und verpackten Lebensmitteln im SB-Bereich.

Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

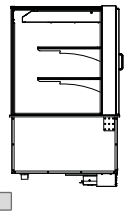
NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Snack-Counter ECO 520 E KO-VT-LS SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
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



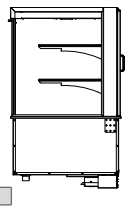
Die Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R452A und Temperatursteuerung geliefert. WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren.

Snack-Counter ECO 710 E KO-VT-LS SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
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 Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R452A und Temperatursteuerung geliefert. WIHA CLOUD CONTROL, 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 SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
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 Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R452A und Temperatursteuerung geliefert. WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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**
- **Patentierte MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-APP**

* Bei Sollwert 6 °C/UT 25 °C/LF. 70 %.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	**33196**
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Maschinenschutzblende Typ 890–1200	**33195**
Maschinenschutzblende Typ 1600	**33265**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	**33577**
Auflageschienen für GN-Behälter, Einlegeböden und Flaschenrutsche:	
Vitirinengröße je GN 1 (1 Paar)	**9880**
Vitirinengröße GN 1.5 (1 Paar)	**10507**
Für Vitrinengröße GN 4: 3 x 9880 und 1 x	**9982**
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1	**6413**
Einlegeboden, ungelocht; B=486 mm, GN 1.5 (Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)	**10506**
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**

Passende Preisschienen siehe Seite 202.

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 m 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).

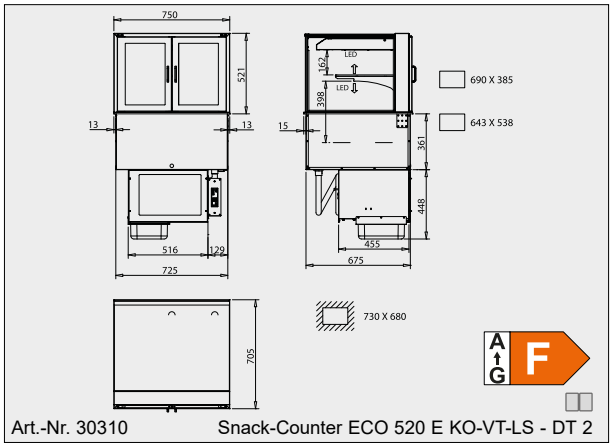
Kundenseitig offene SB-Version mit vorderem Kaltluftschleier und vertiefter Kühlwanne.
Die Seitenscheiben und die obere Scheibe mit Isolierglasung **aus zweifachem ESG-Glas**. Die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas mit transparenter, gelochter Luftverteilblende. Zur Reinigung des Zwischenraumes ist die Luftverteilblende 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 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 NR:
Kundenseitig mit integriertem Rollo für einen energiesparenden Nachtbetrieb.

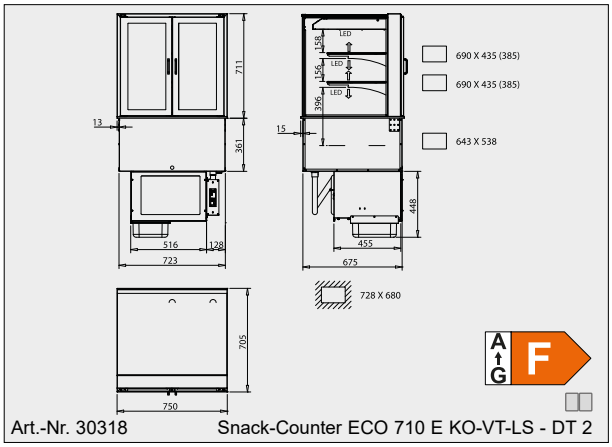
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

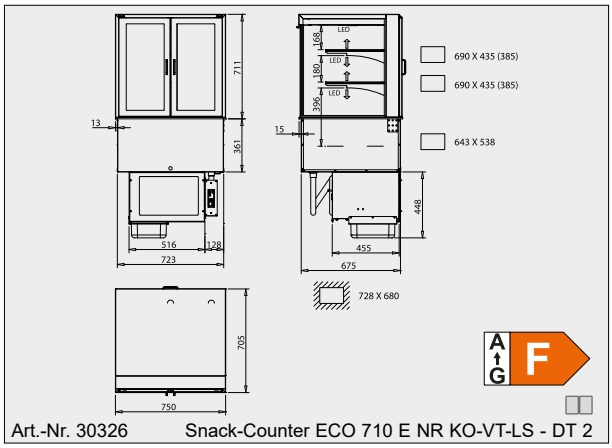
Das leistungsstarke Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Achtung: Auf eine sehr gute Be- und Entlüftung ist bauseits zu achten!



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 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

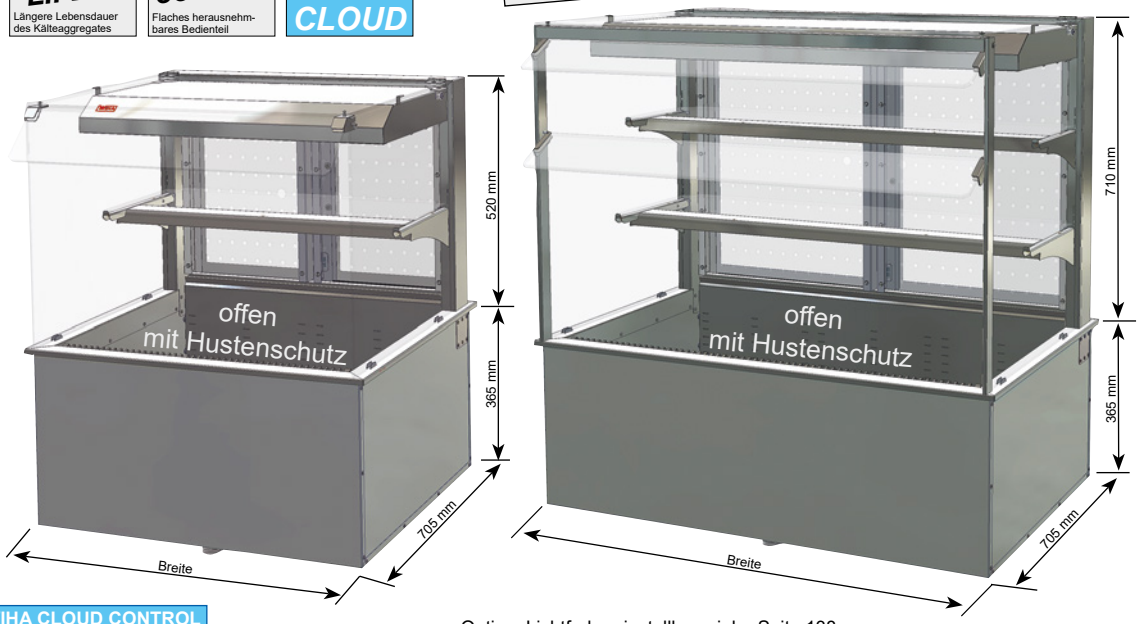
WiHA CLOUD

WiHA MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

Bevorzugte Anwendung:
Zum Kühlen von offenen Lebensmitteln im SB-Bereich.



NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

6 SB-Kühlvitrinen

Snack-Counter 520 E KO-VT-LS-HS SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
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 Temperatursteuerung geliefert. WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren.

Snack-Counter 710 E KO-VT-LS-HS SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
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 Temperatursteuerung geliefert. WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Die Version „DT" hat bedienseitig 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**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**
Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden Vitirinengröße je GN 1 (1 Paar)	**9880**

Passende Preisschienen siehe Seite 202.

	Art.-Nr.
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 Entnahmeöffnung nach. Ein beständiger Warendruck sorgt für einen zusätzlichen Kaufanreiz.

Warentrenner Flaschenrutsche 520, einzeln	**26457**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 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).

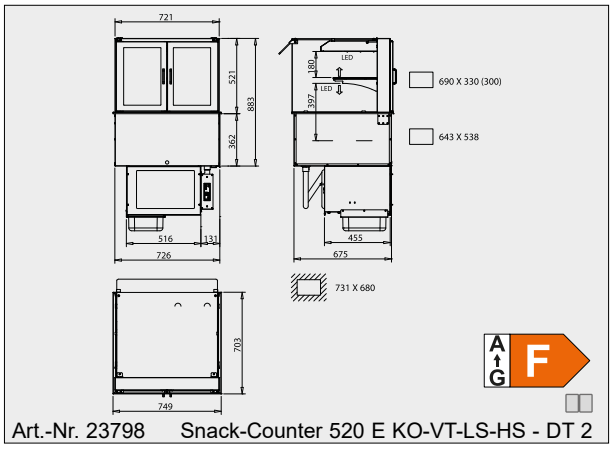
Kundenseitig offene SB-Version mit vertiefter Kühlwanne, Luftschleier und Hustenschutz.
Die Seitenscheiben, die obere Scheibe und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig 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).
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

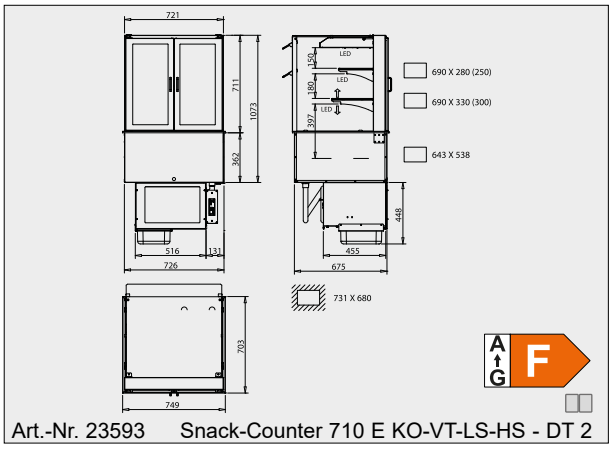
Ausführung Kälteaggregat

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

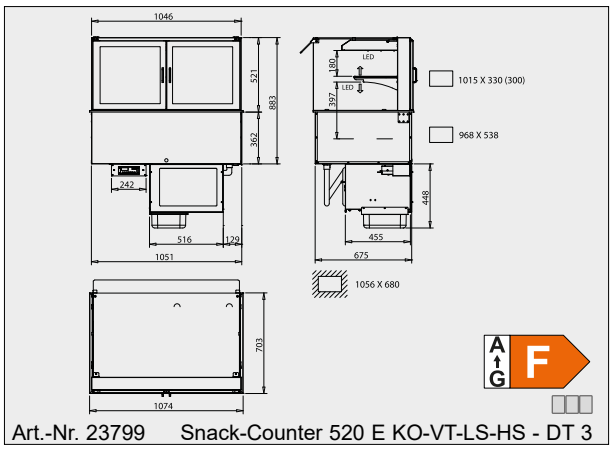
Achtung: Auf eine sehr gute Be- und Entlüftung ist bauseits zu achten!



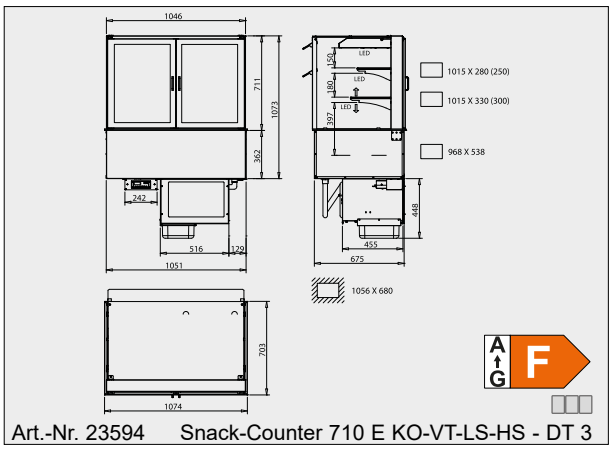
Art.-Nr. 23798 Snack-Counter 520 E KO-VT-LS-HS - DT 2



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Snack-Counter KO-VT-LS-RG

Vorne offene SB-Version mit vertiefter Wanne, Luftschleier und geschlossener Rückwand

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

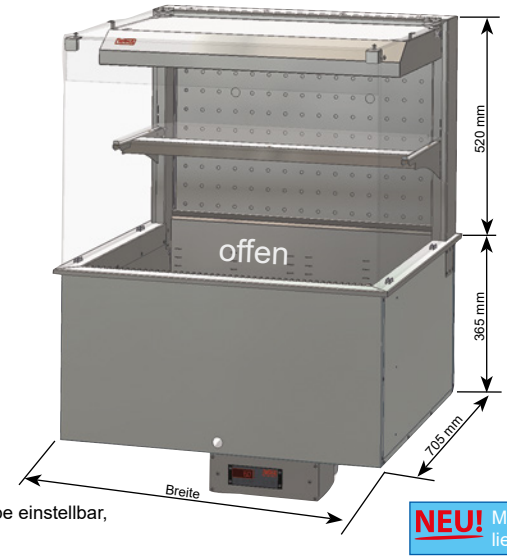
WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD

WiHA MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm



Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

Bevorzugte Anwendung:
Zum Kühlen von Getränken und verpackten Lebensmitteln im SB-Bereich.

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Snack-Counter 520 KO-VT-LS-RG SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung**			**Mit Kälteaggregat und Steuerung**			Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	**eckig**	**schräg**	**rund**	**eckig**	**schräg**			
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

WIHA CLOUD CONTROL und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Snack-Counter 710 KO-VT-LS-RG SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung**			**Mit Kälteaggregat und Steuerung**			Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	**eckig**	**schräg**	**rund**	**eckig**	**schräg**			
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

WIHA CLOUD CONTROL und 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:	
Vitirinengröße je GN 1 (1 Paar)	**9880**
Vitirinengröße GN 1.5 (1 Paar)	**10507**
Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1	**6413**
Einlegeboden, ungelocht; B=486 mm, GN 1.5	**10506**

Anmerkung: GN 1/1- und GN 2/4-Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt. Siehe Seite 202.
Passende Preisschienen siehe Seite 202.

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**

	Art.-Nr.
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**

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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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.

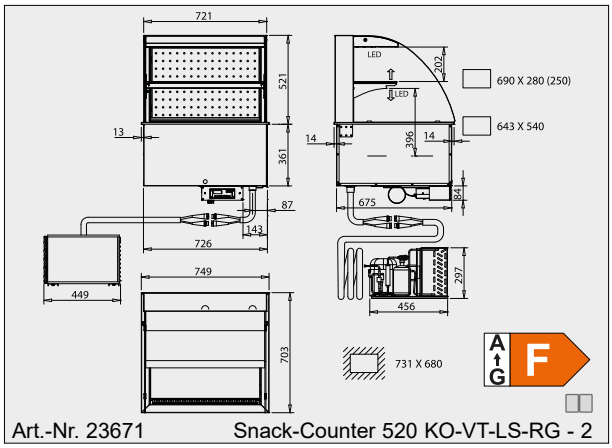
Für eine einfache Reinigung des Verdampfers lässt sich dieser von der Warenauslage nach unten klappen (MOVE-DOWN-FUNKTION). Nach dem Wegschwenken der Warenauslage ist der hintere Wannenbereich für eine Reinigung leicht erreichbar (MOVE-AWAY-FUNKTION).

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 Kälteaggregates.

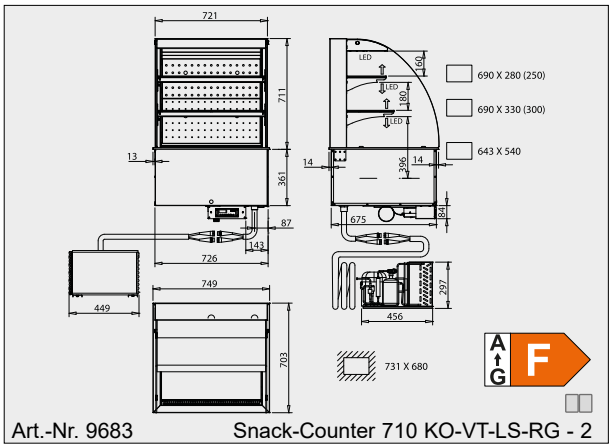
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

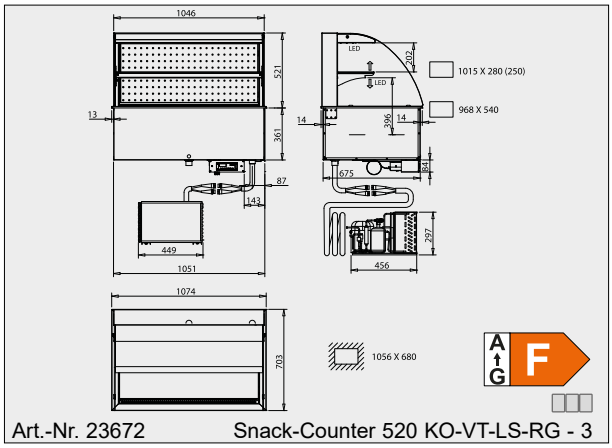
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.
In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



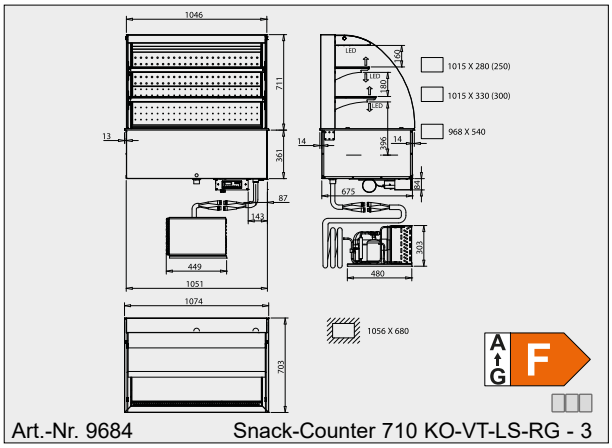
Art.-Nr. 23671 Snack-Counter 520 KO-VT-LS-RG - 2



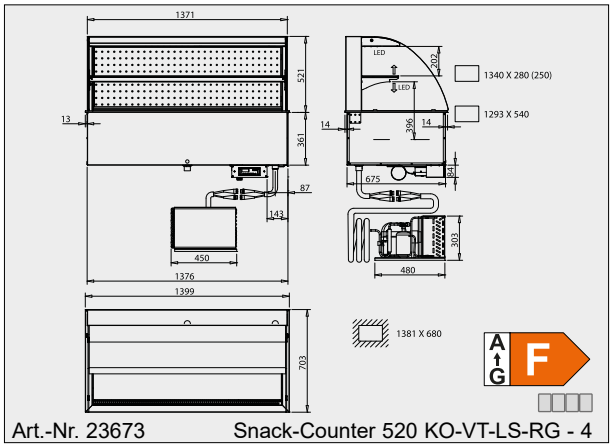
Art.-Nr. 9683 Snack-Counter 710 KO-VT-LS-RG - 2



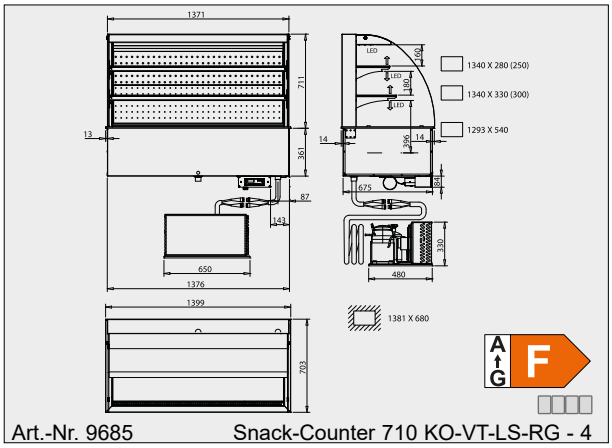
Art.-Nr. 23672 Snack-Counter 520 KO-VT-LS-RG - 3



Art.-Nr. 9684 Snack-Counter 710 KO-VT-LS-RG - 3



Art.-Nr. 23673 Snack-Counter 520 KO-VT-LS-RG - 4



Art.-Nr. 9685 Snack-Counter 710 KO-VT-LS-RG - 4

Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich" abrufbar.

Snack-Counter KO-VT-LS-HS-RG

Vorne offene SB-Version mit vertiefter Kühlwanne, Luftschleier, **Hustenschutz** und geschlossener Rückwand

Bevorzugte Anwendung:
Zum Kühlen von offenen Lebensmitteln im SB-Bereich.

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

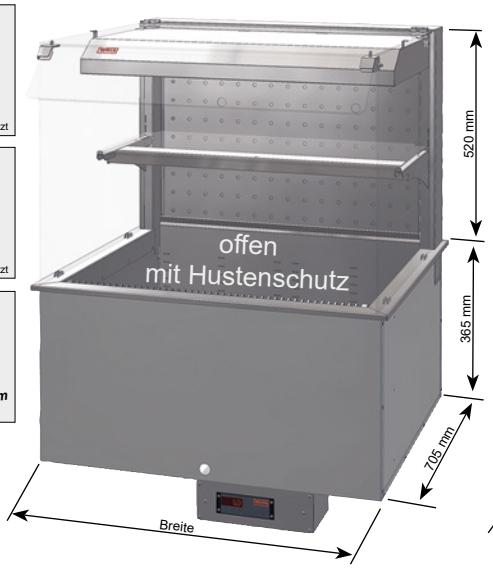
WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD

WiHA MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm



Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Snack-Counter 520 E KO-VT-LS-HS-RG (Rückwand geschlossen) SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
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 Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R452A und Temperatursteuerung geliefert. WIHA CLOUD CONTROL und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Snack-Counter 710 E KO-VT-LS-HS-RG (Rückwand geschlossen) SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
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 Kühlvitrinen für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R452A und Temperatursteuerung geliefert. WIHA CLOUD CONTROL und 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: Vitirinengröße 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 Entnahmeöffnung nach. Ein beständiger Warendruck sorgt für einen zusätzlichen Kaufanreiz.

Warentrenner Flaschenrutsche 520, einzeln	**26457**

Passende Preisschienen siehe Seite 202.

	Art.-Nr.
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	**33577**

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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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).

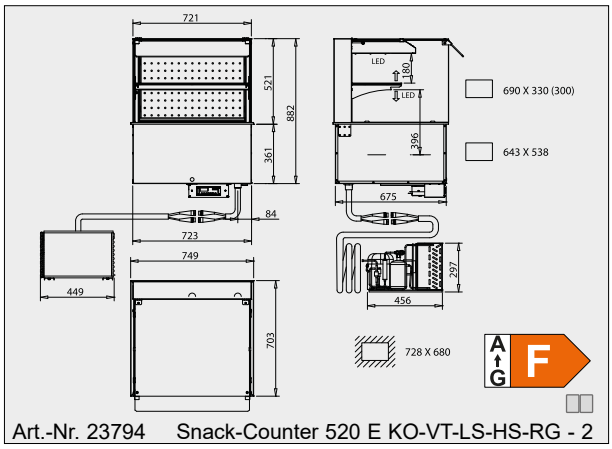
Kundenseitig offene SB-Version mit vertiefter Kühlwanne, Luftschleier und Hustenschutz.
Die Seitenscheiben, die obere Scheibe und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig 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 Kälteaggregates.

Rückseitig mit geschlossener Rückwand.

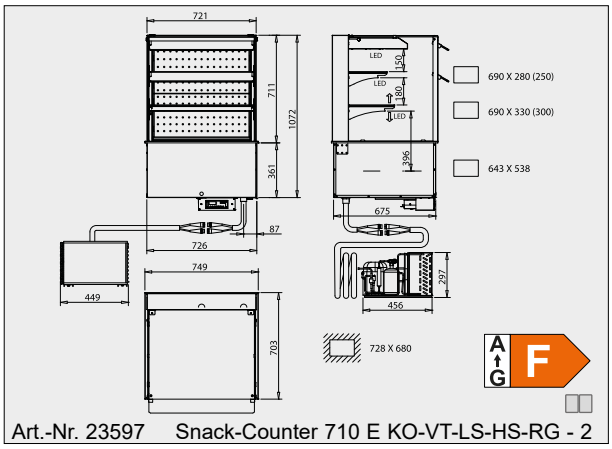
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

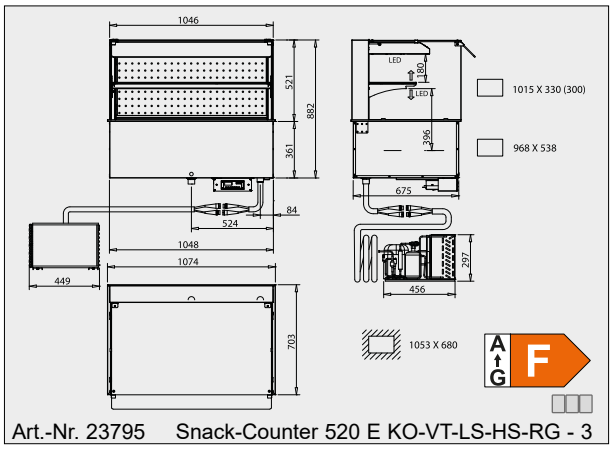
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.
In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



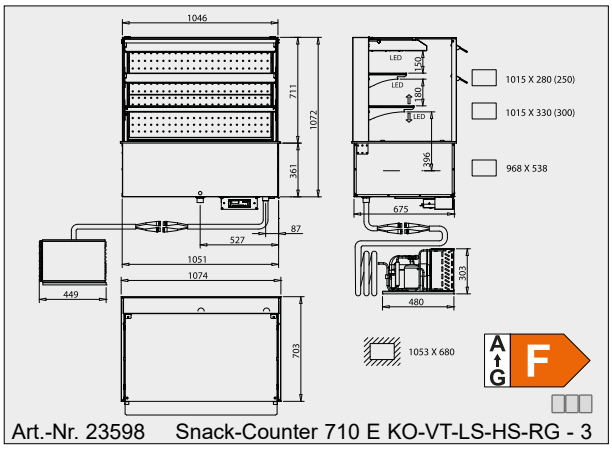
Art.-Nr. 23794 Snack-Counter 520 E KO-VT-LS-HS-RG - 2



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Snack-Counter DISPENSER

SB-Getränkekühlvitrine für Getränkeflaschen

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe und Seitenscheiben aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

SB-Getränkeverkauf 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 Kühlvitrinen der Serie SNACK-COUNTER**
- **Lieferbar in zwei Längen**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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 Verkaufsfront.

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 Kühlvitrinen der Serie SNACK-COUNTER.
Dadurch kann der Snack-Counter DISPENSER zum Beispiel mit gekühlten oder ungekühlten Bedienvitrinen, mit gekühlten oder ungekühlten SB-Vitrinen, Warmhaltevitrinen oder auch ungekühlten Vitrinen 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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Snack-Counter DISPENSER SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
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

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Snack-Counter DISPENSER-AS, abschließbar SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
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

WIHA CLOUD CONTROL, 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 890/950	33195
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	33577

	Art.-Nr.
Drehtüren bedienseitig abschließbar	30005
Warentrenner Flaschenrutsche 520	26457
Warentrenner Flaschenrutsche 770	26458
Preisschienen-Set SC DISPENSER 2	26449
Preisschienen-Set SC DISPENSER 3	26450

Beschreibung

2-etagige Umluftkühlvitrine für den SB-Verkauf von gekühlten Getränkeflaschen.

Kundenseitig offen und mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Geneigte Warenböden mit aufliegender Flaschenrutschebene. 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.

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 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 Warensortiment.
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.

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 Einhängerand. In der Theke ist bauseitig der Einbau einer zusätzlichen stabilen Unterlage zu berücksichtigen.

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.

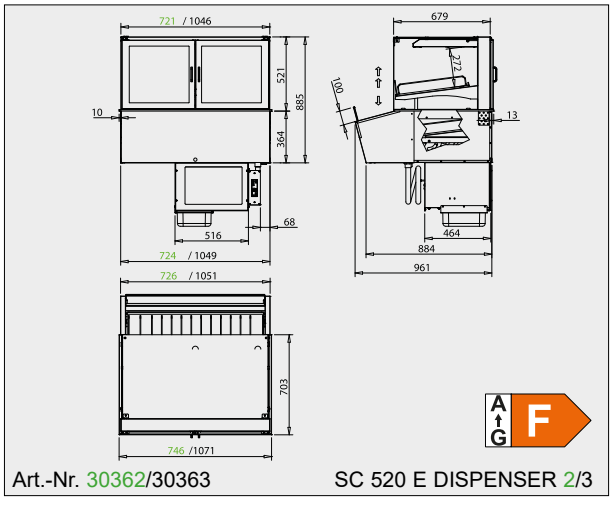
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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.

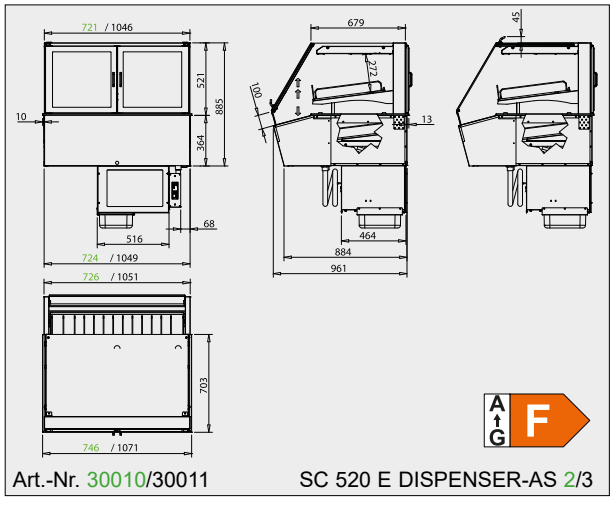
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
- Abtau- und Temperatursteuerung
- 10 Stück/15 Stück U-Warentrenner

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. 30362/30363 SC 520 E DISPENSER 2/3



Art.-Nr. 30010/30011 SC 520 E DISPENSER-AS 2/3

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

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt

WiHA LED – energiesparend und wartungsarm

WiHA CLOUD

WiHA ESG-Sicherheitsglas – SB-Klappen aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA MOVE-DOWN – Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL – Flaches herausnehmbares Bedienteil

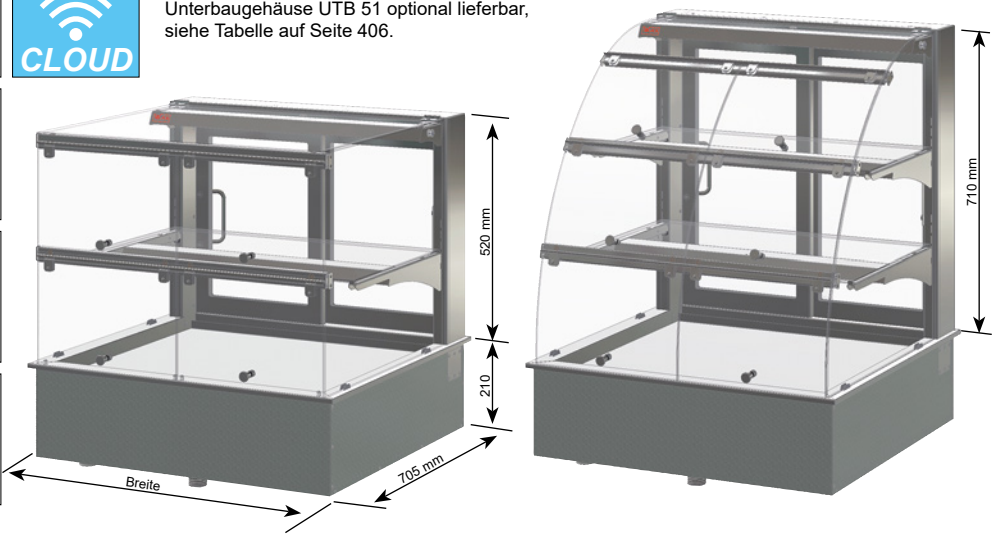
WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt

WiHA Soft-Close (Option) – Leise schließende Schiebetüren

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.



Snack-Counter 520 SB SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
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), WIHA CLOUD CONTROL, 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 SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung			Mit Kälteaggregat und Steuerung			Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
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), WIHA CLOUD CONTROL, 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_2 (siehe Seite 404)	**10197**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**
Schiebetür abschließbar	**10147**
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	**4711**

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.
Passende Preisschienen siehe Seite 202.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung

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 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.

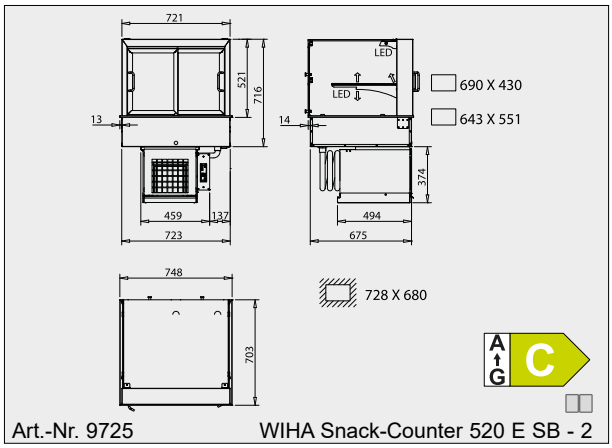
Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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

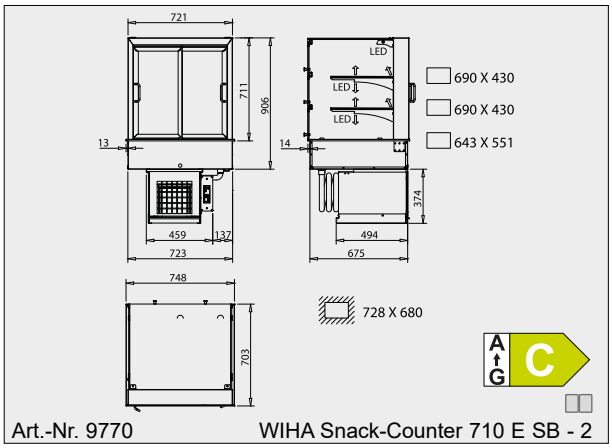
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

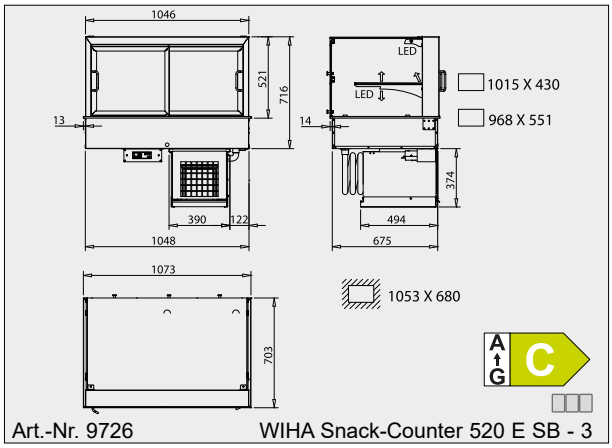
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



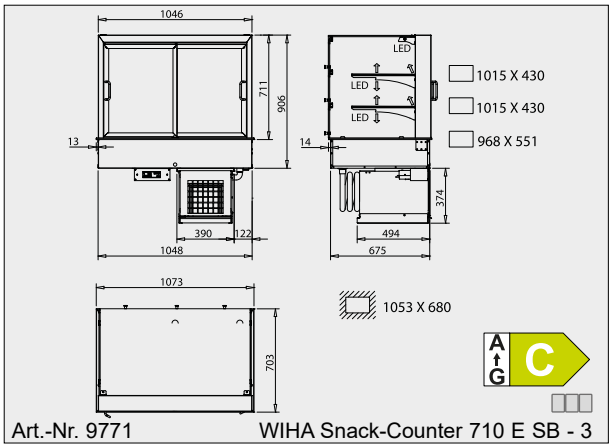
Art.-Nr. 9725 WIHA Snack-Counter 520 E SB - 2



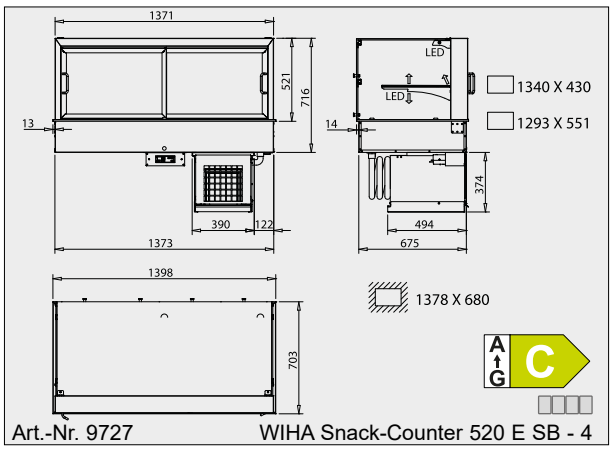
Art.-Nr. 9770 WIHA Snack-Counter 710 E SB - 2



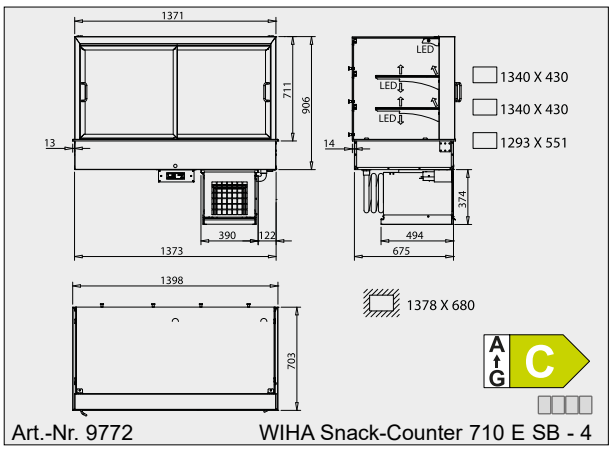
Art.-Nr. 9726 WIHA Snack-Counter 520 E SB - 3



Art.-Nr. 9771 WIHA Snack-Counter 710 E SB - 3



Art.-Nr. 9727 WIHA Snack-Counter 520 E SB - 4



Art.-Nr. 9772 WIHA Snack-Counter 710 E SB - 4

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

Snack-Counter SB-RG

SB-Version mit SB-Klappen aus ESG und geschlossener Rückwand

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

WiHA LED energiesparend und wartungsarm

WiHA ESG-Sicherheitsglas SB-Klappen 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 CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

6 SB-Kühlvitrinen

Snack-Counter 520 SB-RG 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 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, WIHA CLOUD CONTROL und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.
* Ohne MOVE-AWAY-Funktion.

Snack-Counter 710 SB-RG 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 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, WIHA CLOUD CONTROL und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.
* Ohne MOVE-AWAY-Funktion.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale lose	3819
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	33577

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.
Passende Preisschienen siehe Seite 202.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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.

Ausführung

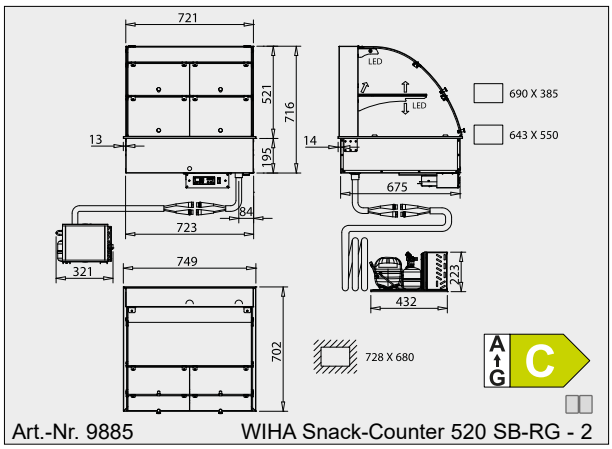
Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne 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; nicht bei Baugröße 4 und 5).

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 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.

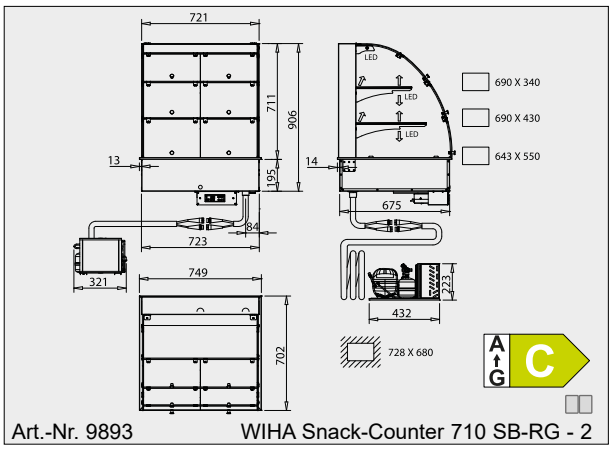
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

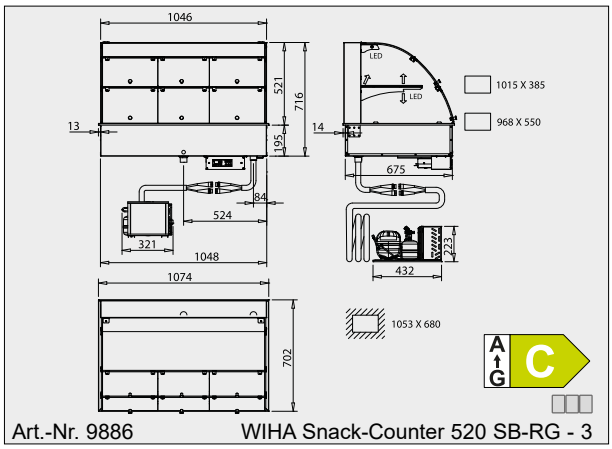
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.
In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



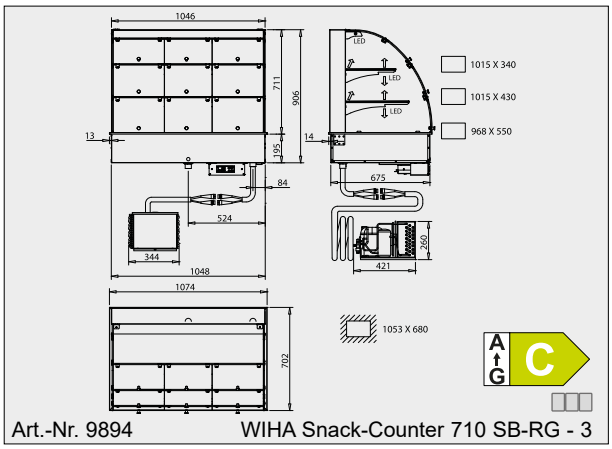
Art.-Nr. 9885 WIHA Snack-Counter 520 SB-RG - 2



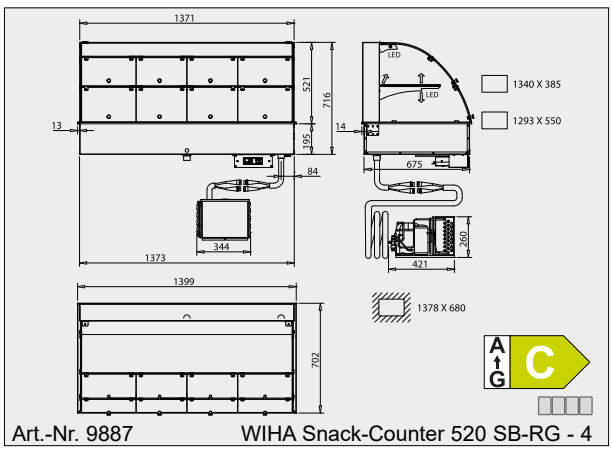
Art.-Nr. 9893 WIHA Snack-Counter 710 SB-RG - 2



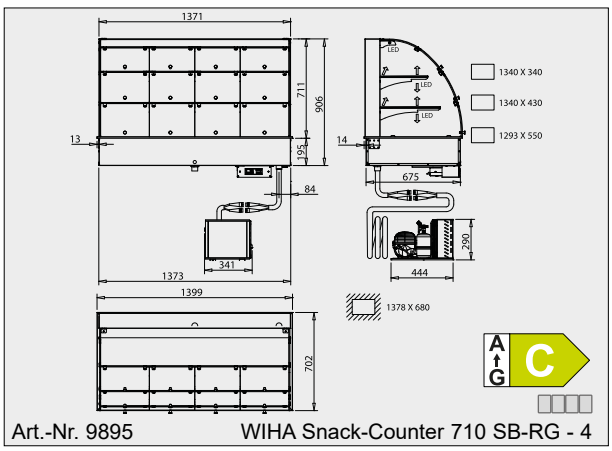
Art.-Nr. 9886 WIHA Snack-Counter 520 SB-RG - 3



Art.-Nr. 9894 WIHA Snack-Counter 710 SB-RG - 3



Art.-Nr. 9887 WIHA Snack-Counter 520 SB-RG - 4



Art.-Nr. 9895 WIHA Snack-Counter 710 SB-RG - 4

Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich" abrufbar.

Snack-Counter SB-KST

SB-Version mit kundenseitigen Schiebetüren

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

WiHA LED energiesparend und wartungsarm

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WiHA ESG-Sicherheitsglas Kundenseitige Schiebetüren aus hochbelastbarem ESG-Glas

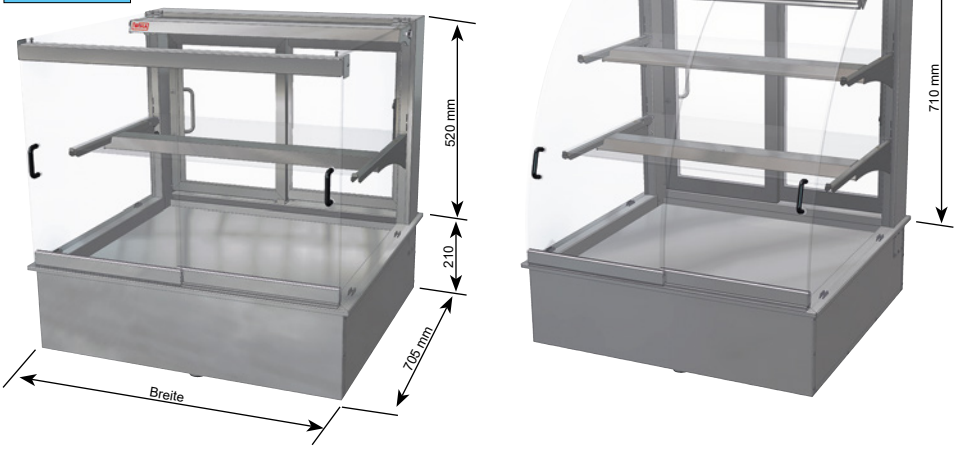
WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA MOVE-DOWN Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

WiHA Soft-Close (Option) Leise schließende Schiebetüren



6 SB-Kühlvitrinen

Snack-Counter 520 SB-KST 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 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), WIHA CLOUD CONTROL, 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 SB-KST 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 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), WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.
* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	**33266**
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Maschinenschutzblende Typ 370/450	**8179**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	**10197**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**
Bedienseitige Drehtüren abschließbar	**30005**
Kundenseitige Schiebetür (KST) abschließbar	**10148**
Bedienseitige Schiebetür abschließbar	**10147**
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	**4711**

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

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.

Passende Preisschienen siehe Seite 202.

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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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.

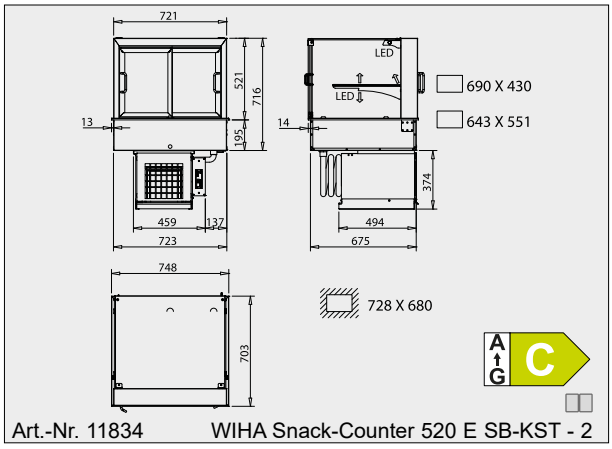
Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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

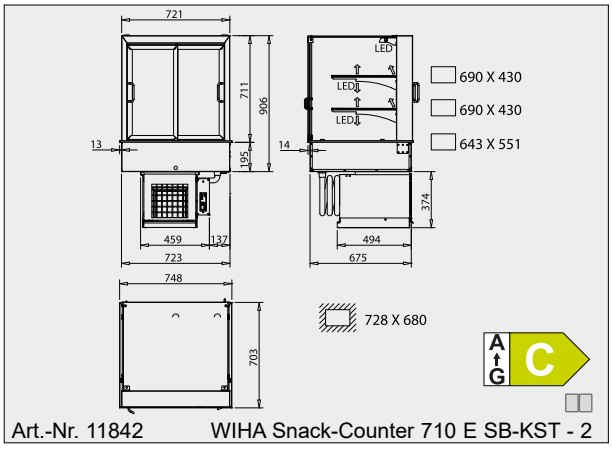
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

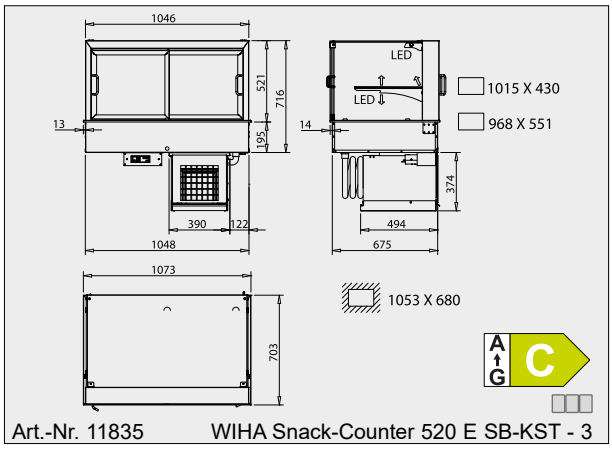
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



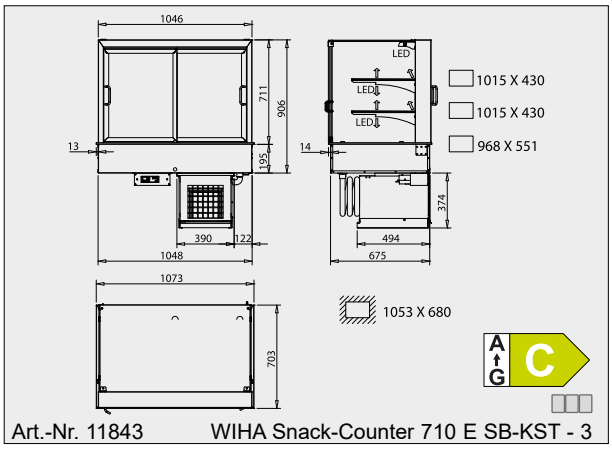
Art.-Nr. 11834 WIHA Snack-Counter 520 E SB-KST - 2



Art.-Nr. 11842 WIHA Snack-Counter 710 E SB-KST - 2



Art.-Nr. 11835 WIHA Snack-Counter 520 E SB-KST - 3



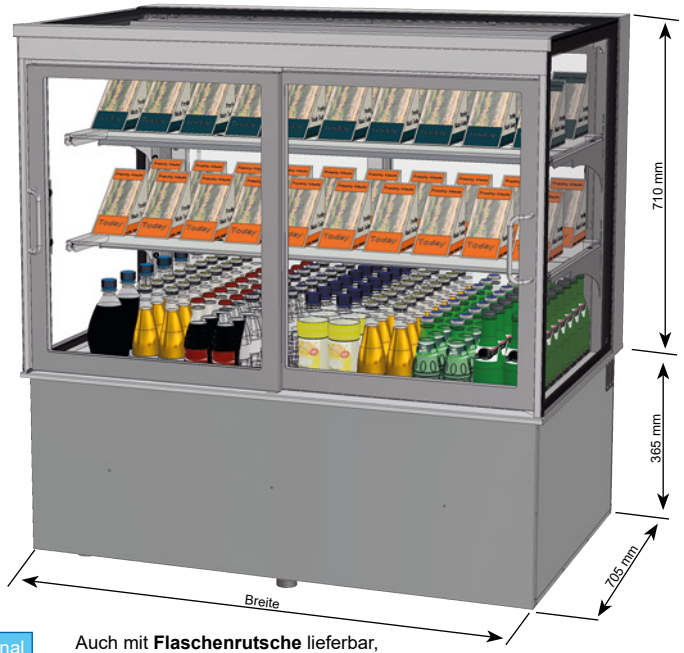
Art.-Nr. 11843 WIHA Snack-Counter 710 E SB-KST - 3

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf 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**

WiHA ECO+ Für Umwelt und Klima!
WiHA LED energiesparend und wartungsarm
WiHA ESG-Sicherheitsglas Seitenscheiben und obere Scheibe 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 CLOUD



NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

Snack-Counter ECO 520 E SB-KST-VT SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
Snack-Counter ECO 520 E SB-KST-VT - 2 *	12160	12161	750	370 W	230V/325W	
Snack-Counter ECO 520 E SB-KST-VT - DT 2	12163	12164	750	370 W	230V/325W	
Snack-Counter ECO 520 E SB-KST-VT - 3	12165	12166	1075	370 W	230V/340W	

WIHA CLOUD CONTROL, 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 ECO 710 E SB-KST-VT SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
Snack-Counter ECO 710 E SB-KST-VT - 2 *	12167	12168	750	370 W	230V/330W	
Snack-Counter ECO 710 E SB-KST-VT - DT 2	12169	12187	750	370 W	230V/330W	
Snack-Counter ECO 710 E SB-KST-VT - 3	12188	12189	1075	450 W	230V/340W	

WIHA CLOUD CONTROL, 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

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	**33266**
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Maschinenschutzblende Typ 370/450	**8179**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**
Bedienseitige Drehtüren abschließbar	**30005**
Schiebetür abschließbar	**10147**
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren) für die Bedienseite	**4711**

Auflageschienen für GN-Behälter, Einlegeböden und Flaschenrutsche:
Vitirinengröße 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 202.

	Art.-Nr.
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 Entnahmeöffnung nach. Ein beständiger Warendruck sorgt für einen zusätzlichen Kaufanreiz.
Warentrenner Flaschenrutsche 520, einzeln **26457**

Passende Preisschienen für die Zwischenböden, siehe Seite 202.
(Anmerkung: Preisschienen für den unteren Warenboden nicht möglich.)

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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: < 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). 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 Isolierglas.

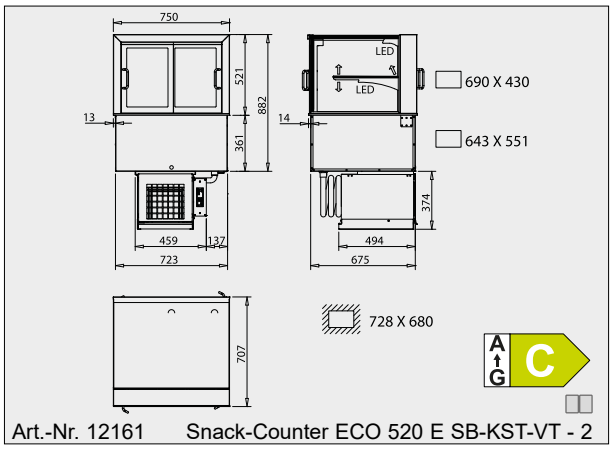
Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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

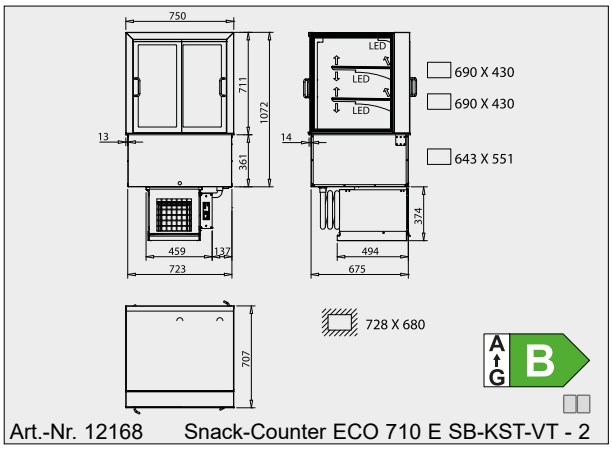
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

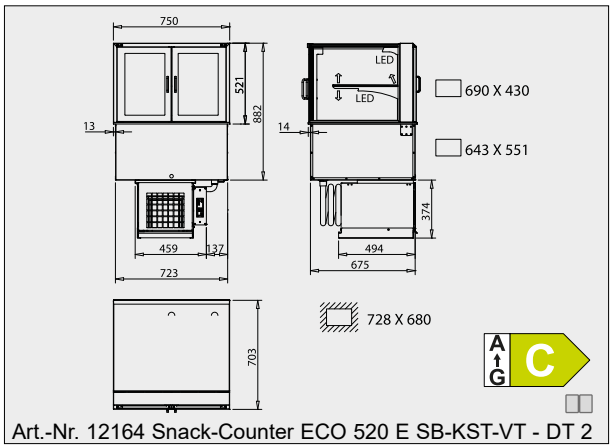
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



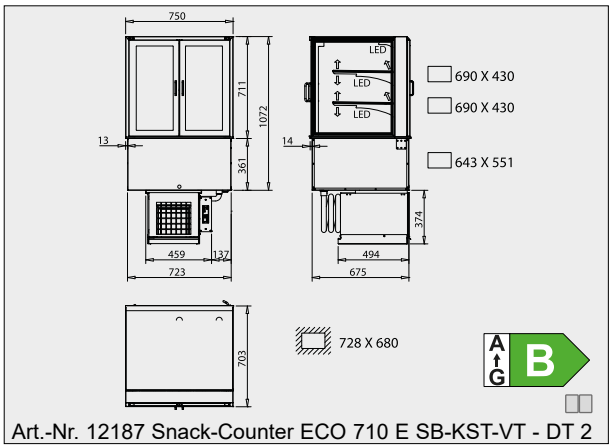
Art.-Nr. 12161 Snack-Counter ECO 520 E SB-KST-VT - 2



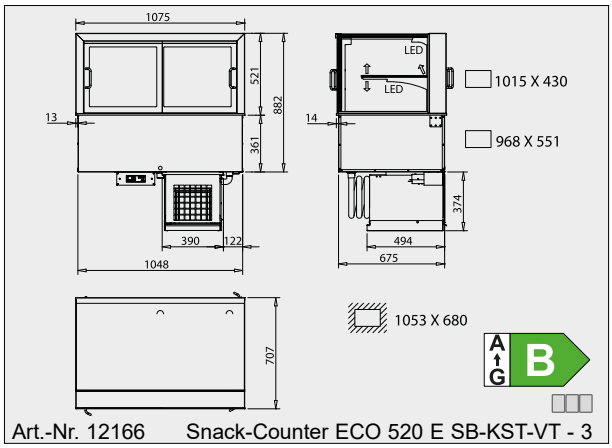
Art.-Nr. 12168 Snack-Counter ECO 710 E SB-KST-VT - 2



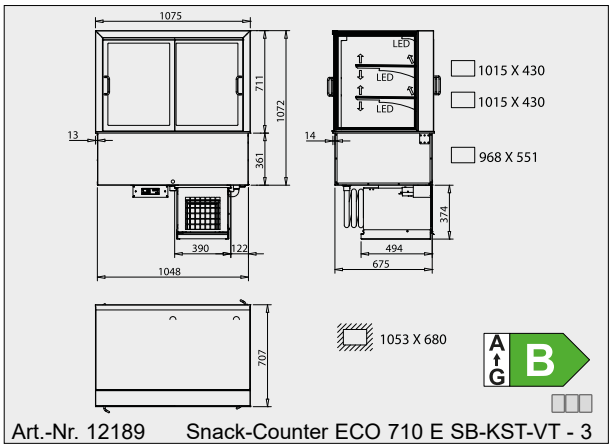
Art.-Nr. 12164 Snack-Counter ECO 520 E SB-KST-VT - DT 2



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 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+ Für Umwelt und Klima!

WiHA ESG-Sicherheitsglas – Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA MOVE-DOWN – Patentrechtlich geschützt

WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WiHA LED – energiesparend und wartungsarm

WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA SPLIT-CONTROL – Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD

Snack-Counter ECO 520 E SB-KST-VT-RG SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
Snack-Counter ECO 520 E SB-KST-VT-RG - 2	33199	33201	750	370 W	230V/325W	
Snack-Counter ECO 520 E SB-KST-VT-RG - 3	33200	33202	1075	370 W	230V/340W	

WIHA CLOUD CONTROL und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Snack-Counter ECO 710 E SB-KST-VT-RG SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
Snack-Counter ECO 710 E SB-KST-VT-RG - 2	33203	33205	750	370 W	230V/330W	
Snack-Counter ECO 710 E SB-KST-VT-RG - 3	33204	33206	1075	450 W	230V/340W	

WIHA CLOUD CONTROL und 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**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	**33577**
Kundenseitige Schiebetür abschließbar	**10147**

Auflageschienen für GN-Behälter, Einlegeböden und Flaschenrutsche:
Vitirinengröße 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 202.

Einlegeboden, ungelocht; B=325 mm, GN 1 **6413**
(Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)

	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 für die Zwischenböden, siehe Seite 202.
(Anmerkung: Preisschienen für den unteren Warenboden nicht möglich.)

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Einhängerand.

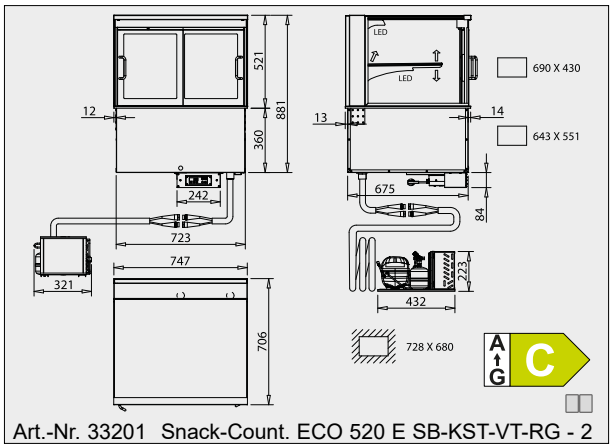
Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Das superflache Bedienteil (Einbautiefe ca. 20 mm) kann für die Montage in die Möbelfront herausgenommen werden (Leitungslänge ca. 1 m).
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

Ausführung KST:
Kundenseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas.

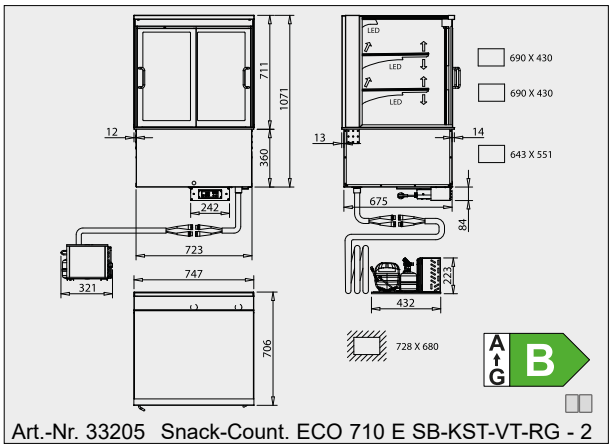
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

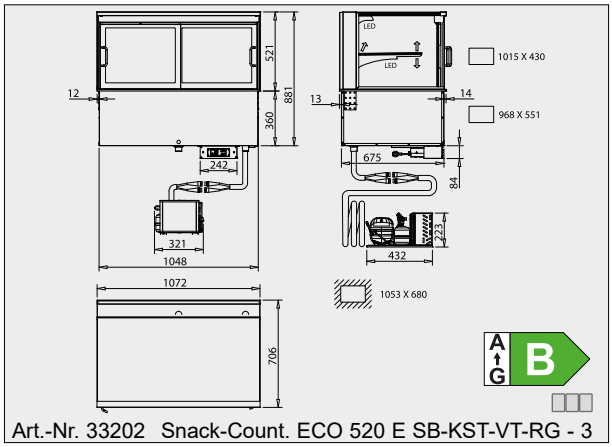
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlvitrine verbunden.
In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



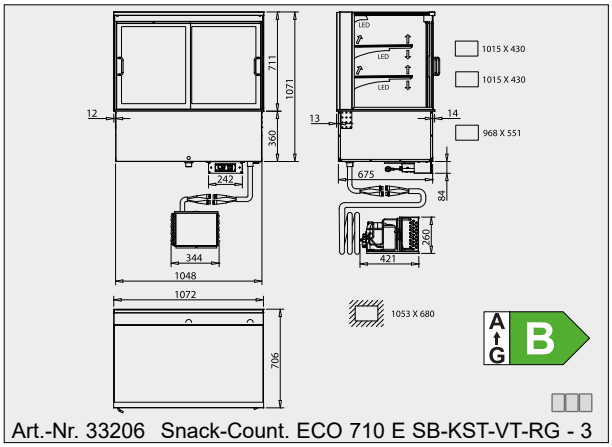
Art.-Nr. 33201 Snack-Count. ECO 520 E SB-KST-VT-RG - 2



Art.-Nr. 33205 Snack-Count. ECO 710 E SB-KST-VT-RG - 2



Art.-Nr. 33202 Snack-Count. ECO 520 E SB-KST-VT-RG - 3



Art.-Nr. 33206 Snack-Count. ECO 710 E SB-KST-VT-RG - 3

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

Snack-Counter SB-KST-RG

SB-Version mit kundenseitigen Schiebetüren und geschlossener Rückwand

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

WiHA LED energiesparend und wartungsarm

WiHA ESG-Sicherheitsglas Kundenseitige Schiebetüren 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 CLOUD

NEU!
Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Snack-Counter 520 SB-KST-RG 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 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), WIHA CLOUD CONTROL und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Snack-Counter 710 SB-KST-RG 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 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), WIHA CLOUD CONTROL und 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**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	**10197**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	**33577**
Kundenseitige Schiebetür (KST) abschließbar	**10148**

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.

Passende Preisschienen siehe Seite 202.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung

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.

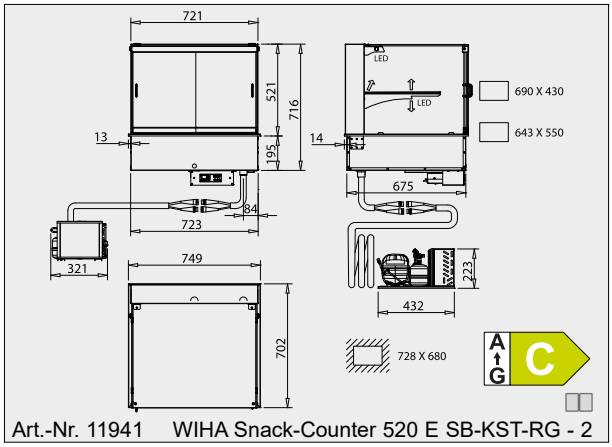
Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe standardmäßig weiß) montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand.
Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene 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.

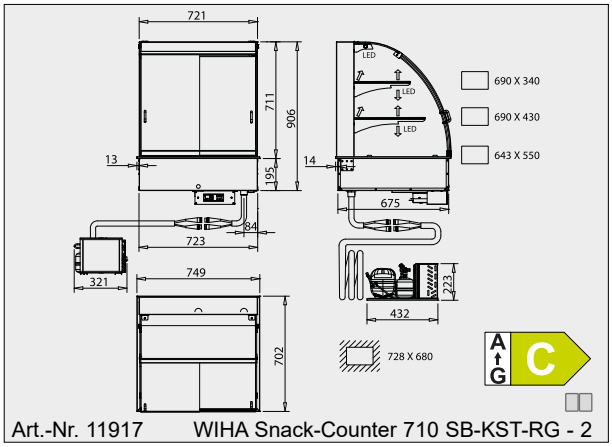
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

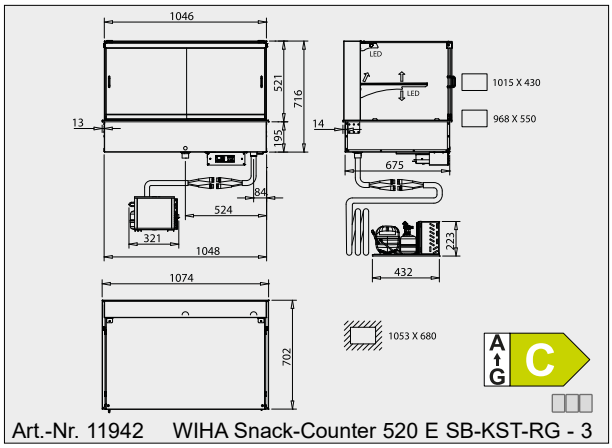
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.
In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



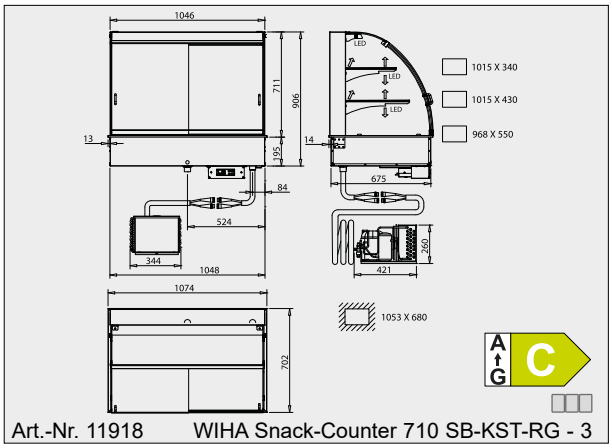
Art.-Nr. 11941 WIHA Snack-Counter 520 E SB-KST-RG - 2



Art.-Nr. 11917 WIHA Snack-Counter 710 SB-KST-RG - 2



Art.-Nr. 11942 WIHA Snack-Counter 520 E SB-KST-RG - 3



Art.-Nr. 11918 WIHA Snack-Counter 710 SB-KST-RG - 3

Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Zubehör Snack-Counter

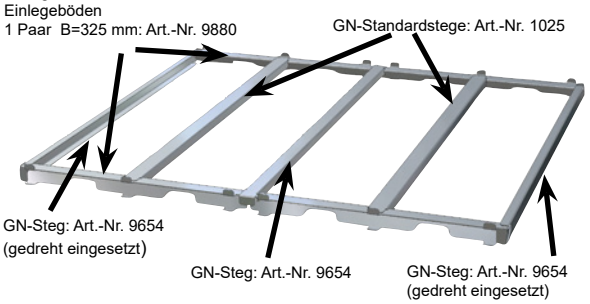
Zwischenstege für Snack-Counter: KO-VT, SB-VT, und SB-VT-RG

Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1 GN und 2/4 GN) werden zusätzlich zu den Auflageschienen 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 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



6 SB-Kühlvitrinen

Snack-Counter Preisschienen

für gekühlte Vitrinen

Beschreibung

Die Preisschienen bestehen aus einem Edelstahlprofil mit transparentem Preisauszeichnungsprofil für 30 mm hohe 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	**11250**
Preisschiene unterer Warenboden GN 2	**11251**
Preisschiene unterer Warenboden GN 3	**11252**
Preisschiene unterer Warenboden GN 4	**11253**
Preisschiene unterer Warenboden GN 5	**11254**
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**

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 Kühlvitrinen 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	☐☐☐☐☐

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Snack-Counter 870 E SB-VT

SB-Version mit drei Zwischenböden und tiefer GN-Wanne

WiHA ESG-Sicherheitsglas
SB-Klappen 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

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Snack-Counter 870 E SB-VT SB-Version Höhe Glasaufsatz 870 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
Snack-Counter 870 E SB-VT - 2 *	11500	11504	750	605 W	230V/350W	□□
Snack-Counter 870 E SB-VT - DT 2	11524	11525	750	605 W	230V/350W	□□
Snack-Counter 870 E SB-VT - 3	11501	11505	1075	605 W	230V/380W	□□□
Snack-Counter 870 E SB-VT - 4	11502	11506	1400	825 W	230V/540W	□□□□
Snack-Counter 870 E SB-VT - 5	11503	11507	1725	1060 W	230V/715W	□□□□□

WIHA CLOUD CONTROL, 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
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	33577
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 202.	
Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden (1 Paar)	9982
Für Vitrinengröße GN 4: 3 x 9880 und 1 x 9982, für Vitrinengröße GN 5: 4 x 9880 und 1 x 9982	
Einlegeboden, ungelocht; B = 325 mm (Auflageschienen 9880 müssen separat bestellt werden.)	6413
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711

Passende Preisschienen siehe Seite 202.

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 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.

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 Wannenbereich 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 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 SB:
Kundenseitig mit Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas.

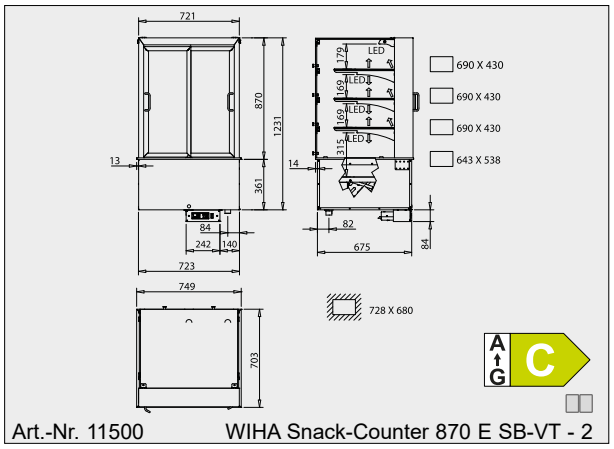
Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

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

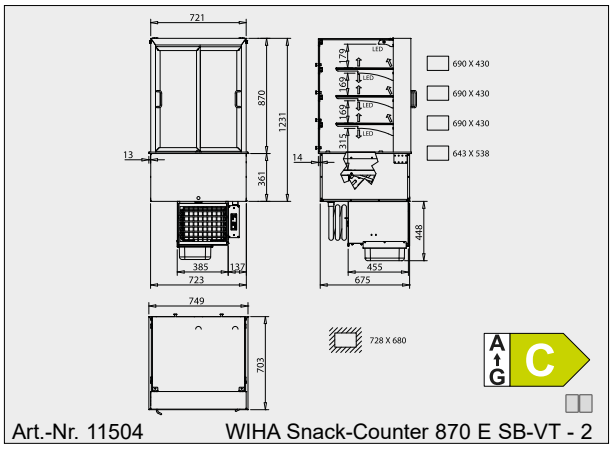
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

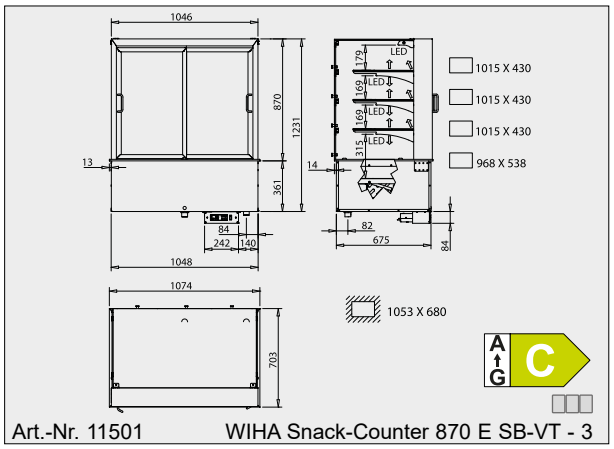
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



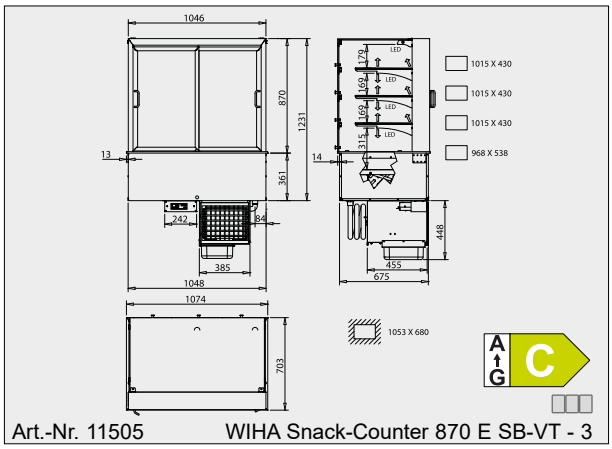
Art.-Nr. 11500 WIHA Snack-Counter 870 E SB-VT - 2



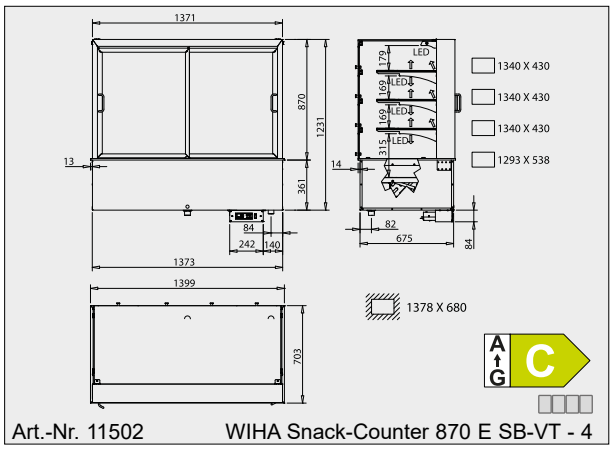
Art.-Nr. 11504 WIHA Snack-Counter 870 E SB-VT - 2



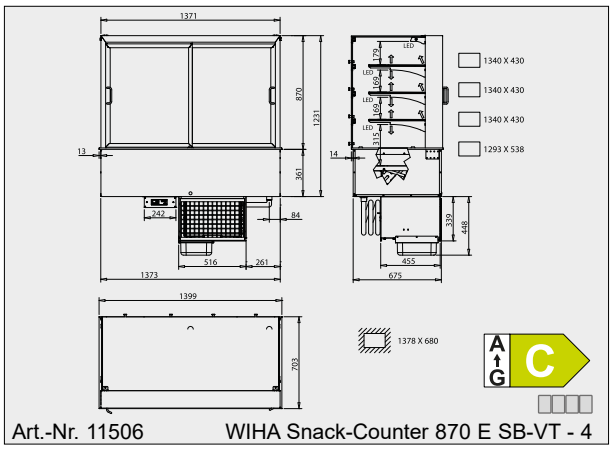
Art.-Nr. 11501 WIHA Snack-Counter 870 E SB-VT - 3



Art.-Nr. 11505 WIHA Snack-Counter 870 E SB-VT - 3



Art.-Nr. 11502 WIHA Snack-Counter 870 E SB-VT - 4



Art.-Nr. 11506 WIHA Snack-Counter 870 E SB-VT - 4

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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)

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

WiHA CLOUD

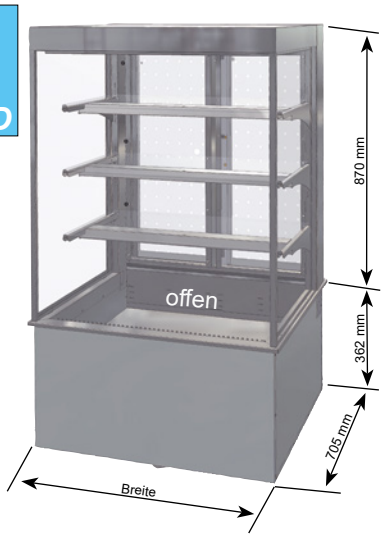
WiHA MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.



Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Mit integriertem Nachtrollo

Snack-Counter 870 E KO-VT Rückseite mit Drehtüren SB-Version Höhe Glasaufsatz 870 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung**	**Mit Kälteaggregat und Steuerung**	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
	eckig	**eckig**				
Snack-Counter 870 E KO-VT - DT 2	11516	11520	750	1200 W	230V/1300W	☐☐
Snack-Counter 870 E KO-VT - DT 3	11517	11521	1075	1400 W	230V/1500W	☐☐☐
Snack-Counter 870 E KO-VT - DT 4	11518	11522 **	1400	1700 W *	230V/1784W	☐☐☐☐

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss 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 Unterbaugehäuse, das Kälteaggregat wird über Kältekupplungen angeschlossen.

Snack-Counter 870 E KO-VT-RG Rückseite geschlossen SB-Version Höhe Glasaufsatz 870 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung**	**Mit Kälteaggregat und Steuerung**	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
	eckig	**eckig**				
Snack-Counter 870 E KO-VT-RG - 2	10686	10690	750	1200 W *	230V/1300W	☐☐
Snack-Counter 870 E KO-VT-RG - 3	10687	10691	1075	1400 W *	230V/1500W	☐☐☐
Snack-Counter 870 E KO-VT-RG - 4	10688	10692	1400	1700 W *	230V/1784W	☐☐☐☐

WIHA CLOUD CONTROL und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaugehäuse, 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 bauseitigem Abfluss	**3815**
Maschinenschutzblende Typ 1200	**33195**
Maschinenschutzblende Typ 1400	**33265**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**

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 202.
Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden und Flaschenrutsche:
(1 Paar), **nicht für Ausführung RG** **9982**
Für Vitrinengröße GN 4: 3 x 9880 und 1 x 9982
Einlegeboden, ungelocht; B = 325 mm **6413**
(Auflageschienen 9880 müssen separat bestellt werden.)

	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 202.

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 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 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 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 KO-VT - DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas mit transparenter, gelochter Luftverteilblende. Zur Reinigung des Zwischenraumes ist die Luftverteilblende abklappbar.

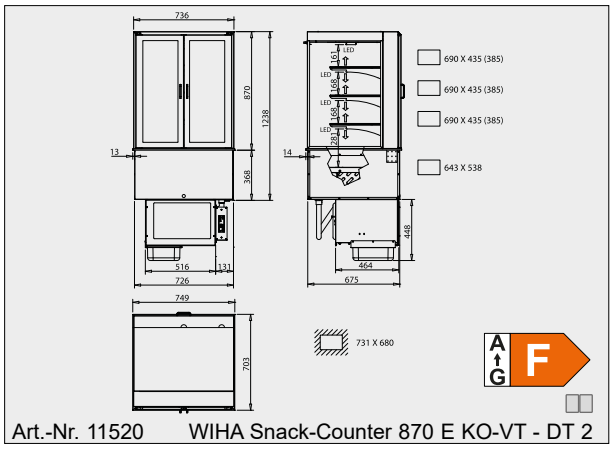
Ausführung KO-VT-RG:
Rückseitig mit geschlossener Rückwand.

Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
- Abtau- und Temperatursteuerung

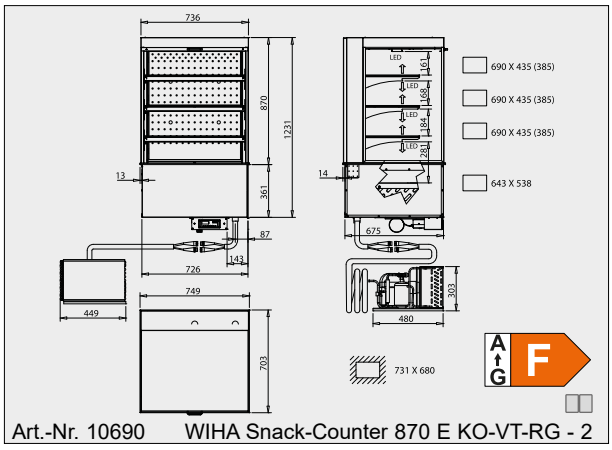
Ausführung Kälteaggregat

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.

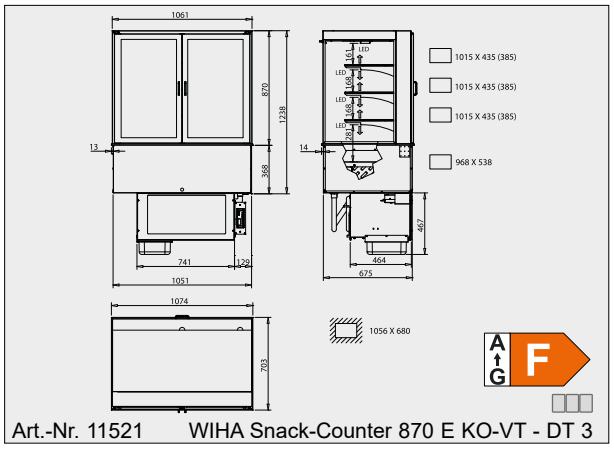
Ausführung KO-VT-RG:
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.
In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



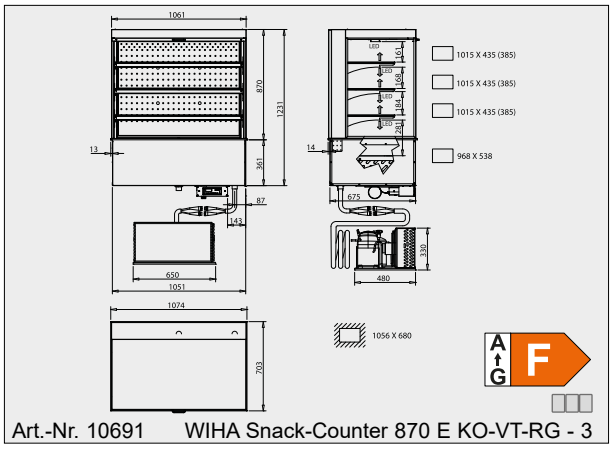
Art.-Nr. 11520 WIHA Snack-Counter 870 E KO-VT - DT 2



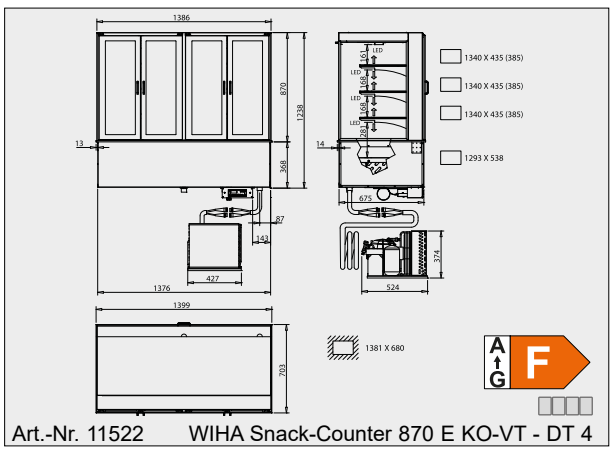
Art.-Nr. 10690 WIHA Snack-Counter 870 E KO-VT-RG - 2



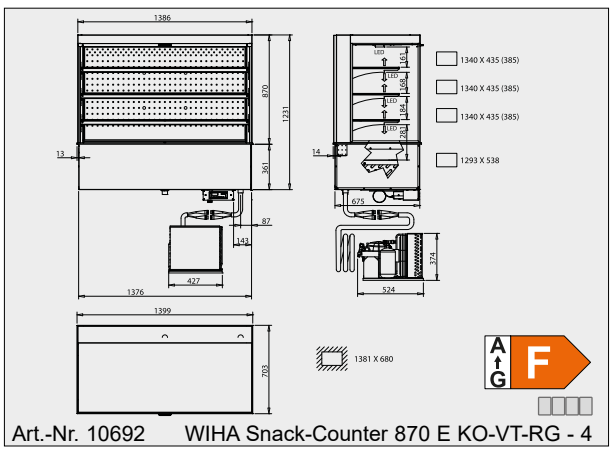
Art.-Nr. 11521 WIHA Snack-Counter 870 E KO-VT - DT 3



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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)

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

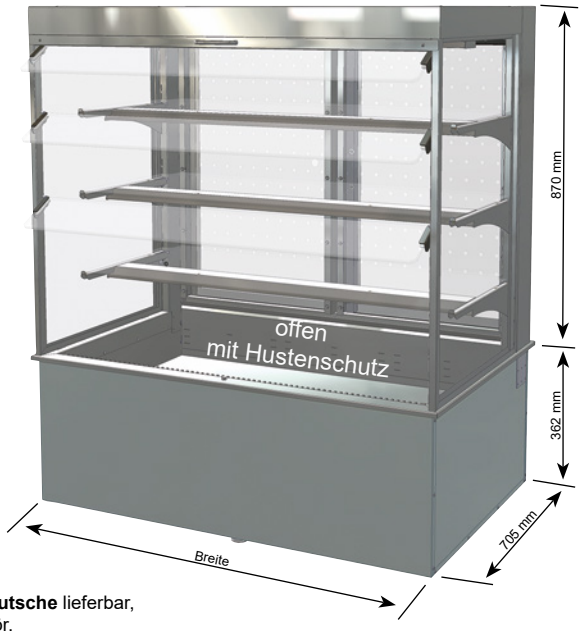
Bevorzugte Anwendung:
Zum Kühlen von offenen Lebensmitteln im SB-Bereich.

WiHA MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates



Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar,
siehe Sonderzubehör.

Passende Preisschienen siehe Seite 202.

Mit integriertem Nachtrollo

Snack-Counter 870 E KO-VT-HS SB-Version, Rückseite mit Drehtüren Höhe Glasaufsatz 870 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
Snack-Counter 870 E KO-VT-HS - DT 2	25002	25012	750	1200 W	230V/1300W	□□
Snack-Counter 870 E KO-VT-HS - DT 3	25003	25013	1075	1400 W	230V/1500W	□□□

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Snack-Counter 870 E KO-VT-HS-RG SB-Version, Rückseite geschlossen Höhe Glasaufsatz 870 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
Snack-Counter 870 E KO-VT-HS-RG - 2	25022	25032	750	1200 W	230V/1300W	□□
Snack-Counter 870 E KO-VT-HS-RG - 3	25023	25033	1075	1400 W	230V/1500W	□□□

WIHA CLOUD CONTROL und Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar. Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert (nur bei Ausführung KO-VT-HS möglich)	**33196**
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Maschinenschutzblende Typ 1200	**33195**
Maschinenschutzblende Typ 1400	**33265**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**
Warentrenner Flaschenrutsche 520, einzeln	**26457**

	Art.-Nr.
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 2 inkl. 10 Warentrenner GN	**26467**
Flaschenrutsche Snack-Counter GN 3 inkl. 15 Warentrenner GN	**26468**
Auflageschienen für GN-Behälter, Einlegeböden und Flaschenrutsche: (1 Paar)	**9880**
Einlegeboden, ungelocht; B = 325 mm (Auflageschienen 9880 müssen separat bestellt werden.)	**6413**

Anmerkung: GN1/1- und GN2/4- Behälter können direkt eingehängt werden, für kleinere GN-Behälter werden zusätzliche Zwischenstege benötigt. Siehe Seite 202.

