

Snack-Counter STEAM 430/520 MULTI

Multifunktionale Warmhaltevitrine mit Warmhalteplatte, Wärmestrahler und STEAM-Technologie – Bedienversion oder als SB-Vitrine nutzbar



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
- 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

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



Abb.: Steuerung Snack-Counter STEAM

9 Warmhaltevitri-
n

Snack-Counter STEAM 430 MULTI	Tank/Pumpsystem	Festwasseranschluss	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Höhe Glasaufsatz 430 mm	eckig	eckig				
Snack-Counter STEAM 430 MULTI - 1	33134	---	491	705	430	230V/1,65 kW
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

Lieferung einschließlich Wassertank, entnehmbare GN-Rahmen, GN-Stege und Kellenhalter.

Snack-Counter STEAM 520 MULTI	Tank/Pumpsystem	Festwasseranschluss	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Höhe Glasaufsatz 520 mm	eckig	eckig				
Snack-Counter STEAM 520 MULTI - 1	33136	---	491	705	520	230V/1,65 kW
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

Lieferung einschließlich Wassertank, entnehmbare GN-Rahmen, GN-Stege und Kellenhalter.

Beschreibung

Multifunktionale Warmhalte- und Präsentationsvitrine für alle Speisen. Für eine optimale Produktqualität sind die Grundwärme, die Infrarotwärme und die Feuchtigkeit jeweils in 6 Stufen einstellbar.

Einfachste Bedienung durch den iLogic-Assistenten. Durch eine einfache Drehung am großen iLogic-Button wird nur noch Speisenart und Benutzungsart gewählt.

Der iLogic-Assistent beinhaltet 7 Grundprogramme für Standardanwendungen, 5 Spezialprogramme für Leberkäse, Pizza, Fleisch, Frühstücksbüfett und Fingerfood. Alle Programme sind einfach frei anpassbar. Der iLogic-Assistent überprüft kontinuierlich das Gerät und zeigt Probleme, wie z. B. einen leeren Wassertank, mit einem aussagekräftigen Bild an und erinnert ca. alle 20 Sekunden durch einen kurzen „Signalton“ an die Fehlermeldung.

Durch die verspiegelten Drehtüren (Spionglas) ergibt sich für den Kunden eine optische Speisenvervielfachung.

Für eine schnelle Bedienung zu Stoßzeiten sind die Drehtüren entnehmbar. Stattdessen kann dann ein ca. 10 cm hoher Spiegel zur optischen Speisenvervielfachung eingesetzt werden (Sonderzubehör).

Für die Selbstbedienung ist die Frontscheibe einfach nach oben hin einschiebbar und dient als Hustenschutz.

Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch.

Perfekte Ausleuchtung des Warenraumes durch eine temperaturfeste LED-Beleuchtung (warme Farbwiedergabe).

In den Aufnahmerahmen können GN-Behälter und GN-Schalen mit einer Tiefe bis 100 mm eingehängt werden. Bei kleineren GN-Unterteilungen werden die GN-Behälter durch fixierte Stege rutschsicher gehalten.

Alternativ sind Aufnahmerahmen für GN-Behälter mit einer Tiefe bis 150 mm lieferbar.

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.

Alle Gläser bestehen aus Sicherheitsglas. Die Türläser sind auf der Innenseite spiegelnd ausgeführt, von der Außenseite jedoch sind sie durchschaubar (Spionglas). Die Türläser sind einfach aushängbar, so dass eine schnellere und einfachere Bedienung zu verkaufstarken Zeiten möglich ist.

Zur einfacheren Reinigung kann das Deckglas hochgehoben werden und das Frontglas kann hochgeschwenkt werden.

Für die Umstellung auf eine Selbstbedienung kann das Frontglas oben eingeschoben werden, so dass ein Hustenschutz entsteht. Für die Ablage von Löffeln und Kellen wird ein Kellenhalter mitgeliefert, der auf der Kundenseite eingesteckt werden kann.

Die Beheizung erfolgt über eine leistungsstarke großflächige Heizplatte und einen leistungsfähigen Quarz-Strahler mit mittel- und langwelliger Infrarotstrahlung. Die Heizplatte kann zur Reinigung des Innenraumes einfach hochgeklappt werden und ist in der geöffneten Stellung selbsthaltend.

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.

