

NEU

Wärmevitrine mit trockener Wärme

Technische Beschreibung

- komplett Chromnickelstahl 1.4301
- Boden und Seitenwände beheizt
- Türelemente mit ca. 180° Öffnungswinkel, robuste Türscharniere für maximale Langlebigkeit.
- Eingebauter Dampfschiebereglер gegen Schwitzwasserbildung, gegen Überhitzung, sowie für einen optimalen Luftaustausch.
- Innenraum vollständig ausgestattet mit variabler Bestückungsmöglichkeit, Aufnahmen für GN 1/1 Schalen in Höhe 100mm und 150mm, steckbare Trennungen für GN 2/4, Entnahmehilfe für rasche Umrüstung während dem Betrieb, kein Werkzeug erforderlich.
- Bestmögliche Reinigung des Innenkorpus und einfache Revisionierbarkeit der Technik durch abnehmbare Seiten und Böden sowie seitlichem Installationsfach.
- Temperaturbereich stufenlos über digitale Steuereinheit regelbar; Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Installationsfach
- Gleichmäßige Hitze durch eine elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige und Temperaturfühler im Wärmebereich
- Stellfüße aus CNS - 100 mm Höhe



Nicht nur als Einzelgerät erhältlich! Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten mit Klima-Wärmevitrienen (BASIC) sowie trockenen Wärmevitrienen von IDEAL AKE.




HOT STORAGE + BASIC = HOLD & SERVE



TECHNISCHE DATEN

Technische Änderungen vorbehalten



	HOT STORAGE WU-78	HOT STORAGE WU-112	HOT STORAGE WU-146
geeignet für	GN 1/1 oder 2/4	GN 1/1 oder 2/4	GN 1/1 oder 2/4
Außenmaße (in mm)			
Breite / Tiefe / Höhe	747 x 643 x 600	1087 x 643 x 600	1427 x 643 x 600
 Leistungsdaten			
Spannung	230 V 50 Hz		
Anschluss	920 W	1320 W	1320 Watt

Bei sämtlichen Produktabbildungen handelt es sich um Symbolfotos! Diese können von den tatsächlichen Geräten abweichen. Die konkreten Produkteigenschaften entnehmen sie den einzelnen Produktbeschreibungen.



Die Highlights



Robust: Erstklassige Materialien, langjähriges Know-how und eine hoch-technologisierte Produktion garantieren Ihnen besonders robuste Geräte, die auch nach jahrelangem Einsatz an Robustheit kaum zu übertreffen sind. Der Unterschied ist spürbar und vor allem im praxisbezogenem Handling merkbar.



Hochwertige Materialien: Alle IDEAL AKE Geräte sind mit den hochwertigsten Materialien wie z.B. CNS 1.4301 (Chromnickelstahl) umgesetzt. Alle Gläser, Scheiben oder Bords sind entweder aus hochwertigem ESG, aus Isoliergläsern oder aus Acrylgläsern gefertigt. Ebenso entsprechen alle technischen Geräte den höchsten Anforderungen.

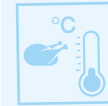


Easy-Clean: Optimale Reinigung und perfekte Hygiene dank cleverer produktspezifischer Features.