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 %.
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 (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 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 KO-VT-HS - DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas mit transparenter, gelochter Luftverteilblende. Zur Reinigung des Zwischenraumes ist die Luftverteilblende abklappbar.

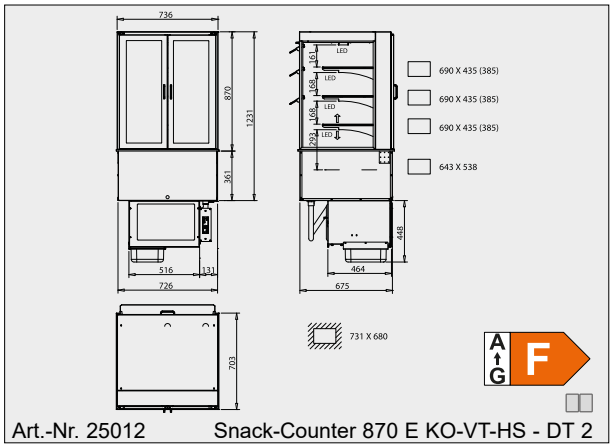
Ausführung KO-VT-HS-RG:
Rückseitig mit geschlossener Rückwand.

Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
- Abtau- und Temperatursteuerung

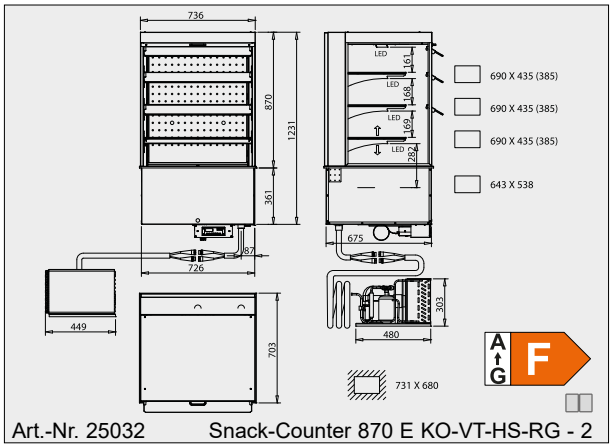
Ausführung Kälteaggregat

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.

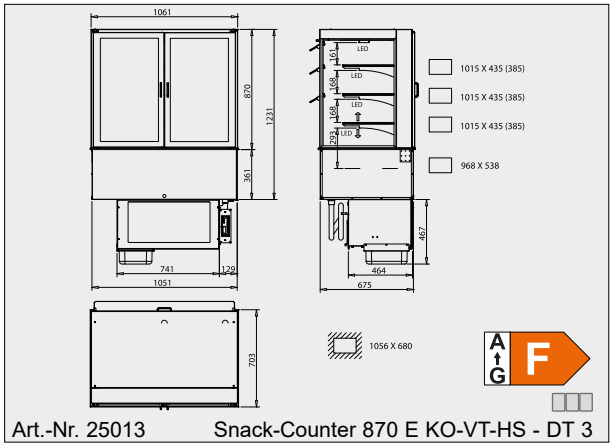
Ausführung KO-VT-HS-RG:
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden.
In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



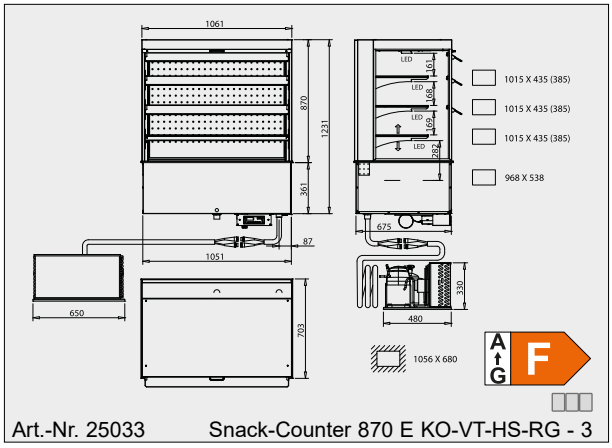
Art.-Nr. 25012 Snack-Counter 870 E KO-VT-HS - DT 2



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 unter „Infothek/Kundenbereich" abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Front-Counter SB

SB-Version mit Klappen aus ESG-Glas und Edelstahl-Außenmantel zum Aufstellen (kein Einhängerand)

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) 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

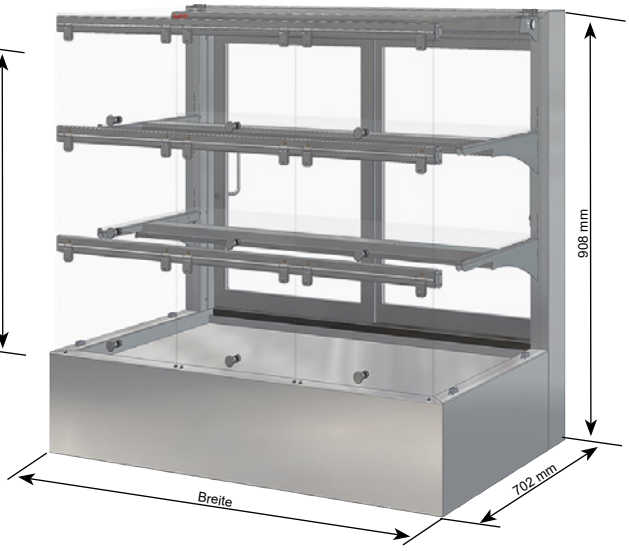
WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

WiHA ESG-Sicherheitsglas SB-Klappen aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA MOVE-DOWN Patentrechtlich geschützt

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt



Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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

Front-Counter 520 SB SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung+**			**Mit Kälteaggregat und Steuerung**			Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg				
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), WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 277 mm.

Front-Counter 710 SB SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung**			**Mit Kälteaggregat und Steuerung**			Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg				
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), WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör 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_2 (siehe Seite 404)	**10197**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	**4711**

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.
Passende GN Preisschienen siehe Seite 202.

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 Einhängerand).
Kundenseitig 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

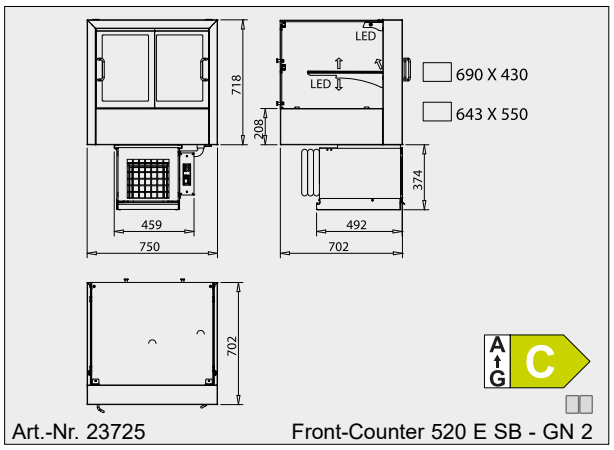
Aufbau, Warenauslage, Innenwanne und Außenseiten bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneeckengefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt. Innerhalb der Wanne befinden sich ein großzügig 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 selbstschließenden Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas. 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 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 Kälteaggregates.

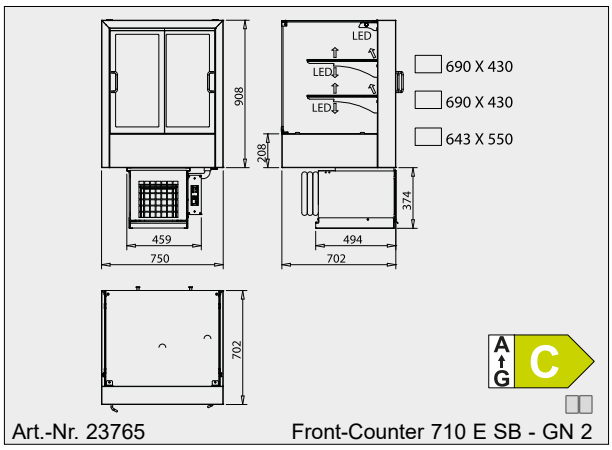
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

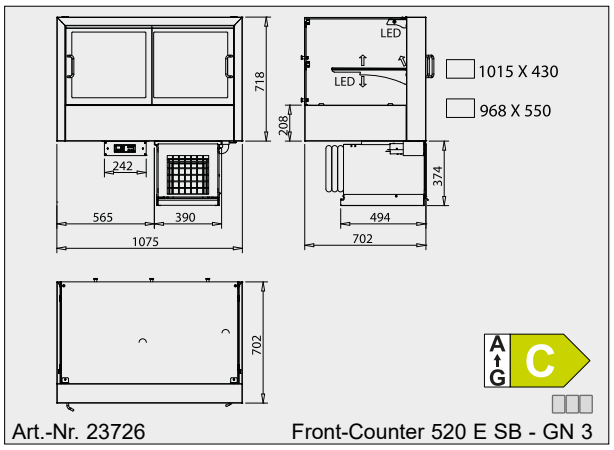
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



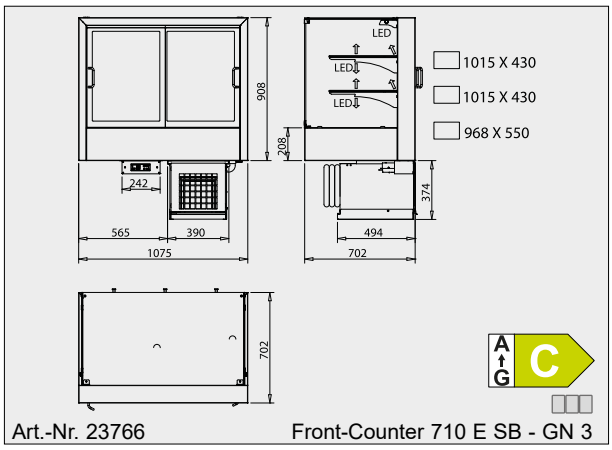
Art.-Nr. 23725 Front-Counter 520 E SB - GN 2



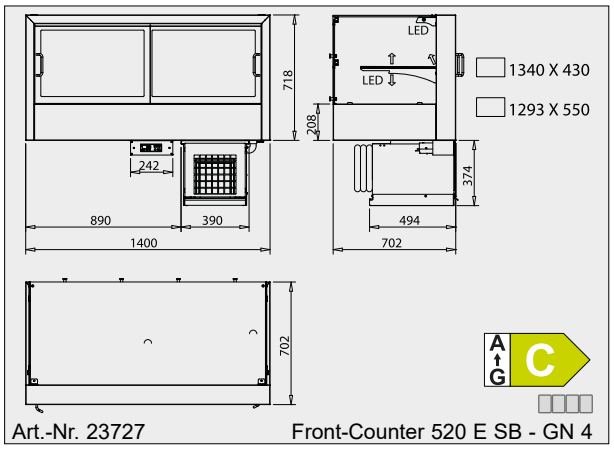
Art.-Nr. 23765 Front-Counter 710 E SB - GN 2



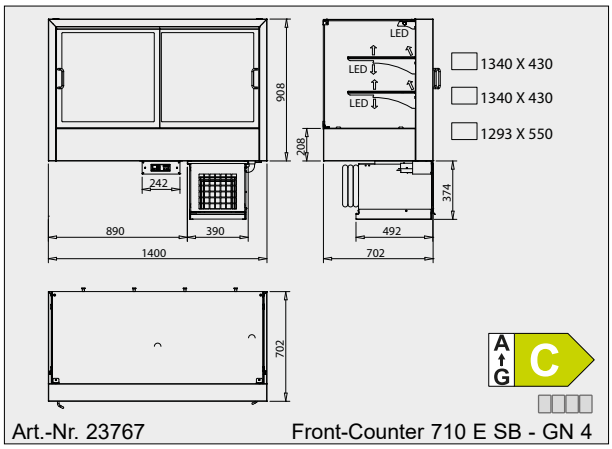
Art.-Nr. 23726 Front-Counter 520 E SB - GN 3



Art.-Nr. 23766 Front-Counter 710 E SB - GN 3



Art.-Nr. 23727 Front-Counter 520 E SB - GN 4



Art.-Nr. 23767 Front-Counter 710 E SB - GN 4

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Front-Counter KO-LS

Vorne offene SB-Version mit flacher Kühlwanne, vorderem Luftschleier und Edelstahl-Außenmantel zum Aufstellen (kein Einhängerand)

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Seitenscheiben und obere Scheibe 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 CLOUD

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

Tipp:
Passender Front-Counter BE (Bedienvitrine), siehe Seite 160.

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Front-Counter 520 E KO-LS SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Front-Counter 520 E KO-LS - DT 2	23987	23990	750	702	890 W	230V/940W
Front-Counter 520 E KO-LS - DT 3	23988	23991	1075	702	950 W	230V/960W
Front-Counter 520 E KO-LS - DT 4	23989	23992	1400	702	1200 W	230V/1230W

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Ausführung bedienseitig mit Drehtüren – kundenseitig offen.

Front-Counter 710 E KO-LS SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
Front-Counter 710 E KO-LS - DT 2	23981	23984	750	702	950 W	230V/950W
Front-Counter 710 E KO-LS - DT 3	23982	23985	1075	702	1200 W	230V/1235W
Front-Counter 710 E KO-LS - DT 4	23983	23986	1400	702	1600 W	230V/1365W

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Ausführung bedienseitig mit Drehtüren – kundenseitig offen.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	**33196**
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Maschinenschutzblende Typ 890–1200	**33195**
Maschinenschutzblende Typ 1600	**33265**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Passende GN Preisschienen siehe Seite 202.

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 Einhängerand).
Kundenseitig 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).
Kundenseitig 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 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.

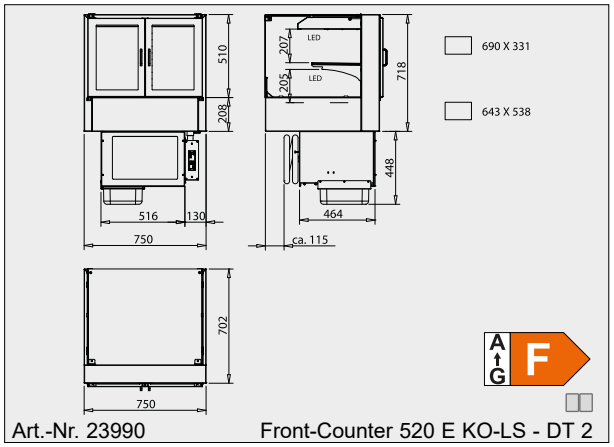
Bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas mit transparenter, gelochter Luftverteilblende. Zur Reinigung des Zwischenraumes ist die Luftverteilblende abklappbar.

Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R452A; andere Kältemittel auf Anfrage
- Abtau- und Temperatursteuerung

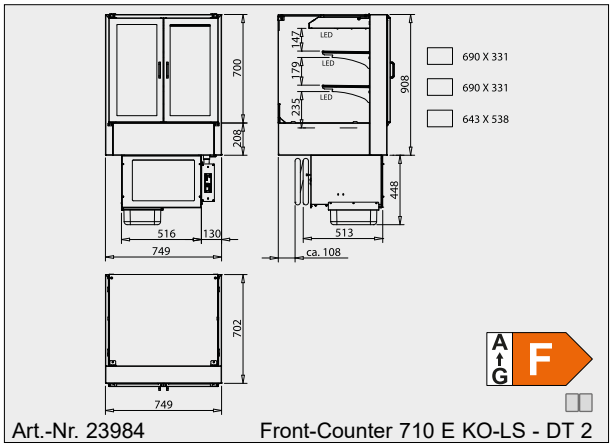
Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.

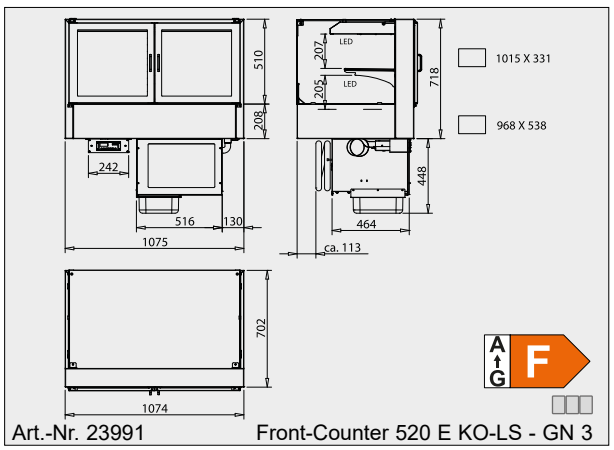
Achtung: Auf eine sehr gute Be- und Entlüftung ist bauseits zu achten!



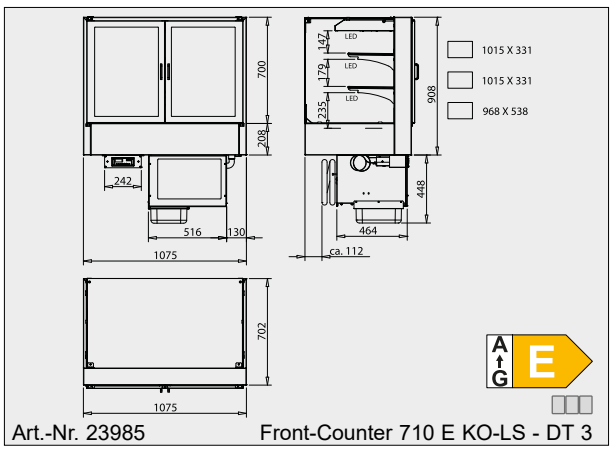
Art.-Nr. 23990 Front-Counter 520 E KO-LS - DT 2



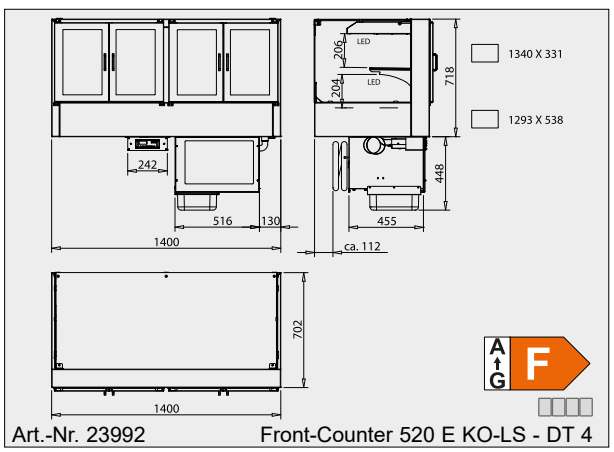
Art.-Nr. 23984 Front-Counter 710 E KO-LS - DT 2



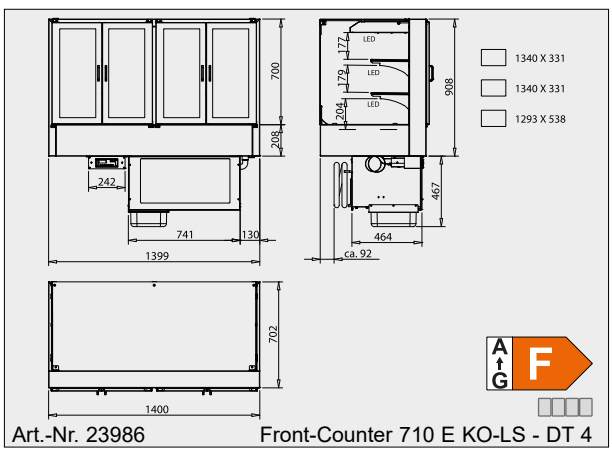
Art.-Nr. 23991 Front-Counter 520 E KO-LS - GN 3



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Snack-Counter SB-EHB

SB-Kühlvitrine für Einhandbedienung

WiHA ESG-Sicherheitsglas
SB-Klappen aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

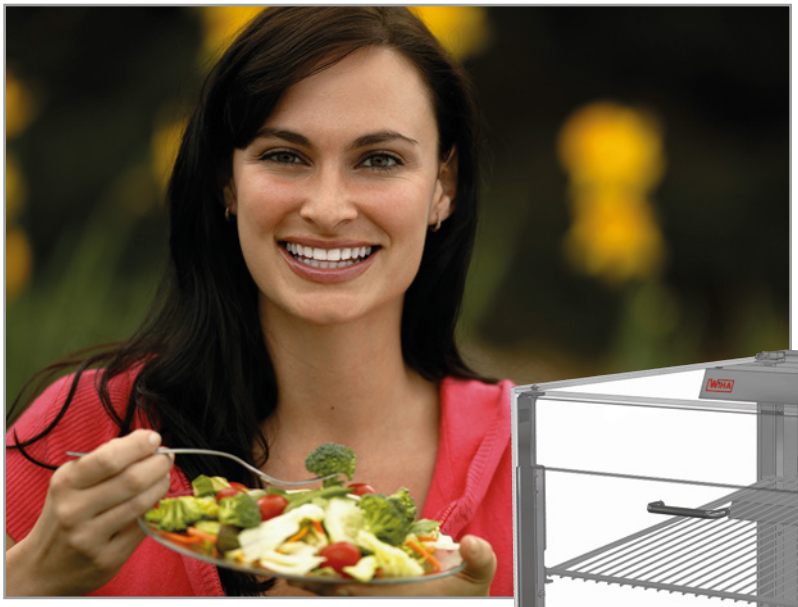
WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD



NEU!
Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Bevorzugte Anwendung:
Snacks, belegte Brötchen, Patisserie.

6 SB-Kühlvitrinen

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

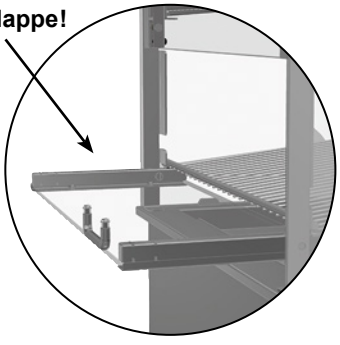
SB-Kühlvitrine für Einhandbedienung

- **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)**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Tipp:
Passende Warmhaltevitrinen finden Sie auf Seite 268.

Bei dieser Kühlvitrine wird für die Warenentnahmen nur eine Hand benötigt. Somit ist sie besonders für kleine SB-Thekenanlagen ohne Tablettrutsche 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

Snack-Counter 520 SB-EHB	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung			
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss
Snack-Counter 520 SB-EHB - DT 1.5	33338	8076	587	370 W	230V/325W

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Snack-Counter 710 SB-EHB	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung	Mit Kälteaggregat und Steuerung			
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	eckig	eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss
Snack-Counter 710 SB-EHB - DT 1.5	33339	8083	587	370 W	230V/325W

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	**33266**
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Maschinenschutzblende Typ 370	**8179**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	**33577**

Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücke und Snacks.
Kundenseitig mit SB-Klappen, nach unten öffnend, bedienseitig 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 Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine geschlossene Dekorfläche aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet.

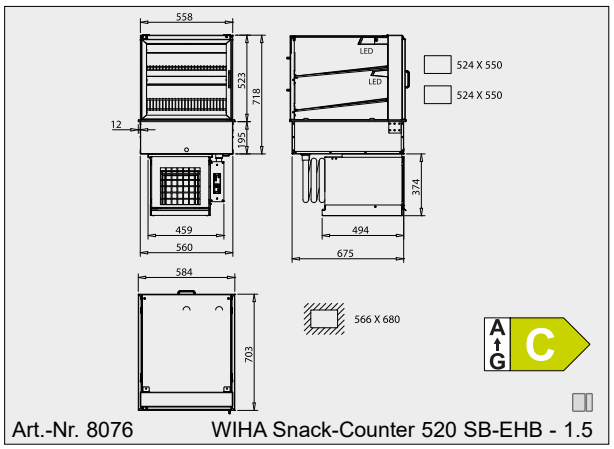
Zur Reinigung des Wannenbodens ist der Umluftverdampfer nach Entnahme des unteren Gitterrostes hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Für eine einfache Reinigung des Verdampfers lässt sich dieser von dem Vitrinenboden nach unten klappen (MOVE-DOWN-FUNKTION). Nach dem Wegschwenken des Vitrinenbodens ist der hintere Wannenbereich 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.

Bedienseitig mit Drehtür aus Isolierglas, Türanschlag wechselbar.

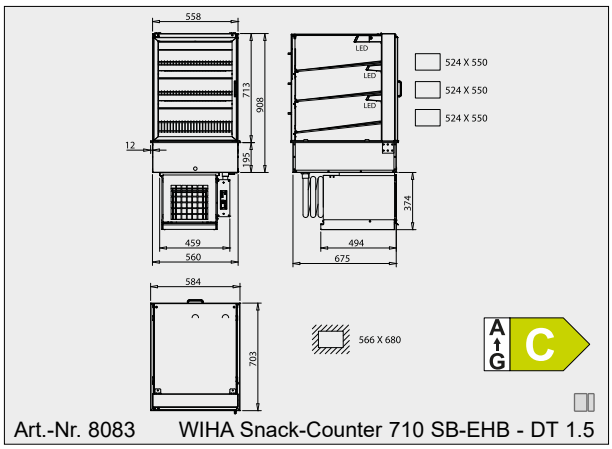
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Snack-Counter MULTI

Kühlvitrine für Bedienung und SB

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt

WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL – Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA ESG-Sicherheitsglas – Frontscheibe, Seitenscheiben aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LED – energiesparend und wartungsarm

WiHA CLOUD

WiHA MOVE-DOWN – Patentrechtlich geschützt

WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

6 SB-Kühlvitrinen

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**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Tipp:
Optisch passend zu den Warmhaltevitrinen der Serie Snack-Counter STEAM MULTI, siehe Seite 248.

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 Warmhaltevitrinen Snack-Counter STEAM MULTI, da der obere Aufbau optisch gleich ist.

Snack-Counter 430 MULTI	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung**	**Mit Kälteaggregat und Steuerung**				
Höhe Glasaufsatz 430 mm	**eckig**	**eckig**	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
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	

WIHA CLOUD CONTROL, 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**				
Höhe Glasaufsatz 520 mm	**eckig**	**eckig**	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
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	

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM 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**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	**10197**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	**33577**

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.

Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1 GN und 2/4 GN) 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**
Auflageschienen für GN-Behälter und Einlegeböden	
Vitrinengröße je GN 1 (1 Paar)	**6158**
Vitrinengröße GN 1.5 (1 Paar)	**10507**

Anmerkung: GN 1/1- und GN 2/4-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 (Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)	**10506**

Passende Preisschienen sind auf Anfrage erhältlich.

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 Ausgabetheken.

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 verkaufsstarken Zeiten möglich ist.

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

Ausführung

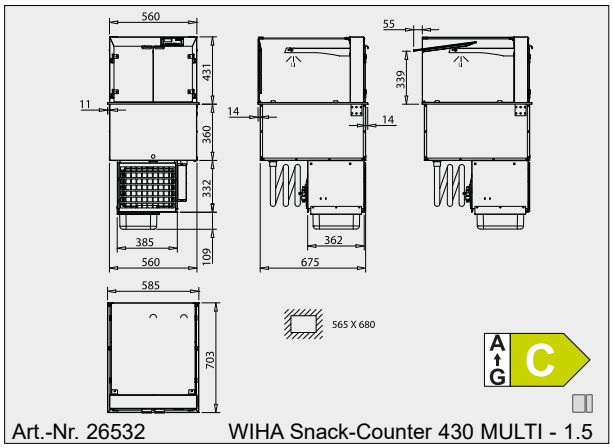
Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Vertiefte Innenwanne mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4″ und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb 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.

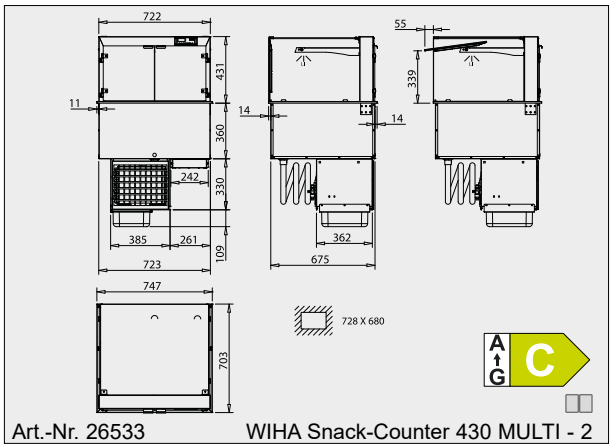
Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Für eine einfache Reinigung des Verdampfers lässt sich dieser von der Warenauslage nach unten klappen (MOVE-DOWN-FUNKTION). Nach dem Wegschwenken der Warenauslage ist der hintere Wannenbereich für eine Reinigung leicht erreichbar (MOVE-AWAY-FUNKTION).

Ausführung Kälteaggregat

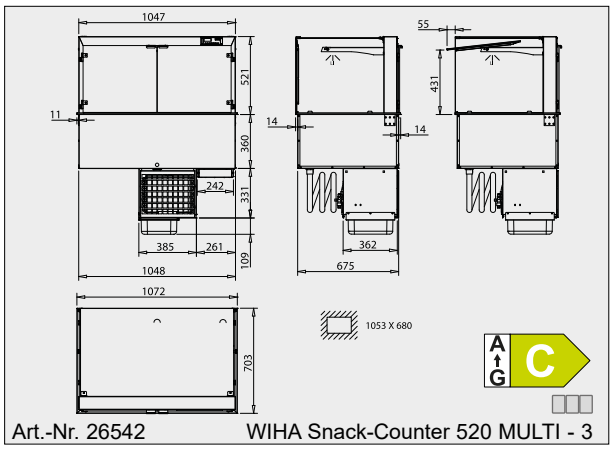
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



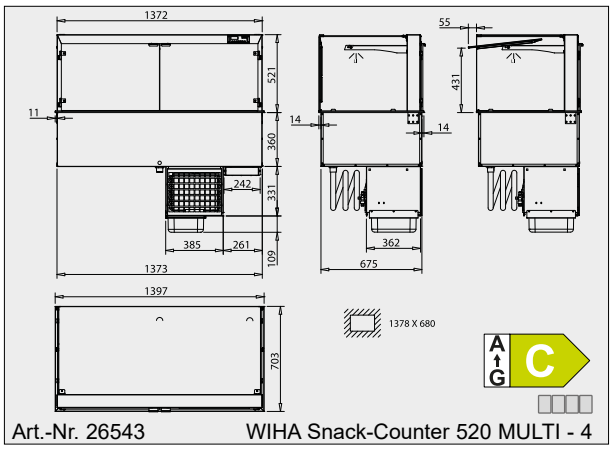
Art.-Nr. 26532 WIHA Snack-Counter 430 MULTI - 1.5



Art.-Nr. 26533 WIHA Snack-Counter 430 MULTI - 2



Art.-Nr. 26542 WIHA Snack-Counter 520 MULTI - 3



Art.-Nr. 26543 WIHA Snack-Counter 520 MULTI - 4

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Snack-Counter MULTI DISPENSER

Kühlvitrine für Getränke mit Flaschenrutsche – für Bedienung und SB

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe, Seitenscheiben aus hochbelastbarem ESG-Glas

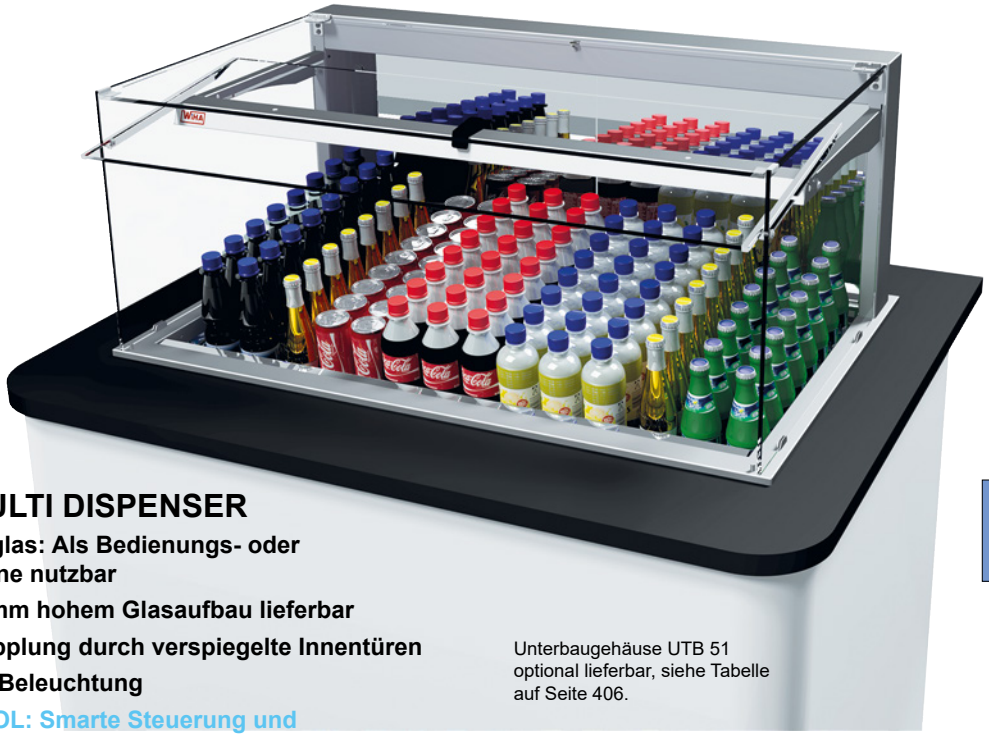
WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

WiHA CLOUD



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**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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

6 SB-Kühlvitrinen

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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 Warmhaltevitrinen 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**				
Höhe Glasaufsatz 430 mm	**eckig**	**eckig**	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
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	☐☐☐

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Snack-Counter 520 MULTI DISPENSER	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung**	**Mit Kälteaggregat und Steuerung**				
Höhe Glasaufsatz 430 mm	**eckig**	**eckig**	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
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	☐☐☐

WIHA CLOUD CONTROL, 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	**33194**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	**10197**

	Art.-Nr.
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	**33577**
Warentrenner Flaschenrutsche 430/520, einzeln	**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 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 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.

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 Warensortiment.

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.

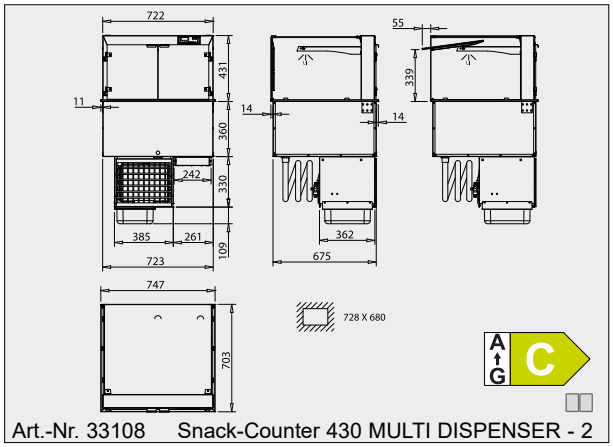
Eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung ist bedienseitig oberhalb der Drehtüren montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar.
Mit WIHA-LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.

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 verkaufsstarken Zeiten möglich ist.

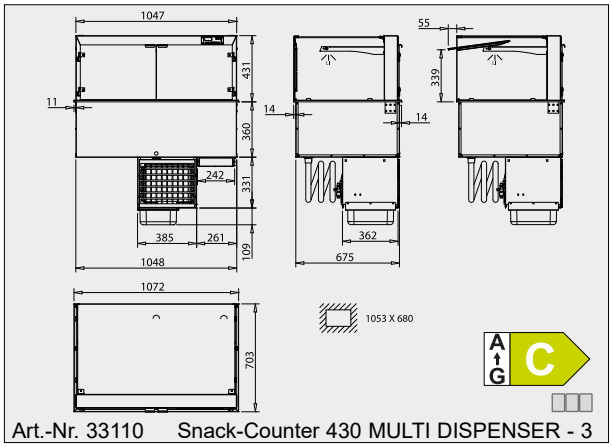
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

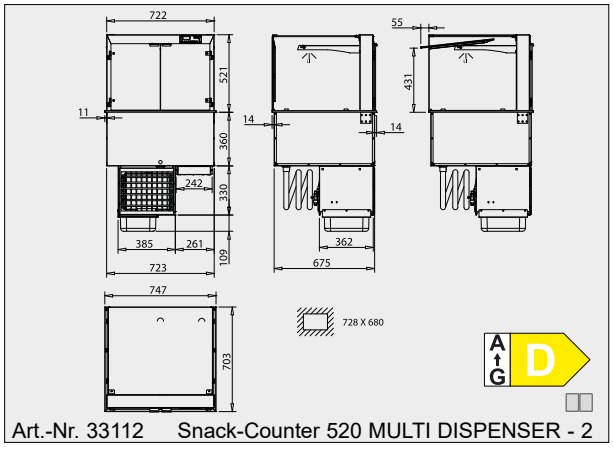
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



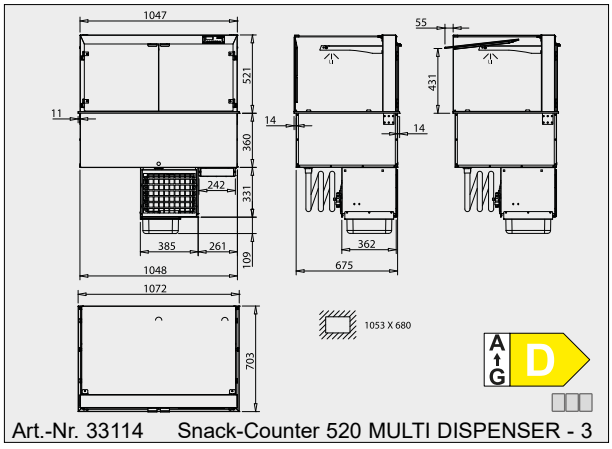
Art.-Nr. 33108 Snack-Counter 430 MULTI DISPENSER - 2



Art.-Nr. 33110 Snack-Counter 430 MULTI DISPENSER - 3



Art.-Nr. 33112 Snack-Counter 520 MULTI DISPENSER - 2



Art.-Nr. 33114 Snack-Counter 520 MULTI DISPENSER - 3

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

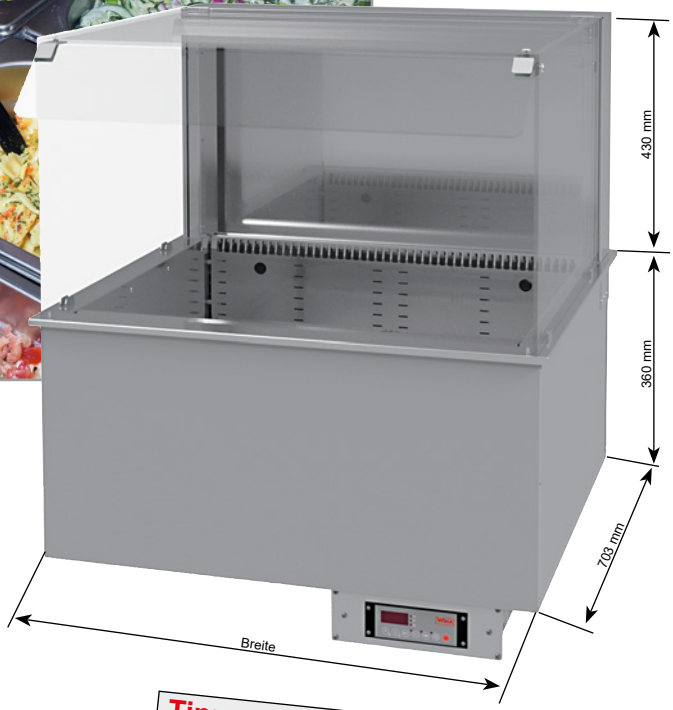
WiHA MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

WiHA CLOUD

WiHA LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil



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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Tipp:
Diese SB-Kühlvitrine ist perfekt kombinierbar mit der Warmhaltevitrine Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG auf Seite 270.

Snack-Counter 430 KO-VT-RG SB-Version Höhe Glasaufsatz 430 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung eckig	Mit Kälteaggregat und Steuerung eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss	
Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 1.5	33207	33211	585	370 W	230V/325W	
Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 2	33208	33212	748	370 W	230V/325W	
Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 3	33209	33213	1072	370 W	230V/340W	
Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 4	33210	33214	1398	450 W	230V/400W	

WIHA CLOUD CONTROL und 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**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar" möglich)	**33577**
Für das Einhängen von kleineren GN-Behältern (nicht für 1/1 GN und 2/4 GN) 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	
Vitirinengröße je GN 1 (1 Paar)	**6158**
Vitirinengröße GN 1.5 (1 Paar)	**10507**
Anmerkung: GN 1/1- und GN 2/4-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 (Auflageschienen müssen separat bestellt werden.)	**10506**
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).

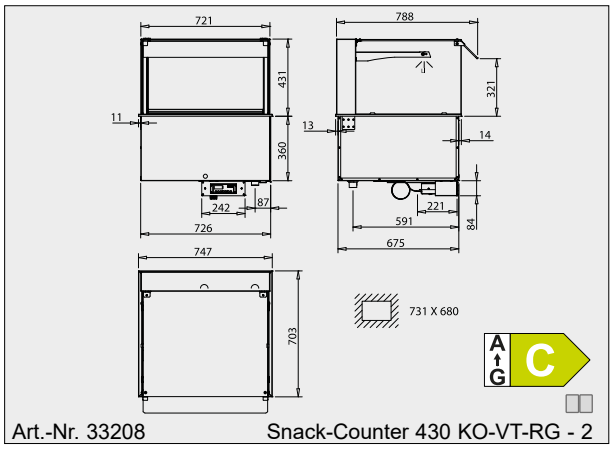
Die Rückwand besteht aus Sicherheitsglas und beinhaltet einen Spiegel für die Warenvervielfachung. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb der Warenauslage eine geschützte LED-Leuchte montiert. Die Warenböden sind für GN-Maße geeignet. Einfacher Einbau durch Einhängerand.

Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und 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.

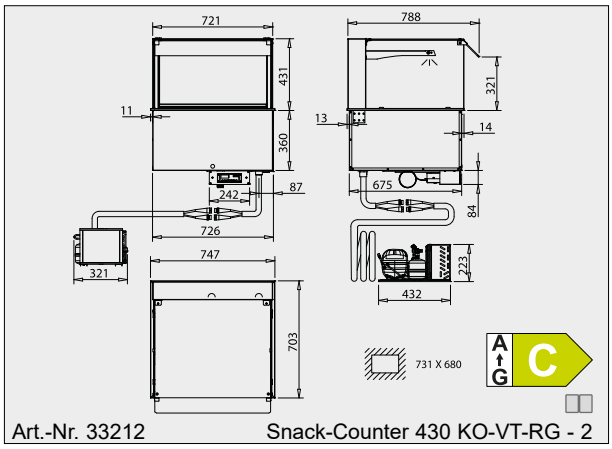
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

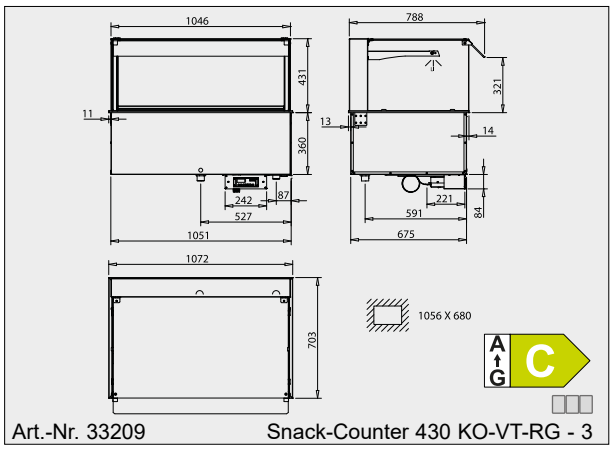
Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlvitrine verbunden. In der Thekenkonstruktion ist ein gut be- und entlüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlvitrine vorzusehen.



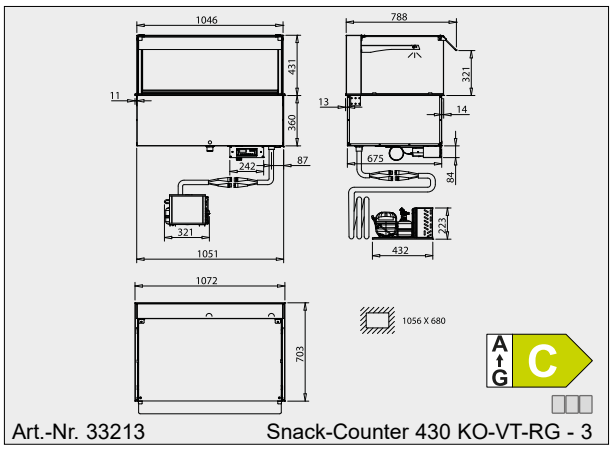
Art.-Nr. 33208 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 2



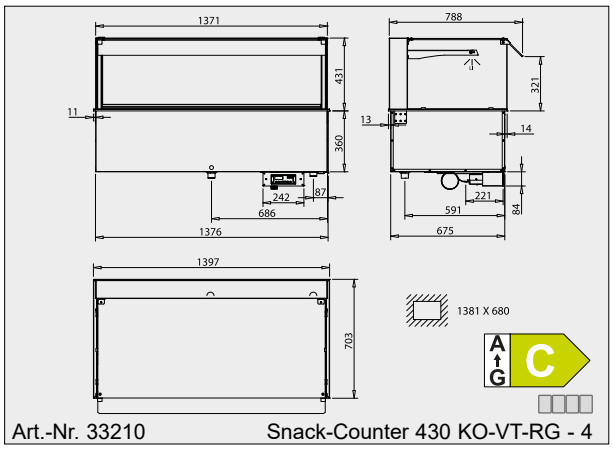
Art.-Nr. 33212 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 2



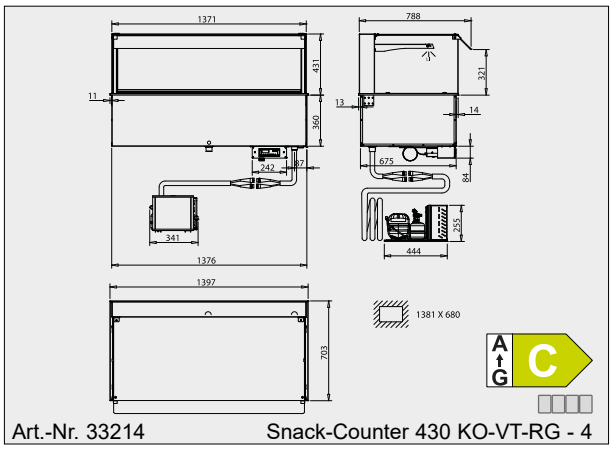
Art.-Nr. 33209 Snack-Counter 430 KO-VT-RG - 3



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Salatbar 260 SB

Salate ansprechend präsentieren

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

WiHA LED energiesparend und wartungsarm

WiHA ESG-Sicherheitsglas SB-Klappen 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 CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

Das abgebildete Thekenmöbel und das abgebildete Zubehör gehören nicht zum Lieferumfang.

Salate ansprechend präsentieren!

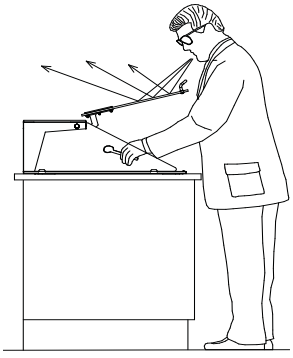
Ob in der Salatabteilung des Supermarktes, dem Frühstücksbuffet im Hotel oder im Restaurant: in der Salatbar 260 SB werden knackige Salate hygienisch frisch präsentiert.

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 Saucenpräsenter GN 2/4 mit drei Edelstahlbehältern, den Beschriftungsträgern und passenden Saucenkellen lieferbar. Der Saucenpräsenter ist passend zu den GN-Einsätzen beliebig in der Kühlung positionierbar.

Praktischer Saucenpräsenter mit drei Edelstahlbehältern.

6. Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung

Salatbar 260 SB SB-Version Höhe Glasaufsatz 260 mm	Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung extern	Mit Kälteaggregat und Steuerung (montiert im Unterbaugehäuse) UTB	Mit Kälteaggregat und Steuerung (über Kupplungen verbunden) Kältekupplung	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
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	

WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Saucenpräsenter dreifach, GN 2/4 (inkl. drei Preisschildträger, drei Salatsaucen-behälter und drei passsende Kellen)	**10364**
Salatsaucenbehälter 1,3 l aus Edelstahl, einzeln	**8033**
Saucenkelle, einzeln	**12910**
Kondenswasserschale unterhalb montiert	**33196**
Abflussverschraubung 1 1/4″ für bauseitigen Abfluss	**3815**

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 124.

	Art.-Nr.
Maschinenschutzblende Typ 370–825 für Modell 2–5	**33194**
Maschinenschutzblende Typ 1060 für Modell 6, 7	**33195**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (Preis je Luftkühler, ab Modell 6 mit 2 Luftkühlern, siehe Seite 404)	**10197**
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL (nicht zusammen mit Option „Lichtfarbe einstellbar“ möglich)	**33577**
Einlegeboden 1/1 GN, ungelocht (für Snacks etc.)	**6218**
Einlegeboden 1/1 GN, gelocht	**6217**
Zwischensteg GN 1/1 längs 530 mm	**1025**
Zwischensteg GN 1/1 quer 325 mm	**3010**
Zwischensteg GN 1/1 längs mit fixierter Position im GN 1/1-Raster	**6219**

Beschreibung

Salatbar für die Selbstbedienung mit Schwingöffner aus Einscheibensicherheits-glas 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 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.

Die Längswände oberhalb des Verdampfers sind mit höhenverstellbaren Bodenträgern ausgestattet. Hier können GN-Behälter eingehängt werden oder Einlegeboden (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 Glasborte montiert, an welcher eine zum Kunden pultförmig 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.

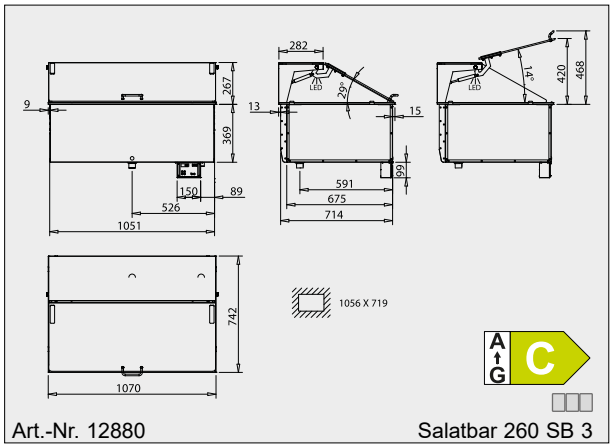
Einfacher Einbau durch Einhängerand. Unterhalb der Kühlwanne ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar.

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

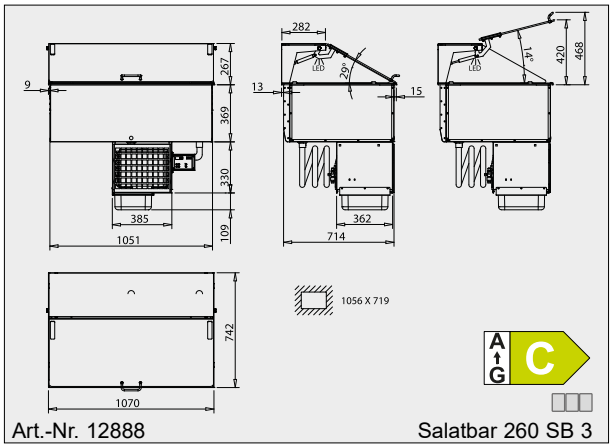
Ausführung Kälteaggregat

Ausführung Kälteaggregat montiert im Unterbaugehäuse:
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.

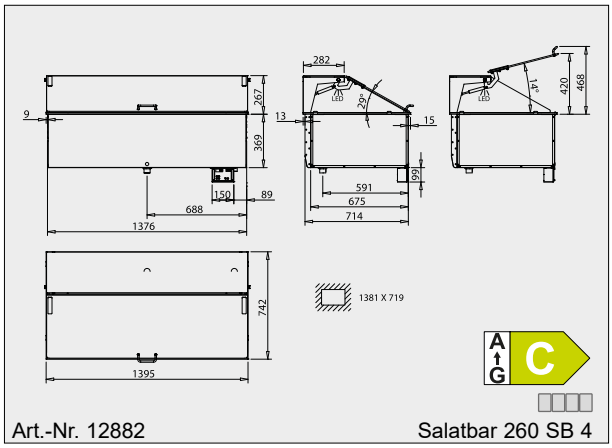


Art.-Nr. 12880 Salatbar 260 SB 3

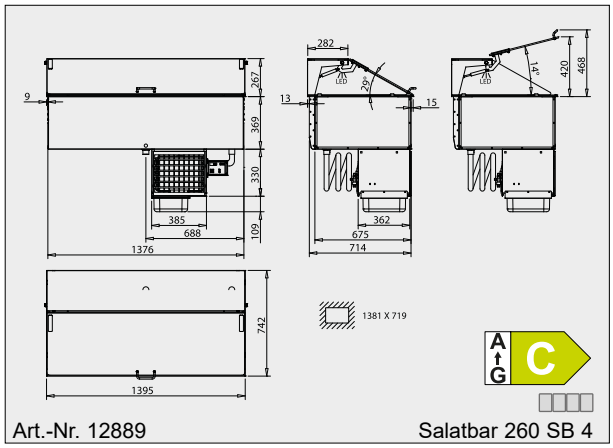


Art.-Nr. 12888 Salatbar 260 SB 3

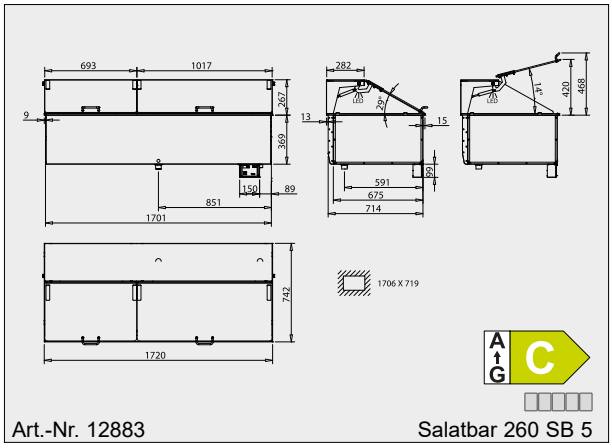
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)



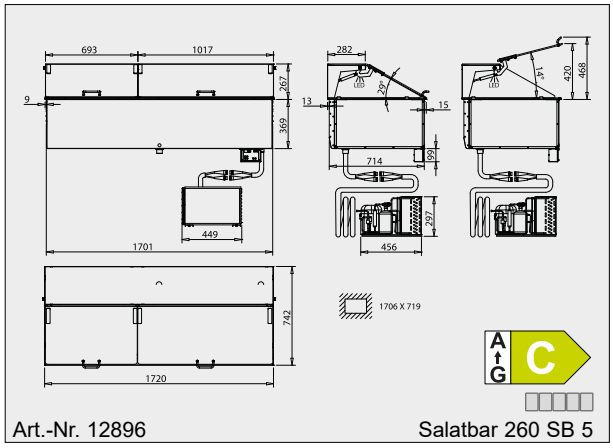
Art.-Nr. 12882 Salatbar 260 SB 4



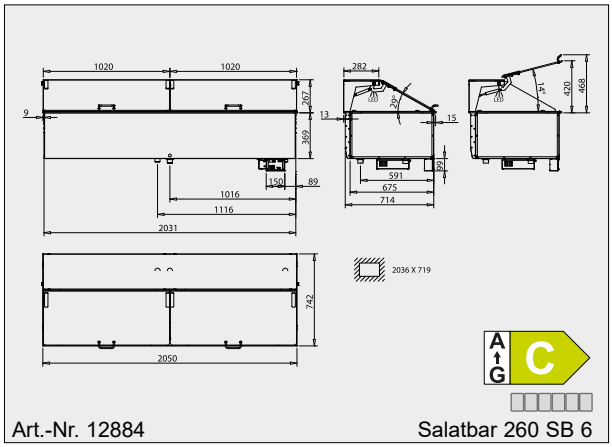
Art.-Nr. 12889 Salatbar 260 SB 4



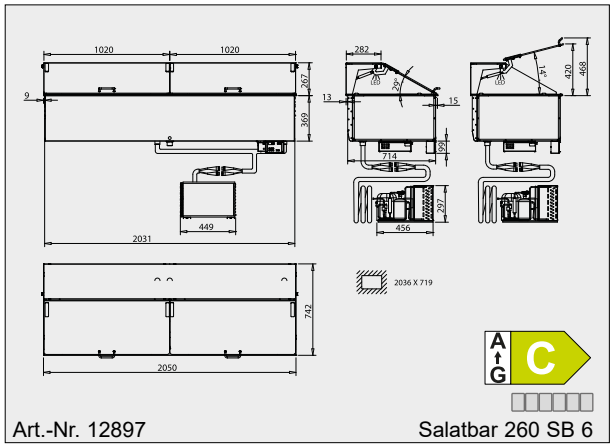
Art.-Nr. 12883 Salatbar 260 SB 5



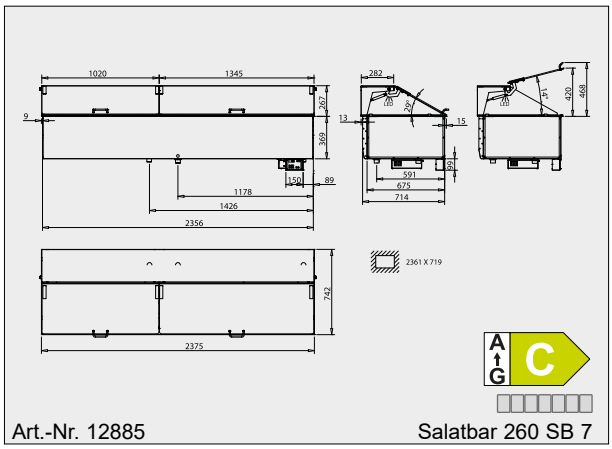
Art.-Nr. 12896 Salatbar 260 SB 5



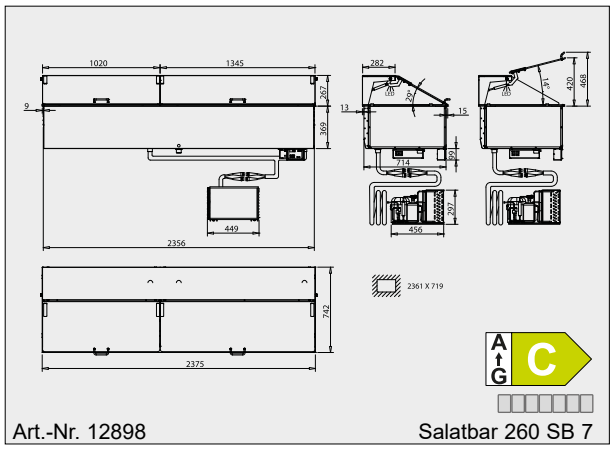
Art.-Nr. 12884 Salatbar 260 SB 6



Art.-Nr. 12897 Salatbar 260 SB 6



Art.-Nr. 12885 Salatbar 260 SB 7



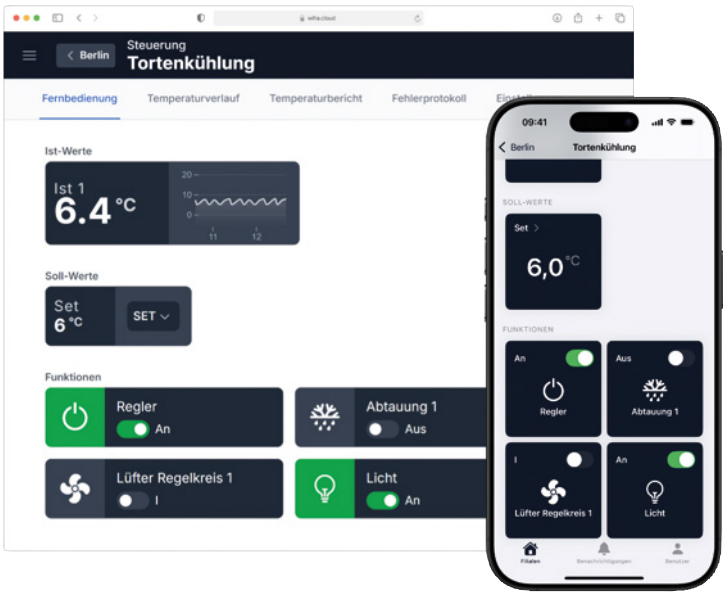
Art.-Nr. 12898 Salatbar 260 SB 7

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

WIHA CLOUD CONTROL

NEU!

Steuern, überwachen und sofort informiert



Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Anbindung in unter 2 Minuten:** Keine aufwändige Installation notwendig. Scannen Sie mit der App den auf der Steuerung aufgedruckten QR-Code und hinterlegen Sie Ihre WLAN-Zugangsdaten.
- **Fernsteuerung leicht gemacht:** Passen Sie Sollwerte nach Bedarf an und verwalten Sie alle Funktionen Ihrer Steuerung – mobil per App oder online über die Website. So haben Sie immer die volle Kontrolle.
- **Alle Filialen, alle Steuerungen auf einen Blick:** Fassen Sie unterschiedliche Steuerungen in einer Filiale zusammen und überwachen Sie gleichzeitig alle Filialen. So haben Sie stets den Gesamtüberblick über Ihre Prozesse.
- **Vernetze Abläufe: Szenarien & Automationen:** Stellen Sie mehrere Steuerungen einer Filiale zu individuell anpassbaren Szenarien zusammen und aktivieren Sie diese mit zeitgesteuerten Automationen. So bringen Sie mehr Struktur und Effizienz in Ihre täglichen Prozesse.
- **Sofort informiert:** Benachrichtigungen bei Unregelmäßigkeiten via Push-Benachrichtigung oder per E-Mail.
- **Zuverlässige Temperaturüberwachung:** Greifen Sie jederzeit auf die aufgezeichneten Temperaturdaten der vergangenen zwölf Monate zu und erzeugen Sie im Handumdrehen automatische Protokolle für eine lückenlose Dokumentation.
- **Servicepartner-Support:** Ihr Servicepartner kann per Fernzugriff wichtige Parameter (z. B. Abtauzeiten, Abtaubegrenzungstemperatur, Kalibrierung) anpassen und so die Effizienz steigern.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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, **Kombi**nation gekühlt/ungekühlt	Seite 226
KOMBI	Bedienvitrine, **Kombi**nation gekühlt/ungekühlt	Seite 228

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, **Kombi**nation gekühlt/ungekühlt	Seite 230

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 hoher Glasaufbau

KOMBI HK 430 MULTI	**SB- oder Bedienvitrine**, **Kombi**nation warm + gekühlt	Seite 232
KOMBI HK 520	Bedienvitrine, **Kombi**nation warm + gekühlt	Seite 234

Snack-Counter KOMBI

Bedienversion für gekühlte und ungekühlte Produkte

ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

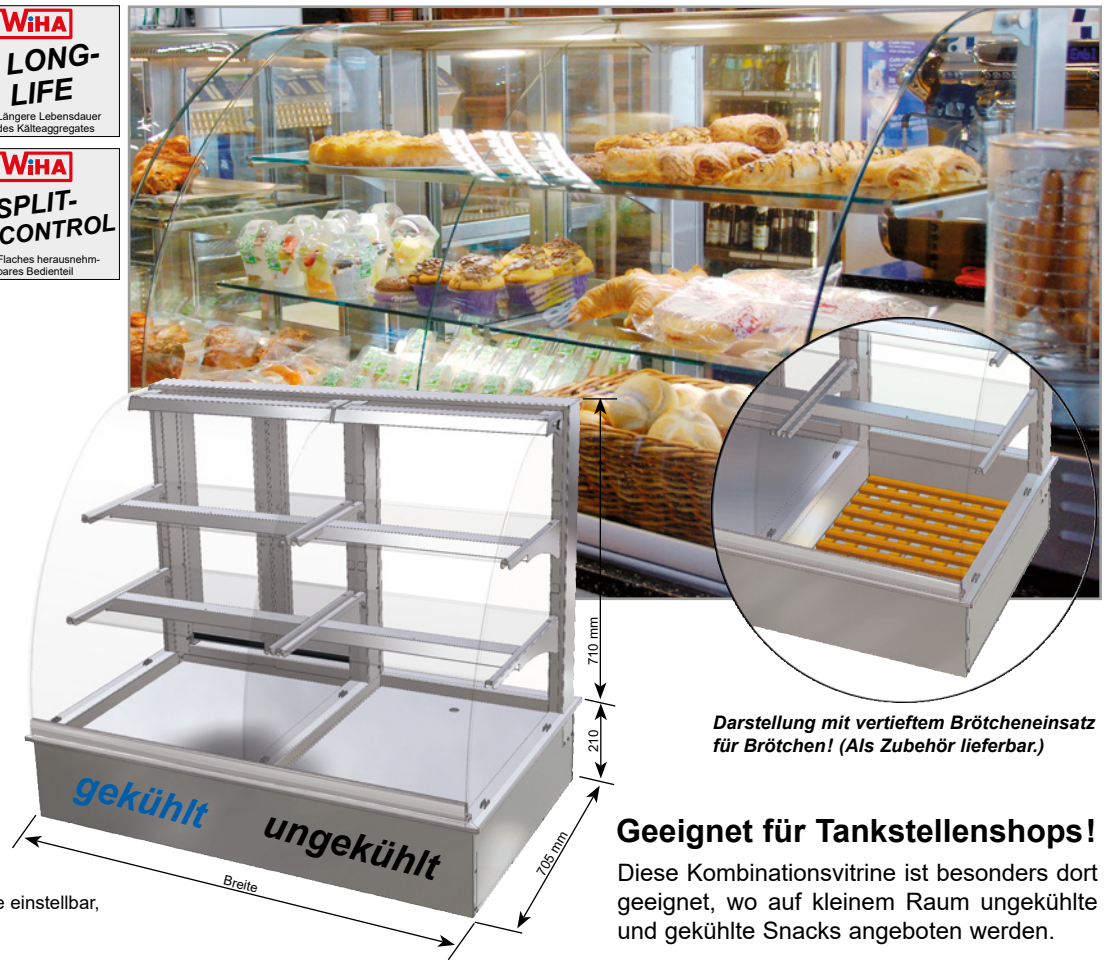
LONG-LIFE
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil

MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

LED
energiesparend und wartungsarm



Darstellung mit vertieftem Brötcheneinsatz für Brötchen! (Als Zubehör lieferbar.)

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Geeignet für Tankstellenshops!

Diese Kombinationsvitrine ist besonders dort geeignet, wo auf kleinem Raum ungekühlte und gekühlte Snacks angeboten werden.

Snack-Counter 520 KOMBI BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung**			**Mit Kälteaggregat und Steuerung**			Breite [mm]	Kälte-leistung [-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. Steueung**			**Mit Kälteaggregat und Steuerung**			Breite [mm]	Kälte-leistung [-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

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	**33266**
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Maschinenschutzblende Typ 370	**8179**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	**10197**

Preisschienen für die gekühlten Bereiche, siehe Seite 136.

Preisschienen für die ungekühlten Bereiche der **KOMBI-Vitrinen**:

	Art.-Nr.
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.

Brötcheneinsatz Größe 1.5	**12320**
Brötcheneinsatz Größe 2	**12321**
Brötcheneinsatz Größe 3	**12322**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Ausgabetheken.

Ausführung

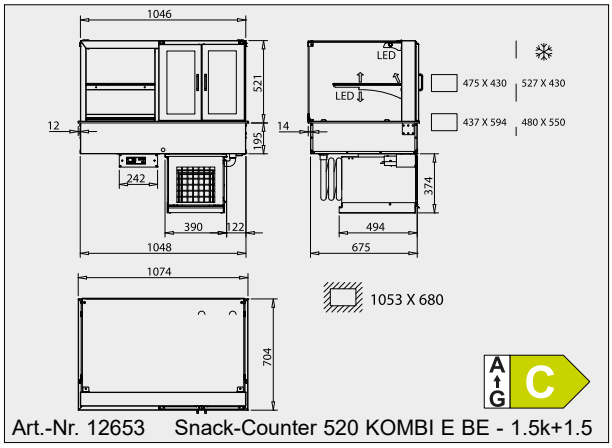
Die Kombinations-Umluft-Kühlvitrine enthält kundenseitig links einen gekühlten Bereich mit ebener Warenauslage und kundenseitig rechts einen ungekühlten Bereich mit vertieftem Warenboden.
Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Innenwanne im Kühlbereich 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 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 Drehtüren aus Isolierglas ausgestattet.
Lieferung einschließlich CNS-Warenauslage für den ungekühlten Bereich.

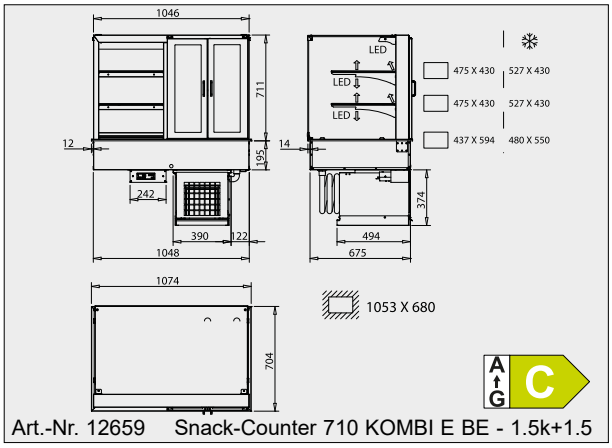
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

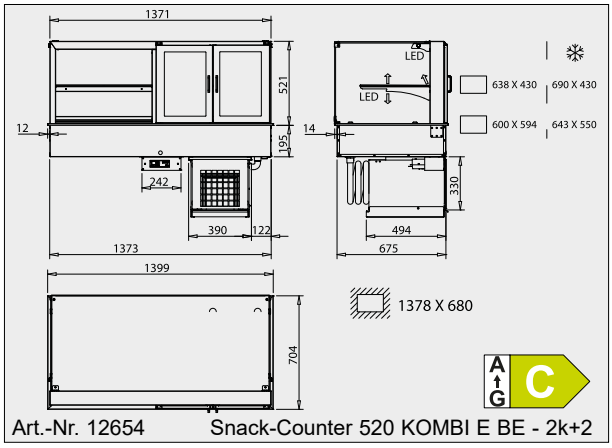
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



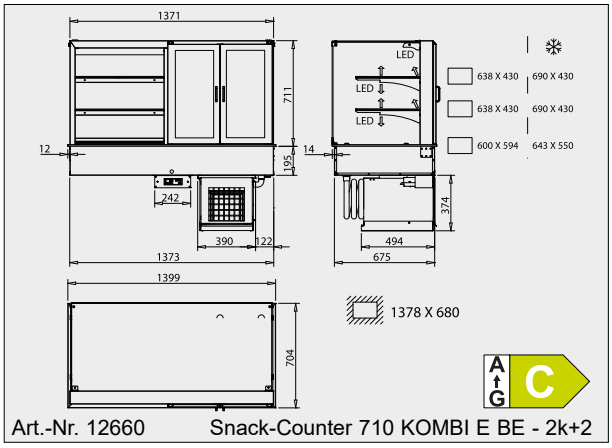
Art.-Nr. 12653 Snack-Counter 520 KOMBI E BE - 1.5k+1.5



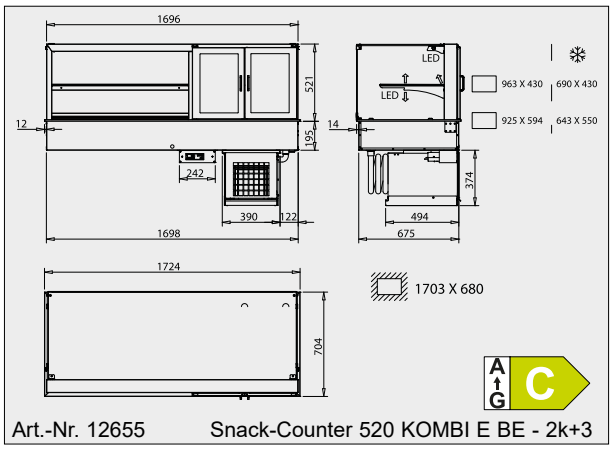
Art.-Nr. 12659 Snack-Counter 710 KOMBI E BE - 1.5k+1.5



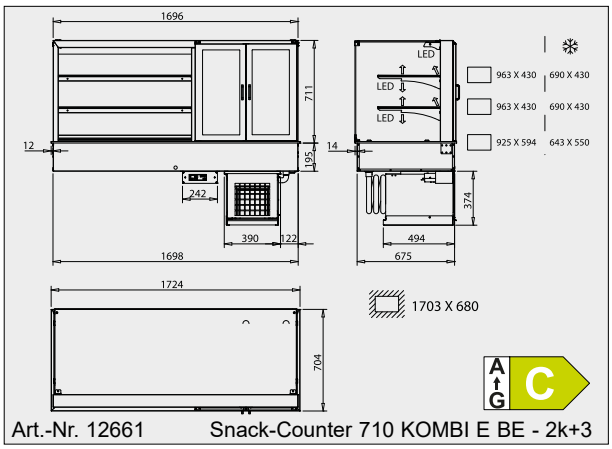
Art.-Nr. 12654 Snack-Counter 520 KOMBI E BE - 2k+2



Art.-Nr. 12660 Snack-Counter 710 KOMBI E BE - 2k+2



Art.-Nr. 12655 Snack-Counter 520 KOMBI E BE - 2k+3



Art.-Nr. 12661 Snack-Counter 710 KOMBI E BE - 2k+3

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

Snack-Counter KOMBI

Bedienversion für gekühlte und ungekühlte Produkte

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) Patentrechtlich geschützt

WiHA LED energiesparend und wartungsarm

WiHA ESG-Sicherheitsglas Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

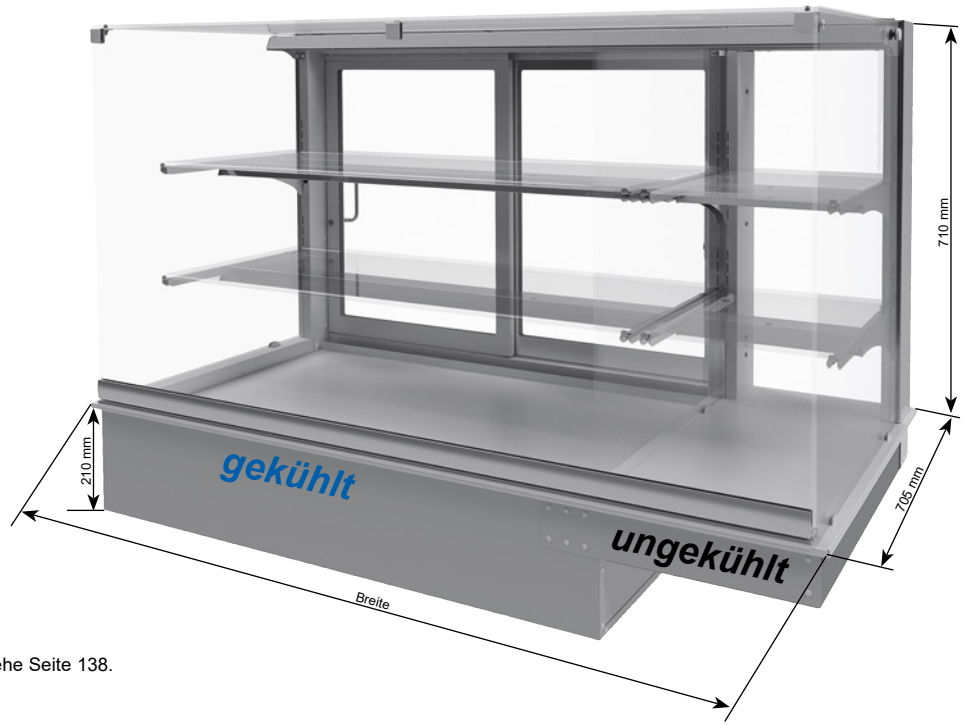
WiHA LONG-LIFE Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA MOVE-DOWN Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA MOVE-AWAY Patentrechtlich geschützt

WiHA Soft-Close (Option) Leise schließende Schiebetüren



Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

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 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 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 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.

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_2 (siehe Seite 404)	**10197**
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	**4711**

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.

Preisschienen für die gekühlten Bereiche, siehe Seite 136.

Preisschienen für die ungekühlten Bereiche der **KOMBI-Vitrinen:**

	Art.-Nr.
Preisschiene KOMBI Zwischenboden GN 1	**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 Ausgabetheken.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Ausführung Kühlbereich

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). 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 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.

Bedienseitig ist der Kühlbereich mit Schiebetüren aus Isolierglas ausgestattet. Sie sind zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

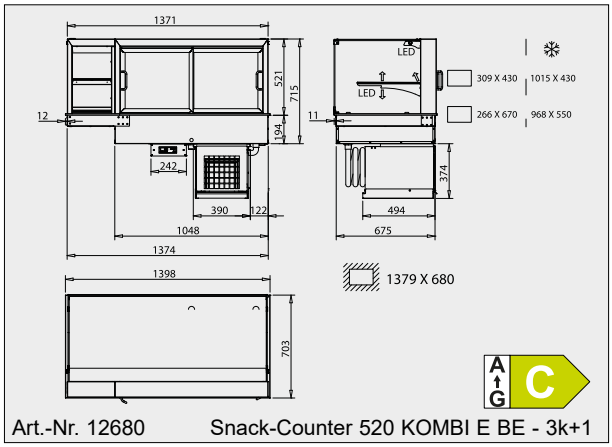
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Trockenbereich

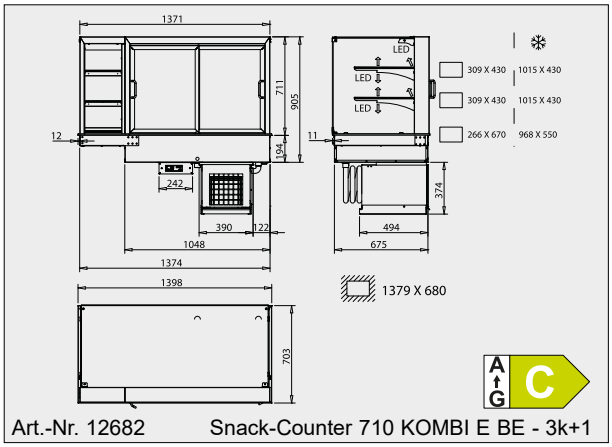
Aufbau und Warenauslage bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Im oberen Bereich ist zur Beleuchtung eine geschützte LED-Leuchte vorhanden.
Der Trockenbereich ist zur freien Warenentnahme bedienseitig offen (Einbringbreite ca. 265 mm).

Ausführung Kälteaggregat

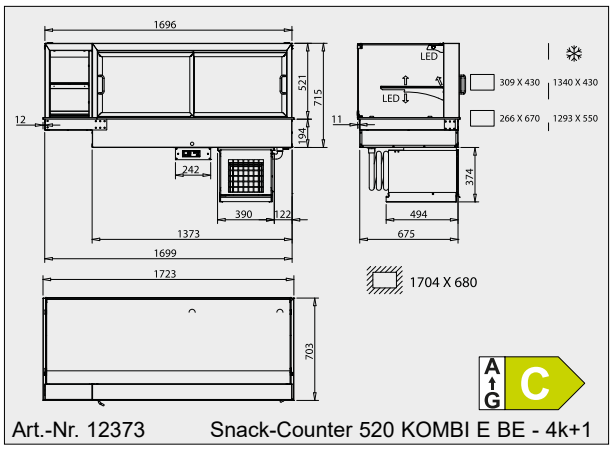
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



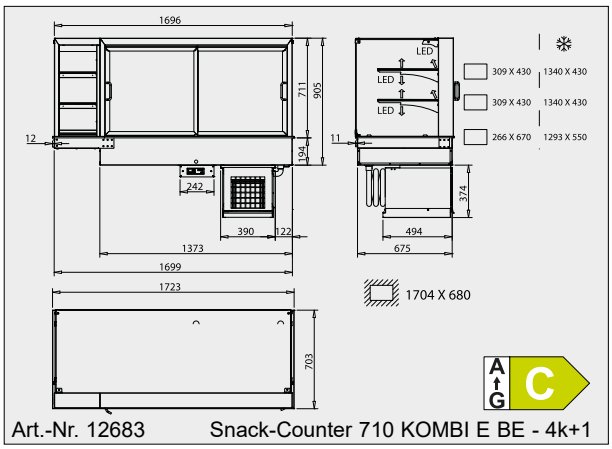
Art.-Nr. 12680 Snack-Counter 520 KOMBI E BE - 3k+1



Art.-Nr. 12682 Snack-Counter 710 KOMBI E BE - 3k+1



Art.-Nr. 12373 Snack-Counter 520 KOMBI E BE - 4k+1



Art.-Nr. 12683 Snack-Counter 710 KOMBI E BE - 4k+1

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich" abrufbar.

Euro-Counter KOMBI

Die Bedienvitrine für gekühlte und ungekühlte Produkte – Auslagen für Euro-Norm-Bleche passend

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt

WiHA LED – energiesparend und wartungsarm

WiHA ESG-Sicherheitsglas – Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

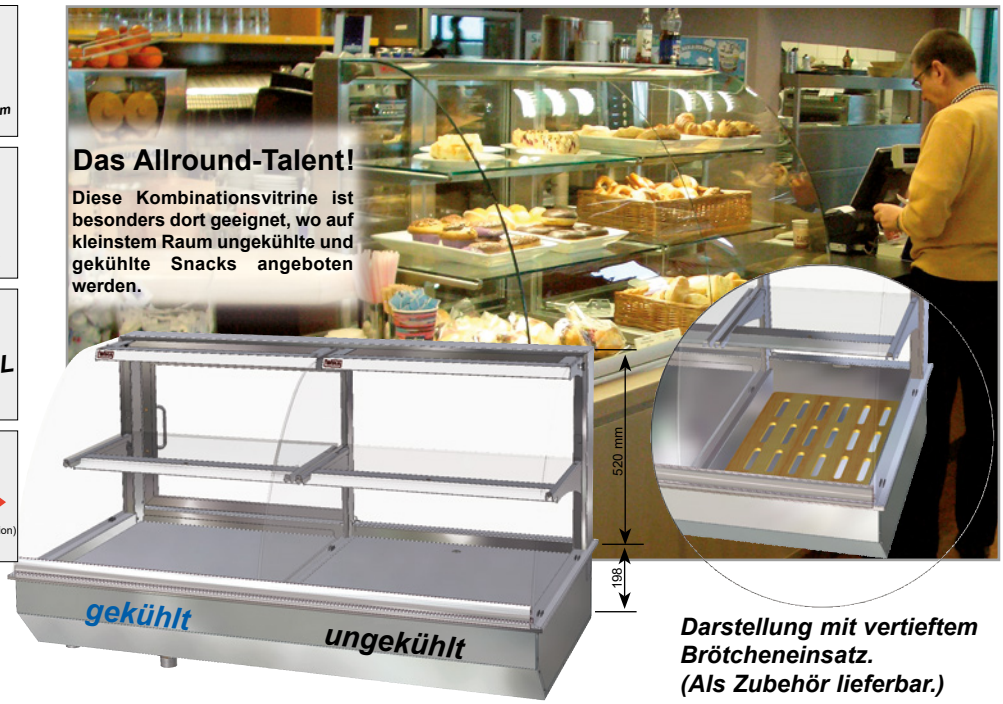
WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

WiHA MOVE-DOWN – Patentrechtlich geschützt

WiHA SPLIT-CONTROL – Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt

WiHA Soft-Close (Option) – Leise schließende Schiebetüren



Darstellung mit vertieftem Brötcheneinsatz. (Als Zubehör lieferbar.)

Option: Lichtfarbe einstellbar, siehe Seite 138.

Euro-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			
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 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 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

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb montiert	33266
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinenschutzblende Typ 370/450	8179
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	10197
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	4711

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 124.

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

	Art.-Nr.
Preisschiene Euro-Counter KOMBI Zwischenboden 400 *	11479
Preisschiene Euro-Counter KOMBI Zwischenboden 600 *	11480
Preisschiene Euro-Counter 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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Ausgabetheken.

Ausführung

Die Kombinations-Umluft-Kühlvitrine enthält einen gekühlten Bereich mit ebener Warenauslage und eine 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).

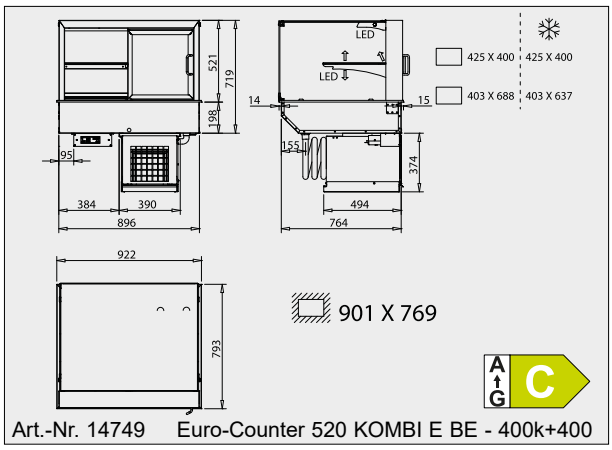
Die Frontscheibe besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben und die höhenverstellbaren Einlegeböden bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine geschützte LED-Leuchte (Lichtfarbe 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.

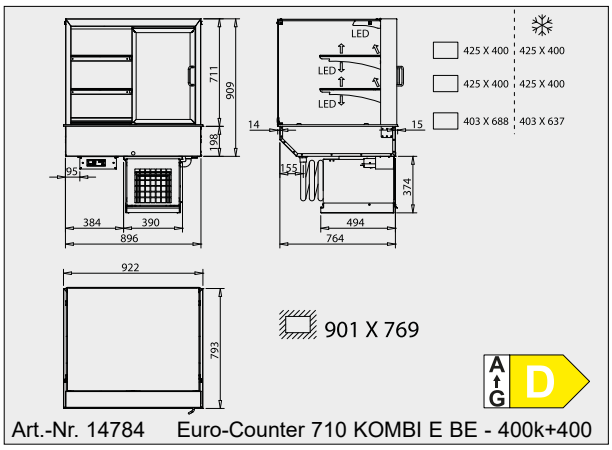
Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a/R513A
- Abtau- und Temperatursteuerung

Ausführung Kälteaggregat

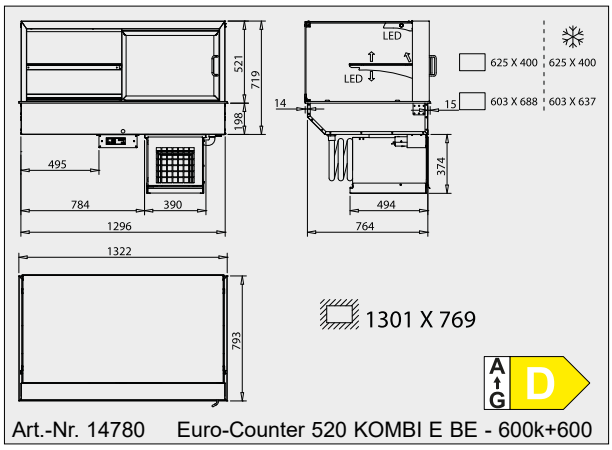
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.



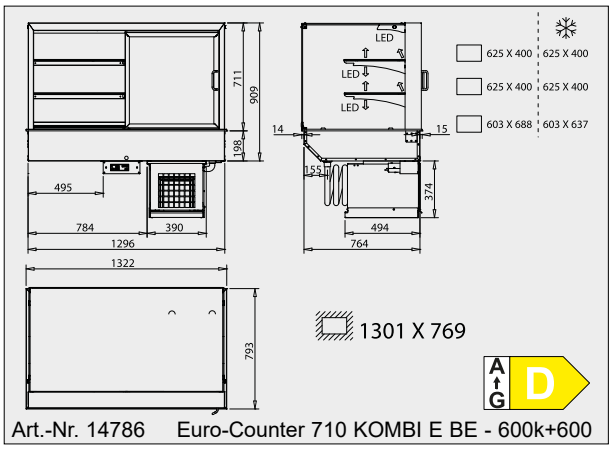
Art.-Nr. 14749 Euro-Counter 520 KOMBI E BE - 400k+400



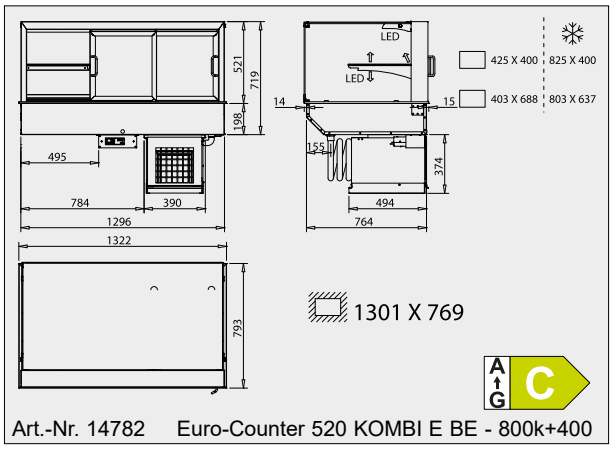
Art.-Nr. 14784 Euro-Counter 710 KOMBI E BE - 400k+400



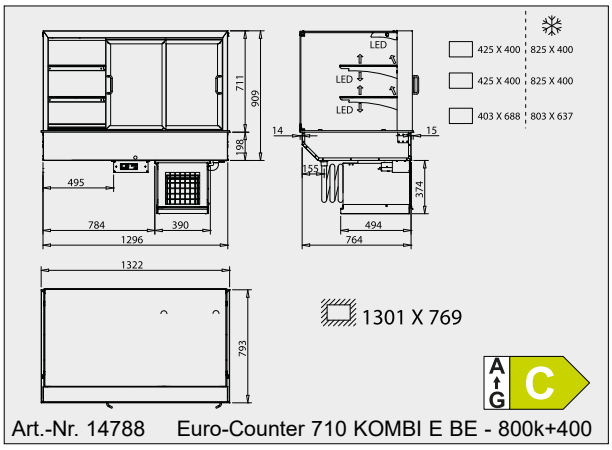
Art.-Nr. 14780 Euro-Counter 520 KOMBI E BE - 600k+400



Art.-Nr. 14786 Euro-Counter 710 KOMBI E BE - 600k+400



Art.-Nr. 14782 Euro-Counter 520 KOMBI E BE - 800k+400



Art.-Nr. 14788 Euro-Counter 710 KOMBI E BE - 800k+400

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

Snack-Counter KOMBI HEISS+KALT 430 MULTI

Multifunktionale Kombination aus Warmhaltevitrine und Umluft-Kühlvitrine
Als Bedienversion – oder als SB-Vitrine nutzbar

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

7 Kombinations-vitrinen

Auch mit **Flaschenrutsche** lieferbar, siehe Sonderzubehör.

