

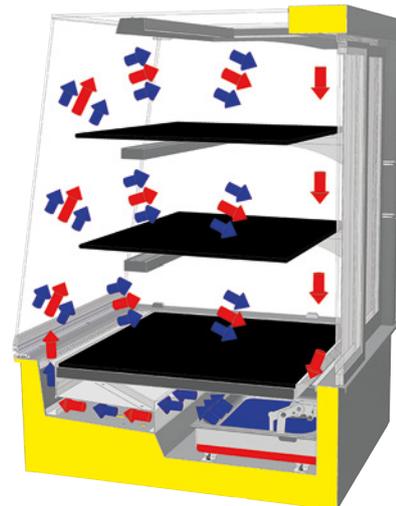
Snack-Counter STEAM 520/710 BE

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



9
Warmhalte-
vitrinen

Snack-Counter STEAM 520 BE	Tank/Pumpsystem 1 Zwischenetage			Festwasseranschluss 1 Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	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	Tank/Pumpsystem 2 Zwischenetagen			Festwasseranschluss 2 Zwischenetagen			Breite [mm]	Anschluss
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm	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.

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.

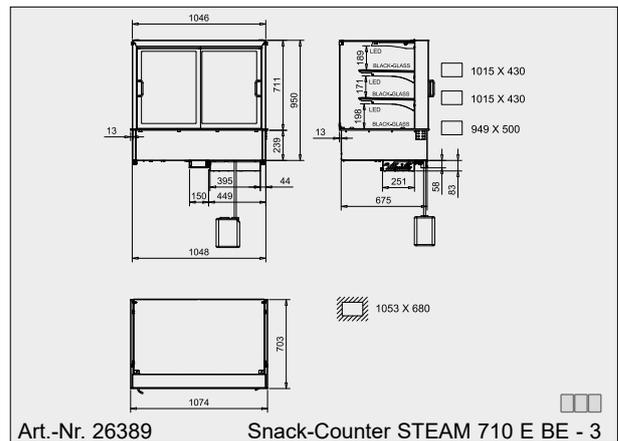
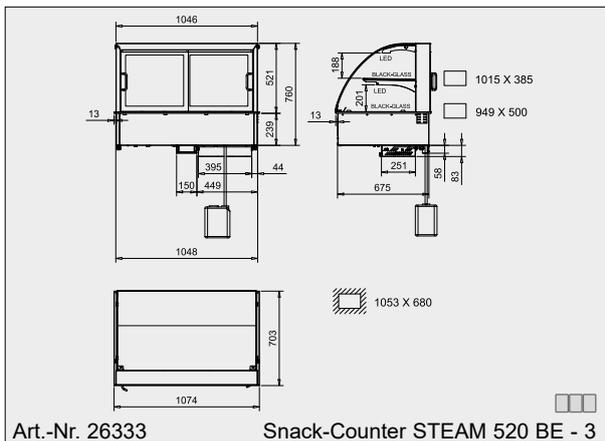
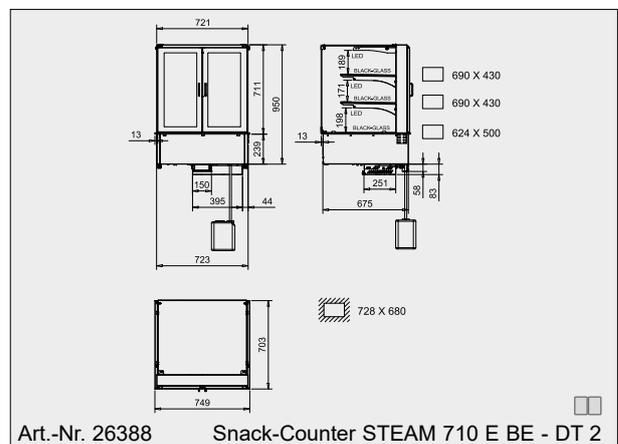
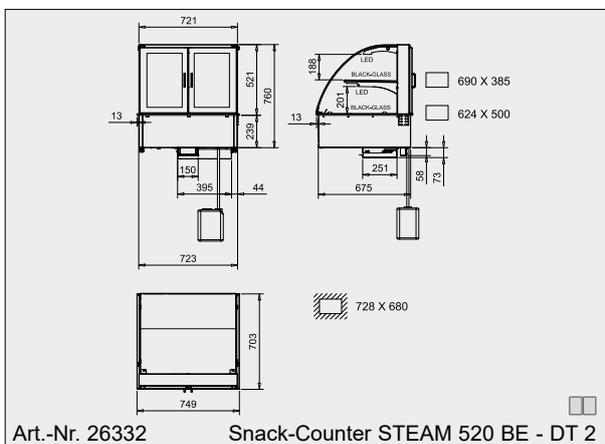
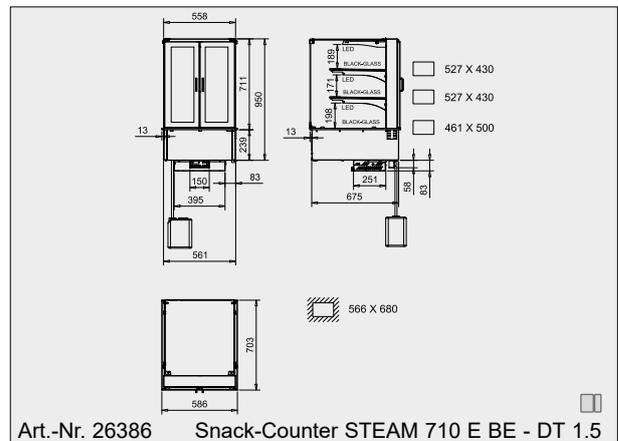
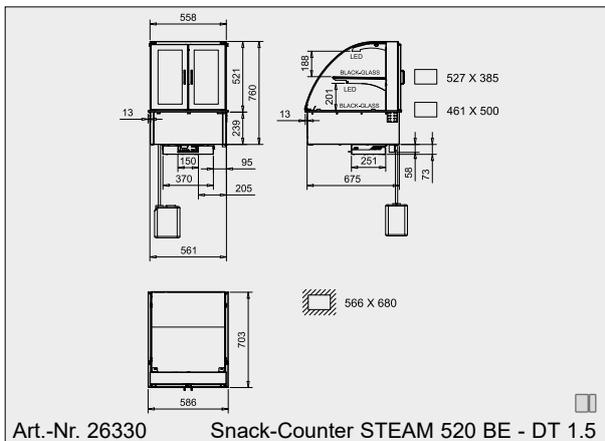
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
 Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich 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-Anschluss Schlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlussshahn.
 Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.



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