ALTO-SHAAM

Изд. № _____

серия 500-S

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ ГОРЯЧИХ ПРОДУКТОВ



ecosmart®

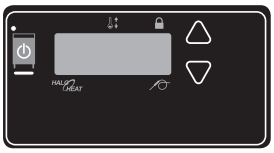
- HALO HEAT (окаймляющий нагрев)...источник управляемого равномерного нагрева сохраняет и улучшает внешний вид и вкус пищи при длительном выдерживании.
- Поддерживает в горячем состоянии горячую пищу — мясо, птицу, рыбу, картофель, запеканки, овощи, булочки и т.д.
- Узкие температурные допуски и равномерный нагрев поддерживают во всем объеме шкафа именно ту температуру, которая требуется для подачи на стол.
- Внутренность шкафа из нержавеющей стали отличается высокой коррозионной стойкостью.
- Секции шкафа выполняются односторонними или сквозными.
- Шкаф легко передвигается на опорных роликах.
- Для экономии места допускается вертикальная сборка с таким же шкафом или печью для готовки и выдерживания.
- Антимикробная ручка задерживает рост болезнетворных патогенов.
- Цифровая система управления быстрее реагирует на падение температуры и быстро восстанавливает нужный тепловой режим.
- Вентиляция двери лучше сохраняет хрустящую корочку продукта.

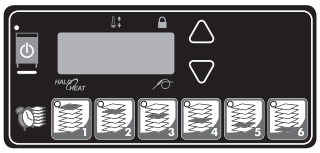
Краткая техническая характеристика

Однокамерный шкаф для выдерживания горячих продуктов Alto-Shaam 500-S имеет корпус из нержавеющей стали и оснащен дверью из нержавеющей стали с магнитным замком. Простой пульт управления шкафа содержит выключатель питания, кнопки-стрелки «Вверх» и «Вниз» для настройки температуры в интервале 16 – 93 °C; световой индикатор нагрева, кнопку вывода температуры и цифровой дисплей. В комплект входят 2 (две) хромированные боковые стойки с 11 (одиннадцатью) положениями для противней, разнесенными на 35 мм, две хромированные проволочные полки и 1 (один) комплект 64-мм высокопрочных роликов — 2 с жесткими осями и 2 вертлюжных с тормозом.

☐ **Модель 500-S** Шкаф для выдерживания горячих продуктов

DELUXE CONTROL — ВАРИАНТ С УЛУЧШЕННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ





☐ Вариант с полупроводниковой электронной системой управления упрощает настройку температуры. Предусмотрен четкий, легкочитаемый ЖК дисплей, и реализуется наша патентованная система восстановления тепла SureTemp™. SureTemp™ немедленно компенсирует любое тепло, теряемое при открывании двери.

☐ Имеется также система Deluxe Control с шестью независимыми таймерами, что облегчает реализацию принципа последовательной очереди («первый вошел — первый вышел»).

☐ Система Deluxe Control с зондом внутренней температуры.

ANSI/NSF 4

c UL us LISTED COOKING APPLIANCE 584m

IP X3

N11942

ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Напряжение питания
  - ☐ 120 В
  - ☐ 208-240 В
  - ☐ 230 В
- Варианты шкафа
  - ☐ Односторонний, стандартный
  - ☐ Сквозной, специальный
- Варианты цвета наружных панелей
  - ☐ Нерж. сталь, стандартный
  - ☐ Темно-красный, специальный
  - ☐ По выбору заказчика, специальный
- Варианты навески двери
  - ☐ Правосторонняя подвеска, стандартная
  - ☐ Левосторонняя подвеска, специальная

Примечание. Двери шкафа со сквозной камерой не могут быть подвешены с одной стороны.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Вертикальная сборка

  Этажерочная установка с однокамерными печами и шкафами для выдерживания серий 500. Закажите соответствующий крепеж для вертикальной сборки.

HALO HEAT

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

ТЕЛ.: 262.251.3800 800.558.8744 США/Канада ФАКС: 262.251.7067 800.329.8744 только США

