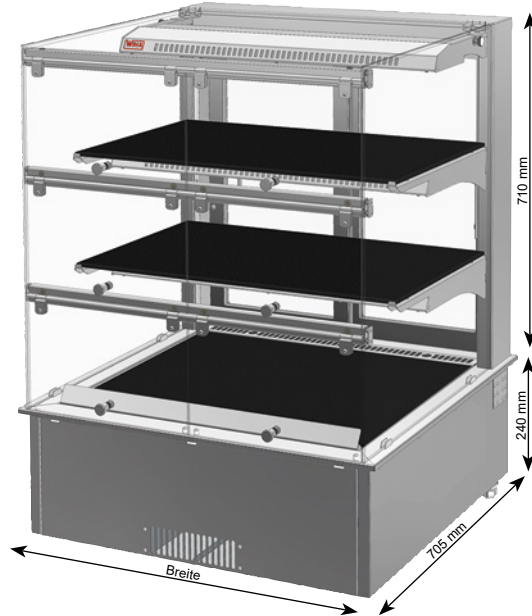


## Snack-Counter STEAM 520/710 SB

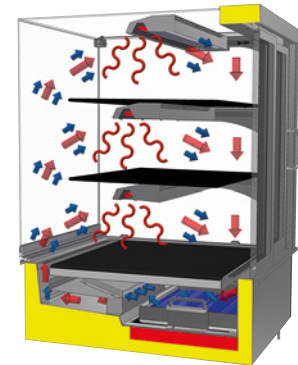
Warmhaltevitrine mit Umluftheizung, Wärmestrahler und STEAM-Technologie – SB-Version, kundenseitig mit Entnahmeklappen



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
- 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 SB	Tank/Pumpsystem 1 Zwischenetage			Festwasseranschluss 1 Zwischenetage			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
SB-Version Höhe Glasaufsatz 520 mm								
Snack-Counter STEAM 520 SB - DT 1.5 **	26640	26644	26648	---	---	---	587	230V/2,5kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 520 SB - 2 *	26641	26645	26649	26652	26655	26658	750	230V/3kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 520 SB - DT 2 **	26642	26646	26650	26653	26656	26659	750	230V/3kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 520 SB - 3	26643	26647	26651	26654	26657	26660	1075	400V/3,6kW <input type="checkbox"/>

\* Aufgrund der Schiebetür beträgt die maximale Öffnungsbreite hier nur 277 mm.  
\*\* Bedienseitig Drehtüren anstatt Schiebetüren.

Snack-Counter STEAM 710 SB	Tank/Pumpsystem 2 Zwischenetagen			Festwasseranschluss 2 Zwischenetagen			Breite [mm]	Anschluss
	rund	eckig	schräg	rund	eckig	schräg		
SB-Version Höhe Glasaufsatz 710 mm								
Snack-Counter STEAM 710 SB - DT 1.5 **	26402	26410	26418	---	---	---	587	230V/2,7kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 710 SB - 2 *	26403	26411	26419	26661	26664	26667	750	230V/3,35kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 710 SB - DT 2 **	26404	26412	26420	26662	26665	26668	750	230V/3,35kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 710 SB - 3	26405	26413	26421	26663	26666	26669	1075	400V/4,15kW <input type="checkbox"/>

\* 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 SB-Klappen und gerundetem, eckigem oder schrägem 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. Kundenseitig mit selbstschließenden Entnahmeklappen aus Sicherheitsglas. Die Seitenscheiben bestehen ebenfalls aus Sicherheitsglas.  
Die Beheizung erfolgt über ein leistungsstarkes Umluft-Heizgebläse und leistungsstarke Quarz-Strahler mit mittel- und langwelliger Infrarotstrahlung.

