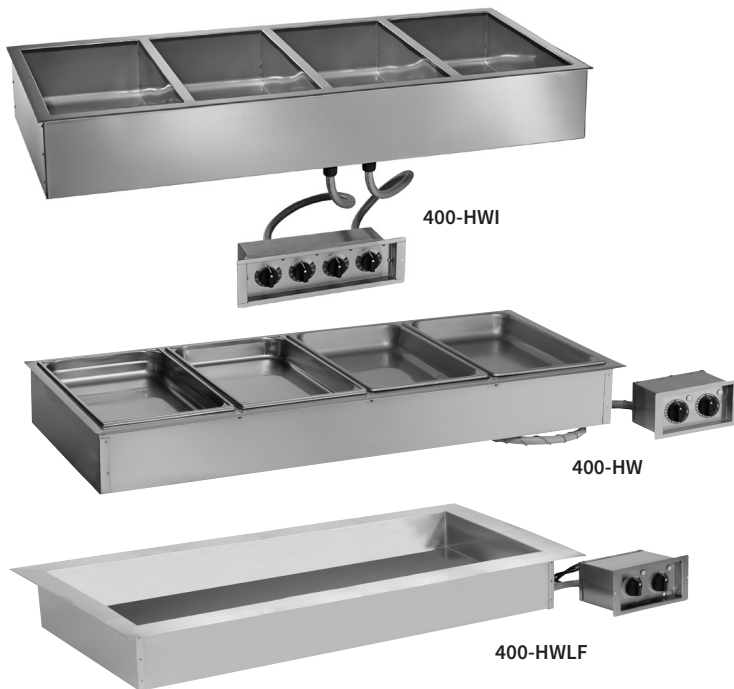


400-HW Serie

Einbau-Heißhaltebecken



• Das schonend wirkende Ringwärmepinzipp Halo Heat verlängert die Heißhaltedauer 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 Dampfischen 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.
- Die HWI-Serie mit einzelnen Becken und unabhängigen Steuerungen erweitern Ihre Menüoptionen.



CE EAC IP X3

ANSI/NSF 4

Kurzformular Technische Daten

Das Alto-Shaam Modell 400-HW ist ein Einbau-Heißhaltebecken mit Edelstahl-Außenwänden. Das Heißhaltebecken verfügt über Edelstahl-Innenwände mit an zwei Seiten gerundeten Ecken. Die Modelle HW und HWLF verfügen über zwei (2) verstellbare Thermostate (Bereich 1 bis 10) sowie je eine Kontrollleuchte. Die Modelle HWI und HWILF verfügen über vier (4) verstellbare Thermostate, einen für jedes Becken (Bereich 1 bis 10) sowie je eine Kontrollleuchte. Die Thermostatregelung ist über zwei 1,8 m lange, flexible und wasserfeste 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 Gastronomgrößen auf. Die Heißhaltebecken HW und HWLF umfassen acht (8) Trennleisten für Behälter GN 1/2 / GN 1/3 und drei (3) Trennleisten für Behälter GN 1/1. Die Heißhaltebecken HWI und HWILF umfassen acht (8) Trennleisten für Behälter GN 1/2 / 1/3.

- 400-HW/D4:** 111 mm tief, nimmt vier (4) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf
- 400-HW/D6:** 162 mm tief, nimmt vier (4) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf
- 400-HWLF/D4:** 111 mm tief, nimmt vier (4) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf
- 400-HWLF/D6:** 162 mm tief, nimmt vier (4) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf
- 400-HWI/D4:** 111 mm tief, nimmt vier (4) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf
- 400-HWI/D6:** 162 mm tief, nimmt vier (4) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf
- 400-HWILF/D4:** 111 mm tief, nimmt vier (4) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf
- 400-HWILF/D6:** 162 mm tief, nimmt vier (4) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf

Werksinstallierte Optionen

- Spannungswahlmöglichkeiten:
 - 120 V
 - 208-240 V
 - 230 V
- Steuerungskasten Kabelanbringung:
 - Rückseite, Standard
 - Unten, Option



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

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 Speisentemperatur 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 1/311318
- Behälter-Trennleiste – GN 1/1.....16019
- Verriegelungssatz.....5020849

Produkt-|Behälterkapazität - 400-HW*

Bei 100 mm tiefen Behältern

D4: 44 kg Max.