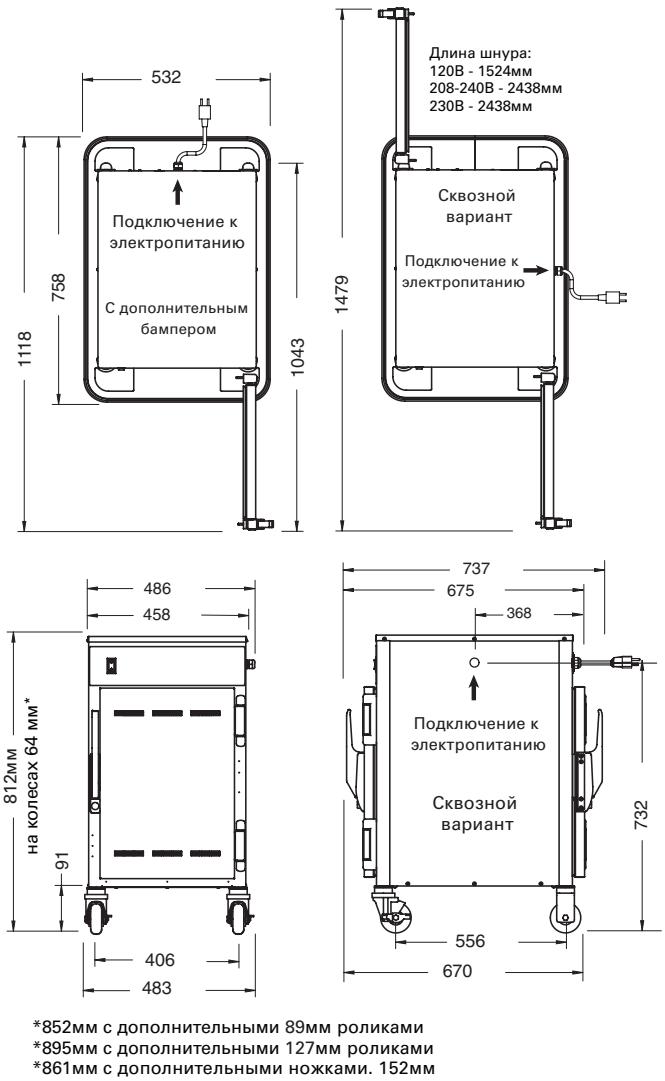
www.alto-shaam.com

Изделия непрерывно совершенствуются, поэтому технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

#23-RU - 05/16

серия 500-S

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ ГОРЯЧИХ ПРОДУКТОВ



*852мм с дополнительными 89мм роликами
*895мм с дополнительными 127мм роликами
*861мм с дополнительными ножками. 152мм

ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА

НАРУЖНЫЕ	809 x 483 x 675 мм
СКВОЗНЫЕ	809 x 486 x 737 мм
ВНУТРЕННИЕ	507 x 362 x 546 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА
120	1	60	8,4	1,0	NEMA 5-15P, ВИЛКА 15 А – 125 В
208	1	60	3,7	0,76	NEMA 6-15P, ВИЛКА 15 А-250 В (ТОЛЬКО США)
240	1	60	4,2	1,0	
230	1	50/60	4,1	0,95	ВИЛКА НОМИНАЛ 250 В

CEE 7/7 · CH2-16P · BS 1363 · AS/NZS 3112

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)

27 кг МАКСИМУМ
МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ 47,5 л

GASTRONORM 1/1

6 (шесть)* 530 x 325 x 65 мм
3 (три)* 530 x 325 x 100 мм

*ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ. С ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМИ ПРОВОЛОЧНЫМИ ПОЛКАМИ

ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА

11 (одиннадцать) 457 x 330 x 25 мм

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ

СЗАДИ	76 мм
СВЕРХУ	51 мм
С КАЖДОЙ СТОРОНЫ	25 мм

ВЕС

НЕТТО (ПРИБЛ.) 50 кг | **В УПАКОВКЕ** 68 кг

РАЗМЕРЫ КОРОБКИ (ДЛИНА X ШИРИНА X ВЫСОТА)

889 x 584 x 1041 мм

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

— Шкаф должен быть установлен на горизонтальном основании.
— Шкаф не должна устанавливаться в местах, где на него могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.
— Шкафы на роликах и без шнура или вилки должны быть прикреплены к конструкции здания гибким соединителем. СОЕДИНИТЕЛЬ НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ.

ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

☐ Амортизатор, по всему периметру (ДЛЯ ШКАФА НА РОЛИКАХ 64 мм ОТСУТСТВУЕТ)	5011161
☐ Ручка для перемещения	55662
☐ Держатель для резки спинной части	HL-2635
☐ Держатель для резки ростбифов	4459
Ножки с роликами - 2 ЖЕСТКИМИ, 2 ВЕРТЛЮЖНЫМИ С ТОРМОЗОМ	
☐ 127 мм	5004862
☐ 89 мм	5008017
☐ Дверной замок с ключом	LK-22567
☐ Жиросборник, со сливом, глубина 48 мм	14813
☐ Жиросборник, без слива, глубина 48 мм	11898
☐ Жиросборник наружный	5010736
☐ Ножки 152 мм, фланцевые (КОМПЛЕКТ 4 ШТ.)	5011149
☐ Защитная панель с замком	5013939
☐ Полка, хромированная проволочная	SH-2107
☐ Полка, нерж. сталь, из плоской проволоки	SH-2326
☐ Крепеж для вертикальной сборки	5004864

ALTO-SHAAM

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
Тел.: 262.251.3800 800.558.8744 США/Канада Факс: 262.251.7067 800.329.8744 только США
www.alto-shaam.com

Изделия непрерывно совершенствуются, поэтому технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомл