

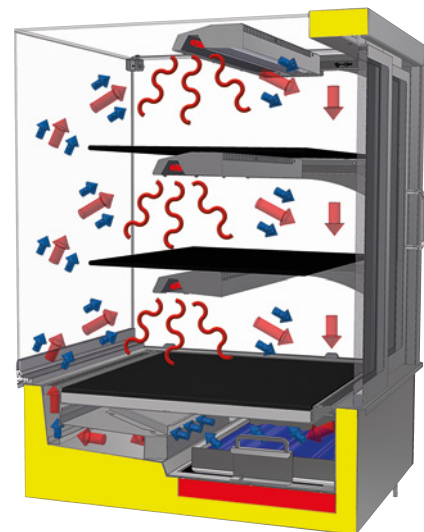
## Snack-Counter STEAM 520/710 BE

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



**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
- Bei Ausführung mit Tank/Pumpsystem:  
Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich!
- Temperatur einfach digital bis ca. 75°C einstellbar
- Warenflächen aus gehärtetem Schwarzglas



**9**  
Warmhalte-  
vitrinen

Snack-Counter STEAM 520 BE	Tank/Pumpsystem 1 Zwischenetage			Festwasseranschluss 1 Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm								
Snack-Counter STEAM 520 BE - DT 1.5 **	26330	26338	26346	---	---	---	587	230V/2,5kW
Snack-Counter STEAM 520 BE - 2 *	26331	26339	26347	22815	22818	22821	750	230V/3kW
Snack-Counter STEAM 520 BE - DT 2 **	26332	26340	26348	22816	22819	22822	750	230V/3kW
Snack-Counter STEAM 520 BE - 3	26333	26341	26349	22817	22820	22823	1075	400V/3,6kW

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.

\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

Snack-Counter STEAM 710 BE	Tank/Pumpsystem 2 Zwischenetagen			Festwasseranschluss 2 Zwischenetagen			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 710 mm								
Snack-Counter STEAM 710 BE - DT 1.5 **	26378	26386	26394	---	---	---	587	230V/2,7kW
Snack-Counter STEAM 710 BE - 2 *	26379	26387	26395	22824	22827	22830	750	230V/3,35kW
Snack-Counter STEAM 710 BE - DT 2 **	26380	26388	26396	22825	22828	22831	750	230V/3,35kW
Snack-Counter STEAM 710 BE - 3	26381	26389	26397	22826	22829	22832	1075	400V/4,15kW

\* 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 gerundetem, eckigem oder schrägen 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. 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.

