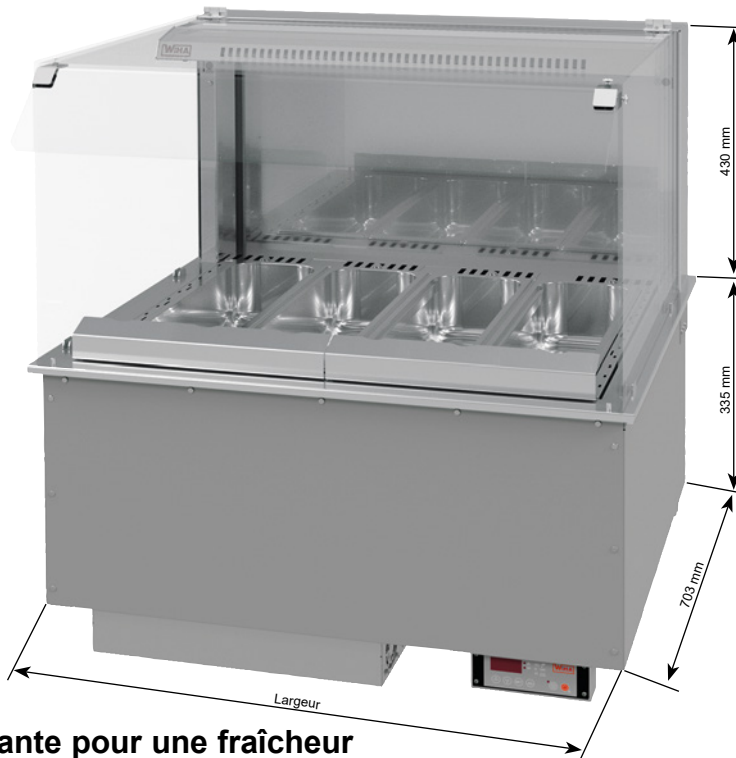


Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG

Vitrine chauffante de libre-service avec plaque chauffante, rayonnement de chaleur et technologie STEAM – ouverte côté client et paroi arrière fermée

Nouveau!



Vitrine chauffante pour une fraîcheur plus longue

- Ajout de vapeur réglable sur 6 niveaux pour une qualité optimale du produit
- Multiplication optique de la marchandise grâce à la paroi arrière miroitée
- 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
- **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

Remarque :
cette vitrine chauffante se combine parfaitement avec la vitrine de réfrigération Snack-Counter 430 KO-VT-RG se trouvant à la page 137.

Vous trouverez les accessoires à voir page 179.

Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG	Reservoir / Système de pompage	Raccordement d'eau fixe				
Version libre-service Hauteur vitrine 430 mm	carré	carré	Largeur [mm]	Profondeur [mm]	Hauteur vitrine [mm]	Raccordement
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 1.5	33215	---	605	705	430	230V/2,05 kW
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 2	33216	33219	780	705	430	230V/2,65 kW
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 3	33217	33220	1120	705	430	400V/3,55 kW
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 4	33218	33221	1460	705	430	400V/4,2 kW

Livraison avec réservoir d'eau, cadre amovible gastronomique, barre gastronomique et porte-louche.

Description

Vitrine chauffante libre-service avec cuve approfondie et paroi arrière avec miroir pour une multiplication de la marchandise. Ouverte du côté client et équipé d'une vitrine carrée en verre de sécurité. Approprié pour tout aliment. Pour une qualité optimale du produit, six niveaux de régulation pour la chaleur standard, l'infrarouge et l'humidité.

La paroi arrière en miroir donne au client l'impression d'une duplication optique de la marchandise. La paroi arrière en miroir donne au client l'impression d'une duplication optique de la marchandise. Le générateur de vapeur fonctionne de manière entièrement automatique.

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

Il est possible de suspendre des bacs et des plats d'une profondeur de 100 mm dans le cadre de fixation. Si les subdivisons « gastronome : GN » sont plus petites, les bacs GN sont retenus par des barres de fixations.

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.

Toutes les vitres sont en verre de sécurité. Un support pour louche et cuillère, inclus dans la livraison, s'accroche du côté client.

Une puissante plaque de chauffe largement dimensionnée et un puissant rayonnement de chaleur à quartz à ondes moyennes et longues assure le réchauffement. La plaque de chauffe se relève pour le nettoyage de la chambre intérieure et est autoportante en position ouverte.

Le générateur de vapeur travaille automatiquement et il est équipé d'un remplissage automatique d'eau. Le bac humidificateur du générateur de vapeur se retire facilement. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

La commande, facile d'utilisation, se rabat vers le bas pour accéder facilement aux points de tests. Le système de chauffe modulaire s'échange facilement.