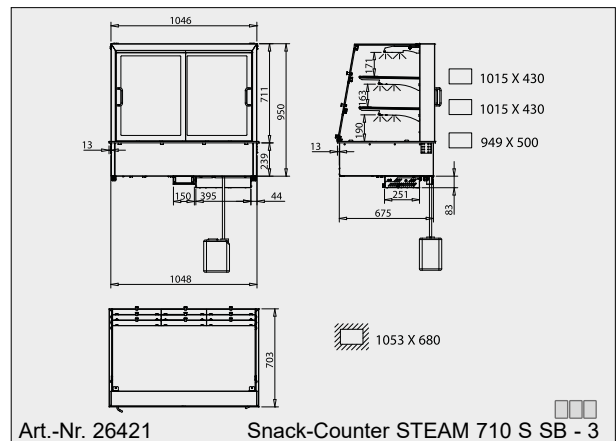
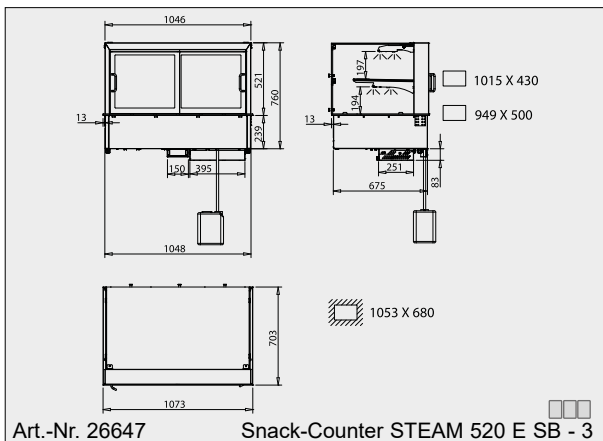
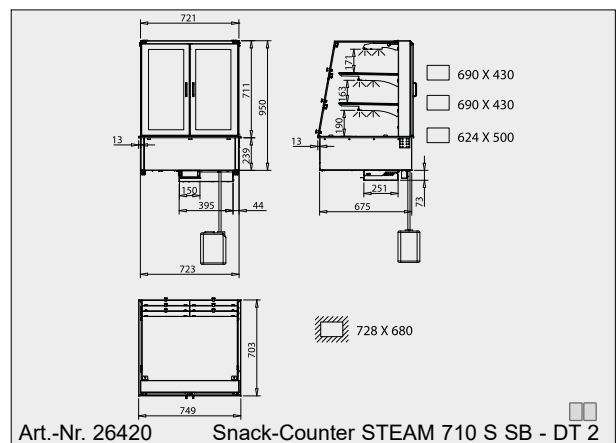
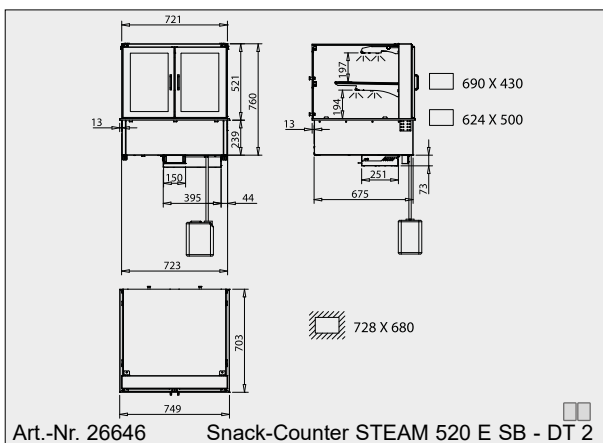
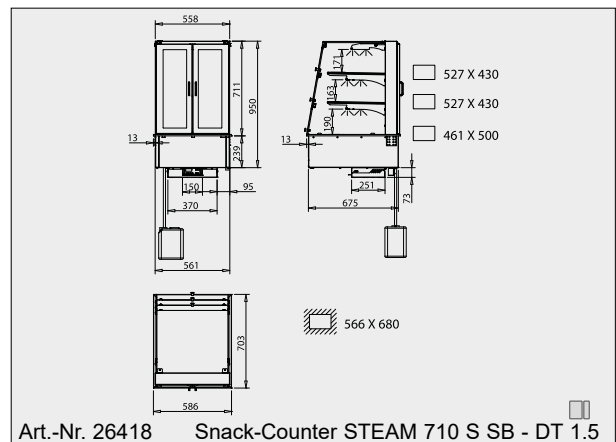
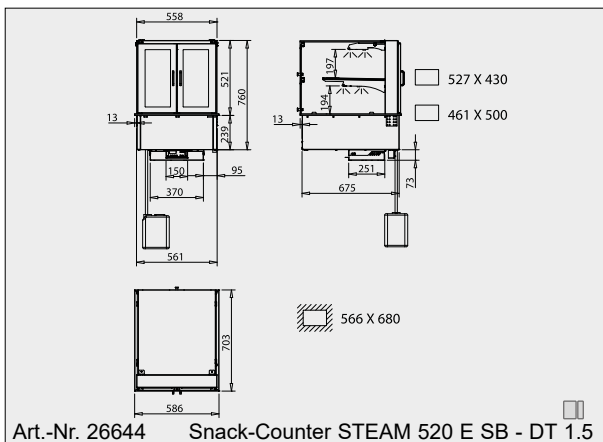
Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Zur Reinigung ist die Befuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.  
Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich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



