Snack-Counter STEAM MULTI

Multifunktionale Warmhaltevitrine für eine längere Frische

WiHA Perfektion in Edelstahl

ESG-Sicherheitsglas

Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

WiHA Perfektion in Edelstahl

LED

energiesparend und wartungsarm

Multifunktionale Warmhaltevitrine für eine längere Frische

- **In 6 Stufen einstellbare Dampfzugabe für eine optimale Produktqualität**
- **Einschiebbares Frontglas: als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine nutzbar**
- **Optische Warenvervielfältigung durch verspiegelte Tür (herausnehmbar)**
- **Perfekte Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste Beleuchtung (warme Farbwiedergabe)**
- **Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung**
- **Klimaschieberegler zur Einstellung der Feuchtigkeitsverteilung**
- **Einfache Reinigung:** hochklappbare Heizplatte, herausnehmbare Befeuchterschale, herausnehmbare Drehtüren, hochklappbares Oberglas
- **Bei Ausführung mit Tank/Pumpsystem: Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich!**
- **Auch ohne Wärme als neutrale, beleuchtete Vitrine nutzbar**

Bevorzugte Anwendung:
Zum Warmhalten praktisch aller Speisen auf einer Ebene!

Damit die Speisen beim Warmhalten nicht austrocknen, haben wir die neue WIHA STEAM-Technologie entwickelt.

Heißer Wasserdampf kann in 6 unterschiedlichen Stufen zugegeben werden.

Die Lebensmittel bleiben hierdurch wesentlich länger frisch und appetitlich!

Mit iLogic-Assistenten für eine komfortable Benutzerführung

- **7 Grundprogramme für Standardanwendungen**
- **Weitere 5 Spezialprogramme für Leberkäse, Pizza, Fleisch, Frühstücksbüfett und Fingerfood, wie z. B. Rolls, gefüllte Strudel, gefüllte Croissants aktivierbar**
- **Alle Programme einfach anpassbar**
- **Manuelles Programm für die einfache individuelle Einstellung**

Einfachste Bedienung durch den einmaligen iLogic-Assistenten.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2023)

Die STEAM-Technologie

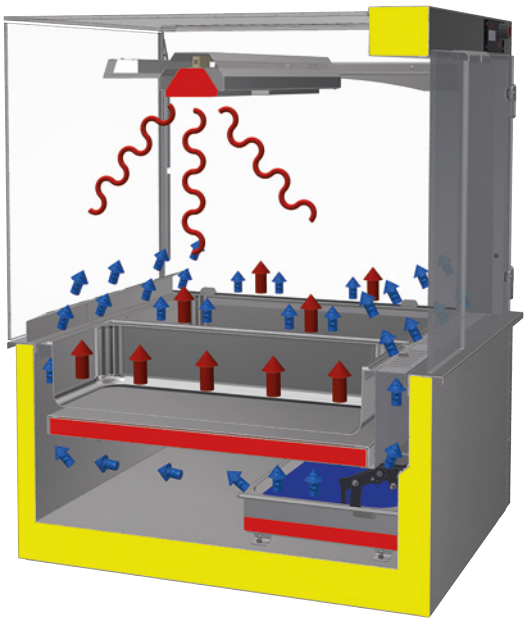
Der patentierte und vollautomatische Dampfgenerator erzeugt kontinuierlich heißen Wasserdampf.
Als Dampfschale wird ein handelsüblicher GN-Behälter verwendet. Dieser kann einfach in der Spülmaschine gereinigt werden oder bei starkem Kalkansatz kostengünstig ausgetauscht werden.
Der neue, patentierte Dampfgenerator enthält einen äußerst robusten Edelstahl-Wasserstandssensor, welcher besonders zuverlässig arbeitet.

Der Wasserdampf verteilt sich gleichmäßig in der Vitrine und bildet ein spezielles Wärmeklima.
Die Waren werden vor Austrocknung geschützt, sie sind länger appetitlich und verkaufen sich besser.

Die Wasserdampfmenge kann durch die einzigartige Feinregulierung in 6 Stufen optimal auf die Lebensmittel eingestellt werden.

Das benötigte Wasser wird vom Dampfgenerator über eine Pumpe aus einem Wassertank entnommen. Die Wasserdosierung erfolgt vollautomatisch und absolut prozesssicher.
Der Vorrat des Wassertanks reicht für ca. 1 Tag.