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. Livraison avec réservoir d'eau avec système de pompage.

Exécution « raccordement d'eau fixe »

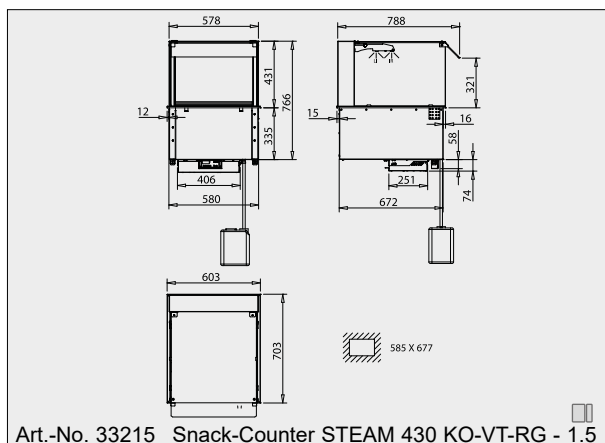
L'appareil est muni d'un écoulement (raccordement 1 1/4" filetage extérieur) et d'une électrovanne (3/4" filetage extérieur).

Livraison d'un tuyau de raccordement d'eau de 1,5 m; 3/4" pour le branchement à un robinet extérieur.

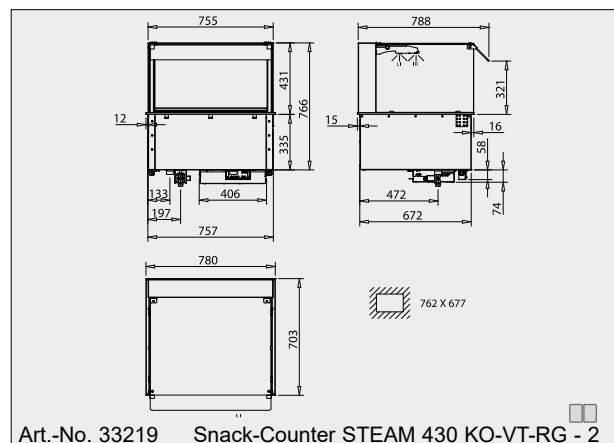
Brancher l'écoulement sur le site avec un siphon et un tuyau d'écoulement.

La livraison comprend :

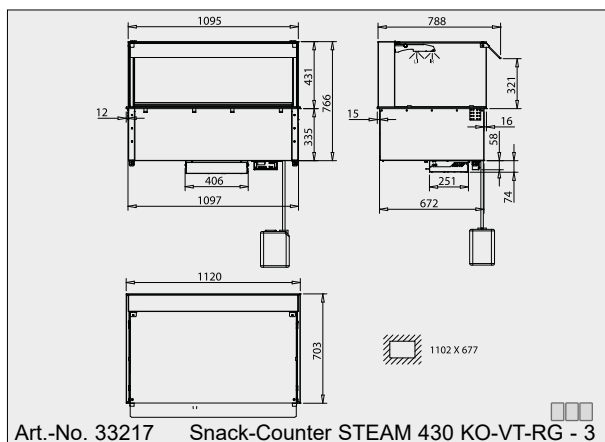
- cadre de support GN avec ouverture pour bacs GN de 100 mm
- barre de séparation pour GN 2/4
- curseur de climat pour le réglage de distribution de l'humidité
- support pour cuillères de service côté client



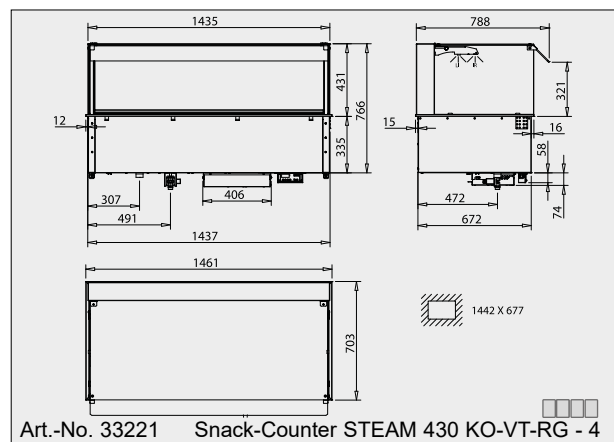
Art.-No. 33215 Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 1.5



Art.-No. 33219 Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 2



Art.-No. 33217 Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 3



Art.-No. 33221 Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 4

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