

Série 100-HW

Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



- La douce capacité de chauffage d'Halo Heat allonge notablement la durée de maintien des aliments chauds sans poursuivre la cuisson.
- Offre un produit plus appétissant, d'apparence meilleure et au goût plus frais.
- Utilisation en salle avec un présentoir existant, un éclairage par le haut et un système d'écran hygiénique ou placement dans un plan de travail pour faciliter la préparation des assiettes chaudes.
- Pose encastrée facile ne nécessitant pas de raccordement d'eau ni d'écoulement et sans les coûts d'installation et de consommation d'eau associés.
- Coûts d'entretien réduits par l'absence d'entartrage associé aux tables à vapeur.
- Plus grande sécurité du personnel par l'absence de vapeur brûlante lors du chargement des bacs.
- Les thermostats réglables avec commande pouvant être montée à distance permettent de choisir la température de maintien sans surchauffer ni brûler les aliments, contrairement aux tables à vapeur.
- Les parois intérieures en acier inoxydable sont faciles à nettoyer grâce aux coins arrondis sur deux côtés de la cuve.



ANSI/NSF 4

Cahier des charges abrégé

L'Alto-Shaam 100-HW est une cuve de maintien au chaud à enveloppe extérieure en acier inoxydable. La cuve chauffante comporte des parois intérieures en acier inoxydable à coins arrondis sur deux côtés. Les cuves chauffantes HW et HWLF sont régulées par un thermostat ajustable à échelle de 1 à 10 et comportent un voyant indicateur. La commande thermostatique est raccordée à la cuve par un conduit flexible et étanche à l'eau de 1,8 m.

La cuve chauffante est proposée en deux profondeurs. La cuve chauffante de 111 mm de profondeur accepte des bacs de 100 mm de profondeur et la cuve de 162 mm des bacs de 150 mm de profondeur. Les deux modèles de cuve chauffante permettent le placement d'une combinaison de formats de bacs (Gastronorm). Les cuves chauffantes D4 et D6 comprennent deux (2) barres séparatrices pour bacs de format demi/tiers. Les cuves chauffantes D443 et D643 comprennent trois (3) barres séparatrices pour bacs de format demi/tiers.

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 100-HW/D4 : 111 mm de profondeur, accepte un (1) bac GN1/1 |
| <input type="checkbox"/> | 100-HW/D6 : 162 mm de profondeur, accepte un (1) bac GN1/1 |
| <input type="checkbox"/> | 100-HWLF/D4 : 111 mm de profondeur, accepte un (1) bac GN1/1 |
| <input type="checkbox"/> | 100-HWLF/D6 : 162 mm de profondeur, accepte un (1) bac GN1/1 |
| <input type="checkbox"/> | 100-HW/D443 : 111 mm de profondeur, accepte un (1) bac GN1/1 et un (1) GN1/3 |
| <input type="checkbox"/> | 100-HW/D643 : 162 mm de profondeur, accepte un (1) bac GN1/1 et un (1) GN1/3 |

Options installées à l'usine

- Choix de tension :
 - 120 V
 - 208-240 V
 - 230 V
- Emplacement du cordon de boîtier de commande :
 - Arrière, de série
 - Dessous, en option



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

Capacité Produit/Plats - 100-HW*

D4 : 11 kg / **D443** : 14,5 kg Max.
Volume max. : **D4** : 14 L/ **D443** : 17,8 L

Bacs Grand Format :	Un (1) GN 1/1 (325 x 530 x 100 mm)
Bacs Demi-Format :	Deux (2) GN 1/2 (325 x 265 x 100 mm)
Bacs Format un Tiers :	D4 : Trois (3) / D443 : Quatre (4) GN 1/3 (325 x 176 x 100 mm)

*Plats de 100 mm de profondeur. Accepte aussi les bacs de 65 mm de profondeur ; les modèles D6 acceptent les bacs de 150 mm de profondeur.

Exigences d'installation

- L'appareil doit être posé de niveau dans un endroit à l'abri de la vapeur, de la graisse, de l'égouttement d'eau, des hautes températures ou autres nuisances graves.
- Certains aliments peuvent nécessiter un chauffage supplémentaire par le dessus. Toujours contrôler la température des aliments et ajouter du chauffage par le dessus s'il y a lieu.
- Le matériau du comptoir doit résister à des températures jusqu'à 93 °C.
- Un écran thermique en acier inoxydable est recommandé si l'espace sous l'appareil est utilisé pour le stockage.

