

Snack-Counter STEAM 520 BE-VT

Vitrine pour maintenir les aliments au chaud avec cuve approfondie, chauffage ventilé, rayonnement de chaleur et technologie vapeur STEAM – version service, vitre frontale en verre de sécurité (ESG) côté client

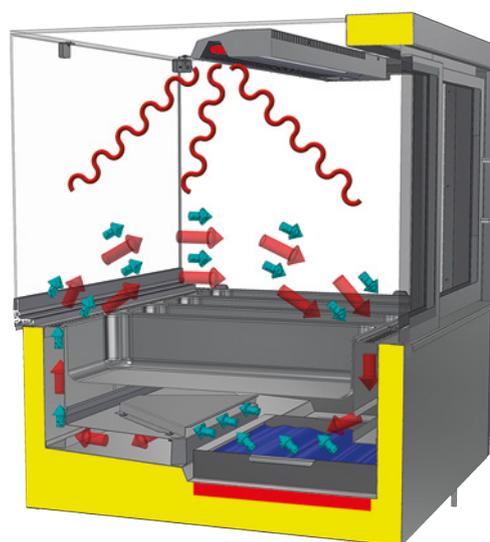


Vous trouverez les accessoires à voir page 179.

9
Vitrines
chauffantes

Unique ! Vitrine de maintien au chaud avec ventilation uniforme et réglage de l'humidité

- 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
- Distribution uniforme de la température par ventilation puissante
- Nettoyage facile du bac humidificateur amovible
- Bon éclairage de l'étalage par lumière résistante aux températures
- Pour la version avec réservoir/système de pompage : Pas besoin de raccord d'eau ni d'écoulement !
- Température digitale réglable jusqu'à 80°C environ
- Pas ou peu de formation de buée, même si l'humidité est élevée



Snack-Counter STEAM 520 BE-VT	Réservoir / Système de pompage Sans étagères intermédiaires			Raccordement d'eau fixe Sans étagères intermédiaires			Largeur [mm]	Raccordement
	arrondi	carré	oblique	arrondi	carré	oblique		
Version service Hauteur vitrine 520 mm								
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 1.5 **	26306	26314	26322	---	---	---	587	230V/2,35kW
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - 2 *	26307	26315	26323	22833	22836	22839	750	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 2 **	26308	26316	26324	22834	22837	22840	750	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - 3	26309	26317	26325	22835	22838	22841	1075	230V/3,5kW ***

* Ouverture max. de la porte coulissante env. 277 mm.

** Version « DT » avec portes pivotantes côté service au lieu de portes coulissantes.

*** Utilisation aussi possible avec 400V, 3Ph, N et max. 6A par phase.

Description

Vitrine ventilée pour maintenir au chaud tous les aliments. Pour une qualité optimale du produit, les températures intérieures se règlent entre 40 et 75°C et l'humidité sur 6 niveaux.

Le générateur de vapeur fonctionne de manière entièrement automatique.

Éclairage parfait de la surface de vente grâce à un éclairage résistant à la température (rendu des couleurs chaud).

Possibilité de suspendre dans l'appareil des bacs et des plats gastronomes d'une profondeur jusqu'à 100 mm.

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

Côté client vitrine arrondie, carrée ou inclinée en verre de sécurité.

Côté service avec porte coulissante ou porte pivotante en verre isolant.

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

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Le générateur de vapeur fonctionne de manière entièrement automatique et il est équipé d'un remplissage automatique d'eau. Le bac d'humidification du générateur de vapeur se retire facilement pour le nettoyage. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Affichage dans l'écran du réservoir vide. De plus, toutes les 20 secondes un bref signal sonore rappelle le message d'erreur.

Modèle DT :

Côté service avec portes pivotantes en verre isolant.

Sinon :

Côté service avec porte coulissante en verre isolant, facile à retirer pour le nettoyage (sans rails).

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 se placer en-dessous de l'appareil, dans le comptoir, et il se retire facilement pour le remplissage quotidien.

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.

Brancher l'écoulement sur le site avec un siphon et un tuyau d'écoulement.

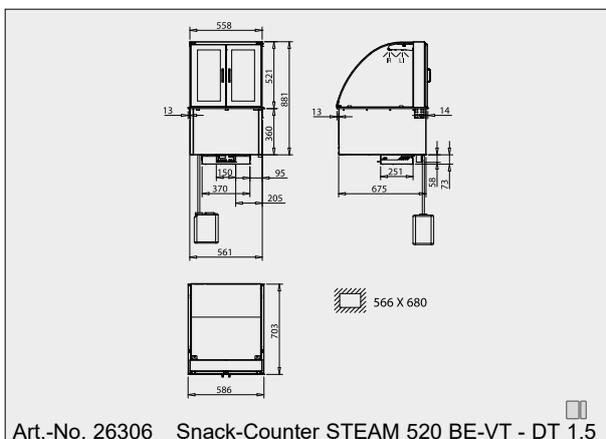
Exécution

Intérieur et extérieur entièrement en acier inoxydable avec isolation résistante aux températures élevées. Tous les côtés visibles ont une surface polie.

