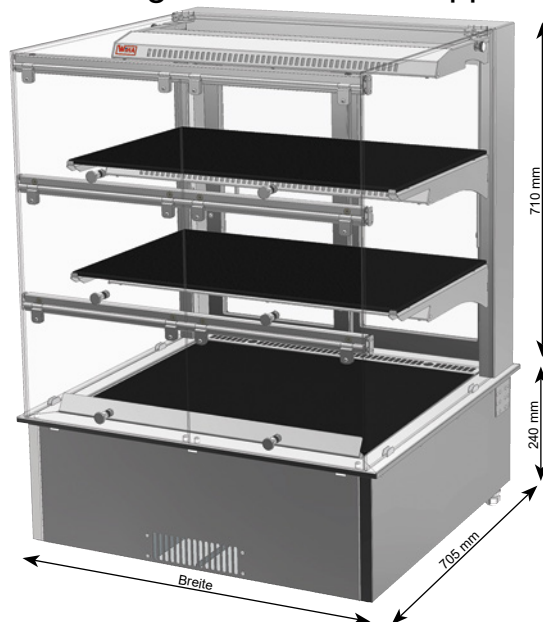


## Snack-Counter STEAM 520/710 SB

Warmhaltevitrine mit Umluftheizung, Wärmestrahler und STEAM-Technologie  
SB-Version, kundenseitig mit Entnahmeklappen

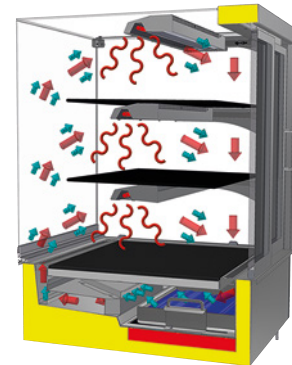
# NEU!



Sonderzubehör finden Sie auf Seite 269.

**Einzigartig! 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
- Warenflächen aus gehärtetem Schwarzglas



**9**  
Warmhalte-  
vitrinen

| Snack-Counter STEAM 520 SB             | Tank/Pumpsystem<br>1 Zwischenetage |       |        | Festwasseranschluss<br>1 Zwischenetage |       |        | Breite<br>[mm] | Anschluss                           |
|--|------------------------------------|-------|--------|--|-------|--------|----------------|-------------------------------------|
|  |                                    |       |        |  |       |        |                |                                     |
| SB-Version<br>Höhe Glasaufsatz 520 mm  | rund                               | eckig | schräg | rund                                   | eckig | schräg |                |                                     |
| Snack-Counter STEAM 520 SB - DT 1.5 ** | 26640                              | 26644 | 26648  | ---                                    | ---   | ---    | 587            | 230V/2,5kW <input type="checkbox"/> |
| Snack-Counter STEAM 520 SB - 2 *       | 26641                              | 26645 | 26649  | 26652                                  | 26655 | 26658  | 750            | 230V/3kW <input type="checkbox"/>   |
| Snack-Counter STEAM 520 SB - DT 2 **   | 26642                              | 26646 | 26650  | 26653                                  | 26656 | 26659  | 750            | 230V/3kW <input type="checkbox"/>   |
| Snack-Counter STEAM 520 SB - 3         | 26643                              | 26647 | 26651  | 26654                                  | 26657 | 26660  | 1075           | 400V/3,6kW <input type="checkbox"/> |