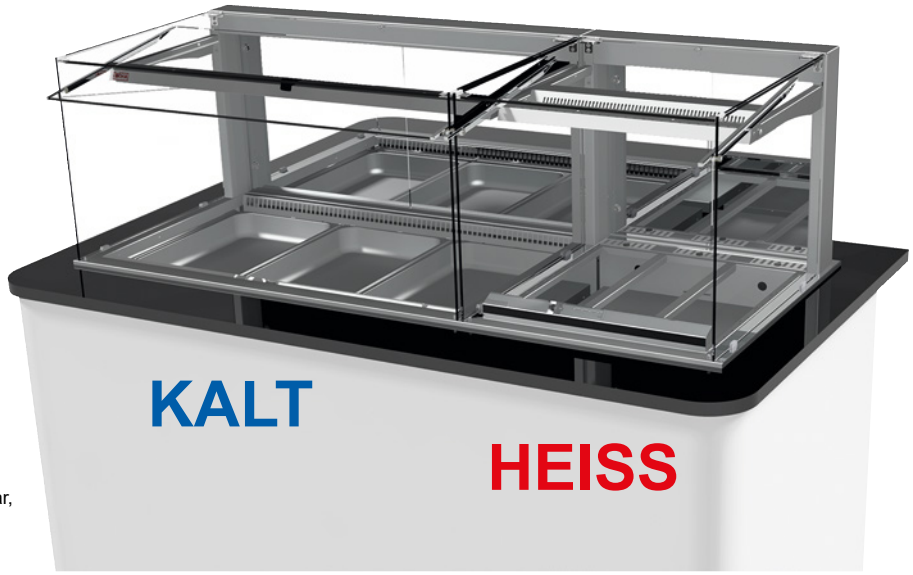


Abbildung mit Sonderzubehör.

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**

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 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 Oberglas**
- **Auch ohne Wärme als neutrale beleuchtete Vitrine nutzbar**

Snack-Counter KOMBI HEISS+KALT 430 MULTI	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
	eckig			
Snack-Counter KOMBI HK 430 MULTI - 2k+1.5	26554	1328	370 W	230V2,35 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**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Speisenvervielfachung. 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.

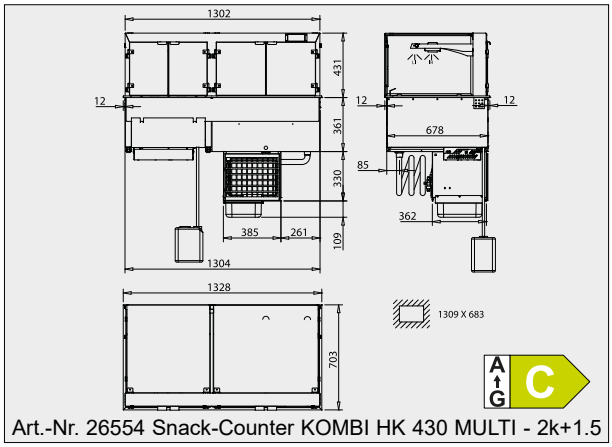
Ausführung Warmhaltevitrine

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/Pumpsystem. 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.
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.

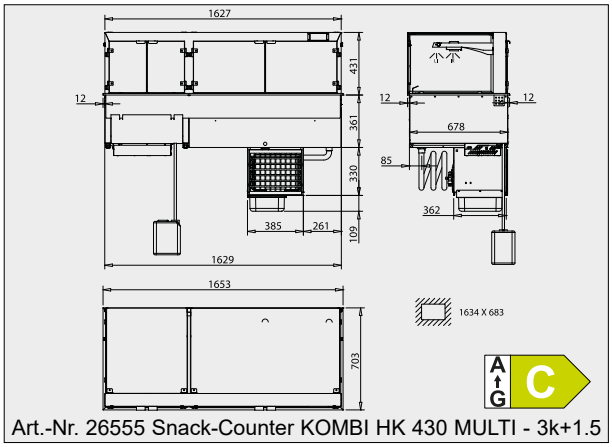
Das Bedienteil mit grafischer Oberfläche ist oberhalb der Drehtüren montiert und somit einfach zu erreichen.

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Art.-Nr. 26554 Snack-Counter KOMBI HK 430 MULTI - 2k+1.5



Art.-Nr. 26555 Snack-Counter KOMBI HK 430 MULTI - 3k+1.5

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

Snack-Counter KOMBI HEISS+KALT 520

Kombination aus Warmhaltevitrine und Umluft-Kühlvitrine – Bedienversion

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/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**
- **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	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss
	eckig			
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

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	**33266**
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Maschinenschutzblende Typ 370	**8179**

Preisschienen für die Kühlvitrine:	Art.-Nr.
Preisschiene Zwischenboden GN 2	**11241**
Preisschiene Zwischenboden GN 3	**11242**
Preisschiene unterer Warenboden GN 2	**11251**
Preisschiene unterer Warenboden GN 3	**11252**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Temperatursteuerung

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 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.

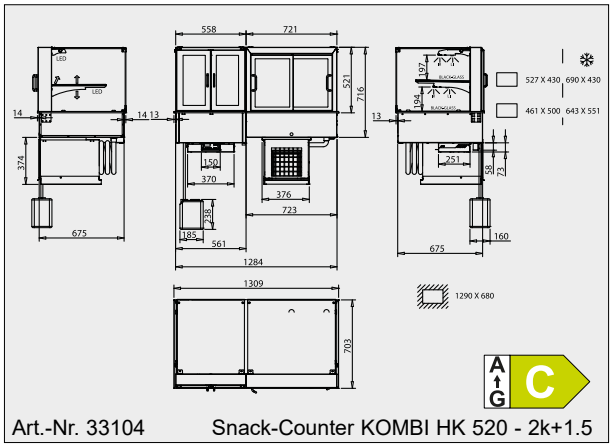
Ausführung „Tank/Pumpsystem“
Die Wasserbefüllung des Dampfgenerators erfolgt automatisch über ein Tank/Pumpsystem. Der Wassertank ist unterhalb des Gerätes in dem Thekenmöbel aufstellbar und kann zur täglichen Befüllung einfach entnommen werden.

Unterhalb der Warmhaltevitrine ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. Das Bedienteil ist mit einem großen grafischen Display ausgestattet und beinhaltet vielfältige Funktionen.

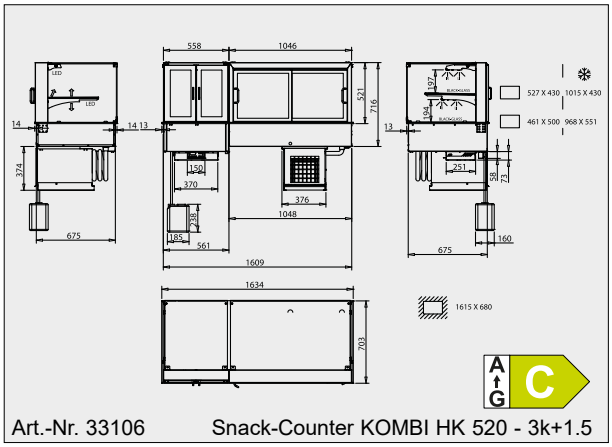
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

Ausführung Kälteaggregat

Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.
Als Zubehör ist eine Kondenswasserschale lieferbar.



Art.-Nr. 33104 Snack-Counter KOMBI HK 520 - 2k+1.5



Art.-Nr. 33106 Snack-Counter KOMBI HK 520 - 3k+1.5

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

8. Vitrinen – ungekühlt

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	**Be**dienversion, **o**hne **K**ühlung	Seite 237
ECO OK-BE	**Be**dienversion, **o**hne **K**ühlung, energiesparende LED-Beleuchtung	Seite 238

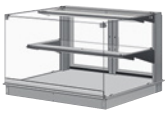
Euro-Counter OK

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	**Be**dienversion, **o**hne **K**ühlung	Seite 239
ECO OK-BE	**Be**dienversion, **o**hne **K**ühlung, energiesparende LED-Beleuchtung	Seite 240

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	**Be**dienversion, **o**hne **K**ühlung	Seite 241
PROFI-Counter ECO OK-BE	**Be**dienversion, **o**hne **K**ühlung und LED-Beleuchtung	Seite 241

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Snack-Counter OK-BE (ohne Kühlung)

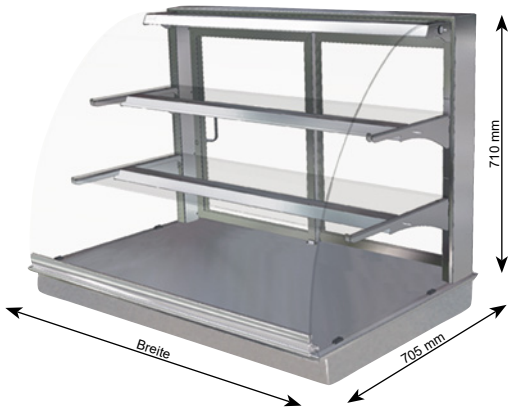
Bedienversion mit ESG-Glasaufbau

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

WiHA Soft-Close (Option)
Leise schließende Schiebetüren

Mit energiesparender **LED-Beleuchtung.**



Snack-Counter 520 OK-BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Bedienseitig offen			Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
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 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	Bedienseitig offen			Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
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.
Vitrinenverbinder Snack-Counter siehe Seite 135.

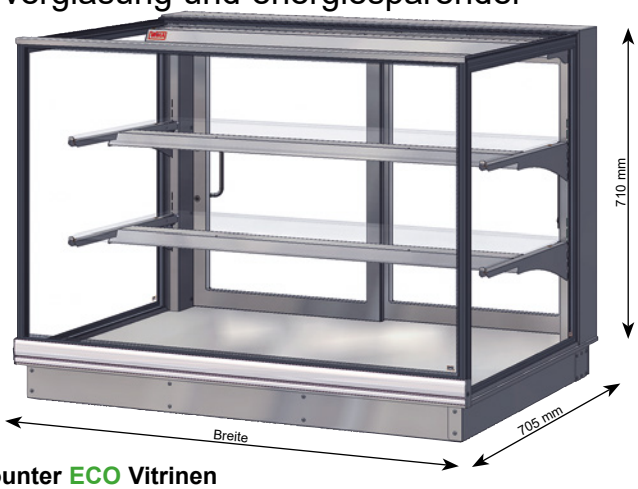
Snack-Counter ECO OK-BE (ohne Kühlung)

Bedienversion mit allseitiger Isolierverglasung und energiesparender LED-Beleuchtung

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LED energiesparend und wartungsarm

WiHA Soft-Close (Option)
Leise schließende Schiebetüren



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 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Bedienseitig offen** **eckig**	**Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren** **eckig**	Breite [mm]	Anschluss	
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 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Bedienseitig offen** **eckig**	**Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren** **eckig**	Breite [mm]	Anschluss	
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 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 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.
Sauger mit Griff (zum einfachen Öffnen der Frontscheibe)	**6244**
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**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Einhängerand.
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.
Vitrinenverbinder Euro-Counter siehe Seite 156.

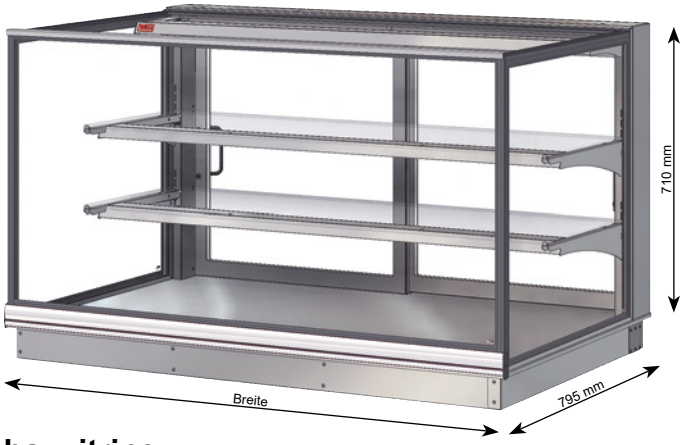
Euro-Counter ECO OK-BE (ohne Kühlung)

Bedienversion mit allseitiger Isolierverglasung und energiesparender LED-Beleuchtung

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA Soft-Close (Option)
Leise schließende Schiebetüren

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm



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**

Euro-Counter ECO 520 E OK-BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Bedienseitig offen eckig	Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren eckig	Breite [mm]	Anschluss	
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 eckig	Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren eckig	Breite [mm]	Anschluss	
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 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.
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**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

PROFI-Counter OK-BE / ECO OK-BE (ohne Kühlung)

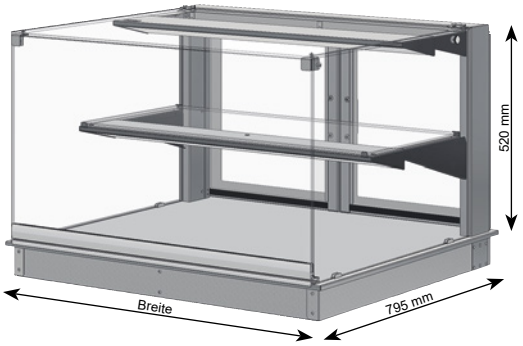
Ungekühlte Einbauvitrine mit hochklappbaren Warenflächen

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LED energiesparend und wartungsarm

WiHA Soft-Close (Option)
Leise schließende Schiebetüren

Mit energiesparender **LED-Beleuchtung.**



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 ungekühlten Vitrine 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.

8 Ungekühlte Vitrinen

PROFI-Counter OK-BE 520 **PROFI-Counter ECO OK-BE 520** Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Bedienseitig offen** eckig	**Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren** eckig	Breite [mm]	Anschluss	
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** Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Bedienseitig offen** eckig	**Bedienseitig Dreh- bzw. Schiebetüren** eckig	Breite [mm]	Anschluss	
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

	Art.-Nr.
WERBETRANSPARENT je Borte inkl. drucktechnische Nachbearbeitung der von Ihnen zur Verfügung gestellten Datei im EPS-Format.	**25058**
WERBETRANSPARENT je Borte als einfache einfarbige Textzeile in üblicher Schriftart.	**25059**
Schiebetür abschließbar	**10147**
Drehtür DT abschließbar	**30005**
Option Soft-Close (leise schließende Schiebetüren)	**4711**

	Art.-Nr.
Preisschiene PROFI-Zwischenboden 800	**25067**
Preisschiene PROFI-Zwischenboden 1200	**25068**
Preisschiene PROFI-Zwischenboden 1600	**25094**
Preisschiene unterer Warenboden 800	**11492**
Preisschiene unterer Warenboden 1200	**11491**
Preisschiene unterer Warenboden 1600	**11490**

Übersicht

Vitrinen – zum Warmhalten

Warmhaltevitrinen 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 herzhafte warme Speisen warmgehalten werden.

Warmhaltevitrinen mit STEAM-Technologie:

Über einen einstellbaren Dampfgenerator ist die Feuchtigkeit unabhängig der Temperatur einstellbar.

Warmhaltevitrinen mit trockenem Klima:

Die Speisen werden über eine Warmhalteplatte von unten her warmgehalten und über einen Wärmstrahler von oben.

Multifunktional – Bedienvitrinen oder SB-Vitrinen

Snack-Counter STEAM 430/520 MULTI, als **Be**dienvitrine oder **SB**-Vitrine nutzbar	Seite	248
Snack-Counter HOT 430 MULTI, Wärmeplatte, **Be**dienvitrine oder **SB**-Vitrine	Seite	250

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Bedienvitrinen

Snack-Counter HOT 520/710 BE, Wärmeplatte, **Be**dienvitrine	Seite	252
Snack-Counter STEAM 520/710 BE, **Be**dienvitrine, 1 oder 2 Zwischenetagen	Seite	254
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT, **Be**dienvitrine, vertiefte Wanne	Seite	256
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT, **Be**dienvitrine, herausziehbare Warenflächen	Seite	258

SB-Vitrinen

Snack-Counter HOT 520/710 SB, Wärmeplatte, **SB**-Vitrine, kundenseitig SB-Klappen	Seite	260
Snack-Counter HOT 520/710 KST, Wärmeplatte, **SB**-Vitrine, **k**undenseitig **S**chiebe**t**üren	Seite	262
Snack-Counter HOT 520/710 KO, Wärmeplatte, **SB**-Vitrine **k**undenseitig **o**ffen	Seite	264
Snack-Counter STEAM 520/710 SB, **SB**-Vitrine, kundenseitig SB-Klappen	Seite	266
Snack-Counter STEAM 520/710 SB-EHB, **SB**-Vitrine, kundenseitig SB-Klappen, für Einhandbedienung	Seite	268

Wandstehende SB-Vitrinen

Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG, **SB**-Vitrine, **k**undenseitig **o**ffen, **v**er**t**iefte Wanne, **R**ückwand **g**eschlossen	Seite	270

Zubehör – Snack-Counter STEAM

Schneidbrett, Messerhalter, Preisschildschienen, Spiegelblenden, GN-Stege	Seite	272
Gastro-Norm-Behälter aus Edelstahl und aus Alu-Guss	Seite	272

Snack-Counter STEAM MULTI

Multifunktionale Warmhaltevitrine für eine längere Frische

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 (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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Die STEAM-Technologie

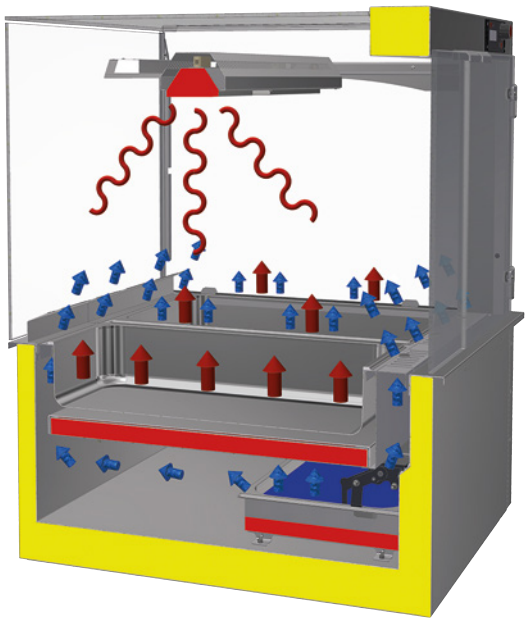
Der patentierte, vollautomatische Dampfgenerator erzeugt kontinuierlich heißen Wasserdampf.
Als Dampfschale wird ein handelsüblicher GN-Behälter verwendet. Dieser kann einfach in der Spülmaschine gereinigt werden oder bei starkem Kalkansatz kostengünstig ausgetauscht werden.
Der patentierte Dampfgenerator 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.

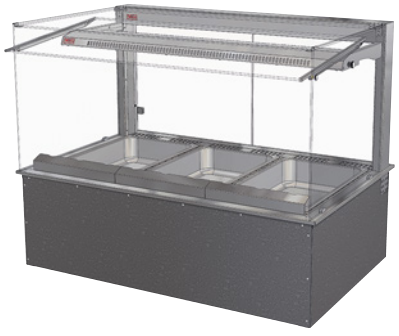
Das Frontglas kann für die Selbstbedienung einfach nach oben geschoben werden.

Die Drehtür ist für die optische Vergrößerung des Speisenangebotes auf der Innenseite verspiegelt.

Zu verkaufsstarken 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.

Snack-Counter STEAM: Kundenseitig geschlossen.



Snack-Counter STEAM: Kundenseitig offen – Frontscheibe hochgeschoben.

Für die einfache hygienische Reinigung

- **Herausnehmbare Türen**
- **Einfach anhebbares Deckglas**
- **Herausnehmbares Frontglas**
- **Hochklappbare Heizplatte, in oberer Stellung selbsthaltend**
- **Herausnehmbare Befeuchterschale**

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.

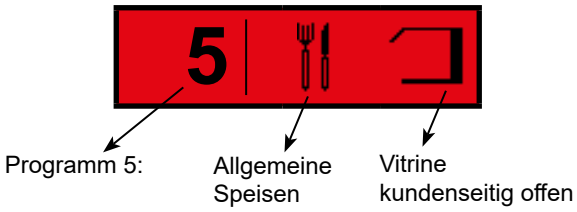
Mit dem praktischen Messerhalter haben Sie die benötigten Messer immer griffbereit am Gerät.

Snack-Counter STEAM: Bedienseitig offen – Drehtüren ausgehängt.

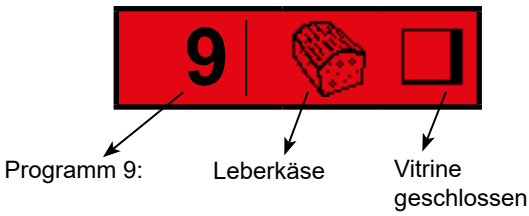
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Das Programm wird durch eine einfache Drehung am iLogic-Button ausgewählt!

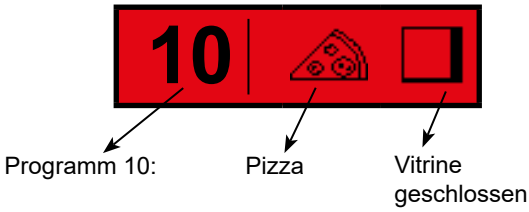
Morgens für das warme Frühstücksbüfett: Gebratener Speck, Würstchen, Rührei oder gekochte Eier.



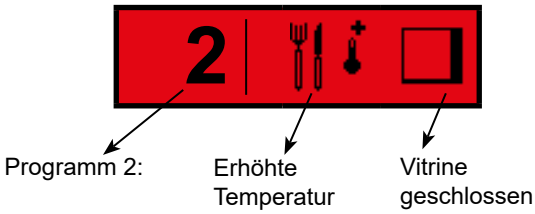
Mittags für bayrischen Leberkäse



oder warmes Gebäck wie zum Beispiel Pizzastücke, gefüllte Strudel oder gefüllte Croissants.



Abends zum Beispiel zum Warmhalten von Pfannen mit spanischer Paella.



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 Höhe Glasaufsatz 430 mm	**Tank/Pumpsystem** **eckig**	**Festwasseranschluss** **eckig**	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss	
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 Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Tank/Pumpsystem** **eckig**	**Festwasseranschluss** **eckig**	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss	
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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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.

Ausführung

Innenseiten und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturbeständiger Isolierung gefertigt. Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche.
Alle Gläser bestehen aus Sicherheitsglas. Die Türgläser sind auf der Innenseite spiegelnd ausgeführt, von der Außenseite jedoch sind sie durchschaubar (Spionglas). Die Türgläser sind einfach aushängbar, so dass eine schnellere und einfachere Bedienung zu verkaufsstarken Zeiten möglich ist.

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.

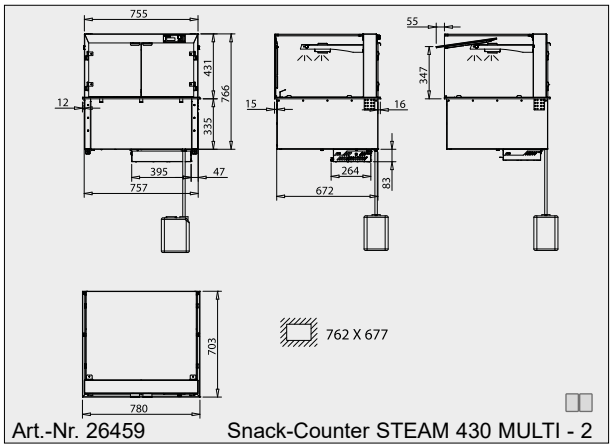
Die servicefreundliche Steuerung ist nach unten hin aufklappbar, so dass alle Testpunkte einfach zugänglich sind. Die Heizsysteme sind in Modulbauweise gefertigt und können einfach getauscht werden.

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.

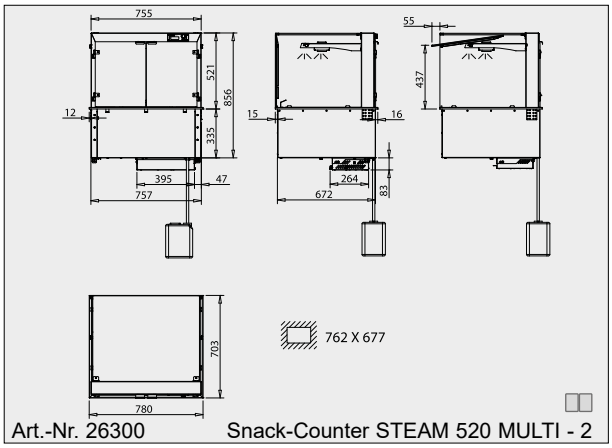
Ausführung „Festwasseranschluss“
Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4″ AG) und einem Magnetventil (3/4″ AG) versehen.
Lieferung einschließlich Wasser-Anschlussschlauch 1,5 m; 3/4″ für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlusshahn.
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

Lieferung einschließlich:
- GN-Einhängerahmen mit Lochung für 100 mm GN-Behälter
- Trennstege für GN 2/4
- Klimaschieberegler zur Einstellung der Feuchtigkeitsverteilung
- Kundenseitige Kellenhalter

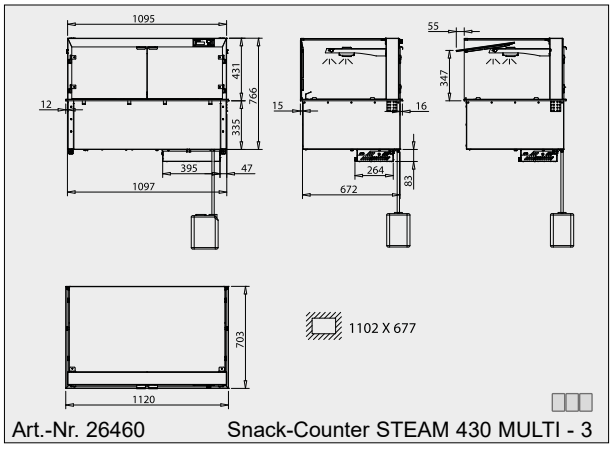
Sonderzubehör finden Sie auf Seite 272.



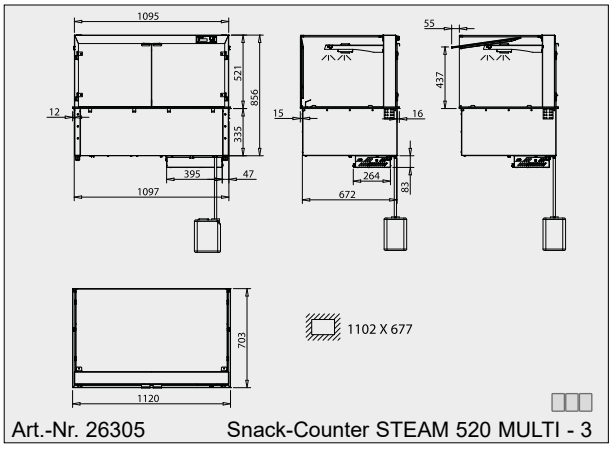
Art.-Nr. 26459 Snack-Counter STEAM 430 MULTI - 2



Art.-Nr. 26300 Snack-Counter STEAM 520 MULTI - 2



Art.-Nr. 26460 Snack-Counter STEAM 430 MULTI - 3

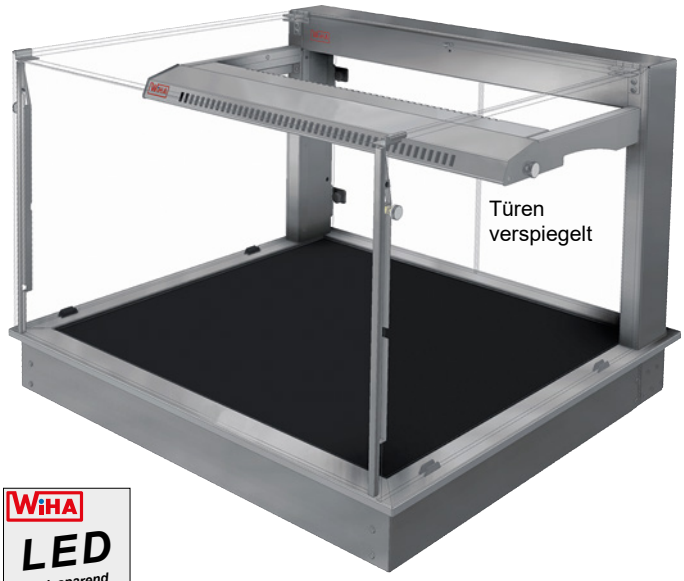


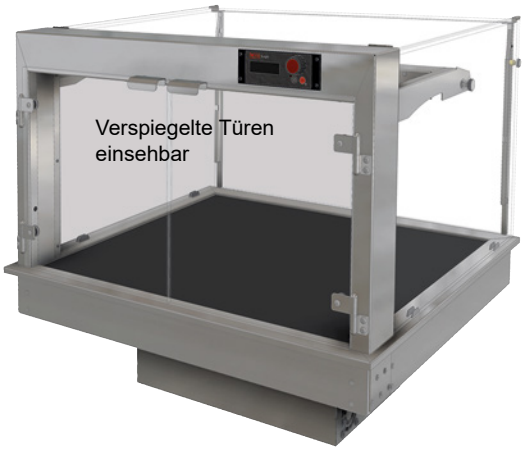
Art.-Nr. 26305 Snack-Counter STEAM 520 MULTI - 3

Weitere Zeichnungen sind auf 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





WiHA LED energiesparend und wartungsarm

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 Warmhaltevitrinen Snack-Counter STEAM MULTI, da der obere Aufbau optisch gleich ist.

Snack-Counter HOT 430 MULTI Höhe Glasaufsatz 430 mm	**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	□□□□

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Beschreibung

Multifunktionale Warmhalte- und Präsentationsvitrine mit trockner 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).

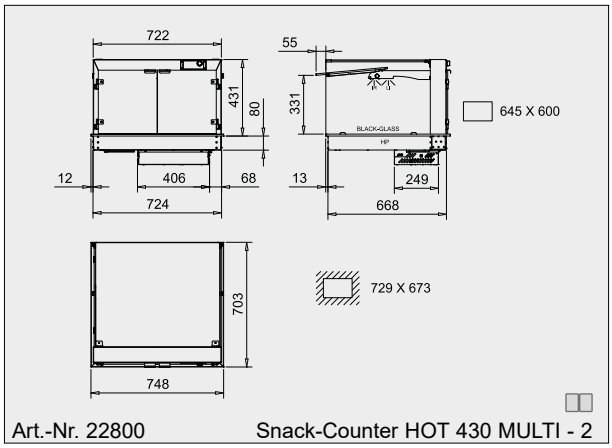
Zur einfachen Reinigung kann das Deckglas angehoben werden und das Frontglas kann hochgeschwenkt werden.

Die Warmhalteplatte besteht aus gehärtetem Schwarzglas und ist mit einem gleichmäßig wirkenden Heizelement ausgestattet.

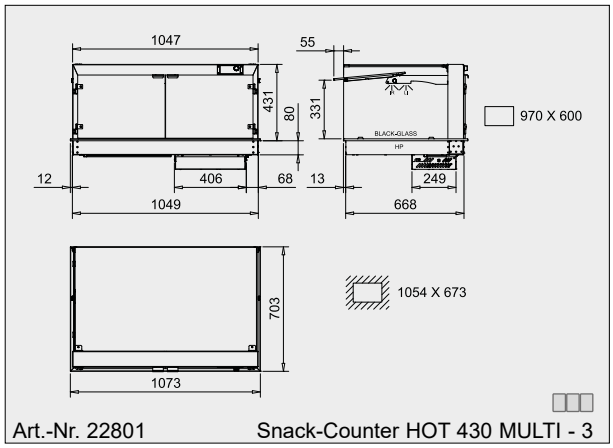
Oberhalb der Warmhalteplatte ist eine Wärmebrücke mit geschützten leistungsstarken Quarz-Heizstrahlern und geschützter LED-Beleuchtung vorhanden. Durch die mittel- und langwellige Infrarotstrahlung kann die Wärme besonders gut auf die Lebensmittel übertragen werden.

Das Bedienteil mit grafischer Oberfläche ist oberhalb der Drehtüren montiert und somit einfach zu erreichen. Für eine optimale Produktanpassung sind an dem Bedienteil die Warmhalteplatte und die Wärmebrücke jeweils in 6 Stufen einstellbar.

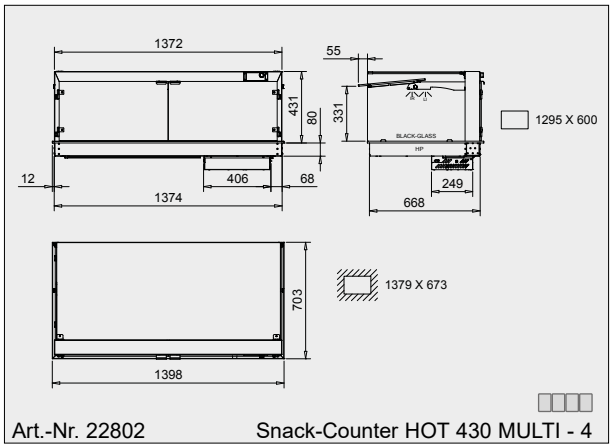
Das servicefreundliche Steuerungsgehäuse ist nach unten hin aufklappbar, so dass alle Testpunkte einfach zugänglich sind.



Art.-Nr. 22800 Snack-Counter HOT 430 MULTI - 2



Art.-Nr. 22801 Snack-Counter HOT 430 MULTI - 3



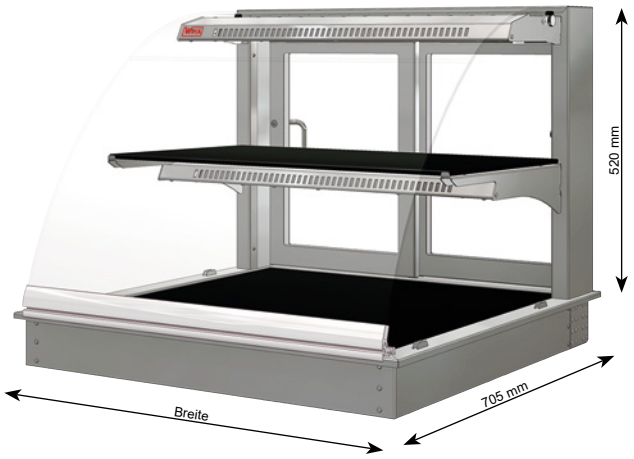
Art.-Nr. 22802 Snack-Counter HOT 430 MULTI - 4

Snack-Counter HOT 520/710 BE

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

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm



Snack-Counter HOT 520 BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	1 Zwischenetage					
	rund	eckig	schräg	Breite [mm]	Anschluss	
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 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	1 Zwischenetage					2 Zwischenetagen					
	rund	eckig	schräg	Breite [mm]	Anschluss	rund	eckig	schräg	Breite [mm]	Anschluss	
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

	Art.-Nr.
Preisschiene Zwischenboden GN 1.5	**26454**
Preisschiene Zwischenboden GN 2	**26455**
Preisschiene Zwischenboden GN 3	**26456**
Preisschiene Zwischenboden GN 4	**26475**
Preisschiene unterer Warenboden GN 1.5	**26470**
Preisschiene unterer Warenboden GN 2	**26471**
Preisschiene unterer Warenboden GN 3	**26472**
Preisschiene unterer Warenboden GN 4	**26473**

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.

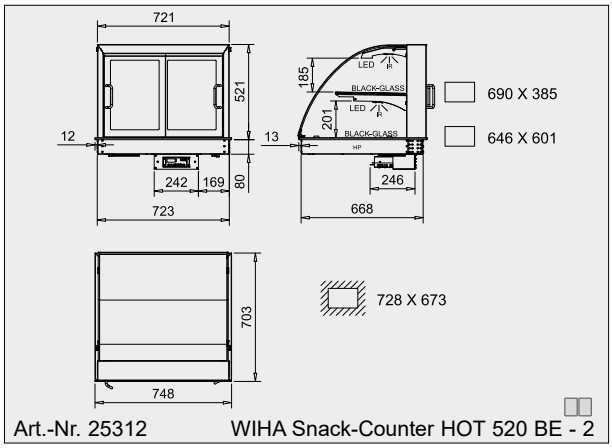
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Ausführung

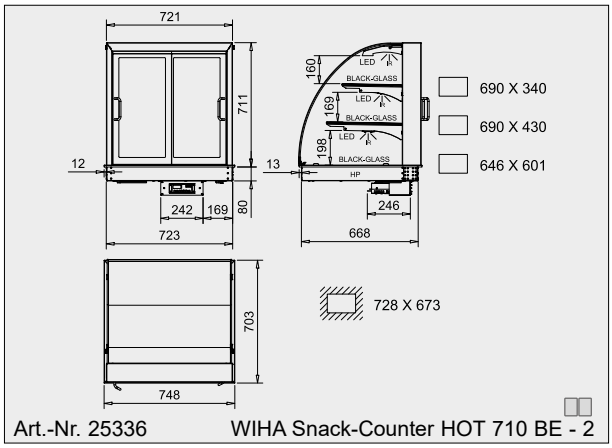
Innenseiten und Wärmestrahler komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche.
Die Frontscheibe besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.
Für eine gleichmäßige Erwärmung und eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine Wärmebrücke mit geschützten Quarz-Heizstrahlern und einer geschützten LED-Beleuchtung (warme 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 Einbaugehäuse untergebracht. Dieses Einbaugehäuse kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 1 m).

Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

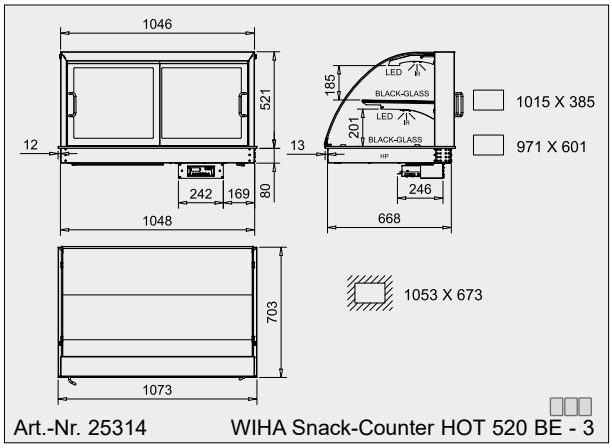
Ansonsten:
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).



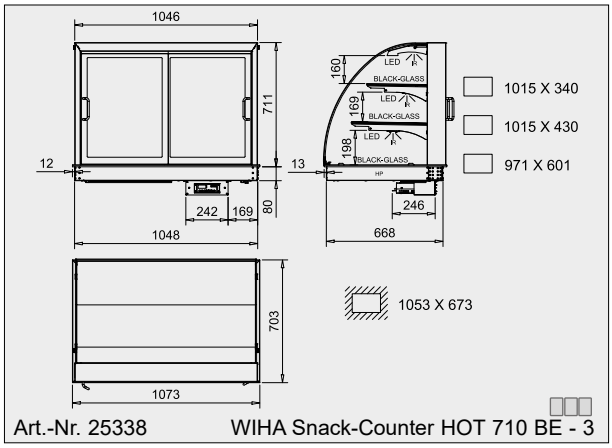
Art.-Nr. 25312 WIHA Snack-Counter HOT 520 BE - 2



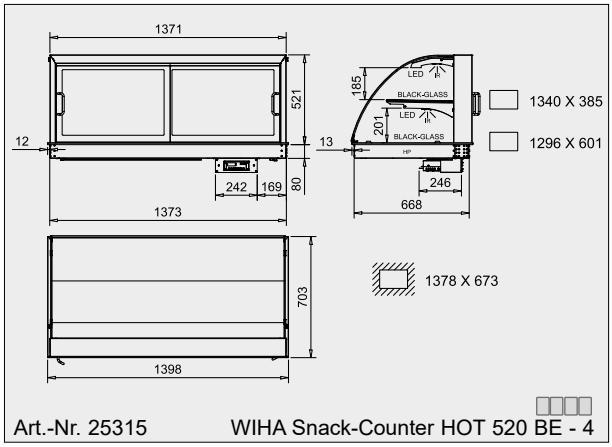
Art.-Nr. 25336 WIHA Snack-Counter HOT 710 BE - 2



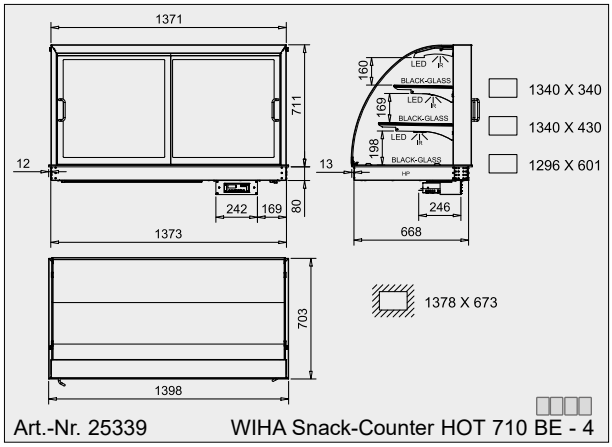
Art.-Nr. 25314 WIHA Snack-Counter HOT 520 BE - 3



Art.-Nr. 25338 WIHA Snack-Counter HOT 710 BE - 3



Art.-Nr. 25315 WIHA Snack-Counter HOT 520 BE - 4



Art.-Nr. 25339 WIHA Snack-Counter HOT 710 BE - 4

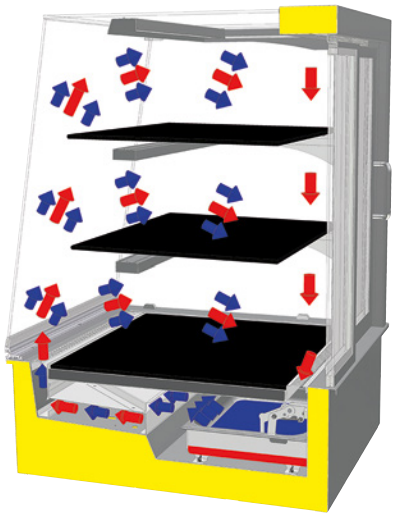
Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

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**



Snack-Counter STEAM 520 BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Tank/Pumpsystem 1 Zwischenetage**			**Festwasseranschluss 1 Zwischenetage**			Breite [mm]	Anschluss
	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

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

Snack-Counter STEAM 710 BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Tank/Pumpsystem 2 Zwischenetagen**			**Festwasseranschluss 2 Zwischenetagen**			Breite [mm]	Anschluss
	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

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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.

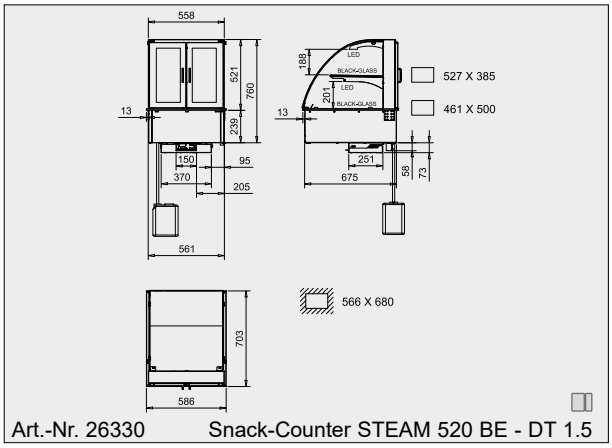
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befeuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich erinnert ca. alle 20 Sekunden ein kurzer Signalton an die Fehlermeldung.

Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

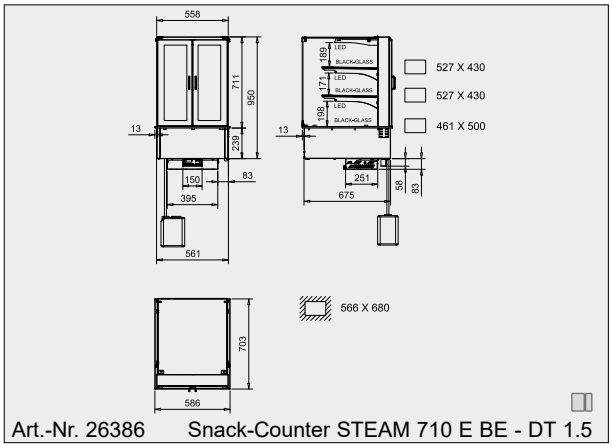
Ansonsten:
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

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.

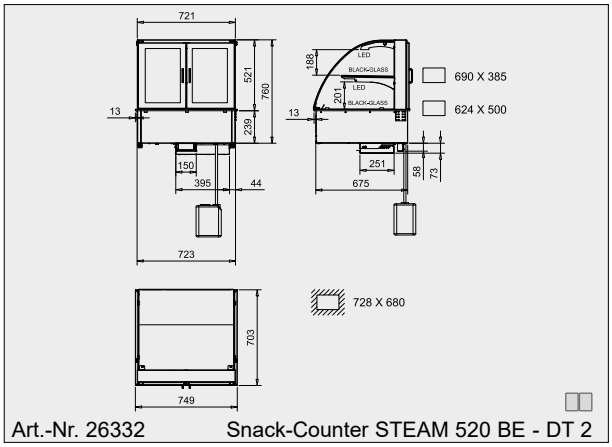
Ausführung „Festwasseranschluss“
Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4″ AG) und einem Magnetventil (3/4″ AG) versehen.
Lieferung einschließlich Wasser-Anschlussschlauch 1,5 m; 3/4″ für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlusshahn.
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.



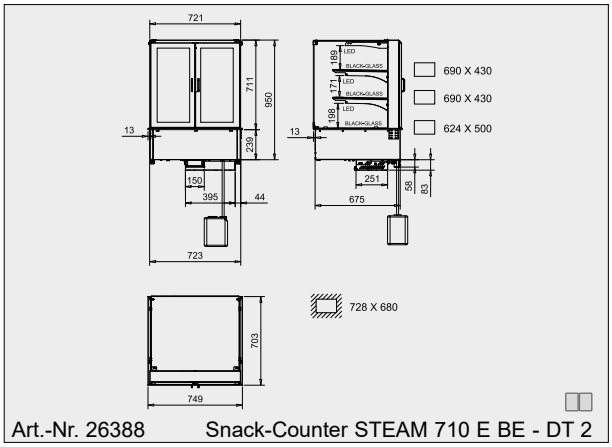
Art.-Nr. 26330 Snack-Counter STEAM 520 BE - DT 1.5



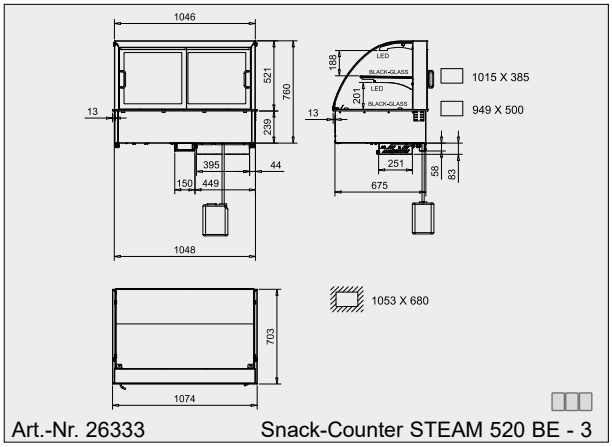
Art.-Nr. 26386 Snack-Counter STEAM 710 E BE - DT 1.5



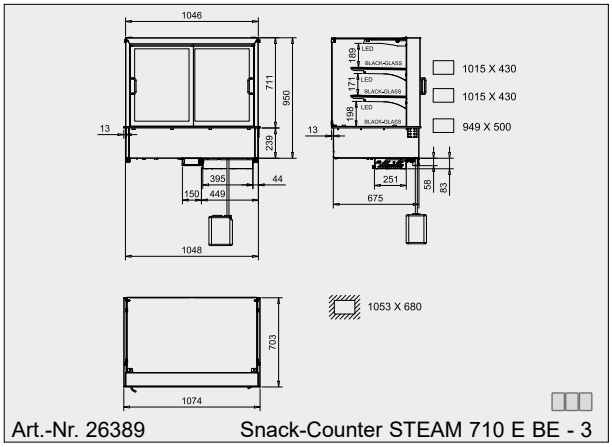
Art.-Nr. 26332 Snack-Counter STEAM 520 BE - DT 2



Art.-Nr. 26388 Snack-Counter STEAM 710 E BE - DT 2



Art.-Nr. 26333 Snack-Counter STEAM 520 BE - 3



Art.-Nr. 26389 Snack-Counter STEAM 710 E BE - 3

Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Snack-Counter STEAM 520 BE-VT

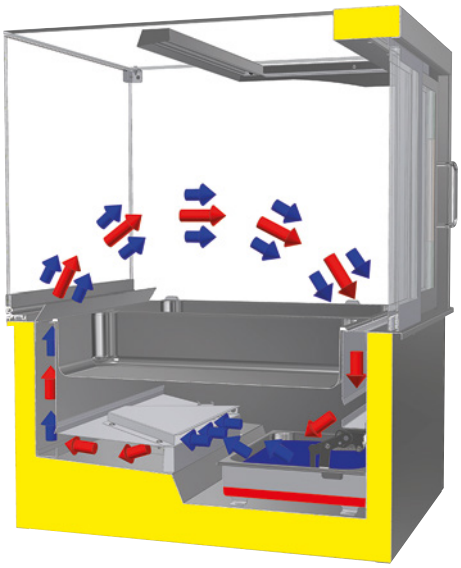
Warmhaltevitrine mit vertiefter Wanne, Umluftheizung, STEAM-Technologie – Bedienversion, kundenseitig mit ESG-Frontscheibe

WiHA
ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 272.

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 Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	Tank/Pumpsystem Ohne Zwischenetage			Festwasseranschluss Ohne Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss	
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg			
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 1.5 **	26306	26314	26322	---	---	---	587	230V/2,9kW	
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - 2 *	26307	26315	26323	22833	22836	22839	750	230V/2,9kW	
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 2 **	26308	26316	26324	22834	22837	22840	750	230V/2,9kW	
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - 3	26309	26317	26325	22835	22838	22841	1075	230V/2,9kW	

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 schrägen 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.

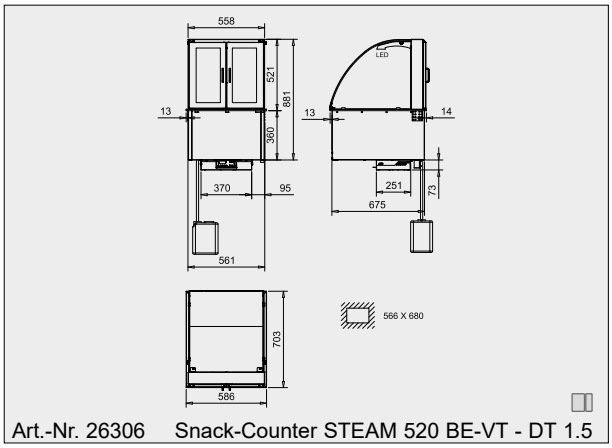
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befeuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich erinnert ca. alle 20 Sekunden ein kurzer Signalton an die Fehlermeldung.

Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

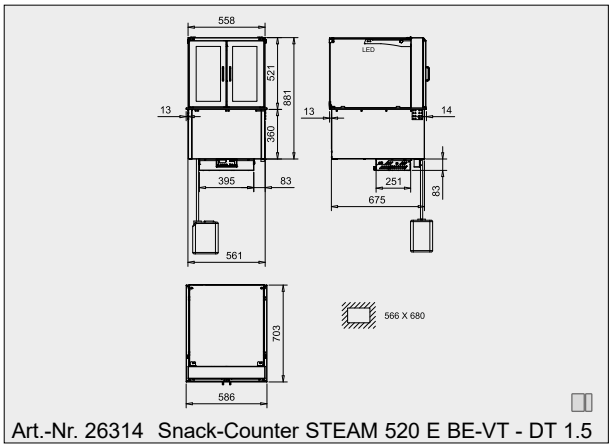
Ansonsten:
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

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.

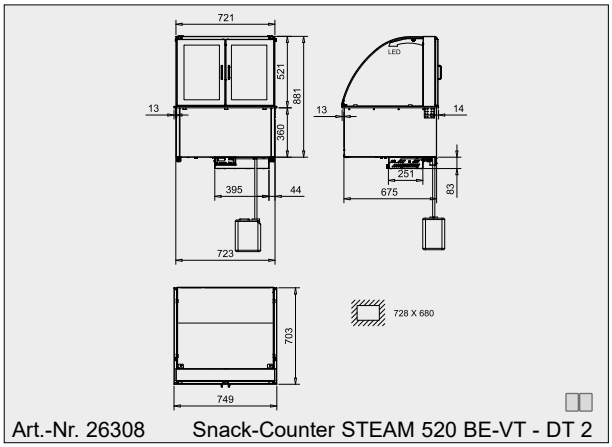
Ausführung „Festwasseranschluss“
Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4″ AG) und einem Magnetventil (3/4″ AG) versehen.
Lieferung einschließlich Wasser-Anschlussschlauch 1,5 m; 3/4″ für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlusshahn.
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.



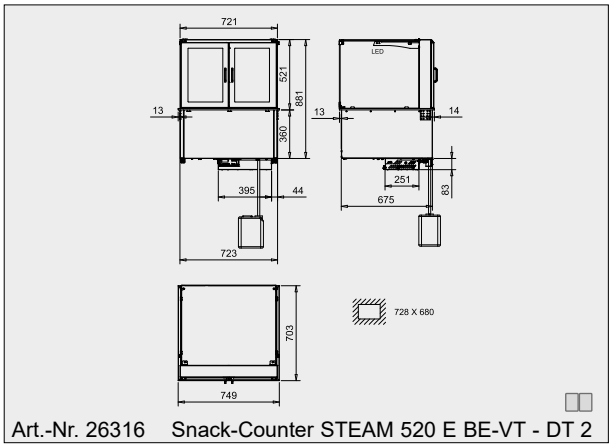
Art.-Nr. 26306 Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 1.5



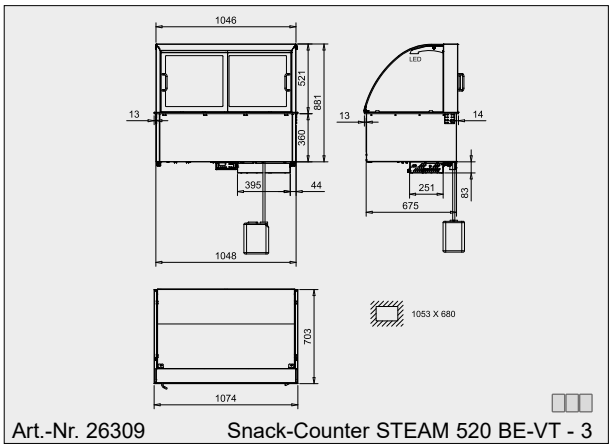
Art.-Nr. 26314 Snack-Counter STEAM 520 E BE-VT - DT 1.5



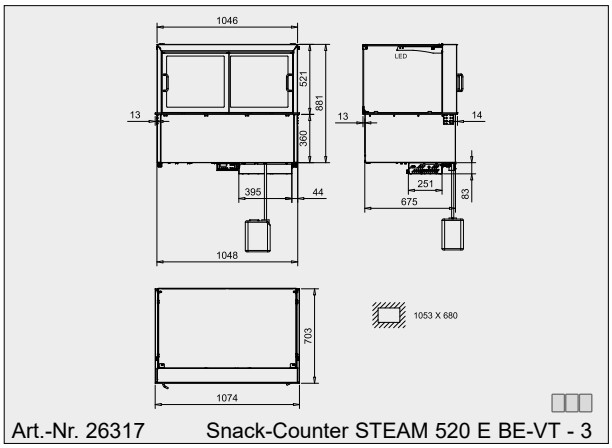
Art.-Nr. 26308 Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 2



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT

Warmhaltevitrine mit herausziehbaren Warenflächen und einstellbarer Feuchtigkeit

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

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

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)**

Abb.: Snack-Counter STEAM BE SLIDE OUT 1.5
mit zwei Auslageflächen und Schneidbrettern

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1 mit **einer** Auslagefläche Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Tank/Pumpsystem** **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 1.5 mit **zwei** Auslageflächen Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Tank/Pumpsystem** **eckig**	**Festwasseranschluss** **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.

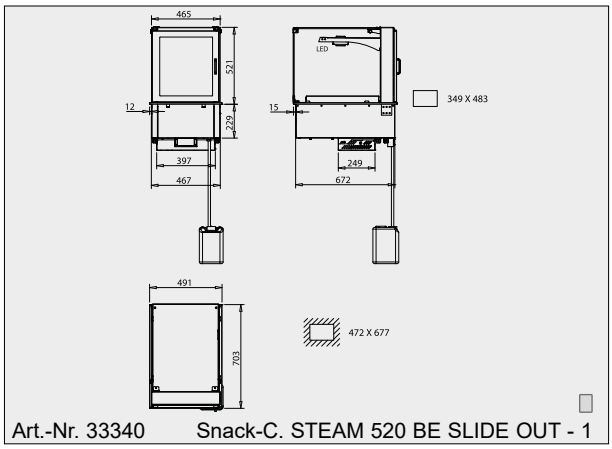
Zur Reinigung ist die Befeuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Die servicefreundliche Steuerung ist nach unten hin aufklappbar, so dass alle Testpunkte einfach zugänglich sind.

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.

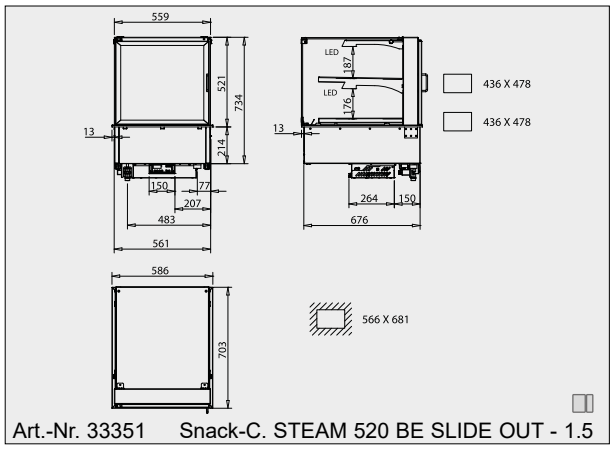
Ausführung „Festwasseranschluss“
Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4″ AG) und einem Magnetventil (3/4″ AG) versehen.
Lieferung einschließlich Wasser-Anschlussschlauch 1,5 m; 3/4″ für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlusshahn.
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

Ausführung Größe 1 (eine Auslage)
Die Beheizung erfolgt über eine 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. 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 der geöffneten Stellung selbsthaltend.
Die Drehtür ist standardmäßig links angeschlagen. Der Türanschlag ist wechselbar.
Temperatur einstellbar von 40 °C bis 75 °C.



Art.-Nr. 33340 Snack-C. STEAM 520 BE SLIDE OUT - 1



Art.-Nr. 33351 Snack-C. STEAM 520 BE SLIDE OUT - 1.5

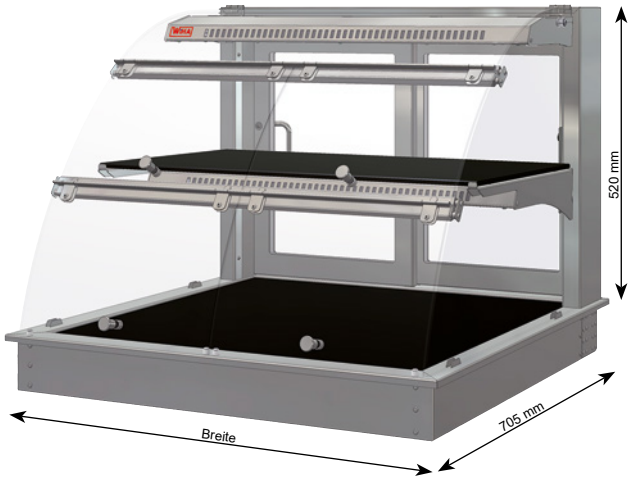
Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Snack-Counter HOT 520/710 SB

Warmhaltevitrine mit Wärmeplatte für eine trockene Wärme –
SB-Version, kundenseitig mit Entnahmeklappen

WiHA ESG-Sicherheitsglas
SB-Klappen aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm



Snack-Counter HOT 520 SB SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	1 Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg		
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 SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	2 Zwischenetagen			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg		
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

	Art.-Nr.
Preisschiene Zwischenboden GN 1.5	**26454**
Preisschiene Zwischenboden GN 2	**26455**
Preisschiene Zwischenboden GN 3	**26456**
Preisschiene Zwischenboden GN 4	**26475**
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 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.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

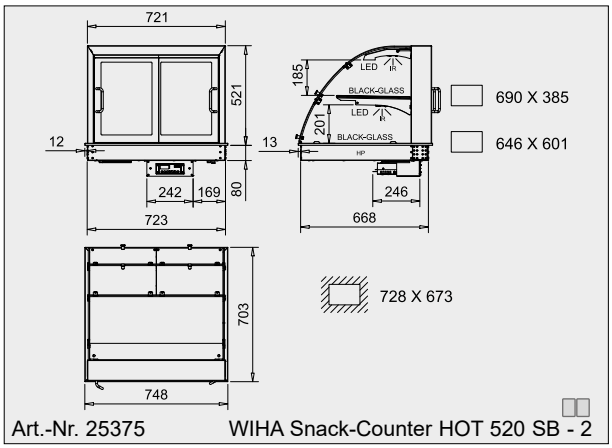
Ausführung

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.

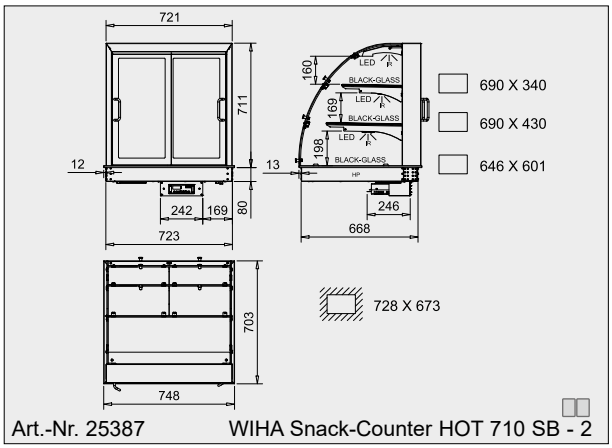
Das digitale Thermostat für die Wärmeplatte und für die Infrarot-Wärmestrahler ist in einem servicefreundlichen Einbaugehäuse untergebracht. Dieses Einbaugehäuse kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 1 m).

Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

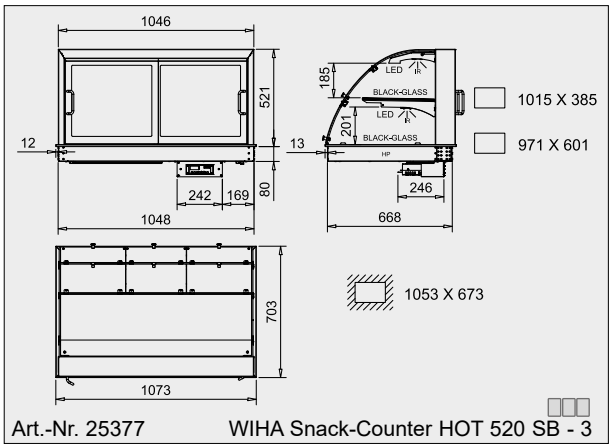
Ansonsten:
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).



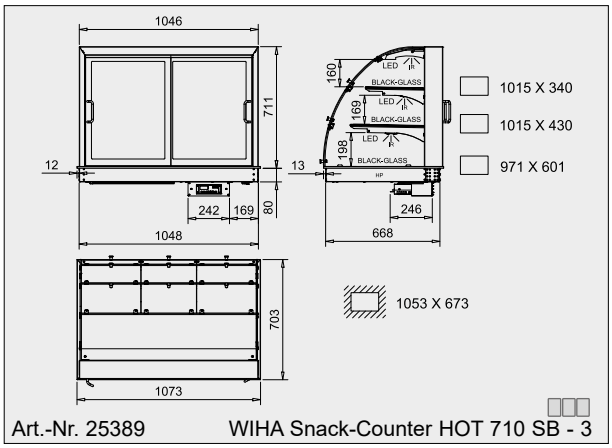
Art.-Nr. 25375 WIHA Snack-Counter HOT 520 SB - 2



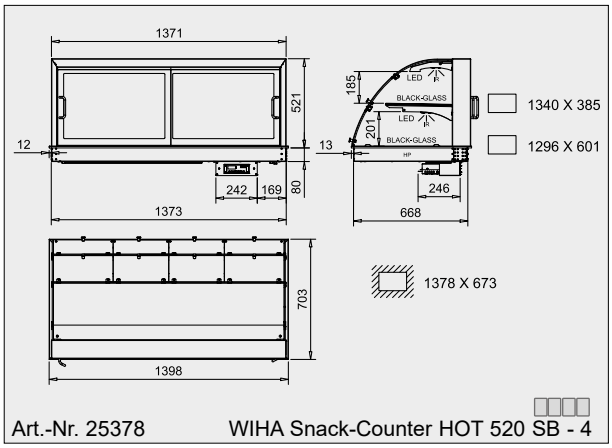
Art.-Nr. 25387 WIHA Snack-Counter HOT 710 SB - 2



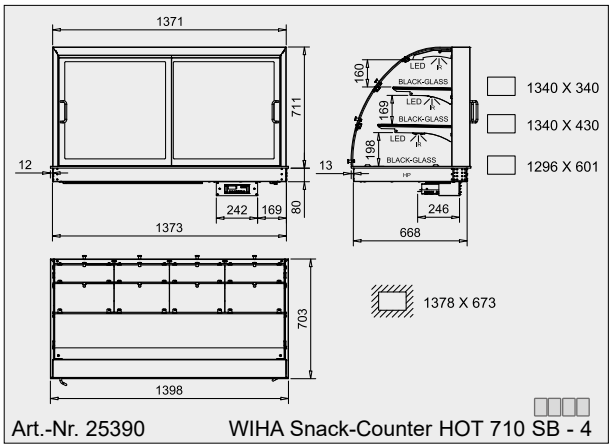
Art.-Nr. 25377 WIHA Snack-Counter HOT 520 SB - 3



Art.-Nr. 25389 WIHA Snack-Counter HOT 710 SB - 3



Art.-Nr. 25378 WIHA Snack-Counter HOT 520 SB - 4



Art.-Nr. 25390 WIHA Snack-Counter HOT 710 SB - 4

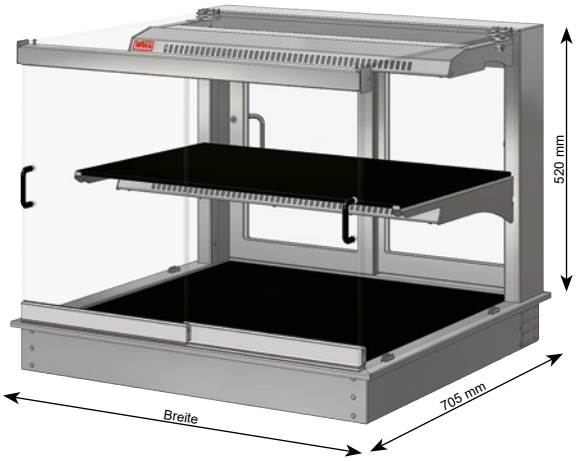
Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Snack-Counter HOT 520/710 KST

Warmhaltevitrine mit Wärmeplatte für eine trockene Wärme –
SB-Version, kundenseitig mit Schiebetüren

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Kundenseitige Schiebetüren aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm



Snack-Counter HOT 520 KST SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	1 Zwischenetage					
	rund	eckig	schräg	Breite [mm]	Anschluss	
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					2 Zwischenetagen					
	rund	eckig	schräg	Breite [mm]	Anschluss	rund	eckig	schräg	Breite [mm]	Anschluss	
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

	Art.-Nr.
Preisschiene Zwischenboden GN 2	26455
Preisschiene Zwischenboden GN 3	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 Ausgabetheken.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

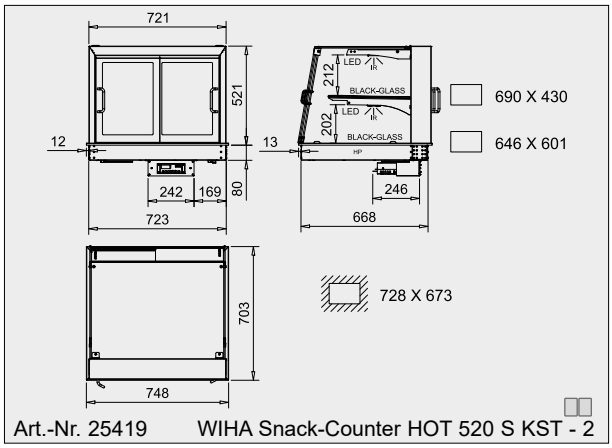
Ausführung

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.

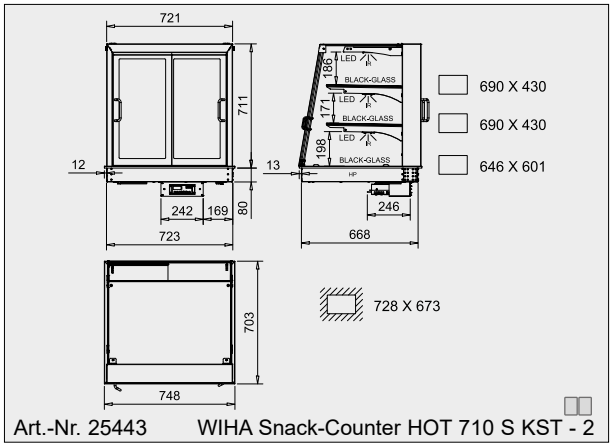
Das digitale Thermostat für die Wärmeplatte und für die Infrarot-Wärmestrahler ist in einem servicefreundlichen Einbaugehäuse untergebracht. Dieses Einbaugehäuse kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 1 m).

Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

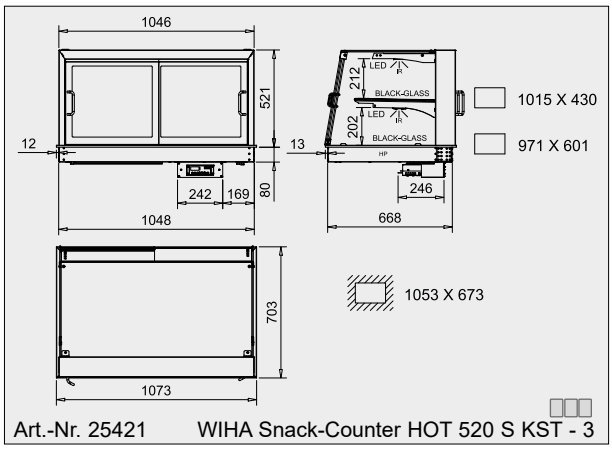
Ansonsten:
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).



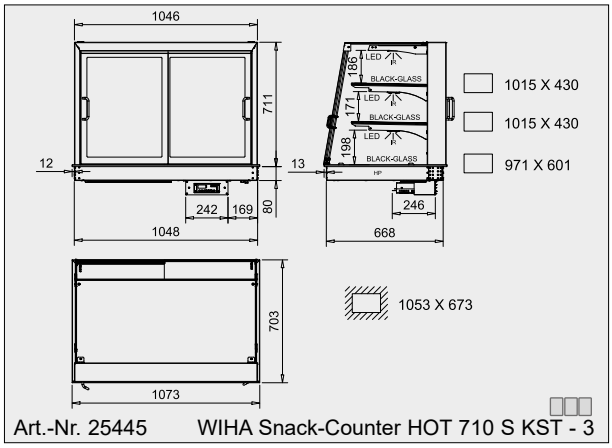
Art.-Nr. 25419 WIHA Snack-Counter HOT 520 S KST - 2



Art.-Nr. 25443 WIHA Snack-Counter HOT 710 S KST - 2



Art.-Nr. 25421 WIHA Snack-Counter HOT 520 S KST - 3



Art.-Nr. 25445 WIHA Snack-Counter HOT 710 S KST - 3

Weitere Zeichnungen sind auf 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

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

Snack-Counter HOT 520 KO SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	1 Zwischenetage					
	rund	eckig	schräg	Breite [mm]	Anschluss	
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/2,75kW	
Snack-Counter HOT 520 KO - 4	25462	25466	25470	1400	400V/3,55kW	

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

Snack-Counter HOT 710 KO SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	1 Zwischenetage					2 Zwischenetagen					
	rund	eckig	schräg	Breite [mm]	Anschluss	rund	eckig	schräg	Breite [mm]	Anschluss	
Snack-Counter HOT 710 KO - DT 1.5**	25646	25647	25648	587	230V/1,65kW	25649	25650	25651	587	230V/2,11kW	
Snack-Counter HOT 710 KO - 2 *	25471	25475	25479	750	230V/2,05kW	25483	25487	25491	750	230V/2,7kW	
Snack-Counter HOT 710 KO - DT 2 **	25472	25476	25480	750	230V/2,05kW	25484	25488	25492	750	230V/2,7kW	
Snack-Counter HOT 710 KO - 3	25473	25477	25481	1075	230V/2,75kW	25485	25489	25493	1075	400V/3,7kW	
Snack-Counter HOT 710 KO - 4	25474	25478	25482	1400	400V/3,55kW	25486	25490	25494	1400	400V/4,85kW	

* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite 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.

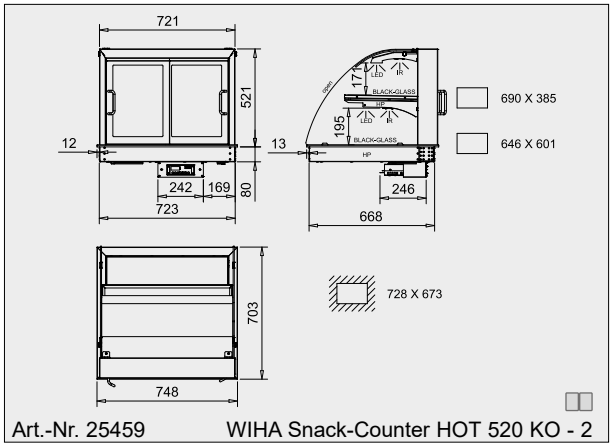
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Ausführung

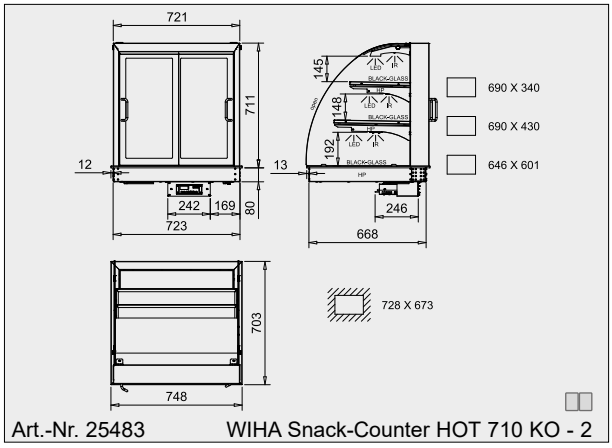
Innenseiten und Wärmestrahler komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche.
Kundenseitig offen. Die Seitenscheiben bestehen aus Sicherheitsglas.
Für eine gleichmäßige Erwärmung und eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine Wärmebrücke mit geschützten Quarz-Heizstrahlern und einer geschützten LED-Beleuchtung (warme 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 Einbaugehäuse untergebracht. Dieses Einbaugehäuse kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 1 m).

Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

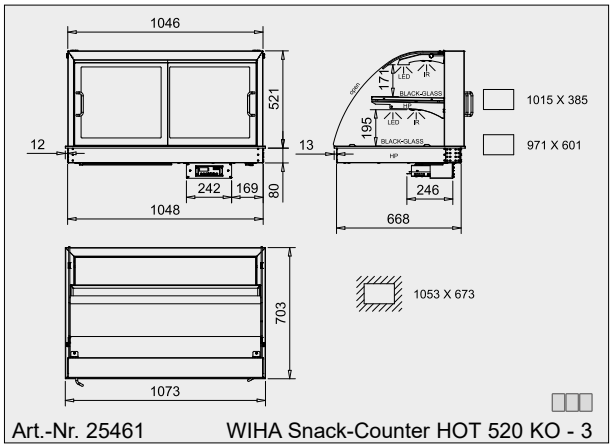
Ansonsten:
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).



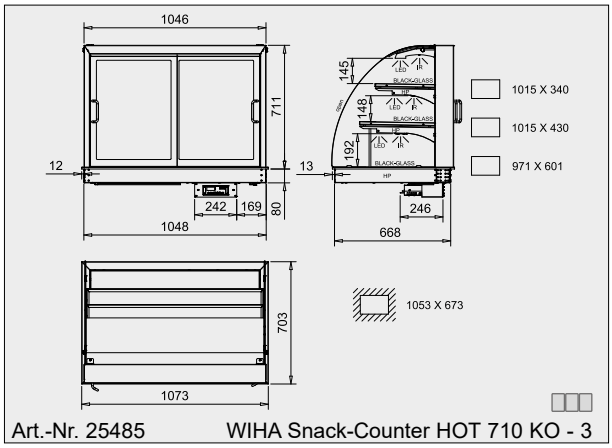
Art.-Nr. 25459 WIHA Snack-Counter HOT 520 KO - 2



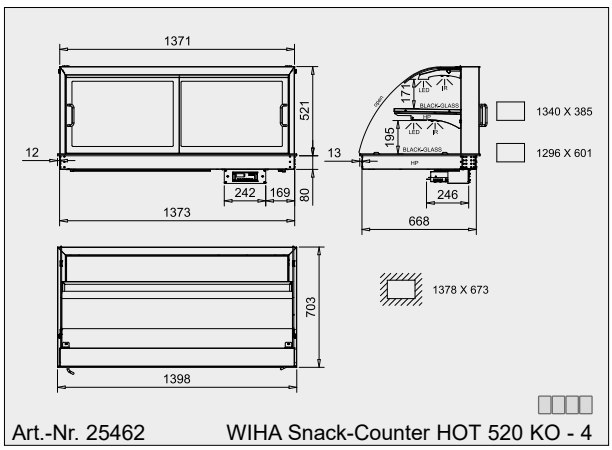
Art.-Nr. 25483 WIHA Snack-Counter HOT 710 KO - 2



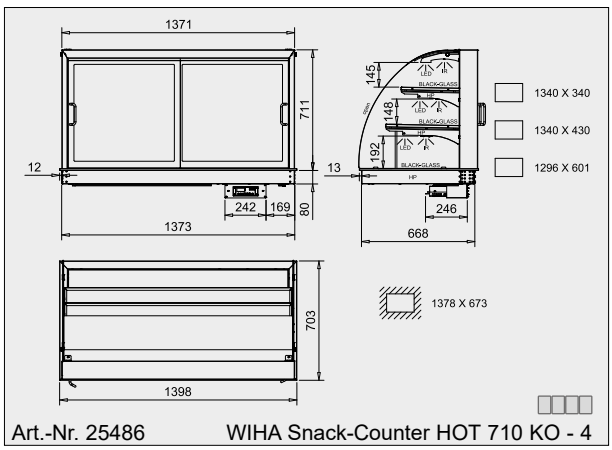
Art.-Nr. 25461 WIHA Snack-Counter HOT 520 KO - 3



Art.-Nr. 25485 WIHA Snack-Counter HOT 710 KO - 3



Art.-Nr. 25462 WIHA Snack-Counter HOT 520 KO - 4

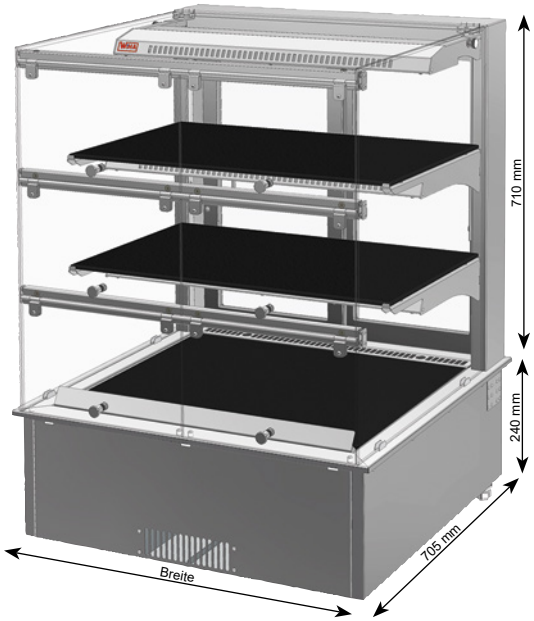


Art.-Nr. 25486 WIHA Snack-Counter HOT 710 KO - 4

Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Snack-Counter STEAM 520/710 SB

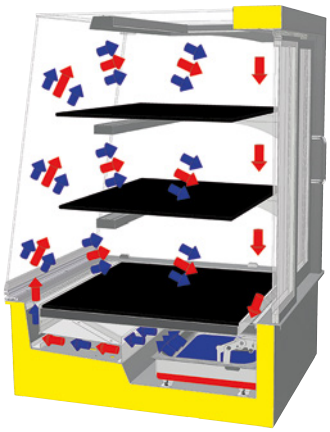
Warmhaltevitrine mit Umluftheizung, STEAM-Technologie –
SB-Version, kundenseitig mit Entnahmeklappen



WiHA
ESG-Sicherheitsglas
SB-Klappen aus hochbelastbarem ESG-Glas

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 272.

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**

Snack-Counter STEAM 520 SB SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Tank/Pumpsystem 1 Zwischenetage**			**Festwasseranschluss 1 Zwischenetage**			Breite [mm]	Anschluss
	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.

Snack-Counter STEAM 710 SB SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Tank/Pumpsystem 2 Zwischenetagen**			**Festwasseranschluss 2 Zwischenetagen**			Breite [mm]	Anschluss
	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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 selbstschließenden Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.
Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluft-Heizgebläse.

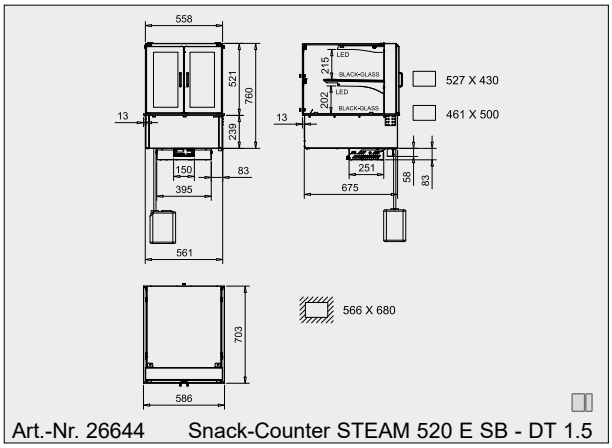
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befeuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich erinnert ca. alle 20 Sekunden ein kurzer Signalton an die Fehlermeldung.

Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

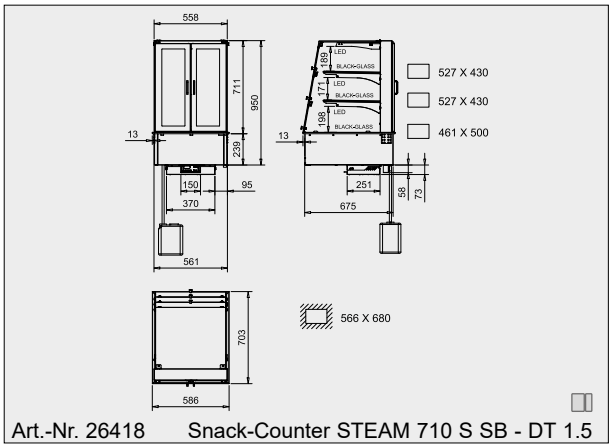
Ansonsten:
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

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.

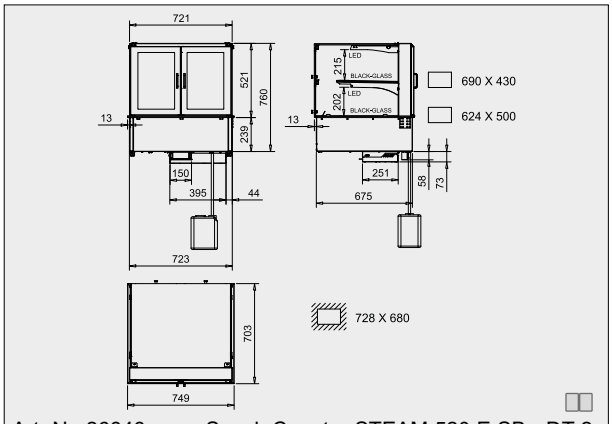
Ausführung „Festwasseranschluss“
Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4″ AG) und einem Magnetventil (3/4″ AG) versehen.
Lieferung einschließlich Wasser-Anschlussschlauch 1,5 m; 3/4″ für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlusshahn.
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.



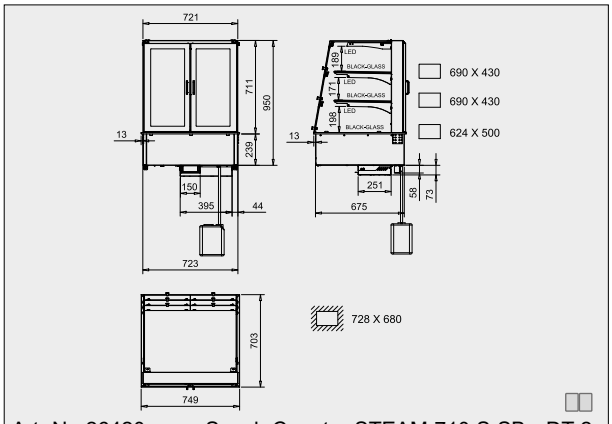
Art.-Nr. 26644 Snack-Counter STEAM 520 E SB - DT 1.5



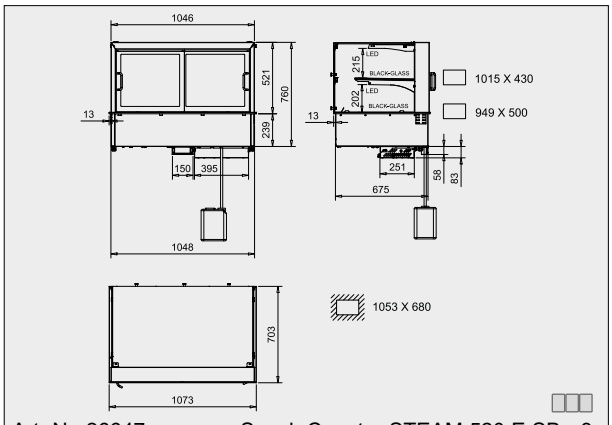
Art.-Nr. 26418 Snack-Counter STEAM 710 S SB - DT 1.5



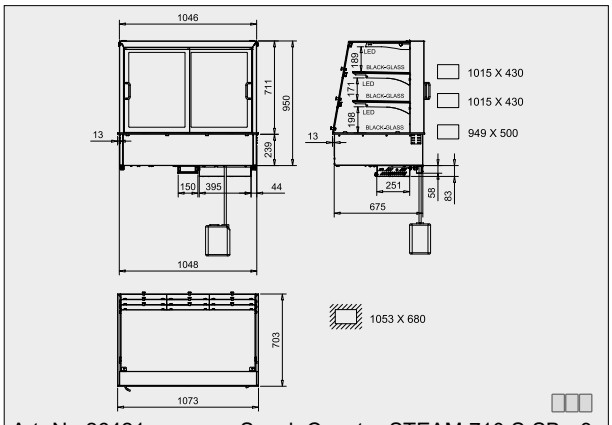
Art.-Nr. 26646 Snack-Counter STEAM 520 E SB - DT 2



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Snack-Counter STEAM 520/710 SB-EHB

Für heiße Snacks – einfache Warenentnahme mit einer Hand!

WiHA ESG-Sicherheitsglas
SB-Klappen aus hochbelastbarem ESG-Glas

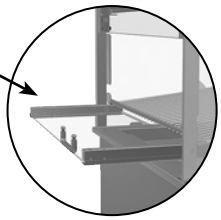
WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

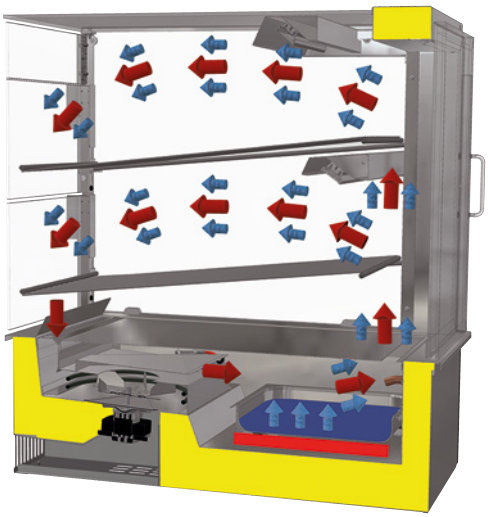
Bevorzugte Anwendung:
Hot-Snacks, Pizza, Baguettes, Strudel, Flammkuchen, Sausage Roll, Pastry etc.

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 Tablettrutsche 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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Snack-Counter STEAM 520 SB-EHB SB-Version Höhe Aufsatz 520 mm	eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Snack-Counter STEAM 520 SB-EHB - DT 1.5	8070	587	705	520	230V/2,5kW

Snack-Counter STEAM 710 SB-EHB SB-Version Höhe Aufsatz 710 mm	eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Snack-Counter STEAM 710 SB-EHB - DT 1.5	8082	587	705	710	230V/2,7kW

Tipp:
Passende Kühlvitrinen finden Sie auf Seite 213.