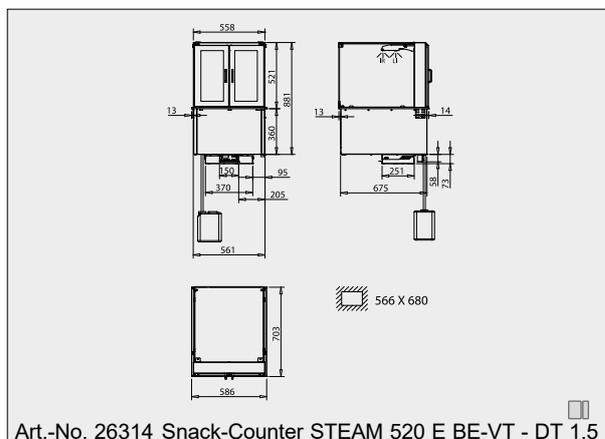
La vitre frontale est en verre de sécurité. Elle se rabat pour faciliter le nettoyage.

Les vitres latérales sont aussi en verre de sécurité. Le chauffage est assuré par un radiateur soufflant ventilé haute performance et un émetteur à quartz puissant

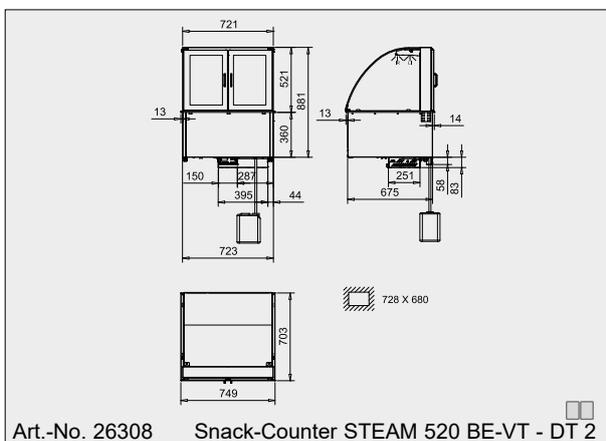
avec un rayonnement infrarouge à ondes moyennes et longues.



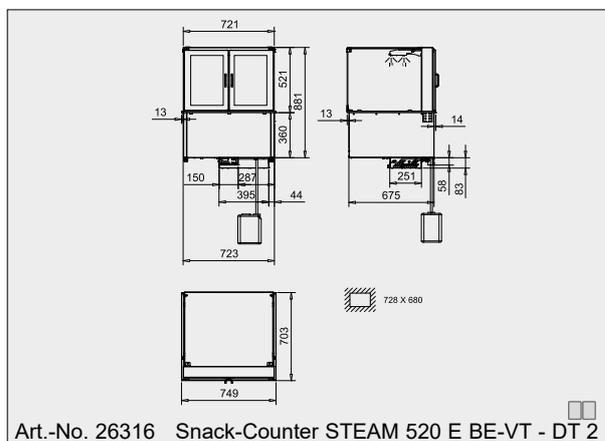
Art.-No. 26306 Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 1.5



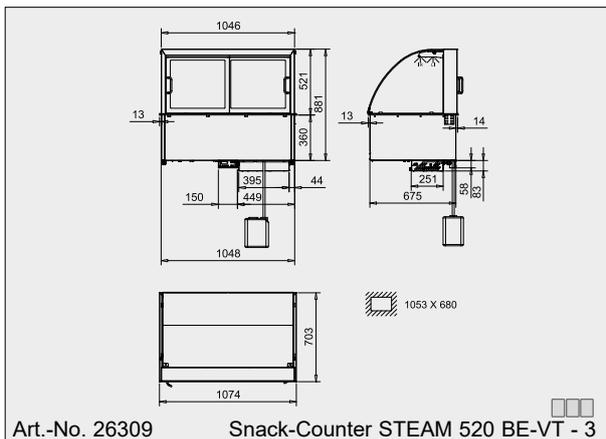
Art.-No. 26314 Snack-Counter STEAM 520 E BE-VT - DT 1.5



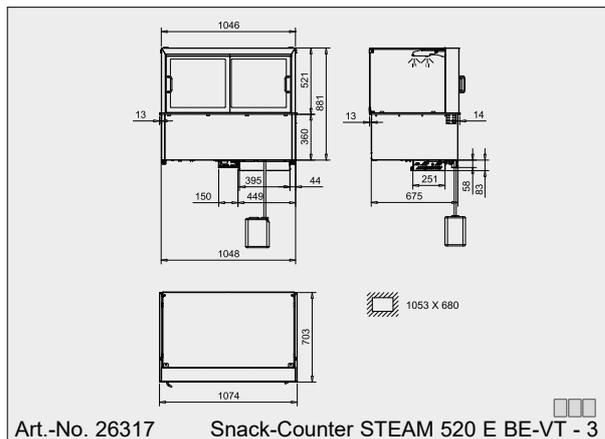
Art.-No. 26308 Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 2



Art.-No. 26316 Snack-Counter STEAM 520 E BE-VT - DT 2



Art.-No. 26309 Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - 3



Art.-No. 26317 Snack-Counter STEAM 520 E BE-VT - 3

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