Dégagements

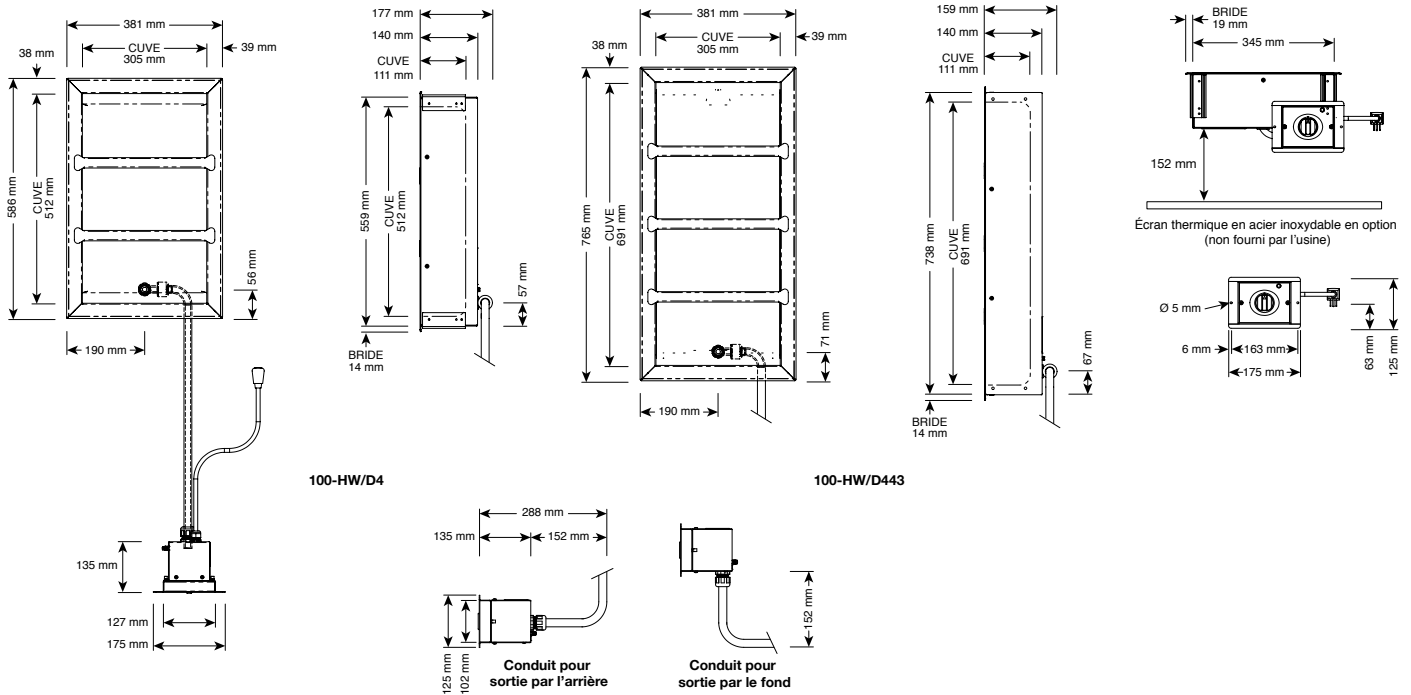
25 mm des surfaces combustibles

Accessoires

- Barre séparatrice — format demi/tiers 11318
- Kit de verrouillage 5020849
- Kit de montage par le dessous 5020793