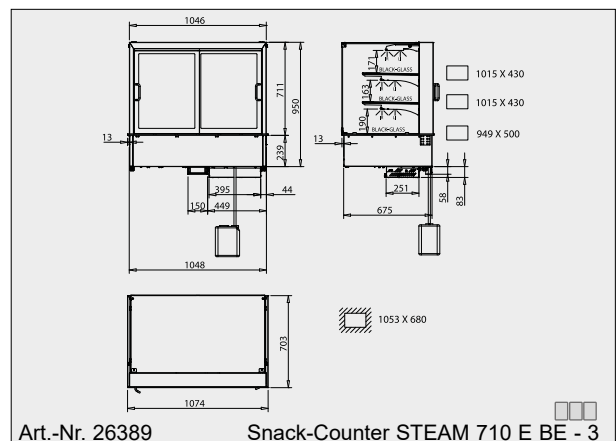
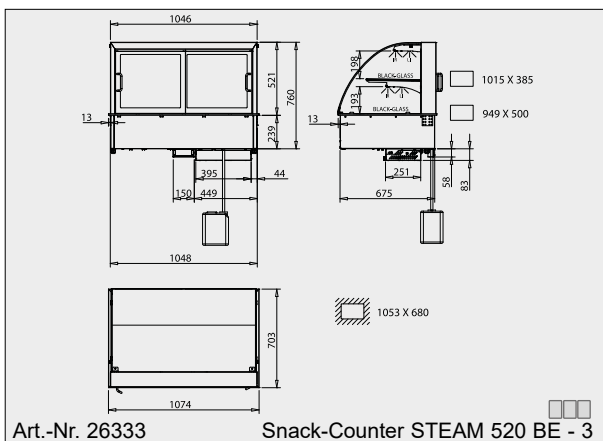
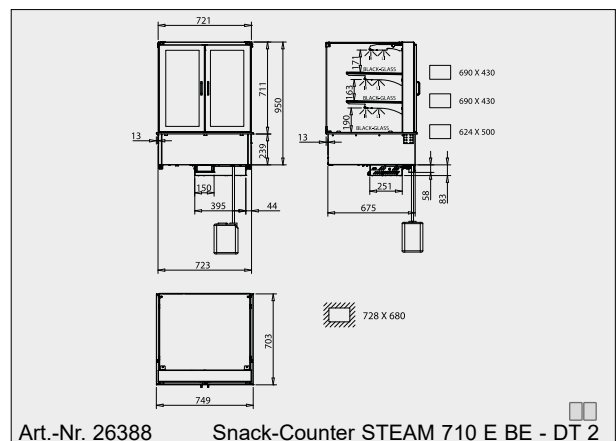
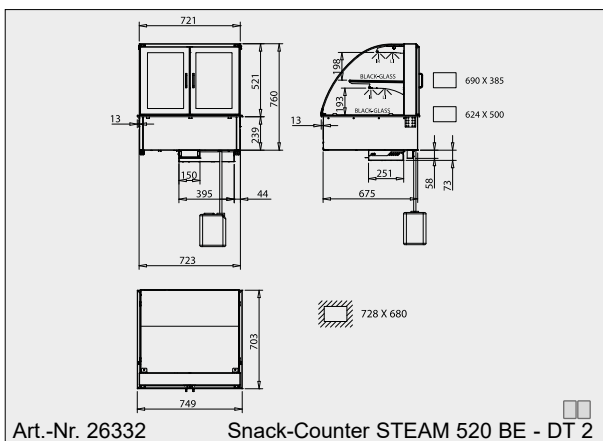
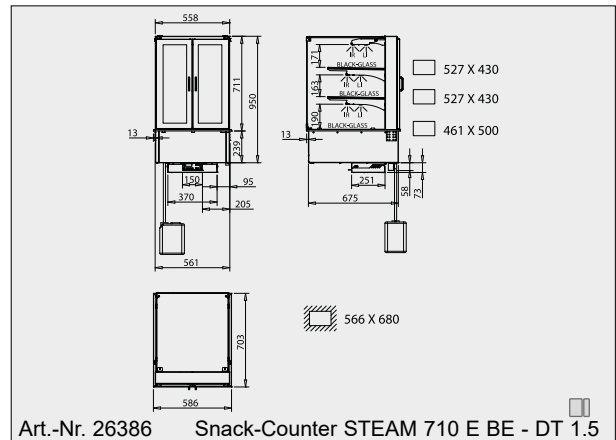
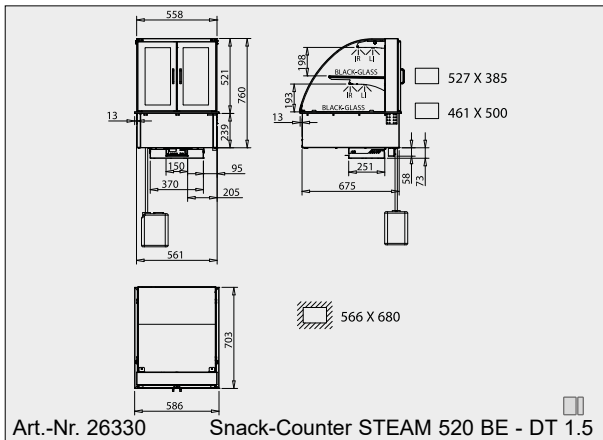
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.  
Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich 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.

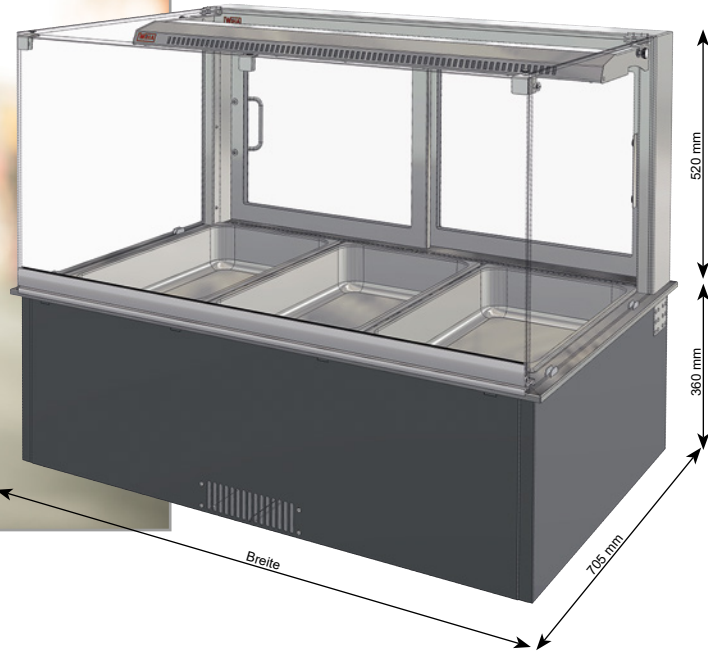
**Ausführung „Festwasseranschluss“**  
Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4" AG) und einem Magnetventil (3/4" AG) versehen.  
Lieferung einschließlich Wasser-Anschluss Schlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlussshahn.  
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss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



