

100-HW Serie

Einbau-heißhaltebecken



• Das schonend wirkende Ringwärmeprinzip Halo Heat verlängert die Heißhaltdauer von Speisen ohne Verlängerung des Garvorgangs beachtlich.

• Liefert ein attraktiveres Produkt mit besserem Geschmack und Aroma.

- Zur Speisenpräsentation auf einem bestehenden Tresen mit Lampe und Hustenschutz oder zum Einbau in einen Zubereitungstisch zum praktischen Verteilen von Speisen auf Teller.
- Einfacher Einbau ohne Wasser- oder Abflussanschlüsse sowie zugehörige Installations- und Wasserkosten.
- Wartungseinsparungen durch Eliminierung von Verkalkungen und Kesselsteinbildung, die beim Heißhalten mit Dampftischen auftritt.
- Eliminierung von Verbrennungen durch Dampf beim Behälterwechsel und damit höhere Sicherheit für das Personal.
- Verstellbarer Thermostat mit Fernbedienung (montierbar) bietet Temperaturflexibilität beim Heißhalten ohne hohe Dampftemperaturen, die zu Verbrühungen der Verbrennungen führen können.
- Edelstahl-Innenwände lassen sich einfache reinigen und haben an zwei Seiten des Beckens gerundete Ecken.



CE EAC IP X3

ANSI/NSF 4

Kurzformular Technische Daten

Das Alto-Shaam Modell 100-HW ist ein Einbau-Heißhaltebecken mit Edelstahl-Außenwänden. Das Heißhaltebecken verfügt über Edelstahl-Innenwände mit an zwei Seiten gerundeten Ecken. Die Heißhaltebecken-Modelle HW und HWLF verfügen über einen verstellbaren Thermostat (Bereich 1 bis 10) und eine Kontrollleuchte. Die Thermostatregelung ist über ein 1,8 m langes, flexibles und wasserfestes Kabel mit dem Sockel des Heißhaltebeckens verbunden.

Der Sockel des Heißhaltebeckens ist in zwei Tiefen erhältlich. 111 mm tief für 100 mm tiefe Behälter und 162 mm tief für 150 mm tiefe Behälter. Beide Heißhaltebecken nehmen eine Kombination von Behältern in Gastronormgrößen auf. Die Heißhaltebecken D4 und D6 umfassen zwei (2) Trennleisten für Behälter GN 1/2 und GN 1/3. Die Heißhaltebecken D443 und D643 umfassen drei (3) Trennleisten für Behälter GN 1/2 und GN 1/3.

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 100-HW/D4: 111 mm tief; für einen (1) Behälter GN 1/1 |
| <input type="checkbox"/> | 100-HW/D6: 162 mm tief; für einen (1) Behälter GN 1/1 |
| <input type="checkbox"/> | 100-HWLF/D4: 111 mm tief; für einen (1) Behälter GN 1/1 |
| <input type="checkbox"/> | 100-HWLF/D6: 162 mm tief; für einen (1) Behälter GN 1/1 |
| <input type="checkbox"/> | 100-HW/D443: 111 mm tief; für einen (1) Behälter GN 1/1 und einen (1) Behälter GN 1/3 |
| <input type="checkbox"/> | 100-HW/D643: 162 mm tief; für einen (1) Behälter GN 1/1 und einen (1) Behälter GN 1/3 |

Werksinstallierte Optionen

- | | |
|------------------------------------|--|
| • Spannungswahlmöglichkeiten: | • Steuerungskasten Kabelanbringung: |
| <input type="checkbox"/> 120 V | <input type="checkbox"/> Rückseite, Standard |
| <input type="checkbox"/> 208-240 V | <input type="checkbox"/> Unten, Option |
| <input type="checkbox"/> 230 V | |



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

TEL.: 262.251.3800 800.558.8744 USA/KANADA

FAX: 262.251.7067 800.329.8744 NUR USA

www.alto-shaam.com

Produkt-|Behälterkapazität*

Bei 100 mm tiefen Behältern

D4: 11 kg / **D443:** 14,5 kg Max.

Max. volumen: **D4:** 14 l / **D443:** 17,8 l

Normalegröße Behälter*:	Ein (1) GN 1/1 (325 x 530 x 100 mm)
Halbergroße Behälter*:	Zwei (2) GN 1/2 (325 x 265 x 100 mm)
Drittelgroße Behälter*:	D4: Drei (3) / D443: Vier (4) GN 1/3 (325 x 176 x 100 mm)

*nimmt auch 65 mm tiefe Behälter auf; D6-Geräte nehmen 150 mm tiefe Behälter auf

Installationsanforderungen

- Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden und darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es direkt durch Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schwierige Bedingungen beeinträchtigt wird.
- Manche Speisen müssen eventuell auch bei Oberhitze gegart werden. Überwachen Sie stets die Speisetemperatur und schalten Sie die Oberhitze nach Bedarf ein.
- Tischflächenmaterialien müssen Temperaturen von bis zu 93 °C standhalten.
- Ein Wärmeschutz aus Edelstahl ist empfehlenswert, wenn die Fläche unter dem Gerät als Lagerplatz genutzt wird.