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

| Snack-Counter STEAM 710 SB             | Tank/Pumpsystem<br>2 Zwischenetagen |       |        | Festwasseranschluss<br>2 Zwischenetagen |       |        | Breite<br>[mm] | Anschluss                            |
|--|-------------------------------------|-------|--------|---|-------|--------|----------------|--------------------------------------|
|  |                                     |       |        |   |       |        |                |                                      |
| SB-Version<br>Höhe Glasaufsatz 710 mm  | rund                                | eckig | schräg | rund                                    | eckig | schräg |                |                                      |
| Snack-Counter STEAM 710 SB - DT 1.5 ** | 26402                               | 26410 | 26418  | ---                                     | ---   | ---    | 587            | 230V/2,7kW <input type="checkbox"/>  |
| Snack-Counter STEAM 710 SB - 2 *       | 26403                               | 26411 | 26419  | 26661                                   | 26664 | 26667  | 750            | 230V/3,35kW <input type="checkbox"/> |
| Snack-Counter STEAM 710 SB - DT 2 **   | 26404                               | 26412 | 26420  | 26662                                   | 26665 | 26668  | 750            | 230V/3,35kW <input type="checkbox"/> |
| Snack-Counter STEAM 710 SB - 3         | 26405                               | 26413 | 26421  | 26663                                   | 26666 | 26669  | 1075           | 400V/4,15kW <input type="checkbox"/> |

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

## Beschreibung

Umluft-Warmhaltevitrine zum Warmhalten von allen Speisen.  
Für eine optimale Produktqualität sind die Innentemperatur von 40 bis 75 °C und die Feuchtigkeit in 6 Stufen einstellbar. Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch.  
Die Warenflächen bestehen aus gehärtetem Schwarzglas.  
Kundenseitig mit SB-Klappen und gerundetem, eckigem oder schrägem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Bedienseitig mit Schiebetür bzw. Drehtür aus Isolierglas.

Alle Ebenen sind mit Quarz-Strahlern (mittel- und langwelliger Infrarotstrahlung) und einer temperaturfesten Beleuchtung (warme Farbwiedergabe) ausgestattet. Einfacher Zugang zu allen Komponenten für die Wartung und die Reinigung.  
**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. Kundenseitig mit selbstschließenden Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.  
Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluft-Heizgebläse und leistungsstarke Quarz-Strahler mit mittel- und langwelliger Infrarotstrahlung.