Beschreibung

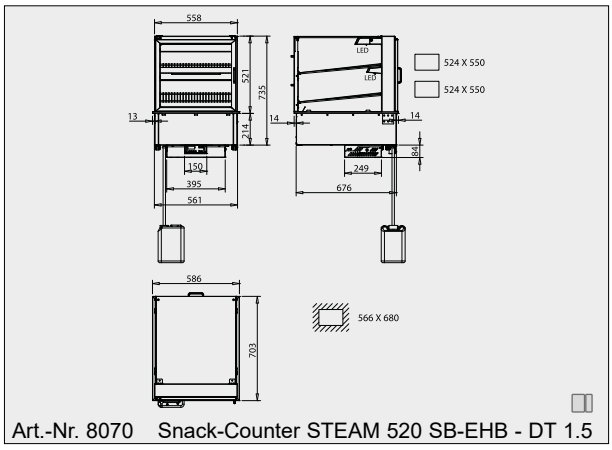
Warmhaltevitrine mit Umluftfunktion und einstellbare Dampfzugabe. Kundenseitig mit SB-Klappen, nach unten öffnend.
Bedienseitig mit Drehtür mit wechselbarem Türanschlag versehen.
Die Temperatur ist von 40 °C bis 80 °C einstellbar, die Dampfzugabe ist in 6 Stufen einstellbar.
Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung.
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

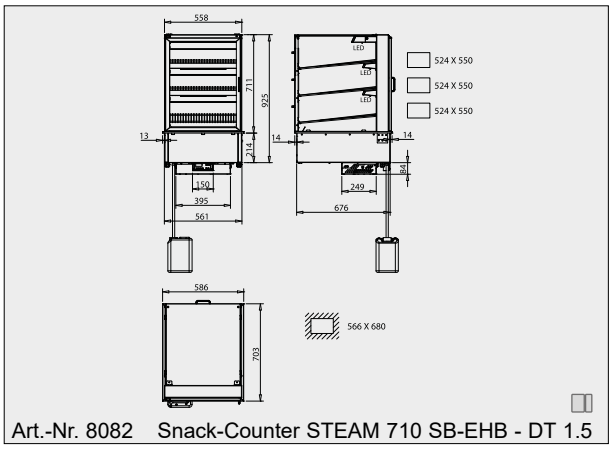
Innenseiten und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturbeständiger Isolierung gefertigt. Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche.
Die Scheiben bestehen aus Sicherheitsglas.
Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluft-Heizgebläse.

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



Art.-Nr. 8070 Snack-Counter STEAM 520 SB-EHB - DT 1.5



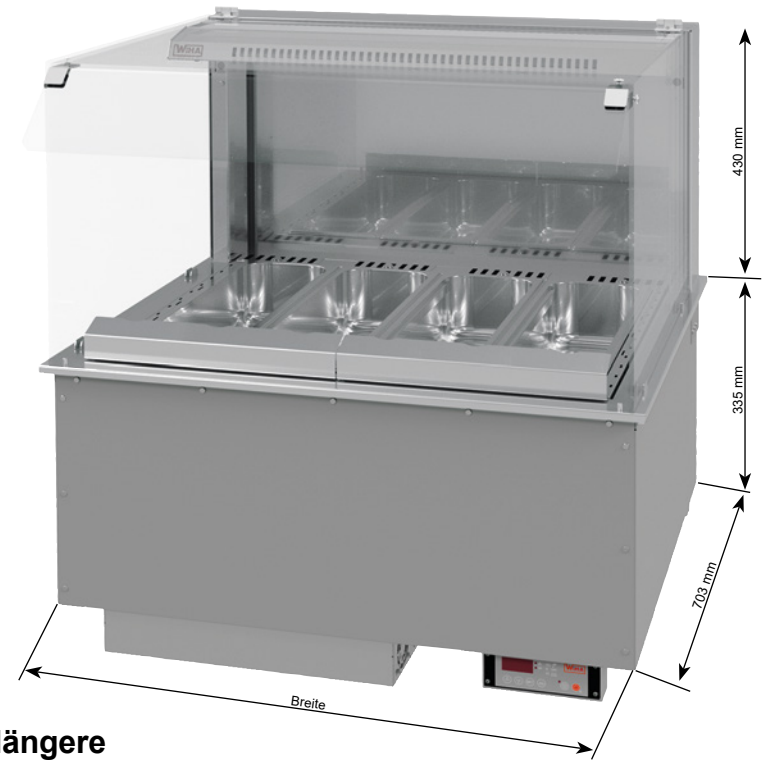
Art.-Nr. 8082 Snack-Counter STEAM 710 SB-EHB - DT 1.5

Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG

SB-Warmhaltevitrine mit Warmhalteplatte, Wärmestrahler und STEAM-Technologie – kundenseitig offen und rückseitig geschlossen

ESG-Sicherheitsglas
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

LED
energiesparend und wartungsarm



Tipp:
Diese Warmhaltevitrine ist perfekt kombinierbar mit der Kühlvitrine Snack-Counter 430 KO-VT-RG auf Seite 219.

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 272.

Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG SB-Version Höhe Glasaufsatz 430 mm	**Tank/Pumpsystem** **eckig**	**Festwasseranschluss** **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	▯▯
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 2	33216	33219	780	705	430	230V/2,65 kW	▯▯
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 3	33217	33220	1120	705	430	400V/3,55 kW	▯▯▯
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 4	33218	33221	1460	705	430	400V/4,2 kW	▯▯▯▯

Lieferung einschließlich Wassertank, entnehmbare GN-Rahmen, GN-Stege und Kellenhalter.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 habe 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.

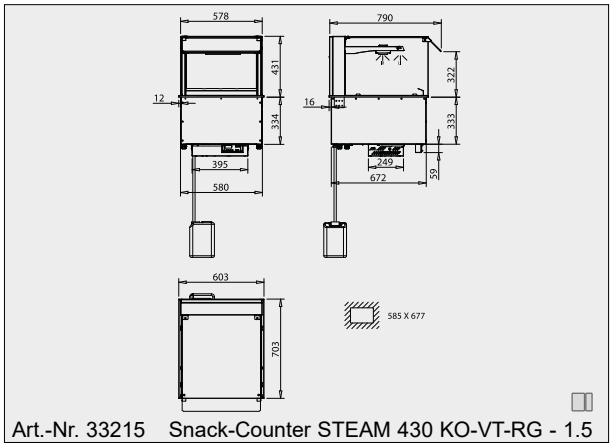
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befeuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

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.

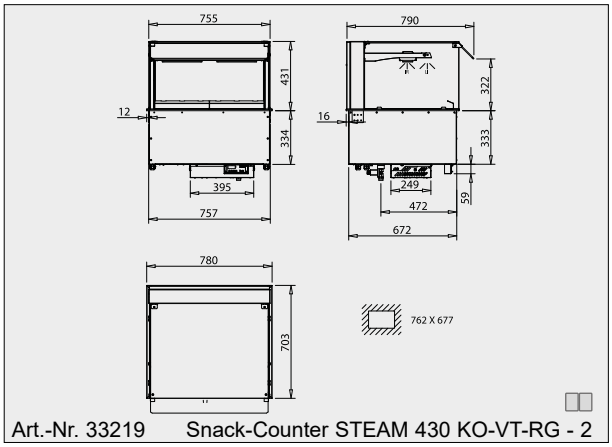
Ausführung „Tank/Pumpsystem“
Die Waserbefüllung des Dampfgenerators erfolgt automatisch über ein Tank/Pumpsystsem. Der Wassertank ist unterhalb des Gerätes in dem Thekenmöbel aufstellbar und kann zur täglichen Befüllung einfach entnommen werden.
Lieferung einschließlich Wassertank mit Pumpsystem.

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-Anschlusshahn.
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

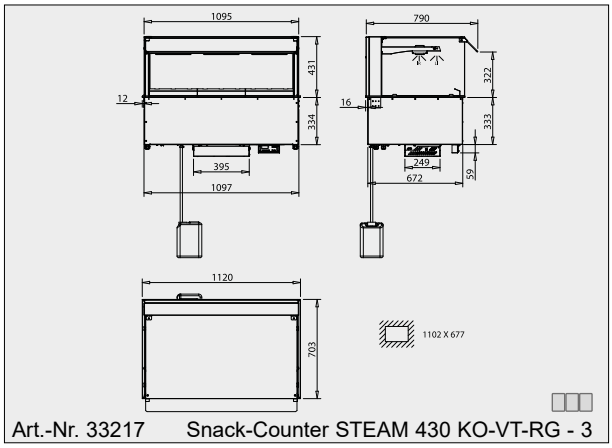
Lieferung einschließlich:
- GN-Einhängerahmen mit Lochung für 100 mm GN-Behälter
- Trennstege für GN 2/4
- Klimaschieberegler zur Einstellung der Feuchtigkeitsverteilung
- Kundenseitige Kellenhalter



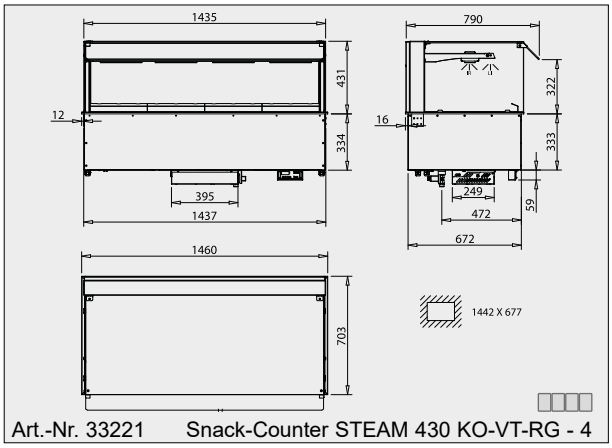
Art.-Nr. 33215 Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 1.5



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Sonderzubehör – Snack-Counter STEAM MULTI

Schneidbrett

für Snack-Counter STEAM MULTI	Art.-Nr.
Größe 1 GN	33272
Größe 1.5 GN	26431
Größe 2 GN	26432
Größe 3 GN	26433
Größe 4 GN	26429

Messerhalter

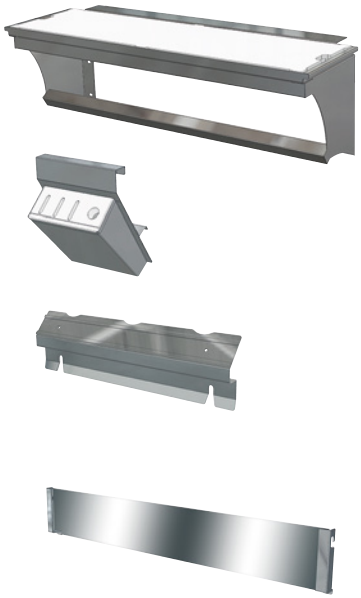
für Snack-Counter STEAM MULTI	Art.-Nr.
	26437

(Messerhalter nur in Verbindung mit dem Schneidbrett einsetzbar.)

Preisschildschiene

für Snack-Counter STEAM MULTI	Art.-Nr.
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	Art.-Nr.
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	Art.-Nr.
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	Art.-Nr.
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.

Art.-Nr.
10727

Glasplatte schwarz

mit Edelstahlrand	Art.-Nr.
Größe GN 1/1	10726

Gastro-Norm-Behälter

GN-Behälter aus Edelstahl	Art.-Nr.
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	Art.-Nr.
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 Edelstahlgriffen

	Art.-Nr.
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!

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL,** mehr Infos auf Seite 432.

Combi-Line GN

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)

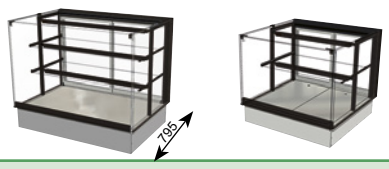
Kühlvitrinen	Bedienvitrinen, gekühlt	Seite	279
	SB-Vitrinen, gekühlt **NEU!**	Seite	281
Neutralvitrinen	Bedienvitrinen, ungekühlt	Seite	283
	SB-Vitrinen, ungekühlt **NEU!**	Seite	285
Warmhaltevitrinen	Bedienvitrinen, zum Warmhalten	Seite	287
	SB-Vitrinen, zum Warmhalten **NEU!**	Seite	289

Combi-Line EN

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)



Kühlvitrinen	Bedienvitrinen, gekühlt	Seite	291
Neutralvitrinen	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!

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.

NEU!

Alle Vitrinen der Combi-Line Serie sind jetzt **serienmäßig mit WIHA CLOUD CONTROL** ausgestattet! Dank der unkomplizierten WLAN-Verbindung zum WIHA-Cloud-Dienst sind Sie immer bestens vernetzt und können Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone und über das Internet steuern und überwachen.

Nutzen Sie diese Bühne zur Präsentation Ihrer frischen Waren – der Applaus ist Ihnen sicher!

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Außergewöhnlich kompakt

Durch die kristallklaren seitlichen Isoliergläser lassen sich Kühl- und Warmhaltevitrinen ohne Platzverlust direkt nebeneinander in eine Thekenfläche einsetzen. Zur Reinigung der Zwischenräume 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.

Außergewöhnlich hygienisch

Einfache, hygienische Reinigung der Kühlgeräte durch Liftverdampfer mit patentierter MOVE-DOWN-Technik.
Einfache, hygienische Reinigung der Warmhaltevitrinen durch Hebelift und herausnehmbarer Dampfschale.

Außergewöhnliche Produktfrische

Längere Produktfrische in den Kühlvitrinen durch große Verdampferoberfläche, intelligente Lüftersteuerung IFC (Gebrauchsmuster angemeldet) sowie patentiertem FRISCHE-SYSTEM (optional lieferbar).
Längere Produktfrische in den Warmhaltevitrinen durch patentierten, einstellbaren Dampfgenerator.

Außergewöhnlich nachhaltig

Wiederverwertungsgrad über 98 %! Die umweltfreundliche Isolierung lässt sich für eine nachhaltige Wiederverwertung vom Metall trennen. Als Kältemittel wird in steckerfertigen Kühlgeräten umweltfreundliches Propan eingesetzt (GWP = 1).

Längere Produktfrische durch intelligente Lüftersteuerung IFC

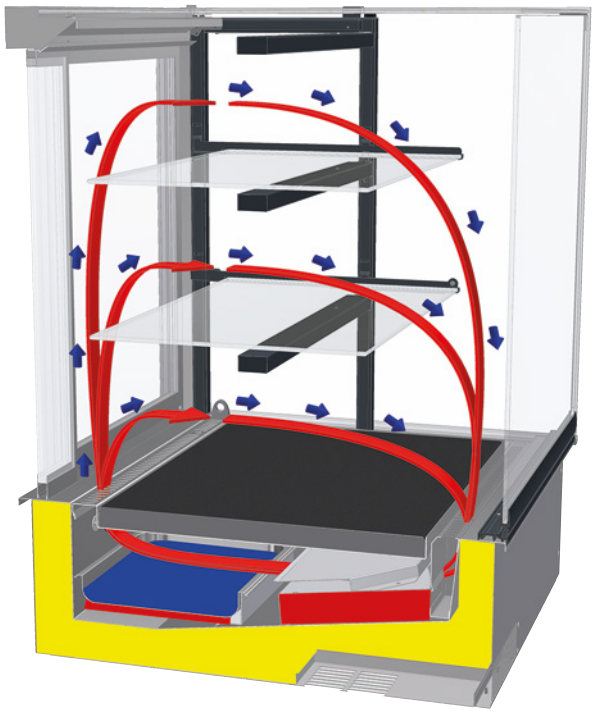
Durch ein direktes Anblasen trocknen empfindliche Lebensmittel unnötig aus. Die neue intelligente WIHA-Lüftersteuerung IFC sorgt dafür, dass nur so viel Luft über die Waren geführt wird, wie es zur sicheren Kühlung erforderlich ist. Dadurch bleiben die Waren länger frisch.

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 Warmhaltevitrinen durch die STEAM-Technologie

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.



Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Isolierverglasung.

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 Liftverdampfer-Technik. Die Warenauslage 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.

WIHA-Vorteil 11: **NEU!**
Alle Vitrinen der Combi-Line Serie sind jetzt **serienmäßig mit WIHA CLOUD CONTROL** ausgestattet! Dank der unkomplizierten WLAN-Verbindung zum WIHA-Cloud-Dienst sind Sie immer bestens vernetzt und können Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone und über das Internet steuern und überwachen.

COMBI-LINE COLD – Kühlvitrinen

Beschreibung

Umluft-Kühlvitrine zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks. Kundenseitig, seitlich und oben aus Sicherheitsglas. Die Isolierglas-Seitenscheiben bestehen aus zweifachem Sicherheitsglas mit durchsichtigem Randverbund. Die Glasböden sind höhenverstellbar (nicht Version SB) und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Einfache Reinigung durch Liftverdampfer sowie patentierter MOVE-AWAY- und MOVE-DOWN-Technik. Längere Frische durch die intelligente Lüftersteuerung IFC und dem patentierten FRISCHE-SYSTEM (optional lieferbar). Steuerung ausgestattet mit WIHA CLOUD CONTROL für eine smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App und über das Internet.
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 1.4301. 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 1.4301, 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, das Deckglas und die Glasborten bestehen aus Sicherheitsglas. Zur einfachen Reinigung kann die Frontscheibe herausgeschwenkt werden. Die Isolierglas-Seitenscheiben bestehen aus zweifachem Sicherheitsglas mit durchsichtigem Randverbund. Zur Reinigung können sie nach vorne herausgezogen werden. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine leuchtstarke und farbechte LED-Leuchte (CRI > 90, Lichtfarbe warmweiß, 3000 K) montiert.
Einfacher Einbau durch Einhängerand (DROP-IN).
Unterhalb der Kühlvitrine ist eine digitale Abtau- und Temperatursteuerung montiert. 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 (Modelle DT 1.5 und DT 400: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).

Ansonsten:
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene). Die Schiebetüren enthalten eine Endlagendämpfung (Soft-Close).

Ausführung SB:
Kundenseitig mit verzögernd schließenden Entnahmeklappen (Soft-Close) für die einfache Entnahme. Entnahmeklappe aus Einscheibensicherheitsglas. Die Zwischenböden sind schräg zum Kunden neigbar.

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.

COMBI-LINE NEUTRAL – Neutralvitrinen

Beschreibung

Beleuchtete Einbauvitrine mit höhenverstellbarer Warenauslage für Bedientheken. Kundenseitig, seitlich und oben aus Sicherheitsglas. Die Isolierglas-Seitenscheiben bestehen aus zweifachem Sicherheitsglas mit durchsichtigem Randverbund. Die Glasböden sind höhenverstellbar (nicht Version SB) und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar.
Steuerung ausgestattet mit WIHA CLOUD CONTROL für eine smarte Steuerung per WIHA-App und über das Internet.
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Aufbau, Warenauslage und Innenwanne bestehen komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. 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 mit durchsichtigem Randverbund. Zur Reinigung können sie nach vorne herausgezogen werden. Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine leuchtstarke und farbechte LED-Leuchte (CRI > 90, Lichtfarbe warmweiß, 3000 K) montiert.
Einfacher Einbau durch Einhängerand (DROP-IN). Unterhalb der Vitrine ist ein Lichtschalter montiert.

Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas (Modelle DT 1.5 und DT 400: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).

Ansonsten:
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene). Die Schiebetüren enthalten eine Endlagendämpfung (Soft-Close).

Ausführung SB:
Kundenseitig mit verzögernd schließenden Entnahmeklappen (Soft-Close) für die einfache Entnahme. Entnahmeklappe aus Einscheibensicherheitsglas. Die Zwischenböden sind schräg zum Kunden neigbar.

COMBI-LINE STEAM – Warmhaltevitrinen

Beschreibung

Umluft-Warmhaltevitrinen mit Befeuchtung 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. Kundenseitig, seitlich und oben aus Sicherheitsglas. Die Isolierglas-Seitenscheiben bestehen aus zweifachem Sicherheitsglas mit durchsichtigem Randverbund. Die Glasböden sind höhenverstellbar (nicht Version SB) und für eine bessere Präsentation schräg einstellbar. Steuerung ausgestattet mit WIHA CLOUD CONTROL für eine smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App und über das Internet.
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 1.4301. 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 1.4301, angeordnet. Zur Reinigung des Wanneninnenraumes ist die Warenauslage hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Die Befeuchterschale des Dampfgenerators ist zur Reinigung einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Isolierglas-Seitenscheiben bestehen aus zweifachem Sicherheitsglas mit durchsichtigem Randverbund.
Für eine gute Ausleuchtung ist oberhalb von jedem Warenboden eine leuchtstarke und farbechte LED-Leuchte (CRI > 90, Lichtfarbe warmweiß, 3000 K) montiert.
Einfacher Einbau durch Einhängerand (DROP-IN).

Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas (Modelle DT 1.5 und DT 400: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).

Ansonsten:
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene). Die Schiebetüren enthalten eine Endlagendämpfung (Soft-Close).

Ausführung SB:
Kundenseitig mit verzögernd schließenden Entnahmeklappen (Soft-Close) für die einfache Entnahme. Entnahmeklappe aus Einscheibensicherheitsglas. Die Zwischenböden sind schräg zum Kunden neigbar.

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-Anschlussschlauch 1,5 m, 3/4″ für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlusshahn. Der Abfluss ist bauseitig über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Combi-Line GN COLD 520/710 BE

Setzen Sie Ihre gekühlten Lebensmittel in Szene

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt
WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt
WiHA SPLIT-CONTROL – Flaches herausnehmbares Bedienteil
WiHA ESG-Sicherheitsglas – Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas
WiHA LED – energiesparend und wartungsarm
WiHA Soft-Close (Option) – Leise schließende Schiebetüren
WiHA MOVE-DOWN – Patentrechtlich geschützt
WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
WiHA CLOUD

NEU!
Mit **WIHA CLOUD CONTROL**, mehr Infos auf Seite 432.

- **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**
- **Längere Produktfrische durch die intelligente Lüftersteuerung IFC und durch das patentierte FRISCHE-SYSTEM (optional lieferbar)**
- **DROP-IN – einfacher Einbau von oben**
- **Mit WIHA CLOUD CONTROL**

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 ECO GN COLD 520 E BE** Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
Combi-Line GN COLD 520 E BE - DT 1.5	33370	33371	588	370 W	230V/325W	
Combi-Line GN COLD 520 E BE - 2 *	33372	33373	750	370 W	230V/325W	
Combi-Line GN COLD 520 E BE - DT 2	33374	33375	750	370 W	230V/325W	
Combi-Line GN COLD 520 E BE - 3	33376	33377	1075	370 W	230V/340W	
Combi-Line GN COLD 520 E BE - 4	33378	33379	1400	450 W	230V/400W	
Combi-Line ECO GN COLD 520 E BE - DT 1.5	33380	33381	588	370 W	230V/325W	
Combi-Line ECO GN COLD 520 E BE - 2 *	33382	33383	750	370 W	230V/325W	
Combi-Line ECO GN COLD 520 E BE - DT 2	33384	33385	750	370 W	230V/325W	
Combi-Line ECO GN COLD 520 E BE - 3	33386	33387	1075	370 W	230V/340W	
Combi-Line ECO GN COLD 520 E BE - 4	33388	33389	1400	450 W	230V/345W	

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren (Modell DT 1.5: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).
* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 300 mm.

Combi-Line GN COLD 710 E BE **Combi-Line ECO GN COLD 710 E BE** Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
Combi-Line GN COLD 710 E BE - DT 1.5	33390	33391	588	370 W	230V/325W	
Combi-Line GN COLD 710 E BE - 2 *	33392	33393	750	370 W	230V/350W	
Combi-Line GN COLD 710 E BE - DT 2	33394	33395	750	370 W	230V/350W	
Combi-Line GN COLD 710 E BE - 3	33396	33397	1075	450 W	230V/380W	
Combi-Line GN COLD 710 E BE - 4	33398	33399	1400	605 W	230V/540W	
Combi-Line ECO GN COLD 710 E BE - DT 1.5	33400	33401	588	370 W	230V/330W	
Combi-Line ECO GN COLD 710 E BE - 2 *	33402	33403	750	370 W	230V/330W	
Combi-Line ECO GN COLD 710 E BE - DT 2	33404	33405	750	370 W	230V/330W	
Combi-Line ECO GN COLD 710 E BE - 3	33406	33407	1075	450 W	230V/340W	
Combi-Line ECO GN COLD 710 E BE - 4	33408	33409	1400	605 W	230V/420W	

Das FRISCHE-SYSTEM (Umluftentkeimung), Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren (Modell DT 1.5: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).
* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 300 mm.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	**33266**
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich!)	**6322**
Maschinenschutzblende Typ 370–605	**8179**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	**10197**

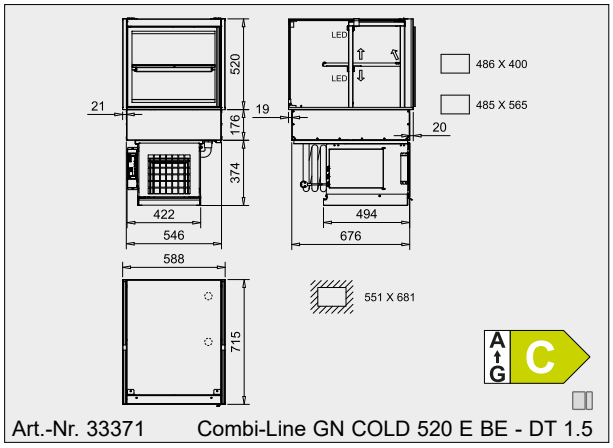
Aufpreis Abluftführung zur Bedienseite
(Das Unterbaugehäuse mit dem Kälteaggregat verbreitert sich hierdurch nach links um 299 mm.)

UTB 52, 370 – 605 Watt	**33566**
UTB 52, 825 Watt	**33567**

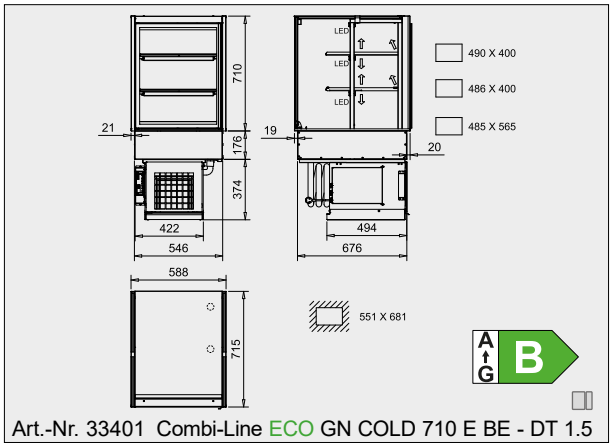
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1.5	**33476**
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 2	**33564**
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 3	**6061**
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 4	**6063**

	Art.-Nr.
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 1.5	**33484**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 2	**33485**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 3	**33486**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 4	**33487**
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**

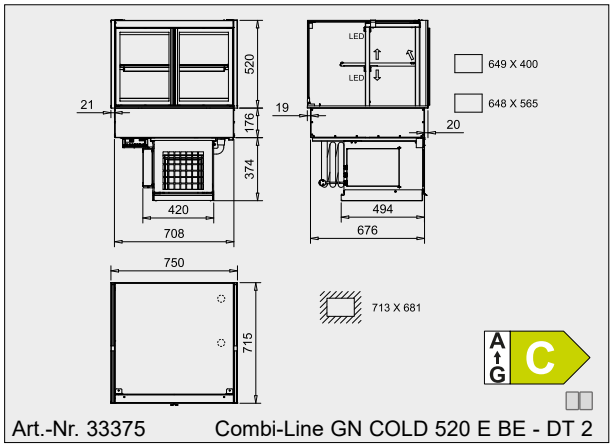
Die Preisschildschienen mit Stopper für die Zwischenböden können vorne an die Glasböden gesteckt werden.
Die Preisschildschienen für die unteren Warenböden können in das Kipplagerprofil eingesteckt werden.



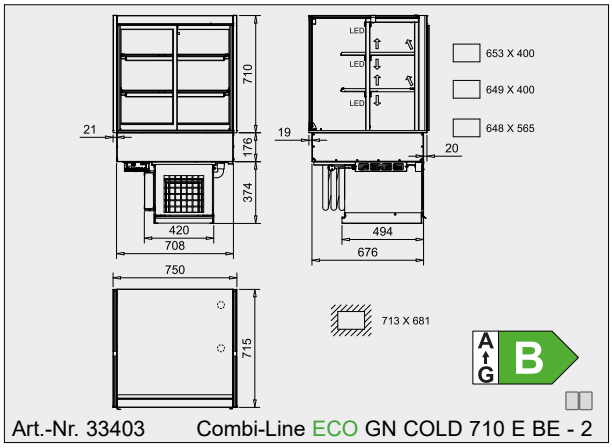
Art.-Nr. 33371 Combi-Line GN COLD 520 E BE - DT 1.5



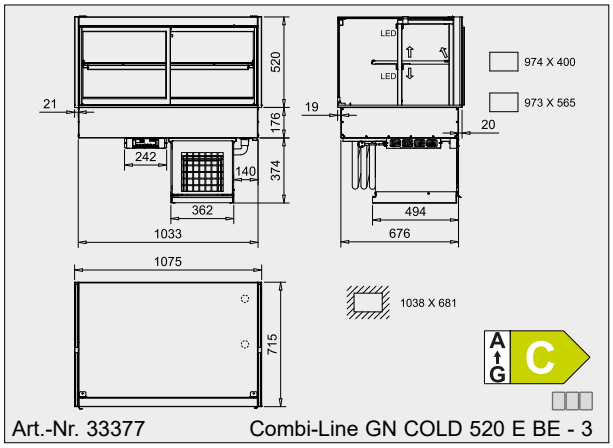
Art.-Nr. 33401 Combi-Line ECO GN COLD 710 E BE - DT 1.5



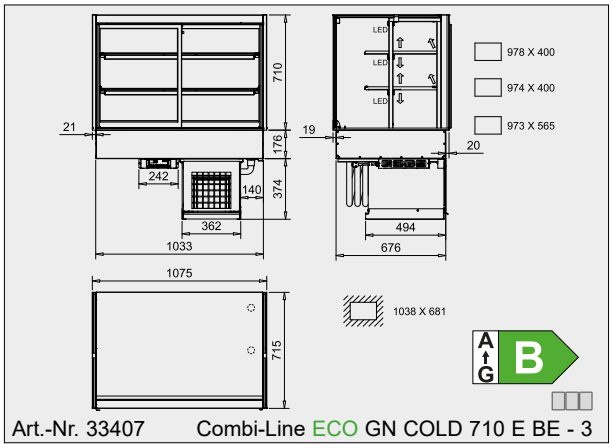
Art.-Nr. 33375 Combi-Line GN COLD 520 E BE - DT 2



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Combi-Line GN COLD 520/710 SB

SB-Version mit verzögernd selbstschließenden Entnahmeklappen

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt
WiHA LED – energiesparend und wartungsarm
WiHA CLOUD
WiHA ESG-Sicherheitsglas – Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas
WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
WiHA 10 sec – Verzögernd schließende Entnahmeklappen
WiHA MOVE-DOWN – Patentrechtlich geschützt
WiHA SPLIT-CONTROL – Flaches herausnehmbares Bedienteil
WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt
WiHA Soft-Close (Option) – Leise schließende Schiebetüren

NEU!

- **Einfach kombinierbar**
- **Transparentes, modernes Design**
- **Hochwertiges Licht unterstreicht die Produktfrische**
- **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**
- **Mit WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**
- **Kundenseitig mit verzögernd schließenden Entnahmeklappen (Soft-Close)**

10 Combi-Line Vitrinen

Combi-Line GN COLD 520 E SB SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
Combi-Line GN COLD 520 E SB - DT 1.5	33507	33511	588	370 W	230V/325W	
Combi-Line GN COLD 520 E SB - 2 *	33508	33512	750	370 W	230V/325W	
Combi-Line GN COLD 520 E SB - DT 2	33509	33513	750	370 W	230V/325W	
Combi-Line GN COLD 520 E SB - 3	33510	33514	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 (Modell DT 1.5: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).
* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 300 mm.

Combi-Line GN COLD 710 E SB SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälte-leistung [-10°VT]	Anschluss	
Combi-Line GN COLD 710 E SB - DT 1.5	33515	33519	588	370 W	230V/325W	
Combi-Line GN COLD 710 E SB - 2 *	33516	33520	750	370 W	230V/350W	
Combi-Line GN COLD 710 E SB - DT 2	33517	33521	750	370 W	230V/350W	
Combi-Line GN COLD 710 E SB - 3	33518	33522	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 (Modell DT 1.5: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).
* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 300 mm.

Sonderzubehör

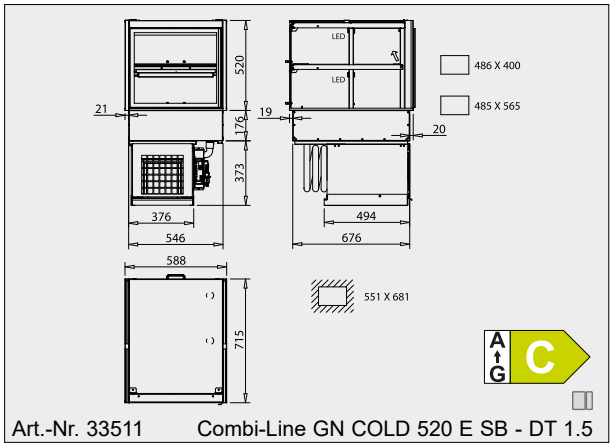
	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	**33266**
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich!)	**6322**
Maschinenschutzblende Typ 370–605	**8179**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	**10197**

Aufpreis Abluftführung zur Bedienseite
(Das Unterbaugehäuse mit dem Kälteaggregat verbreitert sich hierdurch nach links um 299 mm.)

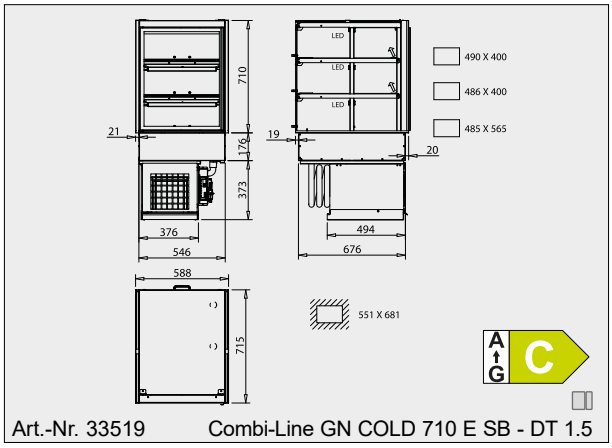
UTB 52, 370 – 605 Watt	**33566**
UTB 52, 825 Watt	**33567**
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1.5	**33476**
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 2	**33564**
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 3	**6061**

	Art.-Nr.
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 1.5	**33484**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 2	**33485**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 3	**33486**
Preisschiene unterer Warenboden GN 1.5	**11485**
Preisschiene unterer Warenboden GN 2	**11486**
Preisschiene unterer Warenboden GN 3	**11487**

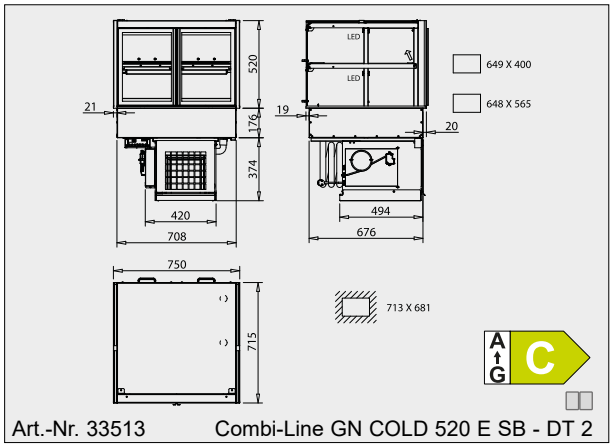
Die Preisschildschienen mit Stopper für die Zwischenböden können vorne an die Glasböden gesteckt werden.
Die Preisschildschienen für die unteren Warenböden können in das Kipplagerprofil eingesteckt werden.



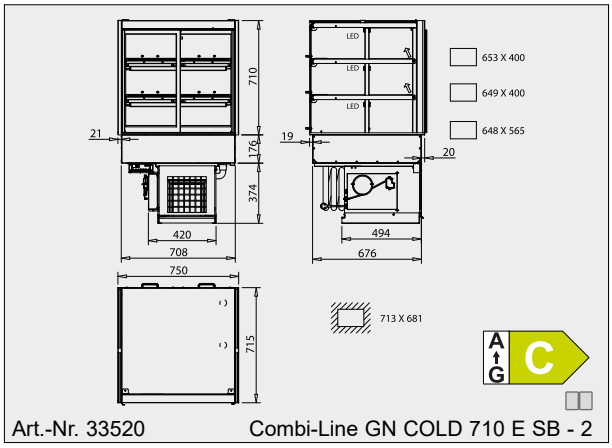
Art.-Nr. 33511 Combi-Line GN COLD 520 E SB - DT 1.5



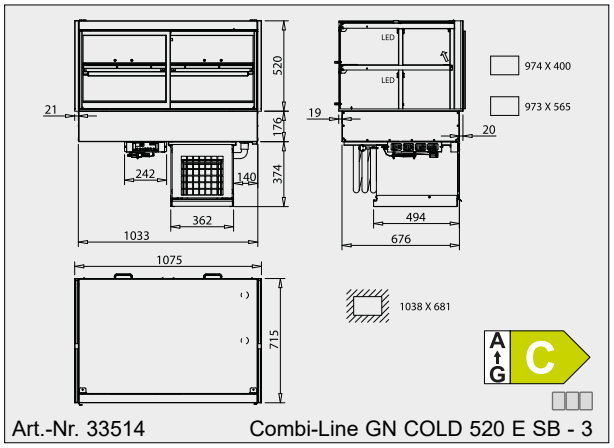
Art.-Nr. 33519 Combi-Line GN COLD 710 E SB - DT 1.5



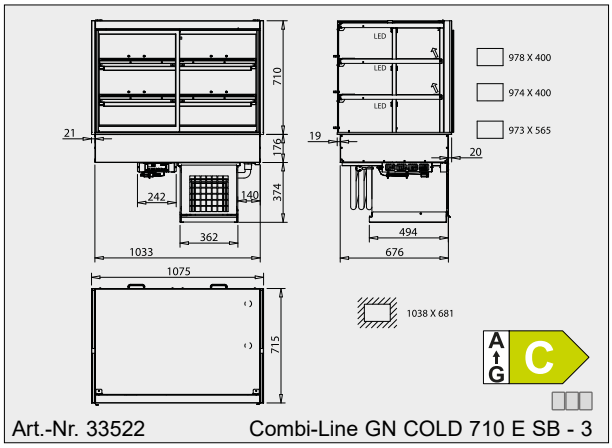
Art.-Nr. 33513 Combi-Line GN COLD 520 E SB - DT 2



Art.-Nr. 33520 Combi-Line GN COLD 710 E SB - 2



Art.-Nr. 33514 Combi-Line GN COLD 520 E SB - 3



Art.-Nr. 33522 Combi-Line GN COLD 710 E SB - 3

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Combi-Line GN NEUTRAL 520/710 BE

(ohne Kühlung)

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LED energiesparend und wartungsarm

WiHA Soft-Close (Option)
Leise schließende Schiebetüren

WiHA CLOUD

NEU!
Mit **WIHA CLOUD CONTROL**, mehr Infos auf Seite 432.

- **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**
- **Mit WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung per WIHA-App**

10 Combi-Line Vitrinen

Combi-Line GN NEUTRAL 520 E BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Bedienseitig Drehtüren bzw. Schiebetüren** **eckig**	Breite [mm]	Anschluss
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 (Modell DT 1.5: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).
* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 300 mm.

Combi-Line GN NEUTRAL 710 E BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Bedienseitig Drehtüren bzw. Schiebetüren** **eckig**	Breite [mm]	Anschluss
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 (Modell DT 1.5: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).
* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 300 mm.

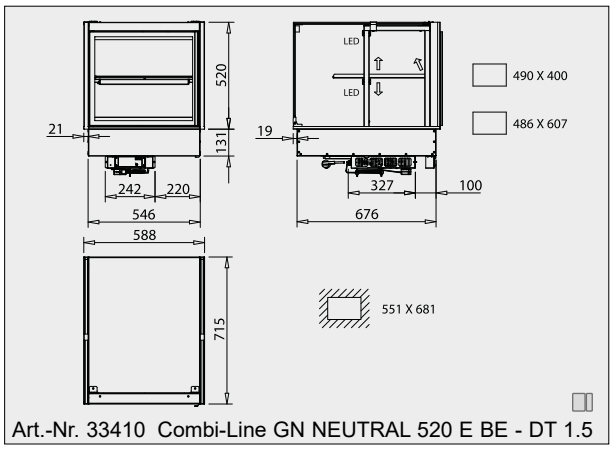
Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 1.5	**33484**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 2	**33485**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 3	**33486**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 4	**33487**

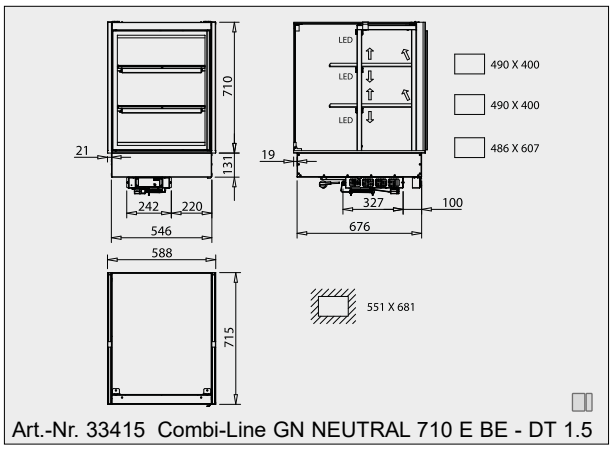
Die Preisschildschienen mit Stopper für die Zwischenböden können vorne an die Glasböden gesteckt werden.

	Art.-Nr.
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**

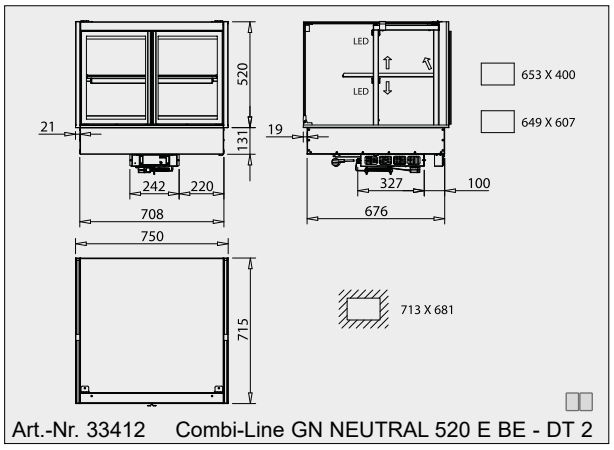
Die Preisschildschienen für die unteren Warenböden können in das Kipplagerprofil eingesteckt werden.



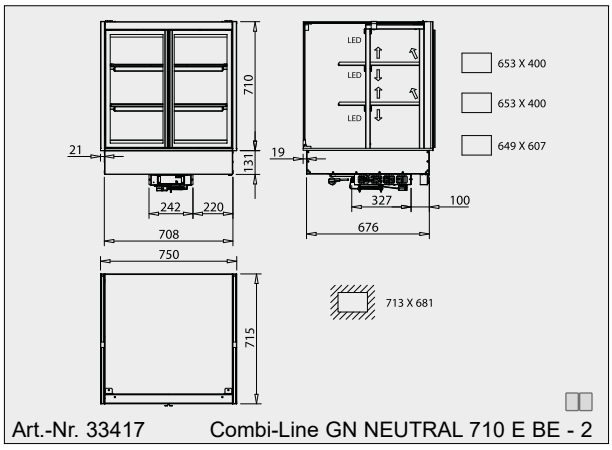
Art.-Nr. 33410 Combi-Line GN NEUTRAL 520 E BE - DT 1.5



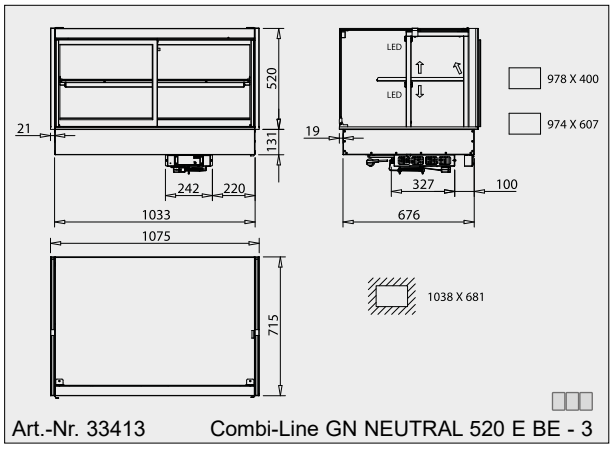
Art.-Nr. 33415 Combi-Line GN NEUTRAL 710 E BE - DT 1.5



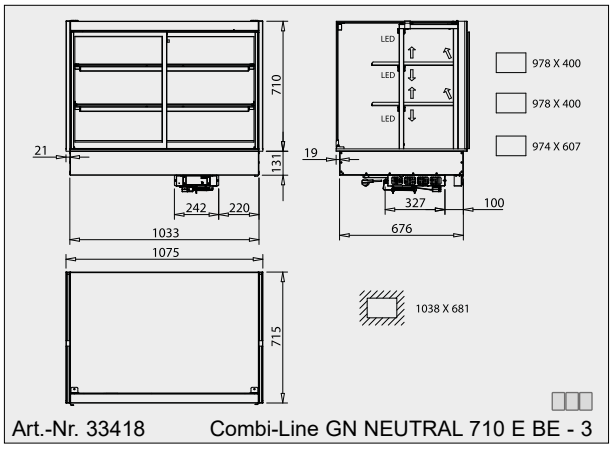
Art.-Nr. 33412 Combi-Line GN NEUTRAL 520 E BE - DT 2



Art.-Nr. 33417 Combi-Line GN NEUTRAL 710 E BE - 2



Art.-Nr. 33413 Combi-Line GN NEUTRAL 520 E BE - 3



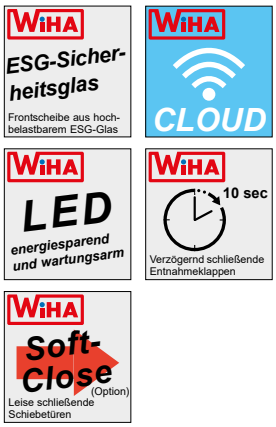
Art.-Nr. 33418 Combi-Line GN NEUTRAL 710 E BE - 3

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Combi-Line GN NEUTRAL 520/710 SB

SB-Version mit verzögernd selbstschließenden Entnahmeklappen (ohne Kühlung)



NEU!

NEU!
Mit **WIHA CLOUD CONTROL**, mehr Infos auf Seite 432.

- **Einfach kombinierbar**
- **Transparentes, modernes Design**
- **Hochwertiges Licht unterstreicht die Produktfrische**
- **Der untere Boden kann nach unten gestellt werden, so dass er z. B. als Brötchenschütte verwendet werden kann**
- **Schrägstellbare Glasböden**
- **DROP-IN – einfacher Einbau von oben**
- **Mit WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung per WIHA-App**
- **Kundenseitig mit verzögernd schließenden Entnahmeklappen (Soft-Close)**

Combi-Line GN NEUTRAL 520 E SB SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Bedienseitig Drehtüren bzw. Schiebetüren** **eckig**	Breite [mm]	Anschluss	
Combi-Line GN NEUTRAL 520 E SB - DT 1.5	33539	588	230V/15W	
Combi-Line GN NEUTRAL 520 E SB - 2 *	33540	750	230V/18W	
Combi-Line GN NEUTRAL 520 E SB - DT 2	33541	750	230V/18W	
Combi-Line GN NEUTRAL 520 E SB - 3	33542	1075	230V/26W	

Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren (Modell DT 1.5: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).
* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 300 mm.

Combi-Line GN NEUTRAL 710 E SB SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Bedienseitig Drehtüren bzw. Schiebetüren** **eckig**	Breite [mm]	Anschluss	
Combi-Line GN NEUTRAL 710 E SB - DT 1.5	33543	588	230V/21W	
Combi-Line GN NEUTRAL 710 E SB - 2 *	33544	750	230V/27W	
Combi-Line GN NEUTRAL 710 E SB - DT 2	33545	750	230V/27W	
Combi-Line GN NEUTRAL 710 E SB - 3	33546	1075	230V/39W	

Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren (Modell DT 1.5: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).
* Max. Öffnungsbreite der Schiebetür ca. 300 mm.

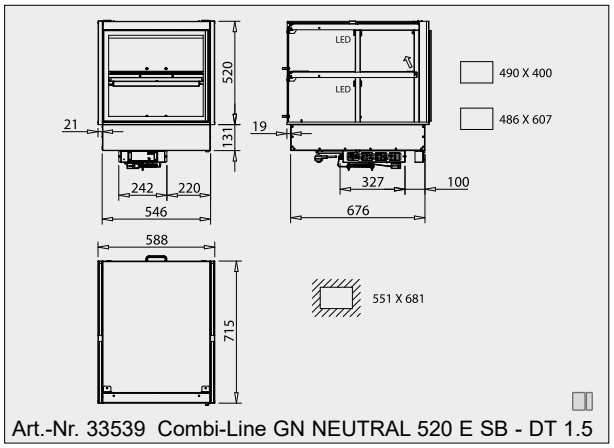
Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 1.5	**33484**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 2	**33485**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 3	**33486**

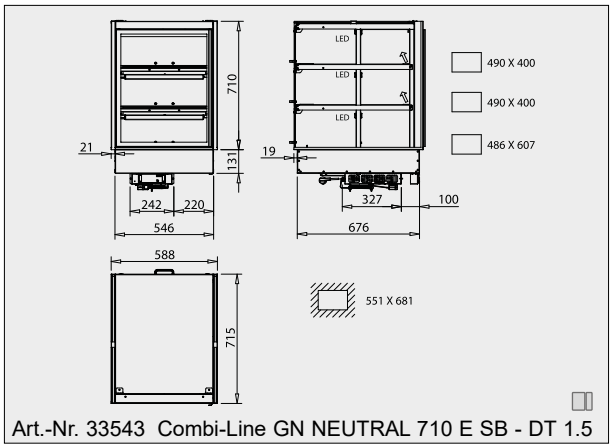
Die Preisschildschienen mit Stopper für die Zwischenböden können vorne an die Glasböden gesteckt werden.

	Art.-Nr.
Preisschiene unterer Warenboden GN 1.5	**11485**
Preisschiene unterer Warenboden GN 2	**11486**
Preisschiene unterer Warenboden GN 3	**11487**

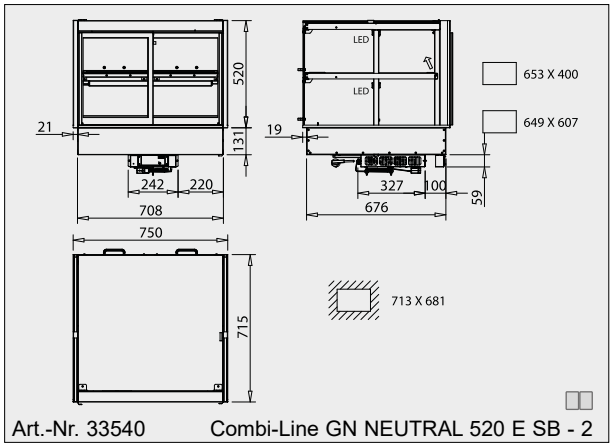
Die Preisschildschienen für die unteren Warenböden können in das Kipplagerprofil eingesteckt werden.



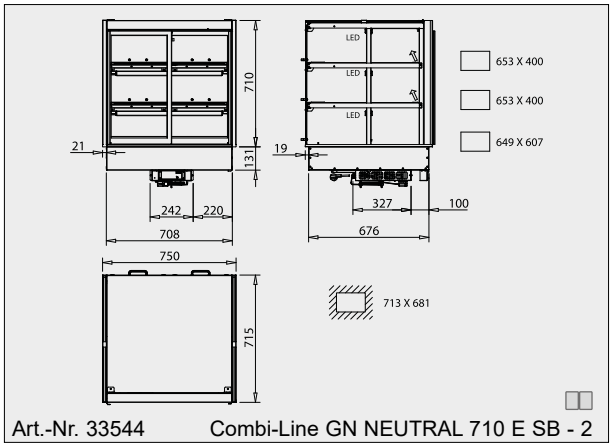
Art.-Nr. 33539 Combi-Line GN NEUTRAL 520 E SB - DT 1.5



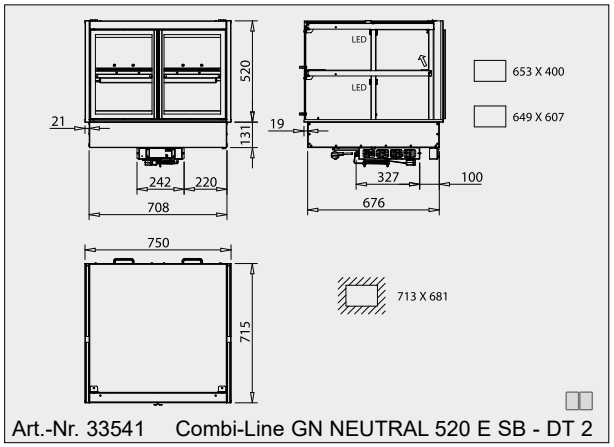
Art.-Nr. 33543 Combi-Line GN NEUTRAL 710 E SB - DT 1.5



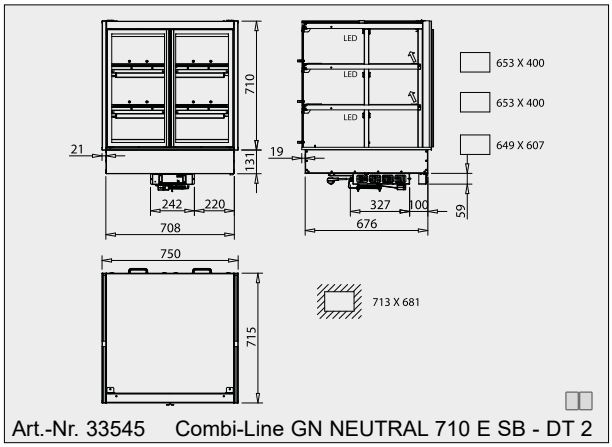
Art.-Nr. 33540 Combi-Line GN NEUTRAL 520 E SB - 2



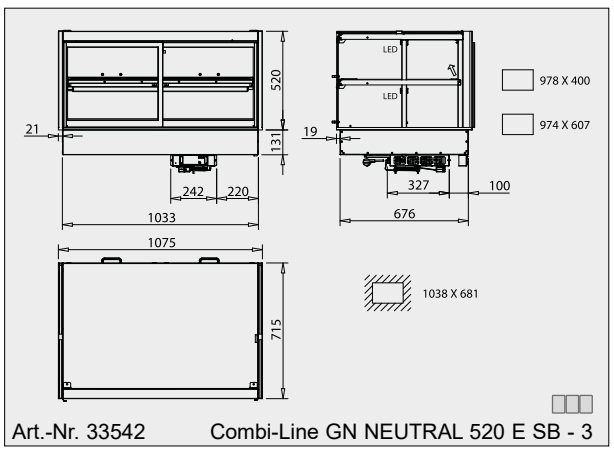
Art.-Nr. 33544 Combi-Line GN NEUTRAL 710 E SB - 2



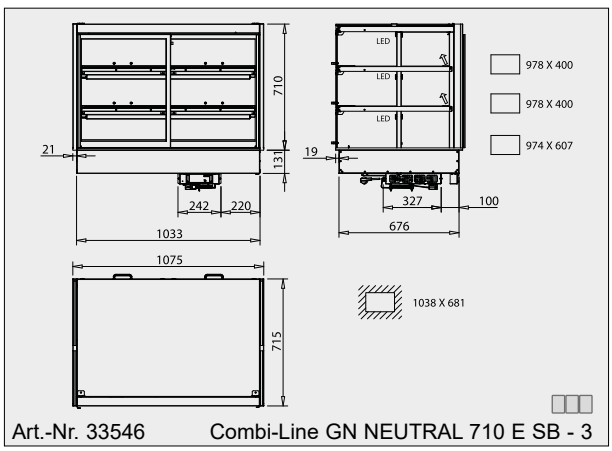
Art.-Nr. 33541 Combi-Line GN NEUTRAL 520 E SB - DT 2



Art.-Nr. 33545 Combi-Line GN NEUTRAL 710 E SB - DT 2



Art.-Nr. 33542 Combi-Line GN NEUTRAL 520 E SB - 3



Art.-Nr. 33546 Combi-Line GN NEUTRAL 710 E SB - 3

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Combi-Line GN STEAM 520/710 BE

Warmhaltevitrine mit Umluftheizung und STEAM-Technologie

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA Soft-Close (Option)
Leise schließende Schiebetüren

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil

WiHA CLOUD

NEU!
Mit **WIHA CLOUD CONTROL**, mehr Infos auf Seite 432.

- **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/Pumpsystem 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/Pumpsystem: Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich**
- **Temperatur einfach digital bis ca. 75 °C einstellbar**
- **DROP-IN – einfacher Einbau von oben**
- **Mit WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

10 Combi-Line Vitrinen

Combi Line GN STEAM 520 E BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Tank/Pumpsystem 1 Zwischenetage** eckig	**Festwasseranschluss 1 Zwischenetage** eckig	Breite [mm]	Anschluss	
Combi-Line GN STEAM 520 E BE - DT 1.5	33420	33421	588	230V/2,9kW	
Combi-Line GN STEAM 520 E BE - 2 *	33422	33423	750	230V/2,9kW	
Combi-Line GN STEAM 520 E BE - DT 2	33424	33425	750	230V/2,9kW	
Combi-Line GN STEAM 520 E BE - 3	33426	33427	1075	230V/2,9kW	

Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren (Modell DT 1.5: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).
* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur ca. 300 mm.

Combi Line GN STEAM 710 E BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Tank/Pumpsystem 2 Zwischenetagen** eckig	**Festwasseranschluss 2 Zwischenetagen** eckig	Breite [mm]	Anschluss	
Combi-Line GN STEAM 710 E BE - DT 1.5	33428	33429	588	230V/2,9kW	
Combi-Line GN STEAM 710 E BE - 2 *	33430	33431	750	230V/2,9kW	
Combi-Line GN STEAM 710 E BE - DT 2	33432	33433	750	230V/2,9kW	
Combi-Line GN STEAM 710 E BE - 3	33434	33435	1075	230V/3,0kW	

Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren (Modell DT 1.5: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).
* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur ca. 300 mm.

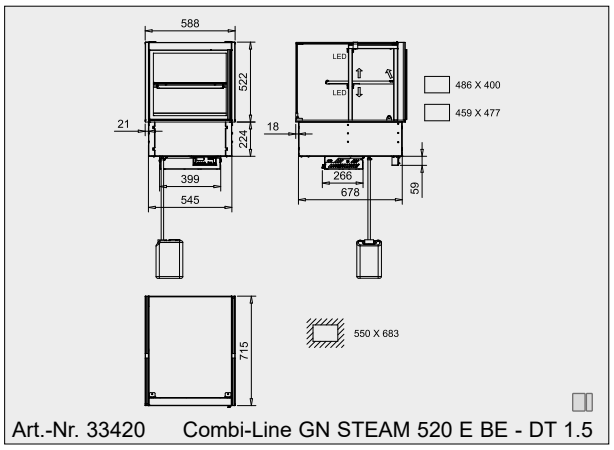
Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 1.5	**33484**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 2	**33485**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 3	**33486**

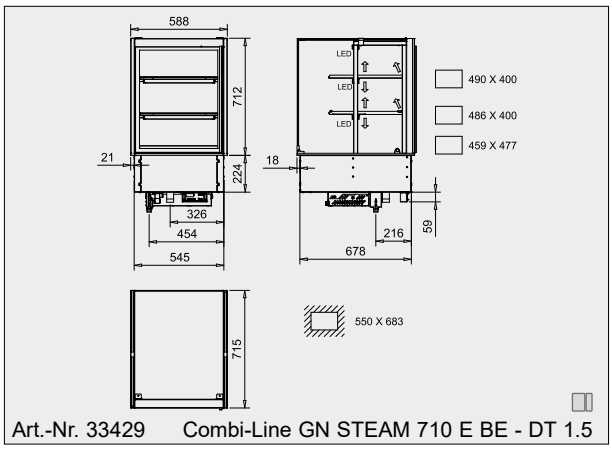
Die Preisschildschienen mit Stopper für die Zwischenböden können vorne an die Glasböden gesteckt werden.

	Art.-Nr.
Preisschiene unterer Warenboden GN 1.5	**11485**
Preisschiene unterer Warenboden GN 2	**11486**
Preisschiene unterer Warenboden GN 3	**11487**

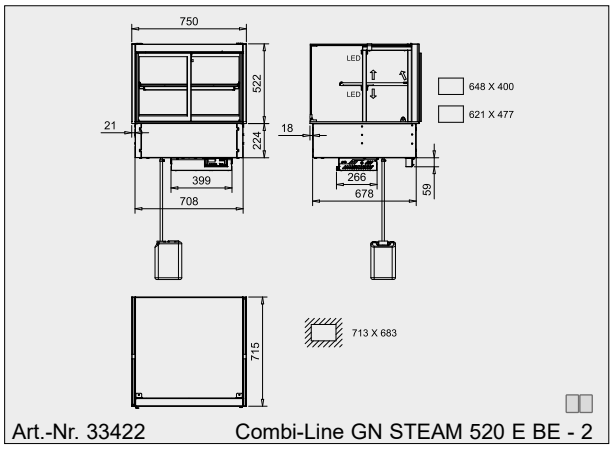
Die Preisschildschienen für die unteren Warenböden können in das Kipplagerprofil eingesteckt werden.



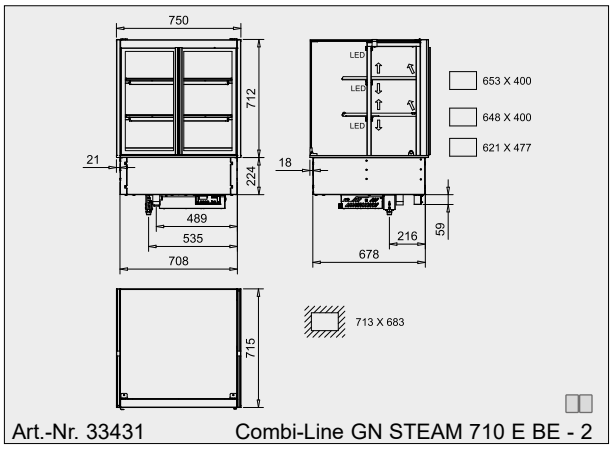
Art.-Nr. 33420 Combi-Line GN STEAM 520 E BE - DT 1.5



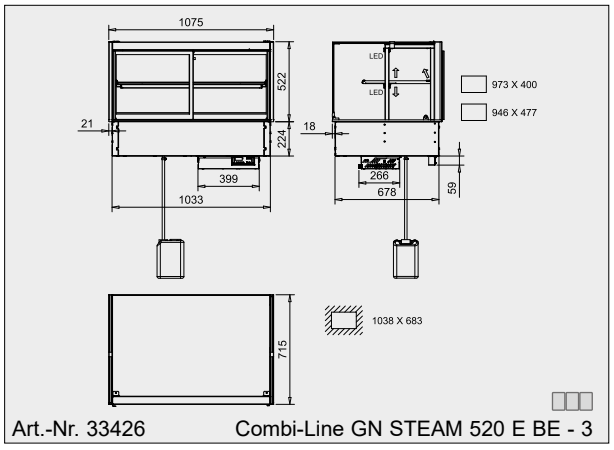
Art.-Nr. 33429 Combi-Line GN STEAM 710 E BE - DT 1.5



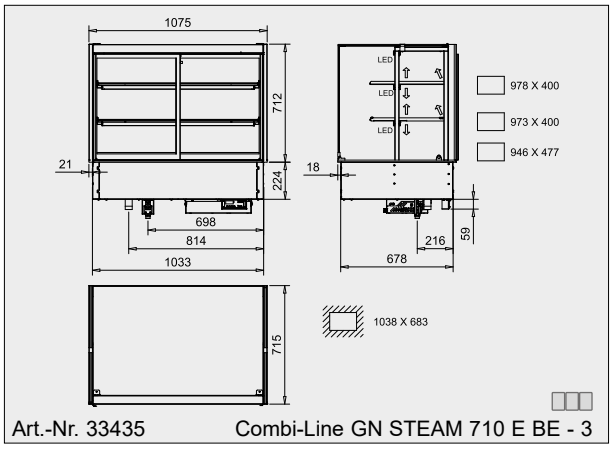
Art.-Nr. 33422 Combi-Line GN STEAM 520 E BE - 2



Art.-Nr. 33431 Combi-Line GN STEAM 710 E BE - 2



Art.-Nr. 33426 Combi-Line GN STEAM 520 E BE - 3



Art.-Nr. 33435 Combi-Line GN STEAM 710 E BE - 3

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Combi-Line GN STEAM 520/710 SB

Warmhaltevitrine mit Umluftheizung und STEAM-Technologie –
SB-Version mit verzögernd selbstschließenden Entnahmeklappen

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA CLOUD

WiHA Soft-Close (Option)
Leise schließende Schiebetüren

WiHA 10 sec
Verzögernd schließende Entnahmeklappen

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

WiHA SPLIT-CONTROL
Flaches herausnehmbares Bedienteil

NEU!

NEU!
Mit **WIHA CLOUD CONTROL**,
mehr Infos auf Seite 432.

- **Einfach kombinierbar**
- **Transparentes, modernes Design**
- **Hochwertiges Licht unterstreicht die Produktfrische**
- **Schrägstellbare Glasböden**
- **Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) 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**
- **Bei Ausführung mit Tank/Pumpsystem: Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich**
- **Temperatur einfach digital bis ca. 75°C einstellbar**
- **DROP-IN – einfacher Einbau von oben**
- **Mit WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**
- **Kundenseitig mit verzögernd schließenden Entnahmeklappen (Soft-Close)**

Combi Line GN STEAM 520 E SB SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Tank/Pumpsystem 1 Zwischenetage** **eckig**	**Festwasseranschluss 1 Zwischenetage** **eckig**	Breite [mm]	Anschluss	
Combi-Line GN STEAM 520 E SB - DT 1.5	33523	33527	588	230V/2,9kW	◻◻
Combi-Line GN STEAM 520 E SB - 2 *	33524	33528	750	230V/2,9kW	◻◻
Combi-Line GN STEAM 520 E SB - DT 2	33525	33529	750	230V/2,9kW	◻◻
Combi-Line GN STEAM 520 E SB - 3	33526	33530	1075	230V/2,9kW	◻◻◻

Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren (Modell DT 1.5: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).
* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur ca. 300 mm.

Combi Line GN STEAM 710 E SB SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Tank/Pumpsystem 2 Zwischenetagen** **eckig**	**Festwasseranschluss 2 Zwischenetagen** **eckig**	Breite [mm]	Anschluss	
Combi-Line GN STEAM 710 E SB - DT 1.5	33531	33535	588	230V/2,9kW	◻◻
Combi-Line GN STEAM 710 E SB - 2 *	33532	33536	750	230V/2,9kW	◻◻
Combi-Line GN STEAM 710 E SB - DT 2	33533	33537	750	230V/2,9kW	◻◻
Combi-Line GN STEAM 710 E SB - 3	33534	33538	1075	230V/3,0kW	◻◻◻

Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren (Modell DT 1.5: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).
* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur ca. 300 mm.

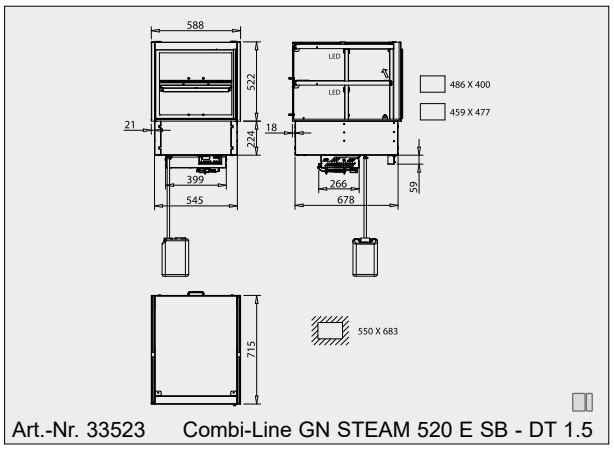
Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 1.5	**33484**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 2	**33485**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden GN 3	**33486**

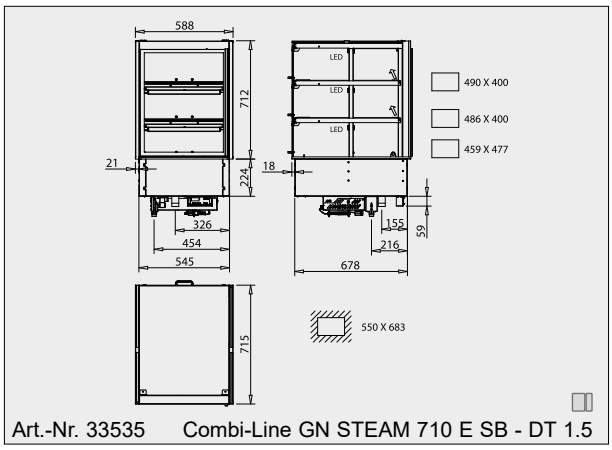
Die Preisschildschienen mit Stopper für die Zwischenböden können vorne an die Glasböden gesteckt werden.

	Art.-Nr.
Preisschiene unterer Warenboden GN 1.5	**11485**
Preisschiene unterer Warenboden GN 2	**11486**
Preisschiene unterer Warenboden GN 3	**11487**

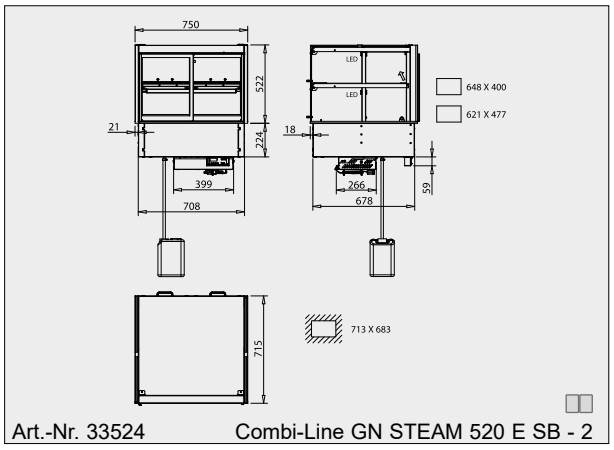
Die Preisschildschienen für die unteren Warenböden können in das Kipplagerprofil eingesteckt werden.



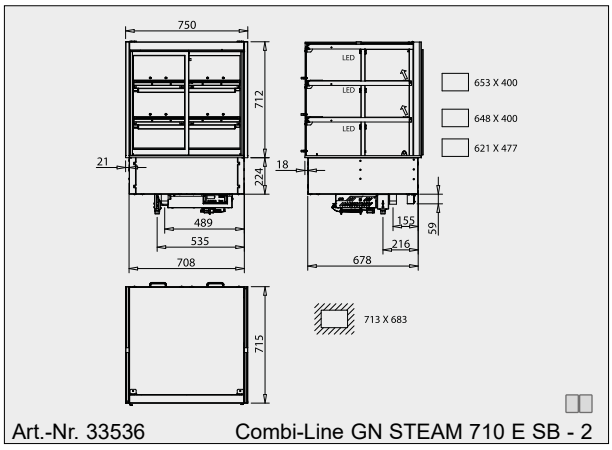
Art.-Nr. 33523 Combi-Line GN STEAM 520 E SB - DT 1.5



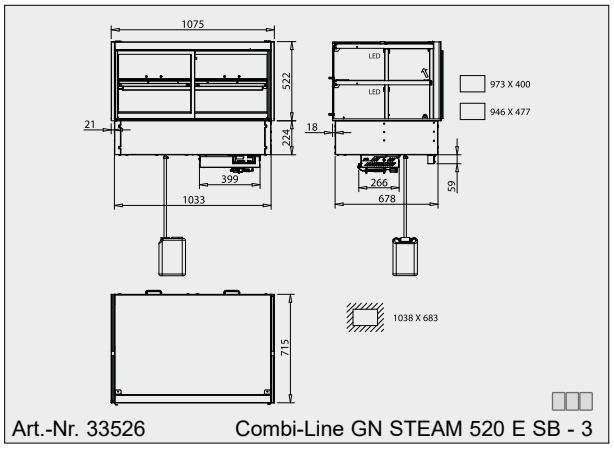
Art.-Nr. 33535 Combi-Line GN STEAM 710 E SB - DT 1.5



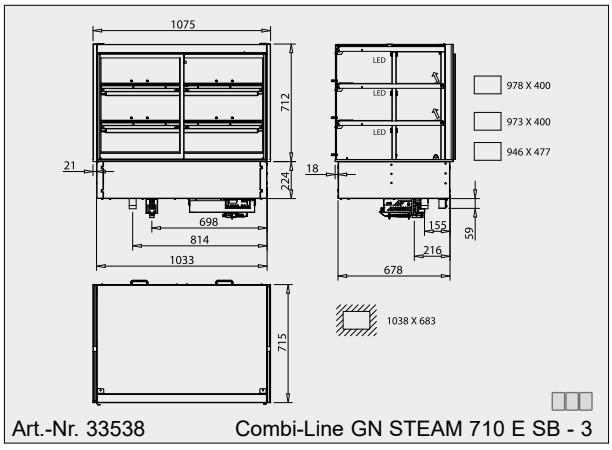
Art.-Nr. 33524 Combi-Line GN STEAM 520 E SB - 2



Art.-Nr. 33536 Combi-Line GN STEAM 710 E SB - 2



Art.-Nr. 33526 Combi-Line GN STEAM 520 E SB - 3



Art.-Nr. 33538 Combi-Line GN STEAM 710 E SB - 3

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Combi-Line EN COLD 520/710 BE

Setzen Sie Ihre gekühlten Lebensmittel in Szene

WiHA FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör) – Patentrechtlich geschützt
WiHA MOVE-AWAY – Patentrechtlich geschützt
WiHA SPLIT-CONTROL – Flaches herausnehmbares Bedienteil
WiHA ESG-Sicherheitsglas – Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas
WiHA LED – energiesparend und wartungsarm
WiHA Soft-Close (Option) – Leise schließende Schiebetüren
WiHA MOVE-DOWN – Patentrechtlich geschützt
WiHA LONG-LIFE – Längere Lebensdauer des Kälteaggregates
WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL**, mehr Infos auf Seite 432.

- **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**
- **Mit WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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 ECO EN COLD 520 E BE** Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
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 ECO EN COLD 520 E BE - DT 400 *	33444	33445	525	370 W	230V/325W
Combi-Line ECO EN COLD 520 E BE - DT 800	33446	33447	925	370 W	230V/300W
Combi-Line ECO EN COLD 520 E BE - 1200	33448	33449	1325	450 W	230V/340W
Combi-Line ECO 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 bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren (Modell DT 400: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar). * Nicht mit FRISCHE-SYSTEM erhältlich.

Combi-Line EN COLD 710 E BE **Combi-Line ECO EN COLD 710 E BE** Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Für externes Kälteaggregat inkl. Steuerung** eckig	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** eckig	Breite [mm]	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss
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 ECO EN COLD 710 E BE - DT 400 *	33460	33461	525	370 W	230V/330W
Combi-Line ECO EN COLD 710 E BE - DT 800	33462	33463	925	450 W	230V/335W
Combi-Line ECO EN COLD 710 E BE - 1200	33464	33465	1325	605 W	230V/410W
Combi-Line ECO 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 bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren (Modell DT 400: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar). * Nicht mit FRISCHE-SYSTEM erhältlich.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	**33266**
Abflussverschraubung 1 1/4″ für Anschluss an bauseitigem Abfluss	**3815**
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss (Bauseitiger Abfluss erforderlich!)	**6322**
Maschinenschutzblende Typ 370–605	**8179**
Maschinenschutzblende Typ 825	**8181**
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO_2 (siehe Seite 404)	**10197**

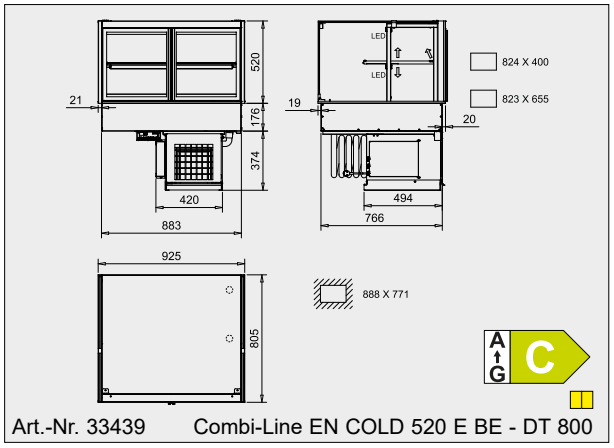
Aufpreis Abluftführung zur Bedienseite
(Das Unterbaugehäuse mit dem Kälteaggregat verbreitert sich hierdurch nach links um 299 mm.)

UTB 52, 370 – 605 Watt	**33566**
UTB 52, 825 Watt	**33567**

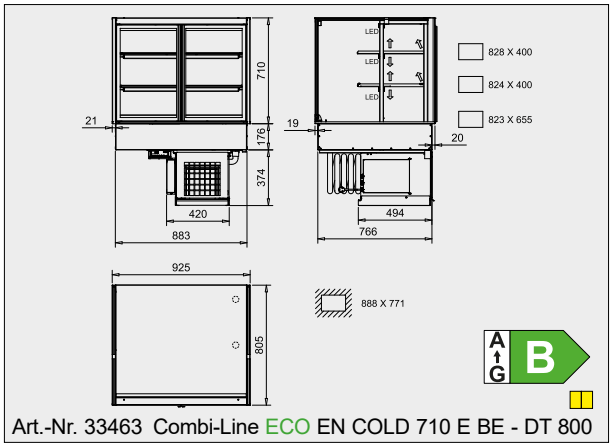
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 800	**6061**
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1200	**6063**
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM 1600	**6064**

	Art.-Nr.
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden EN 400	**33488**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden EN 800	**33489**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden EN 1200	**33490**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden EN 1600	**33491**
Preisschiene unterer Warenboden EN 400	**33483**
Preisschiene unterer Warenboden EN 800	**11492**
Preisschiene unterer Warenboden EN 1200	**11491**
Preisschiene unterer Warenboden EN 1600	**11490**

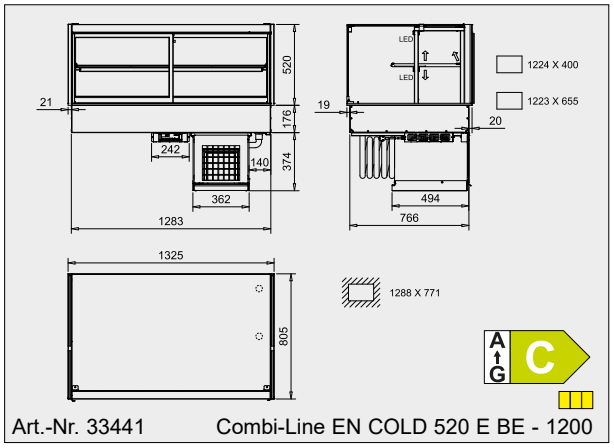
Die Preisschildschienen mit Stopper für die Zwischenböden können vorne an die Glasböden gesteckt werden.
Die Preisschildschienen für die unteren Warenböden können in das Kipplagerprofil eingesteckt werden.



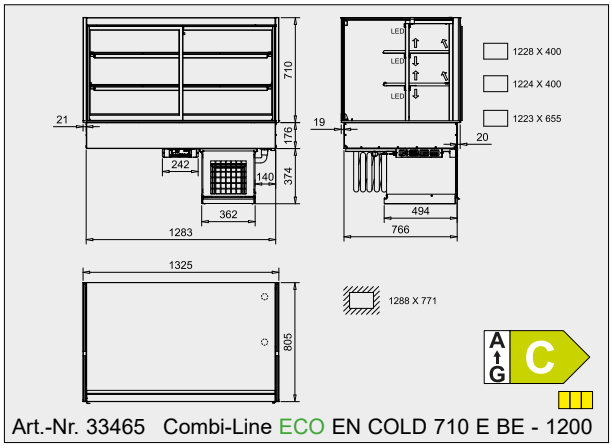
Art.-Nr. 33439 Combi-Line EN COLD 520 E BE - DT 800



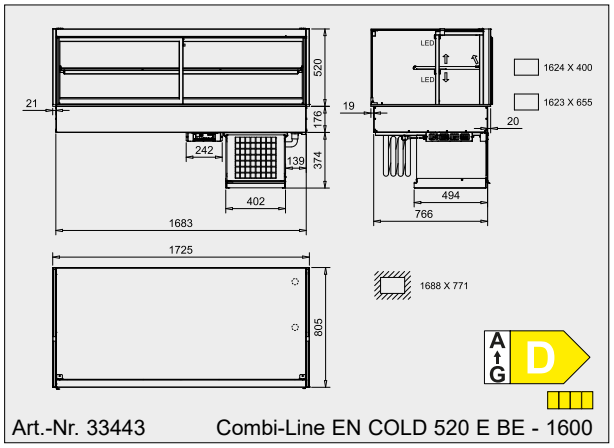
Art.-Nr. 33463 Combi-Line ECO EN COLD 710 E BE - DT 800



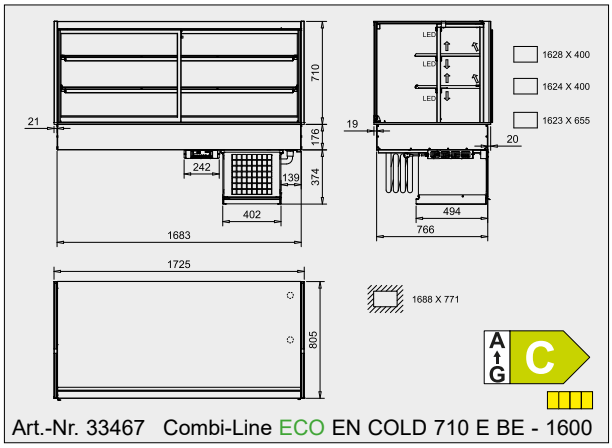
Art.-Nr. 33441 Combi-Line EN COLD 520 E BE - 1200



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 unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Combi-Line EN NEUTRAL 520/710 BE

(ohne Kühlung)

WiHA ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA LED
energiesparend und wartungsarm

WiHA Soft-Close (Option)
Leise schließende Schiebetüren

WiHA CLOUD

NEU!
Mit **WIHA CLOUD CONTROL**, mehr Infos auf Seite 432.

- **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**
- **Mit WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung per WIHA-App**

Combi-Line EN NEUTRAL 520 E BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Bedienseitig Drehtüren bzw. Schiebetüren** **eckig**	Breite [mm]	Anschluss
Combi-Line EN NEUTRAL 520 E BE - DT 400	33468	525	230V/50W
Combi-Line EN NEUTRAL 520 E BE - DT 800	33469	925	230V/50W
Combi-Line EN NEUTRAL 520 E BE - 1200	33470	1325	230V/50W
Combi-Line EN NEUTRAL 520 E BE - 1600	33471	1725	230V/50W

Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren (Modell DT 400: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).

Combi-Line EN NEUTRAL 710 E BE Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	**Bedienseitig Drehtüren bzw. Schiebetüren** **eckig**	Breite [mm]	Anschluss
Combi-Line EN NEUTRAL 710 E BE - DT 400	33472	525	230V/75W
Combi-Line EN NEUTRAL 710 E BE - DT 800	33473	925	230V/75W
Combi-Line EN NEUTRAL 710 E BE - 1200	33474	1325	230V/75W
Combi-Line EN NEUTRAL 710 E BE - 1600	33475	1725	230V/75W

Die Version „DT" hat bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren (Modell DT 400: 1 Drehtür, Türanschlag standardmäßig links, wechselbar).

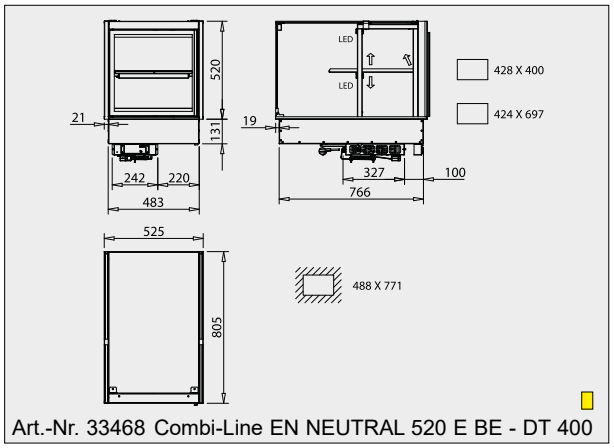
Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden EN 400	**33488**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden EN 800	**33489**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden EN 1200	**33490**
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden EN 1600	**33491**

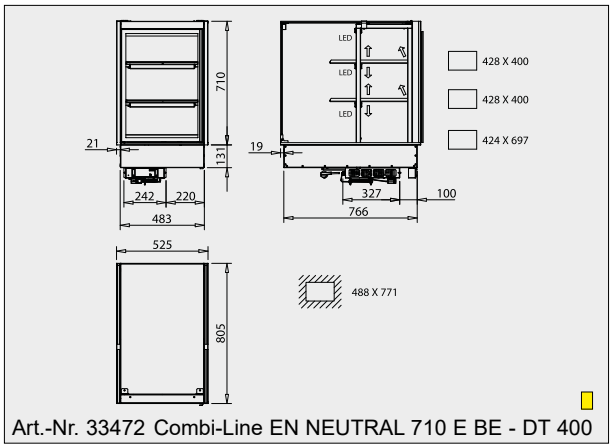
Die Preisschildschienen mit Stopper für die Zwischenböden können vorne an die Glasböden gesteckt werden.

	Art.-Nr.
Preisschiene unterer Warenboden EN 400	**33483**
Preisschiene unterer Warenboden EN 800	**11492**
Preisschiene unterer Warenboden EN 1200	**11491**
Preisschiene unterer Warenboden EN 1600	**11490**

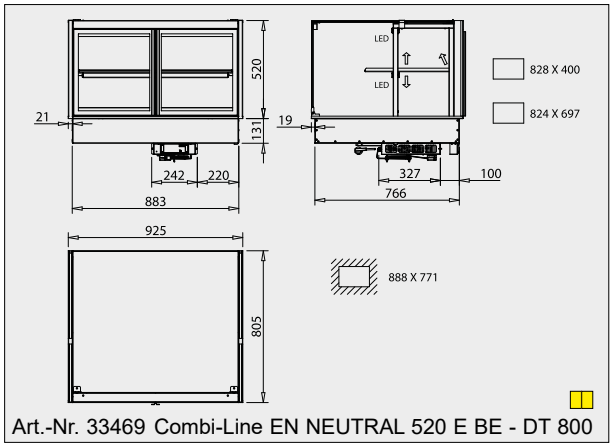
Die Preisschildschienen für die unteren Warenböden können in das Kipplagerprofil eingesteckt werden.