Anforderungen an den Freiraum

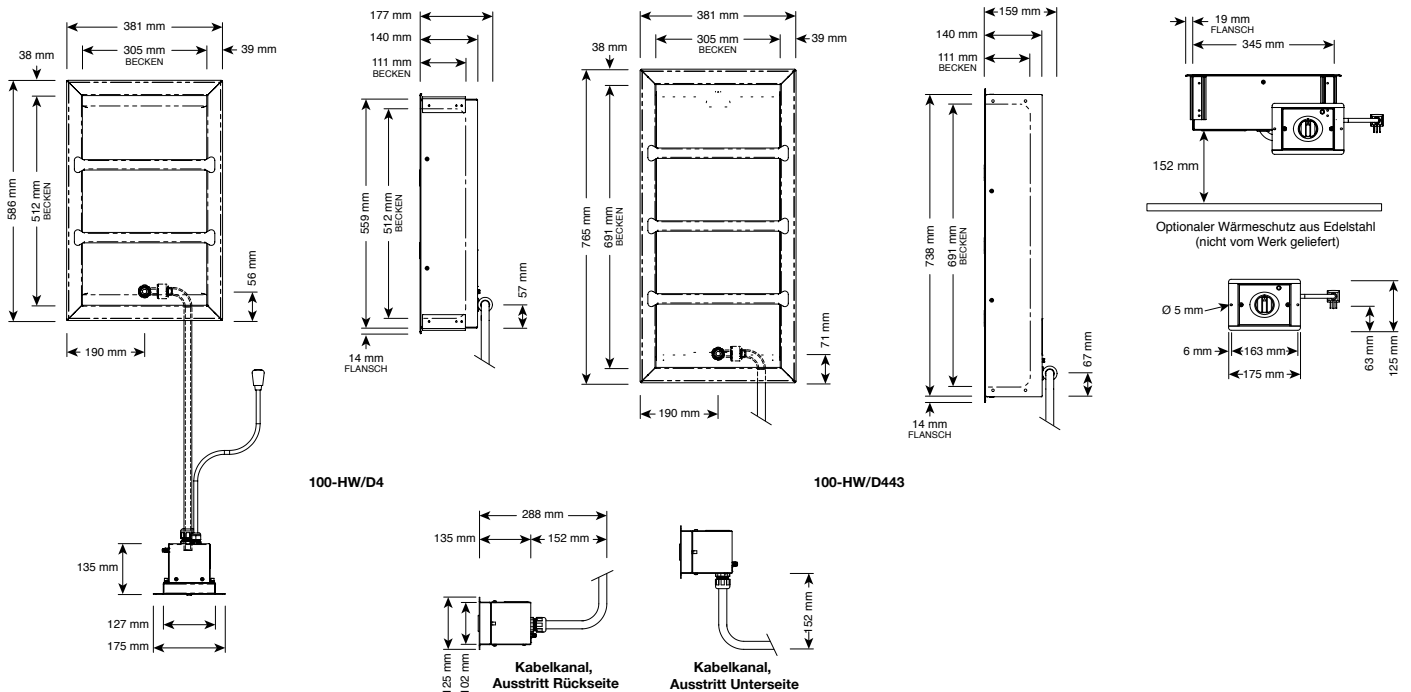
25 mm von entzündlichen Oberflächen

Zubehör

- Behälter-Trennleiste – GN 1/2 / GN 1/3 11318
- Verriegelungssatz 5020849
- Unterbaumontagesatz 5020793