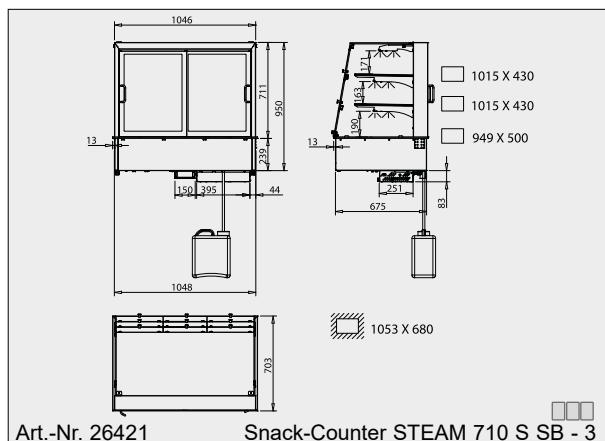
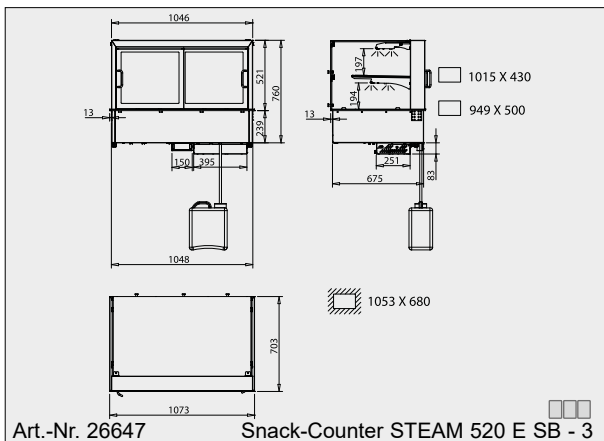
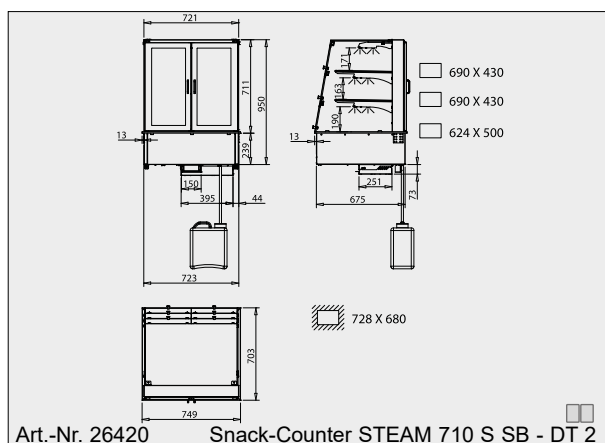
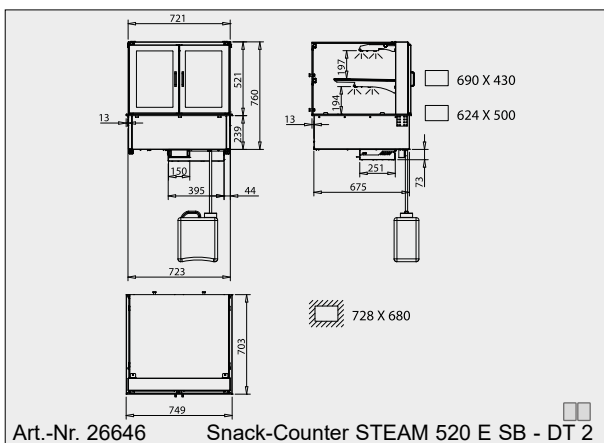
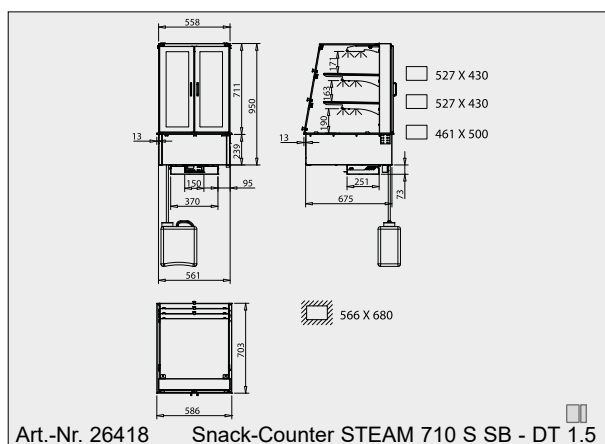
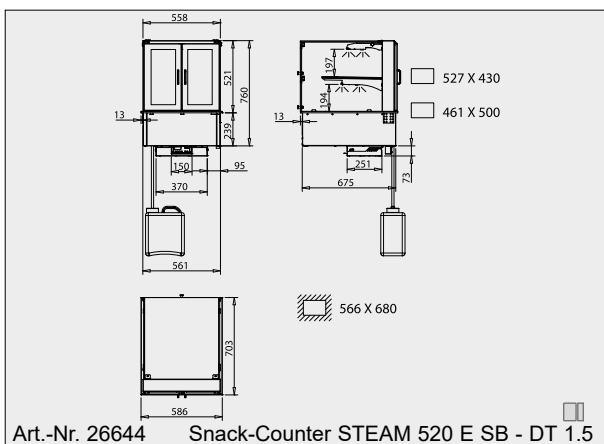
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.  
Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich erinnert ca. alle 20 Sekunden ein kurzer Signalton an die Fehlermeldung.

**Ausführung DT:**  
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

**Ansonsten:**  
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

**Ausführung „Tank/Pumpsystem“**  
Die Wasserbefüllung des Dampfgenerators erfolgt automatisch über ein Tank/Pumpsystem. Der Wassertank ist unterhalb des Gerätes in dem Thekenmöbel aufstellbar und kann zur täglichen Befüllung einfach entnommen werden.

**Ausführung „Festwasseranschluss“**  
Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4" AG) und einem Magnetventil (3/4" AG) versehen.  
Lieferung einschließlich Wasser-Anschluss Schlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlussshahn.  
Der Abfluss ist bauseits über Geruchverschluss und Trichterablauf anzuschließen.



Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.