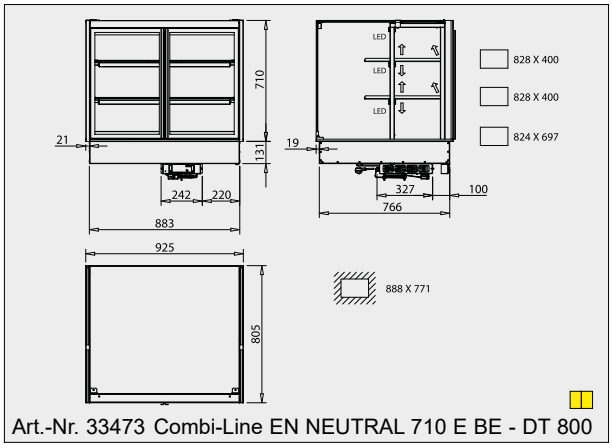
Art.-Nr. 33468 Combi-Line EN NEUTRAL 520 E BE - DT 400



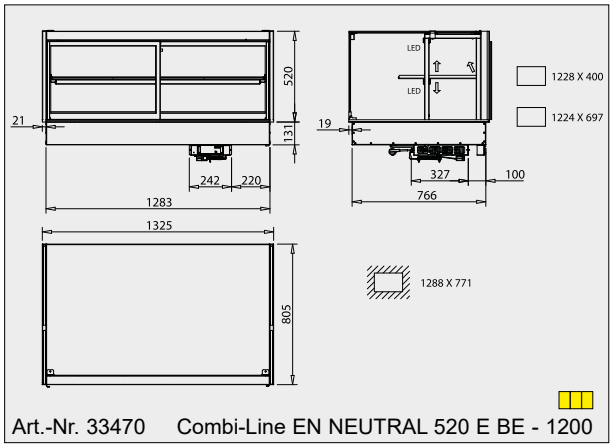
Art.-Nr. 33472 Combi-Line EN NEUTRAL 710 E BE - DT 400



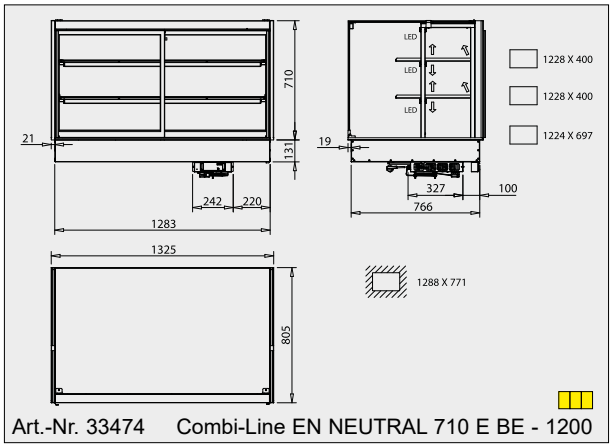
Art.-Nr. 33469 Combi-Line EN NEUTRAL 520 E BE - DT 800



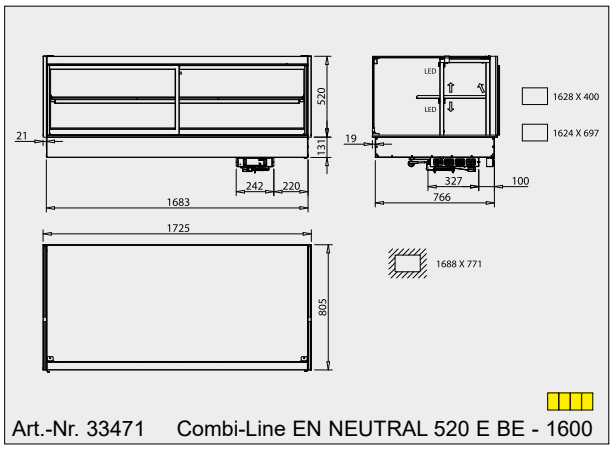
Art.-Nr. 33473 Combi-Line EN NEUTRAL 710 E BE - DT 800



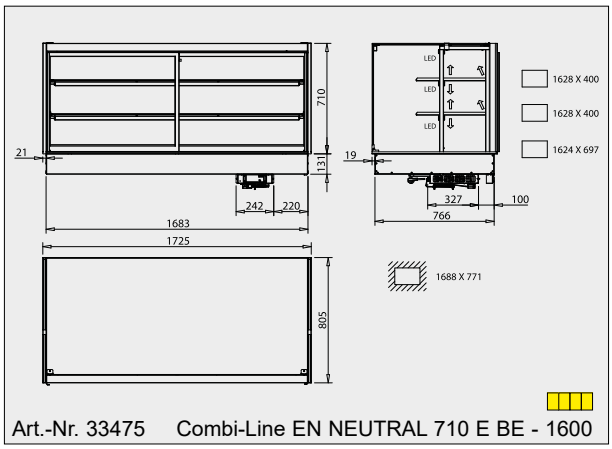
Art.-Nr. 33470 Combi-Line EN NEUTRAL 520 E BE - 1200



Art.-Nr. 33474 Combi-Line EN NEUTRAL 710 E BE - 1200



Art.-Nr. 33471 Combi-Line EN NEUTRAL 520 E BE - 1600



Art.-Nr. 33475 Combi-Line EN NEUTRAL 710 E BE - 1600

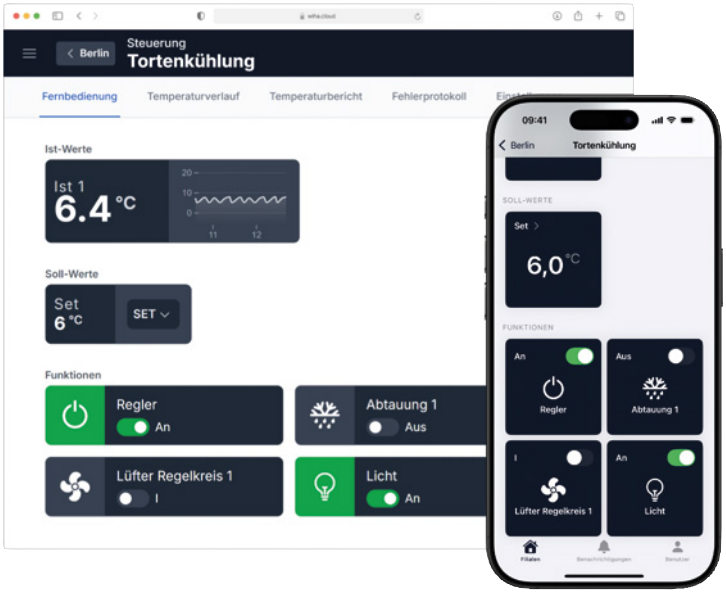
Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

WIHA CLOUD CONTROL

NEU!

Steuern, überwachen und sofort informiert



Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Anbindung in unter 2 Minuten:** Keine aufwändige Installation notwendig. Scannen Sie mit der App den auf der Steuerung aufgedruckten QR-Code und hinterlegen Sie Ihre WLAN-Zugangsdaten.
- **Fernsteuerung leicht gemacht:** Passen Sie Sollwerte nach Bedarf an und verwalten Sie alle Funktionen Ihrer Steuerung – mobil per App oder online über die Website. So haben Sie immer die volle Kontrolle.
- **Alle Filialen, alle Steuerungen auf einen Blick:** Fassen Sie unterschiedliche Steuerungen in einer Filiale zusammen und überwachen Sie gleichzeitig alle Filialen. So haben Sie stets den Gesamtüberblick über Ihre Prozesse.
- **Vernetze Abläufe: Szenarien & Automationen:** Stellen Sie mehrere Steuerungen einer Filiale zu individuell anpassbaren Szenarien zusammen und aktivieren Sie diese mit zeitgesteuerten Automationen. So bringen Sie mehr Struktur und Effizienz in Ihre täglichen Prozesse.
- **Sofort informiert:** Benachrichtigungen bei Unregelmäßigkeiten via Push-Benachrichtigung oder per E-Mail.
- **Zuverlässige Temperaturüberwachung:** Greifen Sie jederzeit auf die aufgezeichneten Temperaturdaten der vergangenen zwölf Monate zu und erzeugen Sie im Handumdrehen automatische Protokolle für eine lückenlose Dokumentation.
- **Servicepartner-Support:** Ihr Servicepartner kann per Fernzugriff wichtige Parameter (z. B. Abtauzeiten, Abtaubegrenzungstemperatur, Kalibrierung) anpassen und so die Effizienz steigern.

Übersicht

Kühlunterbauten KUB und passende Trockenkorpusse und Getränketheken mit Schanktischabdeckungen

KUB Tortenfreund 12 Seite 300
Vorratskühlung für die Bevorratung von Torten

KUB 465 GN im Gastro-Norm-Raster Seite 301
Für Lebensmittel im Gastronomiebereich,
Nutzmaße im Gastro-Norm-Maß (325 mm x 530 mm)
Rasterbreite 480 mm, **465 mm hoch**

KUB 465 EN im Euro-Norm-Raster Seite 303
Für Lebensmittel im Backwarenbereich,
Nutzmaße im Euro-Norm-Maß (400 mm x 600 mm)
Rasterbreite 555 mm, **465 mm hoch**

KUB 710 GN im Gastro-Norm-Raster Seite 305
Für Lebensmittel im Gastronomiebereich,
Nutzmaße im Gastro-Norm-Maß (325 mm x 530 mm)
Rasterbreite 480 mm, **710 mm hoch**

KUB 710 EN im Euro-Norm-Raster Seite 308
Für Lebensmittel im Backwarenbereich,
Nutzmaße im Euro-Norm-Maß (400 mm x 600 mm)
Rasterbreite 555 mm, **710 mm hoch**

KUB 810 Seite 311
Für Getränkeflaschen und Bierfässer bis zu einer Höhe von 695 mm
Rasterbreite 550 mm, **810 mm hoch**

Spülenunterbauten 810 hoch Seite 314

KUB 890 Seite 315
Für Getränkeflaschen und Bierfässer bis zu einer Höhe von 775 mm
Rasterbreite 550 mm, **890 mm hoch**

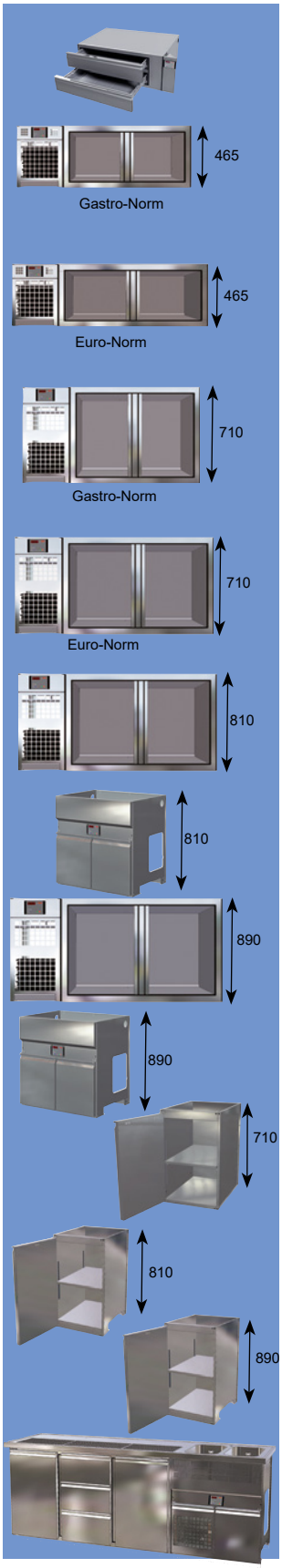
Spülenunterbauten 890 hoch Seite 318

Trockenkorpusse, Tassenwärmer Höhe 710 mm Seite 320/324
Diese Korpusse können mit den Kühlunterbauten der
Serie KUB 710 kombiniert werden

Trockenkorpusse, Tassenwärmer Höhe 810 mm Seite 327/332
Diese Korpusse können mit den Kühlunterbauten der
Serie KUB 810 kombiniert werden

Trockenkorpusse, Höhe 890 mm Seite 335
Diese Korpusse können mit den Kühlunterbauten der
Serie KUB 890 kombiniert werden

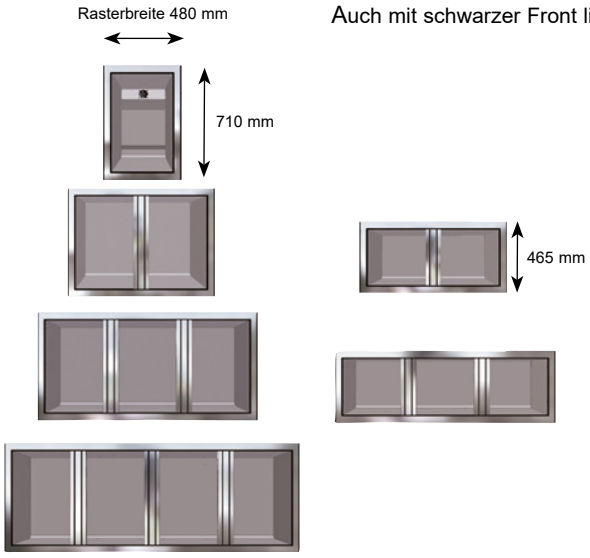
Getränketheken, Höhe 900 mm und 980 mm Seite 338
Für externe Kälteaggregate und steckerfertig –
mit verschiedenen Einbauten und Schanktischabdeckungen



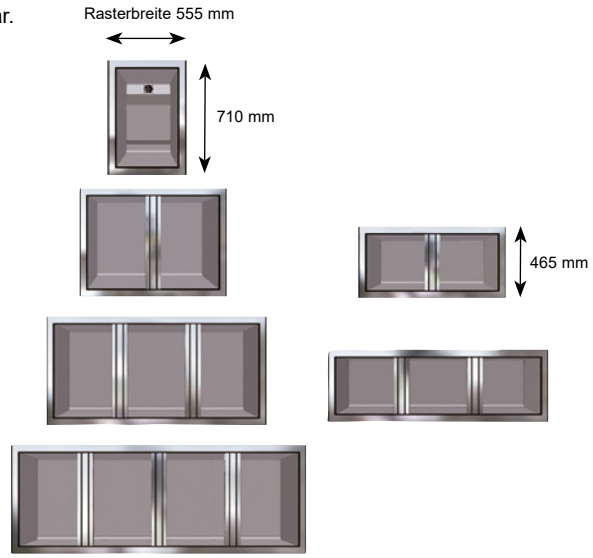
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Große Modellvielfalt!

20 Standardkorpusse mit verschiedenen Einbauten kurzfristig lieferbar



Auch mit schwarzer Front lieferbar.

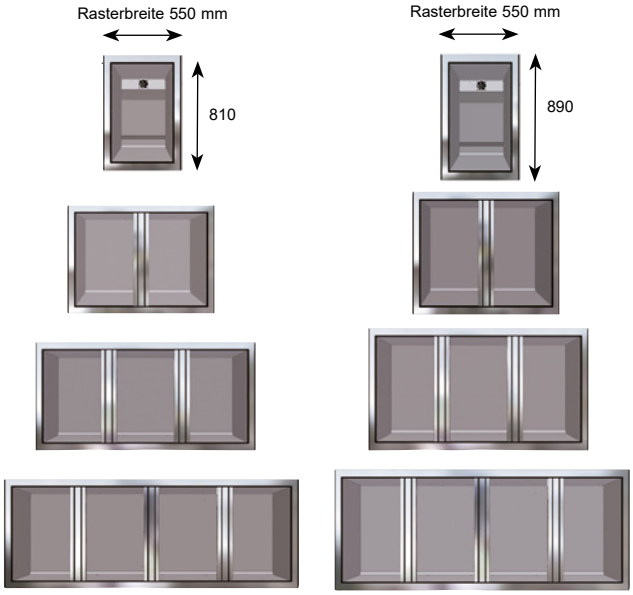


6 Korpusgrößen im GN-Breitenraster

Das schmalere Gastro-Norm-Raster (Breitenraster 480 mm, Korpustiefe 600 mm) ist speziell für Gastro-Norm-Behälter (530 mm x 325 mm) ausgelegt.

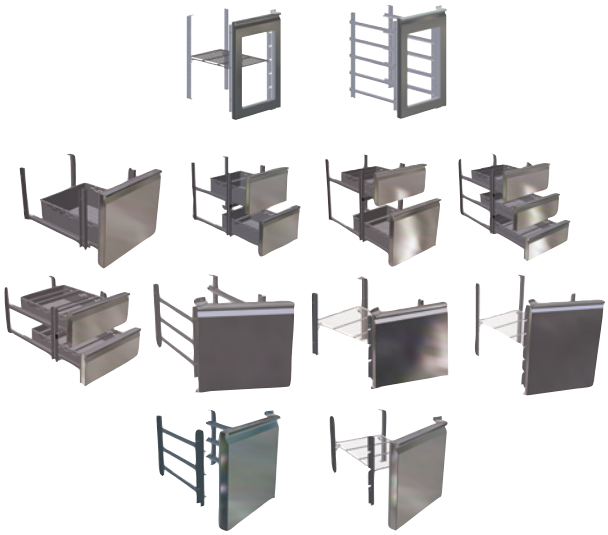
6 Korpusgrößen im EN-Breitenraster

Das breitere Euro-Norm-Raster (Breitenraster 555 mm, Korpustiefe 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.



Vielfältige Fachaufteilungen

Sie können zwischen einer Vielzahl von Facheinteilungen wählen.

Vorratskühlung Tortenfreund 12

Kühlunterbau mit breiten Schubladenauszügen für die Bevorratung von Torten. Aufgrund der kompakten Abmessungen ist diese Vorratskühlung unterhalb von Auslagenkühlungen platzierbar.

Kühlunterbauten KUB

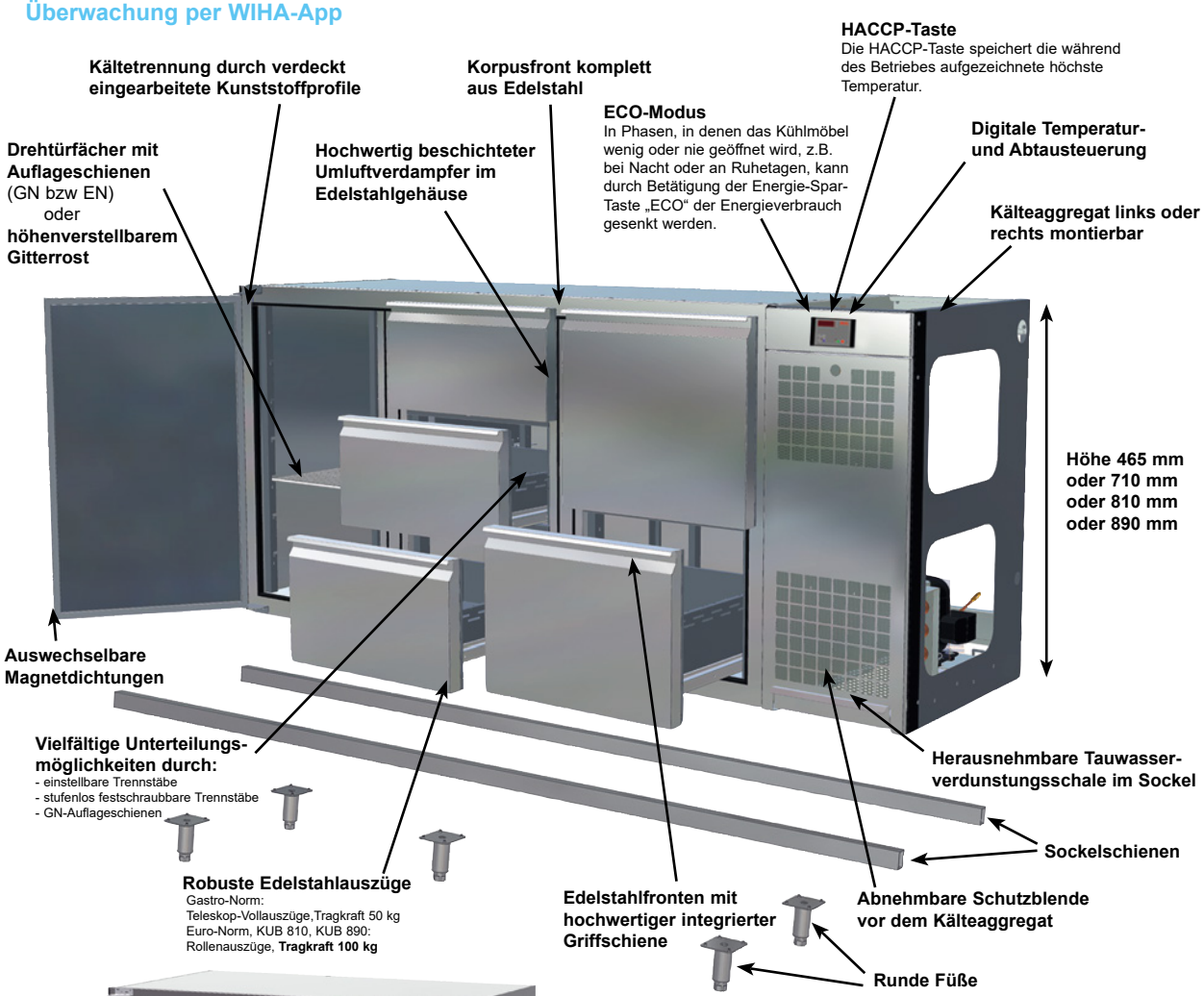
Modernes ansprechendes Edelstahldesign

- **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 herausziehen**
- **Kühlabteile 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**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Auch mit schwarzer Front lieferbar.



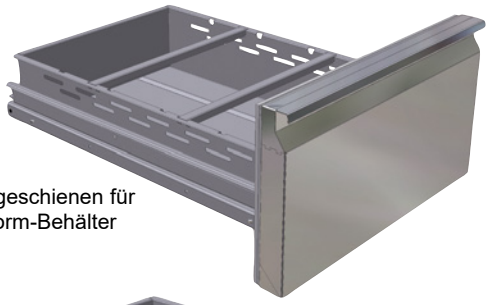
Drehtürfacheinbauten mit Glasfenster und LED-Beleuchtung lieferbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

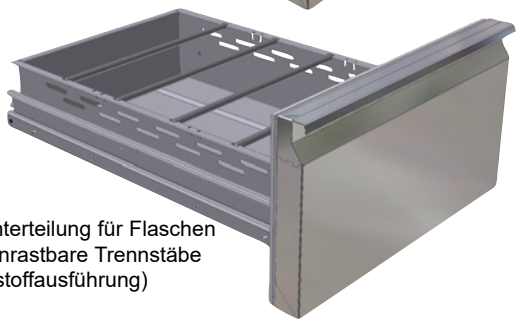
Verflüssiger und Verdunsterschale sind zur Reinigung bequem zugänglich

Komfortable Zugänglichkeit des Kälteaggregates für den Service

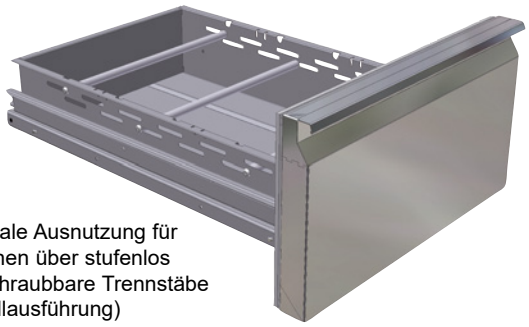
Ausziehbares Kälteaggregat



GN-Auflageschienen für Gastro-Norm-Behälter



Fachunterteilung für Flaschen über einrastbare Trennstäbe (Kunststoffausführung)



Optimale Ausnutzung für Flaschen über stufenlos festschraubbare Trennstäbe (Metallausführung)

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.

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Vorratskühlung Tortenfreund 12

- **Großer Vorrat – 12 Torten auf zwei Ebenen**
- **Geringe Bauhöhe für Einbau unterhalb von Umluftkühlungen in Verkaufstheken**

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 Magnetdichtungen (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.

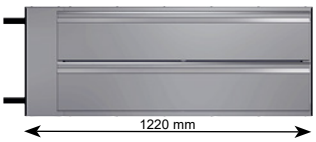
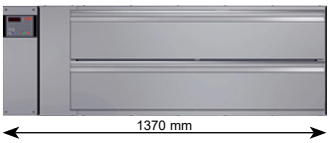
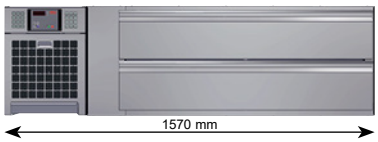
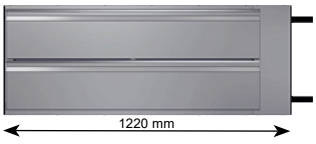
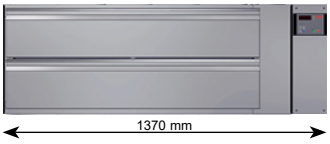
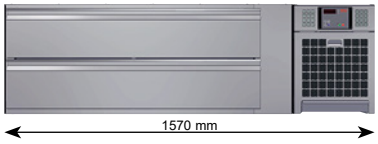
Beschreibung

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).

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 610 für Normalkühlung	12205
Steuerung TMP 610-CLOUD für ext. Kälteaggregat	33575
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610	33571

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
		
Art.-Nr. **33127**	**Art.-Nr.** **33128**	**Art.-Nr.** **33129**
		
Art.-Nr. **33130**	**Art.-Nr.** **33131**	**Art.-Nr.** **33132**

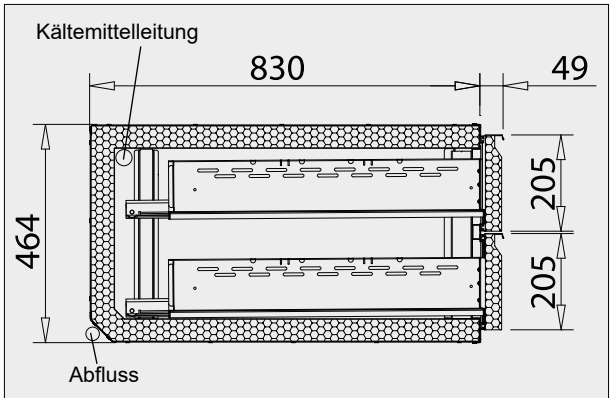
Höhe: 465 mm, Tiefe: 831 mm + 45 mm

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“

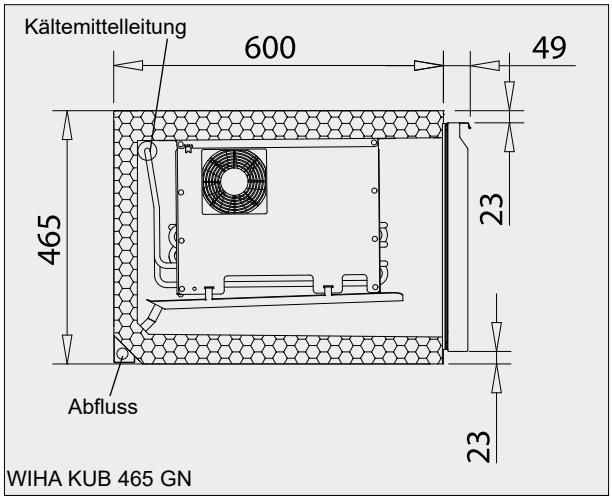
Das Maschinengehäuse enthält ein robustes Kälteaggregat, welches zur Reinigung und für den Service einfach nach vorne herausgezogen werden kann und somit gut zugänglich ist. Ein abnehmbares Edelstahl-Schutzgitter schütz das Kälteaggregat gegen mechanische Beschädigungen. Unterhalb des Kälteaggregates 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.



WIHA KUB Tortenfreund 12

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

KUB 465 GN – Gastro-Norm-Raster, 465 mm hoch



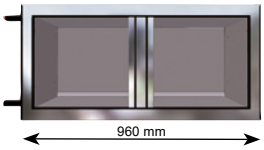
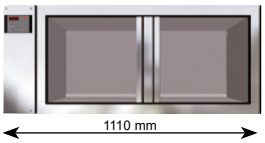
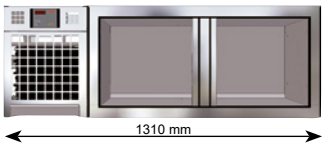
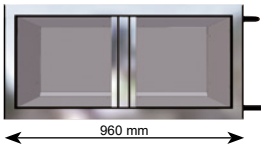
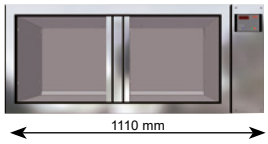
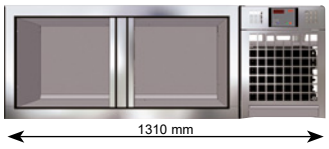
WIHA KUB 465 GN

Ausführung siehe Seite 299.

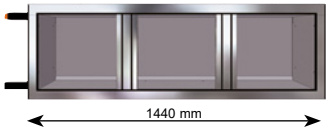
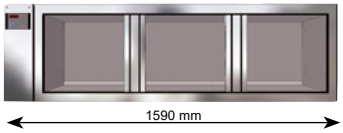
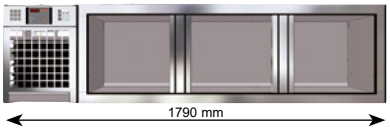
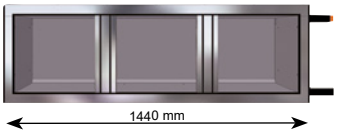
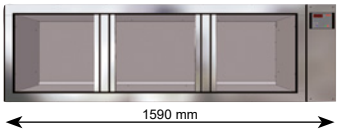
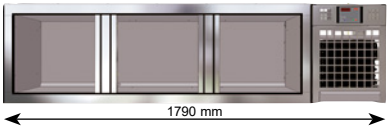
WIHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

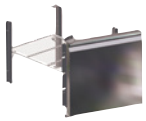
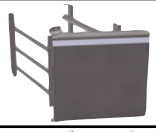
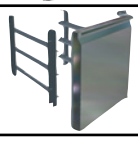
Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 230W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 230W/-10°VT	Kälteleistung: 230W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/240W
 **Art.-Nr.** **9028**	 **Art.-Nr.** **20900**	 **Art.-Nr.** **9078**
 **Art.-Nr.** **9029**	 **Art.-Nr.** **20901**	 **Art.-Nr.** **9079**

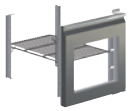
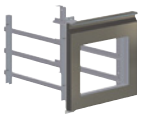
Höhe: 465 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

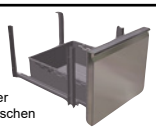
Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT	Kälteleistung: 290W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/270W
 **Art.-Nr.** **9032**	 **Art.-Nr.** **20902**	 **Art.-Nr.** **9083**
 **Art.-Nr.** **9033**	 **Art.-Nr.** **20903**	 **Art.-Nr.** **9084**

Höhe: 465 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

Einbauten KUB 465 GN

Drehtür DIN links mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm **Art.-Nr.** **9205**	
Drehtür DIN rechts mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm **Art.-Nr.** **9206**	
Drehtür DIN links mit 3 Paar Auflageschienen für GN-Schalen **Art.-Nr.** **9109**	
Drehtür DIN rechts mit 3 Paar Auflageschienen für GN-Schalen **Art.-Nr.** **9110**	

Drehtür DIN links, Glas mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm **Art.-Nr.** **9420**	
Drehtür DIN rechts, Glas mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm **Art.-Nr.** **9421**	
Drehtür DIN links, Glas mit 3 Paar Auflageschienen für GN-Schalen **Art.-Nr.** **9422**	
Drehtür DIN rechts, Glas mit 3 Paar Auflageschienen für GN-Schalen **Art.-Nr.** **9423**	

Teleskop-Vollauszug (Edelstahlauszug, Tragkraft 50 kg) Nutzhöhe 327 mm **Art.-Nr.** **9043**	 für 1 Liter PET-Flaschen
Teleskop-Vollauszug (Edelstahlauszug, Tragkraft 50 kg) Nutzhöhe 122 mm oben, 147 mm unten **Art.-Nr.** **9042**	
Teleskop-Vollauszug (Edelstahlauszug, Tragkraft 50 kg) Nutzhöhe 115 mm oben, 170 mm unten **Art.-Nr.** **9149**	

Für 1 x GN 1/1-100 und 1 x GN 1/1-150 Besonders gut für GN-Behälter geeignet.

Nutzmaße der Schubladen für KUB – GN

Nutzhöhe [mm]	Nutzfläche	Flaschenart	Flaschenmaß D [mm] x H [mm]	Flaschen-anzahl	GN-Behälter
NH 337	B 306 mm T 510 mm	PET 1,5 l PET 1,0 l Wein 0,7 l	94 x 337 81 x 299 78 x 311	15 18 24	1x GN 1/1-150 2x GN 1/2-150 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 2x GN 2/4-100
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

Bei der Bestellung bitte die Art.-Nr. des Korpus und die der Fronten/Einsätze von links nach rechts angeben z.B. 9205 - 9109 - 9043.

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 Füße, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (für 1–2 Fächer)	9128
5 runde Füße, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (Für 3–4 Fächer)	9131
Sockelhalteklammer für runde Füße, 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
Steuerung TMP 610-CLOUD für ext. Kälteaggregat	33575
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610	33571
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

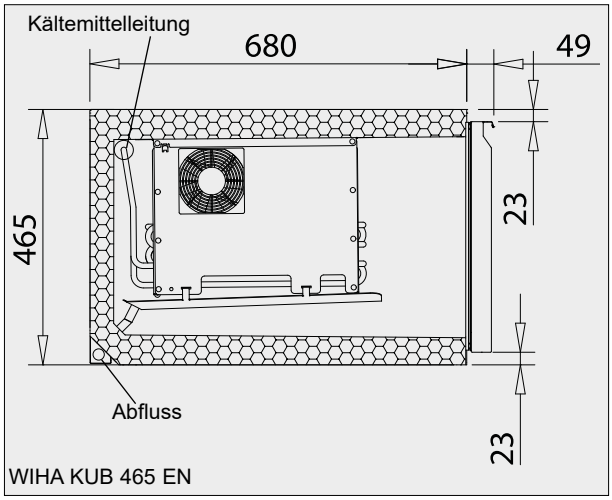
Anbaublenden

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

KUB 465 EN – Euro-Norm-Raster, 465 mm hoch

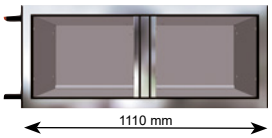
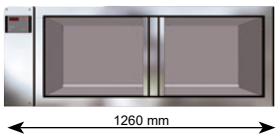
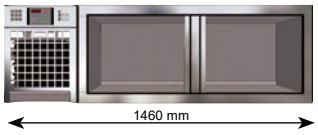
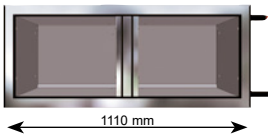
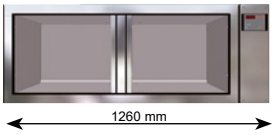
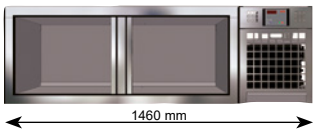


Ausführung siehe Seite 299.

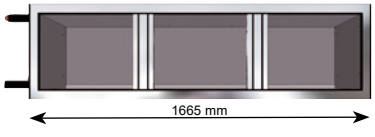
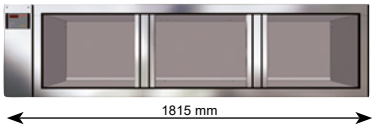
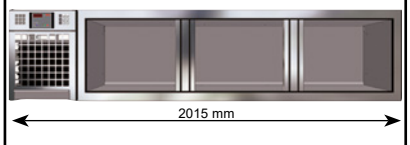
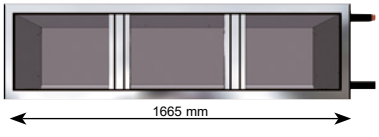
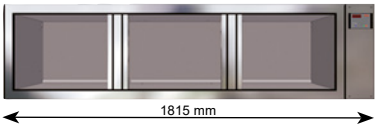
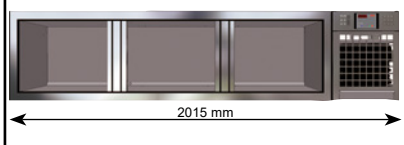
WIHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

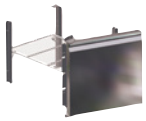
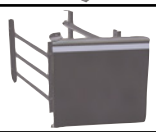
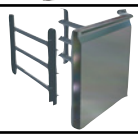
Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 230W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 230W/-10°VT	Kälteleistung: 230W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/240W
 **Art.-Nr.** **9000**	 **Art.-Nr.** **20910**	 **Art.-Nr.** **9087**
 **Art.-Nr.** **9001**	 **Art.-Nr.** **20911**	 **Art.-Nr.** **9088**

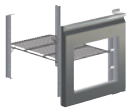
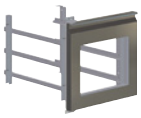
Höhe: 465 mm, Tiefe: 680 mm + 49 mm

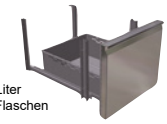
Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 290W/-10°VT	Kälteleistung: 290W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/270W
 **Art.-Nr.** **9004**	 **Art.-Nr.** **20912**	 **Art.-Nr.** **9091**
 **Art.-Nr.** **9005**	 **Art.-Nr.** **20913**	 **Art.-Nr.** **9092**

Höhe: 465 mm, Tiefe: 680 mm + 49 mm

Einbauten KUB 465 EN

Drehtür DIN links mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm **Art.-Nr.** **9209**	
Drehtür DIN rechts mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm **Art.-Nr.** **9210**	
Drehtür DIN links mit 3 Paar Auflageschienen für EN-Bleche **Art.-Nr.** **9111**	
Drehtür DIN rechts mit 3 Paar Auflageschienen für EN-Bleche **Art.-Nr.** **9112**	

Drehtür DIN links, Glas mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm **Art.-Nr.** **9424**	
Drehtür DIN rechts, Glas mit einem Tragrost Nutzhöhe 355 mm **Art.-Nr.** **9425**	
Drehtür DIN links, Glas mit 3 Paar Auflageschienen **Art.-Nr.** **9426**	
Drehtür DIN rechts, Glas mit 3 Paar Auflageschienen **Art.-Nr.** **9427**	

Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 327 mm **Art.-Nr.** **9017**	 für 1 Liter PET-Flaschen
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 137 mm oben, 142 mm unten **Art.-Nr.** **9016**	

Nutzmaße der Schubladen für KUB – EN

Nutzhöhe [mm]	Nutzfläche	Flaschenart	Flaschenmaß D [mm] x H [mm]	**Flaschen-anzahl**	**GN-Behälter**
NH 347	B 382 mm T 510 mm	PET 1,5 l PET 1,0 l Wein 0,7 l	94 x 337 81 x 299 78 x 311	20 24 30	3x GN 1/3-150 6x GN 1/6-150
NH 257	B 382 mm T 510 mm	Wasser 0,25 l Bier 0,33 l PET 0,5 l	58 x216 61 x 234 65 x 233	56 48 42	3x GN 1/3-150 6x GN 1/6-150
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 Füße, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (für 1–2 Fächer)	**9128**
5 runde Füße, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (Für 3–4 Fächer)	**9131**
Sockelhalteklammer für runde Füße, 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**
Steuerung TMP 610-CLOUD für ext. Kälteaggregat	**33575**
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610	**33571**
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**

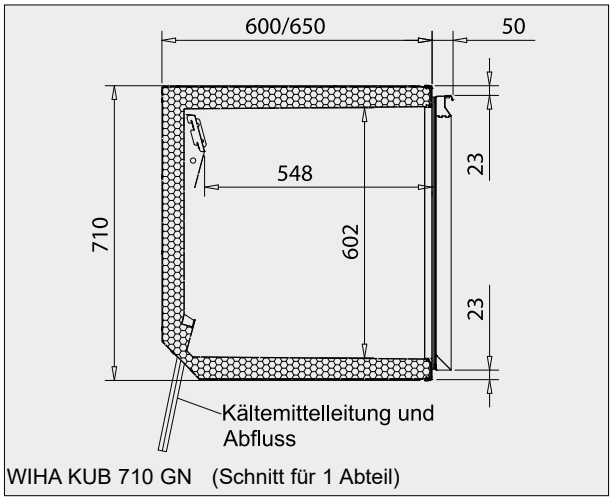
Anbaublenden

Breite 150 mm, Höhe 465 mm

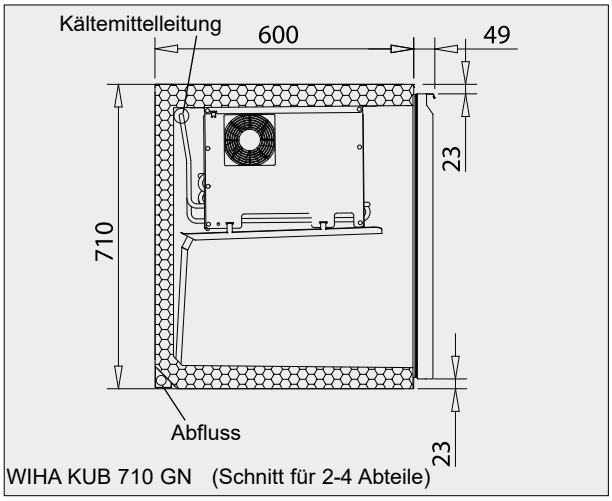
	Art.-Nr.
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	**21100**
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	**21101**
Blende mit Ausschnitte für 2 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	**21102**
Blende mit Ausschnitte für 2 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	**21203**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

KUB 710 GN – Gastro-Norm-Raster, 710 mm hoch



WIHA KUB 710 GN (Schnitt für 1 Abteil)



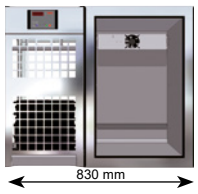
WIHA KUB 710 GN (Schnitt für 2-4 Abteile)

Ausführung siehe Seite 299.

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

WIHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

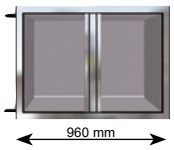
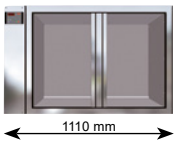
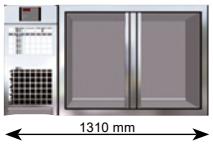
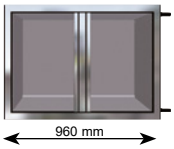
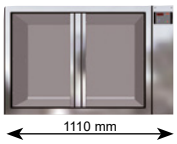
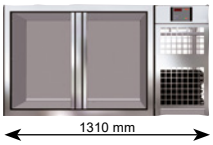
Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung		**Für externes Kälteaggregat mit Steuerung**		**Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung**	
Empf. Kälteleistung: 200W/-15°VT (Lieferung ohne Expansionsventil)		Empf. Kälteleistung: 200W/-15°VT (Lieferung ohne Expansionsventil)		Kälteleistung: 200W/-15°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/240W	
Art.-Nr. **9280 (*)** **Bautiefe: 600 mm**	480 mm **Bautiefe beachten!**	**Art.-Nr.** **20920 (*)** **Bautiefe: 600 mm**	630 mm **Bautiefe beachten!**	**Art.-Nr.** **9288 (*)** **Bautiefe: 600 mm**	 830 mm **Bautiefe beachten!**
Art.-Nr. **9242** **Bautiefe: 650 mm**		**Art.-Nr.** **12233** **Bautiefe: 650 mm**		**Art.-Nr.** **12235** **Bautiefe: 650 mm**	
Art.-Nr. **9281 (*)** **Bautiefe: 600 mm**	480 mm **Bautiefe beachten!**	**Art.-Nr.** **20921 (*)** **Bautiefe: 600 mm**	630 mm **Bautiefe beachten!**	**Art.-Nr.** **9289 (*)** **Bautiefe: 600 mm**	830 mm **Bautiefe beachten!**
Art.-Nr. **9241** **Bautiefe: 650 mm**		**Art.-Nr.** **12232** **Bautiefe: 650 mm**		**Art.-Nr.** **12234** **Bautiefe: 650 mm**	

Höhe: 710 mm, Tiefe: 650 mm + 49 mm

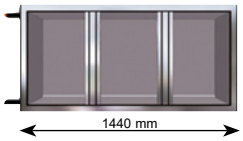
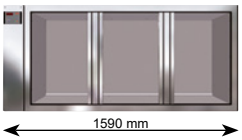
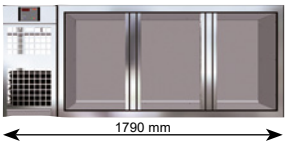
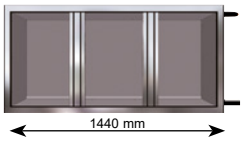
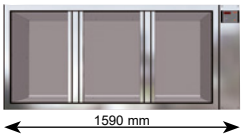
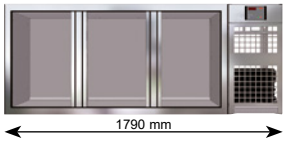
(*) In Bautiefe 600 mm nur lieferbar mit Drehtürfach mit Tragrost.

11. Kühlunterbauten

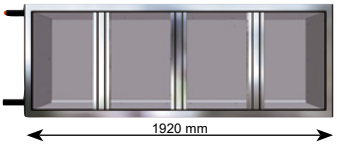
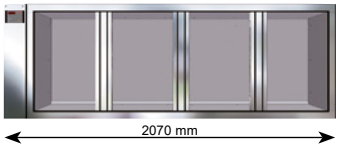
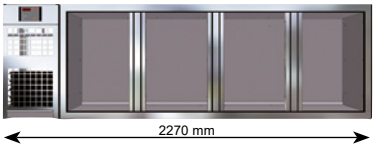
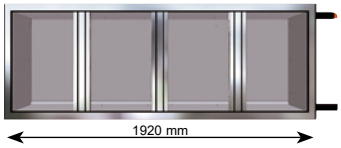
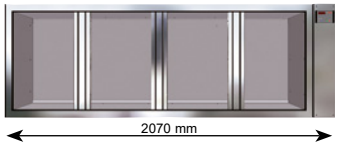
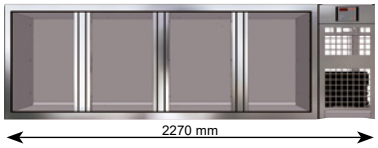
KUB 710 GN

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
 **Art.-Nr.** **9030**	 **Art.-Nr.** **20922**	 **Art.-Nr.** **9095**
 **Art.-Nr.** **9031**	 **Art.-Nr.** **20923**	 **Art.-Nr.** **9096**

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
 **Art.-Nr.** **9034**	 **Art.-Nr.** **20924**	 **Art.-Nr.** **9099**
 **Art.-Nr.** **9035**	 **Art.-Nr.** **20925**	 **Art.-Nr.** **9100**

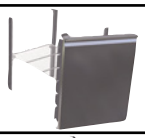
Höhe: 710 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

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
 **Art.-Nr.** **9333**	 **Art.-Nr.** **20926**	 **Art.-Nr.** **9337**
 **Art.-Nr.** **9332**	 **Art.-Nr.** **20927**	 **Art.-Nr.** **9336**

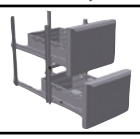
Höhe: 710 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Einbauten KUB 710 GN

Drehtür DIN links mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm **Art.-Nr.** **9207**	
Drehtür DIN rechts mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm **Art.-Nr.** **9208**	
Drehtür DIN links mit 5 Paar Auflageschienen für GN-Schalen **Art.-Nr.** **9113 (*)**	
Drehtür DIN rechts mit 5 Paar Auflageschienen für GN-Schalen **Art.-Nr.** **9114 (*)**	

Drehtür DIN links, Glas mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm **Art.-Nr.** **9428**	
Drehtür DIN rechts, Glas mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm **Art.-Nr.** **9429**	
Drehtür DIN links, Glas mit 5 Paar Auflageschienen **Art.-Nr.** **9430 (*)**	
Drehtür DIN rechts, Glas mit 5 Paar Auflageschienen **Art.-Nr.** **9431 (*)**	

Teleskop-Vollauszug (Edelstahlauszug, Tragkraft 50 kg) Nutzhöhe 177 mm oben, 357 mm unten **Art.-Nr.** **9059 (*)**	
Teleskop-Vollauszug (Edelstahlauszug, Tragkraft 50 kg) Nutzhöhe 357 mm oben, 177 mm unten **Art.-Nr.** **9061 (*)**	
Teleskop-Vollauszug (Edelstahlauszug, Tragkraft 50 kg) Nutzhöhe 250 mm oben, 265 mm unten **Art.-Nr.** **9069 (*)**	
Teleskop-Vollauszug (Edelstahlauszug, Tragkraft 50 kg) Nutzhöhe 145 mm / 160 mm / 180 mm **Art.-Nr.** **9068 (*)**	

(*) 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]	Flaschen-anzahl	GN-Behälter
NH 357	B 306 mm T 510 mm	PET 1,5 l PET 1,0 l Wein 0,7 l	94 x 337 81 x 299 78 x 311	15 18 24	1x GN 1/1-150 2x GN 1/2-150 2x GN 2/4-150
NH 325	B 306 mm T 510 mm	PET 1,0 l Wein 0,7 l Bier 0,5 l	81 x 299 78 x 311 69 x 262	18 24 28	1x GN 1/1-150 2x GN 1/2-150 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 Rollenauszügen 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 Füße, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (Für 1–2 Fächer)	**9128**
5 runde Füße, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (Für 3–4 Fächer)	**9131**
Sockelhalteklammer für runde Füße, 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**

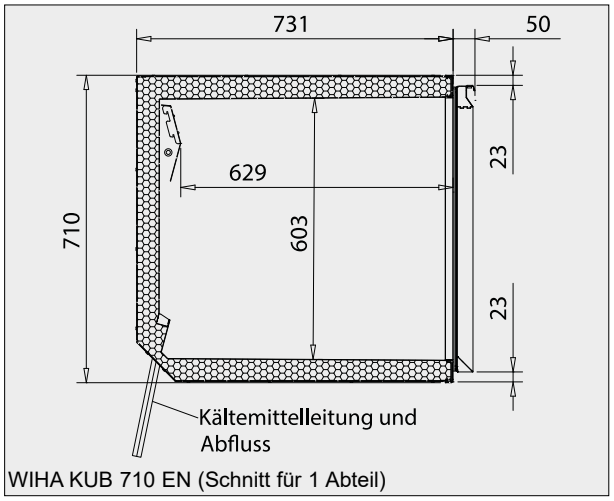
	Art.-Nr.
Steuerung TMP 610 für Normalkühlung	**12205**
Steuerung TMP 610-CLOUD für ext. Kälteaggregat	**33575**
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610	**33571**
Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen	**8099**
Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen	**8095**
LED-Beleuchtung 12V/5W (Fachhöhe 710) (inkl. Transformator 230V/12V)	**9444**

Anbaublenden

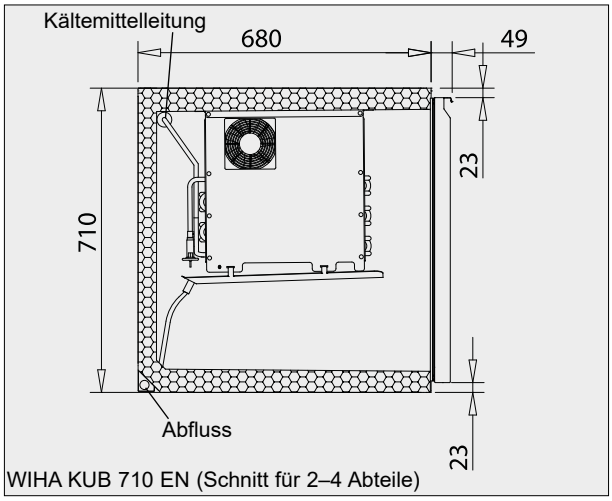
Breite 150 mm, Höhe 710 mm

	Art.-Nr.
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**

KUB 710 EN – Euro-Norm-Raster, 710 mm hoch



WIHA KUB 710 EN (Schnitt für 1 Abteil)



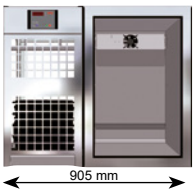
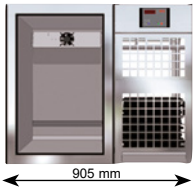
WIHA KUB 710 EN (Schnitt für 2–4 Abteile)

Ausführung siehe Seite 299.

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

WiHA CLOUD

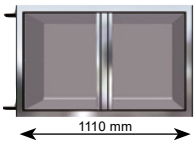
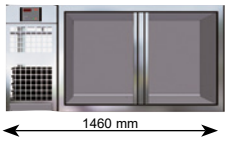
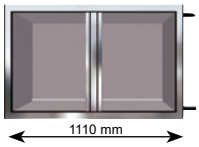
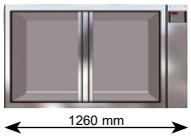
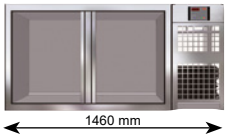
NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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 (*)**	555 mm	**Art.-Nr.** **20930 (*)**	705 mm	**Art.-Nr.** **9253 (*)**	 905 mm
Art.-Nr. **9248 (*)**	555 mm	**Art.-Nr.** **20931 (*)**	705 mm	**Art.-Nr.** **9252 (*)**	 905 mm

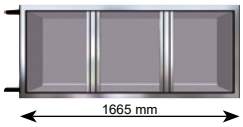
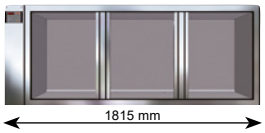
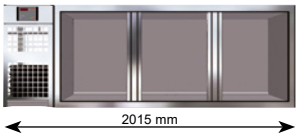
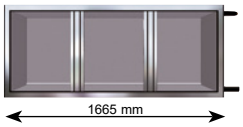
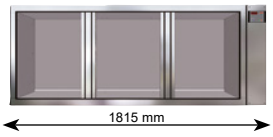
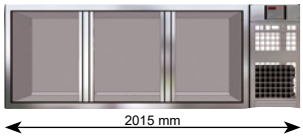
Höhe: 710 mm, Tiefe: 730 mm + 49 mm

(*) Bitte beachten Sie die Korpustiefe von 730 mm.

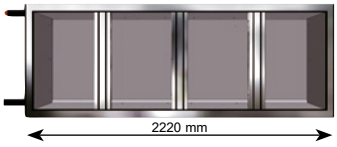
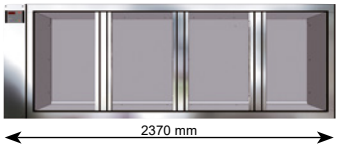
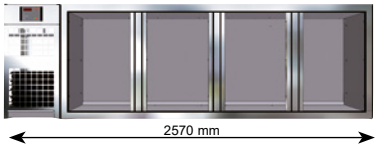
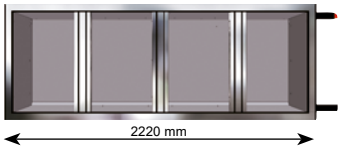
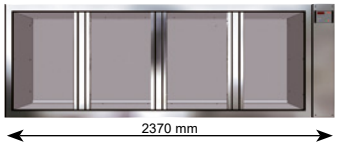
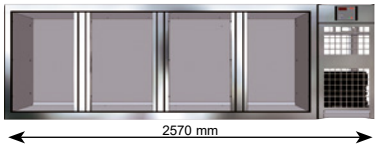
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

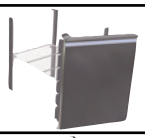
Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung	Für externes Kälteaggregat mit Steuerung	Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung
Empf. Kälteleistung: 360W/-10°VT	Empf. Kälteleistung: 360W/-10°VT	Kälteleistung: 360W/-10°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/335W
 **Art.-Nr.** **9006**	 **Art.-Nr.** **20934**	 **Art.-Nr.** **9103**
 **Art.-Nr.** **9007**	 **Art.-Nr.** **20935**	 **Art.-Nr.** **9104**

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
 **Art.-Nr.** **9339**	 **Art.-Nr.** **20936**	 **Art.-Nr.** **9343**
 **Art.-Nr.** **9338**	 **Art.-Nr.** **20937**	 **Art.-Nr.** **9342**

Höhe: 710 mm, Tiefe: 680 mm + 49 mm

Einbauten KUB 710 EN

Drehtür DIN links mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm **Art.-Nr.** **9211**	
Drehtür DIN rechts mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm **Art.-Nr.** **9212**	
Drehtür DIN links mit 5 Paar Auflageschienen für EN-Bleche **Art.-Nr.** **9115**	
Drehtür DIN rechts mit 5 Paar Auflageschienen für EN-Bleche **Art.-Nr.** **9116**	

Drehtür DIN links, Glas mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm **Art.-Nr.** **9432**	
Drehtür DIN rechts, Glas mit einem Tragrost Nutzhöhe 595 mm **Art.-Nr.** **9433**	
Drehtür DIN links, Glas mit 5 Paar Auflageschienen **Art.-Nr.** **9434**	
Drehtür DIN rechts, Glas mit 5 Paar Auflageschienen **Art.-Nr.** **9435**	

Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 177 mm oben, 347 mm unten **Art.-Nr.** **9008**	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 338 mm oben, 177 mm unten **Art.-Nr.** **9010**	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 267 mm oben, 260 mm unten **Art.-Nr.** **9009**	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 180 mm / 150 mm / 135 mm **Art.-Nr.** **9011**	

Nutzmaße der Schubladen für KUB – EN

Nutzhöhe [mm]	Nutzfläche	Flaschenart	Flaschenmaß D [mm] x H [mm]	Flaschen-anzahl	GN-Behälter
NH 347	B 382 mm T 510 mm	PET 1,5 l PET 1,0 l Wein 0,7 l	94 x 337 81 x 299 78 x 311	20 24 30	3x GN 1/3-150 6x GN 1/6-150
NH 257	B 382 mm T 510 mm	Wasser 0,25 l Bier 0,33 l PET 0,5 l	58 x 216 61 x 234 65 x 233	56 48 42	3x GN 1/3-150 6x GN 1/6-150
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.

11 Kühlunterbauten

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 Füße, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (Für 1–3 Fächer)	**9128**
5 runde Füße, Stellhöhe ca. 100 bis 140 mm (Für 4 Fächer)	**9131**
Sockelhalteklammer für runde Füße, 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**
Steuerung TMP 610-CLOUD für ext. Kälteaggregat	**33575**
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610	**33571**
Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen	**8099**
Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen	**8095**
LED-Beleuchtung 12V/5W (Fachhöhe 710) (inkl. Transformator 230V/12V)	**9444**

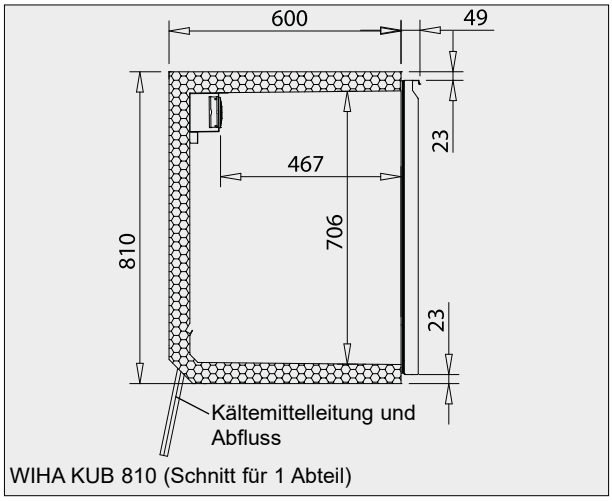
Anbaublenden

Breite 150 mm, Höhe 710 mm

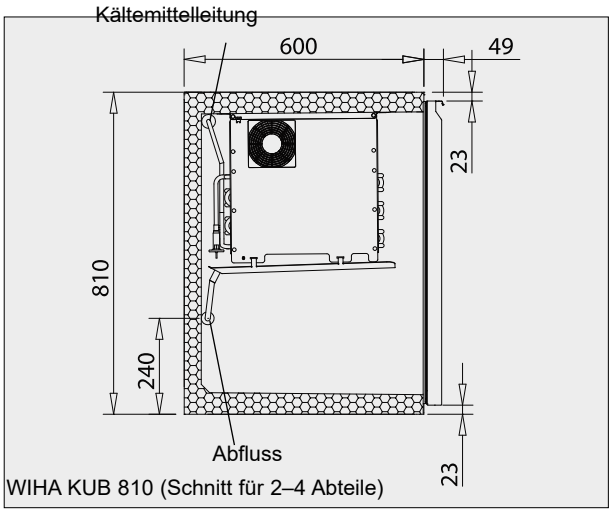
	Art.-Nr.
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	**21110**
Blende mit Ausschnitt für 1 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	**21111**
Blende mit Ausschnitte für 2 x Steuerung TMP 6xx, links angebaut	**21112**
Blende mit Ausschnitte für 2 x Steuerung TMP 6xx, rechts angebaut	**21113**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

KUB 810 – für Getränke, 810 mm hoch



WIHA KUB 810 (Schnitt für 1 Abteil)



WIHA KUB 810 (Schnitt für 2–4 Abteile)

Ausführung siehe Seite 299.

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

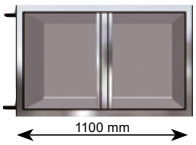
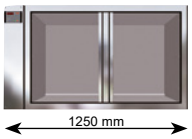
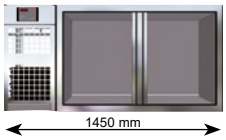
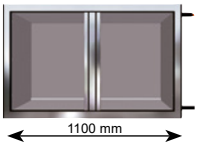
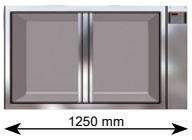
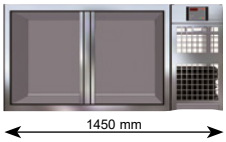
WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

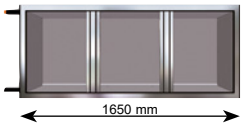
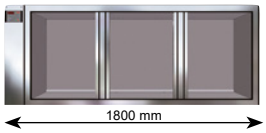
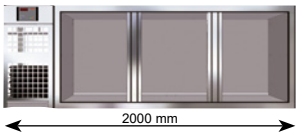
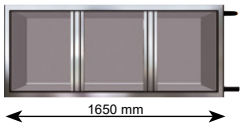
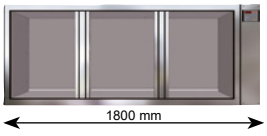
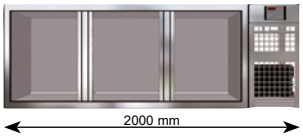
Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung		Für externes Kälteaggregat mit Steuerung		Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung	
Empf. Kälteleistung: 200W/-15°VT (Lieferung ohne Expansionsventil)		Empf. Kälteleistung: 200W/-15°VT (Lieferung ohne Expansionsventil)		Kälteleistung: 200W/-15°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/240W	
Art.-Nr. 10521 (*)	550 mm	**Art.-Nr. 20940 (*)**	700 mm	**Art.-Nr. 10571 (*)**	900 mm
Art.-Nr. 10531 (*)	550 mm	**Art.-Nr. 20941 (*)**	700 mm	**Art.-Nr. 10581 (*)**	900 mm

Höhe: 810 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

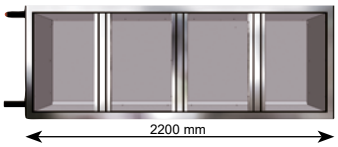
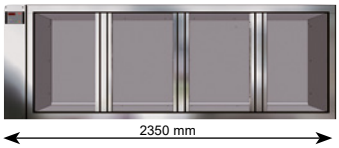
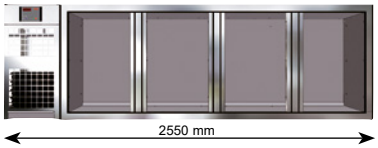
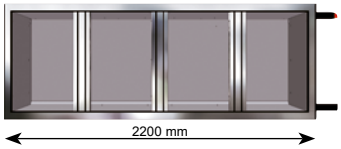
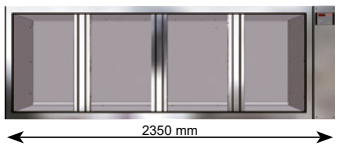
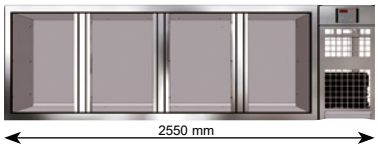
(*) Der Auszug 10194 kann hier nicht eingesetzt werden.

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

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
		
Art.-Nr. **10523**	**Art.-Nr.** **20944**	**Art.-Nr.** **10573**
		
Art.-Nr. **10533**	**Art.-Nr.** **20945**	**Art.-Nr.** **10583**

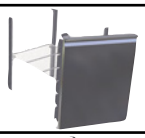
Höhe: 810 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

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
		
Art.-Nr. **10524**	**Art.-Nr.** **20946**	**Art.-Nr.** **10574**
		
Art.-Nr. **10534**	**Art.-Nr.** **20947**	**Art.-Nr.** **10584**

Höhe: 810 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Einbauten KUB 810

Drehtür DIN links mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm **Art.-Nr.** **10182**	
Drehtür DIN rechts mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm **Art.-Nr.** **10183**	
Drehtür DIN links mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm **Art.-Nr.** **10184**	
Drehtür DIN rechts mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm **Art.-Nr.** **10185**	

Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 312 mm oben, 305 mm unten **Art.-Nr.** **10198**	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 270 mm oben, 350 mm unten **Art.-Nr.** **10188**	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 350 mm oben, 260 mm unten **Art.-Nr.** **10189**	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 180 mm / 195 mm / 175 mm **Art.-Nr.** **10194 (*)**	

(*) Der Auszug 10194 ist beim 1-fach Korpus nicht einsetzbar!

Drehtür DIN links, Glas mit Gitterrost Nutzhöhe 700 mm **Art.-Nr.** **9436**	
Drehtür DIN rechts, Glas mit Gitterrost Nutzhöhe 700 mm **Art.-Nr.** **9437**	

Nutzmaße der Schubladen für KUB 810

Nutzhöhe [mm]	Nutzfläche	Flaschenart	Flaschenmaß D [mm] x H [mm]	Flaschen-anzahl	GN-Behälter
NH 350	B 376 mm T 510 mm	PET 1,5 l PET 1,0 l Glas 0,75 l Glas 0,33 l	94 x 337 81 x 303 80 x 321 61 x 234	20 30 30 42	3x GN 1/3-150 6x GN 1/6-150
NH 315	B 376 mm T 510 mm	PET 1,0 l Glas 0,33 l Glas 0,25 l	81 x 303 61 x 234 58 x 216	30 42 56	3x GN 1/3-100 6x GN 1/6-100
NH 270	B 376 mm T 510 mm	Glas 0,33 l Glas 0,25 l	61 x 234 58 x 216	42 56	3x GN 1/3-100 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 lfm 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**

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 610 für Normalkühlung	**12205**
Steuerung TMP 610-CLOUD für ext. Kälteaggregat	**33575**
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610	**33571**
Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen	**8099**
Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen	**8095**
LED-Beleuchtung 12V/5W (Fachhöhe 810) (inkl. Transformator 230V/12V)	**9444**

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.

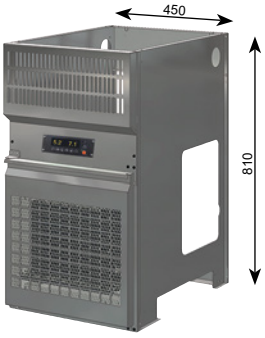
Art.-Nr. 10600-940

	Art.-Nr.
Mit fertig montierter Steuerung für externes Kälteaggregat:	
Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür links angeschlagen	**10600-940**
Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür rechts angeschlagen	**10600-941**
Breite 800 mm (für Doppelbecken)	**10601-940**

Art.-Nr. 10601-940

Ohne Steuerung, ohne Kälteaggregat:	
Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür links angeschlagen	**10600-960**
Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür rechts angeschlagen	**10600-961**
Breite 800 mm (für Doppelbecken)	**10601-960**

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 2640 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.



Art.-Nr. 10600-971

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**

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**

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 hinterfüttert, so dass sie von der Innenseite der Korpusse über Holzschrauben einfach montiert werden kann.
Maße: Höhe 810 mm, Tiefe 600 mm, Stärke 20 mm

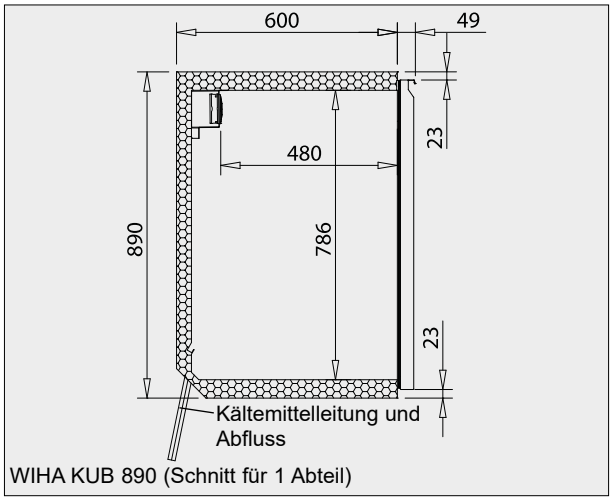
	Art.-Nr.
Endabschlussplatte H=810 mm	**9136**

Sockelschienen

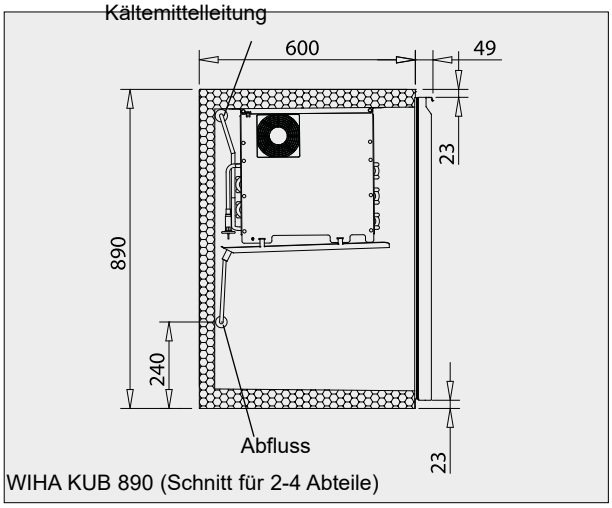
	Art.-Nr.
Sockelschiene 40 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	**9133**
Sockelschiene 50 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	**9134**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

KUB 890 – für Getränke, 890 mm hoch



WIHA KUB 890 (Schnitt für 1 Abteil)



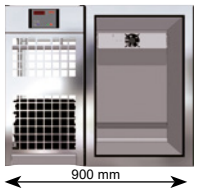
WIHA KUB 890 (Schnitt für 2-4 Abteile)

Ausführung siehe Seite 299.

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

WiHA CLOUD

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

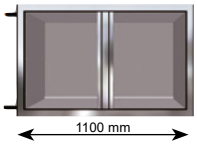
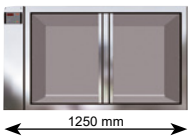
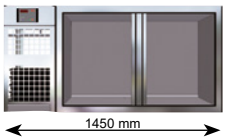
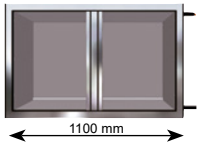
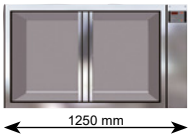
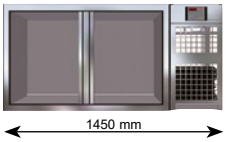
Für externes Kälteaggregat ohne Steuerung		Für externes Kälteaggregat mit Steuerung		Inkl. Kälteaggregat mit Steuerung	
Empf. Kälteleistung: 200W/-15°VT (Lieferung ohne Expansionsventil)		Empf. Kälteleistung: 200W/-15°VT (Lieferung ohne Expansionsventil)		Kälteleistung: 200W/-15°VT Elektr. Anschluss: 230V/50Hz/240W	
Art.-Nr. 8921 (*)	550 mm	**Art.-Nr. 20950 (*)**	700 mm	**Art.-Nr. 8971 (*)**	 900 mm
Art.-Nr. 8931 (*)	550 mm	**Art.-Nr. 20951 (*)**	700 mm	**Art.-Nr. 8981 (*)**	900 mm

Höhe: 890 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

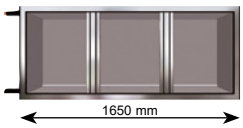
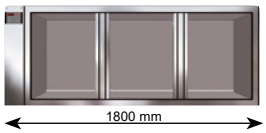
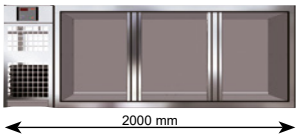
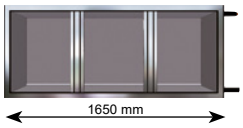
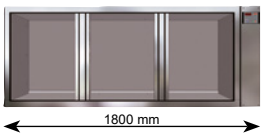
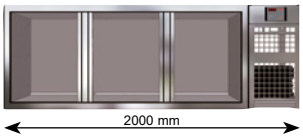
(*) Der Edelstahl-Rollenauszug 8799 ist beim 1-fach Korpus nicht einsetzbar.

11. Kühlunterbauten

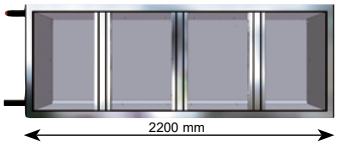
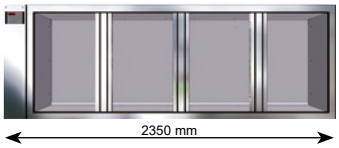
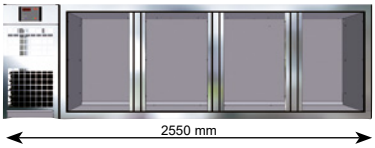
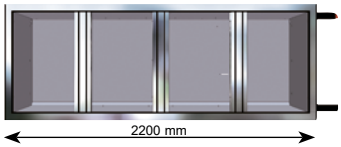
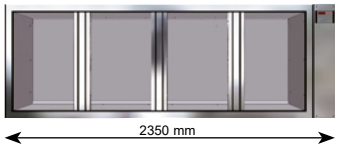
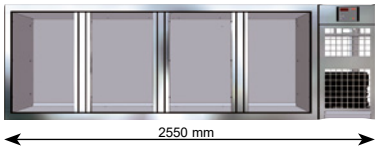
KUB 890

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

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
 **Art.-Nr.** **8923**	 **Art.-Nr.** **20954**	 **Art.-Nr.** **8973**
 **Art.-Nr.** **8933**	 **Art.-Nr.** **20955**	 **Art.-Nr.** **8983**

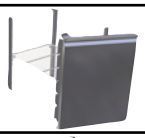
Höhe: 890 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

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
 **Art.-Nr.** **8924**	 **Art.-Nr.** **20956**	 **Art.-Nr.** **8974**
 **Art.-Nr.** **8934**	 **Art.-Nr.** **20957**	 **Art.-Nr.** **8984**

Höhe: 890 mm, Tiefe: 600 mm + 49 mm

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Einbauten KUB 890

Drehtür DIN links mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm **Art.-Nr.** **8782**	
Drehtür DIN rechts mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm **Art.-Nr.** **8783**	
Drehtür DIN links mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm **Art.-Nr.** **8784**	
Drehtür DIN rechts mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm **Art.-Nr.** **8785**	

Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 355 mm oben, 345 mm unten **Art.-Nr.** **8798**	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 310 mm oben, 390 mm unten **Art.-Nr.** **8788**	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 390 mm oben, 300 mm unten **Art.-Nr.** **8789**	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 200 mm / 215 mm / 230 mm **Art.-Nr.** **8799 (*)**	

(*) Der Edelstahl-Rollenauszug 8799 ist beim 1-fach Korpus nicht einsetzbar!

Drehtür DIN links, Glas mit Gitterrost Nutzhöhe 780 mm **Art.-Nr.** **9440**	
Drehtür DIN rechts, Glas mit Gitterrost Nutzhöhe 780 mm **Art.-Nr.** **9441**	

Nutzmaße der Schubladen für KUB 890

Nutzhöhe [mm]	Nutzfläche	Flaschenart	Flaschenmaß D [mm] x H [mm]	Flaschen-anzahl	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 80 x 321 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 lfm 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**
Steuerung TMP 610-CLOUD für ext. Kälteaggregat	**33575**
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610	**33571**

	Art.-Nr.
Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen	**8099**
Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen	**8095**
LED-Beleuchtung 12V/5W (Fachhöhe 890) (inkl. Transformator 230V/12V)	**9446**

Anbaublenden

Breite 150 mm, Höhe 890 mm

	Art.-Nr.
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

	Art.-Nr.
Mit fertig montierter Steuerung für externes Kälteaggregat:	
Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür links angeschlagen	**8800-940**
Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür rechts angeschlagen	**8800-941**
Breite 800 mm (für Doppelbecken)	**8801-940**
Ohne Steuerung, ohne Kälteaggregat:	
Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür links angeschlagen	**8800-960**
Breite 450 mm (für Einzelbecken), Drehtür rechts angeschlagen	**8800-961**
Breite 800 mm (für Doppelbecken)	**8801-960**
Edelstahl-Bodenplatte für 8800-940 und 8800-941	**8800-050**
Edelstahl-Bodenplatte für 8801-940 (Beim Korpus 8801-940 sind zwei Bodenplatten einlegbar)	**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

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 hinterfüttert, so dass sie von der Innenseite der Korpusse über Holzschrauben einfach montiert werden kann.
Maße: Höhe 890 mm, Tiefe 600 mm, Stärke 20 mm

	Art.-Nr.
Endabschlussplatte H = 890 mm	**9138**

Sockelschienen

	Art.-Nr.
Sockelschiene 40 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	**9133**
Sockelschiene 50 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	**9134**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Übersicht Trockenmodule

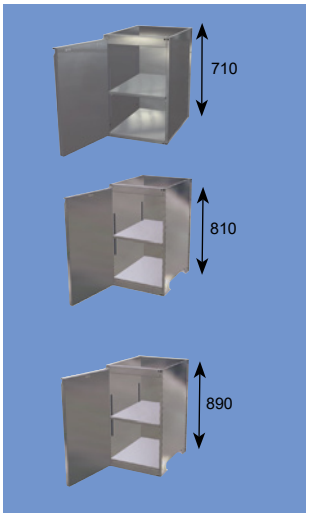
Die hier aufgeführten Trockenmodule sind passend zu den 710, 810 und 890 mm hohen Kühlkorpussen

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Trockenmodule, Höhe 710 mm Seite 320
Mit 100 mm hohen Stellfüßen ausrüstbar

Trockenmodule, Höhe 810 mm Seite 327
Auf Sockelschiene montierbar

Trockenmodule, Höhe 890 mm Seite 335
Auf Sockelschiene montierbar

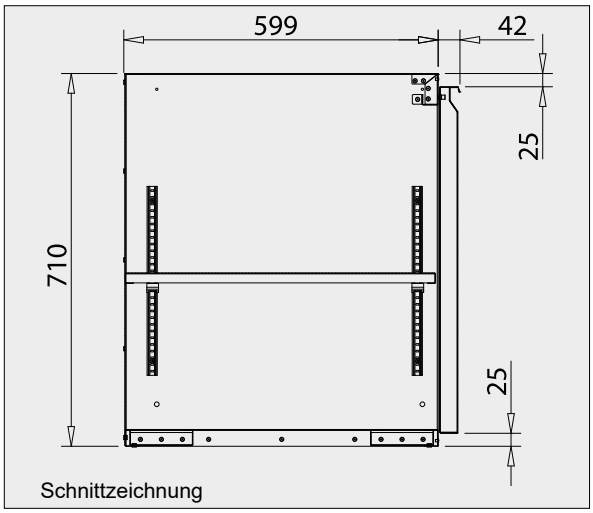


Trockenmodule – 710 mm hoch

Komplett aus Edelstahl gefertigt

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Eingearbeitete Edelstahl-Griffschiene



Schnittzeichnung

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.

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**

Die Geschirrkörbe und die Tassen gehören nicht zum Lieferumfang.

Die GN-Behälter gehören nicht zum Lieferumfang.

Ausführung

Korpus komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. An den Seitenwänden sind Auflageschienen für Geschirrkörbe bzw. GN-Behälter montiert.
Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Modul mit Drehtür und Zwischenboden, H=710 mm

	Art.-Nr.	Abschließbar 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

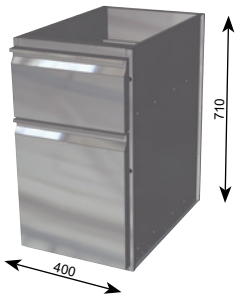
Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. An den Seitenwänden sind Auflageschienen für Geschirrkörbe montiert. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält 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

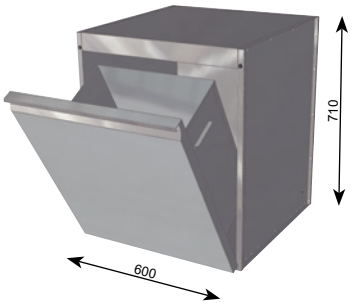
	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Abfallauszug unten, Rollenauszug oben (NH=150)	**14180**

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.

Großraum-Abfallkipper, H=710 mm

	Art.-Nr.
Breite 600 mm, Abfallkipper	**14185**



Ausführung

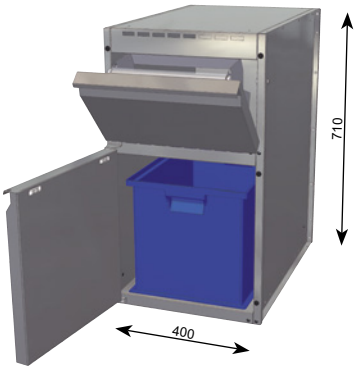
Korpus und Abfallkipper komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Der Abfallkipper ist zur Reinigung herausnehmbar.

Großraum-Kaffeesatzbehälter, H=710 mm

Breite 400 mm,
Kombination: Drehtürfach mit Abfallbehälter unten,
Klappe mit Abklopfstange oben (herausnehmbare Kaffesatzrutsche)

Ideal für Coffee-Shops mit hohem Umsatz!

	Art.-Nr.
Drehtür links angeschlagen	**14186**
Drehtür rechts angeschlagen	**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.

Module für Spülenunterbauten, H=710 mm

Höhe der oberen Blende ca. 310 mm
Nutzhöhe des Drehtürfaches ca. 320 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Drehtür DIN links	**14190**
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts	**14191**
Breite 500 mm, Drehtür DIN links	**14192**
Breite 500 mm, Drehtür DIN rechts	**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.

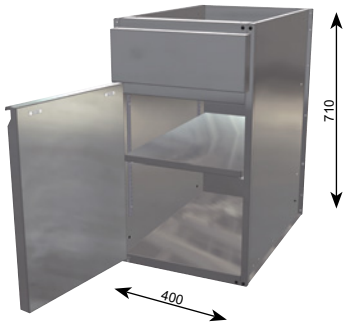
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Modul mit oberer Blende, Drehtür und Zwischenboden, H=710 mm

Höhe der oberen Blende ca. 140 mm
Nutzhöhe des Drehtürfaches 470 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Drehtür DIN links	**14210**
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts	**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 ausgestattetet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.

Modul mit oberer Blende und Schubladen, H=710 mm

Höhe der oberen Blende ca. 140 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, 1 Rollenauszug, NH=450 mm	**14215**
Breite 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH=190/210 mm	**14216**

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 326.

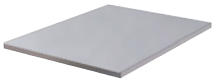
Ausführung

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:

	Art.-Nr.
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.

Endabschlussplatte für Spülenunterbauten und Trockenkorpusse, H=710 mm

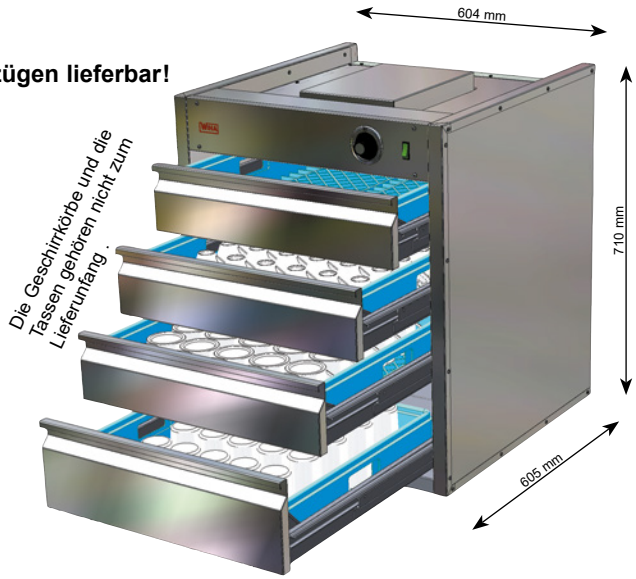
Sind Seitenflächen der Trockenmodule sichtbar, ist ein Endabschluss notwendig. Die Endabschlussplatte besteht aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016 mit geschliffener Oberfläche. Sie ist mit einem Holzwerkstoff hinterfüttert, so dass sie von der Innenseite der Korpusse über Holzschrauben einfach montiert werden kann.
Maße: Höhe 710 mm, Tiefe 600 mm, Stärke 20 mm

	Art.-Nr.
Endabschlussplatte H=710 mm	**14220**

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. 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

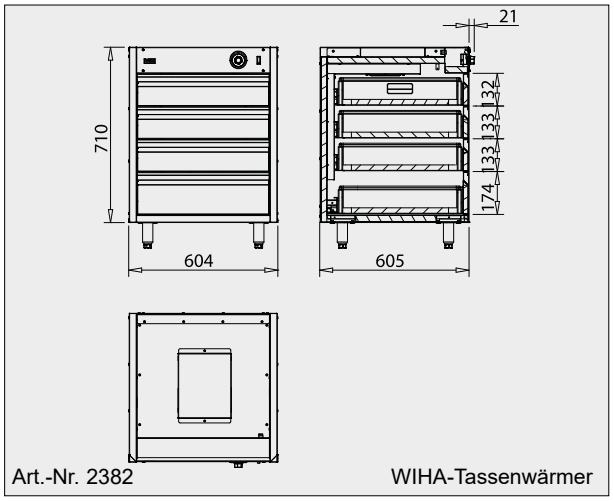
	Art.-Nr.
3 Auszüge für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm	**2391**
4 Auszüge für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm	**2382**

Zuverlässige Technik für den gewerblichen Alltag

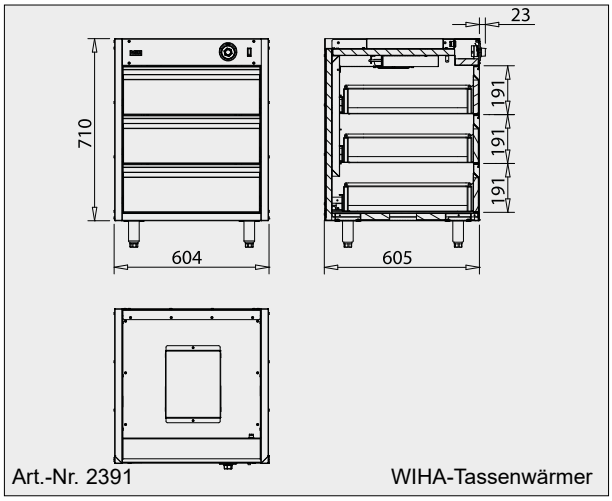
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung durch Umluftheizung**
- **Große Heizleistung (1200 W)**
- **Edelstahl-Teleskopauszüge**
- **Servicefreundlich**
- **Für Spülkörbe 500 mm x 500 mm**

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Gelochter Einlegeboden für eine Nutzung ohne Geschirrkörbe (Die Nutzhöhe des Auszuges wird um ca. 15 mm vermindert.)	**13719**
Edelstahlfüße (Höhe: 100 mm bis ca.140 mm)	**9128**



Art.-Nr. 2382 WIHA-Tassenwärmer



Art.-Nr. 2391 WIHA-Tassenwärmer

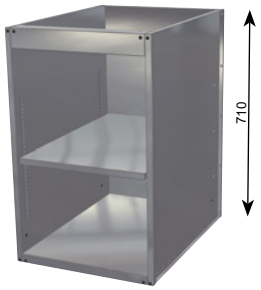
Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

SONDERBREITEN
Offenes Modul mit Zwischenboden, H=710 mm

Zusätzlich zur Breite kann auf Wunsch auch die Korpustiefe vermindert werden.

	Art.-Nr.
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 Korpustiefe vermindert werden.

	Art.-Nr.
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 Korpustiefe vermindert werden.

	Art.-Nr.
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.

	Art.-Nr.
Nutzhöhe 150 / 400	
Breite bis 400 mm, 2 Rollenauszüge,	**14320**
Breite bis 500 mm, 2 Rollenauszüge,	**14321**
Breite bis 600 mm, 2 Rollenauszüge,	**14322**
Nutzhöhe 150 / 170 / 170	
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.

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.

	Art.-Nr.
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 Korpustiefe kann auf Wunsch vermindert werden.

	Art.-Nr.
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.

SONDERBREITEN

Modul mit oberer Blende und Schubladen, H=710 mm

Höhe der oberen Blende ca. 140 mm

	Art.-Nr.
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

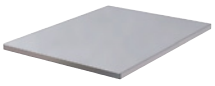
Korpus und Auszüge komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Rückseitig im oberen Bereich hinter der Blende mit Ausschnitt für eine Leitungsführung versehen. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. 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.

	Art.-Nr.
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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

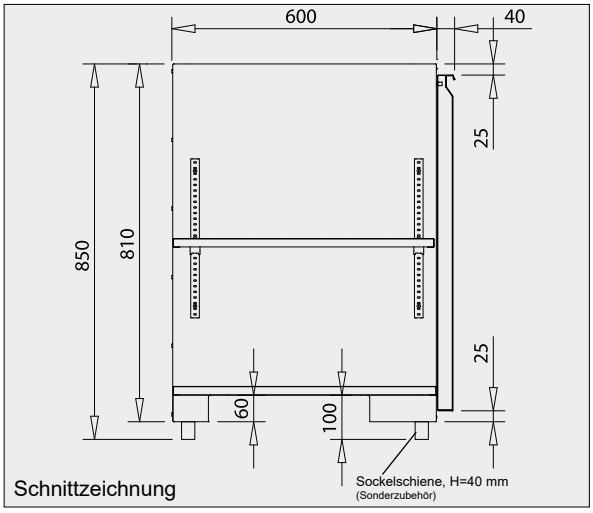
Trockenmodule – 810 mm hoch

Komplett aus Edelstahl gefertigt

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Eingearbeitete Edelstahl-Griffschiene

Unterhalb des herausnehmbaren Bodens können Leitungen verlegt werden!



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

	Art.-Nr.
Endabschlussplatte (Edelstahl) 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**

Offenes Modul mit Zwischenboden, H=810 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm	**13600**
Breite 450 mm	**13601**
Breite 500 mm	**13602**
Breite 600 mm	**13604**
Breite 800 mm	**13606**
Breite 1000 mm	**13608**

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 333.

Ausführung

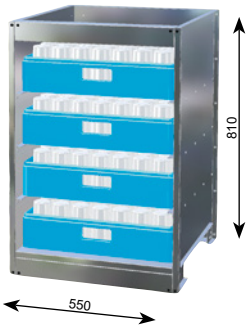
Korpus komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die Bodenplatte ist herausnehmbar, sodass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet.

Offenes Modul mit Schienen für Geschirrkörbe oder GN-Behälter, H=810 mm

	Art.-Nr.
Breite 550 mm, für 3 Geschirrkörbe	**13641**
Breite 550 mm, für 4 Geschirrkörbe	**13609**
Breite 370 mm, mit 5 Schienen für GN-Behälter	**13695**

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 Auflageschienen 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

		Abschließbar
	Art.-Nr.	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Drehtür DIN links	**13610**	**13620**
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts	**13611**	**13621**
Breite 450 mm, Drehtür DIN links	**13612**	**13623**
Breite 450 mm, Drehtür DIN rechts	**13613**	**13624**
Breite 500 mm, Drehtür DIN links	**13630**	**13640**
Breite 500 mm, Drehtür DIN rechts	**13631**	**13622**
Breite 600 mm, Drehtür DIN links	**13634**	**13625**
Breite 600 mm, Drehtür DIN rechts	**13635**	**13626**
Breite 800 mm, mit 2 Drehtüren	**13636**	**13627**
Breite 1000 mm, mit 2 Drehtüren	**13637**	**13628**
Breite 1200 mm, mit 2 Drehtüren	**13638**	**13629**

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 333.