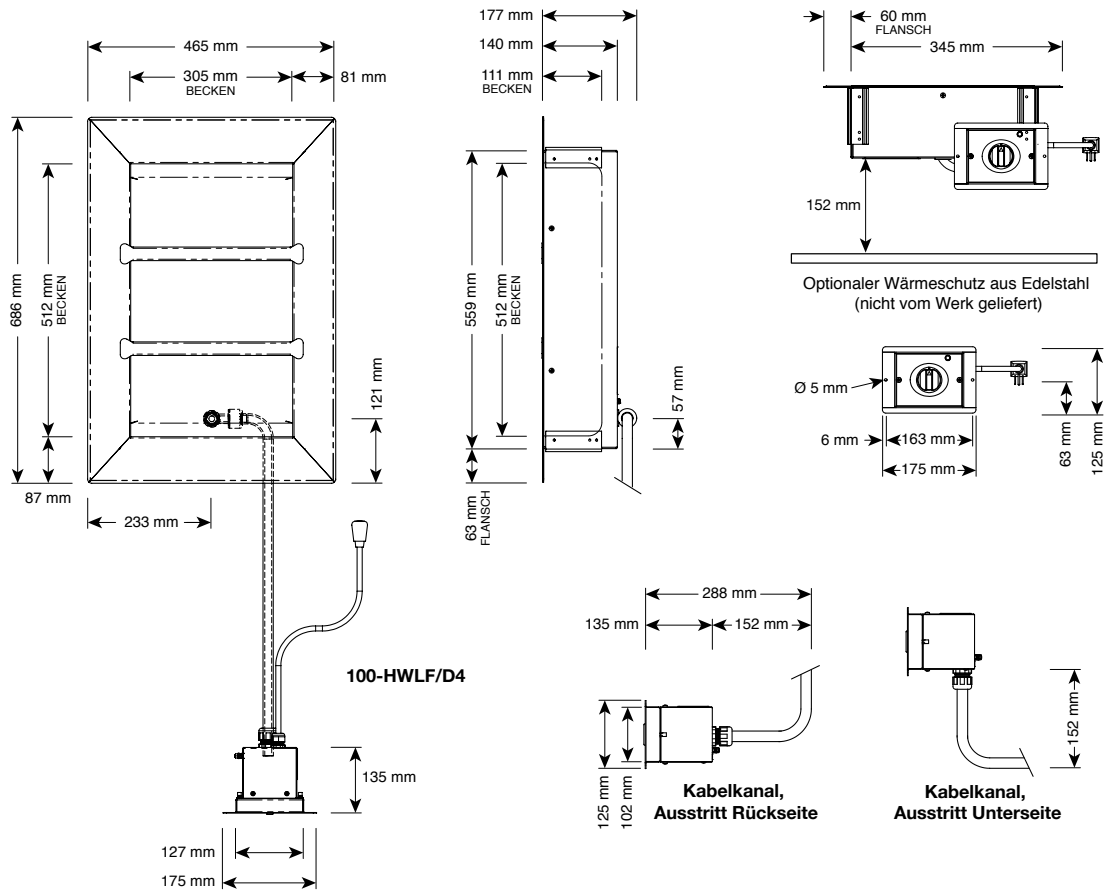
100-HW Serie











Einbau-heißhaltebecken



100-HWLF Serie

Einbau-Heißhaltebecken



Elektrik											
	V	Ph	Hz	A	kW	Stecker-ausf.					
100-HW/D4 und /D6, 100-HWLF/D4 und /D6	120	1	50/60	5,0	0,6	 NEMA 5-15P 15A - 125 V Stecker					
	208 - 240	1	50/60	2,2 - 2,5	0,45 - 0,6	 NEMA 6-15P 15A - 250 V Stecker					
	230	1	50/60	2,6	0,6	 CEE 7/7 Stecker mit 250 V Nennspannung	 CH2-16P Stecker mit 250 V Nennspannung	 BS1363 Stecker mit 250 V Nennspannung			
100-HW/D443 und /D643	120	1	50/60	6,8	0,8	 NEMA 5-15P 15A - 125 V Stecker					
	208 - 240	1	50/60	2,9 - 3,4	0,6 - 0,8	 NEMA 6-15P 15A - 250 V Stecker					
	230	1	50/60	3,5	0,8	 CEE 7/7 Stecker mit 250 V Nennspannung	 CH2-16P Stecker mit 250 V Nennspannung	 BS1363 Stecker mit 250 V Nennspannung			

Kabellänge: 120 V - 1,8 m 208-240 V - 2,7 m 230 V (CEE) - 2,7 m 230 V (CH, BS) - 2,5 m

Abmessungen											
	Außen Insgesamt			Becken innen			Tischaussparung		Aussparung für Steuerungskasten*		
	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe
100-HW/D4	177 mm	380 mm	586 mm	111 mm	304 mm	512 mm	362 mm	559 mm	108 mm	133 mm	288 mm
100-HW/D6	225 mm	380 mm	585 mm	162 mm	304 mm	512 mm	362 mm	559 mm	108 mm	133 mm	288 mm
100-HW/D443	159 mm	380 mm	765 mm	111 mm	304 mm	691 mm	362 mm	749 mm	108 mm	133 mm	288 mm
100-HW/D643	207 mm	380 mm	765 mm	162 mm	304 mm	691 mm	362 mm	749 mm	108 mm	133 mm	288 mm
100-HWLF/D4	177 mm	465 mm	686 mm	111 mm	304 mm	512 mm	362 mm	559 mm	108 mm	133 mm	288 mm
100-HWLF/D6	225 mm	465 mm	686 mm	162 mm	304 mm	512 mm	362 mm	559 mm	108 mm	133 mm	288 mm

*Zwischen Steuerungskasten und Halteseil-Biegestelle 152 mm Abstand vorsehen

Gewicht (CA.)			
	Nettogewicht	Versandgewicht*	Kartonabmessungen* (L x B x H)
100-HW/D4	11 kg	34 kg	889 mm x 584 mm x 533 mm
100-HW/D6	13 kg	34 kg	889 mm x 584 mm x 533 mm
100-HW/D443	14 kg	34 kg	889 mm x 584 mm x 533 mm
100-HW/D643	16 kg	Im werk nachfragen	889 mm x 584 mm x 533 mm
100-HWLF/D4	12 kg	Im werk nachfragen	889 mm x 584 mm x 533 mm
100-HWLF/D6	14 kg	Im werk nachfragen	889 mm x 584 mm x 533 mm

*Informationen zum Versand auf dem Landweg, nur USA. Gewicht und Abmessungen für den Export im Werk nachfragen.



Aufgrund laufender produktverbesserungen können technische daten ohne bekanntmachung geändert werden.