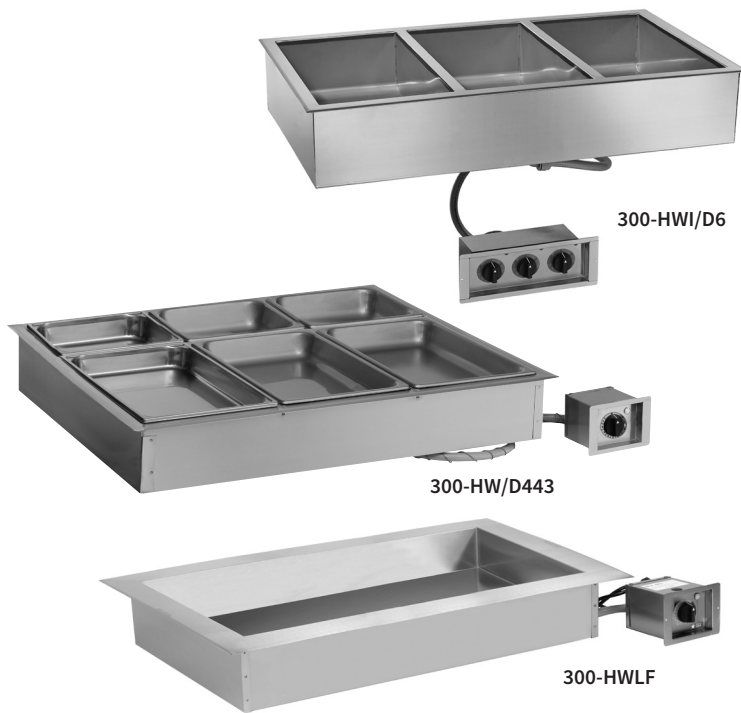


Série 300-HW

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.
- La série HWI avec cuves individuelles et commandes indépendantes élargit vos options de menu.



IP X3

Cahier des charges abrégé

L'Alto-Shaam 300-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 modèles HW et HWLF sont régulés par un thermostat ajustable unique à échelle de 1 à 10 et comportent un voyant indicateur. Les modèles HWI et HWILF sont régulés par trois (3) thermostats ajustables à échelle de 1 à 10 et un voyant indicateur chacun. 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 HW et HWLF D4 et D6 comprennent six (6) barres séparatrices pour bacs de format demi/tiers et deux (2) barres séparatrices pour bacs grand format. Les cuves chauffantes HW/D443 et HW/D643 comprennent neuf (9) barres séparatrices pour bacs de format demi/tiers et deux (2) barres séparatrices grand format. Les cuves chauffantes HWI et HWILF comprennent six (6) barres séparatrices pour bacs de format demi/tiers. Les cuves chauffantes HWI/D443 et HWI/D643 comprennent neuf (9) barres séparatrices de format demi/tiers.

- | |
|---|
| ☐ 300-HW/D4 : 111 mm de profondeur, accepte trois (3) bacs GN1/1 |
| ☐ 300-HW/D6 : 162 mm de profondeur, accepte trois (3) bacs GN1/1 |
| ☐ 300-HWLF/D4 : 111 mm de profondeur, accepte trois (3) bacs GN1/1 |
| ☐ 300-HWLF/D6 : 162 mm de profondeur, accepte trois (3) bacs GN1/1 |
| ☐ 300-HW/D443 : 111 mm de profondeur, accepte trois (3) bacs GN1/1 et trois (3) GN1/3 |
| ☐ 300-HW/D643 : 162 mm de profondeur, accepte trois (3) bacs GN1/1 et trois (3) GN1/3 |
| ☐ 300-HWI/D4 : 111 mm de profondeur, accepte trois (3) bacs GN1/1 |
| ☐ 300-HWI/D6 : 162 mm de profondeur, accepte trois (3) bacs GN1/1 |
| ☐ 300-HWILF/D4 : 111 mm de profondeur, accepte trois (3) bacs GN1/1 |
| ☐ 300-HWILF/D6 : 162 mm de profondeur, accepte trois (3) bacs GN1/1 |
| ☐ 300-HWI/D443 : 111 mm de profondeur, accepte trois (3) bacs GN1/1 et trois (3) GN1/3 |
| ☐ 300-HWI/D643 : 162 mm de profondeur, accepte trois (3) bacs GN1/1 et trois (3) GN1/3 |

