

Multifunktionale Wärme- und Kühlvitrine für Speisenpräsentation mit hohem Frischefaktor inklusive Belegstation und Bevorratung in einem einzigen Gerät.

Betriebsarten Umluftkühlung (Produktpräsentation), stille Kühlung (Produktlagerung), neutral und trockene Wärme mittels Infrarot-Stützwärme und primärer Heizplatte.

Durch die kompakte Bauweise mit integriertem, ausziehbarem Schneidbrettern und darunter liegender Bevorratung ist Front finishing vor den Augen der Gäste möglich. Temperaturbereich +65 °C sowie -1 bis +7 °C (Klimaklasse M2) bei einer Raumtemperatur von +25 °C.

Two in One: Wärme- und Kühlbereich in einem Gerät. Heizplatte und Infrarot-Stützwärme zum Warmhalten der Speisen mit zusätzlichem Warmbord sowie energieeffiziente Kühlung und Neutralbord.

Fresh Preparing: Bevorratung kalter und warmer Speisen und Zutaten unter ausziehbaren Schneidbrettern für das Alltagsgeschäft sowie für individuelle Kundenwünsche.

Daily Concept: Präsentation vom Morgen bis spät in den Abend – einfaches Handling – schnell umrüstbar und flexibel in der Anwendung.

Just in Time: optimales Reagieren auf wechselnde Kundenfrequenz mit 100 % Gastorientierung.

Maximum Space: Präsentations- und Nutzfläche für 7 ½ GN – auf kleinstem Raum.

AUSFÜHRUNG

- **Isolierung:** aus Polyurethan-Hartschaum
- außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen; umlaufender Einhängerand. Seitenwände innen Edelstahl auf Hochglanz poliert für Spiegeleffekt zur visuellen Erweiterung der Verkaufsfläche
- alle Gläser aus ESG, einschiebbares Frontglas (Easy Change) – wahlweise als Bedienungs- oder Selbstbedienvitrine nutzbar – mit einem Handgriff und ohne Werkzeug änderbar sowie mit gleichzeitigem Hustenschutz. Seitliche Glasflächen, rahmenlos bis zu den Schneidbrettern, dadurch hohe Transparenz für perfekten Blick auf das Speisenangebot und Front-finishing-Fläche.
- Innenbeleuchtung waagrecht und geschützt angeordnet mit Leuchtmittel in LED (warme Farbwiedergabe).
- Innenraum geeignet für 2 x 2 GN 1/1. Schutz der Stützwärmefunktion durch individuelle Doppelröhrenanordnung.
- 2 Impulskauf-Borde als erweiterte Präsentationsfläche in Augenhöhe für warme und ungekühlte Speisen. Vollflächennutzung der Präsentationsflächen durch Verwendung von verschiedenem GN-Geschirr mit Zubehör und Funktionseinsätzen.

GRUNDAUSSTATTUNG

- **Bedienseite:** Wärmebereich mit Bevorratungswanne für 4 x GN 1/3 oder 8 x GN 1/6-Schalen bis maximal 150 mm Höhe inklusive Trennstegen – für warme Speisen unter dem ausziehbarem Schneidbrett geeignet. Kühlbereich mit Bevorratungswanne für 4 x GN 1/3 oder 8 x GN 1/6-Schalen bis max. 150 mm Höhe – für gekühlte Speisen und Zutaten unter dem ausziehbarem Schneidbrett geeignet. Unterbau mit gekühlter Vorratsschublade (mit Rückwandverdampfer) für GN 2/1 quer sowie mit zwangsbelüftetem Aggregat mit automatischer Tauwasserverdunstung; inkl. Stellfüße mit Sockelblende; optional mit Papierhalter.
- **Kundenseite:** Wärmebereich mit Heizplatte (Primärwärme) für GN 2/1 (und deren Unterteilung) mit Multifunktionsrahmen mit Längssteg für den Einsatz von GN-Schalen inkl. 2 höhen- oder schrägstellbaren Auflageböden sowie Infrarot-Stützwärme zum Warmhalten der Speisen und mit zusätzlichem Warmbord. Kühlbereich mit Umluft für GN 2/1 mit 2 höhen- oder schrägstellbaren Einlegeböden mit Trennstegen sowie mit Neutralbord. Frontscheibe aus ESG mit optimaler Einsicht ohne störende Profile – nach oben einschiebbar, wodurch der komplette Innenraum leicht gereinigt werden kann; für wahlweise offenen oder geschlossenen Betrieb mit gleichzeitigem Hustenschutz – mit einem Handgriff und ohne Werkzeug änderbar.
- **Steuerung/Bedienbarkeit:** anwenderfreundliche Symbolik zur Bedienung aller Betriebsarten in der Steuerung (Einknopffunktion).

MODELLE

Glasaufsatz: Höhe 530 mm auf der Bedienseite, Höhe 635 mm auf der Kundenseite

Ausführung des Glasaufsatzes: eckig mit Easy-Change-System

Montage: Slide-in für den Einschub an der Bedienseite in Thekenausschnitte

SNACKY WK GE-151-E UB

Abmessung (BxTxH): 1510 x 1115 x 1435 mm

Anschlusswert Kühlbetrieb: 705 Watt bei VT -10 °C

Anschlusswert Wärmebetrieb: 2 kW

Spannung: 230 V / 50 Hz

Multifunktionale Wärme- und Kühlvitrine für Speisenpräsentation mit hohem Frischefaktor inklusive Belegstation und Bevorratung in einem einzigen Gerät.

