

SÉRIE 500-S ARMOIRES DE MAINTIEN CHAUFFANTES BASSE TEMPÉRATURE

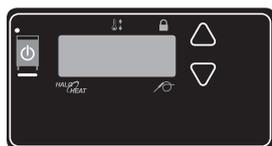


- HALO HEAT... une source de chaleur uniforme et régulée qui enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien.
- Garde les plats chauds au chaud... viande, volaille, poisson, pommes de terre, légumes, petits pains, etc.
- Cuisson basée sur la durée ou la température interne du produit ; passe automatiquement de la cuisson au mode de maintien en température une fois les paramètres de réglage atteints.
- L'intérieur en acier inoxydable résiste à la corrosion.
- Disponible en configuration traversable ou accessible de l'extérieur.
- Les roulettes assurent une excellente mobilité.
- Concept empilage, ajoute l'espace et la convenance.
- La poignée antimicrobienne retarde la croissance d'agents pathogènes.
- La commande numérique détecte immédiatement les chutes de température pour assurer une récupération thermique rapide.
- Les événements de porte permettent un meilleur maintien des aliments croustillants.

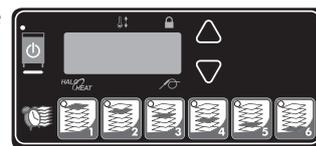
Armoire de maintien à compartiment unique avec enveloppe extérieure et porte en acier inoxydable d'épaisseur n° 20. L'armoire dispose d'une (1) commande simple comportant un interrupteur Marche/Arrêt, des touches fléchées Haut et Bas avec plage de température 16 à 93 °C, un voyant indicateur de chauffage, une touche d'affichage de température et un affichage numérique. Le four est équipé de deux (2) porte-grilles latéraux en acier inoxydable à onze (11) positions en hauteur espacées de 35 mm, deux (2) grilles en acier inoxydable, un (1) jeu de roulettes forte charge de 89 mm — deux (2) fixes et deux (2) pivotantes avec frein.

MODÈLE 500-S Armoire de maintien

MODÈLE À COMMANDE DE LUXE



- L'option de commande électronique à microprocesseur simplifie le réglage de température, comporte un affichage LED bien lisible et comprend notre système breveté de récupération thermique SureTemp™. Le système SureTemp™ réagit immédiatement pour compenser toute perte de chaleur lorsque la porte est ouverte.
- La commande de luxe est également proposée avec six minuteries indépendantes pour chaque compartiment, idéales pour une gestion « premier entrée, premier sorti ».
- Commande de luxe avec sondes de température interne.



ANSI/NSF 4



IP X3

OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

- Choix d'alimentation électrique
 - 208-240
 - 230
- Choix d'armoire
 - Accès frontal, de série
 - Passe-plat, en option
- Précision la couleur des panneaux extérieurs
 - Acier inoxydable, de série
 - Bourgogne, en option
 - Couleur personnalisée, en option
- Sens d'ouverture de la porte
 - Charnières à droite, de série
 - Charnières à gauche, en option

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

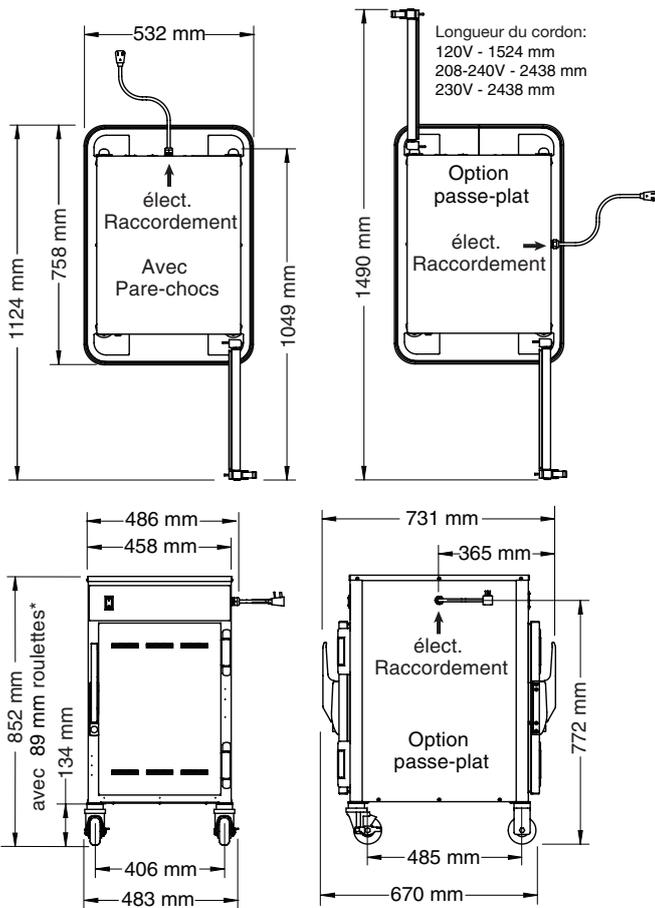
- Configuration empilable
Le four de maintien chauffante 500-S peut être empilé sur un four identique, ou un four de cuisson et de maintien 500-TH-II ou 500-TH/III. Commander le nécessaire d'empilage qui convient.