Max. volumen: **D4:** 56 l

Normalegröße Behälter: Vier (4)
GN 1/1 (325 x 530 x 100 mm)

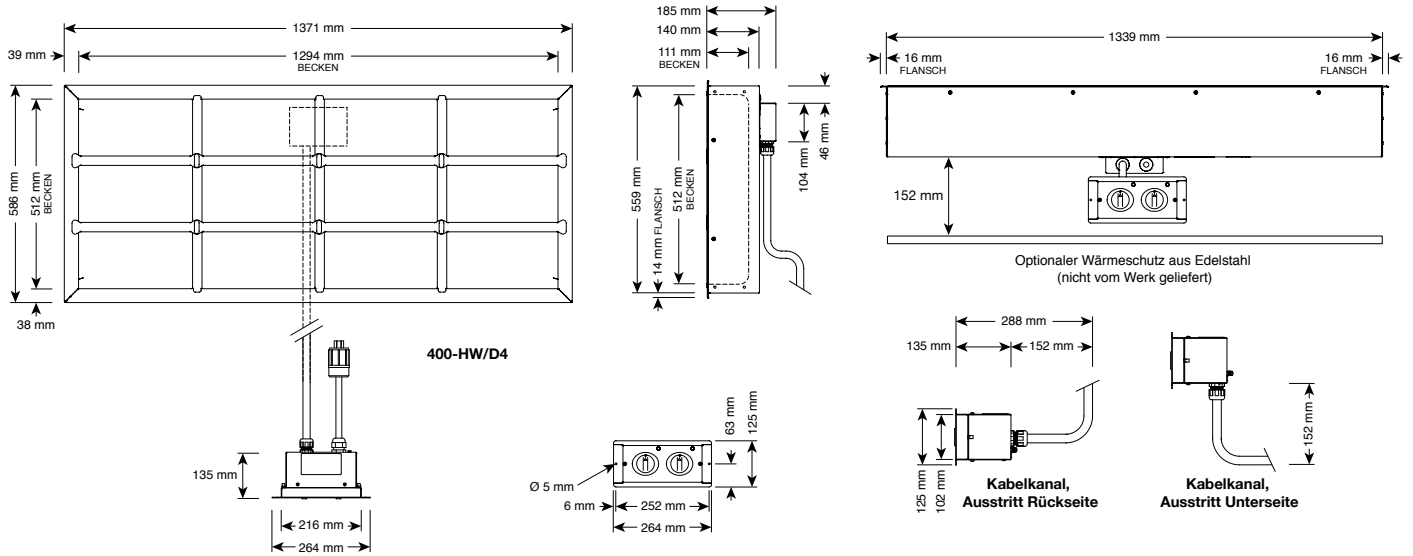
Halbergroße Behälter*: Acht (8)
GN 1/2 (325 x 265 x 100 mm)

Drittelgroße Behälter*: Zwölf (12)
GN 1/3 (325 x 176 x 100 mm)

