

# Série ED2-72/2S

# Série ED2SYS-72/2S

## Présentoir chauffant multirayonnage



ED2-72/2S



ED2SYS-72/2S



- Halo Heat ... une source de chaleur uniforme et régulée qui maintient en température et enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien.
- Pour présenter les aliments chauds et préserver leur fraîcheur sans dessécher pendant des heures.

### • Vitrine chaude libre-service

- Esthétique à vitre incurvée.
- La source de chaleur à régulation thermostatique rayonne par le dessous de chaque rayon.
- Le rayon du haut intègre une technologie de verre thermocinétique pour assurer un chauffage uniforme de la surface de présentation.
- Protection au moyen d'un pare-choc respectueux de l'environnement, fabriqué à partir de 93 % de déchets de polycarbonate avant consommation et 100 % recyclable.
- Le rayon du bas est chauffé par une plaque en aluminium à élément chauffant résistif.
- Éclairage de chaque rayon par le haut.
- Les panneaux coulissants en verre teinté Solarcool réfléchissent la chaleur vers les produits et reflètent l'image du contenu de la vitrine pour accentuer la présentation.
- Ouverture libre-service côté client sur toute la longueur du présentoir.
- Écran thermique frontal sur chaque rayon pour la protection des clients.

### • Socle décoratif

- Panneaux avant et de bout peints en noir de série.

### Présentoir chauffant multirayonnage

Le présentoir est fabriqué en acier inoxydable non magnétique d'épaisseur n° 18. Il est coiffé par une vitre incurvée en verre trempé. Le système comporte des panneaux vitrés coulissants amovibles sur le côté service. Les glissières des panneaux coulissants comportent un évidement de « balayage » qui facilite le nettoyage et l'élimination des miettes. Chaque rayon est contrôlé par deux (2) thermostats réglables gradués de 1 à 10 et comporte un (1) voyant indicateur de chauffage. Le système de vitrine libre-service à deux rayons comporte un socle compact de style européen et un (1) rayon de rangement. En outre, le socle peut être aménagé en option pour accepter deux (2) tiroirs chauffants 500-1D. Les vitrines de comptoir comportent un jeu de pieds de 102 mm.

**Remarque :** À utiliser avec des articles préconditionnés seulement.

ED2-72/2S - longueur 1829 mm

ED2SYS-72/2S\* - longueur 1829 mm, avec socle

\*Le socle du système n'est pas vendu en tant qu'article séparé. Commander le modèle ED2SYS complet pour recevoir le socle.



ANSI/NSF 4

### Options installées à l'usine

• Choix d'alimentation électrique

208-240 V

• Choix des couleurs de panneau

- Noir, de série
- Acier inoxydable, en option
- Couleur personnalisée, en option

• Choix de vitres de bout

- Verre transparent, de série
- Verre Solar Bronze, en option [5011353]



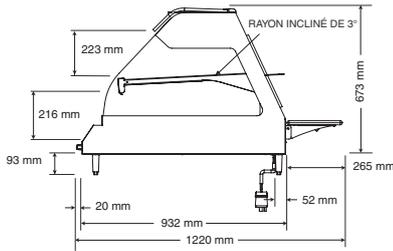
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis  
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT

www.alto-shaam.com

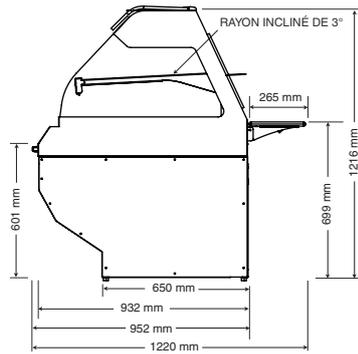


# Série ED2-72/2S Série ED2SYS-72/2S

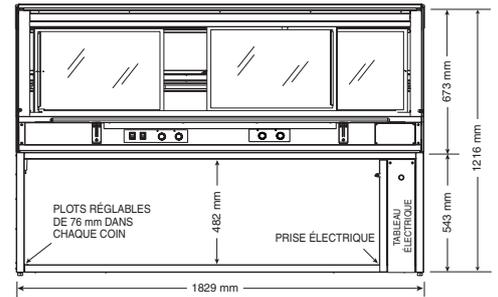
## Systemes de vitrines chauffantes multirayonnage



ED2-72/2S Vue de côté



ED2SYS-72/2S Vue de côté



ED2SYS-72/2S Vue arrière

Alimentation électrique					
V	Ph	Hz	A	kW	
208-240	1	50/60	17,9	4,5	FICHE NEMA L6-30P
208	1	50/60	17,1	3,4	30 A, 250 V
240	1	50/60	17,9	4,5	(Fiche - comptoir seulement ; bout dénudé, pas de fiche - système)

Poids		
Modèle	Net (est.)	Expédition
ED2-72/2S :	186 kg	209 kg
ED2SYS-72/2S :	259 kg	295 kg

**Dimensions en caisse : L x l x H**  
 ED2-72/2S : 2057 mm x 1092 mm x 965 mm  
 ED2SYS-72/2S : 2057 mm x 1143 mm x 1422 mm

Capacité produits	
<b>Rayon du haut</b>	Dix-huit (18) barquettes de poulet avec couvercle dôme
<b>Rayon du bas</b>	Vingt-et-une (21) barquettes de poulet avec couvercle dôme

Dimensions (H x L x P)	
<b>ED2-72/2S extérieur :</b>	766 mm x 1829 mm x 1220 mm
<b>ED2SYS-72/2S extérieur :</b>	1216 mm x 1829 mm x 1220 mm
<b>Dimensions du rayon supérieur (L x P) :</b>	1811 mm x 475 mm
<b>Dimensions du rayon inférieur (L x P) :</b>	1642 mm x 730 mm

Caractéristiques	
•	Trois (3) lampes fluorescentes sont fournies à l'intérieur du dessus du présentoir. Trois (3) lampes fluorescentes sont fournies et centrées sous le rayon du haut. Chaque ensemble est commandé par un (1) interrupteur d'éclairage Marche/Arrêt.
•	Un (1) rayon de travail de 254 mm x 1524 mm sur le côté service.

Accessoires	
<input type="checkbox"/> Rayon de travail avec gouttière à sauce	5005639

Exigences d'installation	
La vitrine doit être posée de niveau. La vitrine ne doit pas être installée dans un endroit où elle peut subir les effets de la vapeur, la graisse, l'égouttement d'eau, les hautes températures ou autres nuisances graves.	
Ne pas installer une vitrine chauffante à proximité d'une source d'air froid telle que congélateur ou bouches de climatisation ni à aucun endroit où la fluctuation d'air extérieur peut altérer les performances.	



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