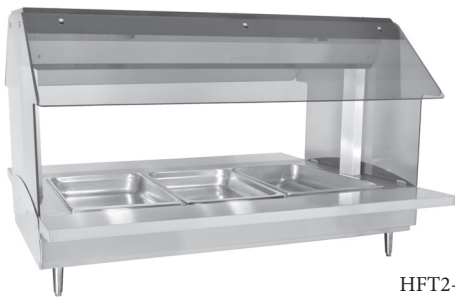


# HFT2-300

## TABLE CHAUFFANTE POUR BUFFET



HFT2-300



HFT2SYS-300 (standard)



• HALO HEAT ... une source de chaleur uniforme et régulée qui enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien.

- Présentoir de libre-service autonome conçu pour présenter les aliments chauds et maintenir leur fraîcheur sans dessécher pendant des heures — sans ajouter d'eau.
- Présentoir éclairer pour optimiser l'attrait visuel et promouvoir les achats spontanés.
- La source de chaleur réglable en température rayonne depuis la base et depuis l'auvent supérieur.
- Commutateurs d'alimentation et de température dissimulés mais aisément accessibles.
- Coûts d'entretien réduits par l'absence d'entartrage associé aux tables à vapeur.
- Auvent pare-haleine incliné des deux côtés contribuant à l'esthétique propre et épurée.
- Le plateau coulisse de chaque côté pour permettre un libre-service plus pratique et plus sûr.
- Panneaux latéraux pleins en Lexan pour la protection.

La table chauffante pour buffet en acier inoxydable d'épaisseur n° 20 comporte une cuve chauffante en acier inoxydable n° 18 et deux (2) plateaux coulissants en acier inoxydable sur toute la longueur. La cuve de 111 mm de profondeur accepte trois (3) plats (Gastronorm) grand format et est réglée par un thermostat ajustable sur une échelle de 1 à 10. Fourni avec (2) barres séparatrices pour bacs grand format et six (6) barres séparatrices pour bacs de format demi/tiers. L'auvent pare-haleine soutenu par deux (2) supports latéraux contient six (6) projecteurs d'éclairages et entouré de quatre (4) écrans thermiques amovibles en Lexan teinté. Un commutateur à bascule placé sous l'auvent commande l'alimentation (MARCHE/ARRÊT). Le modèle de comptoir comporte un ensemble de quatre (4) pieds de 102 mm réglables.

Le socle du système comporte deux (2) panneaux latéraux, deux (2) étagères réglables et quatre (4) roulettes de 127 mm, 2 fixes et 2 pivotantes avec frein.

**MODÈLE HFT2-300** : Table chauffante pour buffet de comptoir, largeur 1 220 mm

**MODÈLE HFT2SYS-300** : Tableau chauffante pour buffet avec socle, largeur 1 220 mm



ANSI/NSF 4



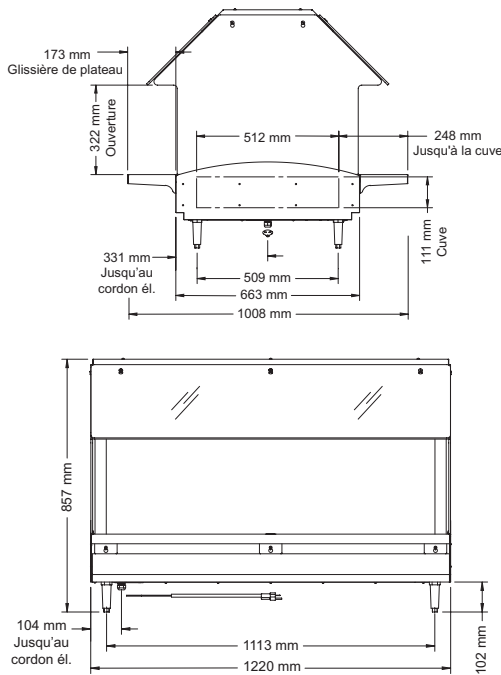
### OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

- Choix d'alimentation électrique
  - ➔ Préciser la tension (V) :
    - 208-240
    - 230
- Socle système décoratif (posé au sol)
  - ➔ Préciser l'option :
    - Standard - socle en acier inoxydable, choix de panneaux latéraux et deux (2) étagères réglables en acier inoxydable.
    - Deluxe - Panneaux latéraux et auvent en formica, quatre (4) étagères réglables en bois et deux (2) paniers latéraux amovibles en bois.
- Choix des couleurs de panneau
  - ➔ Préciser la couleur :
    - Noir
    - Acier inoxydable
    - Couleur personnalisée