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

## Snack-Counter STEAM 520 BE-VT

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

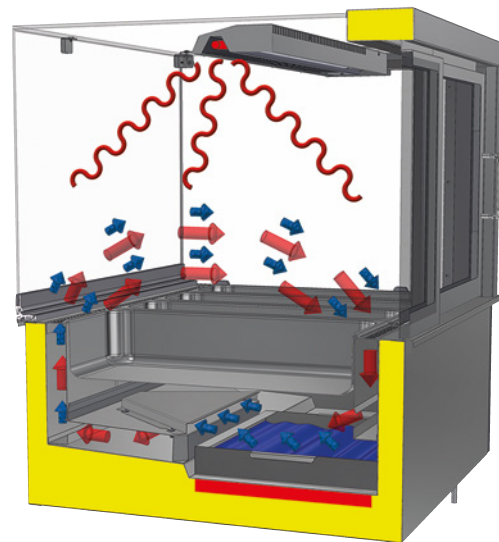


Sonderzubehör finden Sie auf Seite 272.

**9**  
Warmhalte-  
vitrinen

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

\* 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.

## 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 schrägem 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.

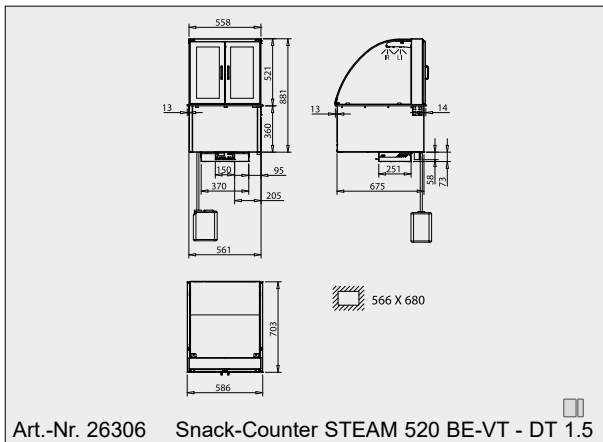
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.  
 Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich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

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

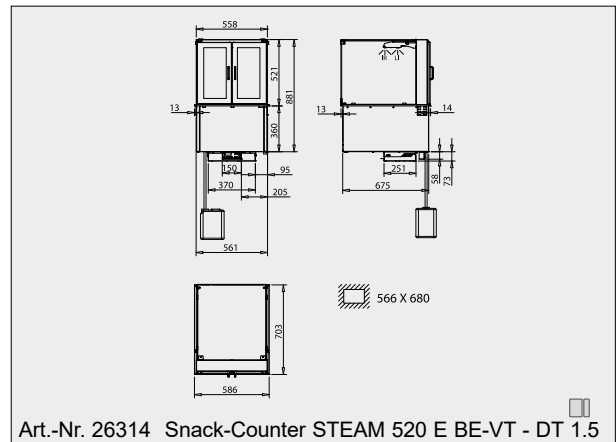
**Ansonsten:**  
 Bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, zur Reinigung leicht aushängbar (ohne Bodenschiene).

**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.

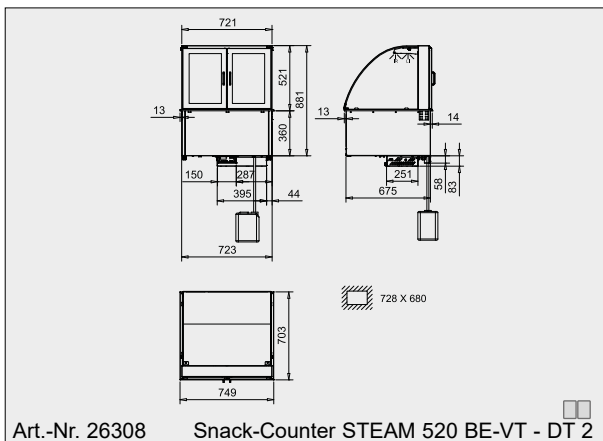
**Ausführung „Festwasseranschluss“**  
 Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4" AG) und einem Magnetventil (3/4" AG) versehen.  
 Lieferung einschließlich Wasser-Anschlusschlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlusshahn.  
 Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss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



