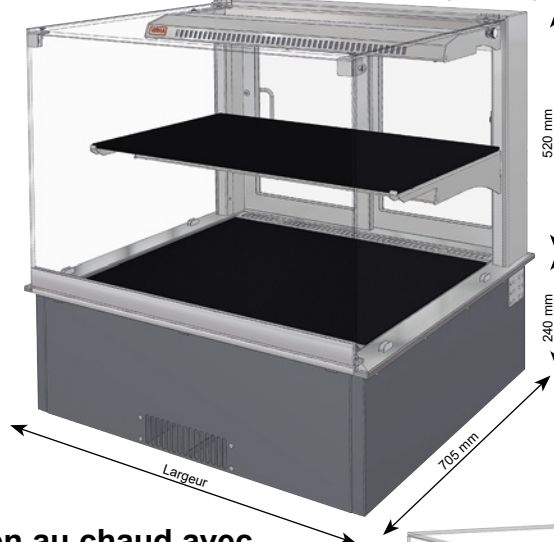


Snack-Counter STEAM 520/710 BE

Vitrine pour maintenir la marchandise au chaud avec chauffage ventilé, rayonnement de chaleur et technologie STEAM.

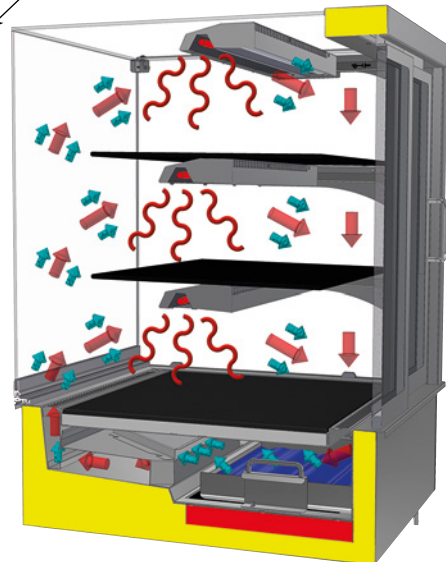
Version service, vitre frontale en verre de sécurité (ESG) côté client.



Vous trouverez les accessoires à voir page 179.

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
- Puissant chauffage ventilé pour une répartition régulière de la température
- Réchauffement rapide après l'ouverture des portes
- Pas ou peu de formation de buée, même en cas d'humidité élevée
- 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 75°C environ
- Surface de ventes en verre noir trempé



9
Vitrines
chauffantes

Snack-Counter STEAM 520 BE	Réservoir / Système de pompage 1 étagère intermédiaire			Raccordement d'eau fixe 1 étagère intermédiaire			Largeur [mm]	Raccordement
	arrondi	carré	oblique	arrondi	carré	oblique		
Version service Hauteur vitrine 520 mm								
Snack-Counter STEAM 520 BE - DT 1.5 **	26330	26338	26346	---	---	---	587	230V/2,5kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 520 BE - 2 *	26331	26339	26347	22815	22818	22821	750	230V/3kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 520 BE - DT 2 **	26332	26340	26348	22816	22819	22822	750	230V/3kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 520 BE - 3	26333	26341	26349	22817	22820	22823	1075	400V/3,6kW <input type="checkbox"/>

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

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

Snack-Counter STEAM 710 BE	Réservoir / Système de pompage 2 étagères intermédiaires			Raccordement d'eau fixe 2 étagères intermédiaires			Largeur [mm]	Raccordement
	arrondi	carré	oblique	arrondi	carré	oblique		
Version service Hauteur vitrine 710 mm								
Snack-Counter STEAM 710 BE - DT 1.5 **	26378	26386	26394	---	---	---	587	230V/2,7kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 710 BE - 2 *	26379	26387	26395	22824	22827	22830	750	230V/3,35kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 710 BE - DT 2 **	26380	26388	26396	22825	22828	22831	750	230V/3,35kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 710 BE - 3	26381	26389	26397	22826	22829	22832	1075	400V/4,15kW <input type="checkbox"/>

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

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

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.
 Les surfaces de vente sont en verre noir trempé.
 Côté client vitrine arrondie, carrée ou inclinée en verre de sécurité.
 Côté service avec porte coulissante ou porte pivotante en verre isolant.
 Tous les étalages sont équipés de rayonnement à quartz (rayonnement infrarouge à ondes moyennes et longues) et d'un éclairage résistant aux températures (rendu des couleurs chaud).
 Accès facile à tous les composants pour l'entretien et le nettoyage.
Température de maintien au chaud > 65°C (pour une température ambiante > 20°C).
 Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

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.

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.