Ausführung

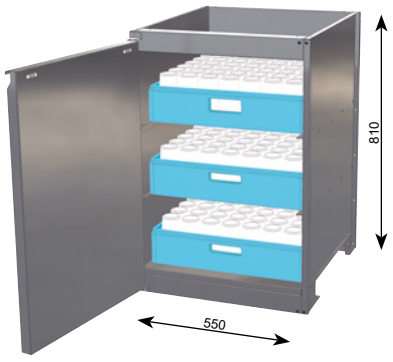
Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Die Bodenplatte ist herausnehmbar, sodass der Sockelbereich zum Verlegen von Installationsleitungen zugänglich ist. Der Zwischenboden ist höhenverstellbar. Traglast der Böden bis zu 50 kg. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.

Modul mit Drehtür und Schienen für Geschirrkörbe, H=810 mm

	Art.-Nr.
Breite 550 mm, für 3 Geschirrkörbe, **Drehtür DIN links**	**13642**
Breite 550 mm, für 3 Geschirrkörbe, **Drehtür DIN rechts**	**13643**

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 Auflageschienen 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.

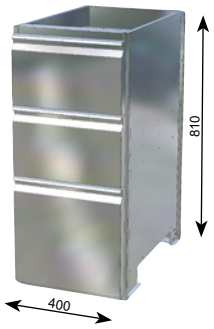
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Modul mit Auszügen, H=810 mm

Angabe der Nutzhöhen (NH) von oben nach unten.

	Art.-Nr.	Abschließbar Art.-Nr.
Breite 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH=310/310	**13660**	**13664**
Breite 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH=220/400	**13661**	**13665**
Breite 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH=400/220	**13662**	**13666**
Breite 400 mm, 3 Rollenauszüge, NH=165/185/220	**13663**	**13667**
Breite 400 mm, 4 Rollenauszüge, NH=120/140/140/120	**13668**	---

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 333.



Ausführung

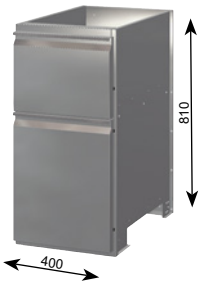
Korpus und Auszüge komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Unterhalb der Auszüge ist ein Freiraum zum Verlegen von Installationsleitungen vorhanden. Die oberen Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet.
Die Auszüge sind mit robusten Edelstahl-Rollenauszügen (Tragkraft 100 kg) ausgestattet. Die Schubladenblenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.

Abfallkipper/Rollenauszug, H=810 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Abfallkipper unten, Rollenauszug oben (NH=220)	**13670**

Abfallauszug/Rollenauszug, H=810 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Abfallauszug unten, Rollenauszug oben (NH=220)	**13671**

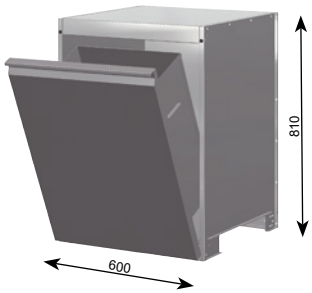


Ausführung

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

	Art.-Nr.
Breite 600 mm, Abfallkipper	**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.

Abfallbehälter/Kaffeesatzabklopfer, H=810 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Kombination: Abfallkipper unten, Klappe mit Abklopfstange oben	**13691**

Großraum-Kaffeesatzbehälter, H=810 mm

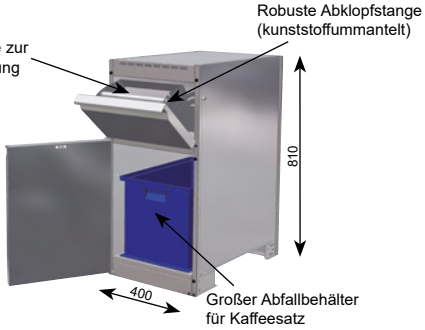
Breite 400 mm,
Kombination: Drehtürfach mit Abfallbehälter unten,
Klappe mit Abklopfstange oben (herausnehmbare Kaffesatzrutsche)

	Art.-Nr.
Drehtür links angeschlagen	**13682**
Drehtür rechts angeschlagen	**13683**

Ideal für Coffee-Shops mit hohem Umsatz!

Ausführung

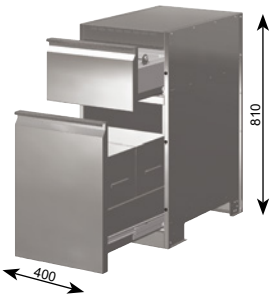
Das obere Fach kann aufgeklappt werden und enthält eine robuste Edelstahl-Abklopfstange mit Kunststoffummantelung. Der ausgeklopfte Kaffeesatz fällt über eine Rutsche in den Großraumbehälter, welcher sich im unteren Fach befindet.
Korpus, Drehtür und Klappe komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Unten im Korpus ist ein Freiraum zum Verlegen von Installationsleitungen vorhanden. Die oberen Auflagekanten 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

	Art.-Nr.
Kaffeesatzschublade, Abfallauszug mit 2 Müllbehältern	**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 Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Blenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.

Module für Spülenunterbauten, H=810 mm

Höhe der oberen Blende: ca. 310 mm
Nutzhöhe des Drehtürfaches: ca. 375 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Drehtür DIN links	**13800**
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts	**13801**
Breite 500 mm, Drehtür DIN links	**13802**
Breite 500 mm, Drehtür DIN rechts	**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 Auflagekanten des Korpus sind mit Löchern zum Anschrauben von Arbeitsplatten ausgestattet. Die Drehtürblende enthält eine eingearbeitete Griffleiste.

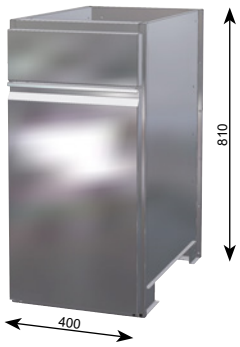
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Modul mit oberer Blende, Drehtür und Zwischenboden, H=810 mm

Höhe der oberen Blende: ca. 140 mm
Nutzhöhe des Drehtürfaches: 525 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Drehtür DIN links	**13820**
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts	**13821**

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

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, 2 Rollenauszüge, NH=165/310 mm	**13840**

Sonderbreiten finden Sie auf Seite 334.

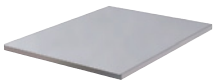
Ausführung

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:

	Art.-Nr.
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.

Endabschlussplatte für Spülenunterbauten und Trockenkorpusse, H=810 mm

Sind Seitenflächen der Trockenmodule sichtbar, ist ein Endabschluss notwendig. Die Endabschlussplatte besteht aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016 mit geschliffener Oberfläche. Sie ist mit einem Holzwerkstoff hinterfüttert, sodass sie von der Innenseite der Korpusse über Holzschrauben einfach montiert werden kann.
Maße: Höhe 810 mm, Tiefe 600 mm, Stärke 20 mm

	Art.-Nr.
Endabschlussplatte H=810 mm	**9136**

Sockelschienen

	Art.-Nr.
Sockelschiene 40 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	**9133**
Sockelschiene 50 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	**9134**

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**

	Art.-Nr.
3 Auszüge für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm	**13710**
4 Auszüge für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm	**13711**

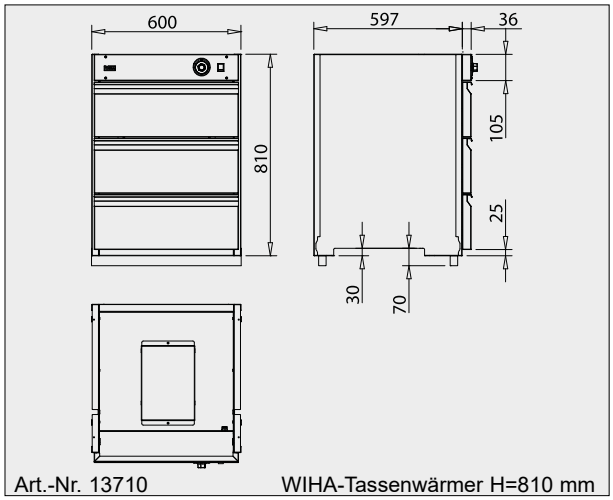
Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Gelochter Einlegeboden für eine Nutzung ohne Geschirrkörbe (Die Nutzhöhe des Auszuges wird um ca. 15 mm vermindert.)	**13719**

Ausführung

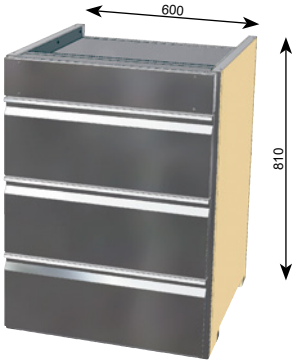
Der Umluft-Wärmeschrank ist als Einbaumodul gefertigt, sodass er in Thekenanlagen bzw. Rückschrankanlagen integriert werden kann.
Die spezielle Umluftheizung mit hoher Leistung und robustem Umluftgebläse sorgt für eine gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung.
Schrankkorpus komplett aus Edelstahl, Werkstoff 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.

Modul mit Auszug für Geschirrkörbe, H=810 mm



	Art.-Nr.
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.

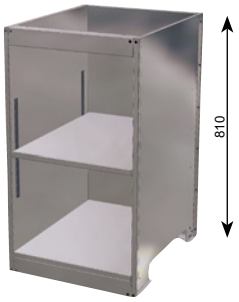
Maße:	Breite 600 mm, Höhe 810 mm, Tiefe Korpus 600 mm Blenden überstehend
Nutzhöhen Schubladen:	Art.-Nr. 13715: 195/210/175 mm Art.-Nr. 13716: 125/135/135/175 mm

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

SONDERBREITEN
Offenes Modul mit Zwischenboden, H=810 mm

Zusätzlich zur Breite kann auf Wunsch auch die Korpustiefe vermindert werden.

	Art.-Nr.
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 Korpustiefe vermindert werden.

	Art.-Nr.
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

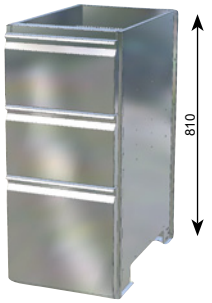
Ausführung ähnlich dem Modul mit Drehtür und Zwischenboden. Traglast der Böden bis zu 50 kg.
Zusätzlich zur Breite kann auf Wunsch auch die Korpustiefe vermindert werden.

	Art.-Nr.
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.

	Art.-Nr.
Nutzhöhe 310/310	
Breite bis 400 mm, 2 Rollenauszüge	**13760**
Breite bis 500 mm, 2 Rollenauszüge	**13761**
Breite bis 600 mm, 2 Rollenauszüge	**13762**
Nutzhöhe 220/400	
Breite bis 400 mm, 2 Rollenauszüge	**13770**
Breite bis 500 mm, 2 Rollenauszüge	**13771**
Breite bis 600 mm, 2 Rollenauszüge	**13772**
Nutzhöhe 400/220	
Breite bis 400 mm, 2 Rollenauszüge	**13780**
Breite bis 500 mm, 2 Rollenauszüge	**13781**
Breite bis 600 mm, 2 Rollenauszüge	**13782**
Nutzhöhe 165/185/220	
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.

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.

	Art.-Nr.
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

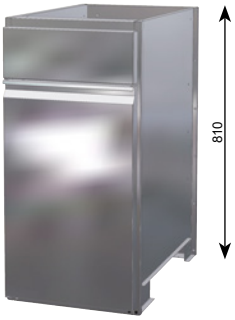
Korpus und Drehtür komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche.
Oben mit Blende, unten mit Drehtür ausgestattet. Rückseitig mit Ausschnitten für die Installation von Wasser und Abwasserleitungen.
Die Bodenplatte ist herausnehmbar, so dass der Sockelbereich 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 Korpustiefe kann auf Wunsch vermindert werden.

	Art.-Nr.
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.

SONDERBREITEN

Modul mit oberer Blende und Schubladen, H=810 mm

Höhe der oberen Blende ca. 140 mm

	Art.-Nr.
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

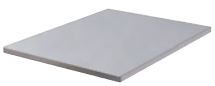
Korpus und Auszüge komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016, vordere Außenseite mit geschliffener Oberfläche. Rückseitig im oberen Bereich hinter der Blende mit Ausschnitt für eine Leitungsführung versehen. Unterhalb der Auszüge ist ein Freiraum zum Verlegen von Installationsleitungen vorhanden. Die 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.

	Art.-Nr.
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**



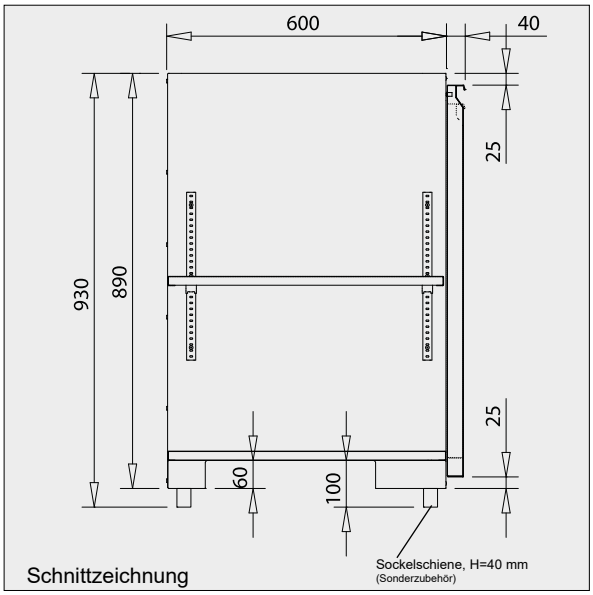
Traglast der Böden bis zu 50 kg.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Trockenmodule – 890 mm hoch

Komplett aus Edelstahl gefertigt

Auch mit schwarzer Front lieferbar.



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

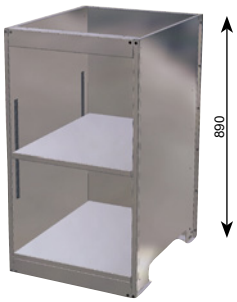
Die Kühlunterbauten der Serie KUB 890 können mit den hier aufgeführten Trockenmodulen zusammen auf Sockelschienen zu einem Block montiert werden. Die Sockelschiene ist separat pro lfm Korpuslänge dazuzurechnen.
Die Trockenmodule sind so konstruiert, dass der untere Boden herausgenommen werden kann und hier Platz zum Verlegen von Anschlussleitungen vorhanden ist.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Endabschlussplatte (Edelstahl) H = 890 mm, T = 600 mm, D = 20 mm	**9138**
Sockelschiene 40 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	**9133**
Sockelschiene 50 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	**9134**

Offenes Modul mit Zwischenboden, H=890 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm	**13500**
Breite 450 mm	**13501**
Breite 500 mm	**13502**
Breite 600 mm	**13504**
Breite 800 mm	**13505**
Breite 1000 mm	**13506**



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.

Modul mit Drehtür und Zwischenboden, H=890 mm

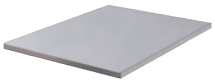
	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Drehtür DIN links	**13510**
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts	**13511**
Breite 450 mm, Drehtür DIN links	**13512**
Breite 450 mm, Drehtür DIN rechts	**13513**
Breite 500 mm, Drehtür DIN links	**13530**
Breite 500 mm, Drehtür DIN rechts	**13531**
Breite 600 mm, Drehtür DIN links	**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

	Art.-Nr.
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**

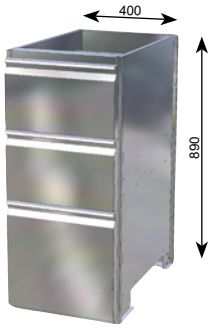


Traglast der Böden bis zu 50 kg.

Modul mit Auszügen, H=890 mm

Angabe der Nutzhöhen (NH) von oben nach unten.

	Art.-Nr.
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.

Abfallkipper/Rollenauszug, H=890 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Abfallkipper unten, Rollenauszug oben (NH=300)	**13570**

Abfallauszug/Rollenauszug, H=890 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Abfallauszug unten, Rollenauszug oben (NH=300)	**13571**

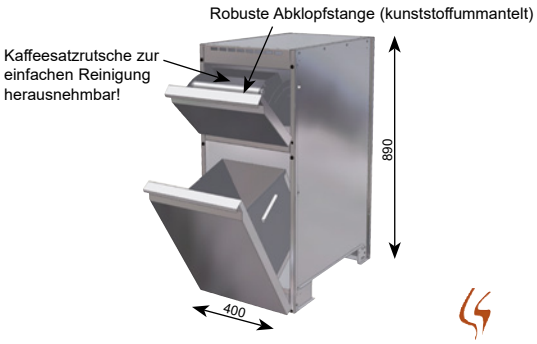
Ausführung

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 100 kg) ausgestattet. Der Müllkipper befindet sich in einem geschlossenen Gehäuse und ist zum Entleeren herausnehmbar. Die Blenden enthalten eingearbeitete Edelstahl-Griffschienen.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Abfallbehälter/Kaffeesatzabklopfer, H=890 mm

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Kombination: Abfallkipper unten, Klappe mit Abklopfstange oben	**13891**



Großraum-Kaffeesatzbehälter, H=890 mm

Breite 400 mm,
Kombination: Drehtürfach mit Abfallbehälter unten,
Klappe mit Abklopfstange oben (herausnehmbare Kaffesatzrutsche)

	Art.-Nr.
Drehtür links angeschlagen	**13895**
Drehtür rechts angeschlagen	**13896**

Ideal für Coffee-Shops mit hohem Umsatz!

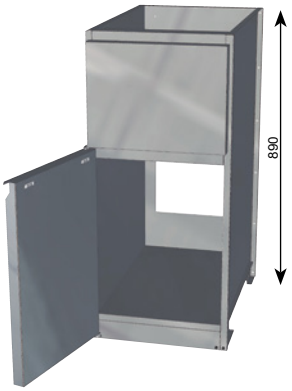
Ausführung

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, 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

	Art.-Nr.
Breite 400 mm, Drehtür DIN links	**13580**
Breite 400 mm, Drehtür DIN rechts	**13581**
Breite 500 mm, Drehtür DIN links	**13582**
Breite 500 mm, Drehtür DIN rechts	**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 Trockenkorpusse, H=890 mm

Sind Seitenflächen der Trockenmodule sichtbar, ist ein Endabschluss notwendig. Die Endabschlussplatte besteht aus Edelstahl, Werkstoff 1.4016 mit geschliffener Oberfläche. Sie ist mit einem Holzwerkstoff hinterfüttert, sodass sie von der Innenseite der Korpusse über Holzschrauben einfach montiert werden kann.
Maße: Höhe 890 mm, Tiefe 600 mm, Stärke 20 mm

	Art.-Nr.
Endabschlussplatte H=890 mm	**9138**

Sockelschienen

	Art.-Nr.
Sockelschiene 40 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	**9133**
Sockelschiene 50 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	**9134**

Übersicht
Getränketheken

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

Getränketheken, Höhe 900 mm Seite 341
Für externe Kälteaggregate und steckerfertig

Getränketheken, Höhe 980 mm Seite 346
Für externe Kälteaggregate und steckerfertig

Schanktischabdeckungen Seite 351
Kurzfristig lieferbare Standardausführungen und Sonderbauten

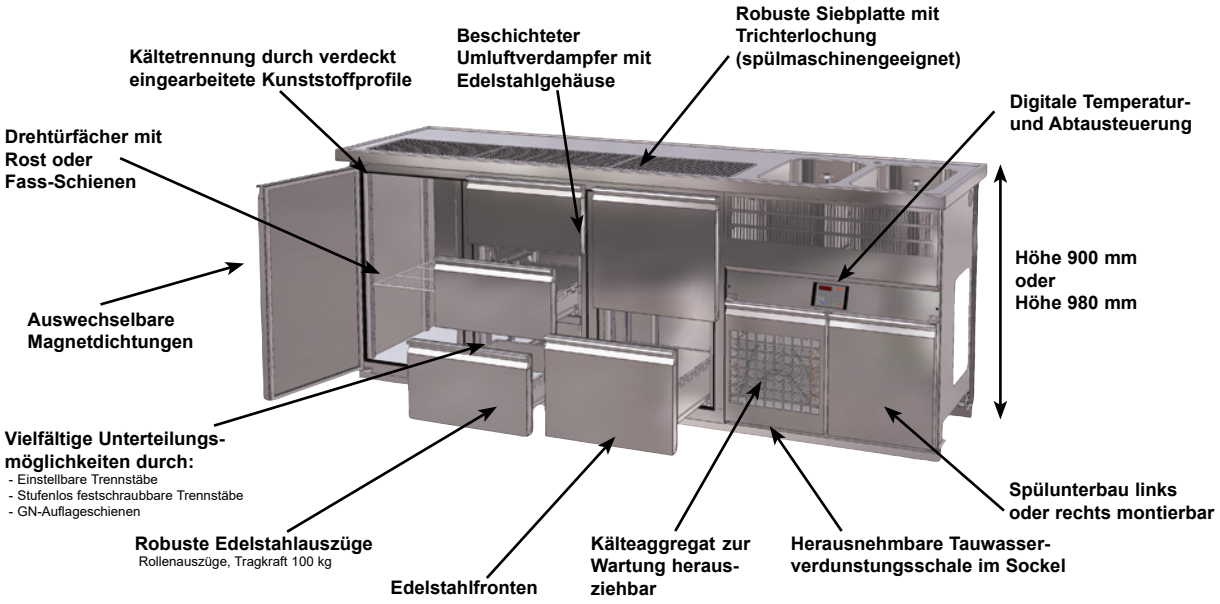
Zubehör Seite 353/354
Mischbatterien, Schanksäulen, Bierarmaturen

Die WIHA-Getränketheke
Modernes ansprechendes Edelstahldesign

WiHA CLOUD

- **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**
- **Kühlabteile mit Hohlkammer-Magnet-Profildichtungen**
- **Digitale Steuerung mit automatischer Abtauung**
- **Schanktischabdeckungen mit extra großem Lochanteil und eingeprägten Trichtern**
- **Glastürfronten mit LED-Beleuchtung lieferbar**
- **ECO-Modus zur Senkung des Energieverbrauches**
- **HACCP-Taste zur Abfrage der höchsten Temperatur**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.



Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 ermöglich, haben die Spülunterbauten 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 Anschlagschienen 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.

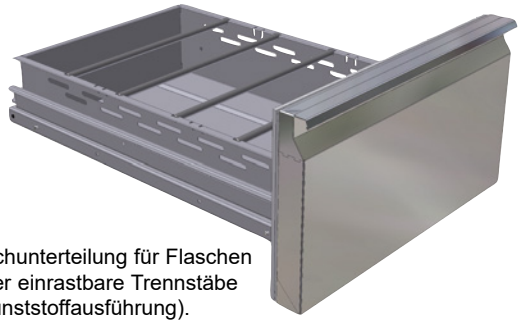
Zur Unterteilung der Schubladen sind zwei Ausführungen von Trennstäben lieferbar.

Ausführung 1:
Preiswerte Kunststoffausführung, welche in einem festen Raster eingerastet werden kann.

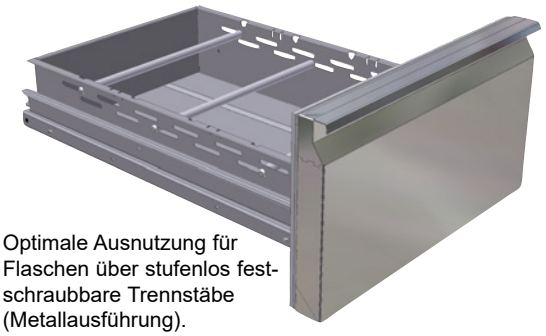
Ausführung 2:
Robustere Trennstäbe aus Metall, welche stufenlos eingeschraubt werden. Hiermit kann immer eine optimale Platzausnutzung erreicht werden!

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.

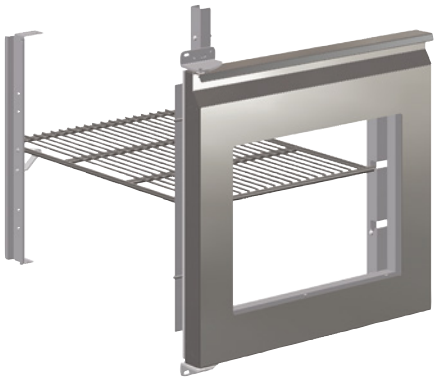
	Art.-Nr.
Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (Erforderlich, wenn in einem Korpus mit 3 oder 4 Abteilen mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird.)	**8099**
Zweiter Verdampfer bei steckerfertigen Kühlungen (Erforderlich, wenn in einem Korpus mit 3 oder 4 Abteilen mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird.)	**8095**



Fachunterteilung für Flaschen über einrastbare Trennstäbe (Kunststoffausführung).



Optimale Ausnutzung für Flaschen über stufenlos festschraubbare Trennstäbe (Metallausführung).



Drehtürfacheinbauten mit Glasfenster und LED-Beleuchtung lieferbar.

Nutzmaße der Schubladen

Nutzhöhe [mm]	Nutzfläche	Flaschenart	Flaschenmaß D [mm] x H [mm]	**Flaschen-anzahl**	**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 360 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 80 x 321 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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Schanktischabdeckung 1600

☐ 1 Becken links Allseitig mit Wulstrand	☐ 1 Becken links Gastseitig aufgekantet	☐ 1 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand	☐ 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
Art.-Nr. 8700	**Art.-Nr. 8701**	**Art.-Nr. 8702**	**Art.-Nr. 8703**

Kühlunterbau KUB 810-1SL-2

☐ Spülunterbau links angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. 10700

☐ Spülunterbau links angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. 10701

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

Kühlunterbau KUB 810-1SR-2

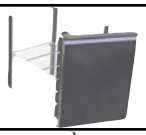
☐ Spülunterbau rechts angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. 10702

☐ Spülunterbau rechts angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. 10703

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

Einbauten KUB 810

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 313.

Drehtür DIN links mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm **Art.-Nr. 10182**	☐☐ links rechts	
Drehtür DIN rechts mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm **Art.-Nr. 10183**	☐☐ links rechts	
Drehtür DIN links mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm **Art.-Nr. 10184**	☐☐ links rechts	
Drehtür DIN rechts mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm **Art.-Nr. 10185**	☐☐ links rechts	

Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 312 mm oben, 305 mm unten **Art.-Nr. 10198**	☐☐ links rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 270 mm oben, 350 mm unten **Art.-Nr. 10188**	☐☐ links rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 350 mm oben, 260 mm unten **Art.-Nr. 10189**	☐☐ links rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 180 mm o. / 195 mm m. / 175 mm u. **Art.-Nr. 10194**	☐☐ links rechts	

Sonderzubehör

		Art.-Nr.
___ Stk.	Trennstäbe Kunststoff	8882
___ Stk.	Trennstäbe Metall	8883
___ Stk.	GN-Auflageschiene	8886
___ Stk.	zusätzlicher Gitterrost	8885
___ Stk.	Expansionsventil R452A	9117
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610		33571

Wasserarmaturen für Einzelbecken mit einem Unterspülrohr:

	Art.-Nr.
☐ Kaltwasserhahn	8840
☐ Mischbatterie HD1 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	8841
☐ Mischbatterie ND1 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	8842
☐ Ablaufgarnitur f. 1 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	8891
☐ Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	8899

Getränketheken mit 3 Kühlfächern und 1 Becken

Korpuslänge 2100 mm, **Gesamthöhe 900 mm**

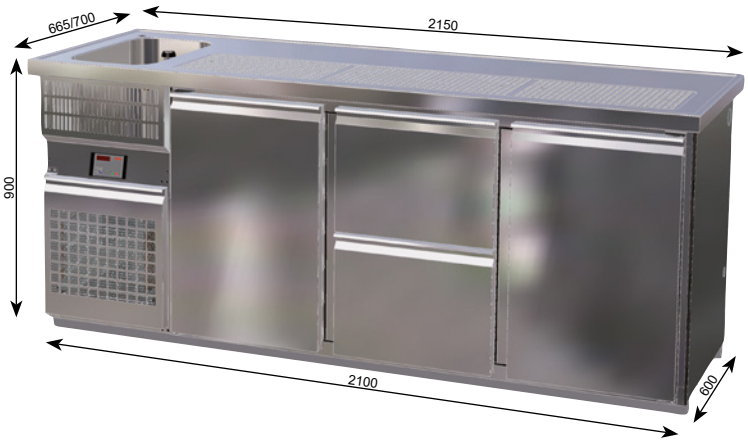
Auch mit schwarzer Front lieferbar.

WiHA CLOUD

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



NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Schanktischabdeckung 2150

☐ 1 Becken links Allseitig mit Wulstrand	☐ 1 Becken links Gastseitig aufgekantet	☐ 1 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand	☐ 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
Art.-Nr. **8710**	**Art.-Nr.** **8711**	**Art.-Nr.** **8712**	**Art.-Nr.** **8713**

Kühlunterbau KUB 810-1SL-3

☐ Spülunterbau links angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. **10704**

☐ Spülunterbau links angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. **10705**

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

Kühlunterbau KUB 810-1SR-3

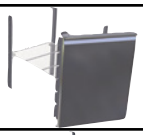
☐ Spülunterbau rechts angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. **10706**

☐ Spülunterbau rechts angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. **10707**

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

Einbauten KUB 810

Drehtür DIN links
mit einem Gitterrost
Nutzhöhe 700 mm
Art.-Nr. **10182**
☐☐☐ links rechts



Drehtür DIN rechts
mit einem Gitterrost
Nutzhöhe 700 mm
Art.-Nr. **10183**
☐☐☐ links rechts

Drehtür DIN links
mit Fass-Schiene für 30-l-Fass
Nutzhöhe 695 mm
Art.-Nr. **10184**
☐☐☐ links rechts

Drehtür DIN rechts
mit Fass-Schiene für 30-l-Fass
Nutzhöhe 695 mm
Art.-Nr. **10185**
☐☐☐ links rechts

Edelstahl-Rollenauszug
(Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg)
Nutzhöhe 312 mm oben, 305 mm unten
Art.-Nr. **10198**
☐☐☐ links rechts

Edelstahl-Rollenauszug
(Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg)
Nutzhöhe 270 mm oben, 350 mm unten
Art.-Nr. **10188**
☐☐☐ links rechts

Edelstahl-Rollenauszug
(Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg)
Nutzhöhe 350 mm oben, 260 mm unten
Art.-Nr. **10189**
☐☐☐ links rechts

Edelstahl-Rollenauszug
(Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg)
Nutzhöhe 180 mm o. / 195 mm m. / 175 mm u.
Art.-Nr. **10194**
☐☐☐ links rechts

Sonderzubehör

		Art.-Nr.
___ Stk.	Trennstäbe Kunststoff	8882
___ Stk.	Trennstäbe Metall	8883
___ Stk.	GN-Auflageschiene	8886
___ Stk.	zusätzlicher Gitterrost	8885
___ Stk.	Expansionsventil R452A	9117
☐	Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	8099
☐	Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	8095

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610	33571

Wasserarmaturen für Einzelbecken mit einem Unterspülrohr:

☐	Kaltwasserhahn	8840
☐	Mischbatterie HD1 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	8841
☐	Mischbatterie ND1 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	8842
☐	Ablaufgarnitur f. 1 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	8891
☐	Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	8899

11 Getränketheken

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Getränketheken mit 2 Kühlfächern und 2 Becken

Korpuslänge 1900 mm, **Gesamthöhe 900 mm**

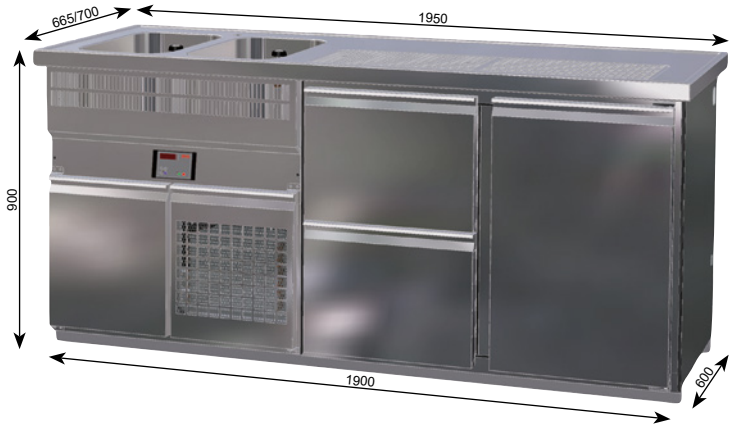
Auch mit schwarzer Front lieferbar.

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.



Schanktischabdeckung 1950

☐ 2 Becken links Allseitig mit Wulstrand	☐ 2 Becken links Gastseitig aufgekantet	☐ 2 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand	☐ 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
Art.-Nr. 8720	**Art.-Nr. 8721**	**Art.-Nr. 8722**	**Art.-Nr. 8723**

Kühlunterbau KUB 810-2SL-2

☐ Spülunterbau links angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. 10708

☐ Spülunterbau links angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. 10709

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

☐ Müllkipper im linken Fach eingebaut **Art.-Nr. 10604**

Kühlunterbau KUB 810-2SR-2

☐ Spülunterbau rechts angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. 10710

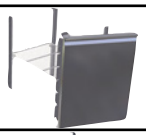
☐ Spülunterbau rechts angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. 10711

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

☐ Müllkipper im rechten Fach eingebaut **Art.-Nr. 10605**

Einbauten KUB 810

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 313.

Drehtür DIN links mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm **Art.-Nr. 10182**	☐ links ☐ rechts	
Drehtür DIN rechts mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm **Art.-Nr. 10183**	☐ links ☐ rechts	
Drehtür DIN links mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm **Art.-Nr. 10184**	☐ links ☐ rechts	
Drehtür DIN rechts mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm **Art.-Nr. 10185**	☐ links ☐ rechts	

Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 312 mm oben, 305 mm unten **Art.-Nr. 10198**	☐ links ☐ rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 270 mm oben, 350 mm unten **Art.-Nr. 10188**	☐ links ☐ rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 350 mm oben, 260 mm unten **Art.-Nr. 10189**	☐ links ☐ rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 180 mm o. / 195 mm m. / 175 mm u. **Art.-Nr. 10194**	☐ links ☐ rechts	

Sonderzubehör

		Art.-Nr.
___ Stk.	Trennstäbe Kunststoff	8882
___ Stk.	Trennstäbe Metall	8883
___ Stk.	GN-Auflageschiene	8886
___ Stk.	zusätzlicher Gitterrost	8885
___ Stk.	Expansionsventil R452A	9117
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610		33571

Wasserarmaturen für Doppelbecken mit zwei Unterspülrohren:

	Art.-Nr.
☐ Mischbatterie HD2 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	8856
☐ Mischbatterie ND2 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	8857
☐ Ablaufgarnitur f. 2 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	8892
☐ Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	8899

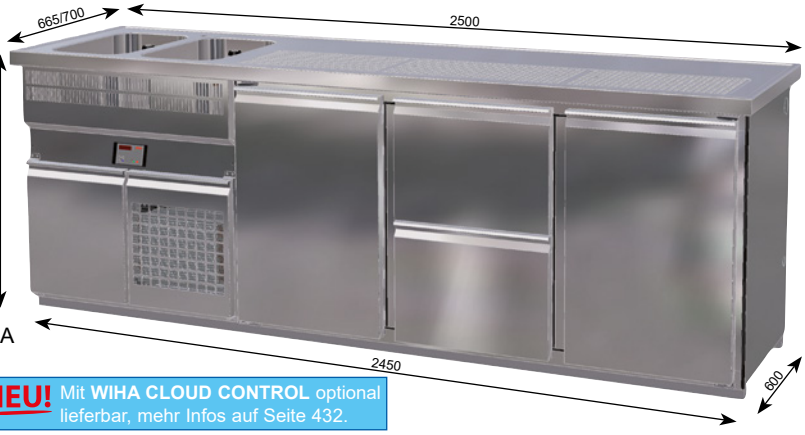
Getränketheken mit 3 Kühlfächern und 2 Becken

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Schanktischabdeckung 2500

☐ 2 Becken links Allseitig mit Wulstrand	☐ 2 Becken links Gastseitig aufgekantet	☐ 2 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand	☐ 2 Becken rechts Gastseitig aufgekantet
Breite: 2500 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 2500 mm Tiefe: 665 mm	Breite: 2500 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 2500 mm Tiefe: 665 mm
Art.-Nr. **8730**	**Art.-Nr.** **8731**	**Art.-Nr.** **8732**	**Art.-Nr.** **8733**

Kühlunterbau KUB 810-2SL-3

☐ Spülunterbau links angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. **10712**

☐ Spülunterbau links angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. **10713**

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

☐ Müllkipper im linken Fach eingebaut **Art.-Nr.** **10604**

Kühlunterbau KUB 810-2SR-3

☐ Spülunterbau rechts angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. **10714**

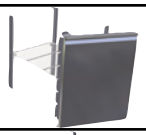
☐ Spülunterbau rechts angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. **10715**

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

☐ Müllkipper im rechten Fach eingebaut **Art.-Nr.** **10605**

Einbauten KUB 810

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 313.

Drehtür DIN links mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm **Art.-Nr.** **10182**	☐ links ☐ rechts	
Drehtür DIN rechts mit einem Gitterrost Nutzhöhe 700 mm **Art.-Nr.** **10183**	☐ links ☐ rechts	
Drehtür DIN links mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm **Art.-Nr.** **10184**	☐ links ☐ rechts	
Drehtür DIN rechts mit Fass-Schiene für 30-l-Fass Nutzhöhe 695 mm **Art.-Nr.** **10185**	☐ links ☐ rechts	

Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 312 mm oben, 305 mm unten **Art.-Nr.** **10198**	☐ links ☐ rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 270 mm oben, 350 mm unten **Art.-Nr.** **10188**	☐ links ☐ rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 350 mm oben, 260 mm unten **Art.-Nr.** **10189**	☐ links ☐ rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 180 mm o. / 195 mm m. / 175 mm u. **Art.-Nr.** **10194**	☐ links ☐ rechts	

Sonderzubehör

		Art.-Nr.
___ Stk.	Trennstäbe Kunststoff	8882
___ Stk.	Trennstäbe Metall	8883
___ Stk.	GN-Auflageschiene	8886
___ Stk.	zusätzlicher Gitterrost	8885
___ Stk.	Expansionsventil R452A	9117
☐	Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	8099
☐	Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	8095

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610	33571

Wasserarmaturen für Doppelbecken mit zwei Unterspülrohren:

☐	Mischbatterie HD2 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	8856
☐	Mischbatterie ND2 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	8857
☐	Ablaufgarnitur f. 2 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	8892
☐	Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	8899

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Getränketheken mit 4 Kühlfächern und 2 Becken

Korpuslänge 3000 mm, **Gesamthöhe 900 mm**

Auch mit schwarzer Front lieferbar.

WiHA CLOUD

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Schanktischabdeckung 3050

☐ 2 Becken links Allseitig mit Wulstrand	☐ 2 Becken links Gastseitig aufgekantet	☐ 2 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand	☐ 2 Becken rechts Gastseitig aufgekantet
Breite: 3050 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 3050 mm Tiefe: 665 mm	Breite: 3050 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 3050 mm Tiefe: 665 mm
Art.-Nr. 8740	**Art.-Nr. 8741**	**Art.-Nr. 8742**	**Art.-Nr. 8743**

Kühlunterbau KUB 810-2SL-4

☐ Spülunterbau links angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. 10716

☐ Spülunterbau links angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. 10717

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

☐ Müllkipper im linken Fach eingebaut **Art.-Nr. 10604**

Kühlunterbau KUB 810-2SR-4

☐ Spülunterbau rechts angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. 10718

☐ Spülunterbau rechts angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. 10719

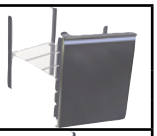
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

☐ Müllkipper im rechten Fach eingebaut **Art.-Nr. 10605**

Einbauten KUB 810

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 313.

Drehtür DIN links
mit einem Gitterrost
Nutzhöhe 700 mm
Art.-Nr. 10182
☐☐☐☐ links rechts



Drehtür DIN rechts
mit einem Gitterrost
Nutzhöhe 700 mm
Art.-Nr. 10183
☐☐☐☐ links rechts

Drehtür DIN links
mit Fass-Schiene für 30-l-Fass
Nutzhöhe 695 mm
Art.-Nr. 10184
☐☐☐☐ links rechts

Drehtür DIN rechts
mit Fass-Schiene für 30-l-Fass
Nutzhöhe 695 mm
Art.-Nr. 10185
☐☐☐☐ links rechts

Edelstahl-Rollenauszug
(Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg)
Nutzhöhe 312 mm oben, 305 mm unten
Art.-Nr. 10198
☐☐☐☐ links rechts

Edelstahl-Rollenauszug
(Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg)
Nutzhöhe 270 mm oben, 350 mm unten
Art.-Nr. 10188
☐☐☐☐ links rechts

Edelstahl-Rollenauszug
(Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg)
Nutzhöhe 350 mm oben, 260 mm unten
Art.-Nr. 10189
☐☐☐☐ links rechts

Edelstahl-Rollenauszug
(Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg)
Nutzhöhe 180 mm o. / 195 mm m. / 175 mm u.
Art.-Nr. 10194
☐☐☐☐ links rechts

Sonderzubehör

		Art.-Nr.
___ Stk.	Trennstäbe Kunststoff	8882
___ Stk.	Trennstäbe Metall	8883
___ Stk.	GN-Auflageschiene	8886
___ Stk.	zusätzlicher Gitterrost	8885
___ Stk.	Expansionsventil R452A	9117
☐	Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	8099
☐	Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	8095

Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610 — **Art.-Nr. 33571**

Wasserarmaturen für Doppelbecken mit zwei Unterspülrohren:

☐	Mischbatterie HD2 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	8856
☐	Mischbatterie ND2 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	8857
☐	Ablaufgarnitur f. 2 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	8892
☐	Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	8899

Getränketheken mit 2 Kühlfächern und 1 Becken

Korpuslänge 1550 mm, **Gesamthöhe 980 mm**

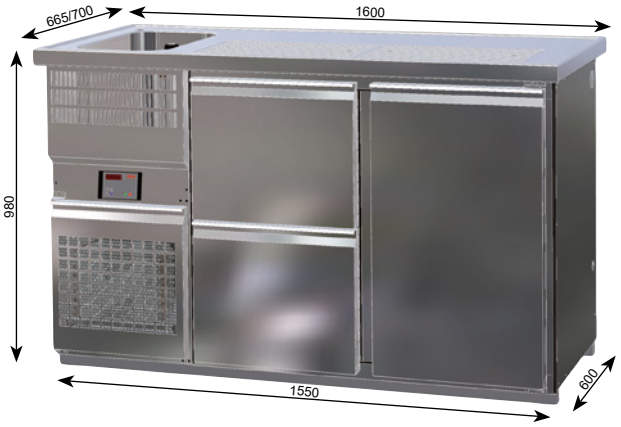
Auch mit schwarzer Front lieferbar.

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.



Schanktischabdeckung 1600

☐ 1 Becken links Allseitig mit Wulstrand	☐ 1 Becken links Gastseitig aufgekantet	☐ 1 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand	☐ 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
Art.-Nr. **8700**	**Art.-Nr.** **8701**	**Art.-Nr.** **8702**	**Art.-Nr.** **8703**

Kühlunterbau KUB 890-1SL-2

☐ Spülunterbau links angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. **10800**

☐ Spülunterbau links angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. **8602**

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

Kühlunterbau KUB 890-1SR-2

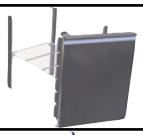
☐ Spülunterbau rechts angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. **10801**

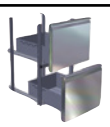
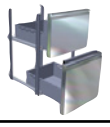
☐ Spülunterbau rechts angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. **8612**

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

Einbauten KUB 890

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 317.

Drehtür DIN links mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm **Art.-Nr.** **8782**	☐☐ links rechts	
Drehtür DIN rechts mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm **Art.-Nr.** **8783**	☐☐ links rechts	
Drehtür DIN links mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm **Art.-Nr.** **8784**	☐☐ links rechts	
Drehtür DIN rechts mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm **Art.-Nr.** **8785**	☐☐ links rechts	

Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 355 mm oben, 345 mm unten **Art.-Nr.** **8798**	☐☐ links rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 390 mm oben, 300 mm unten **Art.-Nr.** **8789**	☐☐ links rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 310 mm oben, 390 mm unten **Art.-Nr.** **8788**	☐☐ links rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) NH 200 mm oben/215 mm mittig/230 mm unten **Art.-Nr.** **8799**	☐☐ links rechts	

Sonderzubehör

		Art.-Nr.
___ Stk.	Trennstäbe Kunststoff	**8882**
___ Stk.	Trennstäbe Metall	**8883**
___ Stk.	GN-Auflageschiene	**8886**
___ Stk.	zusätzlicher Gitterrost	**8885**
___ Stk.	Expansionsventil R452A	**9117**
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610		**33571**

Wasserarmaturen für Einzelbecken mit einem Unterspülrohr:

	Art.-Nr.
☐ Kaltwasserhahn	**8840**
☐ Mischbatterie HD1 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	**8841**
☐ Mischbatterie ND1 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	**8842**
☐ Ablaufgarnitur f. 1 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	**8891**
☐ Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	**8899**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Getränketheken mit 3 Kühlfächern und 1 Becken

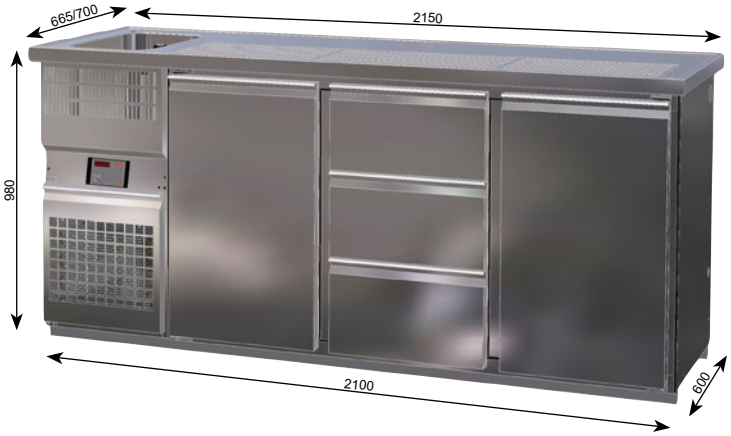
Korpuslänge 2100 mm, **Gesamthöhe 980 mm**

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



NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Schanktischabdeckung 2150

☐ 1 Becken links Allseitig mit Wulstrand	☐ 1 Becken links Gastseitig aufgekantet	☐ 1 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand	☐ 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
Art.-Nr. **8710**	**Art.-Nr.** **8711**	**Art.-Nr.** **8712**	**Art.-Nr.** **8713**

Kühlunterbau KUB 890-1SL-3

☐ Spülunterbau links angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. **10802**

☐ Spülunterbau links angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. **8603**

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

Kühlunterbau KUB 890-1SR-3

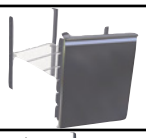
☐ Spülunterbau rechts angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. **10803**

☐ Spülunterbau rechts angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. **8613**

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

Einbauten KUB 890

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 317.

Drehtür DIN links mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm **Art.-Nr.** **8782**	☐ links ☐ rechts	
Drehtür DIN rechts mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm **Art.-Nr.** **8783**	☐ links ☐ rechts	
Drehtür DIN links mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm **Art.-Nr.** **8784**	☐ links ☐ rechts	
Drehtür DIN rechts mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm **Art.-Nr.** **8785**	☐ links ☐ rechts	

Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 355 mm oben, 345 mm unten **Art.-Nr.** **8798**	☐ links ☐ rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 390 mm oben, 300 mm unten **Art.-Nr.** **8789**	☐ links ☐ rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 310 mm oben, 390 mm unten **Art.-Nr.** **8788**	☐ links ☐ rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) NH 200 mm oben/215 mm mittig/230 mm unten **Art.-Nr.** **8799**	☐ links ☐ rechts	

Sonderzubehör

		Art.-Nr.
___ Stk.	Trennstäbe Kunststoff	8882
___ Stk.	Trennstäbe Metall	8883
___ Stk.	GN-Auflageschiene	8886
___ Stk.	zusätzlicher Gitterrost	8885
___ Stk.	Expansionsventil R452A	9117
☐	Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	8099
☐	Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	8095

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610	33571

Wasserarmaturen für Einzelbecken mit einem Unterspülrohr:

☐	Kaltwasserhahn	8840
☐	Mischbatterie HD1 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	8841
☐	Mischbatterie ND1 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	8842
☐	Ablaufgarnitur f. 1 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	8891
☐	Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	8899

Getränketheken mit 2 Kühlfächern und 2 Becken

Korpuslänge 1900 mm, **Gesamthöhe 980 mm**

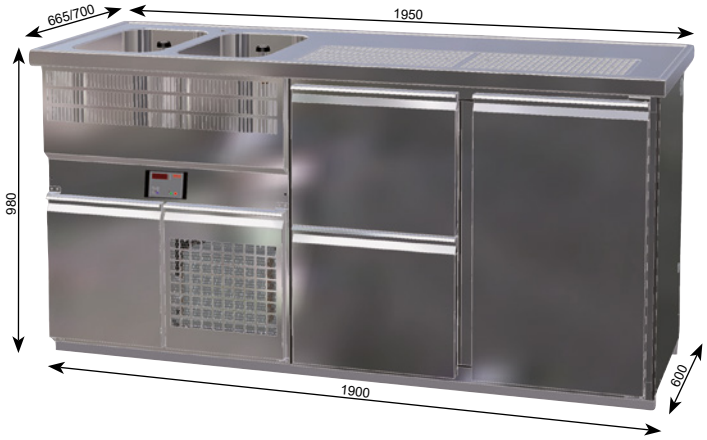
Auch mit schwarzer Front lieferbar.

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.



Schanktischabdeckung 1950

☐ 2 Becken links Allseitig mit Wulstrand	☐ 2 Becken links Gastseitig aufgekantet	☐ 2 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand	☐ 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
Art.-Nr. **8720**	**Art.-Nr.** **8721**	**Art.-Nr.** **8722**	**Art.-Nr.** **8723**

Kühlunterbau KUB 890-2SL-2

☐ Spülunterbau links angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. **10804**

☐ Spülunterbau links angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. **8622**

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

☐ Müllkipper im linken Fach eingebaut **Art.-Nr.** **10604**

Kühlunterbau KUB 890-2SR-2

☐ Spülunterbau rechts angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)**
Art.-Nr. **10805**

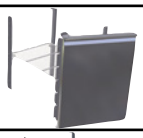
☐ Spülunterbau rechts angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig**
Art.-Nr. **8632**

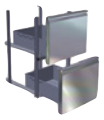
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

☐ Müllkipper im rechten Fach eingebaut **Art.-Nr.** **10605**

Einbauten KUB 890

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 317.

Drehtür DIN links mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm **Art.-Nr.** **8782**	☐ links ☐ rechts	
Drehtür DIN rechts mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm **Art.-Nr.** **8783**	☐ links ☐ rechts	
Drehtür DIN links mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm **Art.-Nr.** **8784**	☐ links ☐ rechts	
Drehtür DIN rechts mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm **Art.-Nr.** **8785**	☐ links ☐ rechts	

Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 355 mm oben, 345 mm unten **Art.-Nr.** **8798**	☐ links ☐ rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 390 mm oben, 300 mm unten **Art.-Nr.** **8789**	☐ links ☐ rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 310 mm oben, 390 mm unten **Art.-Nr.** **8788**	☐ links ☐ rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) NH 200 mm oben/215 mm mittig/230 mm unten **Art.-Nr.** **8799**	☐ links ☐ rechts	

Sonderzubehör

		Art.-Nr.
___ Stk.	Trennstäbe Kunststoff	**8882**
___ Stk.	Trennstäbe Metall	**8883**
___ Stk.	GN-Auflageschiene	**8886**
___ Stk.	zusätzlicher Gitterrost	**8885**
___ Stk.	Expansionsventil R452A	**9117**
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610		**33571**

Wasserarmaturen für Doppelbecken mit zwei Unterspülrohren:

	Art.-Nr.
☐ Mischbatterie HD2 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	**8856**
☐ Mischbatterie ND2 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	**8857**
☐ Ablaufgarnitur f. 2 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	**8892**
☐ Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	**8899**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Getränketheken mit 3 Kühlfächern und 2 Becken

Korpuslänge 2450 mm, **Gesamthöhe 980 mm**

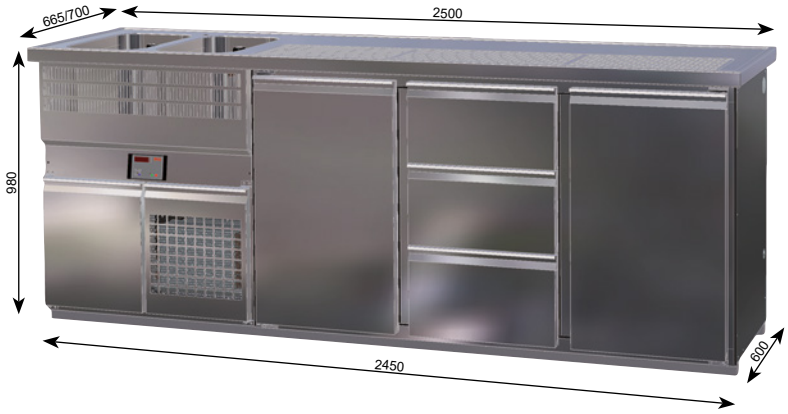
Auch mit schwarzer Front lieferbar.

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.



Schanktischabdeckung 2500

2 Becken links Allseitig mit Wulstrand	2 Becken links Gastseitig aufgekantet	2 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand	2 Becken rechts Gastseitig aufgekantet
Breite: 2500 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 2500 mm Tiefe: 665 mm	Breite: 2500 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 2500 mm Tiefe: 665 mm
Art.-Nr. 8730	**Art.-Nr. 8731**	**Art.-Nr. 8732**	**Art.-Nr. 8733**

Kühlunterbau KUB 890-2SL-3

☐ Spülunterbau links angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)** — **Art.-Nr. 10806**

☐ Spülunterbau links angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig** — **Art.-Nr. 8623**

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

☐ Müllkipper im linken Fach eingebaut — **Art.-Nr. 10604**

Kühlunterbau KUB 890-2SR-3

☐ Spülunterbau rechts angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)** — **Art.-Nr. 10807**

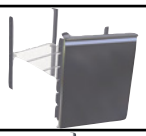
☐ Spülunterbau rechts angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig** — **Art.-Nr. 8633**

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

☐ Müllkipper im rechten Fach eingebaut — **Art.-Nr. 10605**

Einbauten KUB 890

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 317.

	links	rechts	
Drehtür DIN links mit einem Gitterrost, Nutzhöhe 780 mm — **Art.-Nr. 8782**	☐	☐	
Drehtür DIN rechts mit einem Gitterrost, Nutzhöhe 780 mm — **Art.-Nr. 8783**	☐	☐	
Drehtür DIN links mit Fass-Schiene, Nutzhöhe 775 mm — **Art.-Nr. 8784**	☐	☐	
Drehtür DIN rechts mit Fass-Schiene, Nutzhöhe 775 mm — **Art.-Nr. 8785**	☐	☐	

	links	rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 355 mm oben, 345 mm unten — **Art.-Nr. 8798**	☐	☐	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 390 mm oben, 300 mm unten — **Art.-Nr. 8789**	☐	☐	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 310 mm oben, 390 mm unten — **Art.-Nr. 8788**	☐	☐	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) NH 200 mm oben/215 mm mittig/230 mm unten — **Art.-Nr. 8799**	☐	☐	

Sonderzubehör

		Art.-Nr.
___ Stk.	Trennstäbe Kunststoff	8882
___ Stk.	Trennstäbe Metall	8883
___ Stk.	GN-Auflageschiene	8886
___ Stk.	zusätzlicher Gitterrost	8885
___ Stk.	Expansionsventil R452A	9117
☐	Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	8099
☐	Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	8095

Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610 — **Art.-Nr. 33571**

Wasserarmaturen für Doppelbecken mit zwei Unterspülrohren:

☐	Mischbatterie HD2 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	8856
☐	Mischbatterie ND2 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	8857
☐	Ablaufgarnitur f. 2 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	8892
☐	Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	8899

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Schanktischabdeckung 3050

☐ 2 Becken links Allseitig mit Wulstrand	☐ 2 Becken links Gastseitig aufgekantet	☐ 2 Becken rechts Allseitig mit Wulstrand	☐ 2 Becken rechts Gastseitig aufgekantet
Breite: 3050 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 3050 mm Tiefe: 665 mm	Breite: 3050 mm Tiefe: 700 mm	Breite: 3050 mm Tiefe: 665 mm
Art.-Nr. 8740	**Art.-Nr. 8741**	**Art.-Nr. 8742**	**Art.-Nr. 8743**

Kühlunterbau KUB 890-2SL-4

☐ Spülunterbau links angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)** — **Art.-Nr. 10808**

☐ Spülunterbau links angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig** — **Art.-Nr. 8624**

Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

☐ Müllkipper im linken Fach eingebaut — **Art.-Nr. 10604**

Kühlunterbau KUB 890-2SR-4

☐ Spülunterbau rechts angebaut, **für externes Kälteaggregat (inkl. Steuerung)** — **Art.-Nr. 10809**

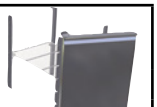
☐ Spülunterbau rechts angebaut, **mit Kälteaggregat steckerfertig** — **Art.-Nr. 8634**

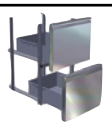
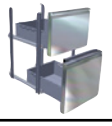
Bei externem Kälteaggregat enthält die Drehtür kein Lochgitter.

☐ Müllkipper im rechten Fach eingebaut — **Art.-Nr. 10605**

Einbauten KUB 890

Drehtüren mit Glasfenster finden Sie auf Seite 317.

Drehtür DIN links mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm **Art.-Nr. 8782**	☐☐☐☐ links rechts	
Drehtür DIN rechts mit einem Gitterrost Nutzhöhe 780 mm **Art.-Nr. 8783**	☐☐☐☐ links rechts	
Drehtür DIN links mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm **Art.-Nr. 8784**	☐☐☐☐ links rechts	
Drehtür DIN rechts mit Fass-Schiene Nutzhöhe 775 mm **Art.-Nr. 8785**	☐☐☐☐ links rechts	

Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 355 mm oben, 345 mm unten **Art.-Nr. 8798**	☐☐☐☐ links rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 390 mm oben, 300 mm unten **Art.-Nr. 8789**	☐☐☐☐ links rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) Nutzhöhe 310 mm oben, 390 mm unten **Art.-Nr. 8788**	☐☐☐☐ links rechts	
Edelstahl-Rollenauszug (Auszug mit Überlänge, Tragkraft 100 kg) NH 200 mm oben/215 mm mittig/230 mm unten **Art.-Nr. 8799**	☐☐☐☐ links rechts	

Sonderzubehör

		Art.-Nr.
___ Stk.	Trennstäbe Kunststoff	8882
___ Stk.	Trennstäbe Metall	8883
___ Stk.	GN-Auflageschiene	8886
___ Stk.	zusätzlicher Gitterrost	8885
___ Stk.	Expansionsventil R452A	9117
☐	Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	8099
☐	Zweiter Verdampfer bei externen Kühlungen (wenn mehr als ein Abteil mit Rollenauszügen bestückt wird)	8095

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 610-CLOUD anstatt TMP 610	33571

Wasserarmaturen für Doppelbecken mit zwei Unterspülrohren:

☐	Mischbatterie HD2 (2 Anschlussrohre, Hochdruck)	8856
☐	Mischbatterie ND2 (3 Anschlussrohre, f. Boiler)	8857
☐	Ablaufgarnitur f. 2 Becken mit Schlauch f. Tropfmuldenablauf	8892
☐	Gläserdruckspüler in Tropfmulde integriert	8899

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Ablaufen 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	**8700**
1 Becken links	Aufkantung	1600	665	50	**8701**
1 Becken rechts	Wulstrand	1600	700	50	**8702**
1 Becken rechts	Aufkantung	1600	665	50	**8703**

Breite 2150 mm, 1 Becken

Becken	Ausführung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Art.-Nr.
1 Becken links	Wulstrand	2150	700	50	**8710**
1 Becken links	Aufkantung	2150	665	50	**8711**
1 Becken rechts	Wulstrand	2150	700	50	**8712**
1 Becken rechts	Aufkantung	2150	665	50	**8713**

Schanktischabdeckungen mit zwei Spülbecken

Breite 1950 mm, 2 Becken

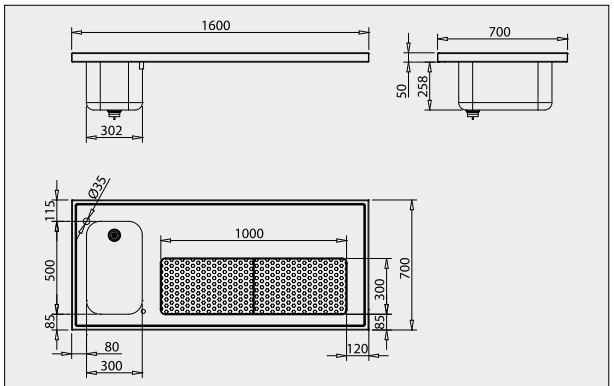
Becken	Ausführung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Art.-Nr.
2 Becken links	Wulstrand	1950	700	50	**8720**
2 Becken links	Aufkantung	1950	665	50	**8721**
2 Becken rechts	Wulstrand	1950	700	50	**8722**
2 Becken rechts	Aufkantung	1950	665	50	**8723**

Breite 2500 mm, 2 Becken

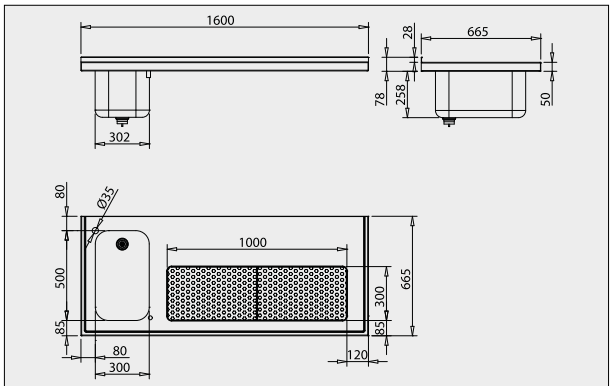
Becken	Ausführung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Art.-Nr.
2 Becken links	Wulstrand	2500	700	50	**8730**
2 Becken links	Aufkantung	2500	665	50	**8731**
2 Becken rechts	Wulstrand	2500	700	50	**8732**
2 Becken rechts	Aufkantung	2500	665	50	**8733**

Breite 3050 mm, 2 Becken

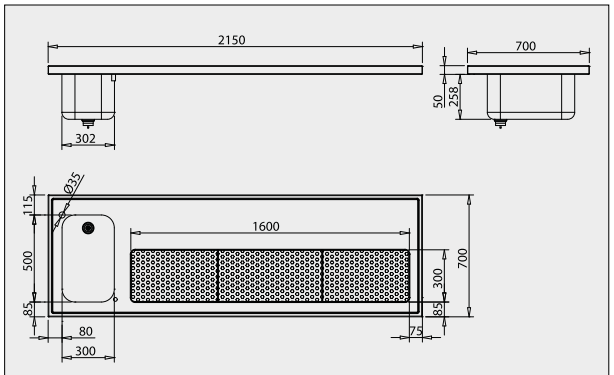
Becken	Ausführung	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Art.-Nr.
2 Becken links	Wulstrand	3050	700	50	**8740**
2 Becken links	Aufkantung	3050	665	50	**8741**
2 Becken rechts	Wulstrand	3050	700	50	**8742**
2 Becken rechts	Aufkantung	3050	665	50	**8743**



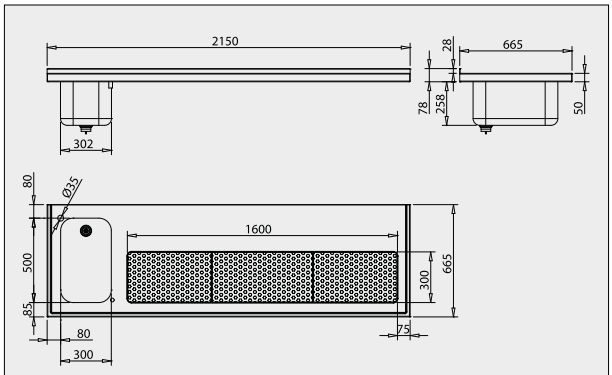
Art.-Nr. 8700 Breite 1600 mm, 1 Becken links, Wulstrand
(Art.-Nr. 8702 ist spiegelbildlich)



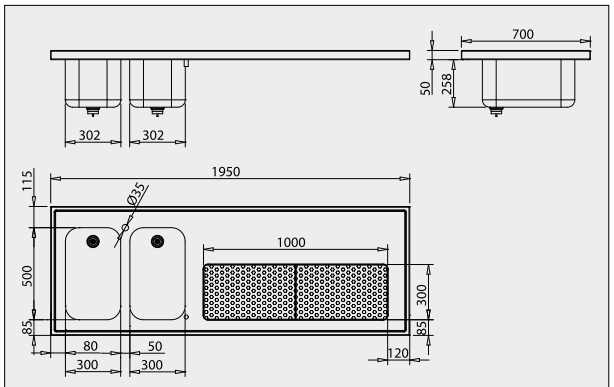
Art.-Nr. 8701 Breite 1600 mm, 1 Becken links, Aufkantung
(Art.-Nr. 8703 ist spiegelbildlich)



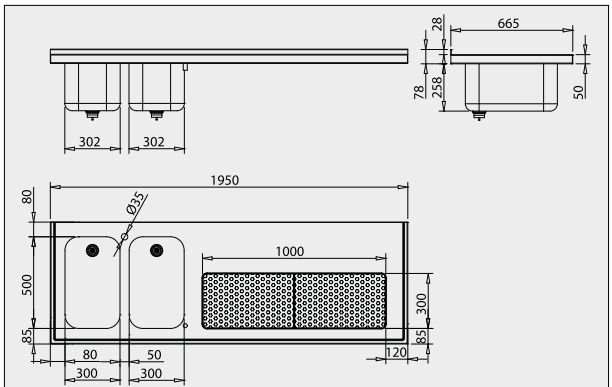
Art.-Nr. 8710 Breite 2150 mm, 1 Becken links, Wulstrand
(Art.-Nr. 8712 ist spiegelbildlich)



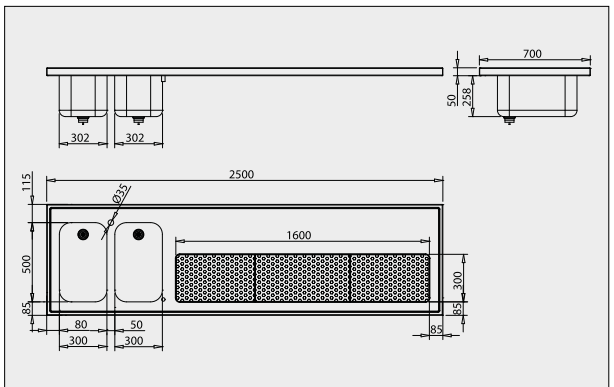
Art.-Nr. 8711 Breite 2150 mm, 1 Becken links, Aufkantung
(Art.-Nr. 8713 ist spiegelbildlich)



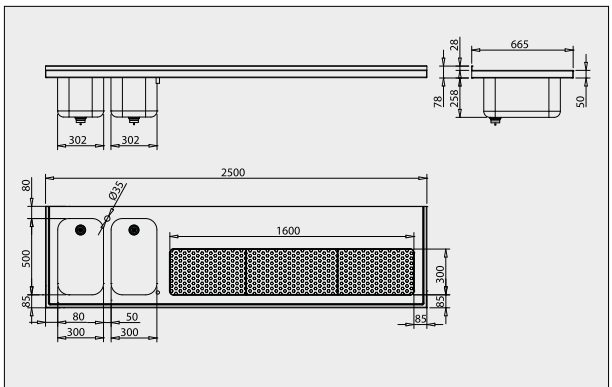
Art.-Nr. 8720 Breite 1950 mm, 2 Becken links, Wulstrand
(Art.-Nr. 8722 ist spiegelbildlich)



Art.-Nr. 8721 Breite 1950 mm, 2 Becken links, Aufkantung
(Art.-Nr. 8723 ist spiegelbildlich)

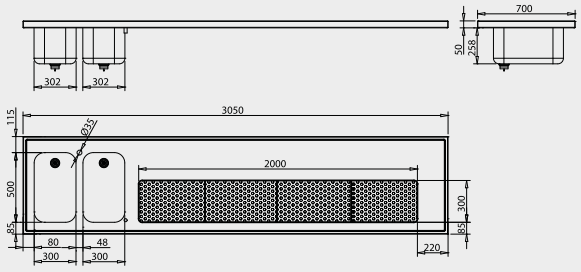


Art.-Nr. 8730 Breite 2500 mm, 2 Becken links, Wulstrand
(Art.-Nr. 8732 ist spiegelbildlich)

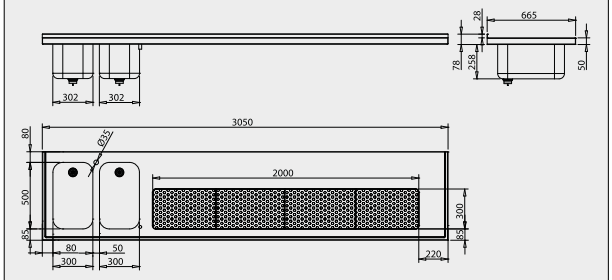


Art.-Nr. 8731 Breite 2500 mm, 2 Becken links, Aufkantung
(Art.-Nr. 8733 ist spiegelbildlich)

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)



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:

	Art.-Nr.
Kaltwasserhahn (1 Anschlussrohr)	**8840**

Anmerkung: Das Befestigungsgewinde ist beim Kaltwasserhahn kürzer als die Schanktischabdeckung stark ist. Daher muss die Holzhinterfütterung 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

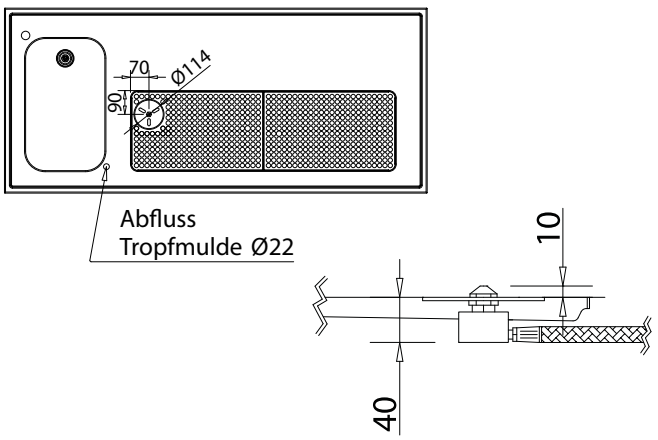
(Nur bei gleichzeitig bestellter Schanktischabdeckung.)

	Art.-Nr.
Ablaufgarnitur für 1 Becken mit Schlauch für Tropfmuldenablauf	**8891**
Ablaufgarnitur für 2 Becken mit Schlauch für Tropfmuldenablauf	**8892**

Gläserdruckspüler

	Art.-Nr.
Glaserdruckspüler in Tropfmulde integriert	**8899**

Position wie rechts eingezeichnet.
Ist eine andere Position gewünscht, bitte Preis anfragen.
Anschluss 3/8" max. 1.5 bar über separaten Druckminderer geregelt.



Bohrungen

	Art.-Nr.
Bohrung bis D=100 mm	**8898**

Schanktischabdeckungen in Sonderform

für individuelle Einrichtungskonzepte

Schanksäulen

Schanksäule Classic-Elegant

Verchromte Ausführung mit selbstschließenden Kompensatorschankhähnen und Edelstahl-Bierleitungen.

	Art.-Nr.
1-leitig, Leitungsweite 7 mm	**8990**
1-leitig, Leitungsweite 10 mm	**8992**
2-leitig, Leitungsweite 7 mm	**8991**
2-leitig, Leitungsweite 10 mm	**8993**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

SUSHI-BEST-EASY und SUSHI-BEST-EASY BLACK

SB-Verkaufmöbel für SUSHI
- Gerätetiefe 952 mm
- 2 einstellbare Zwischenetagen

SUSHI-BEST-EASY	**SB**-Kühlregal, Standgerät	Seite 356
SUSHI-BEST-EASY BLACK	**SB**-Kühlregal, Standgerät	Seite 356

SUSHI-BEST-EASY

SB-Verkaufskühlmöbel für SUSHI

Auch mit verglasten Seiten lieferbar.

- **Optimale Präsentation durch 3-fach abgestufte Ausstellebenen**
- **Leuchtstarke LED-Beleuchtung**
- **Effektive Kühlung durch Kaltluftschleiertechnik**
- **Einfache Reinigung durch Liftverdampfertechnik**
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

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.

SUSHI-BEST-EASY SB-Version	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** **schräg**	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Anschluss
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

WIHA CLOUD CONTROL ist als Zubehör lieferbar.

SUSHI-BEST-EASY BLACK SB-Version	**Mit Kälteaggregat und Steuerung** **schräg**
SUSHI-BEST-EASY 1000 BLACK	33188
SUSHI-BEST-EASY 1500 BLACK	33189
SUSHI-BEST-EASY 2000 BLACK	33190
SUSHI-BEST-EASY 3000 BLACK	33192

WIHA CLOUD CONTROL ist als Zubehör lieferbar.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Abflussverschraubung 1 1/4″	3815
(Für Baugröße 2000 und 3000 sind zwei Abflussverschraubungen notwendig.)	
Aufpreis für WIHA CLOUD CONTROL	33577
Verglaste Seitenwandung links	33198
Anstelle einer geschlossenen Seitenwand links (kundenseitige Ansicht) wird das Gerät mit einer isolierverglasten Seitenwand geliefert.	
Verglaste Seitenwandung rechts	33197
Anstelle einer geschlossenen Seitenwand rechts (kundenseitige Ansicht) wird das Gerät mit einer isolierverglasten Seitenwand geliefert.	
Preisschiene unterer Warenboden 1000	33244
Preisschiene je Zwischenboden 1000	33249
Preisschiene je Zwischenboden mit Stopper 1000	33254
Preisschiene unterer Warenboden 1500 (2-tlg.)	33245
Preisschiene Zwischenboden 1500 (2-tlg.)	33250
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden 1500 (2-tlg.)	33255
Preisschiene unterer Warenboden 2000 (3-tlg.)	33246
Preisschiene Zwischenboden 2000 (3-tlg.)	33251
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden 2000 (3-tlg.)	33256
Preisschiene unterer Warenboden 3000 (4-tlg.)	33248
Preisschiene Zwischenboden 3000 (4-tlg.)	33253
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden 3000 (4-tlg.)	33258

Für SUSHI-BEST-EASY BLACK:

	Art.-Nr.
Verglaste Seitenwandung links	33287
Anstelle einer geschlossenen Seitenwand links (kundenseitige Ansicht) wird das Gerät mit einer isolierverglasten Seitenwand geliefert.	
Verglaste Seitenwandung rechts	33288
Anstelle einer geschlossenen Seitenwand rechts (kundenseitige Ansicht) wird das Gerät mit einer isolierverglasten Seitenwand geliefert.	
Preisschiene unterer Warenboden 1000	33289
Preisschiene je Zwischenboden 1000	33290
Preisschiene je Zwischenboden mit Stopper 1000	33291
Preisschiene unterer Warenboden 1500 (2-tlg.)	33293
Preisschiene Zwischenboden 1500 (2-tlg.)	33294
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden 1500 (2-tlg.)	33295
Preisschiene unterer Warenboden 2000 (3-tlg.)	33297
Preisschiene Zwischenboden 2000 (3-tlg.)	33298
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden 2000 (3-tlg.)	33299
Preisschiene unterer Warenboden 3000 (4-tlg.)	33301
Preisschiene Zwischenboden 3000 (4-tlg.)	33302
Preisschiene mit Stopper Zwischenboden 3000 (4-tlg.)	33203

Beschreibung

Umluft-Verkaufskühlung für verpackte Sushi-Produkte. Optimale Präsentation durch 3-fach abgestufte Ausstellebenen mit leuchtstarker LED-Beleuchtung. Optische Verdopplung der Ware durch spiegelnde Oberflächen. Einfache Reinigung durch Liftverdampfertechnik. 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 laufenden 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 Warenauflagen 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.

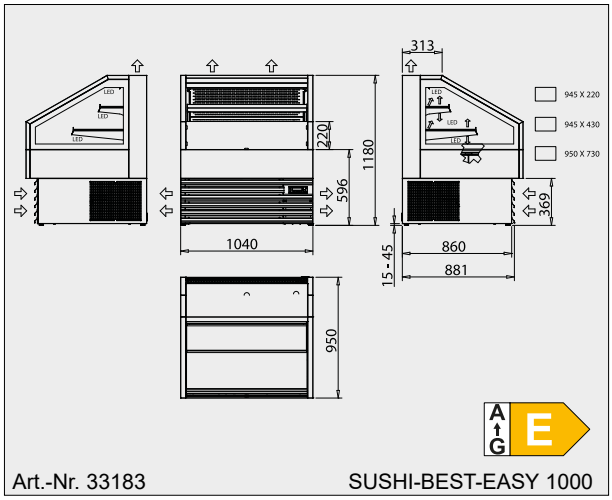
Der Unterbau unterhalb der Kühlwanne ist außenseitig komplett mit Edelstahl verkleidet, Oberfläche geschliffen. Die Füße sind zum Ausgleich von Bodenunebenheiten mit höhenverstellbaren Schraubstollen versehen.
Die Abtau- und Temperatursteuerung ist im Sockel fertig vormontiert.

Ausführung Kälteaggregat

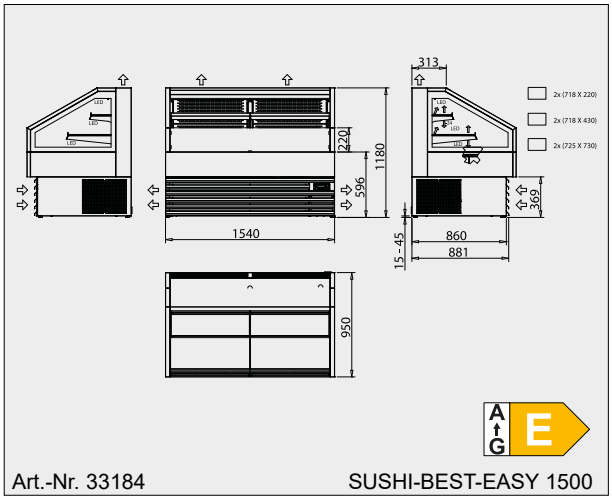
Das Kälteaggregat ist im unteren Rohrrahmengestell montiert. Die Abwärme des Kälteaggregates wird über einen in der Rückwand integrierten Kanal sicher nach oben hin abgeführt. (Die Oberseite darf in diesem Bereich nicht durch bauseitige Verkleidungsplatten o.ä. verschlossen werden.)
Zur einfachen Reinigung 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.

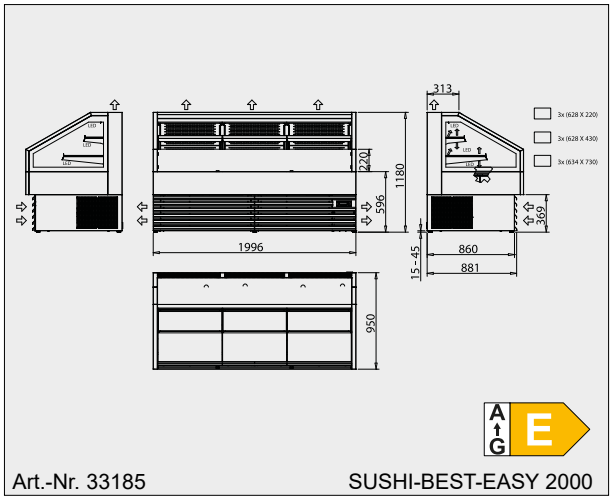
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventile
- Abtau- und Temperatursteuerung
- Kälteaggregat im Unterbau montiert



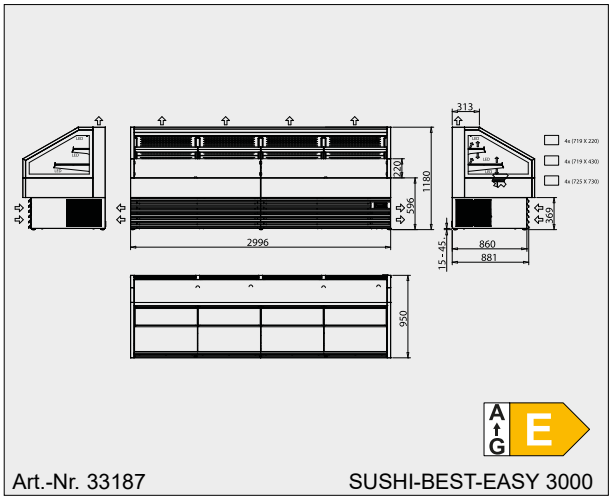
Art.-Nr. 33183 SUSHI-BEST-EASY 1000



Art.-Nr. 33184 SUSHI-BEST-EASY 1500



Art.-Nr. 33185 SUSHI-BEST-EASY 2000



Art.-Nr. 33187 SUSHI-BEST-EASY 3000

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

Übersicht

Bain-Maries und Warmhalteplatten

Bain-Marie STANDARD Seite 360
Flexibel in der Nutzung – preiswert in der Anschaffung!

Bain-Marie PROFI SRV Seite 363
Einfachere Installation und Einbau durch Standrohrventil – bequeme Wasserbefüllung über angebautes Wasserzulaufventil

Bain-Marie AUTOMATIK SRV Seite 366
Einfachere Installation und Einbau durch Standrohrventil – mit vollautomatischer Wasserbefüllung

Bain-Marie STEAM Seite 369
Mit einstellbarer Dampfzugabe

Trockenbeheizte Bain-Marie Seite 371
Für einen Betrieb ohne Wasser!

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.

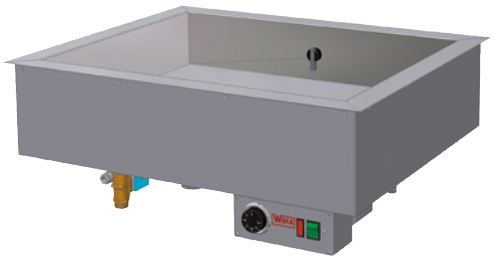
In komplett geschlossenen Glasaufsätzen sollte die Temperatur der Bain-Marie nicht über 80 °C eingestellt werden, da dies in der Regel zu einem starken Beschlagen der Scheiben führt.
Nach unseren Erfahrungen kann in bedienungsseitig offenen Glasaufsätzen die Temperatur der Bain-Marie höher eingestellt werden. Die Scheiben beschlagen hier nicht so schnell.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

WIHA Bain-Maries

Bei diesen Bain-Maries können Sie zwischen drei Ausführungen wählen:

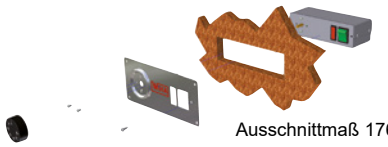
■ Bain-Marie STANDARD
Preiswerte Standardausführung. Hier wird das Wasser per Hand eingefüllt, z.B. über ein Gefäß oder einen bauseits angebrachten schwenkbaren Wasserhahn.



■ Bain-Marie PROFI SRV (mit Standrohrventil)
Diese Bain-Marie beinhaltet einen Wasserzulaufhahn an der Unterseite.

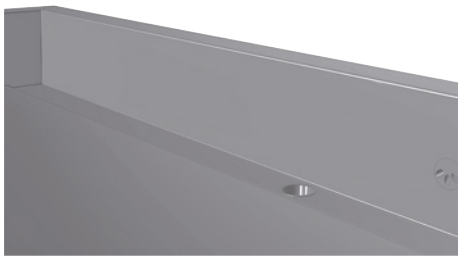
■ Bain-Marie AUTOMATIK SRV (mit Standrohrventil)
Hier wird die Wasserfüllmenge vollautomatisch geregelt. Über eine elektronische Niveauregulierung wird verdampfendes Wasser automatisch nachgefüllt.

■ Einfache Montage der Steuerung in eine Bedienungsblende
Der Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden.

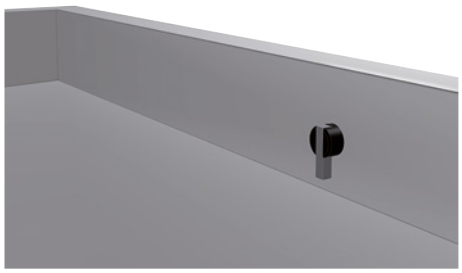


Ausschnittmaß 176 x 51 mm

■ Einfache Reinigung der glatten Flächen des Wasserbades
Für eine einfache Reinigung ist der Bodenbereich glatt mit Gefälle zur Ablaufrinne ausgeführt.



■ Hohe Betriebssicherheit
mit massivem Füllstandsensor 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 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
Alle Modelle sind fertig mit Netzstecker ausgestattet.

■ Sichere Heiztechnik
durch großflächig unter dem Wannenboden 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 Außenhöhe 185 mm Art.-Nr.	Nutzhöhe 150 Außenhöhe 235 mm Art.-Nr.	Nutzhöhe 200 Außenhöhe 285 mm Art.-Nr.	Anschluss
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

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Standrohr für Bain-Marie Bei Verwendung des Standrohrventiles wird durch das Herausziehen des Standrohres 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) .	5474
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

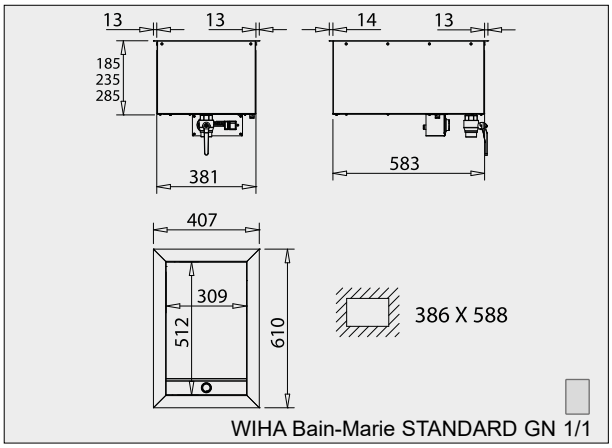
Tipp:
Passende GN-Behälter finden Sie auf Seite 418.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

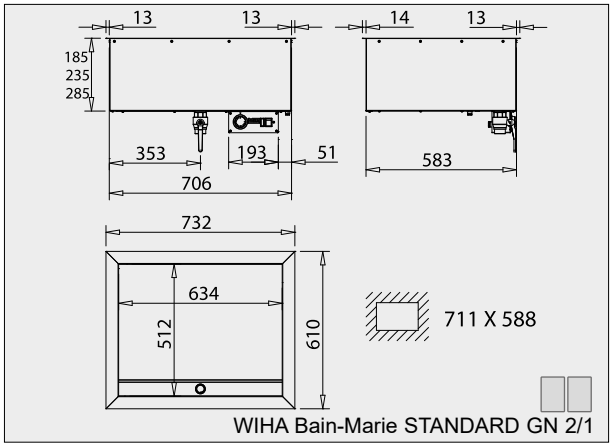
Ausführung

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.

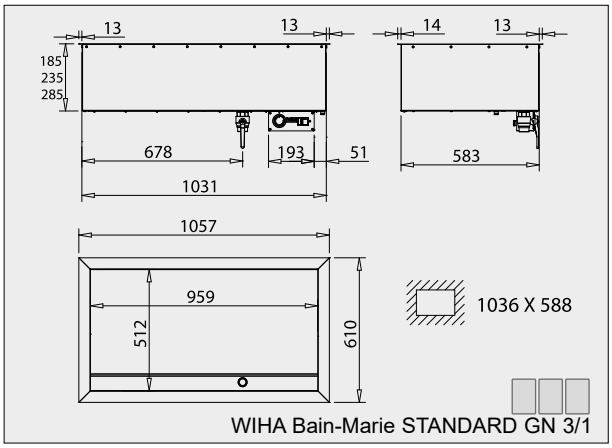
Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/ Kundenbereich“ abrufbar.