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

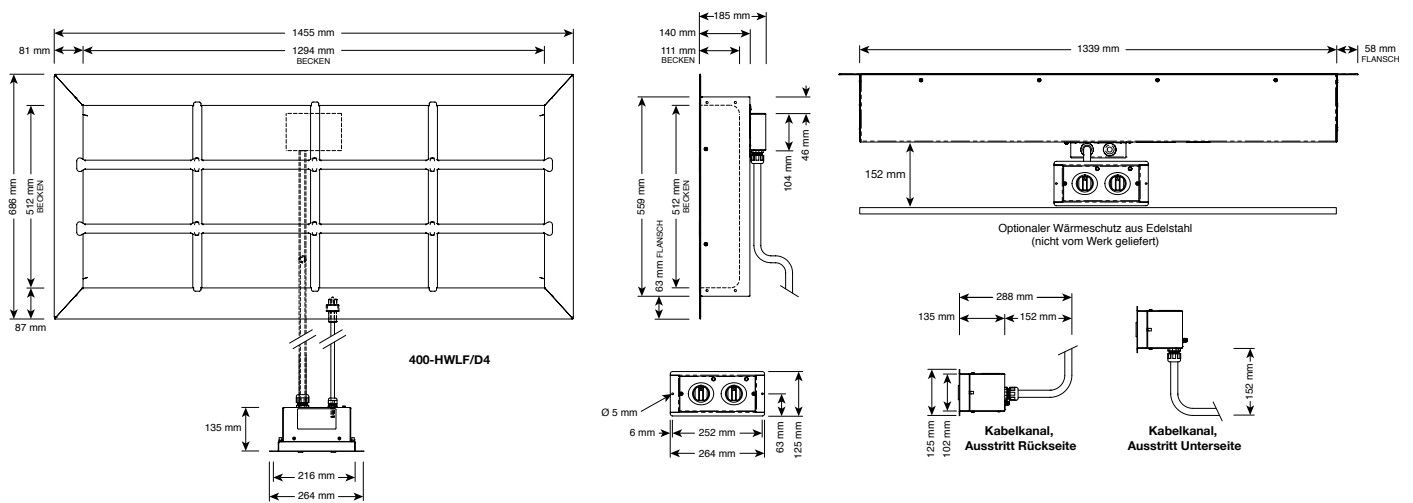
400-HW Serie

Einbau-heißhaltebecken



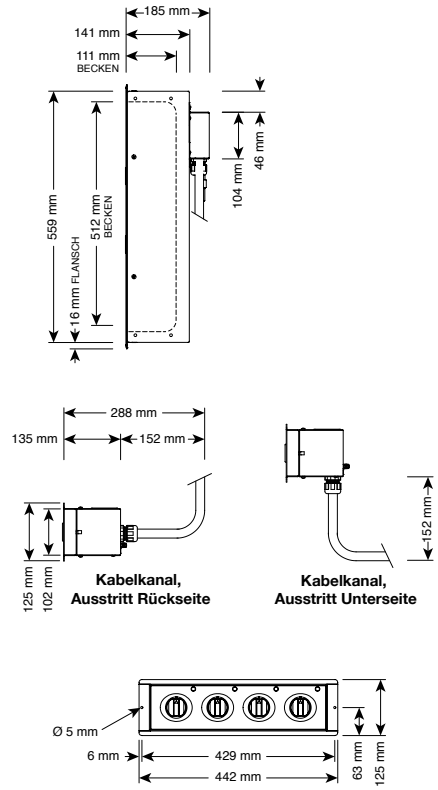
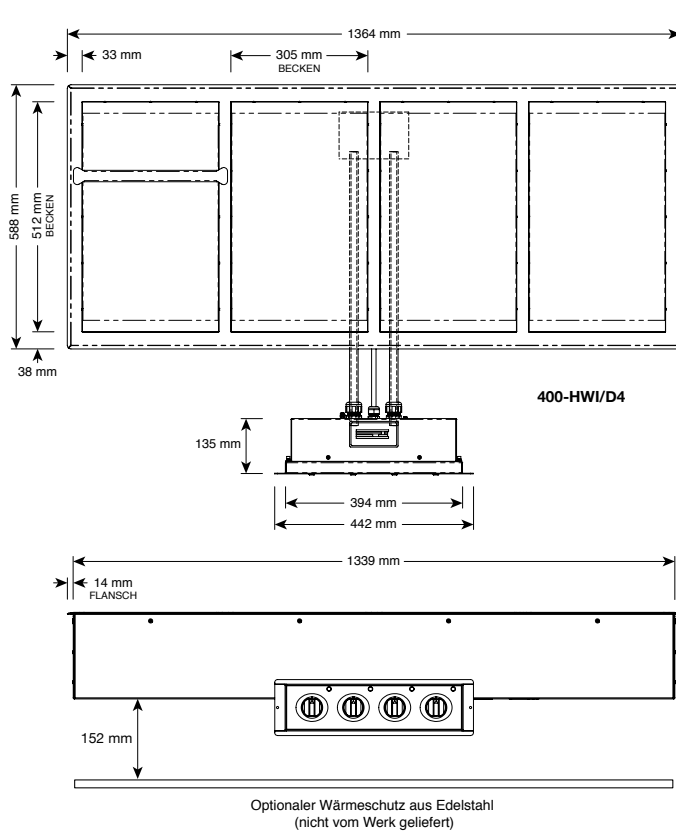
400-HWLF Serie

