Snack-Counter STEAM 430/520 MULTI

Vitrine multifonctionnelle pour maintenir les aliments au chaud avec plaque chauffante, rayonnement de chaleur et technologie STEAM.
Version service ou libre-service.

LED
économie d'énergie et entretien facile

Comptoir multifonctionnel longue fraîcheur pour maintenir les aliments au chaud

- **Ajout de vapeur réglable sur 6 niveaux pour une qualité optimale du produit**
- **Vitrine frontale intercalable : comptoir utilisable en service assisté ou libre-service**
- **Duplication optique de la marchandise grâce à la porte miroitée (amovible)**
- **Éclairage parfait de la surface marchandises grâce à une lumière résistante aux températures (rendu des couleurs chaud)**
- **Générateur vapeur entièrement automatique avec réservoir / système de pompage pour un remplissage automatique de l'eau**
- **Curseur de climat pour le réglage de la distribution d'humidité**
- **Nettoyage facile :** les plaques chauffantes se relèvent, fond de cuve arrondi, cuve d'humidificateur amovible, portes amovibles, vitrine supérieure relevable
- **Pas besoin de raccord d'eau ni d'écoulement !**
- **Le comptoir peut aussi être utilisé sans chaleur, comme vitrine neutre éclairée**

Avec l'assistant iLogic pour une utilisation confortable

- **7 programmes de base pour les utilisations standards**
- **5 autres programmes spéciaux pour pain de viande, pizza, viande, petit-déjeuner et amuse-gueule, comme par exemple rouleaux, strudel farcie, croissants**
- **Personnalisation simple de tous les programmes**
- **Programme manuel pour un réglage individuel simple**

Fig. : commande Snack-Counter STEAM

Snack-Counter STEAM 430 MULTI	Reservoir / Système de pompage carré	Raccordement d'eau fixe carré	Largeur [mm]	Profondeur [mm]	Hauteur vitrine [mm]	Raccordement	
Snack-Counter STEAM 430 MULTI - 1.5	26417	---	605	705	430	230V/2,05 kW	
Snack-Counter STEAM 430 MULTI - 2	26459	22809	780	705	430	230V/2,65 kW	
Snack-Counter STEAM 430 MULTI - 3	26460	22810	1120	705	430	400V/3,55 kW	
Snack-Counter STEAM 430 MULTI - 4	26422	22811	1460	705	430	400V/4,2 kW	

Livraison avec réservoir d'eau, cadre amovible norme Gastro, barre norme Gastro et porte-louche.

Snack-Counter STEAM 520 MULTI	Reservoir / Système de pompage carré	Raccordement d'eau fixe carré	Largeur [mm]	Profondeur [mm]	Hauteur vitrine [mm]	Raccordement	
Snack-Counter STEAM 520 MULTI - 1.5	26303	---	605	705	520	230V/2,05 kW	
Snack-Counter STEAM 520 MULTI - 2	26300	22812	780	705	520	230V/2,65 kW	
Snack-Counter STEAM 520 MULTI - 3	26305	22813	1120	705	520	400V/3,55 kW	
Snack-Counter STEAM 520 MULTI - 4	26423	22814	1460	705	520	400V/4,2 kW	

Livraison avec réservoir d'eau, cadre amovible norme Gastro, barre norme Gastro et porte-louche.

Données techniques et tarifs non contractuels, sous réserve d'erreurs ou de modifications. Prix H.T. (05/2020)

Description

Vitrine multifonctionnelle de présentation et de maintenance au chaud de tous les aliments. Pour une qualité optimale du produit, six niveaux de régulation pour la chaleur standard, l'infrarouge et l'humidité.
Utilisation très facile grâce à l'assistant iLogic. Il suffit de commuter le grand bouton iLogic pour choisir le type d'aliment et d'application.
L'assistant iLogic comprend 7 programmes de base pour l'utilisation standard et 5 programmes spéciaux pour pain de viande, pizza, viande, petit-déjeuner et amuse-gueule. Réglage facile de tous les programmes. L'assistant iLogic contrôle en continu l'appareil et affiche les problèmes, comme par exemple réservoir vide, à l'aide d'une image expressive et rappelle toutes les 20 secondes par un bref signal sonore le message d'erreur.