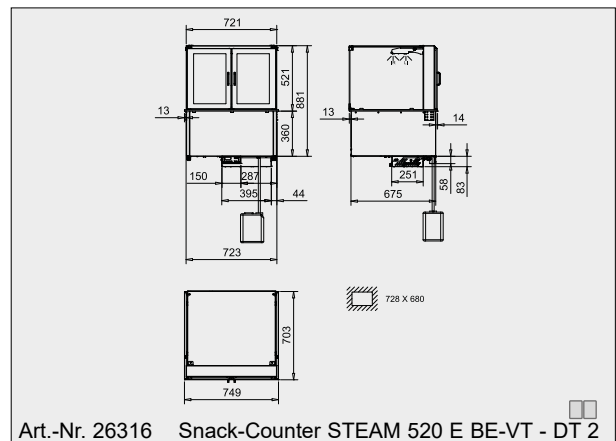
Art.-Nr. 26306 Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 1.5



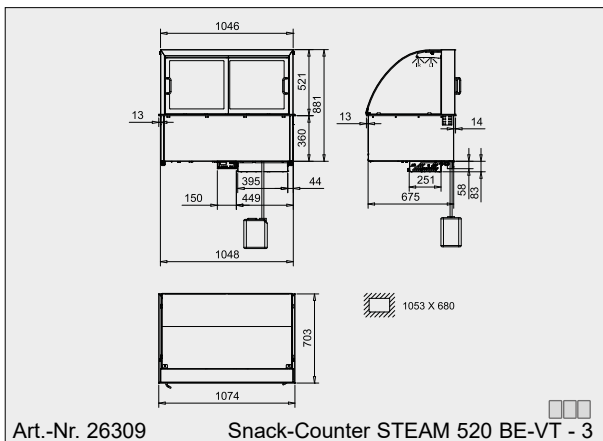
Art.-Nr. 26314 Snack-Counter STEAM 520 E BE-VT - DT 1.5



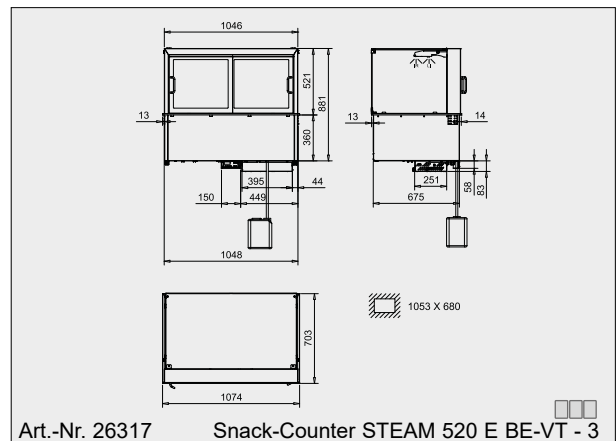
Art.-Nr. 26308 Snack-Counter STEAM 520 BE-VT - DT 2



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](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.



### Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT

Warmhaltevitrine mit herausziehbaren Warenflächen und einstellbarer Feuchtigkeit

**NEU!**



#### Warmhaltevitrine mit einer Warenfläche

- Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Einfache Reinigung der herausnehmbaren Befeuchterschale
- Gute Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste LED-Beleuchtung
- Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich
- Grundwärme, Infrarotwärme und Befeuchtung jeweils in 6 Stufen einstellbar
- Auch mit Schneidbrett lieferbar (Ausführung: 1 Schneidbrett)



Abb.: Snack-Counter STEAM BE SLIDE OUT 1 mit einer Auslagefläche



Abb.: Snack-Counter STEAM BE SLIDE OUT 1.5 mit zwei Auslageflächen und Schneidbrettern

#### Warmhaltevitrine mit zwei Warenflächen

- Einstellbare Feuchtigkeit (6 Stufen) für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Einfache Reinigung der herausnehmbaren Befeuchterschale
- Gute Ausleuchtung des Warenraums durch eine temperaturfeste Beleuchtung
- Bei Ausführung mit Tank/Pumpsystem: Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich
- Auch mit Festwasseranschluss lieferbar
- Temperatur einstellbar 40°C bis 75°C, Befeuchtung in 6 Stufen einstellbar
- Auch mit Schneidbrettern lieferbar (Ausführung: 2 Schneidbretter)



Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT mit einer Auslagefläche	Tank/ Pumpsystem					
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	 eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss	
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1	33340	491	705	520	230V/1,9 kW	<input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1 mit Schneidbrett (1 Schneidbrett)	33341	491	705	520	230V/1,9 kW	<input type="checkbox"/>

Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT mit zwei Auslageflächen	Tank/ Pumpsystem	Festwasser- anschluss				
Bedienversion Höhe Glasaufsatz 520 mm	 eckig	 eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1.5	33342	33351	587	705	520	230V/1,3 kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 520 BE SLIDE OUT 1.5 mit Schneidbrett (2 Schneidbretter)	26438	33352	587	705	520	230V/1,3 kW <input type="checkbox"/>

## Beschreibung

Warmhaltevitrine zum Warmhalten von Fleischprodukten.  
Für eine optimale Produktqualität ist die Feuchtigkeit in 6 Stufen einstellbar.  
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und beinhaltet ein Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung.  
Gute Ausleuchtung des Warenraumes durch eine temperaturfeste Beleuchtung (warme Farbwiedergabe).  
Einfacher Zugang zu allen Komponenten für die Wartung und Reinigung.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

## Ausführung

Innenseiten und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturfester Isolierung gefertigt.  
Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche.  
Die Gläser bestehen aus Sicherheitsglas.

Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung über ein Tank/Pumpsystem ausgestattet. Der Wassertank ist unterhalb des Gerätes in dem Thekenmöbel aufgestellt und kann zur täglichen Befüllung einfach entnommen werden.

Zur Reinigung ist die Befuchterschale 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.

### 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-Anschluss Schlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlussshahn.  
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

### Ausführung Größe 1 (eine Auslage)

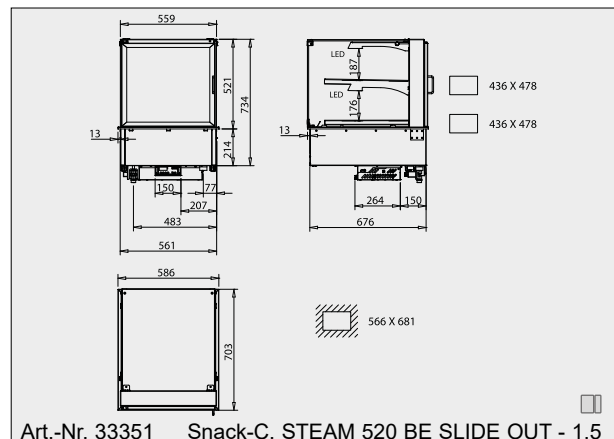
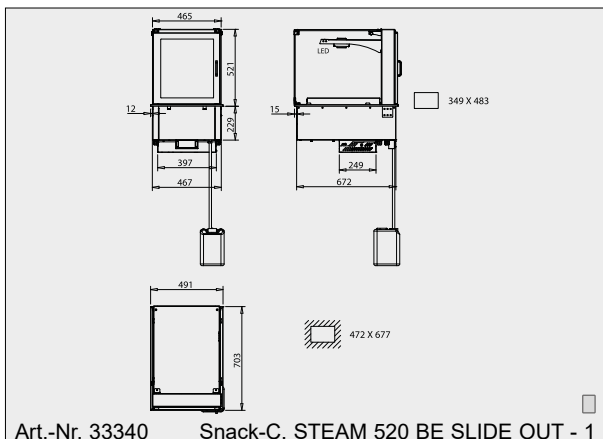
Die Beheizung erfolgt über eine großflächige Heizplatte und einen leistungs-fähigen Quarz-Strahler mit mittel- und langwelliger Infrarotstrahlung. Die Heizplatte kann zur Reinigung des Innenraumes einfach hochgeklappt werden und ist in der geöffneten Stellung selbsthaltend. Gute Ausleuchtung durch eine temperaturfeste LED-Beleuchtung.  
Besonders einfache Reinigung der Komponenten in der Spülmaschine, da die Führungsschienen und das Lüftungsgitter entnehmbar sind. Der Auszug ist mit einem großen isolierten Griff und einer Sicherung gegen das Herausziehen ausgestattet.

### Warmhaltetemperatur > 65°C (bei Raumtemperatur > 20°C).

Grundwärme, Infrarotwärme und Befeuchtung in jeweils 6 Stufen einstellbar.

### Ausführung Größe 1.5 (zwei Auslagen)

Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluftgebläse.  
Die obere Abdeckplatte kann zur Reinigung des Innenraumes einfach hochgeklappt werden und ist in der geöffneten Stellung selbsthaltend.  
Temperatur einstellbar von 40°C bis 75°C.



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