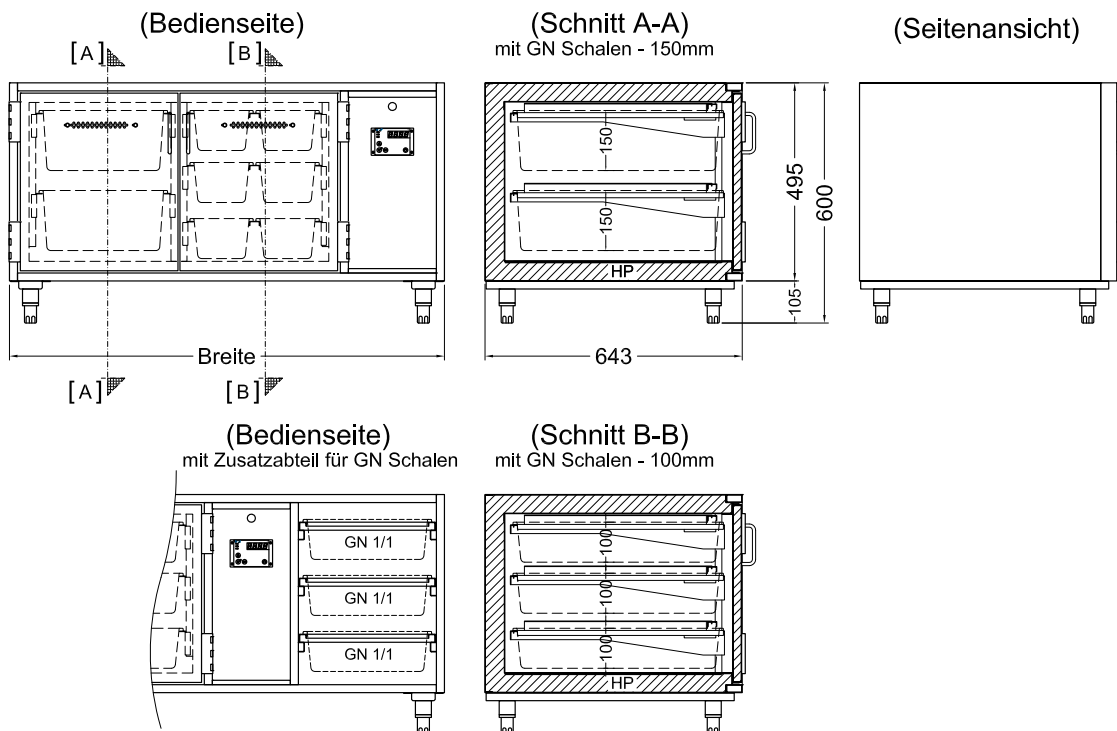


Stellfüße: Unsere Kühltische und Unterbauten sind mit Stellfüßen in beliebiger Höhe zwischen 85 und 200 mm beziehbar bzw. optional fahrbar auf Rollen in der Höhe von 150 mm (teilweise feststellbar). Stellfüße aus CNS - 100 mm Höhe.

TEMPERATURBEREICH



PRODUKT
> +65 °C



* Model Hot-Storage 78 mit nur einer Flügeltür (Abteil)

MODELL	ART.-NR	PREIS	MODELL	ART.-NR	PREIS
SLIDE-IN-VERSION			PRO-VERSION		
HOT STORAGE WU-78	520 200	3.686,00	HOT STORAGE WU-78 PRO	529 203	3.904,00
HOT STORAGE WU-112	529 201	4.199,00	HOT STORAGE WU-112 PRO	529 204	4.516,00
HOT STORAGE WU-146	520 202	4.669,00	HOT STORAGE WU-146 PRO	529 205	4.967,00



Automatik-Programme: Mit 7 verschiedenen Automatikprogrammen sind perfekte Ergebnisse vorprogrammiert. Je nachdem ob Sie Fisch, Fleisch, Gemüse oder sonstige Speisen in Ihrer Wärmevertrine warmhalten wollen, dank der 7 vordefinierten Programme gelingt dies mit Leichtigkeit.



Bottle-Slider: Einfache Entnahme. Automatisches Nachrutschen der Flaschen für größtmöglichen Warendruck und immer gut befüllte Verkaufsfond. Variable Steckrahmen zur Anpassung an die verschiedenen Produktdimensionen.



Dampfgenerator: Konstante Beschwadung der Speisen für höchstmögliche Produktqualität. Bedienung des vollautomatischen Dampfgenerators über die Piktogrammsteuerung mit einfachem Fingertipp und unmittelbare Reaktion der Befuchtung.



Easy Change: einschiebbares Frontglas, daher wahlweise als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine nutzbar – mit einem Handgriff und ohne Werkzeug



Easy Clean: Optimale Reinigung und perfekte Hygiene dank cleverer Features. Details zu den Reinigungsfeatures finden Sie beim jeweiligen Produkt.



Easy-Filling: Bewusst erinnert. Unsere BASIC Line Wärmevertrinen erinnern alle drei bis vier Stunden visuell und akustisch an das Wassernachfüllen. Praktische Befüllung der Wasserschale über die Bedienseite ganz ohne Ausräumen der Produkte.



Fresh Preparing: Perfekte Frische. Bevorratung kalter wie warmer Speisen und Zutaten unter den ausziehbaren Schneidbrettern für das Tagesgeschäft sowie für individuelle Kundenwünsche.



Hand-Nachtrollo: Perfekt geschützt. Integriertes Hand-Nachtrollo im praktischen Rollokasten. Stufenweise Einstellmöglichkeit, an der Glasdecke montiert für eine optimale Energieersparnis außerhalb der Ladenöffnungszeiten.



