Snack-Counter STEAM 520 BE-VT

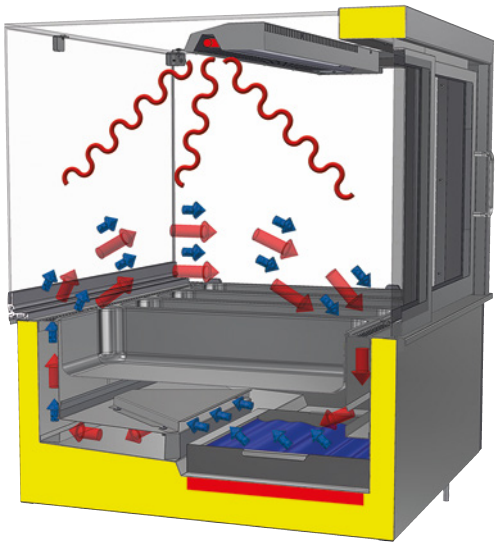
Warmhaltevitrine mit vertiefter Wanne, Umluftheizung, Wärmestrahler und STEAM-Technologie – Bedienversion, kundenseitig mit ESG-Frontscheibe

ESG-Sicherheitsglas
Frontscheibe aus hochbelastbarem ESG-Glas

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 272.

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**
- **Gleichmäßige Temperaturverteilung durch leistungsstarke Umluft**
- **Einfache Reinigung der herausnehmbaren Befeuchterschale**
- **Gute Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste Beleuchtung**
- **Bei Ausführung mit Tank/Pumpsystem: Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich!**
- **Temperatur einfach digital bis ca. 80 °C einstellbar**
- **Kein bzw. nur geringes Beschlagen der Scheiben auch bei hoher Luftfeuchtigkeit**



Snack-Counter STEAM 520 BE-VT Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	**Tank/Pumpsystem Ohne Zwischenetage**			**Festwasseranschluss Ohne Zwischenetage**			Breite [mm]	Anschluss
	rund	**eckig**	**schräg**	**rund**	**eckig**	**schräg**		
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 1.5 **	26306	26314	26322	---	---	---	587	230V/2,35kW
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - 2 *	26307	26315	26323	22833	22836	22839	750	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 2 **	26308	26316	26324	22834	22837	22840	750	230V/2,9kW
Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - 3	26309	26317	26325	22835	22838	22841	1075	230V/3,5kW ***

* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.
** Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.
*** Das Gerät ist auch mit 400V, 3Ph, N mit max. 6A pro Phase betreibbar.

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

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.
Gute Ausleuchtung des Warenraumes durch eine temperaturfeste Beleuchtung (warme Farbwiedergabe).
In dem Gerät können GN-Behälter und GN-Schalen mit einer Tiefe bis 100 mm eingehängt werden.
Einfacher Zugang zu allen Komponenten für die Wartung und die Reinigung.
Kundenseitig mit gerundetem, eckigem oder schrägen Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Bedienseitig mit Schiebetür bzw. 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 und leistungsstarke Quarz-Strahler mit mittel- und langwelliger Infrarotstrahlung.

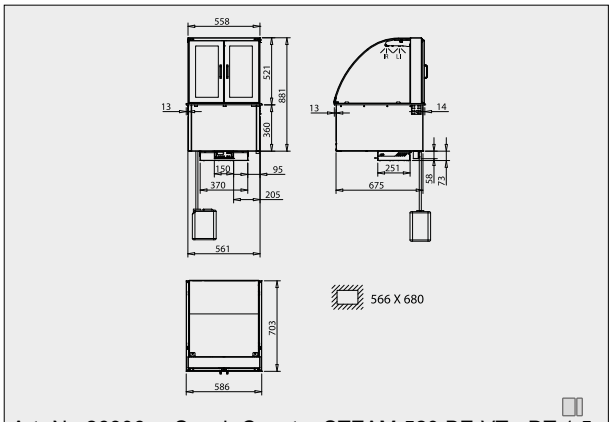
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befeuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich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

Ausführung DT:
Bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas.

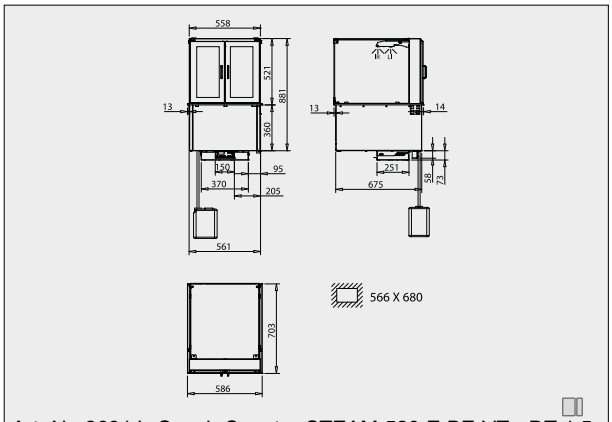
Ansonsten:
Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

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.

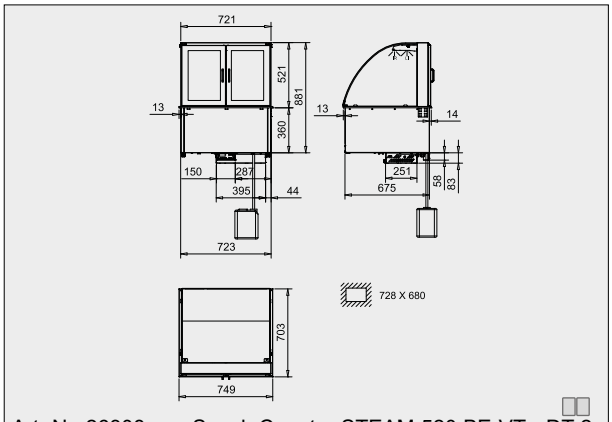
Ausführung „Festwasseranschluss“
Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4″ AG) und einem Magnetventil (3/4″ AG) versehen.
Lieferung einschließlich Wasser-Anschlussschlauch 1,5 m; 3/4″ für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlusshahn.
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss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



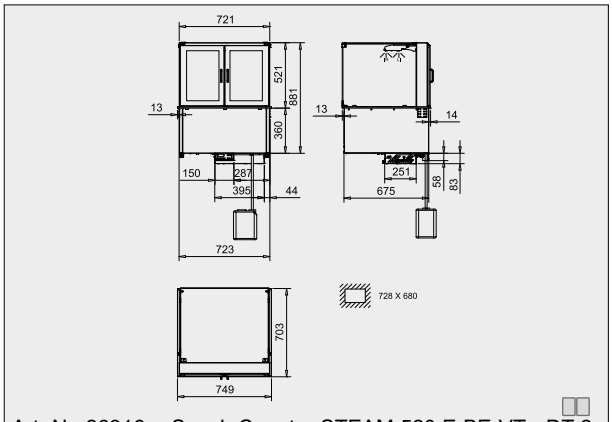
Art.-Nr. 26306 Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 1.5



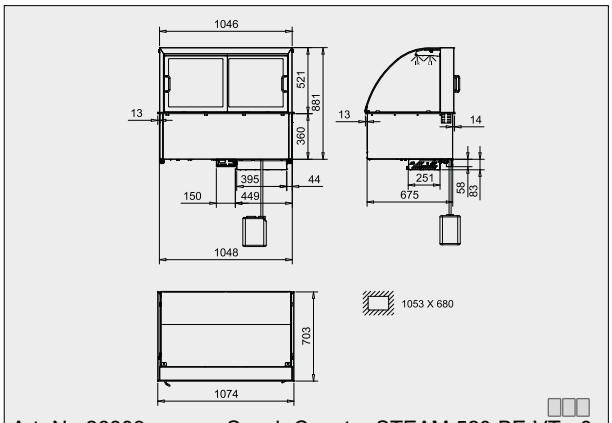
Art.-Nr. 26314 Snack-Counter STEAM 520 E BE-VT - DT 1.5



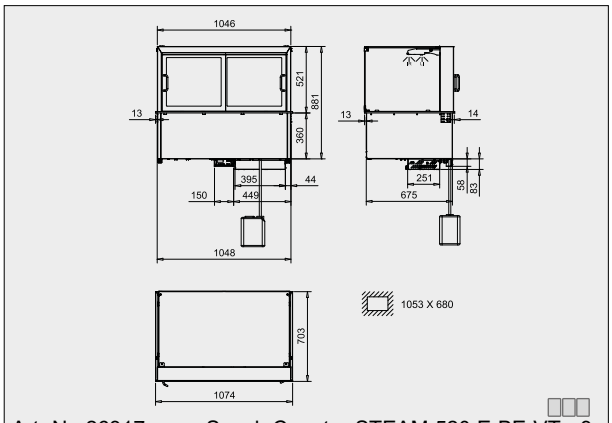
Art.-Nr. 26308 Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 2



Art.-Nr. 26316 Snack-Counter STEAM 520 E BE-VT - DT 2



Art.-Nr. 26309 Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - 3



Art.-Nr. 26317 Snack-Counter STEAM 520 E BE-VT - 3

Weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.