Einbau-heißhaltebecken



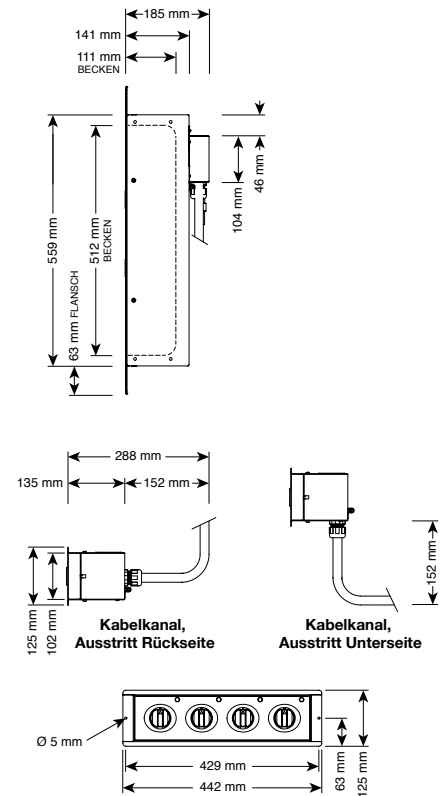
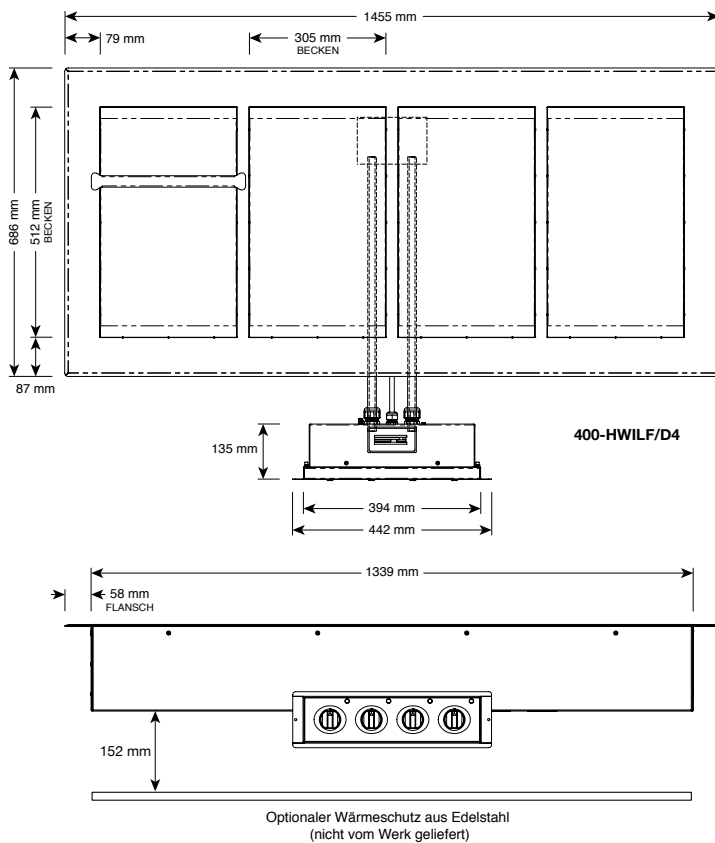
400-HWI Serie






Einbau-heißhaltebecken



400-HWILF Serie

Einbau-heißhaltebecken



Elektrik											
	V	Ph	Hz	A	kW	Stecker-ausf.					
400-HW/D4 und /D6, 400-HWLF/D4 und /D6, 400-HWI/D4 und /D6, 400-HWILF/D4 und /D6	120	1	50/60	20,0	2,4		NEMA L5-30P 30A - 125 V Stecker				
	208 - 240	1	50/60	8,7 - 10,0	1,8 - 2,4		NEMA 6-15P 15A - 250 V Stecker				
	230	1	50/60	10,4	2,4		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
400-HW/D4	185 mm	1371 mm	586 mm	111 mm	1294 mm	512 mm	1356 mm	559 mm	108 mm	222 mm	288 mm
400-HW/D6	235 mm	1371 mm	586 mm	162 mm	1294 mm	512 mm	1356 mm	559 mm	108 mm	222 mm	288 mm
400-HWLF/D4	185 mm	1455 mm	686 mm	111 mm	1294 mm	512 mm	1356 mm	559 mm	108 mm	222 mm	288 mm
400-HWLF/D6	235 mm	1455 mm	686 mm	162 mm	1294 mm	512 mm	1356 mm	559 mm	108 mm	222 mm	288 mm
400-HWI/D4	185 mm	1364 mm	588 mm	111 mm	304 mm	512 mm	1356 mm	559 mm	108 mm	400 mm	288 mm
400-HWI/D6	236 mm	1364 mm	588 mm	162 mm	304 mm	512 mm	1356 mm	559 mm	108 mm	400 mm	288 mm
400-HWILF/D4	185 mm	1455 mm	686 mm	111 mm	304 mm	512 mm	1356 mm	559 mm	108 mm	400 mm	288 mm
400-HWILF/D6	238 mm	1455 mm	686 mm	162 mm	304 mm	512 mm	1356 mm	559 mm	108 mm	400 mm	288 mm

*Zwischen Steuerungskasten und Halteseil-Biegestelle 152 mm Abstand vorsehen

Gewicht (CA.)			
	Nettogewicht	Versandgewicht*	Kartonabmessungen* (L x B x H)
400-HW/D4	32 kg	57 kg	1524 mm x 864 mm x 381 mm
400-HW/D6	36 kg	75 kg	1524 mm x 864 mm x 381 mm
400-HWLF/D4	34 kg	73 kg	1524 mm x 864 mm x 381 mm
400-HWLF/D6	38 kg	50 kg	1524 mm x 864 mm x 381 mm
400-HWI/D4	41 kg	82 kg	1524 mm x 864 mm x 381 mm
400-HWI/D6	46 kg	68 kg	1524 mm x 864 mm x 381 mm
400-HWILF/D4	44 kg	75 kg	1524 mm x 864 mm x 381 mm
400-HWILF/D6	49 kg	68 kg	1524 mm x 864 mm x 381 mm

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