Kombinationsgerät: Praktisch kombiniert. Vielfältiges Warenangebot bei geringer Standfläche. Kompakte Gerätelösungen mit unterschiedlichen Temperaturbereichen in einem Gerät kombiniert. Einfaches Handling und Impulskäufe garantiert.



LED-Beleuchtung: Brillante Vitrinen-Ausleuchtung für eine attraktive Warenpräsentation. Langlebige, hitzebeständige LED-Beleuchtung mit natürlicher Farbwiedergabe auf allen Ausstellebenen sorgt für gute und energiesparende Illumination Ihrer Produkte.



Mirror-Effekt: Je nach Gerät, Rückwand aus Spiegelblech oder Bedienseite mit verspiegelten Flügeltüren aus Spionglas zur visuellen Vervielfältigung des Speisenangebotes und für eine optische Erweiterung der Präsentationsfläche.

Geräte teilweise mit zusätzlichem hochklappbarem Spiegel zur Speisenvervielfältigung ausgestattet.

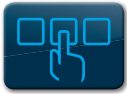
Details bei den Produkten.

think fresh → Piktogramme

Die wichtigsten Features auf einen Blick



Once-a-Day: Von morgens bis abends. Tanksystem im Systemunterbau sorgt für einen Wasservorrat von zirka 12 Stunden bei Vollastbetrieb. Einfache Entnahme des Wassertanks zur täglichen Befüllung, sowie akustische und visuelle Anzeige des Wasserbedarfs.



Piktogrammsteuerung: Intuitive, einfache und schnelle Bedienung Ihrer Klima-Wärmevitrine dank moderner Piktogrammsteuerung für Feuchtigkeit, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme.



Primärwärme: Eine perfekte Wärmeübertragung auf Behältnisse und Innenraumluft. Dies bewirkt ein längeres Warmhalten von Produkten mit optimaler Kerntemperatur.



Soft Close: Entspannte Produktentnahme. Sanftes Öffnen und leises, gedämpftes Schließen. Mühelose Speisenentnahme mit nur einer Hand dank Entnahmeklappen mit Soft-Close-System. Gleichzeitig bieten diese einen Spuck- und Hustenschutz und dienen der Sicherung der Energieeffizienz.



Stützwärme: Wärmestrahlung durch Infrarotwärme. Die von oben nach unten geführte Wärme bietet eine unterstützende Wirkung zur Sicherung der optimalen Oberflächentemperatur und Kerntemperatur Ihrer Produkte.



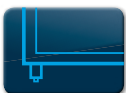
Switch-Gerät: Two in One. Wärme- und Kühltechnik in einem Gerät kombiniert. Einfach umschaltbar, praktisch im Einsatz und perfekte Platzersparnis – optimal für die Reaktion auf den tageszeitbezogenen Bedarf.



Robust: Erstklassige Materialien, langjähriges Know-how und eine hoch-technologisierte Produktion garantieren Ihnen besonders robuste Geräte, die auch nach jahrelangem Einsatz an Robustheit kaum zu übertreffen sind. Der Unterschied ist spürbar und vor allem im praxisbezogenem Handling merkbar.



Hochwertige Materialien: Alle IDEAL AKE Geräte sind mit den hochwertigsten Materialien wie z.B. CNS 1.4301 (Chromnickelstahl) umgesetzt. Alle Gläser, Scheiben oder Bords sind entweder aus hochwertigem ESG, aus Isoliergläsern oder aus Acrylgäsern gefertigt. Ebenso entsprechen alle technischen Geräte den höchsten Anforderungen.



Stellfüße: Unsere Kühltische und Unterbauten sind mit Stellfüßen in beliebiger Höhe zwischen 85 und 200 mm beziehbar bzw. optional fahrbar auf Rollen in der Höhe von 150 mm (teilweise feststellbar). Stellfüße aus CNS - 100 mm Höhe.

High Speed Info

In unserem Produktkatalog bieten wir Ihnen zu jedem Gerät, Piktogramme mit den wichtigsten Informationen zu den Temperaturbereichen an. Diese sind wie folgt erklärt:

RAUM-TEMPERATUR



Die Raumtemperatur definiert die Umgebungstemperatur des Raumes in dem die Vitrine aufgestellt werden soll.

LUFT-TEMPERATUR



Die Luft-Temperatur beschreibt die Temperatur im Innenraum der Vitrine.

PRODUKT-TEMPERATUR



Die Produkttemperatur bezieht sich auf die Kerntemperatur des Produktes.