Options installées à l'usine

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



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 - 300-HW

Plats de 100 mm de Profondeur

D4: 33 kg / **D443:** 43.5 kg Maximum
Volume Max.: **D4:** 42 L / **D443:** 53,3 L

Bacs Grand Format*: Trois (3)

GN 1/1 (325 x 530 x 100 mm)

Bacs Demi-Format*: Six (6)

GN 1/2 (325 x 265 x 100 mm)

Bacs Format Un Tiers*: Neuf (9)

GN 1/3 (325 x 176 x 100 mm)

*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

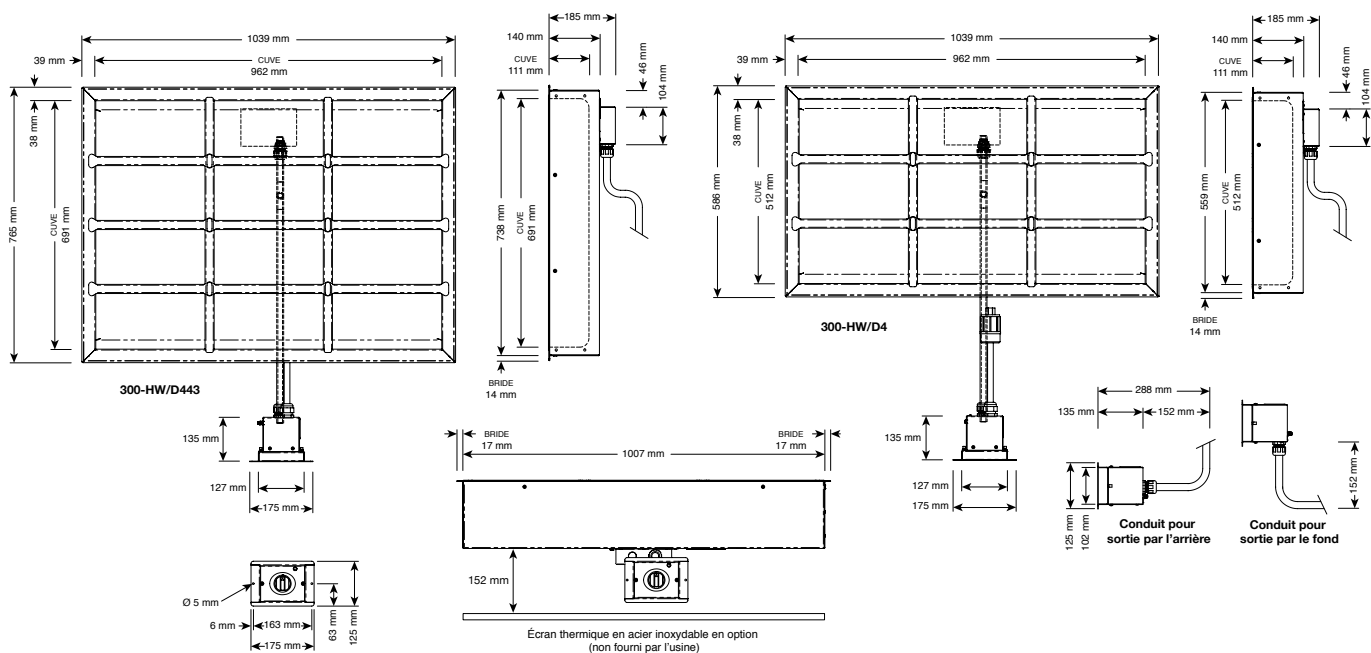
25 mm des surfaces combustibles

Accessoires

- ☐ Barre séparatrice — format demi/tiers 11318
- ☐ Barre séparatrice — grand format 16019
- ☐ Barre séparatrice — format D443/D643 1012405
- ☐ Kit de verrouillage 5020849