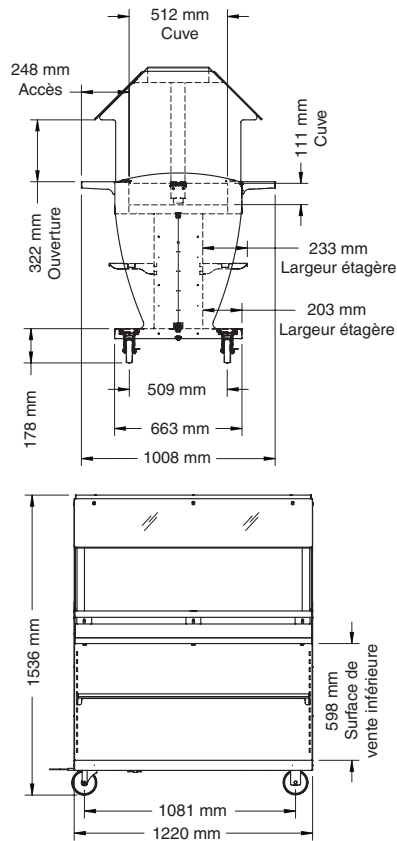


W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis  
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT

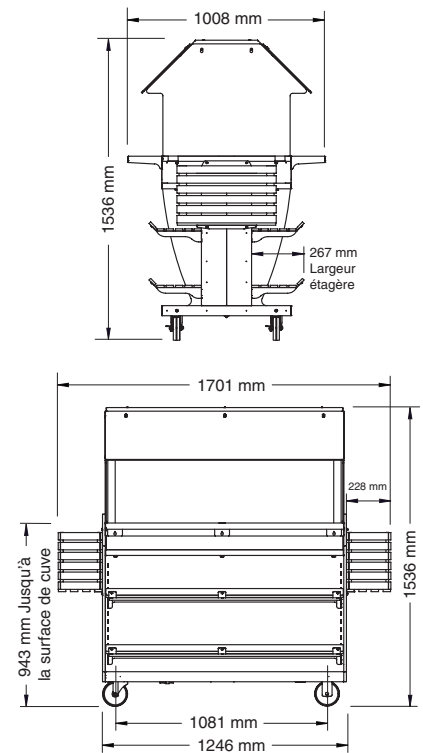
[www.alto-shaam.com](http://www.alto-shaam.com)



**HFT2-300**



**HFT2SYS-300 (standard)**



**HFT2SYS-300 (Deluxe)**

HFT2-300 ALIMENTATION ÉLECTRIQUE					
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kw	CORDON ET FICHE
208 - 240	1	60	13,0 - 15,0	2,7 - 3,6	NEMA 6-20P FICHE 20A - 250V
230	1	50	14,7	3,4	CEE 7/7, FICHE 220-230V

POIDS			
	HFT2-300	HFT2SYS-300 (std)	HFT2SYS-300 (luxe)
NET :	73 kg	130 kg	195 kg
EXPÉDITION :	127 kg	166 kg	231 kg
DIMENSIONS DE LA CAISSE : (L x L x H)			
HFT2-300 - Contacter l'usine			
HFT2SYS-300 - 1 524 mm x 965 mm x 1 727 mm			

**EXIGENCES D'INSTALLATION**

La table chauffante doit être posée de niveau. La table 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 table chauffante pour buffet 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.

DÉGAGEMENTS
AUCUN DÉGAGEMENT REQUIS

DIMENSIONS (H x L x P)
HFT2-300 EXTÉRIEURES : 857 mm x 1220 mm x 1008 mm
HFT2SYS-300 (STANDARD) EXTÉRIEURES : 1536 mm x 1220 mm x 1008 mm
HFT2SYS-300 (DELUXE) EXTÉRIEURES : 1536 mm x 1 701 mm x 1008 mm
DIMENSIONS CUVE CHAUFFANTE (H x L x P) : 111 mm x 964 mm x 512 mm

CAPACITÉ PRODUIT\PLATS
30 kg MAXIMUM (BACS DE 100 mm DE PROFONDEUR) VOLUME MAX. : 57 l
BACS GRAND FORMAT* : Trois (3) GN 1/1 (325 mm x 530 mm x 102 mm)
BACS DEMI-FORMAT* : Six (6) GN 1/2 (325 mm x 265 mm x 102 mm)
BACS FORMAT UN TIERS* : Neuf (9) GN 1/3 (325 mm x 176 mm x 102 mm)
*ACCEPTÉ AUSSI LES PLATS DE 65 mm DE PROFONDEUR. PLATS NON FOURNIS.

CAPACITÉ PRODUIT\PLATS
Barres séparatrices
<input type="checkbox"/> Grand format .....16019
<input type="checkbox"/> Demi-format • Format un tiers .....11318