

Série 750-S

Armoires de Maintien Au Chaud Basse Température



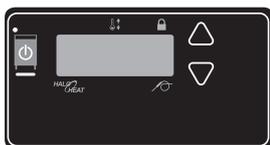
- Halo Heat... une source de chaleur uniforme et régulée qui enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien.
- Garde les plats chauds au chaud... viande, volaille, poisson, pommes de terre, légumes, petits pains, etc.
- Cuisson basée sur la durée ou la température 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.

Cahier des charges abrégé

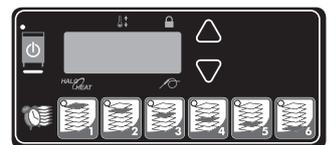
L'armoire de maintien au chaud 750-S à compartiment unique d'Alto-Shaam comporte un extérieur en acier inoxydable et une porte en acier inoxydable à verrou de porte magnétique. L'armoire dispose d'une (1) commande simple comportant un interrupteur Marche/Arrêt, des touches fléchées Haut et Bas avec plage 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 chromés à onze (11) positions en hauteur espacées de 35 mm, trois (3) grilles chromées, un (1) jeu de roulettes forte charge de 64 mm — deux (2) fixes et deux (2) pivotantes avec frein.

750-S Armoire de maintien au chaud

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



N11942



Options Installées à L'usine

- Choix d'alimentation électrique
 - 120V
 - 208-240V
 - 230V
- Choix d'armoire
 - Accès frontal, de série
 - Passe-plat, en option

- Choix de porte
 - Porte pleine, de série
 - Porte vitrée, en option
 - Sens d'ouverture de la porte
 - Charnières à droite, de série
 - Charnières à gauche, en option
- Remarque : Les armoires passe-plat ne peuvent pas avoir toutes les charnières de porte du même côté.

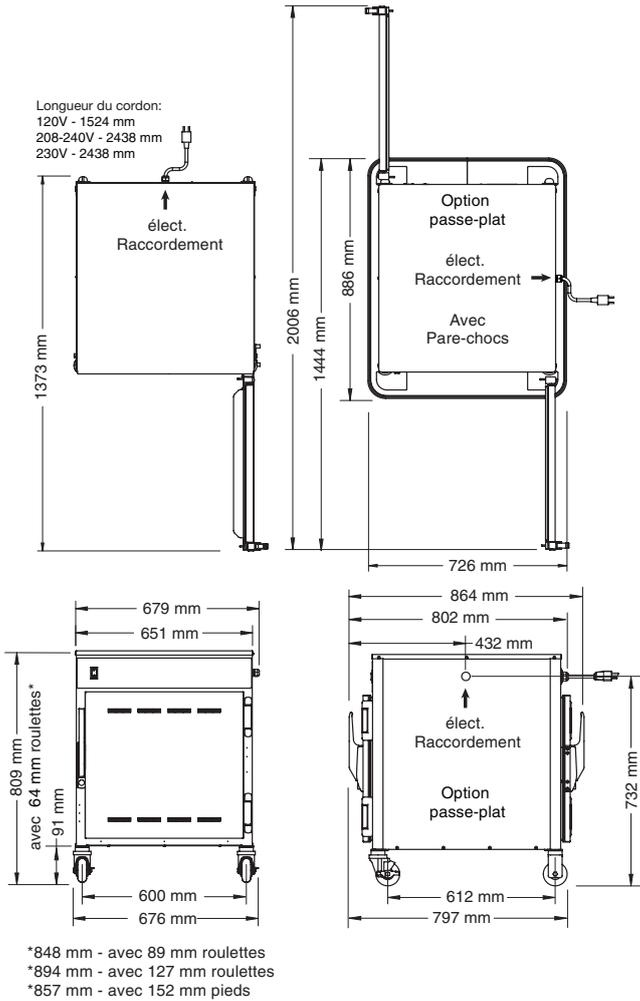
Options Supplémentaires

- Configuration empilable
Superposable avec fours et armoires de maintien à compartiment unique série 750 et 767, et CTX4-10 Combitherm®. Commander le nécessaire d'empilage qui convient.

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

Série 750-S

Armoires de Maintien Au Chaud Basse Température



Dimensions: H x L x P	
Extérieures:	809 mm x 676 mm x 797 mm
Passe-plat:	809 mm x 679 mm x 858 mm
Intérieures:	507 mm x 556 mm x 673 mm

V	Ph	Hz	A	kW			
120	1	60	9,0	1,1		FICHE NEMA 5-15P, 15A-125V	
208 240	1	60	3,9 4,5	,81 1,1		FICHE NEMA 6-15P, 15A-250V (USA SEULMT)	
230	1	50	4,3	1,0		FICHE CLASSÉE 250 V	
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363		AS/NZS 3112

Capacité	
54 kg maximum	
Volume maximum: 95 liters	
Gastronorm 1/1:	
Dix (10)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Six (6)	530 mm x 325 mm x 100 mm
Quatre (4)	530 mm x 325 mm x 150 mm
Plats demi format (sur claies de broche seulement):	
Jusqu' à Six (6) 18" x 26" x 1"	
- avec claies de broche supplémentaire	

Dégagement	
Arrière	76 mm
Dessus	51 mm
Côtés	25 mm
Poids	
Net: 71 kg	Expédition: 103 kg
Dimensions du carton : (L x L x H)	
889 mm x 889 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.	

Accessoires	
<input type="checkbox"/> Pare-chocs, périmètre complet (Non disponible avec les roulettes de 64 mm)	5010371
<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 (cafétéria)	4459
Roulettes à tige - 2 fixes, 2 pivotantes avec frein	
<input type="checkbox"/> 127 mm	5004862
<input type="checkbox"/> 89 mm	5008017
<input type="checkbox"/> Lèchefrite à écoulement, 43 mm	14831
<input type="checkbox"/> Lèchefrite sans écoulement, 41 mm	1014684
<input type="checkbox"/> Le plateau externe de goutte	5010391
<input type="checkbox"/> Pieds, 152 mm, à brides - jeu de quatre	5011149
<input type="checkbox"/> Verrou de porte avec clé (chaque poignée)	LK-22567
<input type="checkbox"/> Grille à plat, fil métallique - Insert plat 457 x 660 mm	PN-2115
<input type="checkbox"/> Panneau de sécurité avec verrou à clé	5013936
Grilles	
<input type="checkbox"/> Chromée, accès frontal	SH-2105
<input type="checkbox"/> Chromée, passe-plat	SH-2327
<input type="checkbox"/> Acier inoxydable, fil plat, accès frontal	SH-2324
<input type="checkbox"/> Acier inoxydable, râtelier à côtes	SH-2743
Nécessaire d'empilage	
<input type="checkbox"/> Nécessaire d'empilage	5004864
<input type="checkbox"/> Sous Combitherm® CTX4-10®	5019679



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