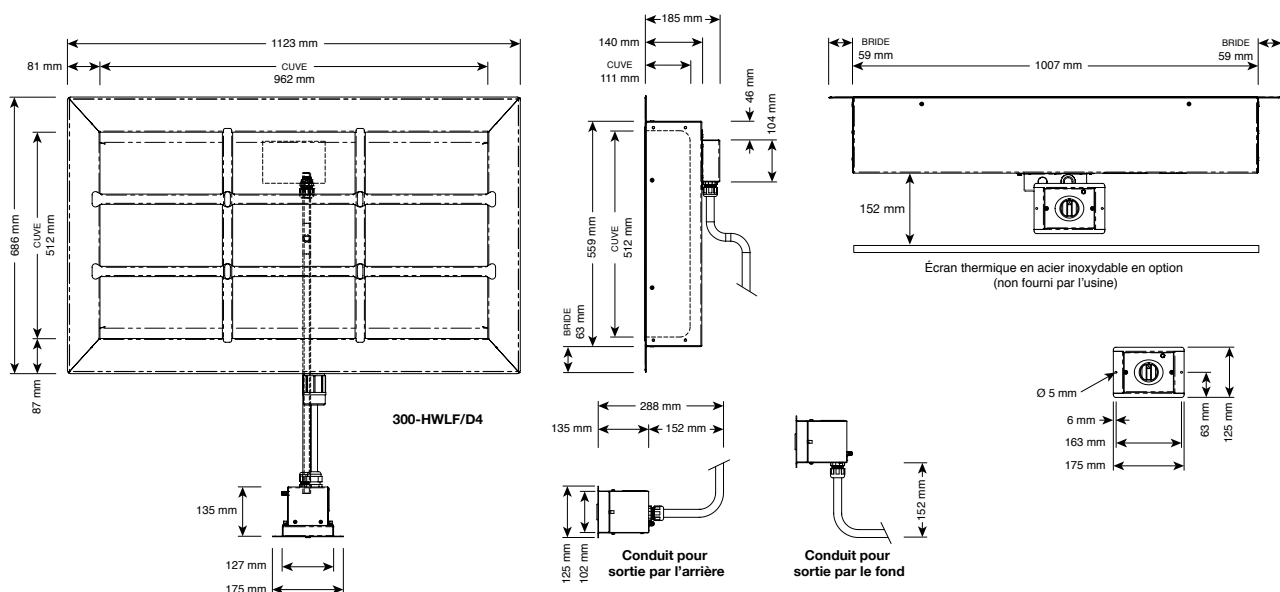
Série 300-HW

Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



Série 300-HWLF

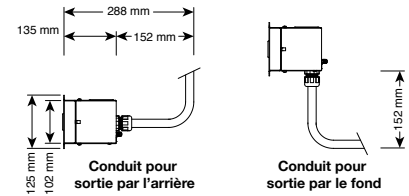
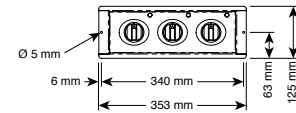
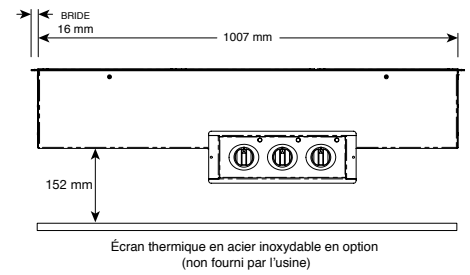
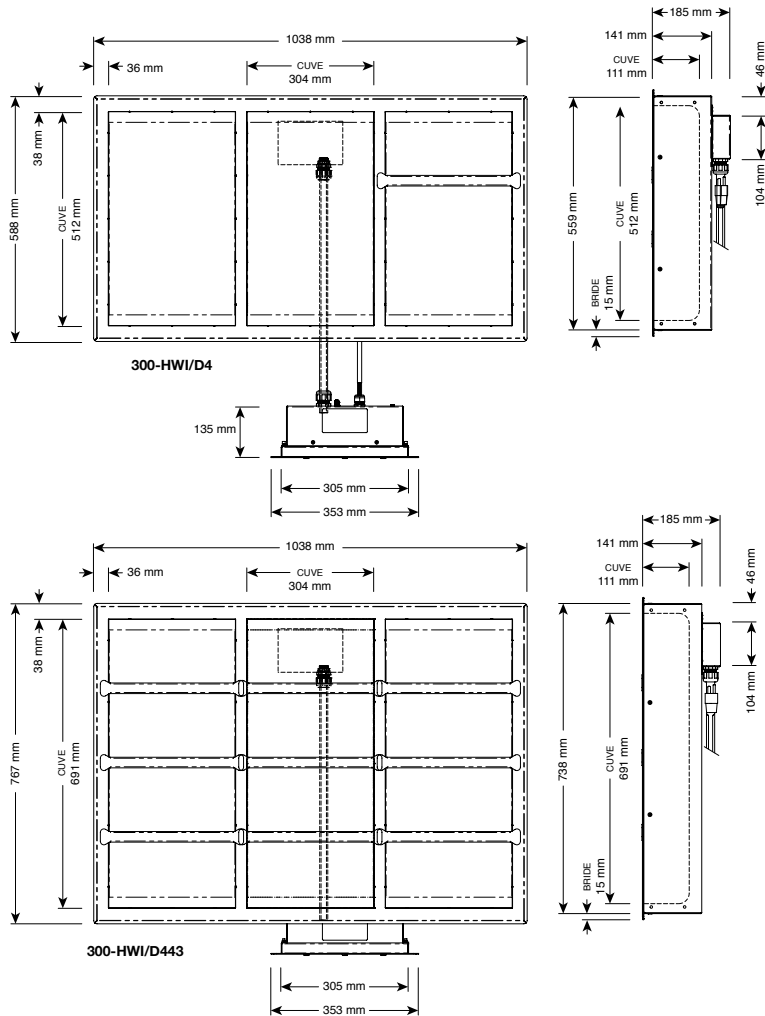
Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



ALTO-SHAAM

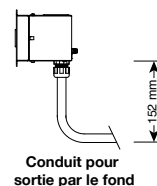
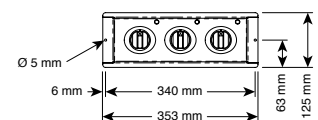
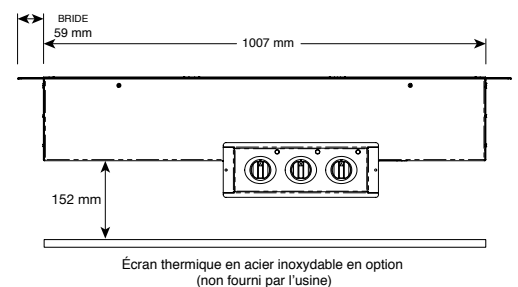
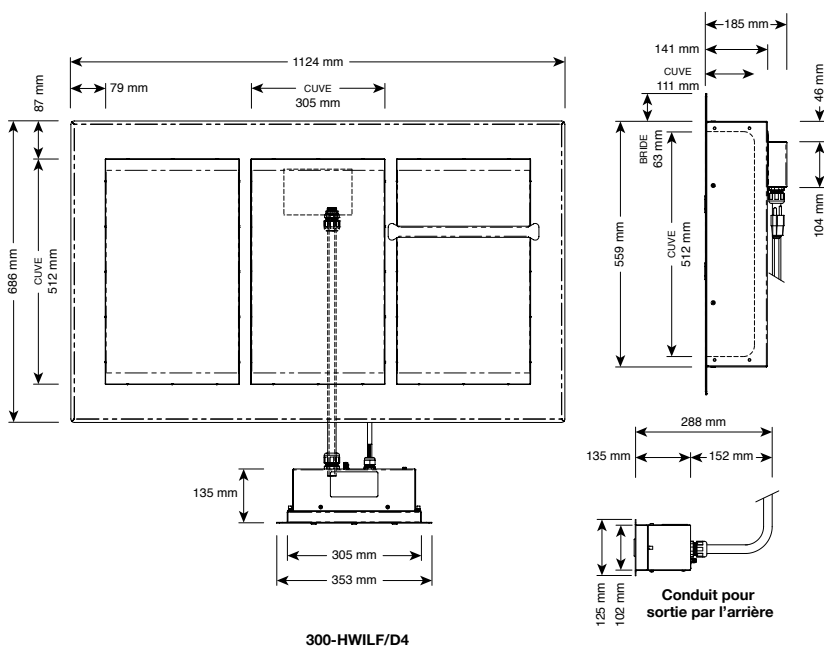
Série 300-HWI

Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



Série 300-HWILF

Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



ALTO-SHAAM

Alimentation Électrique									
	V	Ph	Hz	A	kW	Config. Fiche			
300-HW/D4 et /D6, 300-HWLF/D4 et /D6, 300-HWI/D4 et /D6, 300-HWILF/D4 et /D6	120	1	50/60	15,0	1,8	 Fiche NEMA 5-20P 20A - 125 V			
	208 – 240	1	50/60	6,5 – 7,5	1,4 – 1,8	 Fiche NEMA 6-15P 15A - 250 V			
	230	1	50/60	7,8	1,8	 CEE 7/7 classée 250 V	 CH2-16P classée 250 V	 BS1363 classée 250 V	
300-HW/D443 et /D643, 300-HWI/D443 et /D643	120	1	50/60	20,3	2,4	 Fiche NEMA L5-30P 30A - 125 V			
	208 – 240	1	50/60	8,8 – 10,1	1,8 – 2,4	 Fiche NEMA 6-15P 15A - 250 V			
	230	1	50/60	10,6	2,4	 CEE 7/7 classée 250 V	 CH2-16P classée 250 V	 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
300-HW/D4	185 mm	1039 mm	586 mm	111 mm	962 mm	512 mm	1022 mm	559 mm	108 mm	133 mm	288 mm
300-HW/D6	234 mm	1039 mm	586 mm	162 mm	962 mm	512 mm	1022 mm	559 mm	108 mm	133 mm	288 mm
300-HW/D443	185 mm	1039 mm	765 mm	111 mm	962 mm	691 mm	1022 mm	749 mm	108 mm	133 mm	288 mm
300-HW/D643	233 mm	1039 mm	765 mm	162 mm	962 mm	691 mm	1022 mm	749 mm	108 mm	133 mm	288 mm
300-HWLF/D4	185 mm	1123 mm	686 mm	111 mm	962 mm	512 mm	1022 mm	559 mm	108 mm	133 mm	288 mm
300-HWLF/D6	232 mm	1123 mm	686 mm	162 mm	962 mm	512 mm	1022 mm	559 mm	108 mm	133 mm	288 mm
300-HWI/D4	185 mm	1038 mm	588 mm	111 mm	304 mm	512 mm	1022 mm	559 mm	108 mm	311 mm	288 mm
300-HWI/D6	234 mm	1038 mm	588 mm	162 mm	304 mm	512 mm	1022 mm	559 mm	108 mm	311 mm	288 mm
300-HWI/D443	185 mm	1038 mm	767 mm	111 mm	304 mm	691 mm	1022 mm	749 mm	108 mm	311 mm	288 mm
300-HWI/D643	234 mm	1038 mm	767 mm	162 mm	304 mm	691 mm	1022 mm	749 mm	108 mm	311 mm	288 mm
300-HWILF/D4	185 mm	1124 mm	686 mm	111 mm	304 mm	512 mm	1022 mm	559 mm	108 mm	311 mm	288 mm
300-HWILF/D6	234 mm	1124 mm	686 mm	162 mm	304 mm	512 mm	1022 mm	559 mm	108 mm	311 mm	288 mm

*Prévoit 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
300-HW/D4	25 kg	58 kg	1245 mm x 864 mm x 381 mm
300-HW/D6	28 kg	73 kg	1245 mm x 864 mm x 381 mm
300-HW/D443	31 kg	58 kg	1245 mm x 864 mm x 381 mm
300-HW/D643	34 kg	73 kg	1245 mm x 864 mm x 381 mm
300-HWLF/D4	26 kg	CONTACTER L'USINE	CONTACTER L'USINE
300-HWLF/D6	29 kg	50 kg	1245 mm x 864 mm x 381 mm
300-HWI/D4	31 kg	53 kg	1245 mm x 864 mm x 381 mm
300-HWI/D6	35 kg	57 kg	1245 mm x 864 mm x 381 mm
300-HWI/D443	39 kg	CONTACTER L'USINE	CONTACTER L'USINE
300-HWI/D643	45 kg	CONTACTER L'USINE	CONTACTER L'USINE
300-HWILF/D4	34 kg	61 kg	1245 mm x 864 mm x 381 mm
300-HWILF/D6	38 kg	57 kg	1245 mm x 864 mm x 381 mm

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

