

## Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT

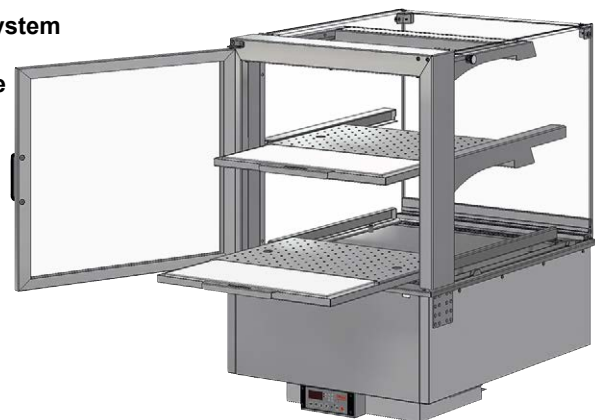
Warmhaltevitrine mit Umluftheizung, herausziehbaren Warenflächen mit integriertem Schneidbrett und STEAM-Technologie

**NEU!**




### Warmhaltevitrine mit gleichmäßiger Umluft und einstellbarer Feuchtigkeit

- Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank-/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Leistungsstarke Umluftheizung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung
- Schnelles Wiederaufheizen nach Öffnen der Türen
- Kein oder sehr geringes Beschlagen der Scheiben auch bei höherer Luftfeuchtigkeit
- Einfache Reinigung der herausnehmbaren Befeuchterschale
- Gute Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste Beleuchtung
- Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich
- Temperatur einfach digital bis ca. 75°C einstellbar



**9**  
Warmhalte-  
vitrinen

| Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT     |  eckig | Preis   | Breite [mm] | Tiefe [mm] | Höhe Aufsatz [mm] | Anschluss   |
|--|---|---------|-------------|------------|-------------------|-------------|
| Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1.5 | 26438   | 4.698 € | 587         | 705        | 520               | 230V/1,3 kW |

### Beschreibung

Umluft-Warmhaltevitrine zum Warmhalten von Fleischprodukten. Für eine optimale Produktqualität sind die Innentemperatur von 40 bis 75 °C und die Feuchtigkeit in 6 Stufen einstellbar. Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und beinhaltet ein Tank-/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung. Gute Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste Beleuchtung (warme Farbwiedergabe). In dem Gerät sind zwei herausziehbare Schaleneinsätze mit gelochtem Boden und integrierter Schneidplatte montiert. Einfacher Zugang zu allen Komponenten für die Wartung und die Reinigung. Kundenseitig mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Bedienseitig mit Drehtür aus Isolierglas. **Warmhaltetemperatur > 65°C (bei Raumtemperatur > 20°C).** Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innenseiten und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturbeständiger Isolierung gefertigt. Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche. Die Frontscheibe besteht aus Sicherheitsglas. Zur einfacheren Reinigung kann sie herausgeschwenkt werden. Die Seitenscheiben bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas. Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluft-Heizgebläse.

Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einem Tank-/Pumpsystem und einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Der Wassertank ist unterhalb des Gerätes in dem Thekenmöbel aufstellbar und kann zur täglichen

Befüllung einfach entnommen werden. Zur Reinigung ist die Befeuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich erinnert ca. alle 20 Sekunden ein kurzer Signalton an die Fehlermeldung.

