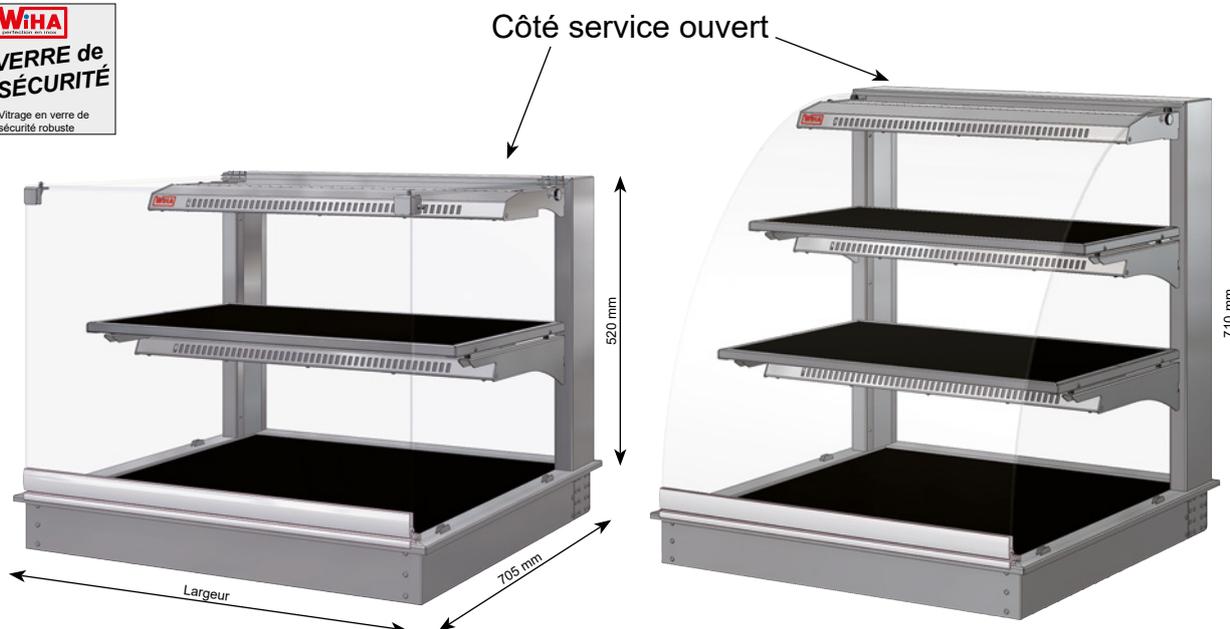


Snack-Counter HOT BO

Vitrine chauffante avec plaque chauffante pour une chaleur sèche – version service, vitrine en verre de sécurité (ESG) côté client et ouverte du côté service



9
Vitrines
chauffantes

Snack-Counter HOT 520 BO	Sans étagère intermédiaire			Larg. [mm]	Raccordement	1 étagère intermédiaire			Larg. [mm]	Raccordement
	arrondi	carré	oblique			arrondi	carré	oblique		
Version service Hauteur vitrine 520 mm										
Snack-Counter HOT 520 BO - 1.5	25622	25623	25624	587	230V/1,0kW	25625	25626	25627	587	230V/1,65kW
Snack-Counter HOT 520 BO - 2	25348	25351	25354	750	230V/1,4kW	25357	25360	25363	750	230V/2,05kW
Snack-Counter HOT 520 BO - 3	25349	25352	25355	1075	230V/1,85kW	25358	25361	25364	1075	230V/2,85kW
Snack-Counter HOT 520 BO - 4	25350	25353	25356	1400	230V/2,45kW	25359	25362	25365	1400	400V/3,75kW