Si non :

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

Exécution « réservoir / système de pompage »

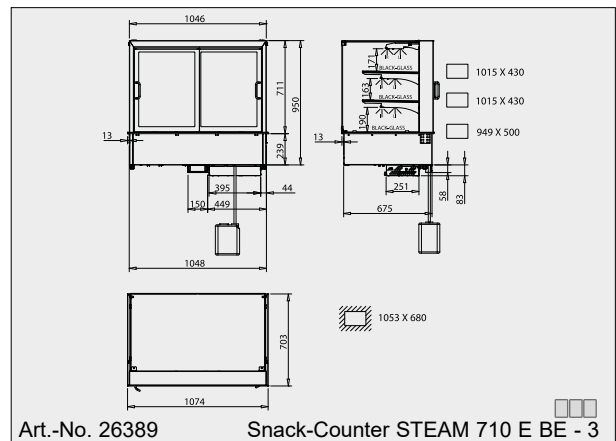
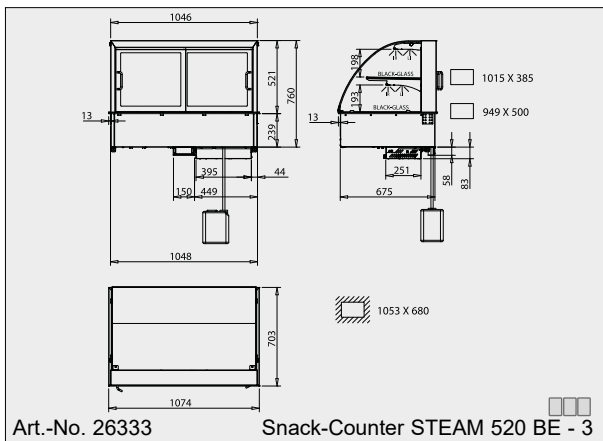
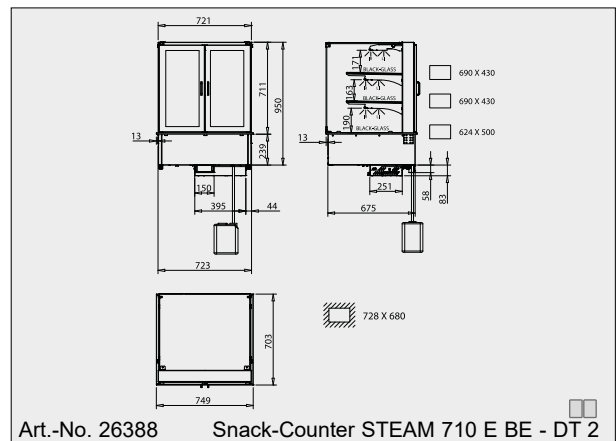
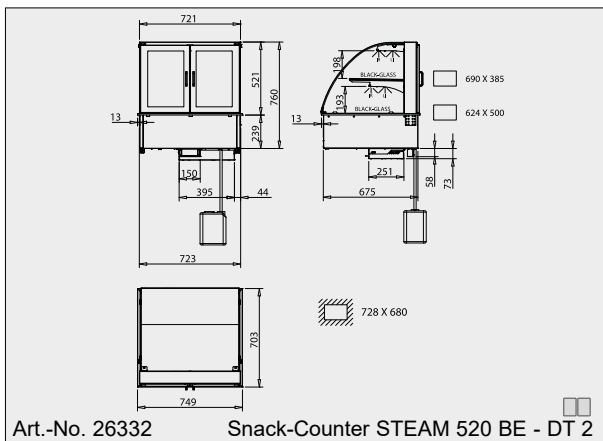
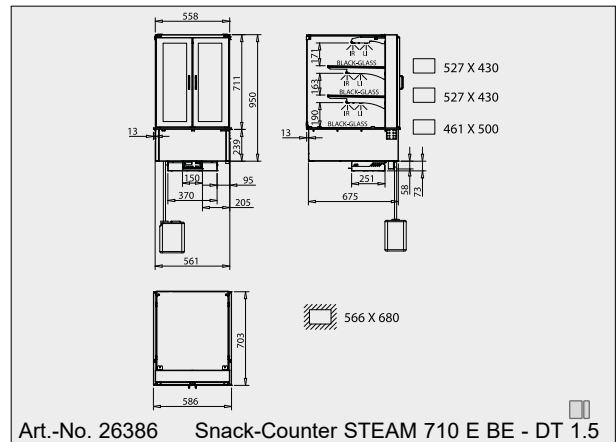
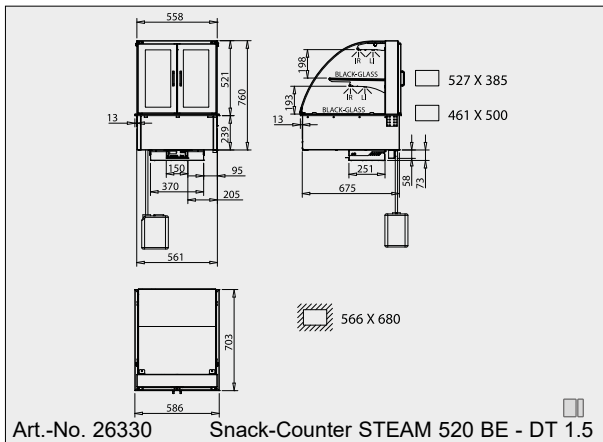
Le remplissage d'eau du générateur de vapeur se fait automatiquement par un réservoir/système de pompage. Le réservoir d'eau peut se placer en-dessous de l'appareil, dans le comptoir, et il se retire facilement pour le remplissage quotidien.

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.



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