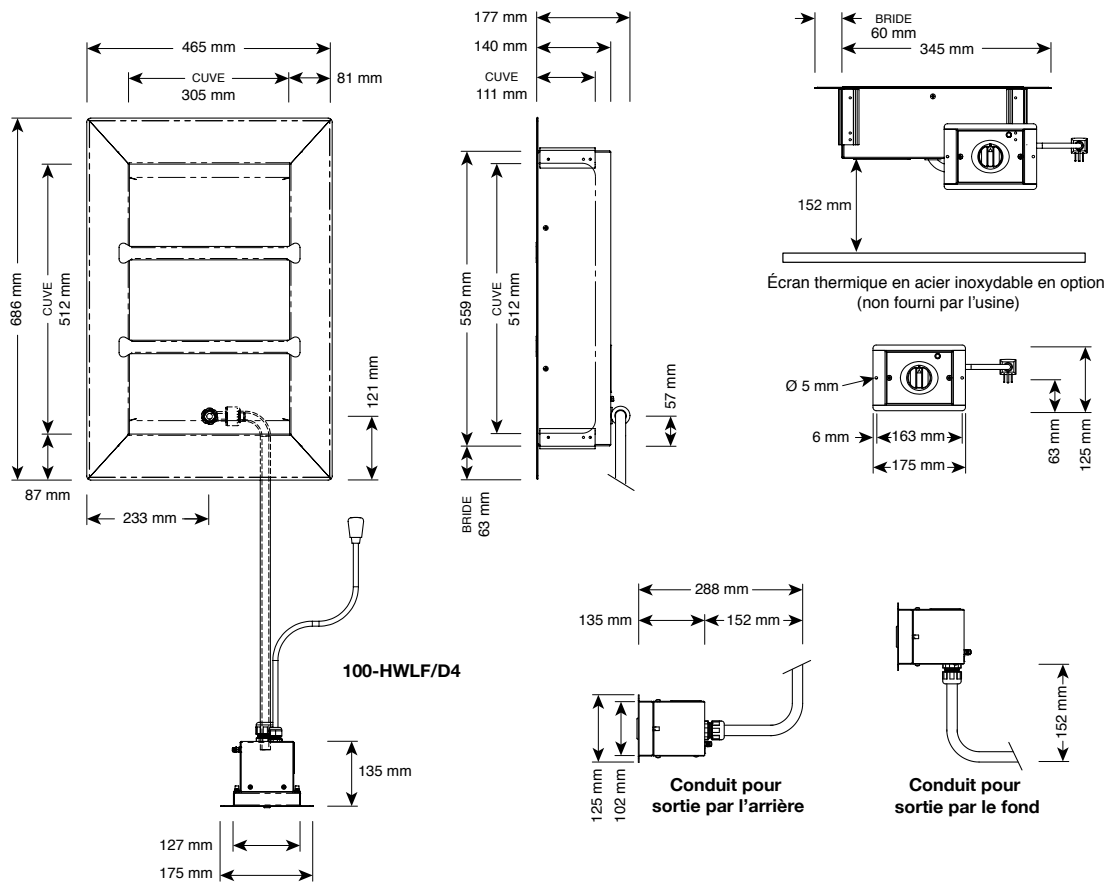
Série 100-HW









Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



Série 100-HWLF

Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



Alimentation Électrique										
	V	Ph	Hz	A	kW	Config. Fiche				
100-HW/D4 et /D6, 100-HWLF/D4 et /D6	120	1	50/60	5,0	0,6		Fiche NEMA 5-15P 15A - 125 V			
	208 - 240	1	50/60	2,2 - 2,5	0,45 - 0,6		Fiche NEMA 6-15P 15A - 250 V			
	230	1	50/60	2,6	0,6			BS1363 Classée 250 V		
100-HW/D443 et /D643	120	1	50/60	6,8	0,8		Fiche NEMA 5-15P 15A - 125 V			
	208 - 240	1	50/60	2,9 - 3,4	0,6 - 0,8		Fiche NEMA 6-15P 15A - 250 V			
	230	1	50/60	3,5	0,8			BS1363 Classée 250 V		

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

Dimensions											
	Extérieur Hors Tout			Intérieur Cuve			Évidement de Comptoir		Évidement Boîtier de Commande*		
	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur
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

*Prévoir un dégagement de 152 mm entre le boîtier de commande et le coude du conduit

Poids (est.)			
	Poids Net	Poids d'expédition*	Dimensions du Carton* L x L 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	Contacteur l'usine	889 mm x 584 mm x 533 mm
100-HWLF/D4	12 kg	Contacteur l'usine	889 mm x 584 mm x 533 mm
100-HWLF/D6	14 kg	Contacteur l'usine	889 mm x 584 mm x 533 mm

*Informations de livraison terrestre nationale. Consulter l'usine pour le poids et les dimensions à l'exportation.



En raison des constantes améliorations du produit, les caractéristiques sont sujettes à modification sans préavis.