

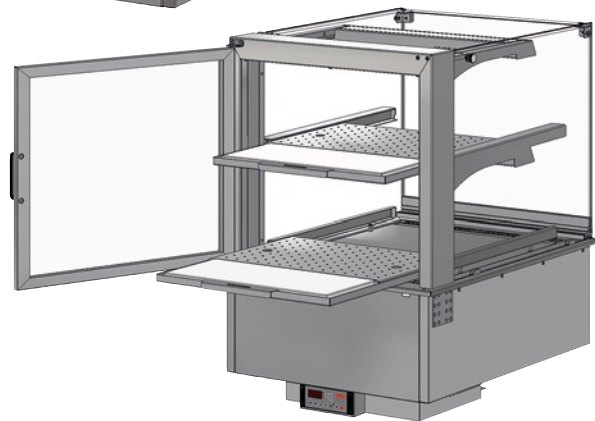
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT

Vitrine pour maintenir au chaud les aliments avec chauffage ventilé, surface de vente extractible, planche à découper intégrée et technologie vapeur STEAM





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 si l'humidité est élevée
- Nettoyage facile du bac humidificateur amovible
- Bon éclairage de l'étalage par lumière résistante aux températures
- Pas besoin de raccord d'eau ni d'écoulement !
- Température digitale réglable jusqu'à 75°C environ



9
Vitrines
chauffantes

Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT	 carré	Largeur [mm]	Profondeur [mm]	Hauteur vitrine [mm]	Raccordement
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1.5	26438	587	705	520	230V/1,3 kW 

Description

Vitrine ventilée pour maintenir au chaud les produits de viande.
 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 et comprend un réservoir/système de pompage pour le remplissage automatique de l'eau.
 Éclairage parfait de la surface de vente grâce à une lumière résistante à la température (rendu des couleurs chaud).
 Deux plateaux extractibles à fond perforé et planche à découper intégrée sont dans l'appareil. Accès facile à tous les composants pour l'entretien et le nettoyage.
 Côté client vitrine carrée en verre de sécurité.
 Porte pivotante en verre isolant côté service.
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.

Le générateur de vapeur fonctionne de manière entièrement automatique et est équipé d'un réservoir/système de pompage pour le remplissage automatique de l'eau. Le réservoir d'eau peut se placer dans le comptoir, en dessous de l'appareil et se retire facilement pour le remplissage de l'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.