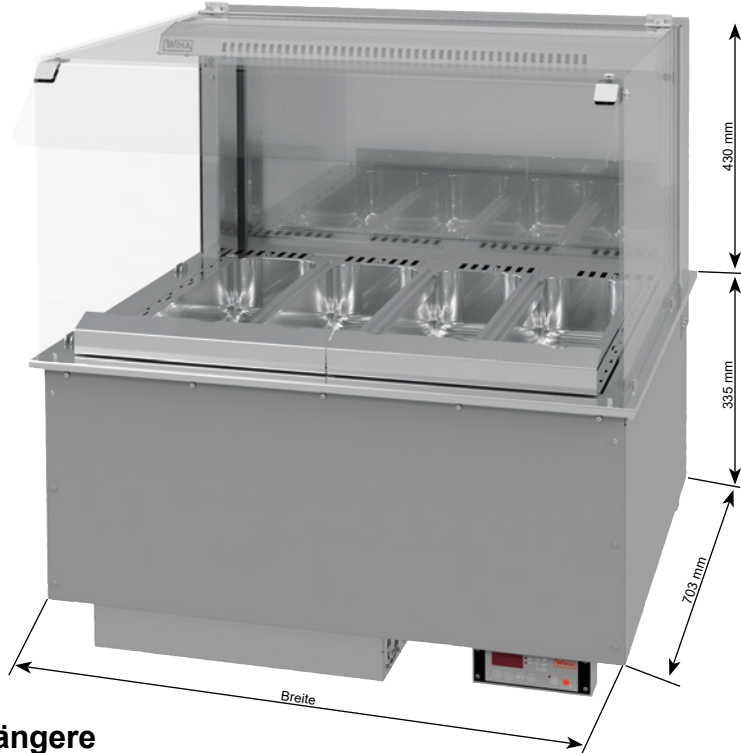
Weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

## Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG

SB-Warmhaltevitrine mit Warmhalteplatte, Wärmestrahler und STEAM-Technologie – kundenseitig offen und rückseitig geschlossen



**Tipp:**  
Diese Warmhaltevitrine ist perfekt kombinierbar mit der Kühlvitrine Snack-Counter 430 KO-VT-RG auf Seite 225.



### Warmhaltevitrine für eine längere Frische

- In 6 Stufen einstellbare Dampfzugabe für eine optimale Produktqualität
- Optische Warenvervielfältigung durch verspiegelte Rückwand
- 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
- Bei Ausführung mit Tank/Pumpsystem: Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich!
- Auch ohne Wärme als neutrale, beleuchtete Vitrine nutzbar



Sonderzubehör finden Sie auf Seite 272.

Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG	Tank/Pumpsystem	Festwasseranschluss				
SB-Version Höhe Glasaufsatz 430 mm	eckig	eckig	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe Aufsatz [mm]	Anschluss
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 1.5	33215	---	605	705	430	230V/2,05 kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 2	33216	33219	780	705	430	230V/2,65 kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 3	33217	33220	1120	705	430	400V/3,55 kW <input type="checkbox"/>
Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 4	33218	33221	1460	705	430	400V/4,2 kW <input type="checkbox"/>

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

## Beschreibung

SB-Warmhaltevitrine mit vertiefter Wanne und geschlossener Rückwand mit Spiegel zur Warenvervielfachung. Kundenseitig offen mit eckigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Geeignet für alle Speisen. Für eine optimale Produktqualität sind die Grundwärme, die Infrarotwärme und die Feuchtigkeit jeweils in 6 Stufen einstellbar.

Durch die verspiegelte Rückwand ergibt sich für den Kunden eine optische Speisenvervielfachung. 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.