Snack-Counter HOT 710 BO	1 étagère intermédiaire			Larg. [mm]	Raccordement	2 étagères intermédiaires			Larg. [mm]	Raccordement
	arrondi	carré	oblique			arrondi	carré	oblique		
Version service Hauteur vitrine 710 mm										
Snack-Counter HOT 710 BO - 1.5	25628	25629	25630	587	230V/1,65kW	25631	25632	25633	587	230V/1,85kW
Snack-Counter HOT 710 BO - 2	25366	25369	25372	750	230V/2,05kW	25495	25498	25501	750	230V/2,3kW
Snack-Counter HOT 710 BO - 3	25367	25370	25373	1075	230V/2,85kW	25496	25499	25502	1075	400V/2,9kW
Snack-Counter HOT 710 BO - 4	25368	25371	25374	1400	400V/3,75kW	25497	25500	25503	1400	400V/4,25kW

Accessoires spéciaux **Art.-No.**

Porte-étiquettes étagère intermédiaire GN 1.5 **14000**
 Porte-étiquettes étagère intermédiaire GN 2 **14001**
 Porte-étiquettes étagère intermédiaire GN 3 **14002**
 Porte-étiquettes étagère intermédiaire GN 4 **14003**

Porte-étiquettes présentoir inférieur GN 1.5 **26470**
 Porte-étiquettes présentoir inférieur GN 2 **26471**
 Porte-étiquettes présentoir inférieur GN 3 **26472**
 Porte-étiquettes présentoir inférieur GN 4 **26473**

Description

Vitrine chauffante pour maintenir au chaud les denrées alimentaires. Les surfaces marchandises sont en verre noir trempé.

Température réglable d'environ 30 °C à environ 75 °C.

Vitrine en verre de sécurité, côté client arrondi, carré ou oblique.

Côté service ouvert.

Tous les étagères sont équipés d'un pont thermique et d'un éclairage. Les étagères intermédiaires ont une plaque chauffante sous le verre noir trempé.