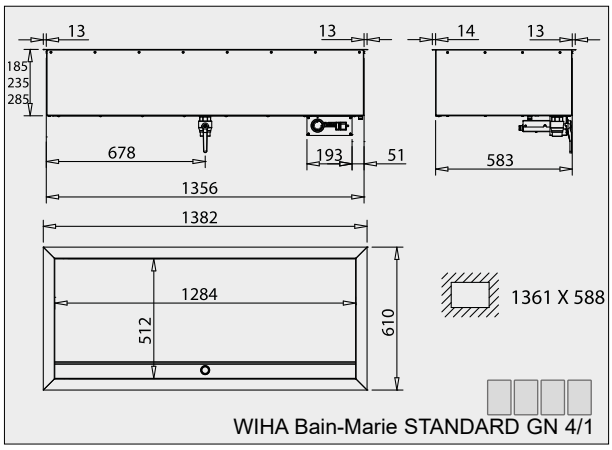
WIHA Bain-Marie STANDARD GN 1/1



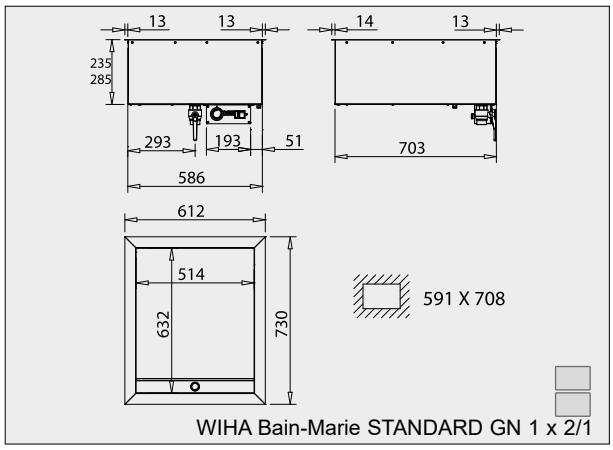
WIHA Bain-Marie STANDARD GN 2/1



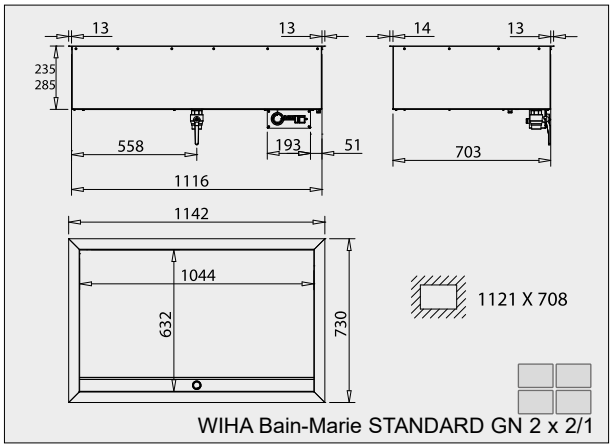
WIHA Bain-Marie STANDARD GN 3/1



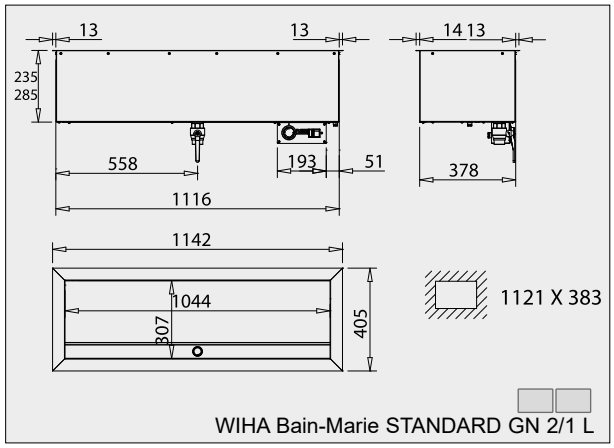
WIHA Bain-Marie STANDARD GN 4/1



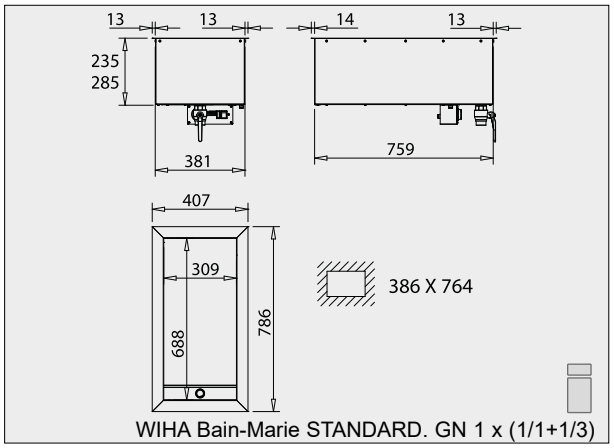
WIHA Bain-Marie STANDARD GN 1 x 2/1



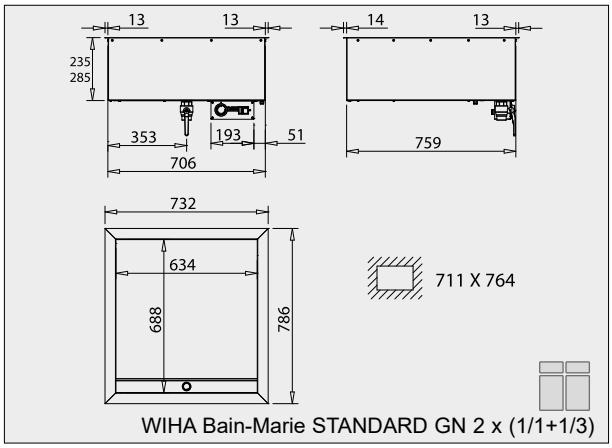
WIHA Bain-Marie STANDARD GN 2 x 2/1



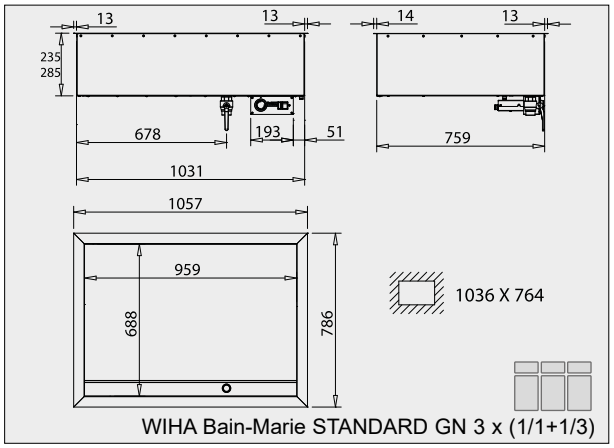
WIHA Bain-Marie STANDARD GN 2/1 L



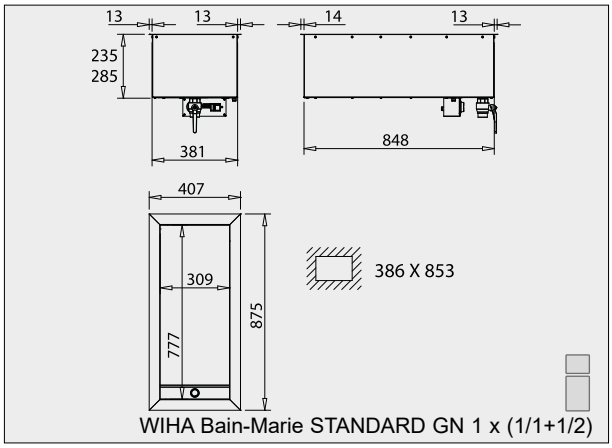
WIHA Bain-Marie STANDARD. GN 1 x (1/1+1/3)



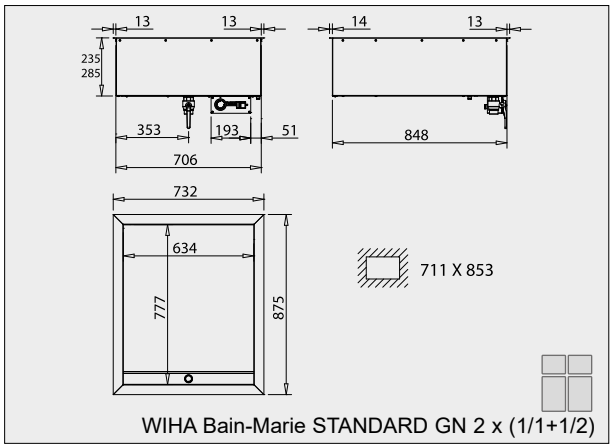
WIHA Bain-Marie STANDARD GN 2 x (1/1+1/3)



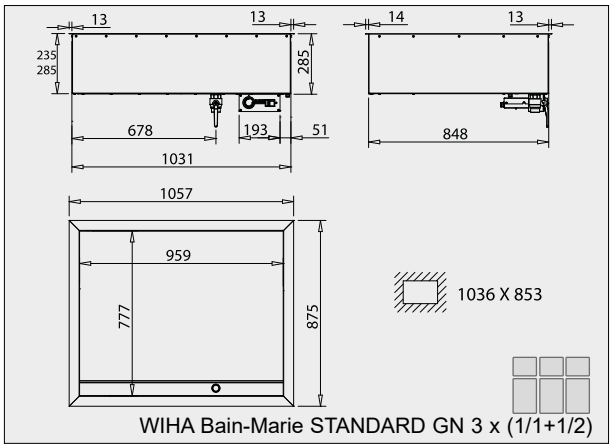
WIHA Bain-Marie STANDARD GN 3 x (1/1+1/3)



WIHA Bain-Marie STANDARD GN 1 x (1/1+1/2)



WIHA Bain-Marie STANDARD GN 2 x (1/1+1/2)



WIHA Bain-Marie STANDARD GN 3 x (1/1+1/2)

Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

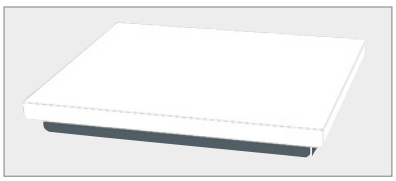
Auflageboden für Bain-Marie

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 eine 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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 „Verklemmen“ 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 Außenhöhe 185 mm Art.-Nr.	Nutzhöhe 150 Außenhöhe 235 mm Art.-Nr.	Nutzhöhe 200 Außenhöhe 285 mm Art.-Nr.	Anschluss
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

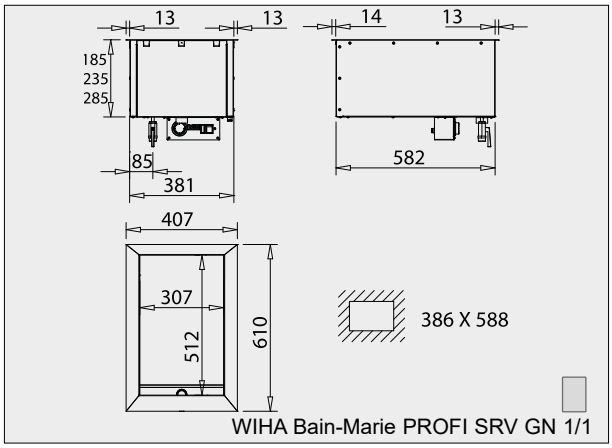
	Art.-Nr.
Verlängerung Wasserzulaufhahn (nicht im 48-Std.-Programm) Standardlänge 400 mm, die Achse kann gekürzt werden. Es wird anstatt eines Kugelhahns ein leichtgängiger Absperrhahn montiert.	5097
Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, Standardausführung	1025
Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, mit 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

Tipp:
Passende GN-Behälter finden Sie auf Seite 418.

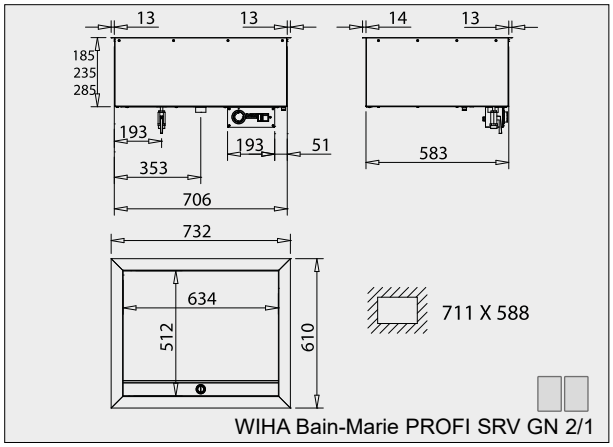
Ausführung

Bain-Marie für 100 mm, 150 mm bzw. 200 mm tiefe Gastro-Norm-Behälter. Diese Bain-Marie ist 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-Anschlusshahn.

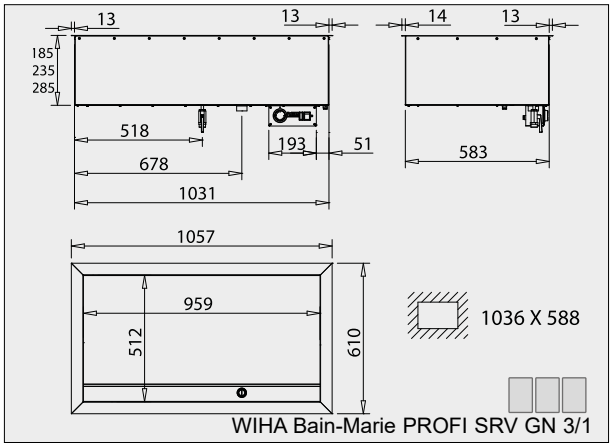
Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/ Kundenbereich“ abrufbar.



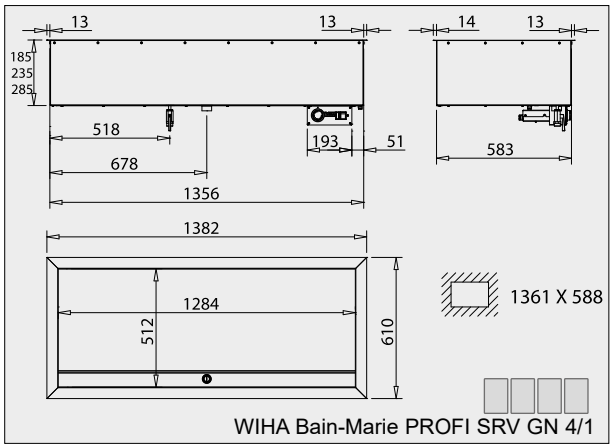
WIHA Bain-Marie PROFI SRV GN 1/1



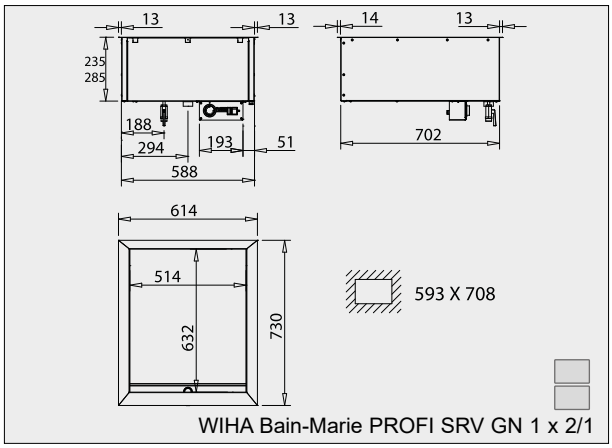
WIHA Bain-Marie PROFI SRV GN 2/1



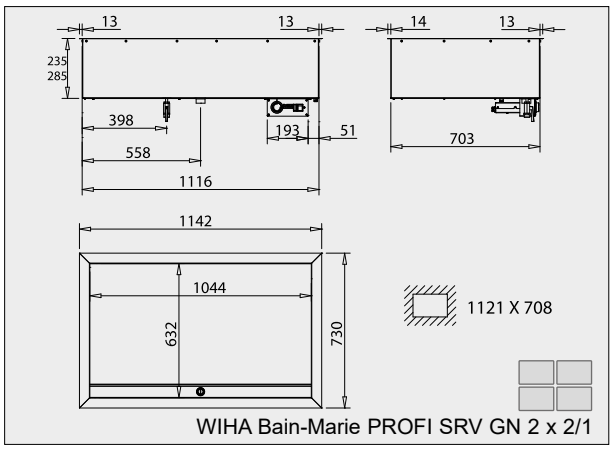
WIHA Bain-Marie PROFI SRV GN 3/1



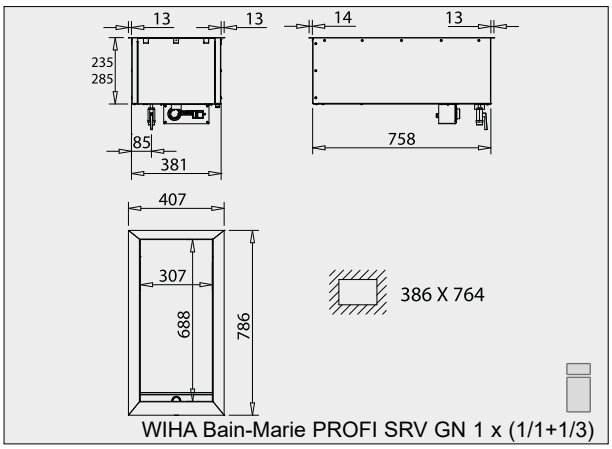
WIHA Bain-Marie PROFI SRV GN 4/1



WIHA Bain-Marie PROFI SRV GN 1 x 2/1

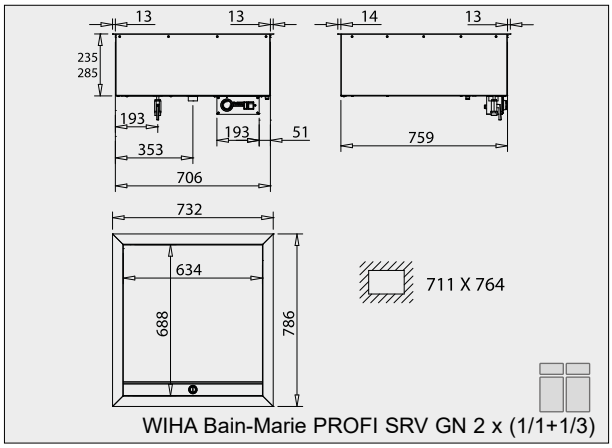


WIHA Bain-Marie PROFI SRV GN 2 x 2/1

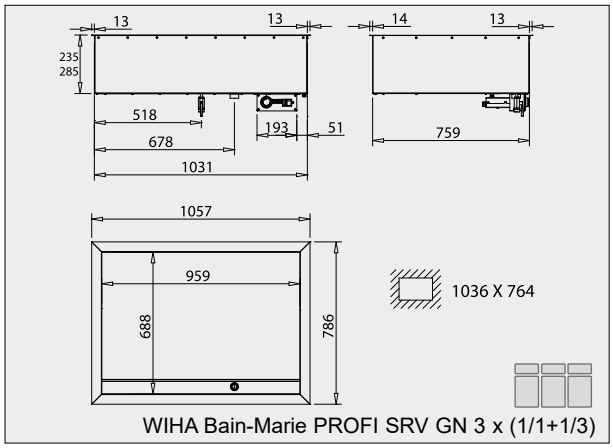


WIHA Bain-Marie PROFI SRV GN 1 x (1/1+1/3)

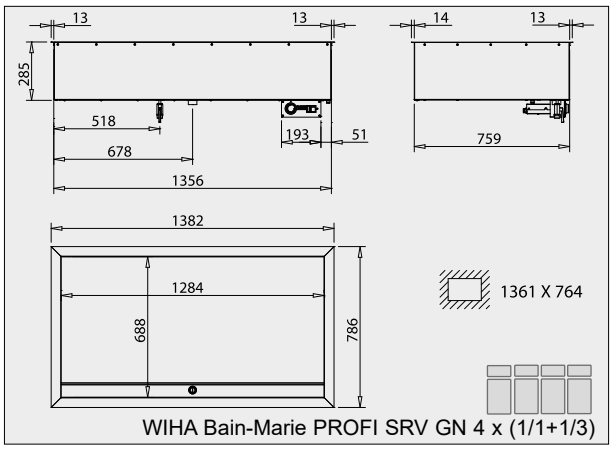
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)



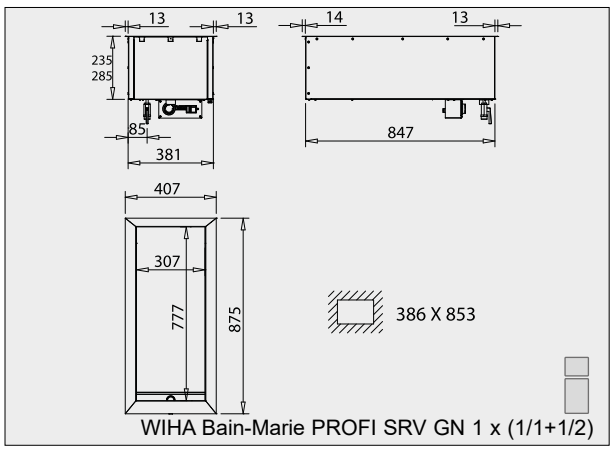
WIHA Bain-Marie PROFI SRV GN 2 x (1/1+1/3)



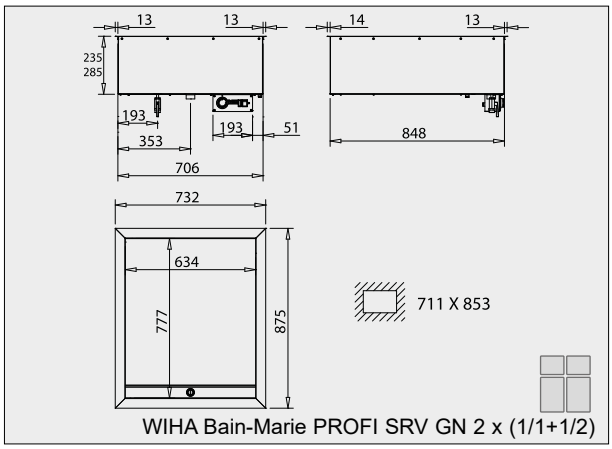
WIHA Bain-Marie PROFI SRV GN 3 x (1/1+1/3)



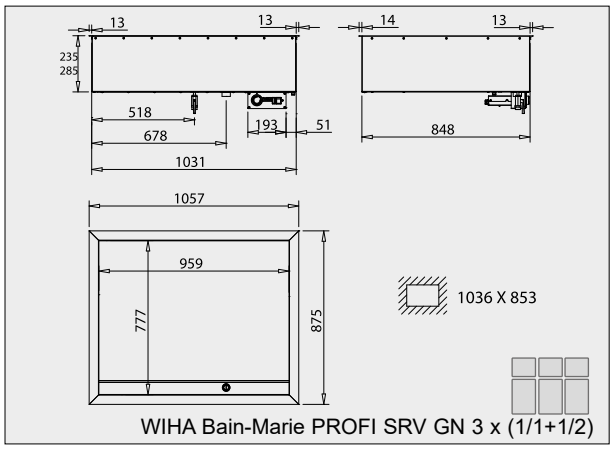
WIHA Bain-Marie PROFI SRV GN 4 x (1/1+1/3)



WIHA Bain-Marie PROFI SRV GN 1 x (1/1+1/2)



WIHA Bain-Marie PROFI SRV GN 2 x (1/1+1/2)



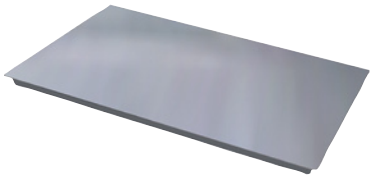
WIHA Bain-Marie PROFI SRV GN 3 x (1/1+1/2)

Weitere Zeichnungen sind auf 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

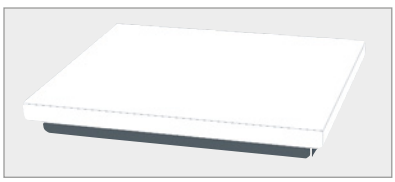
Art.-Nr.
8118



PE-Schneidbrettaufsatz

In eine 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

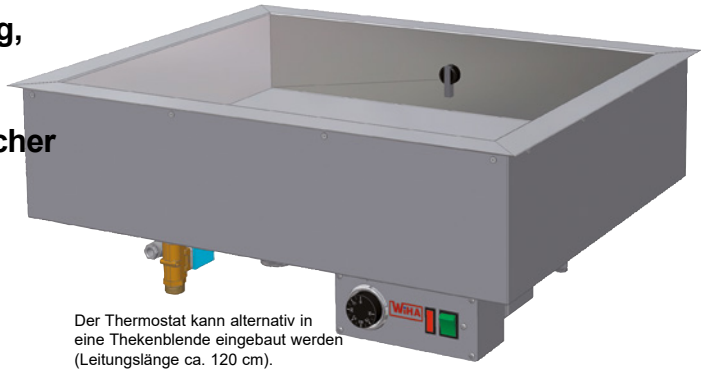
Mit automatischer Niveauregulierung

- **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).

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.

- **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).

WIHA Bain-Marie AUTOMATIK SRV

Modell	Maße	Nutzhöhe 100 Außenhöhe 185 mm Art.-Nr.	Nutzhöhe 150 Außenhöhe 235 mm Art.-Nr.	Nutzhöhe 200 Außenhöhe 285 mm Art.-Nr.	Anschluss
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

	Art.-Nr.
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

Tipp: Passende GN-Behälter finden Sie auf Seite 418.

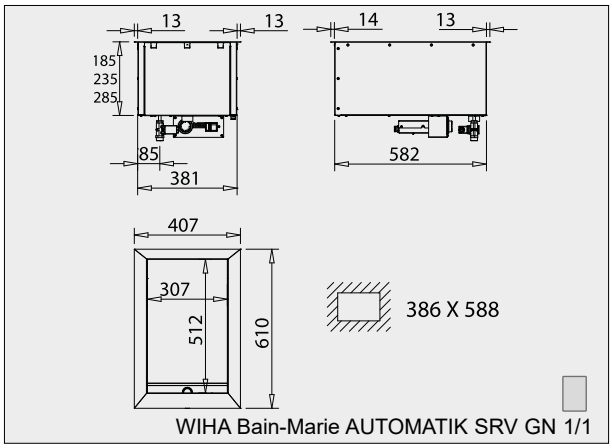
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Ausführung

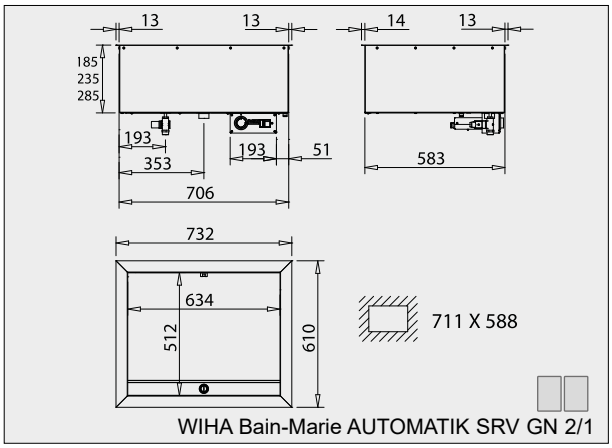
Bain-Marie für 100 mm, 150 mm bzw. 200 mm tiefe Gastro-Norm-Behälter.
Diese Bain-Marie ist komplett mit einer automatischen Befüllung und automatischer Niveauregulierung ausgestattet.
Doppelwandige Konstruktion mit dazwischen eingearbeiteter Wärmeisolierung.
Innenwanne, Abfluss, Wasserzulauf und seitliche 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-Anschlussschlauch 1,5 m; 3/4″ für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlusshahn.

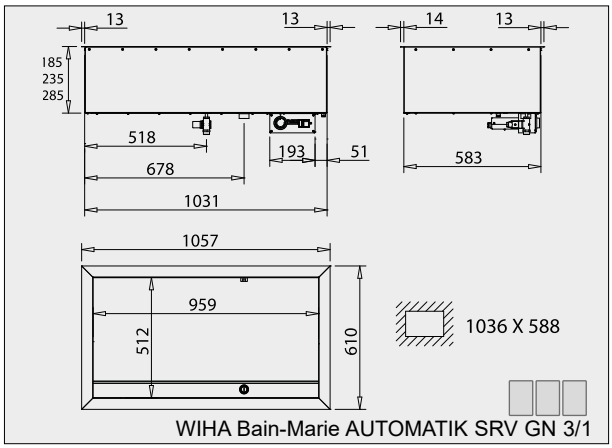
Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



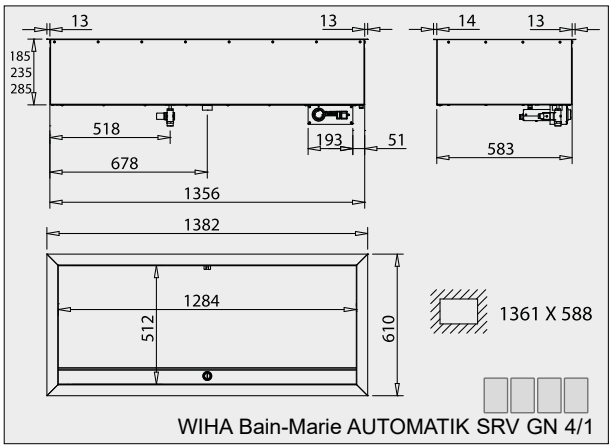
WIHA Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 1/1



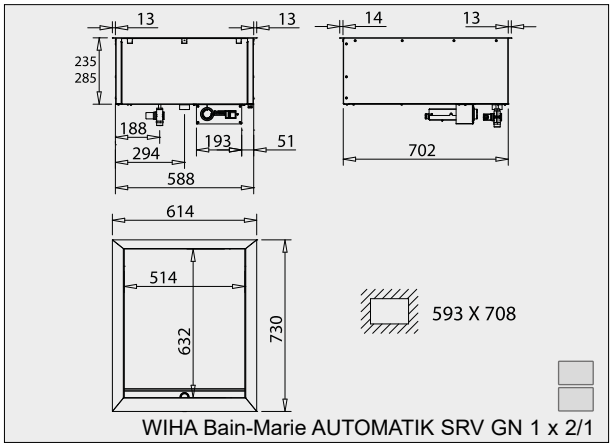
WIHA Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 2/1



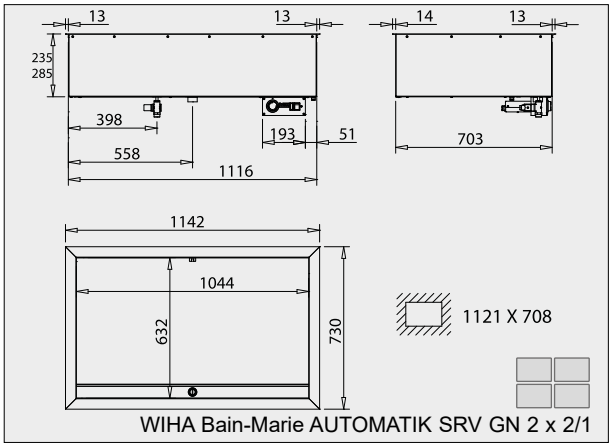
WIHA Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 3/1



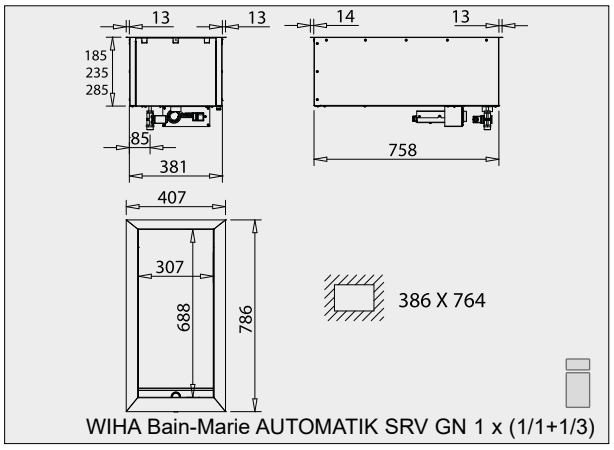
WIHA Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 4/1



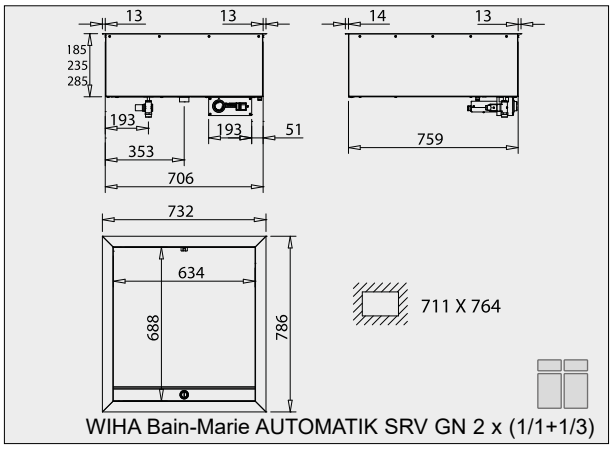
WIHA Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 1 x 2/1



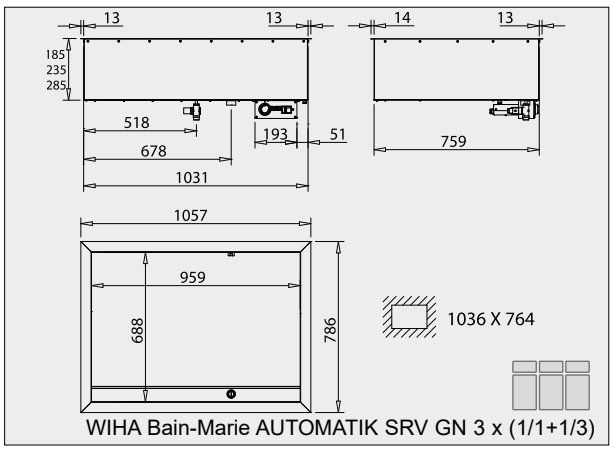
WIHA Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 2 x 2/1



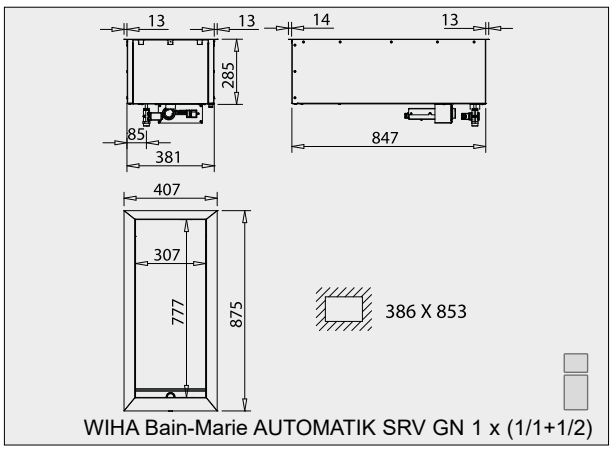
WIHA Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 1 x (1/1+1/3)



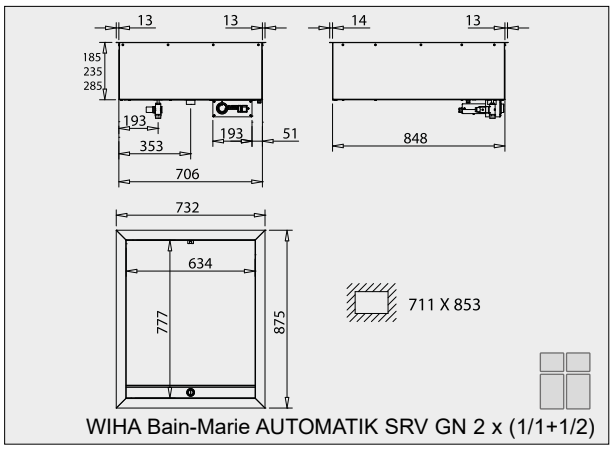
WIHA Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 2 x (1/1+1/3)



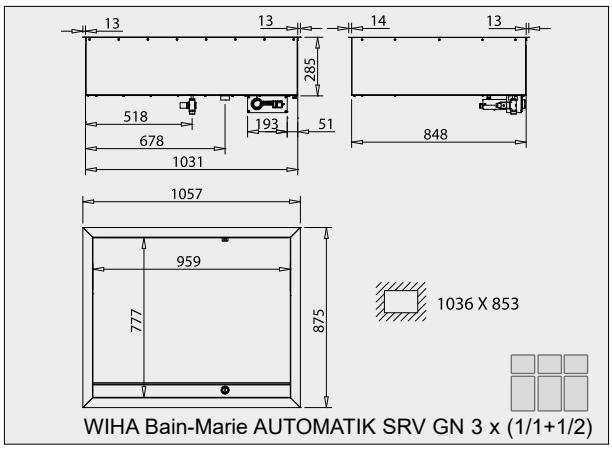
WIHA Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 3 x (1/1+1/3)



WIHA Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 1 x (1/1+1/2)



WIHA Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 2 x (1/1+1/2)



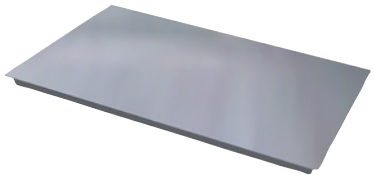
WIHA Bain-Marie AUTOMATIK SRV GN 3 x (1/1+1/2)

Weitere Zeichnungen sind auf 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

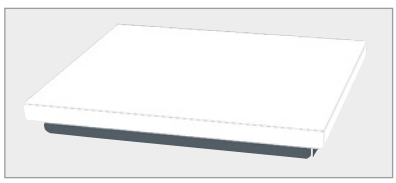
Art.-Nr.
8118



PE-Schneidbrettaufsatz

In eine 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



Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Wasserschale einfach ersetzt werden – die Wasserschale ist ein handelsüblicher GN-Behälter und somit leicht zu beschaffen.

Bevorzugte Anwendung:
Zum Warmhalten von festen Speisen, wie z. B. Fleischprodukten und gefüllten Teigwaren.

Bain-Marie STEAM **Nutzhöhe 100** **Außenhöhe 268 mm**	**Maße**	**Erforderlicher Wärmestrahler**	**Tank/Pumpsystem** **Art.-Nr.**	**Festwasser-anschluss** **Art.-Nr.**	**Anschluss**	
Bain-Marie STEAM GN 1/1	B 491 mm, T 703 mm	1 x 500 W	33343	---	230V/1,68kW	▯
Bain-Marie STEAM GN 2/1	B 780 mm, T 703 mm	2 x 500 W	33344	33354	230V/2,38kW	▯▯
Bain-Marie STEAM GN 3/1	B 1120 mm, T 703 mm	3 x 500 W	33345	33355	230V/3,58kW	▯▯▯

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Wärmestrahler 500 W, Länge 591 mm	**33346**
Wärmestrahler 1000 W, Länge 880 mm	**33347**
Wärmestrahler 1500 W, Länge 1220 mm	**33348**

Tipp:
Mit einem geschlossenen Glasaufbau lässt sich eine höhere Luftfeuchtigkeit und längere Warmhaltezeiten erreichen!

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
- Trennstege für GN 2/4
- Klimaschieberegler zur Einstellung der Feuchtigkeitsverstellung

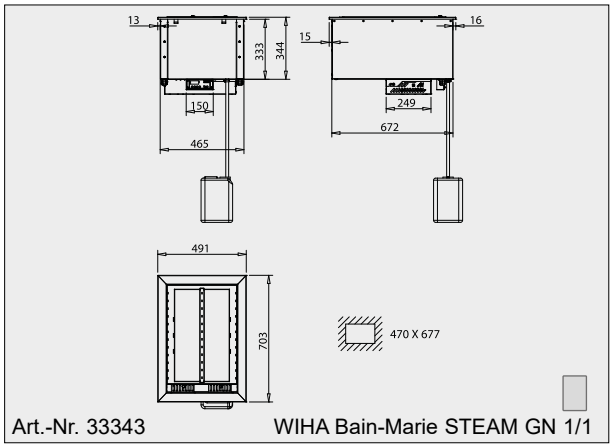
Ausführung „Tank/Pumpsystem“
Die Wasserbefüllung des Dampfgenerators erfolgt automatisch über ein Tank/Pumpsystem. Der Wassertank ist unterhalb des Gerätes in dem Thekenmöbel aufstellbar und kann zur täglichen Befüllung einfach entnommen werden.
Lieferung einschließlich Wassertank (5 Liter) mit Pumpsystem.

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-Anschlusshahn.
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

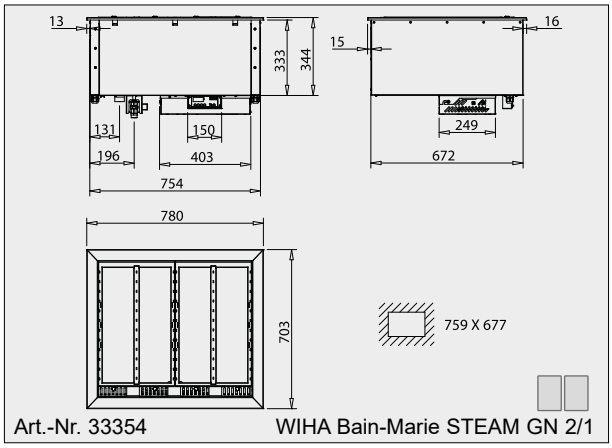
Ausführung Wärmestrahler

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.

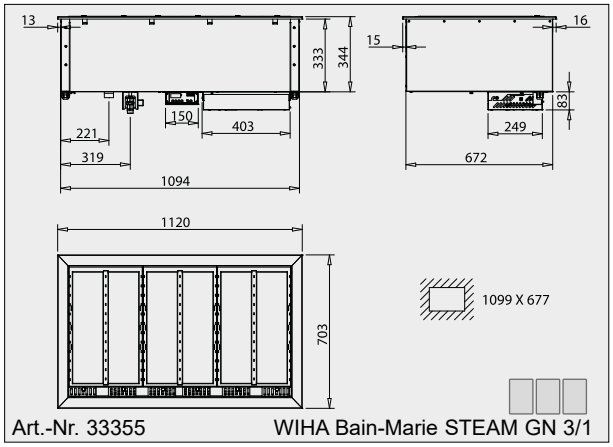
Achtung:
Achten Sie beim Einbau auf eine gute Belüftung. Die Warmluft muss frei nach oben hin aufsteigen können. Max. Luftfeuchtigkeit am Einbauort 75%. Eine Kondenswasserbildung darf am Einbauort nicht stattfinden.
Die Wärmestrahler sind für das Stützensystem WIHA TOP 3535 geeignet.



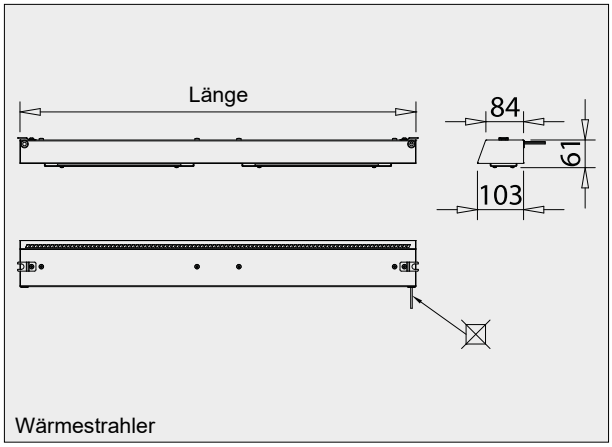
Art.-Nr. 33343 WIHA Bain-Marie STEAM GN 1/1



Art.-Nr. 33354 WIHA Bain-Marie STEAM GN 2/1



Art.-Nr. 33355 WIHA Bain-Marie STEAM GN 3/1



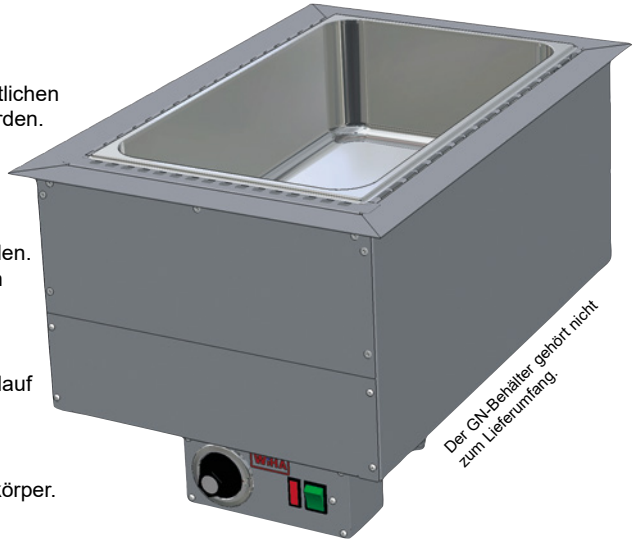
Wärmestrahler

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Wannenboden angeordneten Heizkörper.
- **Einfache Reingung**
  Es entstehen keine Kalkablagerungen. Ein Entkalken ist nicht erforderlich. Der glatte Boden lässt sich leicht auswischen.



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 Einbaugehäuse 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

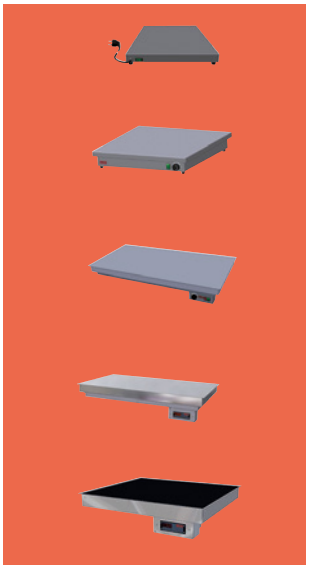
HEISSE-PLATTE-ECO Seite 373
Flexibel in der Nutzung – preiswert in der Anschaffung!

HEISSE-PLATTE-PROFI – Tischgerät Seite 374
Stufenlose Temperaturregelung

HEISSE-PLATTE-PROFI – Einbau Seite 375
Stufenlose Temperaturregelung

HEISSE-PLATTE-DIGITAL – Einbau Seite 377
Mit digitaler Temperaturregelung und Temperaturanzeige

HEISSE-PLATTE-DIGITAL BG Seite 378
Mit schwarzer Glasfläche und digitaler Temperaturregelung



Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

HEISSE-PLATTE-ECO

Flexibel in der Nutzung – preiswert in der Anschaffung!

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.

Gastro-Norm oder Euro-Norm

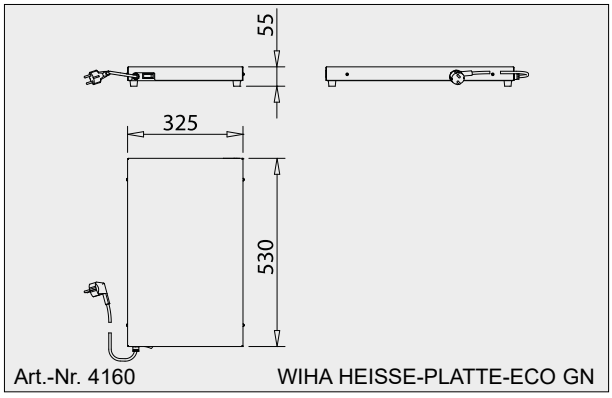
Ausführung

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.

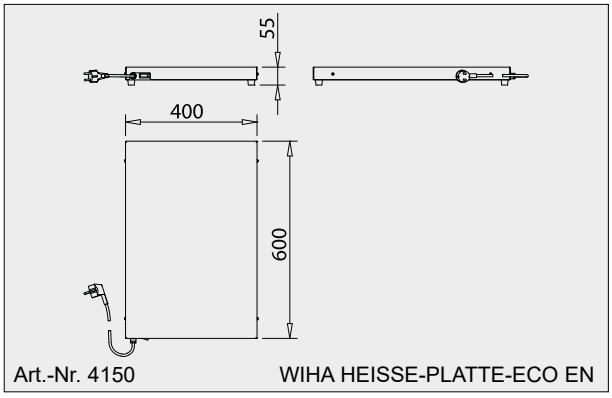
WIHA HEISSE-PLATTE-ECO

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.



Art.-Nr. 4160 WIHA HEISSE-PLATTE-ECO GN



Art.-Nr. 4150 WIHA HEISSE-PLATTE-ECO EN

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.

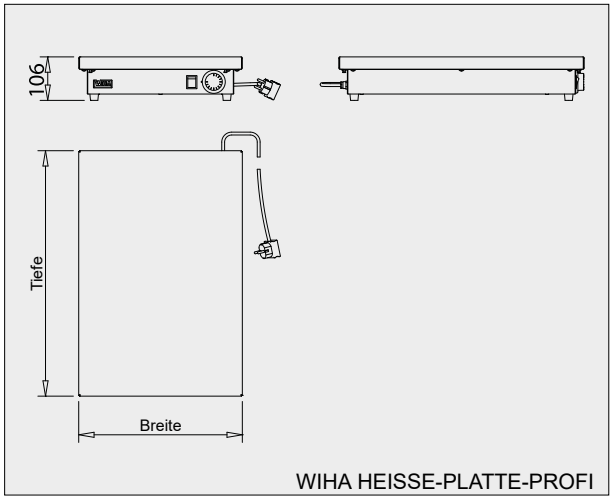
Ausführung

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 Schukostecker.

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.

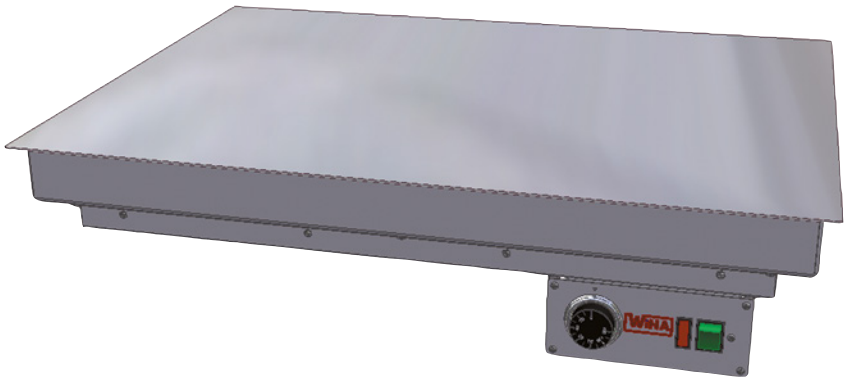


WIHA HEISSE-PLATTE-PROFI

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

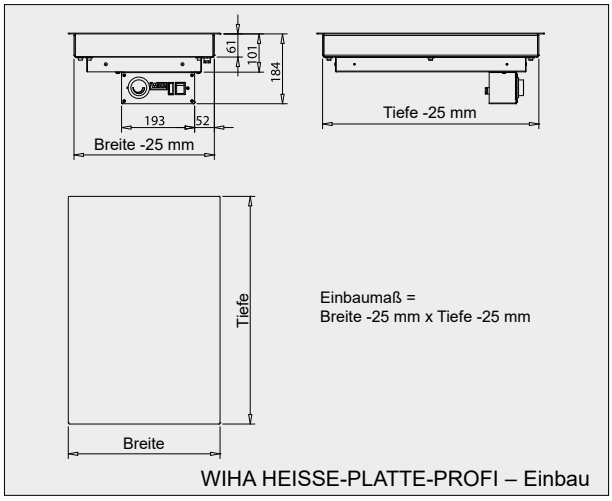
Durch den ca. 15 mm umlaufenden Einhängerand kann die HEISSE-PLATTE einfach in einen passenden Ausschnitt gehängt werden.

■ 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).



WIHA HEISSE-PLATTE-PROFI – 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.

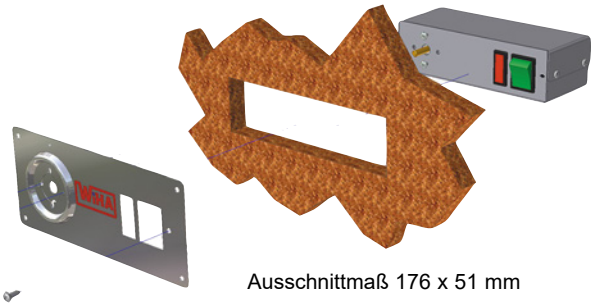
WIHA HEISSE-PLATTE-PROFI – Einbau, Tiefe 600 mm

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.

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).

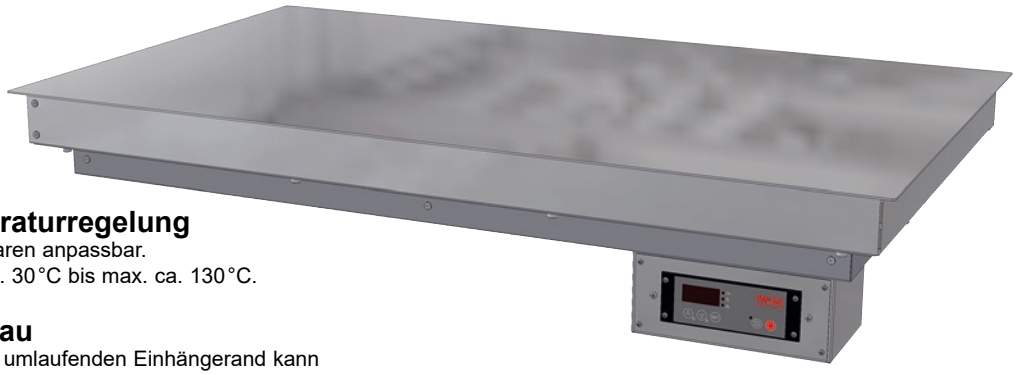


Ausschnittmaß 176 x 51 mm

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Einhängerand 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

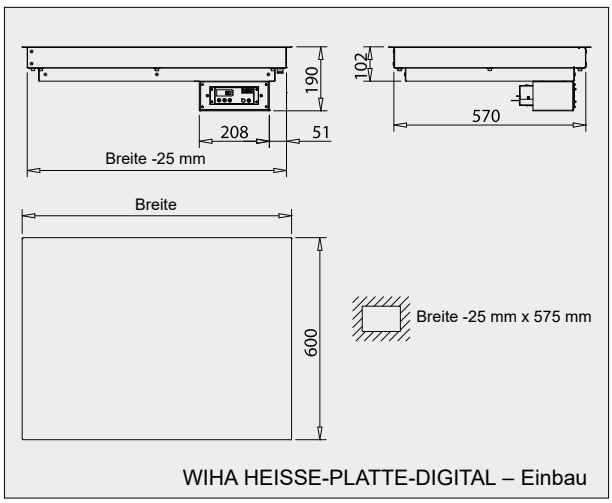
Modell	Maße	Art.-Nr.	Anschluss
HEISSE-PLATTE-DIGITAL 400x600 – Einbau	B 400 mm, T 600 mm, H 101 mm	4602	230V/500W
HEISSE-PLATTE-DIGITAL 600x600 – Einbau	B 600 mm, T 600 mm, H 101 mm	4604	230V/1150W
HEISSE-PLATTE-DIGITAL 800x600 – Einbau	B 800 mm, T 600 mm, H 101 mm	4606	230V/1500W

Ausführung

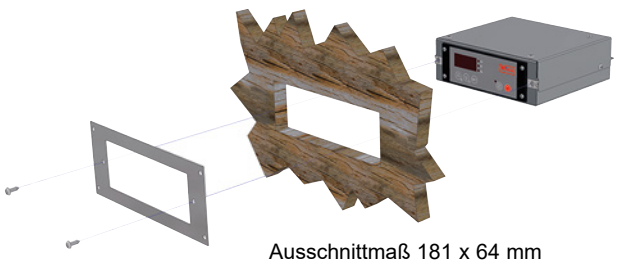
Einbau-Wärmeplatte zum Warmhalten von Gebäck, angerichteten Speisen und heißen Aufläufen.
Temperaturbereich 30 °C bis max. ca. 130 °C. Oberseite aus 2 mm starkem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit geschliffener Oberfläche. Untergebautes Gehäuse aus verzinktem Stahlblech. Temperaturregulierung über ein 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.



WIHA HEISSE-PLATTE-DIGITAL – Einbau



Ausschnittmaß 181 x 64 mm

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 Einhängerand kann die HEISSE-PLATTE einfach von oben in einen passenden Arbeitsplattenausschnitt eingesetzt werden.
- **Einfacher Anschluss,**
  da komplett steckerfertig verdrahtet.

WIHA HEISSE-PLATTE-DIGITAL BG

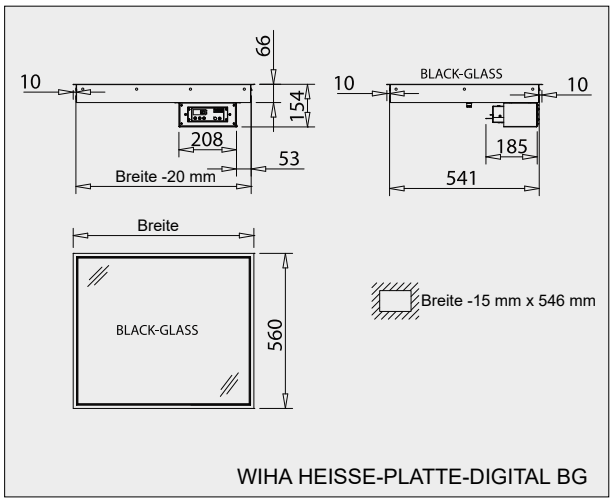
Modell	Maße	Art.-Nr.	Anschluss
HEISSE-PLATTE-DIGITAL BG GN 1.5	B 490 mm, T 560 mm, H 66 mm	4611	230V/770W
HEISSE-PLATTE-DIGITAL BG GN 2	B 653 mm, T 560 mm, H 66 mm	4612	230V/1020W
HEISSE-PLATTE-DIGITAL BG GN 3	B 978 mm, T 560 mm, H 66 mm	4613	230V/1320W

Ausführung

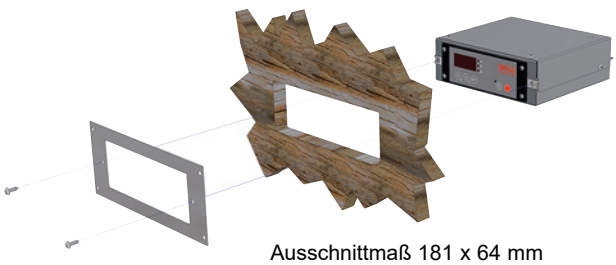
Einbau-Wärmeplatte zum Warmhalten von Gebäck, angerichteten Speisen und heißen Aufläufen.
Temperaturbereich: 30 °C bis max. ca. 110 °C. Oberseite aus schwarzem ESG-Glas. Untergebautes Gehäuse aus Edelstahl Einhängerand aus Edelstahl. Oberer Wannenrand mit feingeschliffener Oberfläche. Temperaturregulierung 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.



WIHA HEISSE-PLATTE-DIGITAL BG



Ausschnittmaß 181 x 64 mm

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Übersicht

Sicherheits-Wärmestrahler 300 W Seite 380
Wämestrahler mit geringem Infrarotanteil, längere Lebensdauer durch Schutzrohr

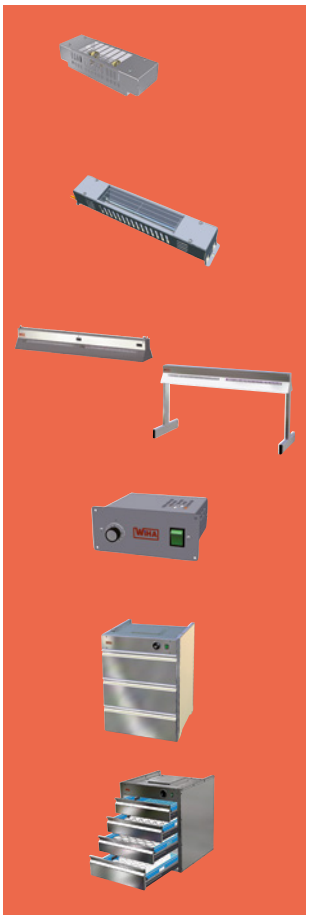
Sicherheits-Wärmestrahler 500 W Seite 380
Wärmestrahler mit starker Infrarotstrahlung, längere Lebensdauer durch Schutzrohr

Wärmebrücken Seite 381
Mit einzeln schaltbaren Strahlern

Zubehör für Wärmestrahler Seite 382
Schalter, Dimmer, etc.

Modul-Tassenwärmer, Höhe 810 mm Seite 383
Besonders gut mit Kühlunterbauten und Edelstahl-Trockenkorpussen kombinierbar

Einbau-Tassenwärmer, Höhe 710 mm Seite 384
So ersparen Sie sich zeitaufwändiges Umstapeln



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.

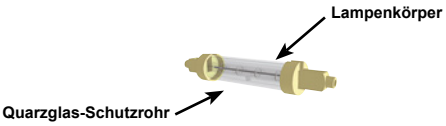
Sicherheits-Wärmestrahler 300 W

Wärmestrahler mit geringem Infrarotanteil und sehr hellem Licht

Einbau-Wärmestrahler 300 Watt

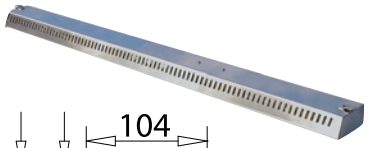
Wärmestrahler mit kleinem Infrarotanteil (geringe Wärmeabgabe) und hellem Licht. Gute Eignung für Backwaren, Pizzen und ähnlichen Backwaren auf Wärmeplatten. Durch geringere Infrarotanteile geringere Austrocknung und damit eine längere Frische.
Längere Lebensdauer durch zusätzliches Quarzglas-Schutzrohr. 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 Einbauort 75%. Eine Kondenswasserbildung darf am Einbauort 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

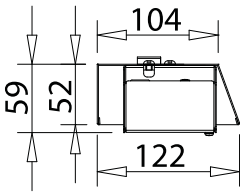
Vorteile:
- Längere Lebensdauer
- Splitterschutz
- Optimierter Leistungsbereich



	Art.-Nr.
	2490
Ersatz-Halogenröhre 300 W mit Quarz-Schutzrohr	**V-1286**

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 Einbauort 75%. Eine Kondenswasserbildung darf am Einbauort 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 Glasaufsätzen 7 mm kleiner als das Achsmaß (Bohrabstand) der Stützen sein.

Lieferung einschließlich einer 1,5 m 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!

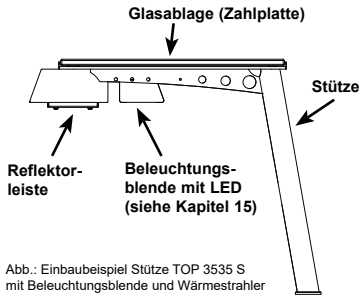


Abb.: Einbaubeispiel Stütze TOP 3535 S mit Beleuchtungsblende und Wärmestrahler

Sicherheits-Wärmestrahler 500 W

Wärmestrahler mit hohem Infrarotanteil

Einbau-Wärmestrahler 500 Watt

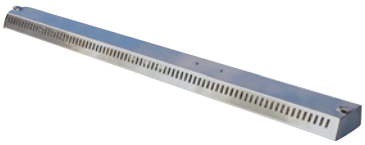
Neu entwickelter Wärmestrahler mit hohem Infrarotanteil für eine große Wärmeabgabe. Geeignet für Aufläufe, Braten, Gemüse, Backwaren etc.
Längere Lebensdauer durch zusätzliches Quarzglas-Schutzrohr. Wasserspritzer, Reinigungsmittel, Fingerabdrücke etc. können nicht mehr mit dem Lampenkörper in Berührung 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 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.
Warmhaltebereich max. ca. 500 mm x 500 mm.
Maße: L 355 mm x B 60 mm x H 60 mm
Anschluss: 230V / 500W

Vorteile:
- Längere Lebensdauer
- Splitterschutz
- Optimierter Leistungsbereich

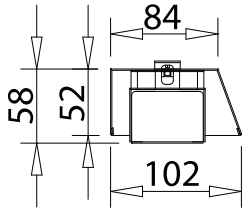
	Art.-Nr.
	5204
Ersatz-Halogenröhre 500 W mit Quarz-Schutzrohr	**V-4415**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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!

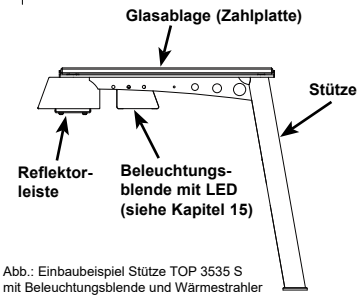


Abb.: Einbaubeispiel Stütze TOP 3535 S mit Beleuchtungsblende und Wärmestrahler

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

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.

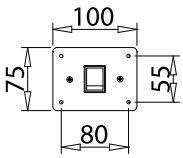
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Sonderzubehör

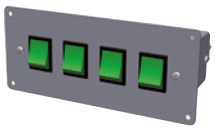
	Art.-Nr.
Aufpreis für Aufteilung in zwei Heizzonen (Zuleitungen werden links und rechts herausgeführt)	**5229**
Aufpreis Verlängerung Silikonkabel pro lfm	**5228**
Ersatz-Halogen-Infrarotröhre 500 W mit Quarz-Schutzrohr	**V-4415**
Ersatz-Halogenröhre 300 W mit Quarz-Schutzrohr	**V-1286**

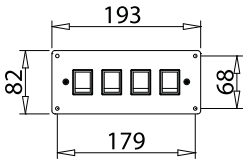
Einbauschalter

	Art.-Nr.
Einbau-Schalterblende 1-fach Ein-/Ausschalter mit Einbaublende aus Edelstahl mit rückseitiger Abdeckung. Schalter beleuchtet. Belastbarkeit max. 230V / 15A AC1.	**3664**



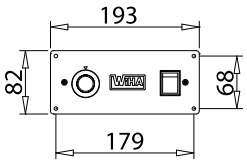
Einbau-Schaltergehäuse 4-fach Ein/Ausschalter im Edelstahlgehäuse. Schalter beleuchtet. Belastbarkeit max. 230V / 15A AC1. Schalter sind bauseits zu verdrahten. Maße Blende: B 193 mm, H 82 mm Maße Gehäuse: B 170 mm, H 50 mm, T 85 mm; Kabelausgang nach hinten	**3666**





Dimmer

	Art.-Nr.
Einbau-Dimmer Dimmer zur Leistungsregelung von Wärmestrahlern. Einbaugerät für gewerbliche Anlagen. Leistung: 230 V / 1500 Watt	**3669**



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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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.

	Art.-Nr.
3 Auszüge für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm	**13710**
4 Auszüge für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm	**13711**

Sonderzubehör

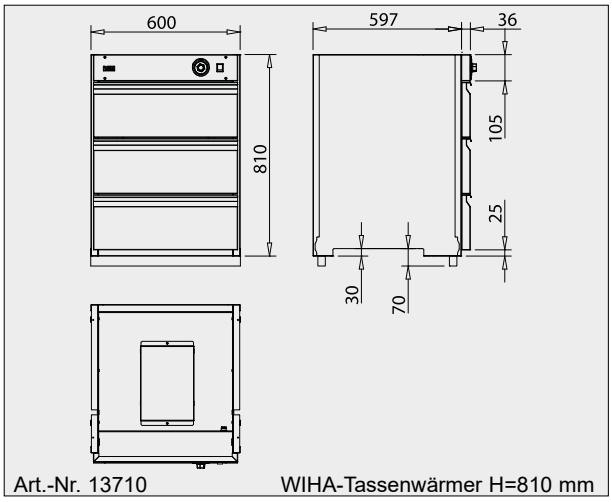
	Art.-Nr.
Gelochter Einlegeboden für eine Nutzung ohne Geschirrkörbe (Die Nutzhöhe des Auszuges wird um ca. 15 mm vermindert.)	**13719**
Edelstahl- Endabschlussplatte H=810 mm, T=600 mm, D=20 mm	**9136**
Sockelschiene 40 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	**9133**
Sockelschiene 50 mm hoch, Preis pro lfm Korpuslänge, fertig montiert	**9134**

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.
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

Der 810 mm hohe Tassenwärmer kann einfach mit Trockenkorpussen (Seite 327) oder den Kühlunterbauten der Serie KUB 810 (Seite 311) kombiniert werden.



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

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.

Auch mit 3 Auszügen lieferbar!

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:	230 V / 50 Hz / 1300 W
Temperaturbereich:	ca. 30 °C bis 80 °C

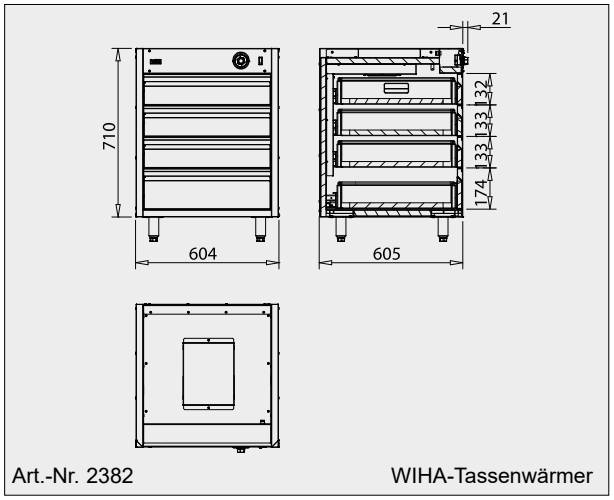
	Art.-Nr.
3 Auszüge für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm	**2391**
4 Auszüge für Geschirrkörbe 500 mm x 500 mm	**2382**

Zuverlässige Technik für den gewerblichen Alltag

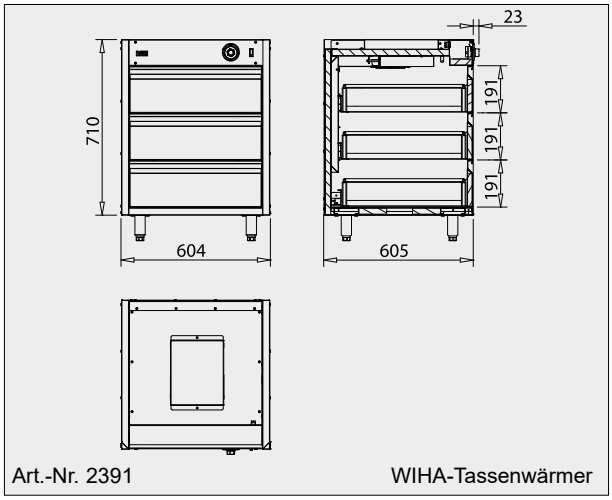
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung durch Umluftheizung**
- **Große Heizleistung (1200 W)**
- **Edelstahl-Teleskopauszüge**
- **Servicefreundlich**
- **Für Spülkörbe 500 mm x 500 mm**

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Gelochter Einlegeboden für eine Nutzung ohne Geschirrkörbe (Die Nutzhöhe des Auszuges wird um ca. 15 mm vermindert.)	**13719**
Edelstahlfüße (Höhe: 100 mm bis ca.140 mm)	**9128**



Art.-Nr. 2382 WIHA-Tassenwärmer



Art.-Nr. 2391 WIHA-Tassenwärmer

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Übersicht

Hustenschutz-Aufbauten, Edelstahl-Glasstützen und Beleuchtungsblenden

Für individuelle Thekenkonzepte

Hustenschutz-Aufbau SB-GN Seite 386
Glasaufbau mit Hustenschutzfunktion und LED-Beleuchtung

Hustenschutz-Aufbau HOT SB-GN Seite 388
Glasaufbau mit Hustenschutzfunktion und Wärmestrahler zum Aufbau über Warmhaltegeräten

Edelstahl-Glasstützen

Glasstützensystem TOP 3535 S, TOP 3535 SW, TOP 3535 SM Seite 392
Für gerade und gewinkelte Thekenaufsätze

Glasstützensystem TOP 3535 SBM Seite 394
Einfach umstellbar von Bedienung auf Selbstbedienung

Glasstützensystem TOP 3536 S und TOP 3536 SBM Seite 395
Für gerade und gewinkelte Thekenaufsätze mit Beleuchtung

Glasstützensystem TOP 4940 SM und TOP 4940 SZM Seite 396
Für gerade und gewinkelte Thekenaufsätze – Top 4940 SZM mit Zwischenetage

Glasstützensystem TOP 4540 T Seite 397
Für Selbstbedienungs-Büfetts

Glasstützensystem TOP 37 und TOP 48 Seite 397
Senkrechte Glasstützen

Glasstützensystem TOP 3536 SE und TOP 3536 SEM Seite 399
Ideal als Ergänzung zu eckförmigen und schrägen WIHA Kühlvitrinen

Glasstützensystem TOP 3536 VE und TOP 3536 VEM Seite 400
Eckige Stütze für gerade Thekenaufsätze

Glasstützensystem TOP 3536 VE SB und TOP 3536 VEM SB Seite 401
Eckige Stütze für gerade SB-Thekenaufsätze

Beleuchtungsblenden

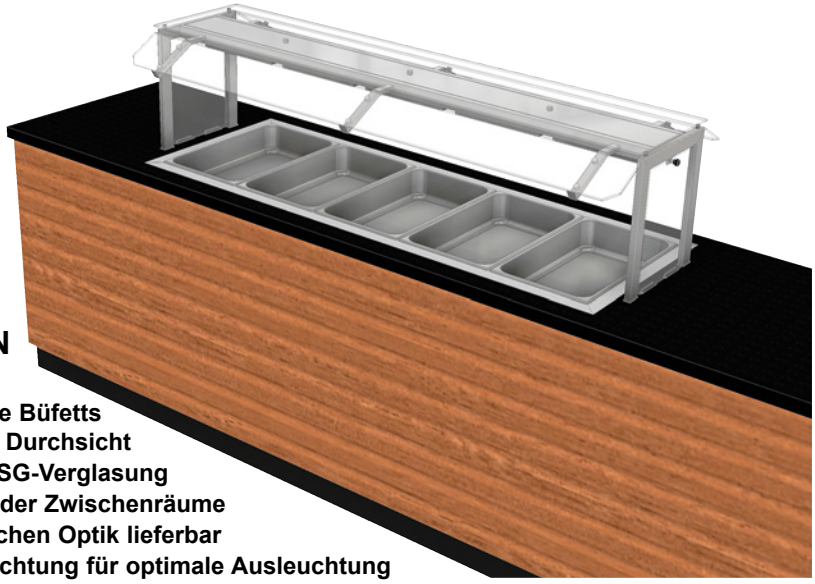
Beleuchtungsblenden Seite 402
Mit LED

Hustenschutz-Aufbau SB-GN

Glasaufbau mit Hustenschutzfunktion und LED-Beleuchtung

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

Tipp:
Passende Spiegelrückwände finden Sie auf Seite 389.



Hustenschutz-Aufbau SB-GN

- **Ideal für umsatzstarke Salatbüfetts**
- **Für freistehende oder wandstehende Büfetts**
- **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 Büfetts 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 Rohrkonsolen. 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 LED	Zweiseitig SB LED		
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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Beschreibung

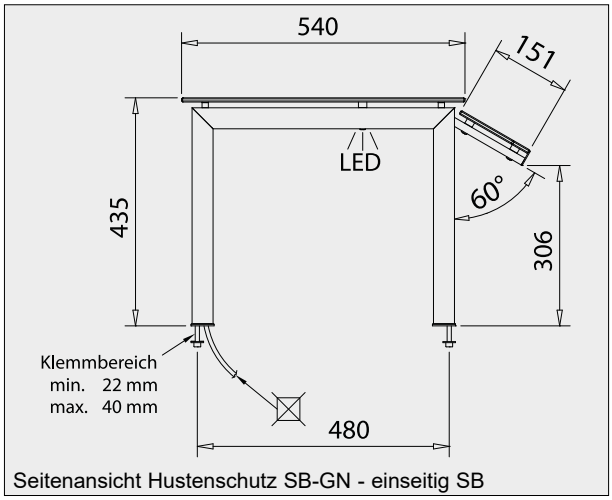
Kompakter Hustenschutz-Aufbau mit LED-Beleuchtung zum Aufbau oberhalb gekühlter und ungekühlter Thekenbereiche.
Abmessungen im GN-Bereich passend z. B. zum Umluftkühleinsatz Gastro-Snack.

Ausführung

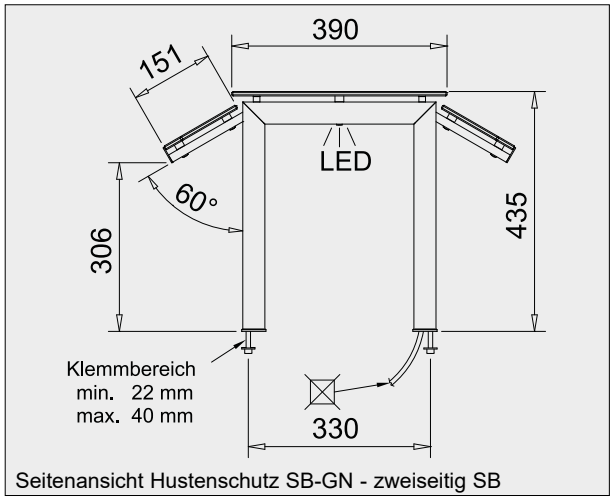
Glasaufbau als verschweißte Edelstahlrohrkonstruktion mit stirnseitig jeweils einem Standrohrpaar, welche horizontal mit einem quer verlaufenden Rohr verbunden sind. In Längsrichtung des Glasaufbaus mit zwei parallel verlaufende Rohrtraversehen, zwischen welche der Beleuchtungskanal platziert ist. Das 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.

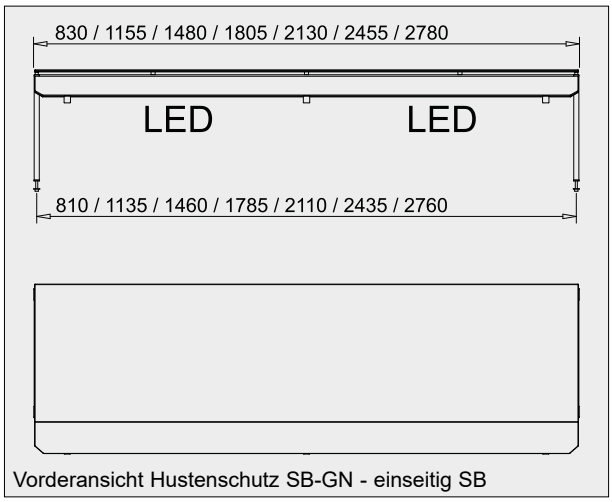
Lieferung einschließlich:
- ESG-Verglasung
- Befestigungsschrauben für Glasaufbau
- Einbau und Betriebsanleitung



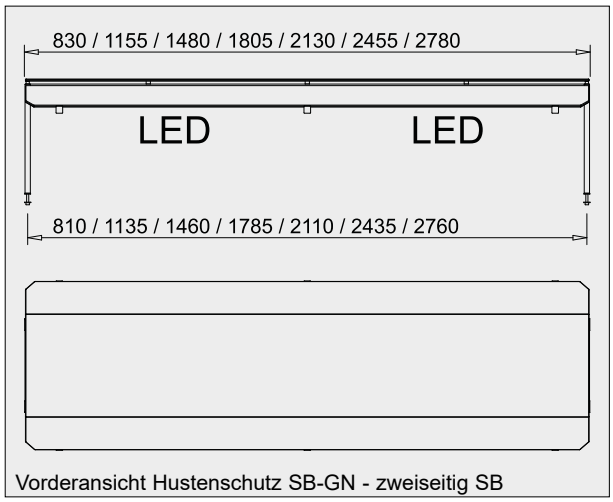
Seitenansicht Hustenschutz SB-GN - einseitig SB



Seitenansicht Hustenschutz SB-GN - zweiseitig SB



Vorderansicht Hustenschutz SB-GN - einseitig SB



Vorderansicht Hustenschutz SB-GN - zweiseitig SB

Abb.: Gastro-Snack mit Hustenschutzaufbau SB-GN – einseitig SB.

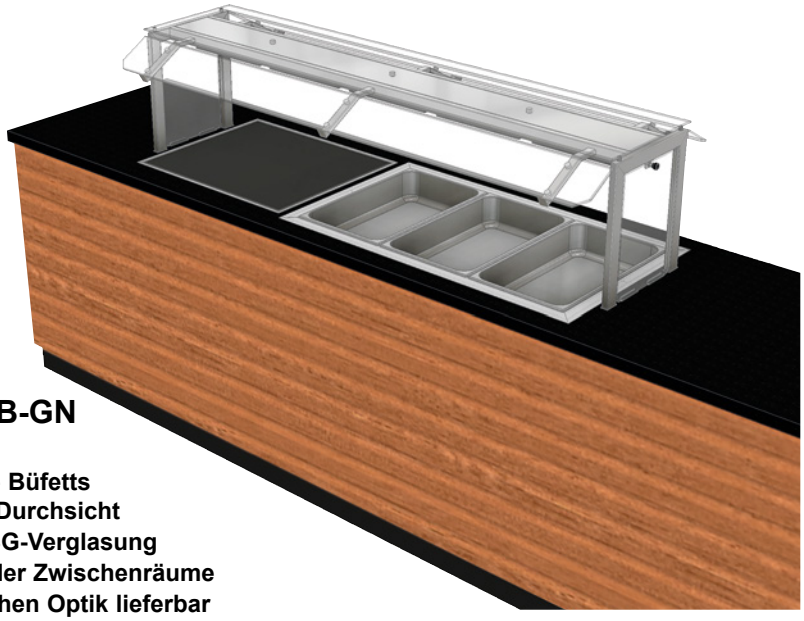
Abb.: KühlwanneKW-KT-HB mit Hustenschutzaufbau SB-GN – einseitig SB mit Spiegelrückwand (siehe Seite 389).

Hustenschutz-Aufbau HOT SB-GN

Glasaufbau mit Hustenschutzfunktion und Wärmestrahler zum Aufbau über Warmhaltegeräten

Bevorzugte Anwendung:
für Selbstbedienungstheken oberhalb von GN-Warmhalteeinsätzen 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 Büfetts**
- **Für freistehende oder wandstehende Büfetts**
- **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 Büfetts 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 Rohrkonsolen. 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

	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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Beschreibung

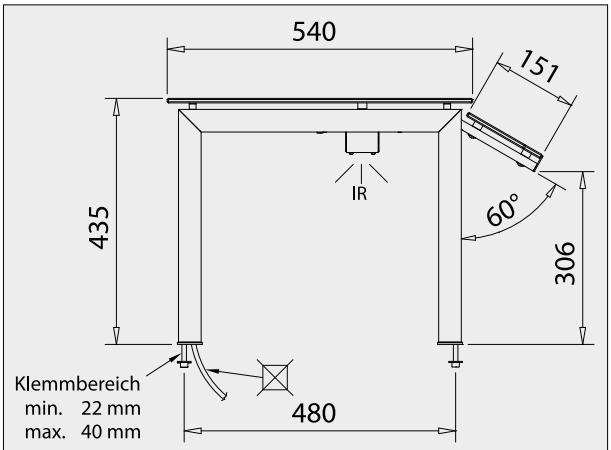
Kompakter Hustenschutz-Aufbau aus Edelstahl mit Wärmestrahler mit hohem Infrarotanteil für eine große Wärmeabgabe. Ausführung zur Montage oberhalb von Warmhalteplatten und Bain-Maries im GN-Bereich.

Ausführung

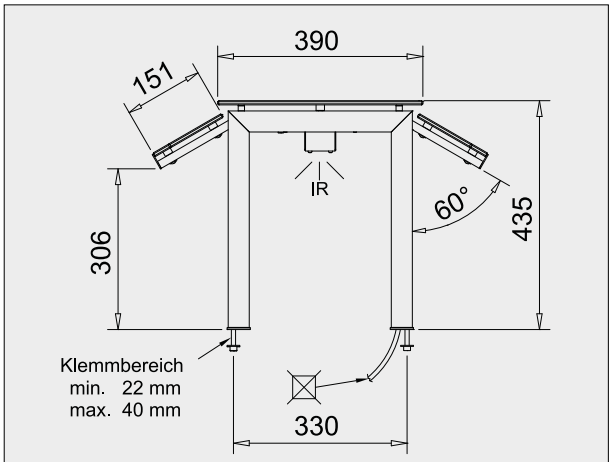
Glasaufbau als verschweißte Edelstahlrohrkonstruktion mit stirnseitig jeweils einem Standrohrpaar, welche horizontal mit zwei quer verlaufenden Rohren verbunden sind. Zwischen den quer verlaufenden Rohren sind mehrere Wärmestrahler in einem Gehäuse platziert. Das Rohrrahmengestell besteht aus 40 mm x 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.

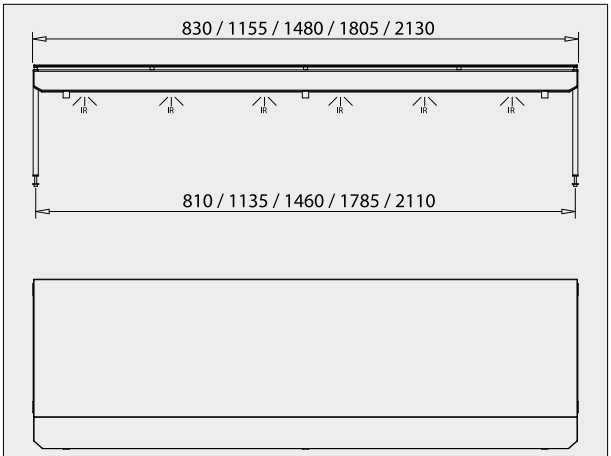
Lieferung einschließlich:
- ESG-Verglasung
- Befestigungsschrauben für Glasaufbau
- Einbau und Betriebsanleitung



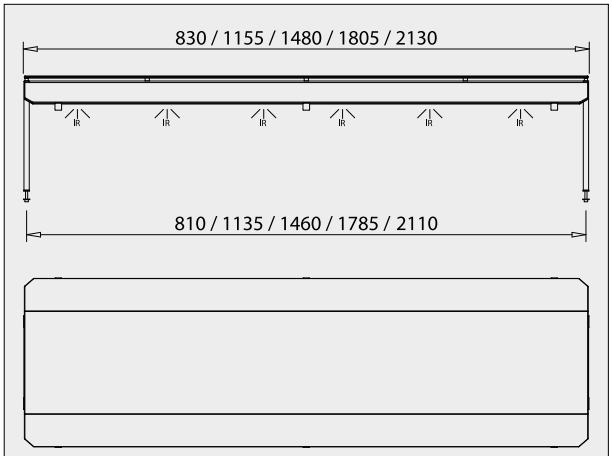
Seitenansicht Hustenschutz HOT SB-GN - einseitig SB



Seitenansicht Hustenschutz HOT SB-GN - zweiseitig SB



Vorderansicht Hustenschutz HOT SB-GN - einseitig SB



Vorderansicht Hustenschutz HOT SB-GN - zweiseitig SB

Spiegelrückwand 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 Spiegelrückwand 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 Spiegelrückwand kann werkzeuglos aus der Halterung herausgezogen werden.

Lieferung einschließlich:
- Fußplatten mit Passbolzen für den WIHA Hustenschutz-Aufbau

WIHA Spiegelrückwand für Hustenschutz Modell	Art.-Nr.	
Spiegelrückwand Hustenschutz SB-GN 2	13021	□□
Spiegelrückwand Hustenschutz SB-GN 3	13022	□□□
Spiegelrückwand Hustenschutz SB-GN 4	13023	□□□□
Spiegelrückwand Hustenschutz SB-GN 5	13024	□□□□□
Spiegelrückwand Hustenschutz SB-GN 6	13025	□□□□□□
Spiegelrückwand Hustenschutz SB-GN 7	13026	□□□□□□□
Spiegelrückwand Hustenschutz SB-GN 8	13027	□□□□□□□□

Edelstahl-Glasstützen

Mit matter Oberfläche

Hinweise zu den WIHA-Edelstahlstützen

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.

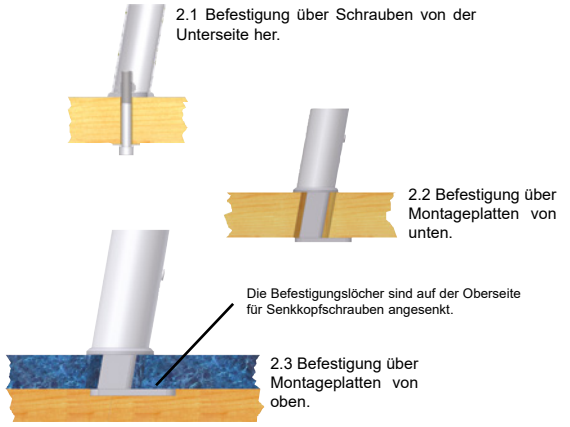
Für die Typen:
TOP 3535 SM, TOP 4940 SM, TOP 4940 SZM, TOP 3535 SB, TOP 4540 T, TOP 3536 SBM, TOP 3536 VE, TOP 3536 VEM gilt:
Die Befestigung der Stütze erfolgt mittels einer als Zubehör lieferbaren Montageplatte.

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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

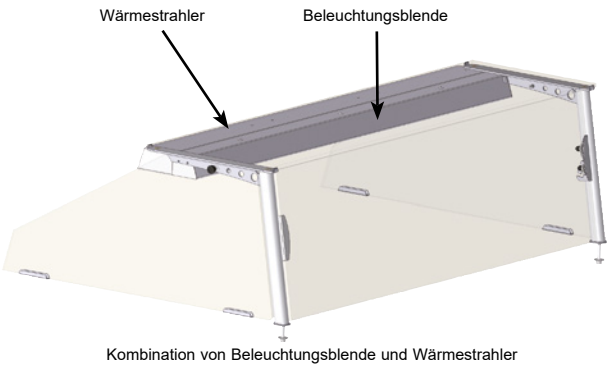
Die Glaslängen können aus den jeweiligen Tabellen ermittelt werden.
Die Glaslängen ergeben sich aus dem Achsabstand der Stützen, zu der die Veränderung der Glaslänge für jede der beiden Stützen addiert/subtrahiert wird. Bei Gehrungen ist der notwendige Winkel der Scheibe an der Stützenseite ebenfalls 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

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**

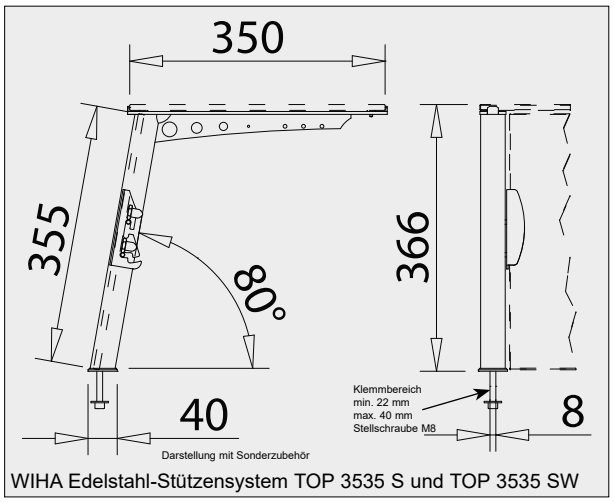
WIHA TOP 3535 S

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 Edelstahl-Stützensystem TOP 3535 S und TOP 3535 SW

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° (*)	4009	-1 mm	82,5°	-20,5 mm	88,5°
Stütze Mitte - 150° (*)	4010	-1 mm	75°	-20,5 mm	87° (1)
Stütze Mitte - 135° (*)	4011	-1 mm	67,5°	-20,5 mm	85,5° (2)
Stütze Mitte - 120° (*)	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.
(*) Winkel von Bedienseite her gesehen.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

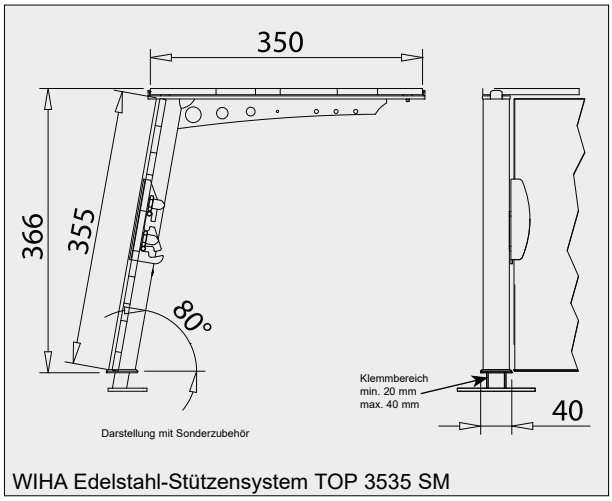
System TOP 3535 SM

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.

