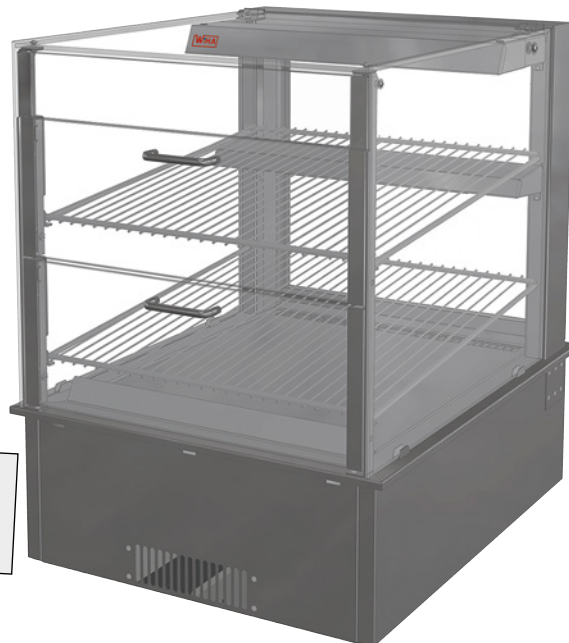


Snack-Counter STEAM 520/710 SB-EHB

Pour les snacks chauds – retrait facile de la marchandise d'une seule main !



Utilisation préférentielle :
snacks chauds, pizzas, baguettes,
tartes flambées, saucisses grillées
en petits pains, etc.



Vitrine chauffante libre-service pour une utilisation à une seule main

- Volet libre-service s'ouvrant vers le bas
- Ajout de vapeur réglable sur 6 niveaux pour une qualité optimale du produit
- Générateur de vapeur entièrement automatique avec réservoir/système de pompage pour un remplissage automatique de l'eau
- Puissant chauffage à circulation d'air pour une répartition uniforme de la température
- Pas ou peu de formation de buée, même en cas d'humidité élevée
- Nettoyage facile grâce au bac d'humidification amovible
- Éclairage LED résistant à la température avec une couleur de lumière chaude
- Butée de porte à droite (côté service) : réversible
- Pas besoin de raccord d'eau ni d'écoulement !

Ces vitrines chauffantes permettent de retirer la marchandise avec une seule main. Elles sont spécialement adaptées pour les petits comptoirs libre-service sans glissières pour plateaux.

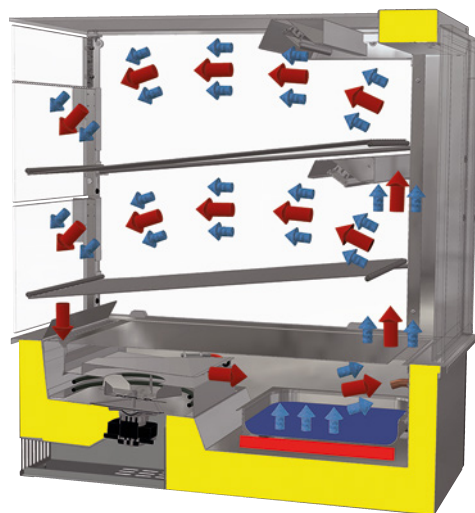
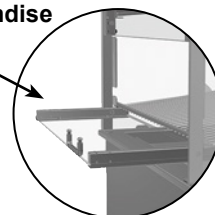
Dans une main vous pouvez tenir un plateau ou un sac d'emballage, avec l'autre vous vous servez.

Présentation optimale et longue fraîcheur de la marchandise

Avec la vitrine chauffante Snack-Counter STEAM SB-EHB vos produits sont présentés de façon attractive.

La fonction de circulation d'air doux garantit une répartition uniforme de la température. Un tiroir d'eau inférieur génère un climat humide qui prolonge la fraîcheur de la marchandise. Grâce au climat humide, les produits restent plus longtemps frais et appétissants. La température se règle de 40°C à 80°C.

Retrait facile de la marchandise après l'ouverture du volet !



Augmentation des ventes par le libre-service !

La vitrine Snack-Counter STEAM SB-EHB a été spécialement optimisée pour le concept de libre-service dans les magasins de station-service, les kiosques, les boulangeries libre-service et les gares.

Les snacks appétissants entre deux repas, par exemple croissants chauds fourrés ou sandwiches, peuvent être rapidement pris par le client et mis dans le sachet d'emballage.

Snack-Counter STEAM 520 SB-EHB Version libre-service Hauteur vitrine 520 mm	carré	Largeur [mm]	Profondeur [mm]	Hauteur vitrine [mm]	Raccordement
Snack-Counter STEAM 520 SB-EHB - DT 1.5	8070	587	705	520	230V/2,5kW

Snack-Counter STEAM 710 SB-EHB Version libre-service Hauteur vitrine 710 mm	carré	Largeur [mm]	Profondeur [mm]	Hauteur vitrine [mm]	Raccordement
Snack-Counter STEAM 710 SB-EHB - DT 1.5	8082	587	705	710	230V/2,7kW

Conseil :
vous trouverez des vitrines réfrigérées correspondantes à la page 125.

Description

Vitrine de maintien au chaud avec fonction de circulation d'air et ajout de vapeur réglable. Côté client, avec des volets libre-service, s'ouvrant vers le bas. Butée de porte à droite (côté service), réversible. Température réglable de 40°C à 80°C, l'ajout de vapeur se règle sur 6 niveaux. Générateur de vapeur entièrement automatique avec réservoir/système de pompage pour un remplissage automatique de l'eau. Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Le générateur de vapeur fonctionne de manière entièrement automatique et est équipé d'un réservoir/système de pompage et d'un remplissage d'eau automatique. Le réservoir d'eau peut être placé sous l'appareil dans le meuble de comptoir et peut être facilement retiré pour le remplissage quotidien. Le bac d'humidification du générateur de vapeur peut être facilement retiré pour le nettoyage. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle. Un réservoir d'eau vide est indiqué sur l'écran. De plus, un bref signal sonore toutes les 20 secondes environ rappelle le message d'erreur.

Exécution

Côtés intérieur et extérieur entièrement fabriqués en acier inoxydable avec une isolation résistante aux hautes températures. Tous les côtés visibles ont une surface polie. Les vitres sont en verre de sécurité. Le chauffage est assuré par un puissant ventilateur de chauffage à air pulsé.

Exécution DT 1.5 :

Côté service avec porte pivotante en verre isolé, butée de porte à droite, réversible.

