

Snack-Counter STEAM MULTI

Comptoir multifonctionnel longue fraîcheur pour maintenir les aliments au chaud



Comptoir multifonctionnel longue fraîcheur pour maintenir les aliments au chaud

- Ajout de vapeur réglable sur 6 niveaux pour une qualité optimale du produit
- Vitrine frontale intercalable : comptoir utilisable en service assisté ou libre-service
- Duplication optique de la marchandise grâce à la porte miroitée (amovible)
- Éclairage parfait de la surface marchandises grâce à une lumière résistante aux températures (rendu des couleurs chaud)
- Générateur de vapeur entièrement automatique avec réservoir/système de pompage pour un remplissage automatique de l'eau
- Curseur de climat pour le réglage de la distribution d'humidité
- **Nettoyage facile** : les plaques chauffantes se relèvent, cuve d'humidificateur amovible, portes amovibles, vitrine supérieure relevable
- Pour la version avec réservoir/système de pompage : Pas besoin de raccord d'eau ni d'écoulement !
- Le comptoir peut aussi être utilisé sans chaleur, comme vitrine neutre éclairée

Utilisation préférentielle :
Pour maintenir au chaud pratiquement tous les aliments sur une surface !



Afin d'éviter le dessèchement des aliments pendant leurs expositions, nous avons développé la nouvelle technique vapeur WIHA STEAM.

La vapeur d'eau chaude peut être diffusée en 6 niveaux.

Les aliments restent plus longtemps frais et appétissants !

Avec l'assistant iLogic pour une utilisation confortable

- 7 programmes de base pour les utilisations standards
- 5 autres programmes spéciaux pour pain de viande, pizza, viande, petit-déjeuner et amuse-gueule, comme par exemple rouleaux, strudel farcie, croissants
- Personnalisation simple de tous les programmes
- Programme manuel pour un réglage individuel simple



Utilisation très simple grâce à l'assistant unique iLogic.

Nouveau!

La nouvelle technologie vapeur STEAM

Le nouveau générateur de vapeur breveté et entièrement automatique produit en continu de la vapeur d'eau chaude.

Un bac gastronorme usuel est utilisé comme cuvette à vapeur. Il peut se nettoyer au lave-vaisselle ou en cas de tartre excessif il peut être échangé à bas prix.

Le nouveau générateur vapeur breveté est équipé d'un capteur de niveau d'eau en inox extrêmement robuste et fiable.

La vapeur d'eau se répand uniformément dans la vitrine et crée un climat chaud spécial.

Les marchandises sont protégées contre le dessèchement, elles restent appétissantes plus longtemps et se vendent mieux.

Le réglage minutieux unique à 6 niveaux permet un réglage optimal de la quantité de vapeur d'eau sur l'alimentation.

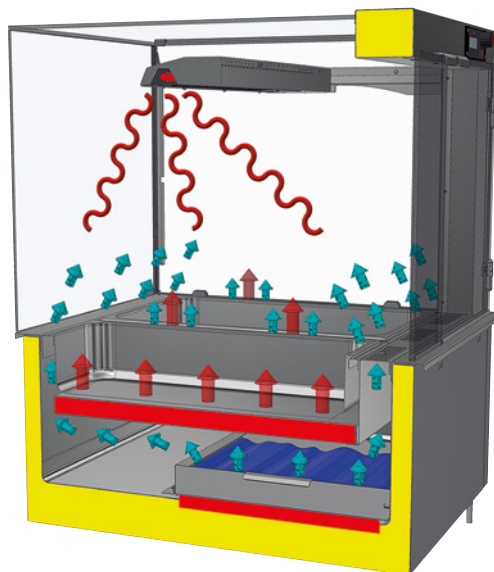
Le générateur de vapeur prélève à l'aide d'une pompe la quantité d'eau nécessaire dans le réservoir.

Le dosage de l'eau est entièrement automatique et le procédé est absolument sûr.

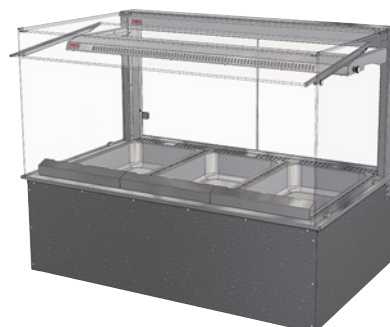
Le contenu du réservoir d'eau suffit pour un jour environ.

Exécution « réservoir/système de pompage » :

Un raccord d'eau et un écoulement ne sont pas nécessaires !



Snack-Counter STEAM : fermé côté client.



Snack-Counter STEAM: ouvert côté client – vitrine frontale relevée.



Snack-Counter STEAM: ouvert côté service – portes pivotantes amovibles.

Vitrine multifonctionnelle

La vitrine s'exploite fermée, ouverte du côté service ou côté client.

La vitrine frontale se relève facilement pour le libre-service.

Les portes pivotantes sont miroitées à l'intérieur pour une duplication optique de l'offre culinaire.

Il est possible d'enlever la porte du côté service pour permettre une distribution rapide, aussi avec plusieurs personnes, aux heures de pointes.

Vitres frontale, jupes et vitres de revêtement en verre de sécurité trempé.

Nettoyage hygiénique simple :

- Portes amovibles
- Vitre de revêtement facile à retirer
- Vitrine frontale amovible
- Plaque chauffante relevable, autoportante en position relevée
- Bac humidificateur amovible

L'assistant iLogic

Utilisation simple grâce au nouvel assistant unique iLogic !

Le grand bouton iLogic permet de choisir le type d'aliment et d'utilisation.

L'assistant iLogic règle alors la chaleur de base, le rayonnement de chaleur et l'humidité de façon optimale.

Ainsi vous êtes sûrs de toujours avoir un bon résultat !

En cas de problème, par exemple si le réservoir d'eau est vide, l'assistant iLogic vous avertit en affichant une image expressive.

Afin d'attirer votre attention, la couleur de cette image est plus claire. De plus, l'assistant iLogic vous rappelle toutes les 20 secondes le défaut en émettant un bref signal sonore.

Grâce à iLogic, le service est vraiment un jeu d'enfant !

Vous serez surpris comme tout peut être simple.



La planche à découper avec porte-couteau

La planche à découper, disponible en accessoires, se retire facilement de la cuve pour le nettoyage.

Le porte-couteau vous permet de toujours avoir le bon couteau sous la main.



Snack-Counter STEAM : ouvert côté service – portes pivotantes amovibles.

Choisissez votre programme en commutant simplement le bouton iLogic !



Le matin pour le petit-déjeuner chaud : bacon grillé, saucisses, œufs brouillés ou œufs durs.



Programme 5 : aliments généraux vitrine ouverte côté service



À midi pour le pain de viande



Programme 9 : pain de viande vitrine fermée



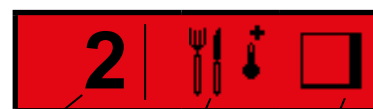
ou pâtisseries chaudes, telles pizzas, strudel farcies ou croissants.



Programme 10 : pizza vitrine fermée



Le soir, pour maintenir au chaud des plats ou des paëllas.



Programme 2 : température haute vitrine fermée