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. Für die Ablage von Löffeln und Kellen wird ein Kellenhalter mitgeliefert, der vorne 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 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. 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“

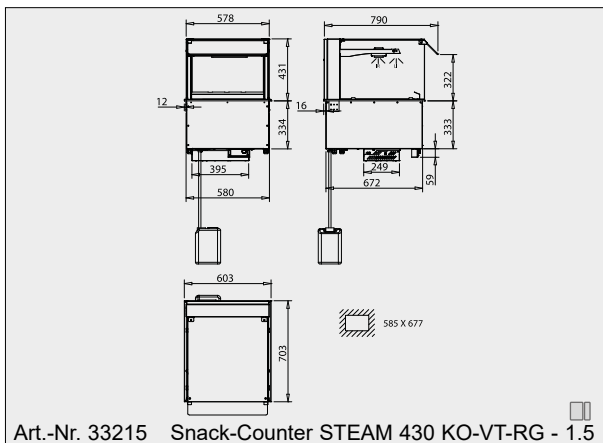
Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4" AG) und einem Magnetventil (3/4" AG) versehen.

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

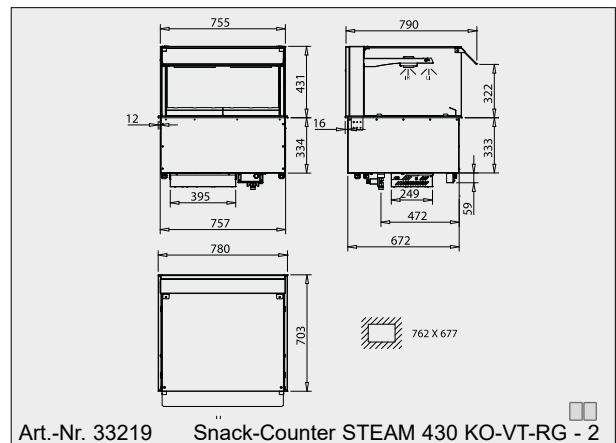
Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

Lieferung einschließlich:

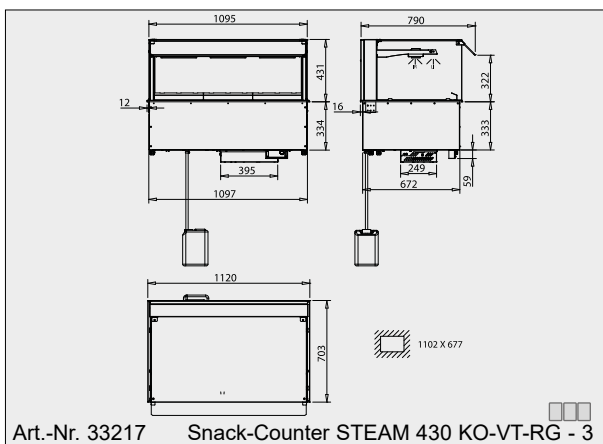
- GN-Einhängerahmen mit Lochung für 100 mm GN-Behälter
- Trennstege für GN 2/4
- Klimaschieberegler zur Einstellung der Feuchtigkeitsverteilung
- Kundenseitige Kellenhalter



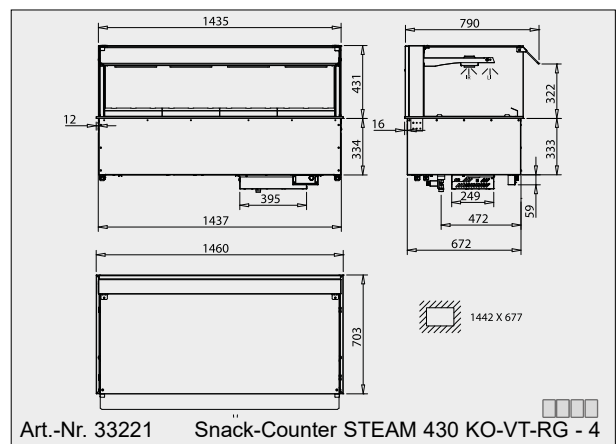
Art.-Nr. 33215 Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 1.5



Art.-Nr. 33219 Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 2



Art.-Nr. 33217 Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 3



Art.-Nr. 33221 Snack-Counter STEAM 430 KO-VT-RG - 4

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