Die servicefreundliche Steuerung ist nach unten hin aufklappbar, so dass alle Testpunkte einfach zugänglich sind. Die Heizsysteme sind in Modulbauweise gefertigt und können einfach getauscht werden.

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. Lieferung einschließlich Wassertank mit Pumpsystem.

Ausführung „Festwasseranschluss“

Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4" AG) und einem Magnetventil (3/4" AG) versehen.

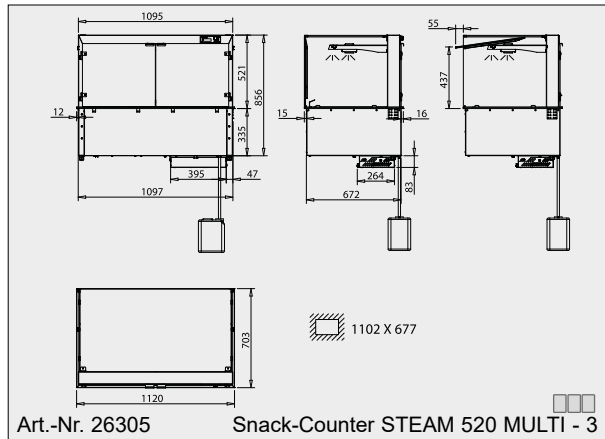
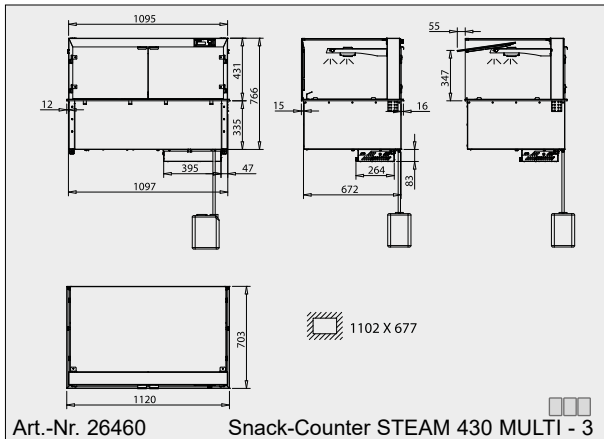
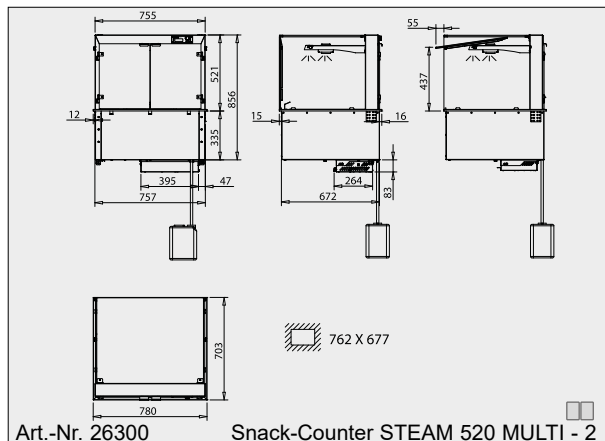
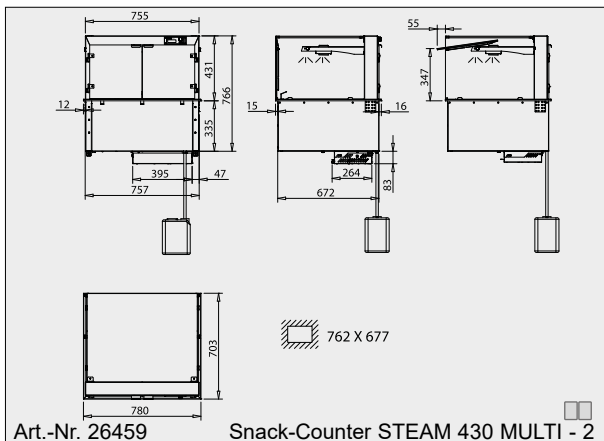
Lieferung einschließlich Wasser-Anschlusschlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlussshahn.

Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

Lieferung einschließlich:

- GN-Einhängerahmen mit Lochung für 100 mm GN-Behälter
- Trennsteg für GN 2/4
- Klimaschiebereglern zur Einstellung der Feuchtigkeitsverteilung
- Kundenseitige Kellenhalter

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 272.



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