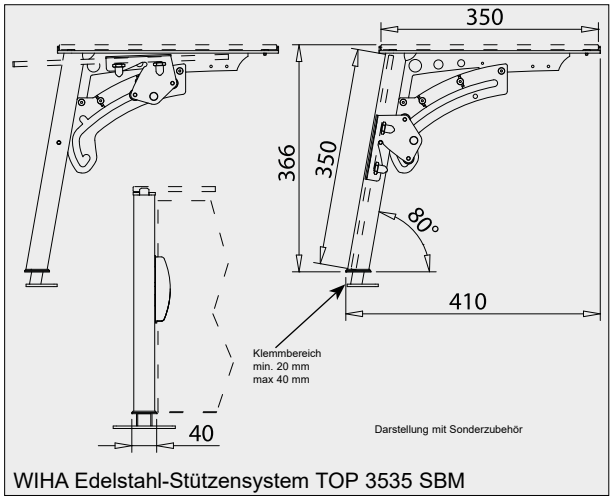
System TOP 3535 SBM

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.

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. 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

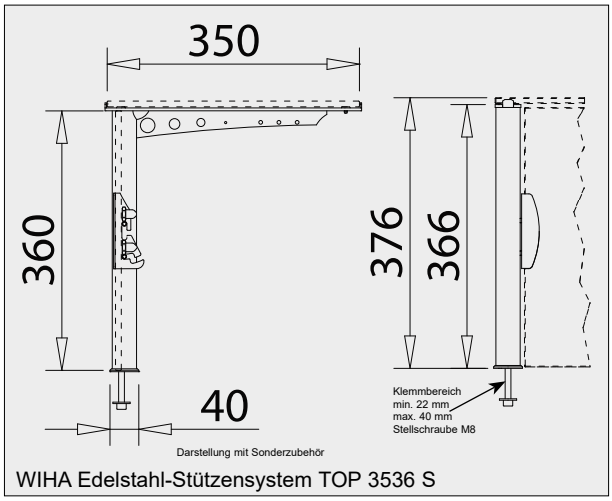
Art.-Nr.
2394

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

System TOP 3536 S

Für gerade und gewinkelte Thekenaufsätze mit Beleuchtung

- **Einfache Reinigung der Frontscheibe**
- **Patentierte Sicherheitsfunktion**
- **Einfache Kabelführung**
- **Aus hochwertigem Edelstahl**



WIHA Edelstahl-Stützensystem TOP 3536 S

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				

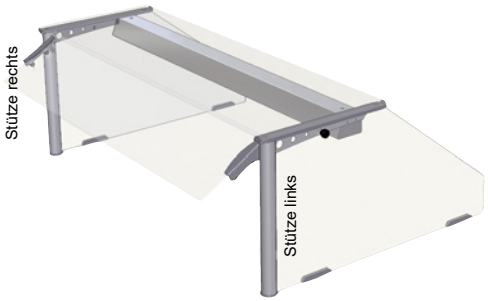
Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.
Anmerkung: Bohrdurchmesser für Befestigungsschraube = 10 mm, das Bohrloch ist gegenüber dem Mittelpunkt des Stützenrohres 4 mm nach vorne zu versetzen.

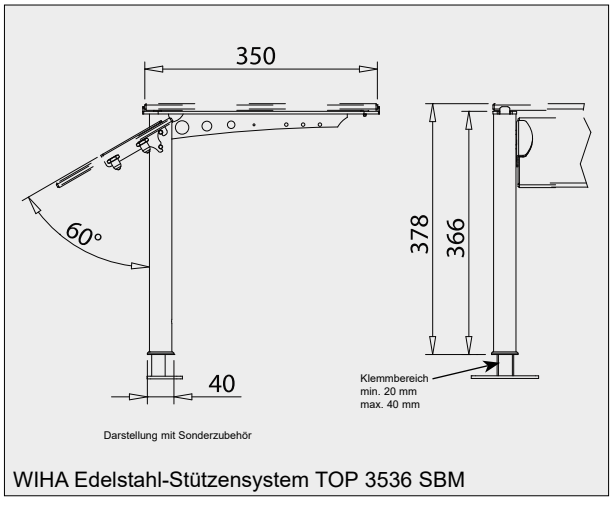
Tipp:
Passende Beleuchtungsblenden finden Sie auf Seite 402.

System TOP 3536 SBM

Für gerade SB-Thekenaufsätze mit Beleuchtung

- **Einfache Reinigung der Frontscheibe**
- **Einfache Kabelführung**
- **Aus hochwertigem Edelstahl**





WIHA Edelstahl-Stützensystem TOP 3536 SBM

WIHA 3536 SBM

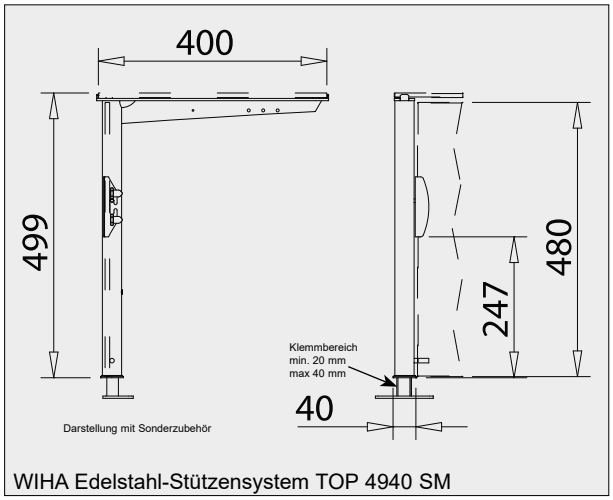
Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Frontscheibe	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze links	15450	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze rechts	15451	+17 mm	90°	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte - 180°	15452	-1 mm	90°	-20,5 mm	90°
Montageplatte für Stütze	4060				
Halteset Frontscheibe	15459				
Halteset Seitenscheibe	2407				

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.

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 Edelstahl-Stützensystem TOP 4940 SM

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° (*)	4054	-1 mm	67,5°	-20,5 mm	90° (1)
Montageplatte für Stütze	4060				
Halteset Frontscheibe	2406				
Halteset Seitenscheibe	2407				

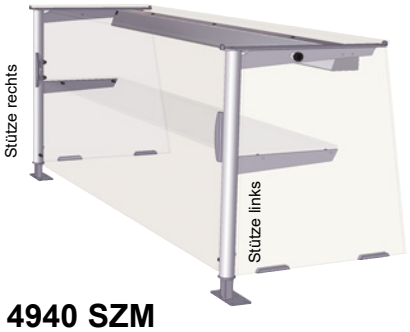
Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.
(1) Bei dieser Stütze muss die obere Ecke der Frontscheibe ca. 34/34 mm gefast werden.
Anmerkung: Bohrdurchmesser für Montageplatte = 32 mm.
(*) Winkel von Bedienseite her gesehen.

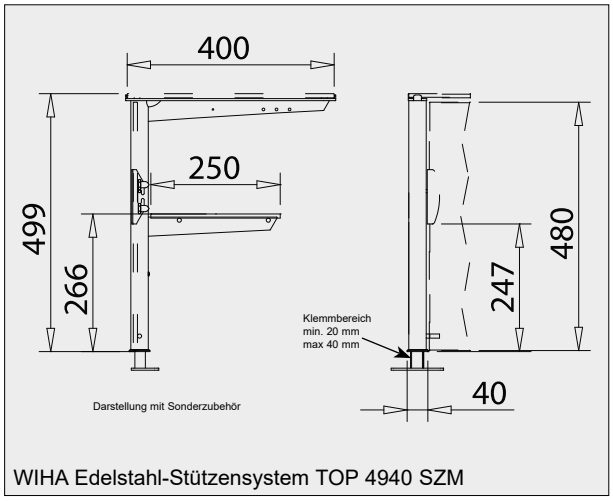
Tipp: Passende Beleuchtungsblenden finden Sie auf Seite 402.

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 Edelstahl-Stützensystem TOP 4940 SZM

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° (*)	4061	-1 mm	67,5°	-20,5 mm	90° (1)	-3 mm	67,5°
Montageplatte f. Stütze	4060						
Halteset Frontscheibe	2406						
Halteset Seitenscheibe	2407						

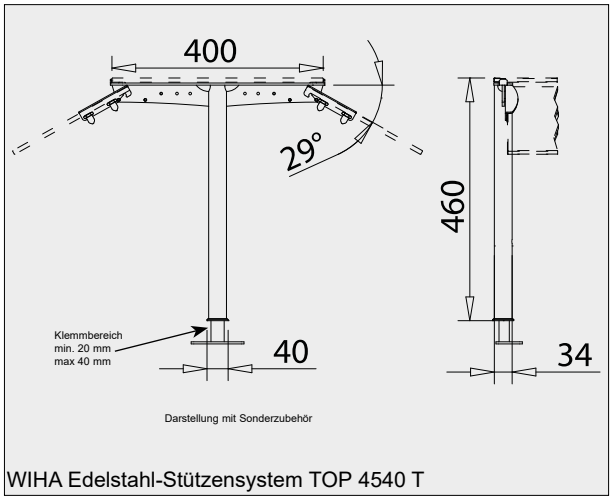
Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.
(1) Bei dieser Stütze muss die obere Ecke der Frontscheibe ca. 34/34 mm gefast werden.
Anmerkung: Bohrdurchmesser für Montageplatte = 32 mm.
(*) Winkel von Bedienseite her gesehen.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

System TOP 4540 T

Für Selbstbedienungs-Büfetts

- **Einfache Kabelführung**
- **Aus hochwertigem Edelstahl**



WIHA Edelstahl-Stützensystem TOP 4540 T

WIHA TOP 4540 T

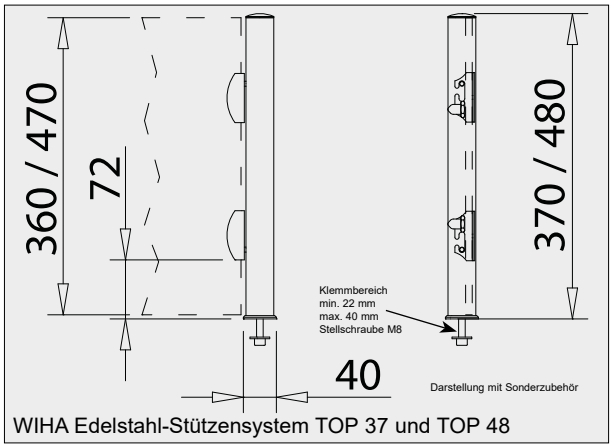
Bezeichnung	Art.-Nr.	Glasablage		Hustenschutz	
		Glaslänge	Winkel	Glaslänge	Winkel
Stütze links/rechts	4070	+17 mm	90°	-9 mm	90°
Stütze Mitte - 180°	4071	-1 mm	90°	-9 mm	90°
Montageplatte für Stütze	4060				
Halteset Hustenschutz	4063				
Halteset Seitenscheibe	4079				

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

Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Änderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.
Anmerkung: Bohrdurchmesser für Befestigungsschraube = 10 mm.

WIHA TOP 37

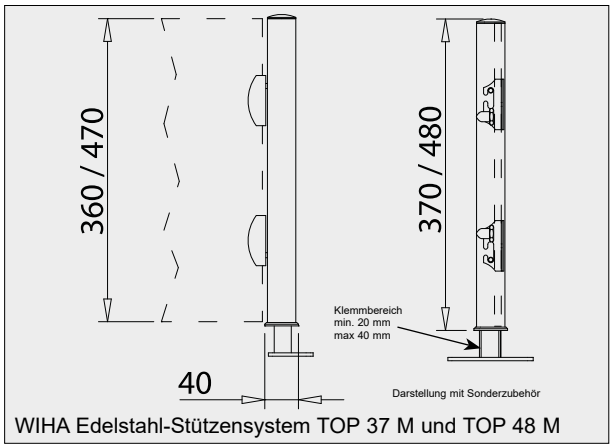
Bezeichnung	Art.-Nr.	Scheibe	
		Verkürzung	Winkel
Stütze links/rechts, Höhe 370 mm	3841	-20,5 mm	90°
Stütze Mitte, Höhe 370 mm	3842	-20,5 mm	90°
Stütze Ecke 90°, Höhe 370 mm	3847	-20,5 mm	90°
Halteset Scheibe (4 Stück)	2480		

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		

System TOP 37 M und TOP 48 M

Senkrechte Glasstütze mit Montageplatte



WIHA Edelstahl-Stützensystem TOP 37 M und TOP 48 M

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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

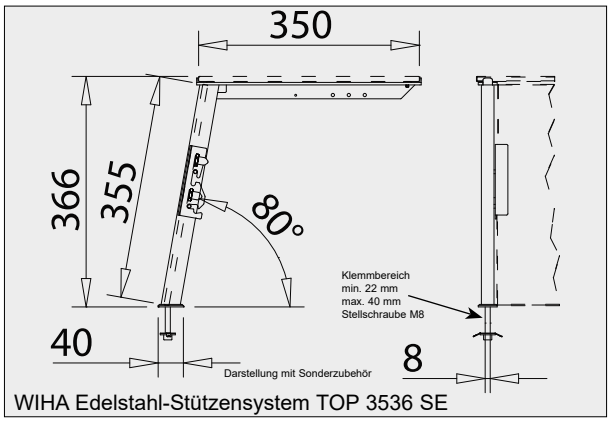
System TOP 3536 SE

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.



WIHA Edelstahl-Stützensystem TOP 3536 SE

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.

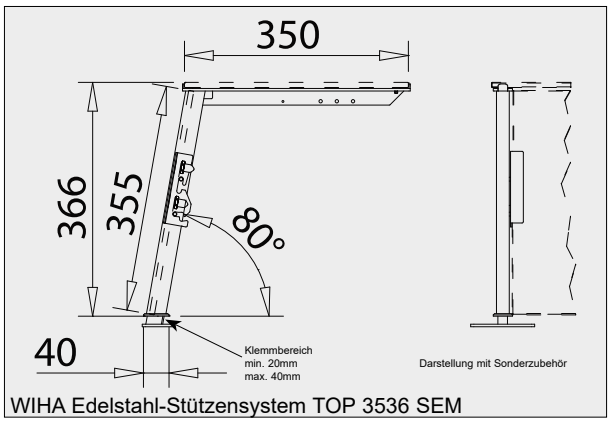
System TOP 3536 SEM

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.



WIHA Edelstahl-Stützensystem TOP 3536 SEM

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.

System TOP 3536 VE

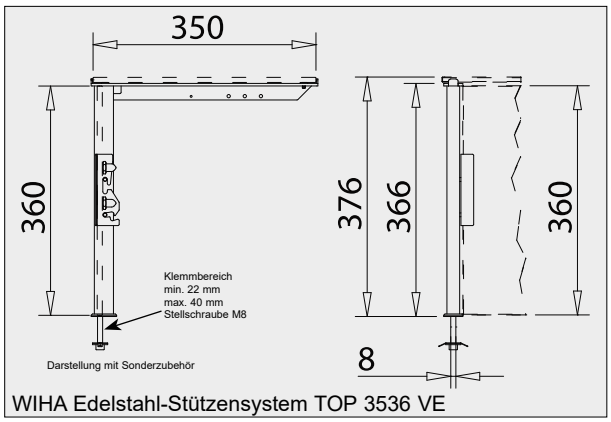
Eckige Stützen für gerade Thekenaufsätze

- **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 Stützenrohres 6 mm nach vorne zu versetzen.

Tipp: Passende Beleuchtungsblenden finden Sie auf Seite 402.

System TOP 3536 VEM

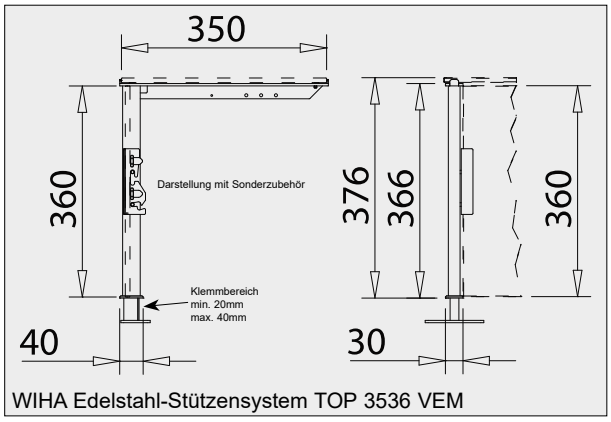
Eckige Stützen für gerade Thekenaufsätze mit Montageplattenbefestigung

- **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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

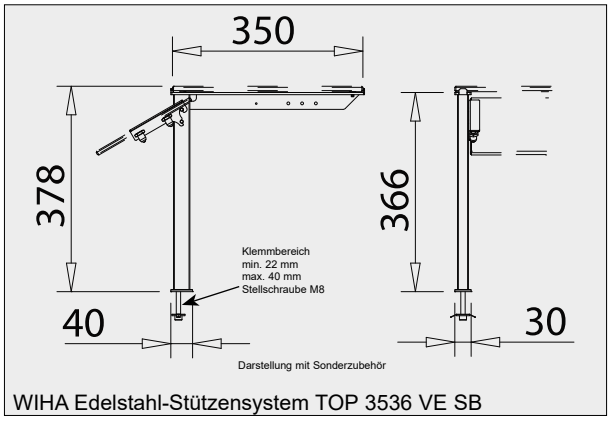
System TOP 3536 VE SB

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 Edelstahl-Stützensystem TOP 3536 VE SB

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				

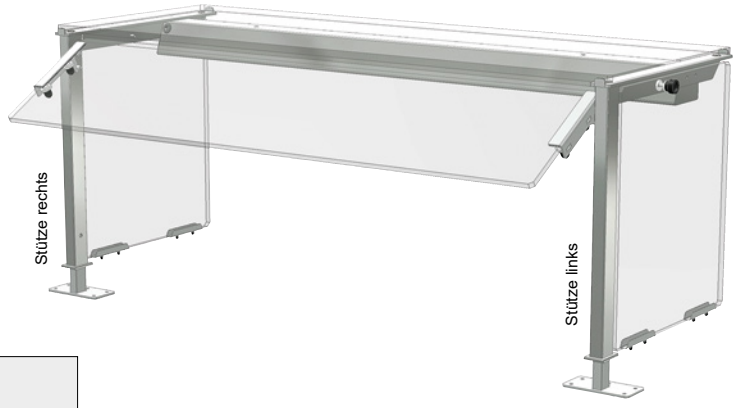
Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.
Anmerkung: Bohrdurchmesser für Befestigungsschraube = 10 mm, das Bohrloch ist gegenüber dem Mittelpunkt des Stützenrohres 6 mm nach vorne zu versetzen.

Tipp: Passende Beleuchtungsblenden finden Sie auf Seite 402.

System TOP 3536 VEM SB

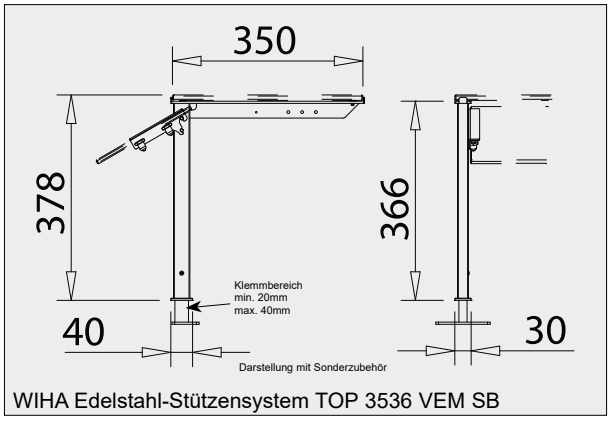
Eckige Stützen für gerade SB-Thekenaufsätze mit Montageplattenbefestigung

- **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 Edelstahl-Stützensystem TOP 3536 VEM SB

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				

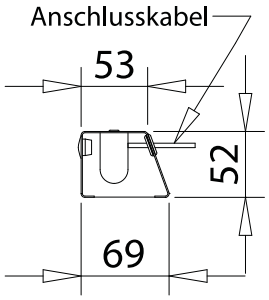
Die Glaslänge bezieht sich auf den Achsabstand (Bohrabstand) der Stützen. Für jede Stütze ist die Veränderung der Glaslänge einzeln zu berücksichtigen.

Beleuchtungsblende mit LED
Einfache Installation

LED energiesparend und wartungsarm

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.

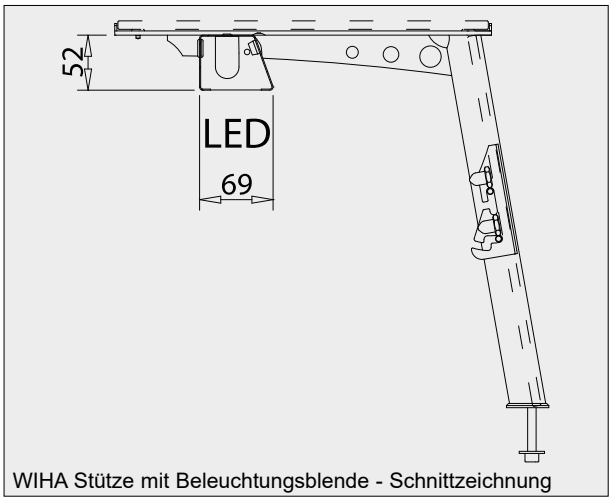
Bei Anschluss sind die VDE-Vorschriften zu beachten. Ein Einsatz in Umgebungen, in denen mit einer Kondensation im Lampenbereich zu rechnen ist, ist nicht zulässig. Wird das Anschlusskabel durch Thekenstützen geführt, sind diese zu erden.



WIHA Beleuchtungsblenden LED

Länge	Stützen-abstand	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 mm bis 40 mm haben. Die Aluminiumrohre können entsprechend gekürzt und im Winkel angepasst werden.

Art.-Nr.
2334

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Übersicht

Zubehör

Zubehör Kältekreislauf Seite 404
Expansionsventile, Kupferleitungen, Kältekupplungen ...

Unterbaugehäuse Seite 405
Für verschiedene Einbausituationen

Temperatursteuerungen Seite 407
Mit digitaler Temperaturregelung und Temperaturanzeige

Reinigungsbrausen, Kondenswasserschalen Seite 414

Abflussverschraubungen, Lüftungsgitter Seite 415

Halter Verpackungsmaterial, Kaffesatzschublade Seite 415

Papierhandtuchspender, Müllkipper Seite 416

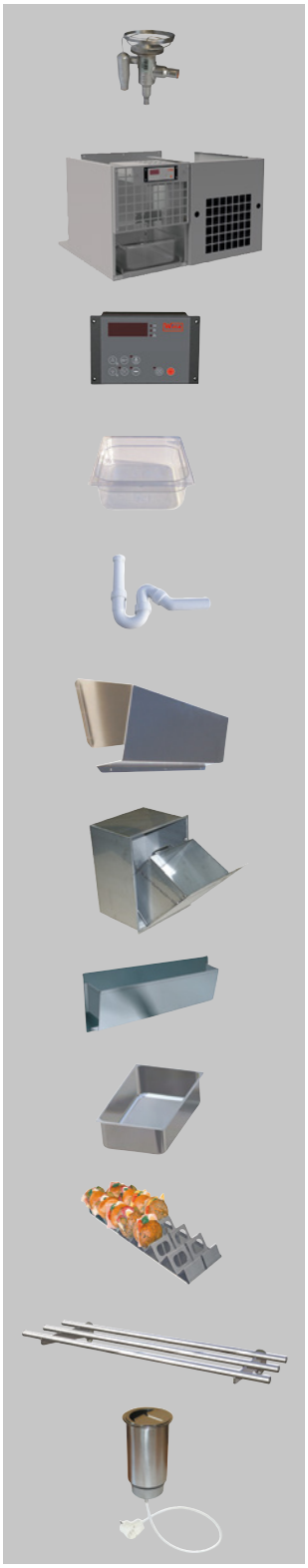
FLEXI – das flexible Thekenzubehör Seite 417

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 einzurechnen.
Anmerkung: Unsere Umluftkühlwannen sind in der Regel bereits mit Expansionsventil ausgestattet.

Standardventile für
- Umluftkühlwannen,
- Kühlungen mit Lamellenverdampfer und
- kleinen kontaktberohrten Kühlungen:

	Art.-Nr.
R134a/R513A, fertig eingelötet	**2696**
R452A, fertig eingelötet	**2767**
R454C, fertig eingelötet	**33264**

Expansionsventile mit äußerem Druckausgleich
für kontaktberohrte Kühlungen ab 500 W Leistung:

	Art.-Nr.
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

	Art.-Nr.
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

	Art.-Nr.
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_2

Diverse Kühlgeräte können bei externem Kälteaggregat auch für das Kältemittel CO_2 (R744) mit einer Druckbeständigkeit von 60 bar für externes elektronisches Expansionsventil geliefert werden.

Bitte fragen Sie die Machbarkeit und den Preis bei Bedarf an.

→ CO_2

Hinweis: CO_2 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.

Art.-Nr.
2710

Nicht bei Kapillarrohranlagen einsetzbar!

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.

	Art.-Nr.
Für Leistung bis 700W/-10°VT	**2690**
Für Leistung bis 2000W/-10°VT	**2183**

Nicht bei Kapillarrohranlagen einsetzbar!

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 vorgesetzten Filtertrockner wirkungsvoll reduzieren.

Für Kälteleistung:	Art.-Nr.
bis 500 W/-10°VT	**6207**
501 – 1000 W/-10°VT	**6208**

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Unterbaugehäuse UTB 51

Das Unterbaugehäuse UTB 51 ist anstelle des Standardgehäuses lieferbar für steckerfertige Umluft-Kühleinsätze, Kühlwannen oder geschlossene Kühlvitrinen, 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:

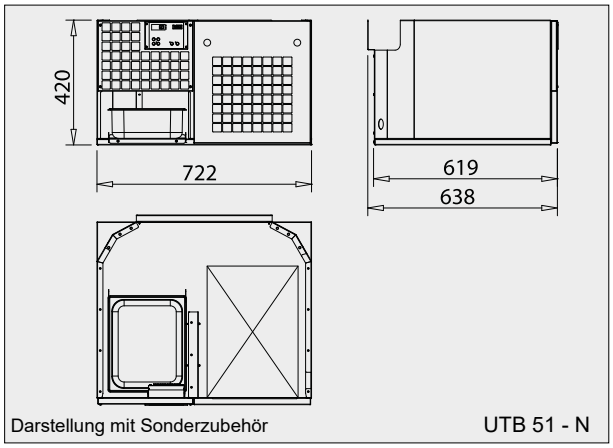
Das Unterbaugehäuse ist mit der rechten Seite (bedienseitig) der Kühlvitrine bündig montiert. Die Kühlvitrine ragt bedienseitig um 15 mm über die Frontblendenebene des Unterbaugehäuses.

Tabelle Unterbaugehäuse UTB 51

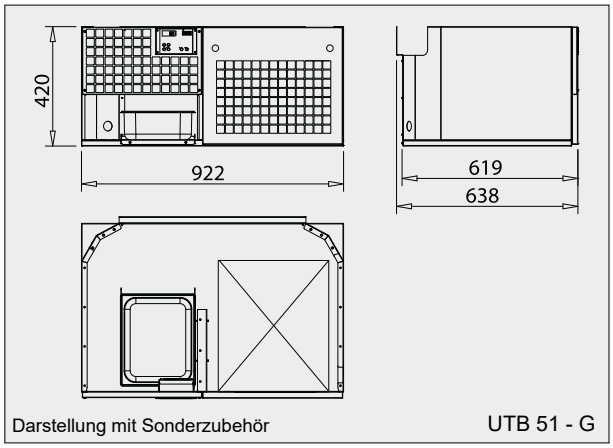
Typ	Kältemittel	Kälteleistung	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Art.-Nr.
UTB 51 - N	R290 / R454C	230 W	722	615	420	33222
UTB 51 - N	R290 / R454C	360 W	722	615	420	33223
UTB 51 - N	R290 / R454C	450 W	722	615	420	33224
UTB 51 - N	R290 / R454C	605 W	722	615	420	33225
UTB 51 - N	R290	825 W	722	615	420	33226
UTB 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 kontaktberohte 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	



Darstellung mit Sonderzubehör UTB 51 - N



Darstellung mit Sonderzubehör UTB 51 - G

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 350 mit Temperaturfühler	**3310**
NEU! **Steuerung TMP 350-CLOUD** Ausführung wie TMP 350 jedoch mit Gateway für WIHA CLOUD CONTROL	**33574**

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)

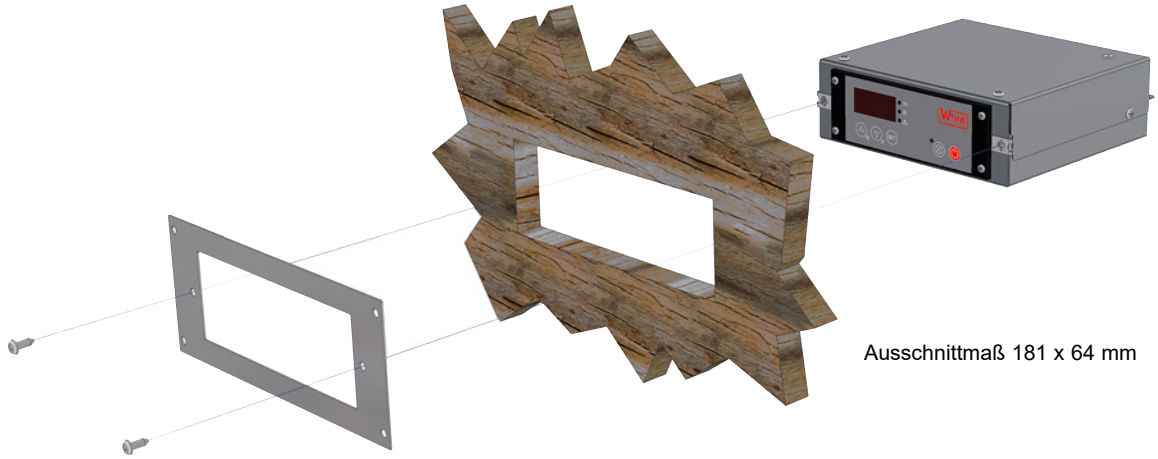
Fühlereingänge:
- Raumfühler
- Bei Bedarf Abtaubegrenzungsfühler

Maße Gehäuse: B 180 mm x H 61 mm x T 175 mm

Ausschnittmaß: 181 mm x 64 mm

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
PTC-Temperaturfühler 5x20 (Farbe schwarz, –50° bis 110°C, Länge 3 m)	**4155**
PTC-Abtaubegrenzungsfühler 5x20 (Farbe gelb, –50° bis 110°C, Länge 3 m)	**4166**
Verlängerung Anschlusskabel Fühler	**10048**
Verlängerung Anschlusskabel für Ventilatoren	**2173**
Unterbauhalterung für TMP 350 Komplett aus Edelstahl gefertigt.	**10107**



Ausschnittmaß 181 x 64 mm

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

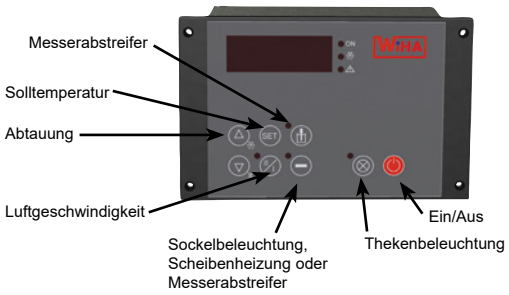
Einbausteuerungen Serie TMP 600

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, Kühlvitrinen, Pralinenkühlungen und für HEISS/KALT Geräte eingesetzt werden. Auch ein Einsatz an Bain-Maries und Warmhalteplatten ist auf Wunsch möglich.

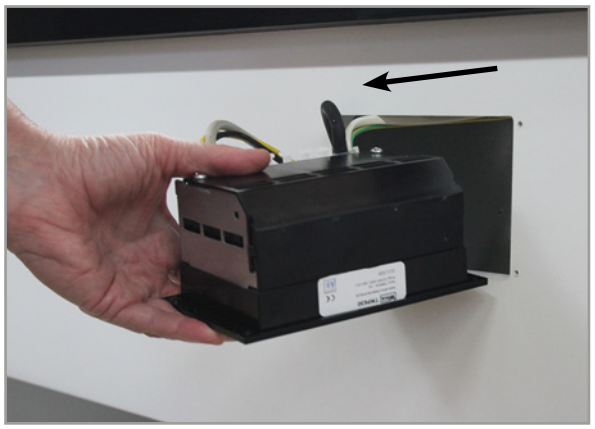
Kompaktausführung (Einbautiefe ca. 70 mm)
Rückseitig enthält die Kompaktausführung ein Metallgehäuse. Die Kompaktausführung kann einfach in eine Thekenblende eingesetzt werden. Durch die flache Bauform (Einbautiefe ca. 70 mm) brauchen nicht einmal die Stecker der Anschlussleitungen abgezogen werden – 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-Sicherheitsventiltoren ausgestattet. Es ist hierdurch auch für größere Kühlwannen und für Kühlvitrinen geeignet.



Anschlussleitungen werden hinten herausgeführt.

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Einbausteuerung TMP 620

Einbausteuerung mit **einem frei nutzbaren Lichtschalter.**
Universell anwendbar für Umluftkühlungen und kontaktberohrte Kühlungen. Für Umluftkühlungen sind Ausgänge für 12-V-Sicherheits-ventilatoren (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 Raumtemperatur-fühler und ein Abtaubegrenzungsfühler anschließbar.

Anmerkung: Bei Umluftkühlungen sind die Temperaturfühler in der Regel bereits im Werk fertig montiert.

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 620, Kompaktausführung ohne Temperaturfühler	**12201**
Steuerung TMP 620, Splitausführung ohne Temperaturfühler	**12225**

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

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
PTC-Temperaturfühler 5x20 (Farbe schwarz, –50° bis 110°C, Länge 3 m)	**4155**
PTC-Abtaubegrenzungsfühler 5x20 (Farbe gelb, –50° bis 110°C, Länge 3 m)	**4166**
Verlängerung Anschlusskabel Fühler	**10048**
Verlängerung Anschlusskabel für Ventilatoren	**2173**
Unterbauhalterung Komplett aus Edelstahl gefertigt.	**12253**

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.

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 620 PR, Kompaktausführung ohne Temperaturfühler	**12200**
Steuerung TMP 620 PR, Splitausführung ohne Temperaturfühler	**12227**
NEU! **Steuerung TMP 620 PR-CLOUD, Kompaktausführung** Ausführung wie TMP 620 PR, jedoch mit Gateway für WIHA CLOUD CONTROL	**33573**

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

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
PTC-Temperaturfühler 5x20 (Farbe schwarz, –50° bis 110°C, Länge 3 m)	**4155**
PTC-Abtaubegrenzungsfühler 5x20 (Farbe gelb, –50° bis 110°C, Länge 3 m)	**4166**
Verlängerung Anschlusskabel Fühler	**10048**
Verlängerung Anschlusskabel für Ventilatoren	**2173**
Unterbauhalterung Komplett aus Edelstahl gefertigt.	**12253**

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.

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 630, Kompaktausführung ohne Temperaturfühler	**12202**
Steuerung TMP 630, Splitausführung ohne Temperaturfühler	**12226**
NEU! **Steuerung TMP 630-CLOUD, Kompaktausführung** Ausführung wie TMP 630, jedoch mit Gateway für WIHA CLOUD CONTROL	**33572**

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

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
PTC-Temperaturfühler 5x20 (Farbe schwarz, –50° bis 110°C, Länge 3 m)	**4155**
PTC-Abtaubegrenzungsfühler 5x20 (Farbe gelb, –50° bis 110°C, Länge 3 m)	**4166**
Verlängerung Anschlusskabel Fühler	**10048**
Verlängerung Anschlusskabel für Ventilatoren	**2173**
Unterbauhalterung Komplett aus Edelstahl gefertigt.	**12253**

TMP 630, Splitausführung

Bedienteil:
TMP 630, Splitausführung

Schaltteil:
TMP 630, Splitausführung

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

STEUERUNGEN MIT GRAFISCHEM DISPLAY

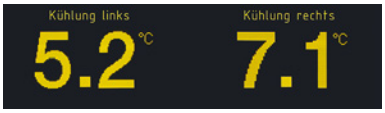
Die neuen Split-Steuerungen mit grafischem Display bieten eine deutlich verbesserte Bedienung. Die Benutzerführung ist dabei aktuell in den Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch möglich.

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

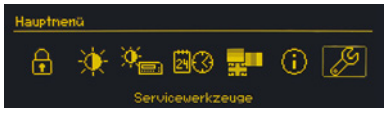
Für die Hauptfunktionen „Kühlung ein/aus“ und „Licht“ gibt es feste Tasten, welche besonders einfach und schnell erreicht werden können.

Funktionstasten für wichtige Gerätefunktionen

Seltenere verwendete Funktionen, wie Einstellung des Sollwertes, die manuelle Abtauung oder die Auswahl der Luftgeschwindigkeit, etc. lassen sich über Funktionstasten schnell aufrufen.

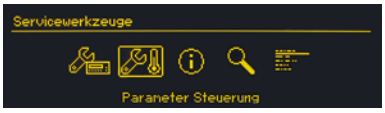
Grafisches Menü für Einstellungen und Diagnose

Selten benötigte Funktionen, wie Einstellung von Sprache, Uhr, Timer, Tastensperre etc. lassen sich über ein grafisches Menü einfach auswählen.



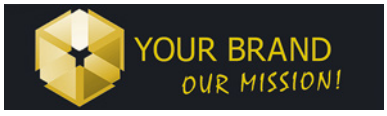
Vielfältige Informationen für Wartung und Service

Für den Service und die Wartung gibt es diverse Analysemöglichkeiten.

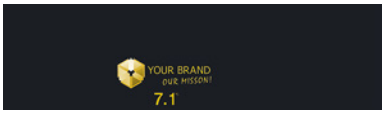


Individuelles Benutzerlogo

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 Abtauung 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.

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 2630 ohne Temperaturfühler	**12223**
NEU! **Steuerung TMP 2630-CLOUD** Ausführung wie TMP 2630 jedoch mit Gateway für WIHA CLOUD CONTROL	**33584**

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
PTC-Temperaturfühler 5x20 (Farbe schwarz, –50° bis 110°C, Länge 3 m)	**4155**
PTC-Abtaubegrenzungsfühler 5x20 (Farbe gelb, –50° bis 110°C, Länge 3 m)	**4166**
Unterbauhalterung, komplett aus Edelstahl	**12257**
Individuelles Firmensymbol aufspielen	**12222**
Einmalkosten für die Erstellung des wiederverwendbaren Firmensymbols	**12229**

NEU! Mit **WIHA CLOUD CONTROL** optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

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 Abtauung 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.

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 2640 DUO ohne Temperaturfühler	**12224**

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
PTC-Temperaturfühler 5x20 (Farbe schwarz, –50° bis 110°C, Länge 3 m)	**4155**
PTC-Abtaubegrenzungsfühler 5x20 (Farbe gelb, –50° bis 110°C, Länge 3 m)	**4166**
Unterbauhalterung Komplett aus Edelstahl gefertigt.	**12257**
Individuelles Firmensymbol aufspielen	**12222**
Einmalkosten für die Erstellung des wiederverwendbaren Firmensymbols	**12229**

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

TMP 730

Einbausteuerung TMP 730

Die Einbausteuerung TMP 730 ist eine Kompakt-Steuerung, welche universell für Umluftkühlungen und kontaktberohrte 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 Abtauung 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.

	Art.-Nr.
Steuerung TMP 730 ohne Temperaturfühler	**33133**

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
PTC-Temperaturfühler 5x20 (Farbe schwarz, –50° bis 110°C, Länge 3 m)	**4155**
PTC-Abtaubegrenzungsfühler 5x20 (Farbe gelb, –50° bis 110°C, Länge 3 m)	**4166**
Verlängerung Anschlusskabel Fühler	**10048**
Verlängerung Anschlusskabel für Ventilatoren	**2173**
Unterbauhalterung Komplett aus Edelstahl gefertigt.	**12253**
Individuelles Firmensymbol aufspielen	**12222**
Einmalkosten für die Erstellung des wiederverwendbaren Firmensymbols	**12229**

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.)

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

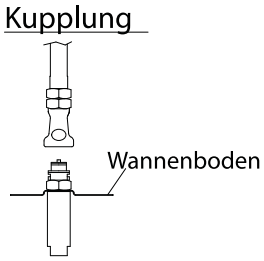
Transformator mit Gleichrichter

Dieser Transformator wird benötigt, wenn Steuerungen von Fremdherstellern mit 230-V-Lüfterausgang eingesetzt werden.

	Art.-Nr.
Leistung 20 VA	**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 bauseits vorzusehen.



	Art.-Nr.
Reinigungsbrause mit in der Wanne eingebauter Kupplung. Länge der Schlauchbrause 1,25 m.	**6322**
Kupplung, fertig eingebaut im Wannenboden. Bitte beachten Sie die obigen Hinweise.	**6324**
Reinigungsbrause, einzeln Länge der Schlauchbrause 1,25 m.	**6323**
Reinigungsbrause, einzeln Länge der Schlauchbrause 2 m.	**6331**

Kontrollthermometer TPE 2

Kundenseitiges Kontrollthermometer zum Ablesen der Warenauslagentemperatur. Ausführung mit Trägerblech zum Aufstecken auf die hintere Anschlagkante der Warenfläche.

Art.-Nr.
2182

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 auslegt für Reinigungswasser oder auftauendes Crushed-Ice/Flockeneis.

Art.-Nr.
25518

Leistung max.:	ca. 7,2 L / 24 Std.
Kapazität:	1,9 L
Maße:	B. 130 mm, T. 280 mm, H. 72 mm
Anschluss:	230 V / 50 Hz / 330 W

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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 Unterbaugehäuses mit der Kondenswasserschale KWA 4 benötigt.

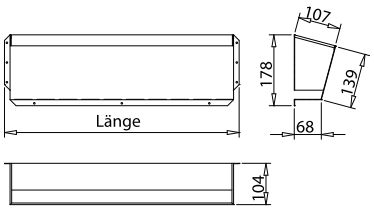
	Art.-Nr.
	3830
Aufpreis pro weiterer lfd. Meter	3798

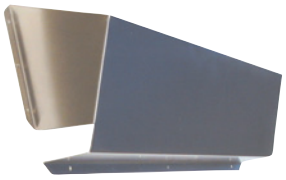
Lüftungsgitter zum Einbau in die Thekenfront

	Art.-Nr.
B 350 mm, H 300 mm, T 21 mm	**8110**
B 450 mm, H 350 mm, T 21 mm	**8111**

Halter für Verpackungsmaterial

Dieser Halter kann an der Bedienungsseite der Backwarentheke angeschraubt werden und benötigtes Verpackungsmaterial, wie z. B. Papptabletts, aufnehmen.





	Art.-Nr.
Länge 400 mm	**3867**
Länge 590 mm	**3826**
Länge 890 mm	**3821**
Länge 1290 mm	**3827**

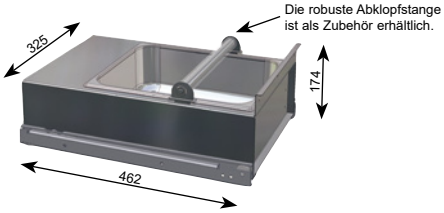
Komplettset Kaffeesatzschublade

Bestehend aus Kaffeesatzschublade, Abklopfstange und Edelstahlhaube.

	Art.-Nr.
	10730

Kaffeesatzschublade

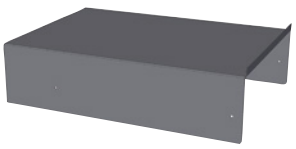
Extrem robuste Ausführung mit CNS-Schubladenauszug (Tragkraft 100 kg). Frontseitig mit gelochter Befestigungsblende für eine bauseitige Dekorblende versehen. Herausnehmbare Metallschale.
Breite 325, Tiefe 450 (462), Höhe 164 (174) mm
Lieferung erfolgt ohne Abklopfstange.



	Art.-Nr.
	2387

Edelstahlhaube

Für die Kaffeesatzschublade als Dampfschutz für bauseitige Holzmöbel verwendbar.
Breite 325 mm, Tiefe 460 mm, Höhe 120 mm



	Art.-Nr.
	2390

Abklopfstange für Kaffeesatzschublade

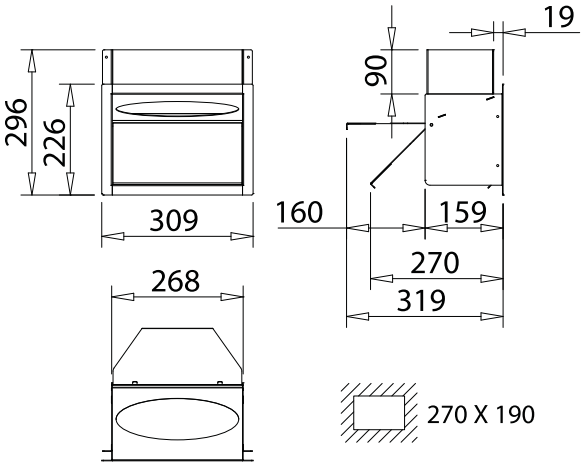
Extrem robust. Massiver Edelstahl mit wechselbarem Kunststoff-Schutzschlauch.

	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 Unterschrankes 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.

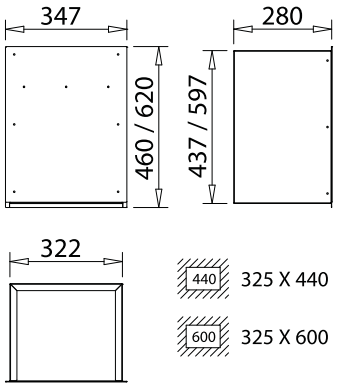
Art.-Nr.
10611

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.
Höhe 440 mm	**8100**
Höhe 600 mm	**8113**

Einfach mit der Kaffeesatzschublade kombinierbar! (Gleiche Einbaubreite!)

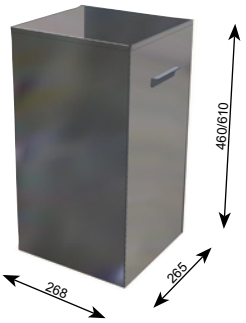


Glatte Front!
Dekorplatten können somit einfach angeschraubt werden!

Müllbehälter zum Einhängen

Müllbehälter zum Einhängen, komplett aus Edelstahl gefertigt.
Breite 268 (300) mm; Tiefe 265 mm

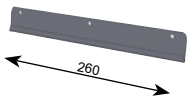
	Art.-Nr.
Höhe 460 mm	**8120**
Höhe 610 mm	**8121**



Einhängewinkel für Müllbehälter

Komplett aus Edelstahl gefertigt.
Größe: 266 x 40/10 mm

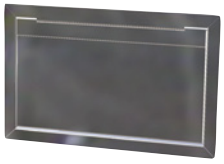
Art.-Nr.
8122



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.

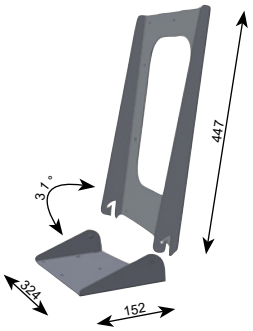
Art.-Nr.
8125



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

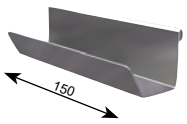
Art.-Nr.
8123



Pinselhalter

Zum Einhängen in den Müllbehälter, komplett aus Edelstahl gefertigt.
Breite 150 mm, Tiefe 50 mm, Höhe 40 mm

Art.-Nr.
8124



Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

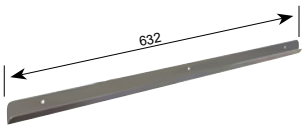
FLEXI – das flexible Thekenzubehör

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.

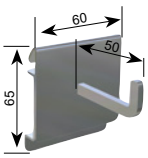
Art.-Nr.
3855



Abreißbeutelhalter

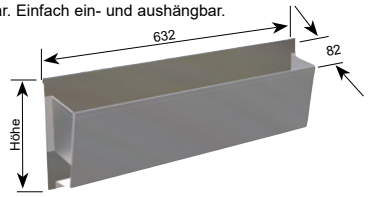
Einfach ein- und aushängbar.
Ausführung: Komplett aus Edelstahl.

Art.-Nr.
3861



Packpapierhalter

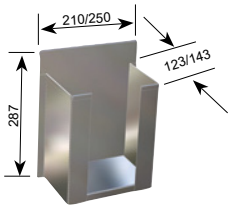
In zwei verschiedenen Höhen lieferbar. Einfach ein- und aushängbar.
Ausführung: Komplett aus Edelstahl.



	Art.-Nr.
Höhe 211 mm	**3856**
Höhe 279 mm	**3857**

Kartonhalter

In zwei verschiedenen Größen lieferbar.
Einfach ein- und aushängbar.
Ausführung: Komplett aus Edelstahl.

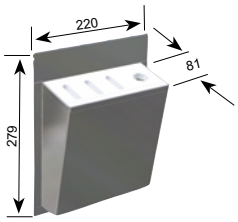


	Art.-Nr.
Innenmaß 178 mm x 120 mm	**3858**
Innenmaß 218 mm x 140 mm	**3859**

Messerhalter

Einfach ein- und aushängbar.
Ausführung: Komplett aus Edelstahl;
Innenteil für Messer ist aus weißem PE.

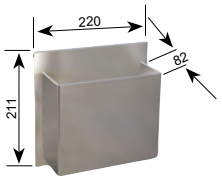
	Art.-Nr.
Breite 220 mm	**3860**



Abfallbehälter

Einfach ein- und aushängbar.
Ausführung: Komplett aus Edelstahl.

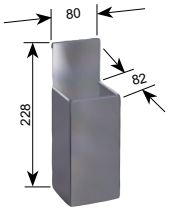
	Art.-Nr.
Breite 220 mm	**3862**



Zangenhalter

Einfach ein- und aushängbar.
Ausführung: Komplett aus Edelstahl.

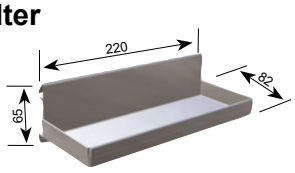
Art.-Nr.
3875



Schreibmaterialbehälter

Einfach ein- und aushängbar.
Ausführung: Komplett aus Edelstahl.

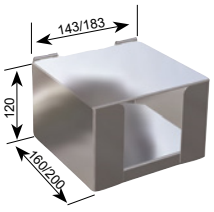
	Art.-Nr.
Breite 220 mm	**3863**



SB-Vorratsbox „Serviette”

Komplett aus Edelstahl mit Klappdeckel.

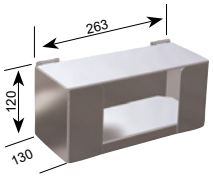
	Art.-Nr.
Innenmaß 140 x 140 mm (Servietten 130 x 130 mm)	**3883**
Innenmaß 180 x 180 mm (Servietten 170 x 170 mm)	**3876**



SB-Vorratsbox „Kleine Tüte”

Komplett aus Edelstahl mit Klappdeckel.
Geeignet für Tüten 250 mm x 100 mm.
Innenmaß: 260 mm x 110 mm

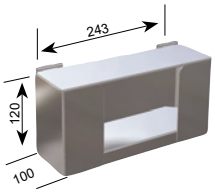
Art.-Nr.
3877



SB-Vorratsbox „Würstchen-Pappteller”

Komplett aus Edelstahl mit Klappdeckel.
Geeignet für Würstchen-Pappteller 230 mm x 70 mm.
Innenmaß: 240 x 80 mm

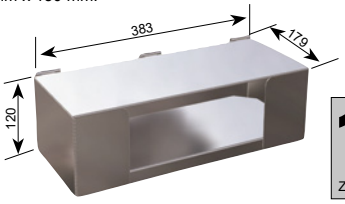
Art.-Nr.
3878



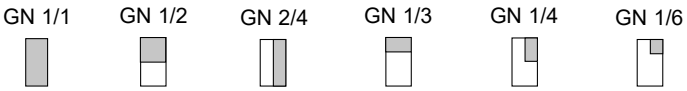
SB-Vorratsbox „Große Tüte”

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

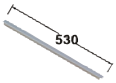
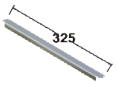
Gelochte Gastro-Norm-Behälter

Modell	Außenmaße	Tiefe 40 mm Art.-Nr.	Liter Fassungs-vermögen
GN 1/1	530 x 325 mm	4501	5

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

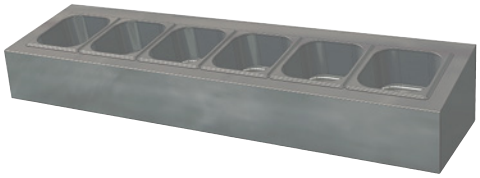
	Art.-Nr.	
GN-Zwischensteg 1/1 längs 530 mm	**1025**	
GN-Zwischensteg 1/1 quer 325 mm	**3010**	

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



Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Ausstellbleche

Ausführung: Komplett aus Edelstahl, Oberfläche geschliffen.
4-seitig aufgekantet, Ecken offen.

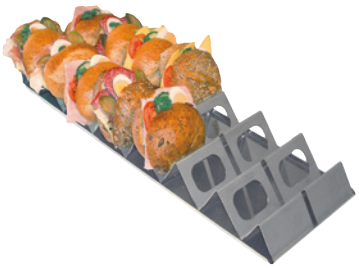
Maße	Art.-Nr.
600 x 400 x 10 mm	3670
600 x 200 x 10 mm	3671
400 x 400 x 10 mm	3655
300 x 400 x 10 mm	3672
200 x 200 x 10 mm	3674
200 x 160 x 10 mm	2320
180 x 180 x 10 mm	3676

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

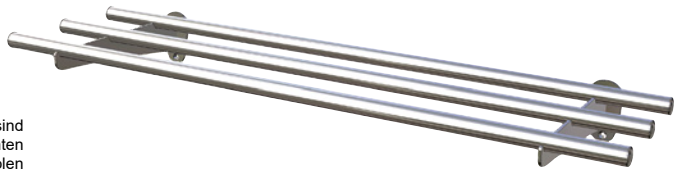
Bestehend aus fest einbaubarem Außenbehälter und herausnehmbarem Innenbehälter. Komplett aus Edelstahl. Außenfläche geschliffen, oberer Rand des Außenbehälters poliert.
Höhe: 173 mm
Äußerer Durchmesser: 126 mm
Einbaudurchmesser: 113 mm

Art.-Nr.
8162

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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

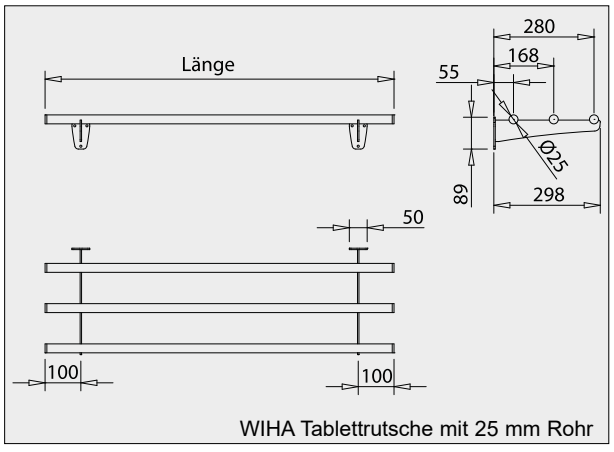
Bei der Eckausführung sind die Rohre unterschiedlich lang, so wie unten rechts in der Zeichnung dargestellt.

	Art.-Nr.
Aufpreis pro Seite	**10941**

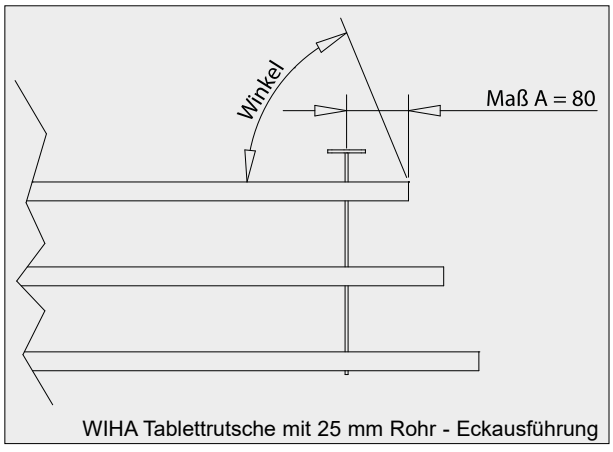
Zubehör

	Art.-Nr.
Befestigungssatz 60 mm	**10942**

beinhaltet 6 Linsenkopfschrauben M6x60, 6 Muttern, 6 Unterlegscheiben (für 2 Konsolen)



WIHA Tablettrutsche mit 25 mm Rohr



WIHA Tablettrutsche mit 25 mm Rohr - Eckausführung

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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. Heizteil:	230 mm
Äußerer Durchmesser:	126 mm
Einbaudurchmesser:	113 mm
Temperatur:	ca. 60°C, fest eingestellt
Anschluss:	230 V/ca. 50 W (Schukostecker mit Schalter)

Mit EIN/AUS-Schalter am Stecker!

Art.-Nr.
8151

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. Heizteil:	230 mm
Äußerer Durchmesser:	126 mm
Einbaudurchmesser:	113 mm
Temperatur:	ca. 60°C, fest eingestellt
Anschluss:	230 V/ca. 50 W (Schukostecker mit Schalter)

Mit EIN/AUS-Schalter am Stecker!

Art.-Nr.
8150

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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

I. Allgemeines

1. Die nachstehenden Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten für alle Rechtsbeziehungen zwischen uns und unseren Abnehmern und Lieferanten (nachfolgend „Kunden“).
2. Entgegenstehende, abweichende oder ergänzende Geschäftsbedingungen des Kunden werden, selbst bei Kenntnis, nicht Vertragsinhalt, es sei denn, ihrer Geltung wird ausdrücklich zugestimmt.
3. 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

1. Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich.
2. 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.
3. Wir sind berechtigt, Vertragsangebote unserer Kunden binnen zwei Wochen nach Eingang bei uns anzunehmen.
4. 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).
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. An abgegebenen Angeboten, Kostenvoranschlägen, 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.
10. 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

1. 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.
2. Die Rechnungsbeträge sind mit Zugang der Rechnung sofort ohne Abzug fällig. Zahlungsziele müssen schriftlich vereinbart werden. Schecks werden nur erfüllungshalber angenommen.
3. Alle Zahlungen werden ohne Rücksicht auf andere Bestimmungen des Kunden zunächst auf Kosten, dann auf Zinsen und danach auf die jeweils älteste Forderung angerechnet.
4. 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.
5. Das kaufmännische Zurückbehaltungsrecht gem. §369 HGB gilt für den Kunden nicht.

IV. Lieferung, Gefahrübergang, Verpackung

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Der Kunde trägt bei Sendungen an uns das mit dem Versand verbundene Risiko, z. B. Transportrisiko, bis zum Eintreffen der Ware bei uns.
8. 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

1. 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.
2. Gewährleistungsansprüche sind schriftlich zu stellen mit Bezeichnung der zugrundeliegenden Lieferung. Kosten, die sich als Folge unbegründeter Gewährleistungsansprüche herausstellen, sind vom Käufer zu tragen.
3. 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 fehlgeschlagen 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.
4. 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.
5. 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.
6. Für weitergehende Ansprüche (insbesondere Schadensersatzansprüche) gilt die Haftungsbeschränkung gemäß der Ziffer VI.

VI. Haftungsbeschränkung

1. 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.
2. 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.

3. Für alle vertragstypisch vorhersehbare Schäden ist die Haftung auf einen Höchstbetrag von 1.000.000 € je Schadensfall beschränkt.
4. 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.
5. Wir übernehmen keine Verantwortung für Defekte der Ware, die auf eine Warenbeschreibung oder Spezifikation des Käufers zurückgeht.
6. 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.
7. 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 anliefert, 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, Kostenvoranschlägen, 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

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

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°	84
Bäcker-Snack 8° BG IMPULS	90
Bäcker-Snack 8° IMPULS	88
Bäcker-Snack 8° SKU IMPULS	86
Bäcker-Snack BG IMPULS	16
Bäcker-Snack FLA 8° IMPULS	92
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	109
Belegstation ungekühlt (Toppingstation)	418
Beleuchtungsblende LED	402
Berohrte Kühlungen	99
Besteckköcher	419

C	
Coffee-Snack	171
Combi-Line – Informationen	273-278
Combi-Line ECO EN COLD BE	291
Combi-Line ECO GN COLD BE	279
Combi-Line EN COLD BE	291
Combi-Line EN NEUTRAL BE	293
Combi-Line GN COLD BE	279
Combi-Line GN COLD SB	281
Combi-Line GN NEUTRAL BE	283
Combi-Line GN NEUTRAL SB	285
Combi-Line GN STEAM BE	287
Combi-Line GN STEAM SB	289
Crushed-Ice Kühlwanne CIK	106
Crushed-Ice Kühlwanne CIKB (mit Beleuchtung)	107
Crushed-Ice Kühlwanne in Sonderform	107

D	
Deckel für GN-Behälter	418
Dimmer für Wärmestrahler	382
DISPENSER – Getränkekühlvitrine	188, 217
DISPENSER-AS (abschließbar)	188

E	
EASY Stufenkühleinsatz	53
EASY-Open Option für ECO Vitrinen	138
Edelstahl-Glasstützen	385
Einbauhinweise	429
Einbauschalter	382
Einbausteuerungen	407-413
Einhakleisten	417
Eiskonservator	108
Eiskühlung GELATO	96
Elektrische Kondenswasserverdunstung	414
Entkeimung → WIHA-FRISCHE-SYSTEM	6, 33, 45
Euro-Counter 280 SLIDE OUT 1000	139
Euro-Counter 280 SLIDE OUT 1000 Praline	141
Euro-Counter 520/710 SLIDE OUT 1000	150
Euro-Counter AUSZUG	152
Euro-Counter BE	143
Euro-Counter ECO 520/710	146
Euro-Counter ECO 870	154
Euro-Counter ECO OK-BE (ohne Kühlung)	240
Euro-Counter ECO XXL 1000	148
Euro-Counter Glasaufsätze (neutral, ohne Kühlung)	236
Euro-Counter KOMBI	230
Euro-Counter Kombinationen	156
Euro-Counter OK-BE (ohne Kühlung)	239
Euro-Counter Praline 280 SLIDE OUT 1000	141
Euro-Counter Preisschienen	157
Euro-Counter Vitrinenverbinder	156
Euro-Counter XXL 1000	148
Euro-Normbleche → Ausstellbleche	419
Expansionsventile	404

F	
Filtertrockner	404
Fischkühleinsatz POSEIDON	76
Flaschenkühlung – Umluft	39
Flaschenkühlung PLUS – Umluft	40
Flaschenrutsche	40-42, 178-188, 196-198, 205-207
FLAT – Umluft-Kühleinsatz	23
Fleischkühlung GUSTO	73
Fleischkühlung SKE 150	63
FLEXI-Thekenzubehör	417
Freiform-Pralinenkühlung RONDO – Praline	31, 79
Freiform-Umluftkühlung RONDO	30, 78
FRISCHE-SYSTEM	6, 33, 45
Front-Counter	160-165, 209-212
Front-Counter ECO	163
FrontSeller	110
FrontSeller XL	41
Führungsschienen für Kondenswasserschalen	414

G	
Gastro-Snack	34
Gastro-Snack HEISS/KALT	37
GELATO	96
Geruchsverschluss	415
Getränketheken	338
Glasaufbau mit Hustenschutzfunktion	386, 388
Glasaufsätze (ohne Kühlung)	236
Gläseraufsatz	103
Gläserdruckspüler	353
Glasstützen aus Edelstahl	385
GN-Behälter	418
GN-Behälter aus Alu-Guss	272
GN-Behälter Deckel	418
GN-Behälter gelocht	418
GN-Zwischenstege	418
Granit – Umluftkühlungen	17, 19, 23, 55, 57
Großraum-Kaffeesatzbehälter	322, 330, 337
GUSTO – Stufenkühleinsatz	73

H	
Halogen Wärmestrahler	380, 381
Halteblech für Töpfe und Pfannen	272
Halter für Verpackungsmaterial	415, 417
HEISS/KALT – umschaltbar	25, 37
HEISS+KALT – Kombination	232, 234
HEISSE-PLATTE ECO	373
HEISSE-PLATTE-DIGITAL – Einbau	377
HEISSE-PLATTE-DIGITAL BG	378
HEISSE-PLATTE-PROFI – Einbau	375
HEISSE-PLATTE-PROFI – Tischgerät	374

Stichwortverzeichnis

HEISSE-WANNE → Bain-Marie	358
Hustenschutz-Aufbau – Spiegelrückwand	389
Hustenschutz-Aufbau SB-GN	386
Hustenschutz-Aufbau SB-GN HOT	388

I, J

Information – Verkauf und Beratung	3
Informationen Kühlvitrinen	112
Infrarotröhren	382
Infrarot-Wärmestrahler	380

K

Kaffeesatzbehälter (als Modul)	322, 330, 337
Kaffeesatzschublade	415
Kaffesatzbehälter – Großraum	322, 330, 337
Kältekupplungen	404
Kartonhalter, Halter für Verpackungsmaterial	417
Käsekühlungen	65, 67
Kombinations-Kühlvitrinen	225
Kondenswasserschalen	414
Kondenswasserverdunstung, elektrisch	414
Kondito STANDARD	80
Kondito STANDARD mit Schnellbedienebene	81
Kontaktberohrte Kühlwanne KW und KWHB	102
Kontaktberohrte Kühlwanne KW-KT	104
Kontaktberohrte Kühlwannen Sonderbau	106
Kontaktinformationen	3
Kontaktkühlplatte KKP-Flach	101
Kontaktkühlplatte KKP-Vertieft	100
Kontaktkühlplatten	100, 101
Kontrollthermometer TPE 2	414
KUB Kühlunterbauten	296
KUB-Vorratskühlung Tortenfreund 12	300
Kühlauszug Euro-Counter	152
Kühlplatten	100, 101
Kühlunterbauten	296
Kühlunterbauten für Getränke	311, 315, 338
Kühlvitrinen	113, 176, 225, 273
Kühlwanne Crushed-Ice	106
Kühlwanne für die Thekenfront – FrontSeller	99
Kühlwannen in Sonderform	106
Kühlwannen KW und KWHB	102
Kühlwannen KW-KT	104
Kupferleitungen, Verlängerungen	404
KW kontaktberohrte Kühlwannen	102
KW-KT kontaktberohrte Kühlwannen	104

L

LED-Beleuchtung	138
Luftführungsgehäuse UTB 60 für FrontSeller XL	41
Lüftungsgitter	415

M, N

Magnetventil	404
Messerabstreifer	421-422
Messerhalter	417
Mischbatterien	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	42
Nachtabdeckung Snack-Counter KO	178, 184, 186

O, P, Q

Papierhalter	415, 417
Papierhandtuchspender	416
Pendelklappe	416
Pinselhalter	416
POSEIDON Fischkühleinsatz	76
Praline – Umluft-Klimaeinsatz	31, 59, 79
Pralinenbleche → Ausstellbleche	419
Pralinenkühlungen	31, 59, 79, 129, 141
Preisschienen Euro-Counter	157
Preisschienen Snack-Counter	136, 202
PROFI-Counter	159
PROFI-Counter ECO	159
PROFI-Counter ECO OK-BE (ohne Kühlung)	241
PROFI-Counter OK-BE (ohne Kühlung)	241

R

Reflektorleiste	380-381
Reinigungsbrause	414
RONDO BLACK	30, 79
RONDO FL	30
RONDO FL – Praline	31
RONDO HL	78
RONDO HL – Praline	79
RONDO VT	31
Rückwandverglasung Snack-Counter	202

S

Salatbar 260 SB	221
Saucenpräsenter	34, 222
SB-Umluftkühleinsatz	65
Schalter – Einbauschalter	382
Schanksäulen	354
Schanktischabdeckungen	351-354
Schlauchbrause	414
Schneidbrett	272, 362, 365, 368
Schränke, Trockenmodule	319
Selbstbedienungs-Umluftkühleinsätze	65
Siphon-Geruchsverschluss	415
SKE IMPULS KOMBI	71
SKE PLUS	69
SKE... Stufenkühleinsätze	43
SLIDE OUT – Euro-Counter	139, 141, 150
Snack-Counter 430	215-220, 232, 248, 250, 270
Snack-Counter 870	131-134, 154, 203-208
Snack-Counter BE	120
Snack-Counter DISPENSER	188
Snack-Counter DISPENSER-AS (abschließbar)	188
Snack-Counter ECO 520/710	125-128, 133, 196-199
Snack-Counter ECO 870	133
Snack-Counter ECO OK (ohne Kühlung)	238
Snack-Counter ECO-Sondergröße	174
Snack-Counter Glasaufsätze (neutral)	237, 238
Snack-Counter HOT BE	252
Snack-Counter HOT KO (kundenseitig offen)	264
Snack-Counter HOT KST	262
Snack-Counter HOT MULTI	250
Snack-Counter HOT SB	260
Snack-Counter KOMBI	226, 228
Snack-Counter KOMBI HEISS+KALT	232, 234
Snack-Counter Kombinationen	135
Snack-Counter KST	194-201
Snack-Counter Kühlvitrinen	113, 176, 225
Snack-Counter mit Wärmeplatte	250, 252, 260-265
Snack-Counter MULTI	215
Snack-Counter MULTI DISPENSER	217
Snack-Counter OK-BE (ohne Kühlung)	237
Snack-Counter Praline	129
Snack-Counter Preisschienen	136, 202
Snack-Counter SB-EHB	213
Snack-Counter Schwarz	136
Snack-Counter Sondergröße	172, 174
Snack-Counter STEAM	248, 254-259, 266-271
Snack-Counter STEAM – Zubehör	272

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Snack-Counter STEAM BE	254
Snack-Counter STEAM BE-VT	256
Snack-Counter STEAM KO (kundenseitig offen)	270
Snack-Counter STEAM MULTI	248
Snack-Counter STEAM SB	266
Snack-Counter STEAM SB-EHB	268
Snack-Counter STEAM SLIDE OUT	258
Snack-Counter Warmhaltevitrinen	242
Snack-Fresh	32
Snack-Genie	26
Snack-Genie IMPULS	28
Snack-Genie 8°	94
Snack-Wellen	156, 419
SNACKY Gastro und Euro	166, 168
Sonderbau Crushed-Ice Wannen	107
Sonderbau kontaktberohrte Kühlwannen	106
Sonderbau runde Umluftkühlungen	30-31, 78-79
Speiseeiskühlung GELATO	96
Spiegelrückwand Hustenschutz	389
Spülarmaturen	353
Spülenunterbauten	314, 318
SST – Belegstation	109
Statische Einbaukühlungen	99
Steuerungen	407-413
Stufeneinsatz	51, 53, 57, 59, 67
Stufenkühleinsatz SKE	43
Stufenkühleinsatz SKE EASY	53
Stufenkühleinsatz SKE GRANIT	55, 57
Stufenkühleinsatz SKE IMPULS	49
Stufenkühleinsatz SKE IMPULS KOMBI	71
Stufenkühleinsatz SKE PLUS	69
Stufenkühleinsatz SKE Praline	59
Stufenkühleinsatz SKE SB	65
SUSHI-BEST-EASY	356

T

Tablettrutschen	420
Tassenwärmeschränke	324, 332, 383, 384
Tauwasserverdunstungsschale	414
Temperaturfühler	407-413
Temperatursteuerungen	407-413
Thekenstützen	385
Thekenzubehör	403
Thermostate	407-413
Toppingstation	418
Tortenfreund 12 – KUB-Vorratskühlung	300
Transformator	414
Trennstege Bain-Marie	360, 363, 366
Trennstege 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°)	83
Umluft-Einbaukühlungen – Gerader Einbau	7
Umluft-Einbaukühlungen – Stufenförmiger Einbau	43
Umluft-Flaschenkühlung	39
Umluft-Flaschenkühlung PLUS	40
Umluft-Kühlauszug FrontSeller XL	41
Umluft-Kühleinsatz – FLAT	23
Umluft-Kühleinsatz – GUSTO	73
Umluftreinigung → WIHA-FRISCHE-SYSTEM	6, 33, 45, 124
Unterbaugehäuse UTB 51	405-406

V

Verkaufs- und Lieferbedingungen	423-424
Vitrinen – gekühlt für Bedienung	113
Vitrinen – gekühlt für Selbstbedienung	176
Vitrinen – kombiniert	225
Vitrinen – ungekühlt	236
Vitrinen – zum Warmhalten	242
Vitrinenverbinder Euro-Counter	156
Vitrinenverbinder Snack-Counter	135
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
Warmhaltevitrinen	242
Wasserarmaturen für Schanktischabdeckungen	353
WIHA CLOUD CONTROL	432

X, Y, Z

Zubehör	403
Zubehör Euro-Counter	156-157
Zubehör Snack-Counter	135-136
Zubehör Snack-Counter STEAM	272
Zubehör UTB 51	406
Zwischenstege 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!

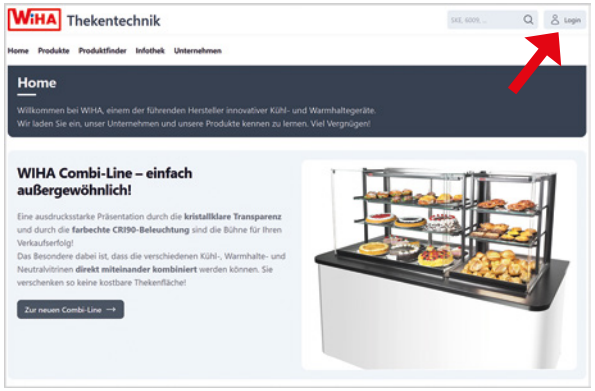
Unser Ziel ist es, Sie bei der realistischen Darstellung der Kühltechnik zu unterstützen.

Jetzt über 4000 WIHA-Geräte in 3D!

Die 3D-Dateien aller unserer Geräte können Sie jetzt unter www.wiha-thekentechnik.de herunterladen und in Ihre Visualisierungen einbinden.

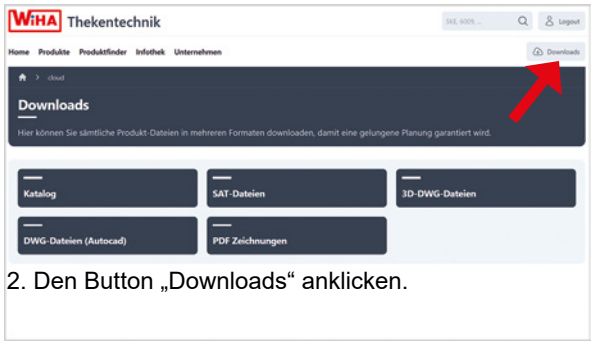
Die Dateien sind im SAT-Format abgespeichert, welches sich in fast jedes 3D-CAD-System importieren lässt.
Lediglich die Oberflächenfarbe muss von Ihnen angepasst werden.

In 4 Schritten zu 2D/3D-Dateien:

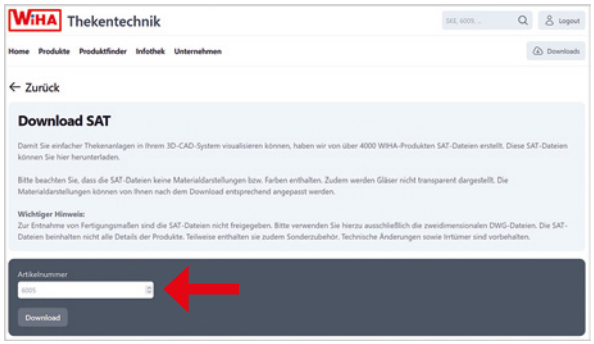


1. Zum Download auf die Seite www.wiha-thekentechnik.de gehen und dort einfach den Button „Login“ anklicken.

Wenn Sie noch keine Zugangsdaten haben, können Sie Ihre Zugangsdaten in dem Anmeldeformular anfordern.



2. Den Button „Downloads“ anklicken.



3. Datenart auswählen:
- Sat-Dateien
- 3D-DWG-Dateien
- DWG-Dateien
- PDF Zeichnungen

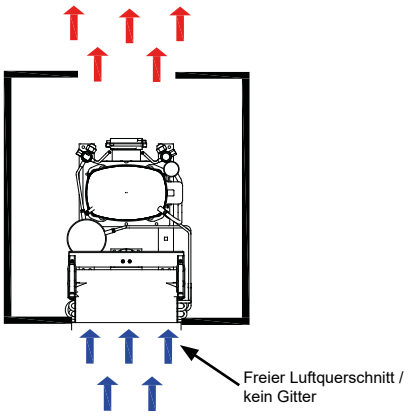
4. Zum Laden:
hier einfach die Artikelnummer angeben.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Vermeiden Sie Einbaufehler

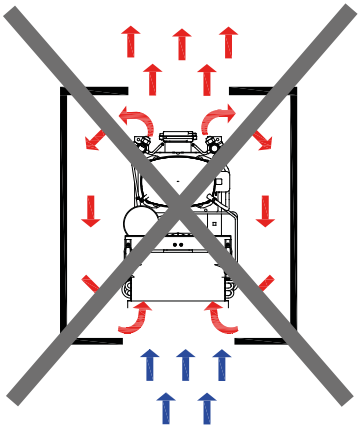
Achten Sie auf die richtige Be- und Entlüftung des Kälteaggregates!

Richtige Belüftung:



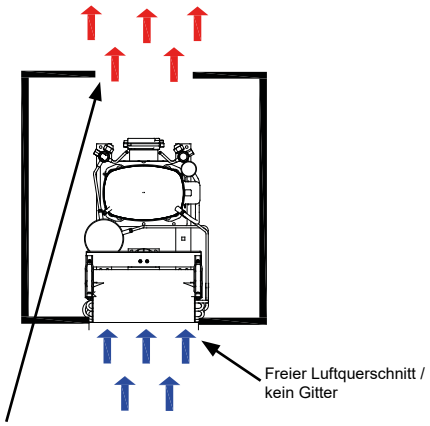
Die Kältemaschine ist direkt vor der Öffnung passend platziert. Es wird ausschließlich frische Luft zum Gerät geführt.

Falsche Belüftung:



Der Abstand von der Kältemaschine zur Belüftungsöffnung führt dazu, dass bereits erwärmte Luft erneut zur Kältemaschine gefördert wird und die Kältemaschine überhitzt.

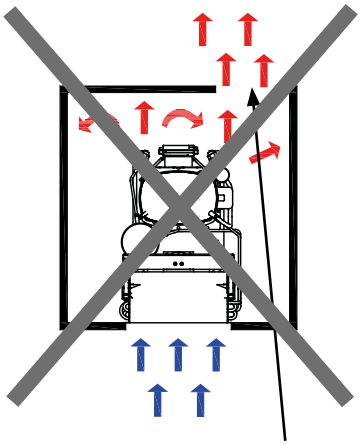
Richtige Entlüftung:



Die Entlüftungsöffnung ist mittig zur Kältemaschine platziert, die untere Öffnungskante ist mit der Geräteunterseite fluchtend.

Mindestmaß freier Luftquerschnitt:
Kühleinsätze, geschlossene Kühlvitrinen:
0,12 qm;
ab einer Kälteleistung von 800 W/-10°C 0,18 qm.
Offene Kühlvitrinen:
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
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

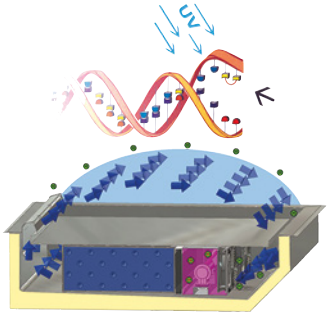
ESG-SICHERHEITSGLAS

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.

FRISCHE-SYSTEM (Sonderzubehör)
Patentrechtlich geschützt

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.

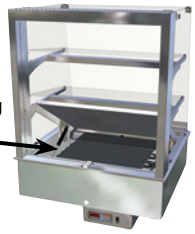


Offene Lebensmittel befinden sich in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.

MOVE-DOWN
Patentrechtlich geschützt

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.

MOVE-DOWN + Gasdruckfedern

WIHA-MOVE-DOWN +

Ein hoher Hygienestandard beim gewerblichen Verkauf gekühlter Lebensmitteln 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.

MOVE-AWAY
Patentrechtlich geschützt

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.

EASY-CLEAN
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches

WIHA-EASY-CLEAN

Der Luftausblasbereich ist jetzt zur Reinigung einfach zugänglich, da die Blende an der Ausblasdüse ist einfach aufklappbar ist. Krümel und Sahnereste können dadurch einfach abgewischt werden.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

WIHA-MOVE-UP

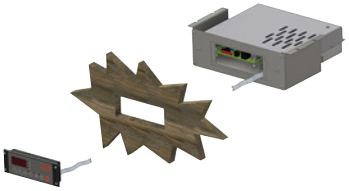
Für den Impulsverkauf ist jetzt die Warenauslage noch einfacher zum Kunden neigbar.
Die optionale MOVE-UP-FUNKTION bringt die Ware dichter an den Kunden. Der Kunde sieht einfach mehr – die Kaufsinne werden stärker gereizt.

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!

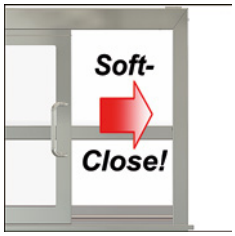
WIHA-ECO-PLUS

Alle mit dem ECO-Zeichen gekennzeichneten Kühlvitrinen 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.



WIHA CLOUD CONTROL

Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App und über das Internet:

- **Fernsteuerung leicht gemacht:** Sollwerte nach Bedarf anpassen und alle Funktionen der Steuerung mobil per App oder online über die Website verwalten
- **Alle Filialen, alle Steuerungen auf einen Blick**
- **Sofort informiert:** Benachrichtigungen bei Unregelmäßigkeiten via Push-Nachricht oder per E-Mail
- **Zuverlässige Temperaturüberwachnung:** Zugang zu denTemperaturdaten der vergangenen 12 Monate

WIHA Cloud Control

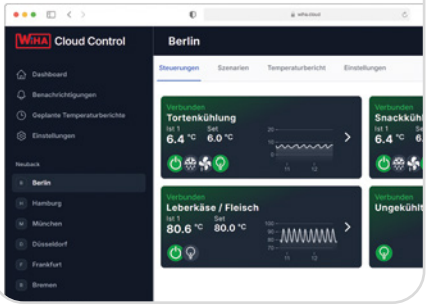
Steuern, überwachen und sofort informiert

Mit WIHA Cloud Control steuern und überwachen Sie Ihre WIHA-Geräte ganz einfach per Smartphone oder PC. Sie erhalten automatische Temperaturberichte, Benachrichtigungen bei Störungen und profitieren von einem Wartungs- und Servicemonitor – auch filialübergreifend. Dank Speicherung der Temperaturverläufe für ein Jahr haben Sie alle Daten im Blick.

In Combi-Line Geräten ist WIHA Cloud Control bereits serienmäßig integriert, für viele weitere Geräte optional verfügbar. Bei Bedarf können Servicepartner wichtige Parameter, wie Abtauzeiten, individuell anpassen.

Website

Erreichbar unter
wiha.cloud

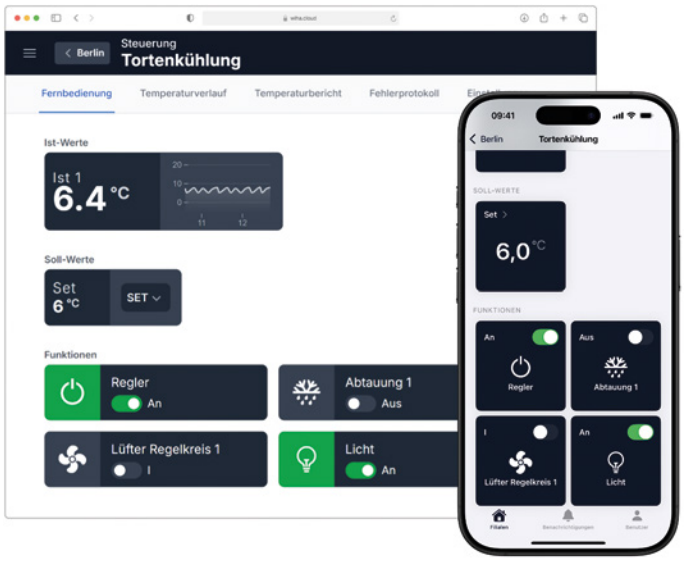


Anbindung in unter 2 Minuten

Keine aufwändige Installation notwendig: Scannen Sie mit der App den auf der Steuerung aufgedruckten QR-Code und hinterlegen Sie Ihre WLAN-Zugangsdaten.

Fernsteuerung leicht gemacht

Passen Sie Sollwerte nach Bedarf an und verwalten Sie alle Funktionen Ihrer Steuerung – mobil per App oder online über die Website. So haben Sie immer die volle Kontrolle.



Alle Filialen, alle Steuerungen auf einen Blick

Fassen Sie unterschiedliche Steuerungen in einer Filiale zusammen und überwachen Sie gleichzeitig alle Filialen. So haben Sie stets den Gesamtüberblick über Ihre Prozesse.

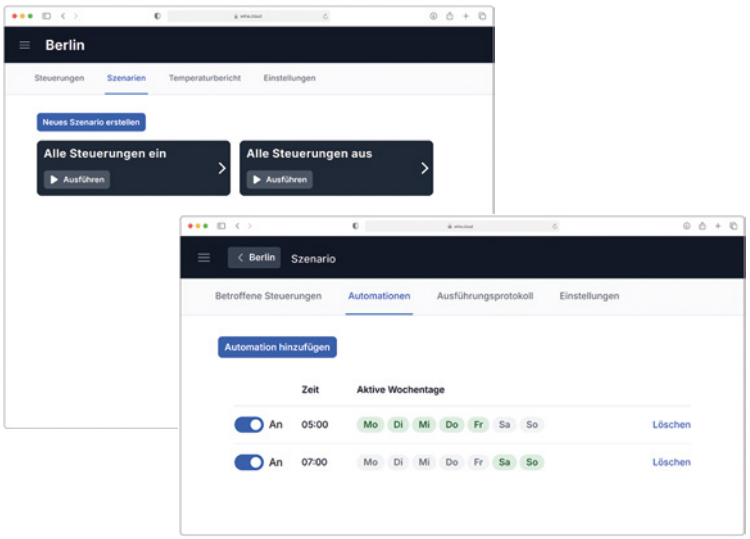
Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

WIHA CLOUD CONTROL

Steuern, überwachen und sofort informiert

Vernetze Abläufe: Szenarien & Automationen

Stellen Sie mehrere Steuerungen einer Filiale zu individuell anpassbaren Szenarien zusammen und aktivieren Sie diese mit zeitgesteuerten Automationen. So bringen Sie mehr Struktur und Effizienz in Ihre täglichen Prozesse.



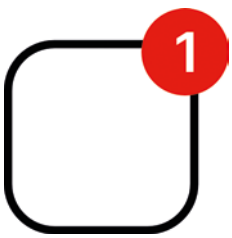
iOS & Android App

Laden im App Store

JETZT BEI Google Play

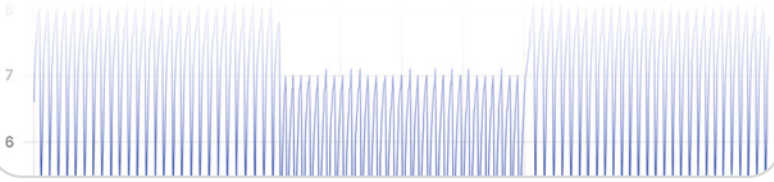
Sofort informiert

Benachrichtigungen bei Unregelmäßigkeiten via Push-Benachrichtigung oder per E-Mail.



Zuverlässige Temperaturüberwachung

Greifen Sie jederzeit auf die aufgezeichneten Temperaturdaten der vergangenen zwölf Monate zu und erzeugen Sie im Handumdrehen automatische Protokolle für eine lückenlose Dokumentation.



Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2025)

Kurze Lieferzeiten!

Combi-Line COLD SB

NEU!

SB-Kühlvitrine mit verzögernd selbstschließenden Entnahmeklappen

- **Kundenseitig mit verzögernd schließenden Entnahmeklappen (Soft-Close)**
- **Transparentes, modernes Design**
- **Hochwertiges Licht unterstreicht die Produktfrische**
- **Schrägstellbare Glasböden**
- **Beschichteter Lamellenverdampfer**
- **Patentierte MOVE-DOWN-Technik und MOVE-AWAY-Technik für eine einfache Reinigung**
- **Längere Produktfrische durch die intelligente Lüftersteuerung IFC und durch das patentierte FRISCHE-SYSTEM (optional lieferbar)**
- **Mit WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**
- **Einfach kombinierbar**

Siehe Seite 281.

Combi-Line STEAM SB

NEU!

SB-Warmhaltevitrine mit verzögernd selbstschließenden Entnahmeklappen

- **Kundenseitig mit verzögernd schließenden Entnahmeklappen (Soft-Close)**
- **Transparentes, modernes Design**
- **Hochwertiges Licht unterstreicht die Produktfrische**
- **Schrägstellbare Glasböden**
- **Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) für eine optimale Produktqualität**
- **Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung**
- **Leistungsstarke Umluftheizung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung**
- **Mit WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**
- **Einfach kombinierbar**

Siehe Seite 289.

WIHA-THEKENTECHNIK
HAKEMANN GMBH & CO. KG

Tel.: +49 (0) 44 44 / 96 36 - 0
Fax: +49 (0) 44 44 / 96 36 19
www.wiha-thekentechnik.de

Barnstorfer Str. 31
D-49424 Goldenstedt
wiha@hakemann.de