

### Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT

Vitrine chauffante avec surfaces de vente extractibles et réglage de l'humidité



#### Vitrine chauffante avec une surface de vente

- Régulation de l'humidité (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
- Nettoyage facile du bac d'humidification amovible
- Bonne luminosité du compartiment de vente par éclairage LED résistant aux températures
- Pas besoin de raccord d'eau ni d'écoulement !
- Chaleur de base, chaleur infrarouge et humidification réglables chacune sur 6 niveaux
- Disponible aussi avec planches à découper (exécution : 1 planche à découper)



Fig. : Snack-Counter STEAM BE SLIDE OUT 1 avec « une » surface de vente



Fig. : Snack-Counter STEAM BE SLIDE OUT 1.5 avec « deux » surfaces de vente et planches à découper

#### Vitrine chauffante avec deux surfaces de vente

- Régulation de l'humidité (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
- Nettoyage facile du bac d'humidification amovible
- Bonne luminosité du compartiment de vente par éclairage LED résistant aux températures
- Pour la version avec réservoir/système de pompage : Pas besoin de raccord d'eau ni d'écoulement !
- Disponible aussi avec raccordement d'eau fixe
- Température réglable de 40°C à 75°C, humidification réglable sur 6 niveaux
- Disponible aussi avec planches à découper (exécution : 2 planches à découper)



Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1 avec une surface de vente	Reservoir / Système de pompage				
Version service Hauteur vitrine 520 mm	carré	Largeur [mm]	Profondeur [mm]	Hauteur vitrine [mm]	Raccordement
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1	33340	491	705	520	230V/1,9 kW
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1 avec planche à découper (1 planche à découper)	33341	491	705	520	230V/1,9 kW

Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1.5 avec deux surfaces de vente	Reservoir / Système de pompage	Raccordement d'eau fixe				
Version service Hauteur vitrine 520 mm	carré	carré	Largeur [mm]	Profondeur [mm]	Hauteur vitrine [mm]	Raccordement
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 avec planche à découper (2 planches à découper)	26438	33352	587	705	520	230V/1,3 kW

## Description

Vitrine de maintien au chaud ventilée pour maintenir au chaud les produits de viande. Pour une qualité optimale du produit, l'humidité peut être réglée sur 6 niveaux.

Le générateur de vapeur fonctionne de manière entièrement automatique et comprend un réservoir/système de pompage pour le remplissage automatique de l'eau.

Éclairage parfait de la surface de vente grâce à une lumière résistante à la température (rendu des couleurs chaud).

Accès facile à tous les composants pour l'entretien et le nettoyage.

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

### Exécution « raccordement d'eau fixe »

L'appareil est muni d'un écoulement (raccordement 1 1/4" filetage extérieur) et d'une électrovanne (3/4" filetage extérieur).

Livraison d'un tuyau de raccordement d'eau de 1,5 m ; 3/4" pour le branchement à un robinet extérieur.

L'écoulement doit être raccordé par le client via un siphon et une évacuation en entonnoir.

### Exécution taille 1 (un présentoir)

Le chauffage se fait par une plaque chauffante largement dimensionnée et un puissant émetteur à quartz à rayonnement infrarouge à ondes moyennes et longues. La plaque chauffante se relève pour pouvoir nettoyer l'intérieur de la cuve et est auto-entretenue en position ouverte. Bonne luminosité grâce à un éclairage LED résistant aux températures.

Nettoyage facile des composants dans le lave-vaisselle vu que les rails de guidage et les grilles d'aération sont amovibles. La glissière est équipée d'une grande poignée isolée et d'une sécurité contre le retrait.

La porte pivotante est articulée à gauche en standard. La butée de porte est réversible, les charnières nécessaires sont incluses dans la livraison.

**Température de maintien au chaud > 65°C (pour une température ambiante > 20°C).**

La chaleur de base, la chaleur infrarouge et l'humidification réglables chacune sur 6 niveaux.

### Exécution taille 1.5 (deux présentoirs)

Le chauffage est assuré par un puissant ventilateur de chauffage à air pulsé.

La plaque de recouvrement supérieure se relève pour nettoyer l'intérieur de la cuve et est auto-entretenue en position ouverte.

La porte pivotante est articulée à gauche en standard. La butée de porte est réversible.

**Température réglable de 40°C à 75°C.**

## 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.

La vitre frontale est en verre de sécurité.

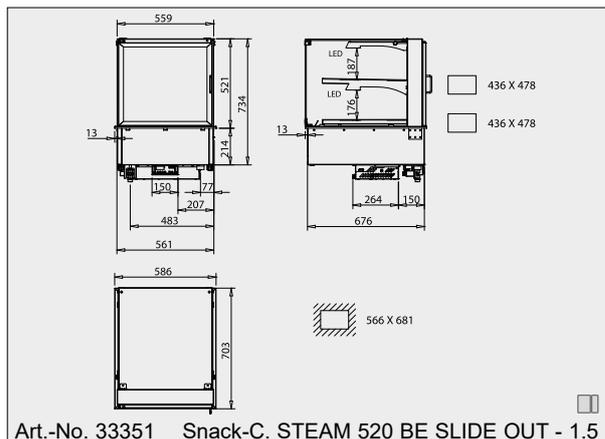
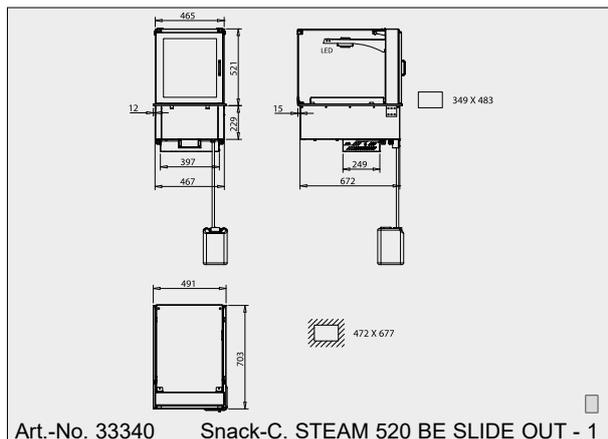
Le générateur de vapeur fonctionne de manière entièrement automatique et est équipé d'un remplissage d'eau automatique via un réservoir/système de pompage. Le réservoir d'eau peut être placé sous l'appareil dans le meuble de comptoir et peut être facilement retiré pour le remplissage quotidien.

Le bac d'humidification du générateur de vapeur peut être facilement retiré pour le nettoyage. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

La commande, facile d'utilisation, se rabat vers le bas pour accéder facilement aux points de tests.

### Exécution « réservoir/système de pompage »

Le remplissage d'eau du générateur de vapeur se fait automatiquement par un réservoir/système de pompage. Le réservoir d'eau peut être placé sous l'appareil dans le meuble de comptoir et peut être facilement retiré pour le remplissage quotidien. Livraison avec réservoir d'eau avec système de pompage.



D'autres plans sont disponibles sur [www.wiha-web.com](http://www.wiha-web.com) dans la rubrique « Infothèque/espace client ».