

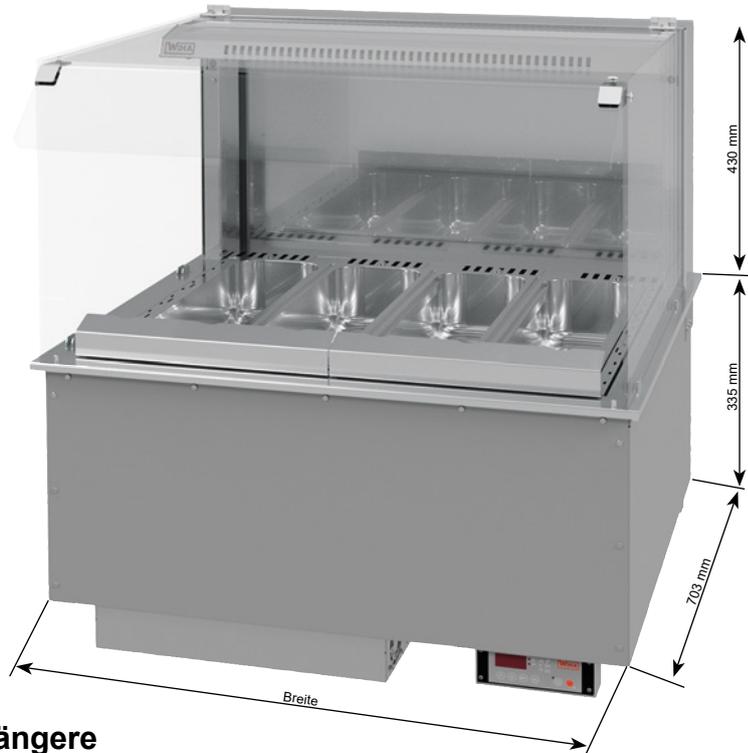
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG

SB-Warmhaltevitrine mit Warmhalteplatte, Wärmestrahler und STEAM-Technologie – kundenseitig offen und rückseitig geschlossen

WiHA
ESG-Sicherheitsglas
Seitenscheiben und obere Scheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA
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	Tank/Pumpsystem	Festwasseranschluss					
SB-Version Höhe Glasaufsatz 430 mm	eckig	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.

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 haben 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 Befuchterschale 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“

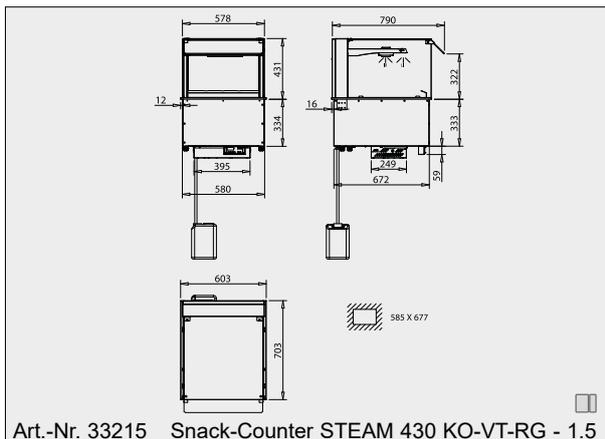
Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4" AG) und einem Magnetventil (3/4" AG) versehen.

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

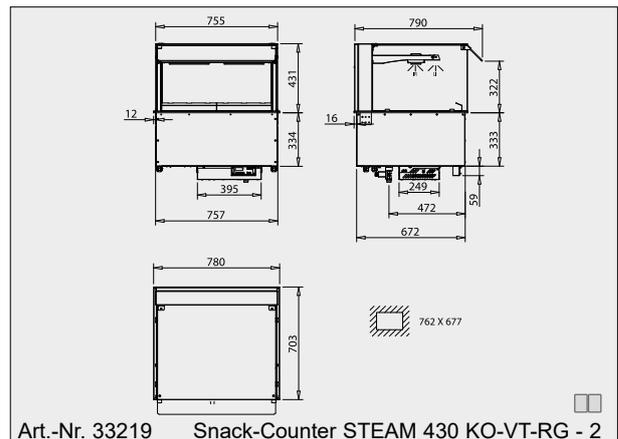
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

Lieferung einschließlich:

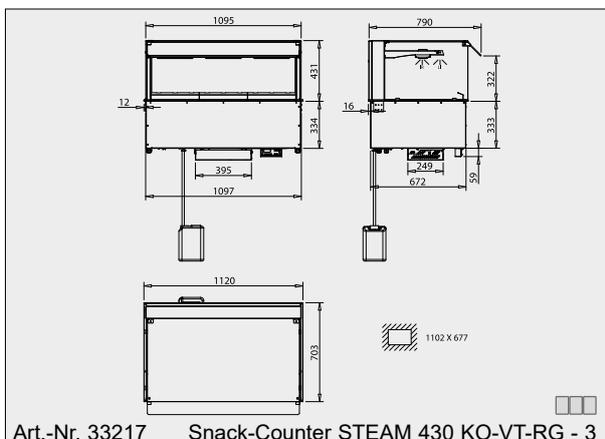
- GN-Einhängerahmen mit Lochung für 100 mm GN-Behälter
- Trennsteg für GN 2/4
- Klimaschiebereglern zur Einstellung der Feuchtigkeitsverteilung
- Kundenseitige Kellenhalter



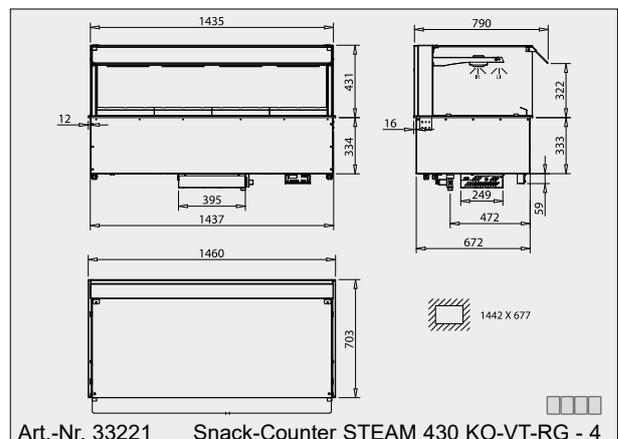
Art.-Nr. 33215 Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 1.5



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.