Les portes miroitées (vitre d'espionnage) donne au client l'impression d'une duplication optique de la marchandise.
Pour un service rapide aux heures de pointe, les portes pivotantes sont amovibles.
À la place, il est possible d'insérer un miroir de 10 cm de haut pour une duplication optique de la marchandise (accessoire).
En libre-service, la vitre frontale se relève et sert de protection hygiénique.
Le générateur vapeur travaille automatiquement.
Éclairage parfait de la surface de vente grâce à un éclairage LED résistant à la température (rendu des couleurs chaud). Il est possible de suspendre des bacs et des plats d'une profondeur de 100 mm dans le cadre de fixation. Si les subdivisons « norme gastro : GN » sont plus petites, les bacs GN sont retenus par des barres de fixations.
Alternativement, livraison aussi de cadre de fixation pour bacs GN d'une profondeur de 150 mm.
Accès facile à tous les composants pour l'entretien et le nettoyage.
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.
Toutes les vitres sont en verre de sécurité. Les portes en verre sont miroitées de l'intérieur mais transparentes de l'extérieur (vitre d'espionnage). Elles se retirent facilement pour un service rapide et facile aux heures de pointe.

Pour faciliter le nettoyage, la vitre de revêtement se soulève et la vitre frontale se relève. En commutation libre-service, la vitre frontale peut être coulissée vers le haut et sert de protection hygiénique.
Un support pour louche et cuillère, inclus dans la livraison, s'accroche du côté client.

Une puissante plaque de chauffe largement dimensionnée et un puissant rayonnement de chaleur à quartz à ondes moyennes et longues assure le réchauffement. La plaque de chauffe se relève pour le nettoyage de la chambre intérieure et est autoportante en position ouverte. La cuve est équipée de recoins arrondis pour faciliter le nettoyage.

Le générateur de vapeur travaille automatiquement et il est équipé d'un remplissage automatique d'eau. Le bac humidificateur du générateur vapeur se retire facilement et peut être utilisé au lave-vaisselle.

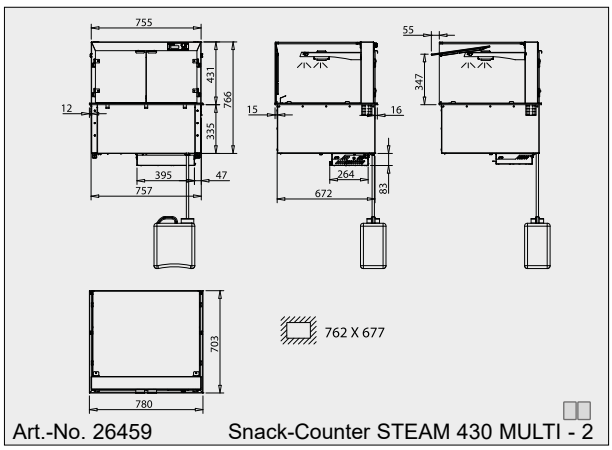
La commande, facile d'utilisation, se rabat vers le bas pour accéder facilement aux points de tests. Le système de chauffe modulaire s'échange facilement.

Exécution « réservoir / système de pompage »
Le remplissage d'eau du générateur vapeur se fait automatiquement par un réservoir / système de pompage. Le réservoir d'eau peut se placer en-dessous de l'appareil, dans le comptoir, et il se retire facilement pour le remplissage quotidien.