Betriebsarten Umluftkühlung (Produktpräsentation), stille Kühlung (Produktlagerung), neutral und trockene Wärme mittels Infrarot-Stützwärme und primärer Heizplatte.

Durch die kompakte Bauweise mit integriertem, ausziehbarem Schneidbrettern und darunter liegender Bevorratung ist Front finishing vor den Augen der Gäste möglich. Temperaturbereich +65 °C sowie -1 bis +7 °C (Klimaklasse M2) bei einer Raumtemperatur von +25 °C.

Two in One: Wärme- und Kühlbereich in einem Gerät. Heizplatte und Infrarot-Stützwärme zum Warmhalten der Speisen mit zusätzlichem Warmbord sowie energieeffiziente Kühlung und Neutralbord.

Fresh Preparing: Bevorratung kalter und warmer Speisen und Zutaten unter ausziehbaren Schneidbrettern für das Alltagsgeschäft sowie für individuelle Kundenwünsche.

Daily Concept: Präsentation vom Morgen bis spät in den Abend – einfaches Handling – schnell umrüstbar und flexibel in der Anwendung.

Just in Time: optimales Reagieren auf wechselnde Kundenfrequenz mit 100 % Gastorientierung.

Maximum Space: Präsentations- und Nutzfläche für 7 ½ GN – auf kleinstem Raum.

AUSFÜHRUNG

- **Isolierung:** aus Polyurethan-Hartschaum
- außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen; umlaufender Einhängerand. Seitenwände innen Edelstahl auf Hochglanz poliert für Spiegeleffekt zur visuellen Erweiterung der Verkaufsfläche
- alle Gläser aus ESG, einschiebbares Frontglas (Easy Change) – wahlweise als Bedienungs- oder Selbstbedienvitrine nutzbar – mit einem Handgriff und ohne Werkzeug änderbar sowie mit gleichzeitigem Hustenschutz. Seitliche Glasflächen, rahmenlos bis zu den Schneidbrettern, dadurch hohe Transparenz für perfekten Blick auf das Speisenangebot und Front-finishing-Fläche.
- Innenbeleuchtung waagrecht und geschützt angeordnet mit Leuchtmittel in LED (warme Farbwiedergabe).
- Innenraum geeignet für 2 x 2 GN 1/1. Schutz der Stützwärmefunktion durch individuelle Doppelröhrenanordnung.
- 2 Impulskauf-Borde als erweiterte Präsentationsfläche in Augenhöhe für warme und ungekühlte Speisen. Vollflächennutzung der Präsentationsflächen durch Verwendung von verschiedenem GN-Geschirr mit Zubehör und Funktionseinsätzen.

GRUNDAUSSTATTUNG

- **Bedienseite:** Wärmebereich mit Bevorratungswanne für 4 x GN 1/3 oder 8 x GN 1/6-Schalen bis maximal 150 mm Höhe inklusive Trennstegen – für warme Speisen unter dem ausziehbarem Schneidbrett geeignet. Kühlbereich mit Bevorratungswanne für 4 x GN 1/3 oder 8 x GN 1/6-Schalen bis max. 150 mm Höhe – für gekühlte Speisen und Zutaten unter dem ausziehbarem Schneidbrett geeignet. Unterbau mit gekühlter Vorratsschublade (mit Rückwandverdampfer) für GN 2/1 quer sowie mit zwangsbelüftetem Aggregat mit automatischer Tauwasserverdunstung; inkl. Stellfüße mit Sockelblende; optional mit Papierhalter.
- **Kundenseite:** Wärmebereich mit Heizplatte (Primärwärme) für GN 2/1 (und deren Unterteilung) mit Multifunktionsrahmen mit Längssteg für den Einsatz von GN-Schalen inkl. 2 höhen- oder schrägstellbaren Auflageböden sowie Infrarot-Stützwärme zum Warmhalten der Speisen und mit zusätzlichem Warmbord. Kühlbereich mit Umluft für GN 2/1 mit 2 höhen- oder schrägstellbaren Einlegeböden mit Trennstegen sowie mit Neutralbord. Frontscheibe aus ESG mit optimaler Einsicht ohne störende Profile – nach oben einschiebbar, wodurch der komplette Innenraum leicht gereinigt werden kann; für wahlweise offenen oder geschlossenen Betrieb mit gleichzeitigem Hustenschutz – mit einem Handgriff und ohne Werkzeug änderbar.
- **Steuerung/Bedienbarkeit:** anwenderfreundliche Symbolik zur Bedienung aller Betriebsarten in der Steuerung (Einknopffunktion).

MODELLE

Glasaufsatz: Höhe 530 mm auf der Bedienseite, Höhe 635 mm auf der Kundenseite

Ausführung des Glasaufsatzes: eckig mit Easy-Change-System

Montage: Slide-in für den Einschub an der Bedienseite in Thekenausschnitte

SNACKY WK GE-151-E

Abmessung (BxTxH): 1510 x 1115 x 1435 mm

Anschlusswert Kühlbetrieb: 500 Watt bei VT -10 °C

Anschlusswert Wärmebetrieb: 2 kW

Spannung: 230 V / 50 Hz