Remarque : Les armoires passe-plat ne peuvent pas avoir toutes les charnières de porte du même côté.



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT

www.alto-shaam.com



*809 mm - avec 64 mm roulettes
 *895 mm - avec 127 mm roulettes
 *861 mm - avec 152 mm pieds

DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	852 mm x 483 mm x 670 mm
PASSE-PLAT :	852 mm x 486 mm x 731 mm
INTÉRIEURES :	507 mm x 362 mm x 546 mm

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE						
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE	
120	1	60	8.4	1.0	FICHE NEMA 5-15P, 15A-125V	
208 240	1	60	3.7 4.2	.76 1.0	FICHE NEMA 6-15P, 15A-250V (USA SEULMT)	
230	1	50/60	4.1	.95	FICHE CEE 7/7 FICHE CLASSÉE 250 V	
					CH2-16P FICHE CLASSÉE 250 V	
					BS 1363 (UK SEULEMENT) FICHE CLASSÉE 250 V	

CAPACITÉ	
27 kg MAXIMUM	
VOLUME MAXIMUM: 47,5 LITERS	
GASTRONORM 1/1:	
Six (6)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Trois (3)	530 mm x 325 mm x 100 mm
SUR GRILLES MÉTALLIQUES SEULEMENT	
PLATS DEMI FORMAT :	
Onze (11)	457 mm x 330 mm x 25 mm

DÉGAGEMENT	
ARRRRIÈRE	76 mm
DESSUS	51 mm
CÔTÉS	25 mm
POIDS	
NET: (ENV.) 50 kg	EXPÉDITION: 68 kg
DIMENSIONS DU CARTON : (L x L x H)	
889 mm x 584 mm x 1041 mm	

EXIGENCES D'INSTALLATION	
— Le four doit être posé de niveau.	
— Le four ne doit pas être installé dans un endroit où il peut subir les effets de la vapeur, de la graisse, de l'égouttement d'eau, de températures extrêmes ou d'autres nuisances graves.	
— Une attache souple doit être posée et fixée à la structure de l'immeuble. NON FOURNIE PAR LE FABRICANT.	

OPTIONS ET ACCESSOIRES	
<input type="checkbox"/> Pare-chocs, périmètre complet (NON DISPONIBLE AVEC LES ROULETTES DE 64 mm)	5011161
<input type="checkbox"/> Poignée pousser-tirer (jeu de quatre)	55662
<input type="checkbox"/> Support de découpe, train de côtes	HL-2635
<input type="checkbox"/> Support de découpe, Rond de gîte entier (caféteria)	4459
Roulettes à tige - 2 FIXES, 2 PIVOTANTES AVEC FREIN	
<input type="checkbox"/> 127 mm	5004862
<input type="checkbox"/> 64 mm	5008022
<input type="checkbox"/> Verrou de porte avec clé (chaque poignée)	LK-22567
<input type="checkbox"/> Lèchefrite avec écoulement, 25 mm	14813
<input type="checkbox"/> Lèchefrite sans écoulement, 25mm	11898
<input type="checkbox"/> Ramasse-gouttes, porte	5010736
<input type="checkbox"/> Pieds, 152 mm, à brides - JEU DE QUATRE	5011149
<input type="checkbox"/> Panneau de sécurité avec verrou à clé	5013939
<input type="checkbox"/> Grille, chromée	SH-2107
<input type="checkbox"/> Grille, acier inoxydable, fil plat	SH-2326
<input type="checkbox"/> Nécessaire d'empilage	5004864