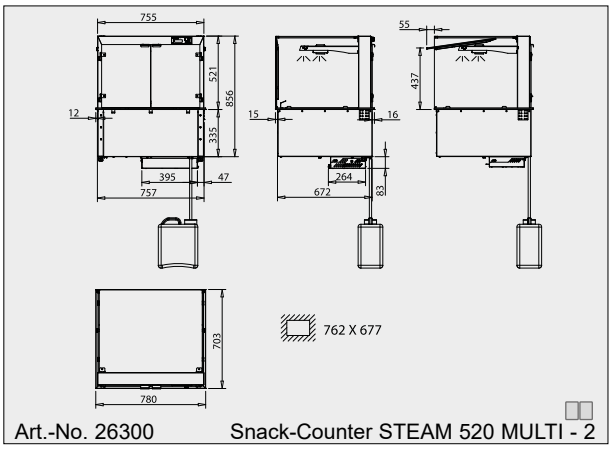
Exécution « raccordement d'eau fixe »
L'appareil est muni d'un écoulement (raccordement 1 1/4" filetage extérieur) et d'une électrovanne (3/4" filetage extérieur).
Livraison d'un tuyau de raccordement d'eau de 1,5 m; 3/4" pour le branchement à un robinet extérieur.
Brancher l'écoulement sur le site avec un siphon et un tuyau d'écoulement.

La livraison comprend :
- cadre de support GN avec ouverture pour bacs GN de 100 mm
- barre de séparation pour GN2/4
- curseur de climat pour le réglage de distribution de l'humidité
- support pour cuillères de service côté client
- réservoir d'eau avec système de pompage

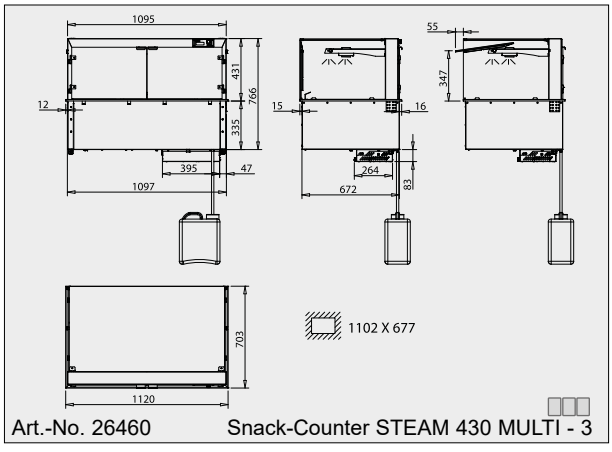
Vous trouverez les accessoires à voir page 167.



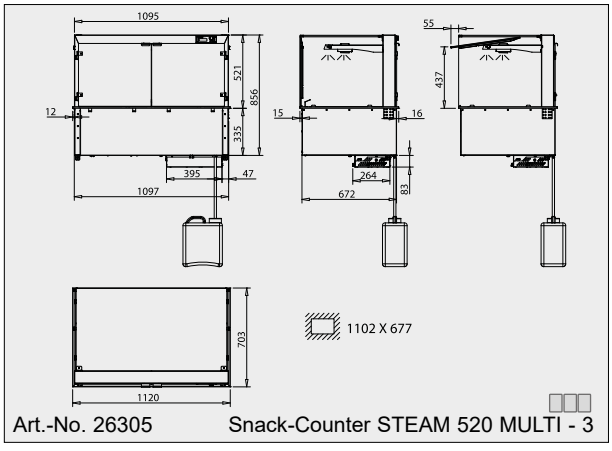
Art.-No. 26459 Snack-Counter STEAM 430 MULTI - 2



Art.-No. 26300 Snack-Counter STEAM 520 MULTI - 2



Art.-No. 26460 Snack-Counter STEAM 430 MULTI - 3



Art.-No. 26305 Snack-Counter STEAM 520 MULTI - 3

D'autres plans sont disponibles sur www.wiha-web.com dans la rubrique « Infothèque/espace client ».