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Exécution

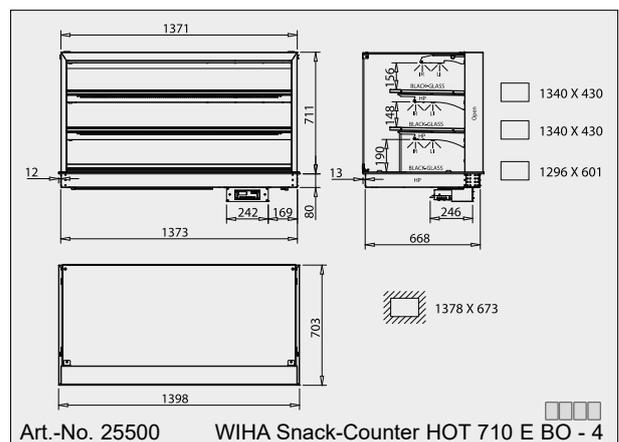
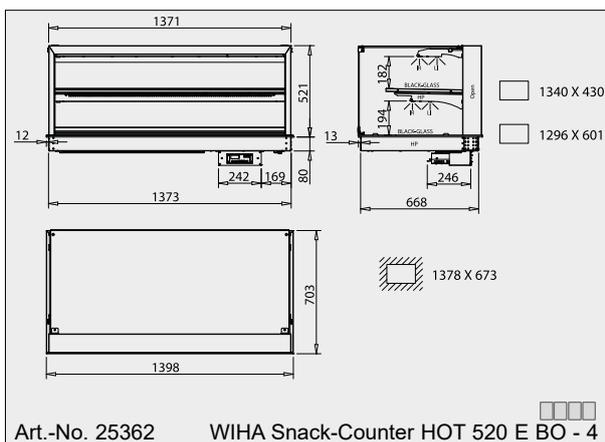
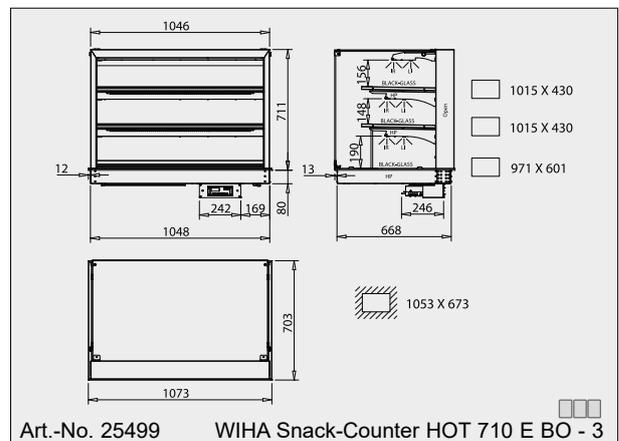
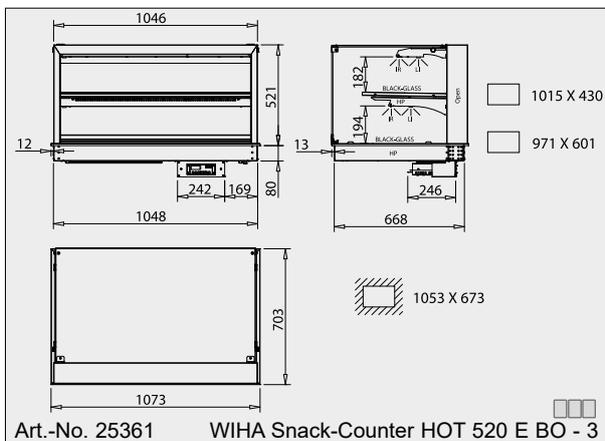
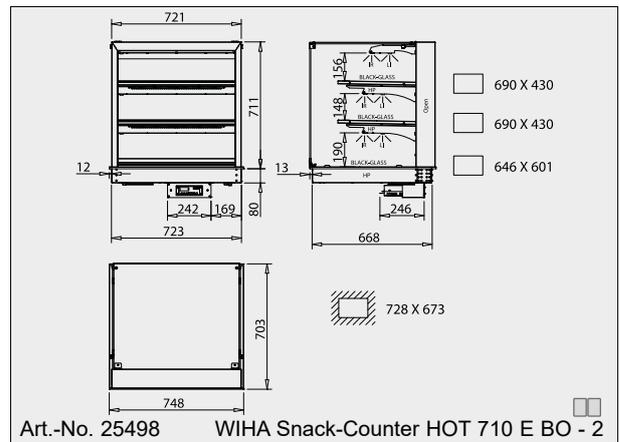
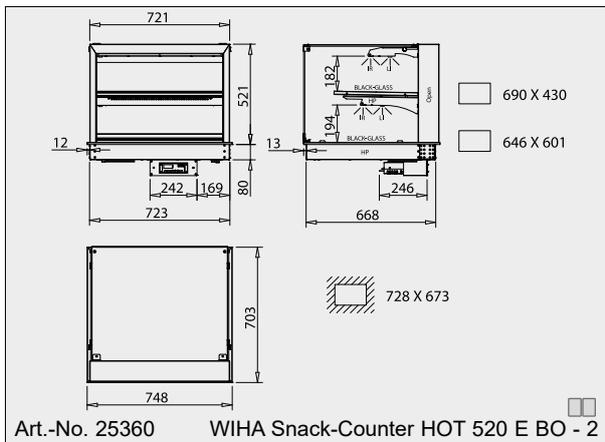
Parties intérieures et radiateur thermique entièrement en inox, matériau 1.4301, surface poli.

La vitrine frontale est en verre de sécurité. Elle peut être pivotée pour un nettoyage facile. Les vitres latérales sont également en verre de sécurité.

Un pont thermique avec radiateur thermique à quartz protégé et des lampes fluorescentes, placés au-dessus de chaque étagère, assurent un réchauffement régulier et un bon éclairage. La température du pont thermique ainsi que la température des plaques chauffantes inférieures peuvent être réglées numériquement.

Le thermostat digital pour les plaques de réchauffement et le radiateur thermique à infra-rouge est installé dans un boîtier à accès facile pour l'entretien. Ce boîtier peut aussi être installé dans le panneau du comptoir (longueur de câble d'environ 1 m).

Côté service ouvert.



D'autres plans sont disponibles sur www.wiha-web.com dans la rubrique « Infothèque/espace client ».