

# Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT

Warmhaltevitrine mit herausziehbaren Warenflächen und einstellbarer Feuchtigkeit

**NEU!**



### Warmhaltevitrine mit einer Warenfläche

- Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Einfache Reinigung der herausnehmbaren Befeuchterschale
- Gute Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste LED-Beleuchtung
- Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich
- Grundwärme, Infrarotwärme und Befeuchtung jeweils in 6 Stufen einstellbar
- Auch mit Schneidbrett lieferbar (Ausführung: 1 Schneidbrett)



Abb.: Snack-Counter STEAM BE SLIDE OUT 1 mit einer Auslagefläche



Abb.: Snack-Counter STEAM BE SLIDE OUT 1.5 mit zwei Auslageflächen und Schneidbrettern

### Warmhaltevitrine mit zwei Warenflächen

- Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Einfache Reinigung der herausnehmbaren Befeuchterschale
- Gute Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste Beleuchtung
- Bei Ausführung mit Tank/Pumpsystem: Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich
- Auch mit Festwasseranschluss lieferbar
- Temperatur einstellbar 40°C bis 75°C, Befeuchtung in 6 Stufen einstellbar
- Auch mit Schneidbrettern lieferbar (Ausführung: 2 Schneidbretter)



Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT mit einer Auslagefläche	Tank/ Pumpsystem					
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss	
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1	33340	491	705	520	230V/1,9 kW	<input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1 mit Schneidbrett (1 Schneidbrett)	33341	491	705	520	230V/1,9 kW	<input type="checkbox"/>

Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT mit zwei Auslageflächen	Tank/ Pumpsystem	Festwasser- anschluss				
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1.5	33342	33351	587	705	520	230V/1,3 kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1.5 mit Schneidbrett (2 Schneidbretter)	26438	33352	587	705	520	230V/1,3 kW <input type="checkbox"/>

## Beschreibung

Warmhaltevitrine zum Warmhalten von Fleischprodukten.  
Für eine optimale Produktqualität ist die Feuchtigkeit in 6 Stufen einstellbar.  
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und beinhaltet ein Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung.  
Gute Ausleuchtung des Warenraumes durch eine temperaturfeste Beleuchtung (warme Farbwiedergabe).  
Einfacher Zugang zu allen Komponenten für die Wartung und Reinigung.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Innenseiten und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturfester Isolierung gefertigt.  
Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche.  
Die Gläser bestehen aus Sicherheitsglas.

Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung über ein Tank/Pumpsystem ausgestattet. Der Wassertank ist unterhalb des Gerätes in dem Thekenmöbel aufgestellt und kann zur täglichen Befüllung einfach entnommen werden.

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.

### 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-Anschluss Schlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlussshahn.  
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

### Ausführung Größe 1 (eine Auslage)

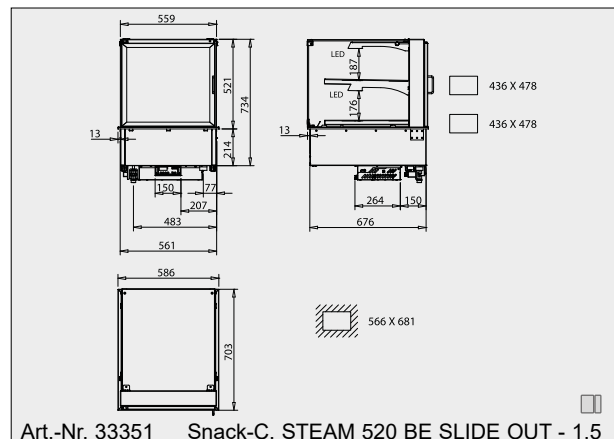
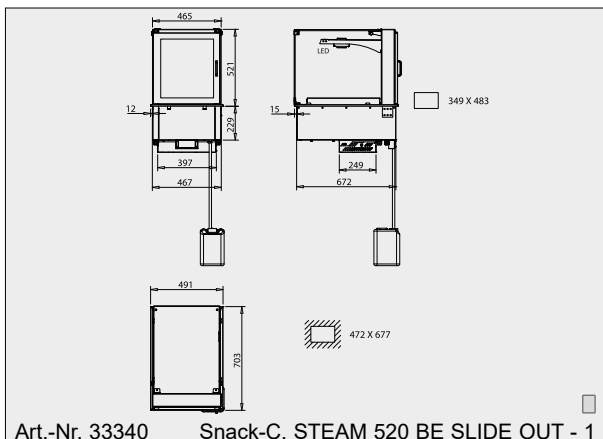
Die Beheizung erfolgt über eine großflächige Heizplatte und einen leistungs-fähigen Quarz-Strahler mit mittel- und langwelliger Infrarotstrahlung. Die Heizplatte kann zur Reinigung des Innenraumes einfach hochgeklappt werden und ist in der geöffneten Stellung selbsthaltend. Gute Ausleuchtung durch eine temperaturfeste LED-Beleuchtung.  
Besonders einfache Reinigung der Komponenten in der Spülmaschine, da die Führungsschienen und das Lüftungsgitter entnehmbar sind. Der Auszug ist mit einem großen isolierten Griff und einer Sicherung gegen das Herausziehen ausgestattet.

### Warmhaltetemperatur > 65°C (bei Raumtemperatur > 20°C).

Grundwärme, Infrarotwärme und Befeuchtung in jeweils 6 Stufen einstellbar.

### Ausführung Größe 1.5 (zwei Auslagen)

Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluftgebläse.  
Die obere Abdeckplatte kann zur Reinigung des Innenraumes einfach hochgeklappt werden und ist in der geöffneten Stellung selbsthaltend.  
Temperatur einstellbar von 40°C bis 75°C.



Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.