Bei der Ausführung mit Tank/Pumpsystem ist kein Wasseranschluss und kein Wasserablauf erforderlich!



Der multifunktionale Glasaufsatz

Der Glasaufsatz lässt sich geschlossen, bedienungsseitig offen oder kundenseitig offen betreiben.

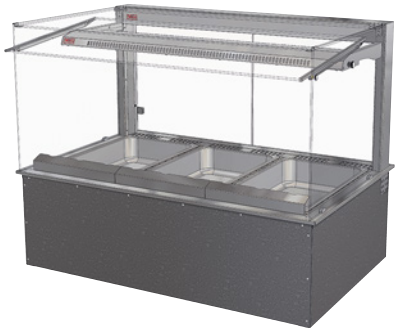
Das Frontglas kann für die Selbstbedienung einfach nach oben geschoben werden.

Die Drehtür ist für die optische Vergrößerung des Speisenangebotes auf der Innenseite verspiegelt.

Zu verkaufsstarken Zeiten lässt sich die Tür auf der Bedienungsseite herausnehmen, so dass eine schnelle Bedienung auch mit mehreren Personen möglich ist.

Frontglas, Seitengläser und Deckglas bestehen aus Einscheiben-Sicherheitsglas.

Snack-Counter STEAM: Kundenseitig geschlossen.



Snack-Counter STEAM: Kundenseitig offen – Frontscheibe hochgeschoben.

Für die einfache hygienische Reinigung

- **Herausnehmbare Türen**
- **Einfach anhebbares Deckglas**
- **Herausnehmbares Frontglas**
- **Hochklappbare Heizplatte, in oberer Stellung selbsthaltend**
- **Herausnehmbare Befeuchterschale**

Snack-Counter STEAM: Bedienseitig offen – Drehtüren ausgehängt.

Der iLogic-Assistent

Einfachste Bedienung durch den einmaligen iLogic-Assistenten!

Durch eine einfache Drehung am großen iLogic-Button wählen Sie nur noch Speisenart und Benutzungsart.
Der iLogic-Assistent stellt dann Grundwärme, Wärmestrahler und Befeuchtung optimal ein.
So haben Sie die Sicherheit für ein immer gleichbleibend gutes Ergebnis!

Gibt es irgendwo ein Problem, wie z. B. ein leerer Wassertank, zeigt Ihnen der iLogic-Assistent dieses durch ein aussagekräftiges Bild an.
Um Ihre Aufmerksamkeit zu erhöhen, wird dieses Bild heller dargestellt. Zusätzlich erinnert der iLogic-Assistent ca. alle 20 Sekunden durch einen kurzen „Signalton“ an die Fehlermeldung.

Durch iLogic wird die Bedienung wirklich kinderleicht!
Sie werden überrascht sein, wie einfach alles sein kann.

Das Schneidbrett mit Messerhalter

Das als Zubehör lieferbare Schneidbrett kann aus der Wanne einfach zur Reinigung entnommen werden.

Mit dem praktischen Messerhalter haben Sie die benötigten Messer immer griffbereit am Gerät.

Snack-Counter STEAM: Bedienseitig offen – Drehtüren ausgehängt.

Technische und preisliche Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt. (Stand 05/2023)

Das Programm wird durch eine einfache Drehung am iLogic-Button ausgewählt!

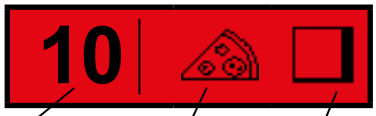
Morgens für das warme Frühstücksbüfett: Gebratener Speck, Würstchen, Rührei oder gekochte Eier.

Programm 5: Allgemeine Speisen Vitrine kundenseitig offen

Mittags für bayrischen Leberkäse

Programm 9: Leberkäse Vitrine geschlossen

oder warmes Gebäck wie zum Beispiel Pizzastücke, gefüllte Strudel oder gefüllte Croissants.



Programm 10: Pizza Vitrine geschlossen

Abends zum Beispiel zum Warmhalten von Pfannen mit spanischer Paella.

Programm 2: Erhöhte Temperatur Vitrine geschlossen