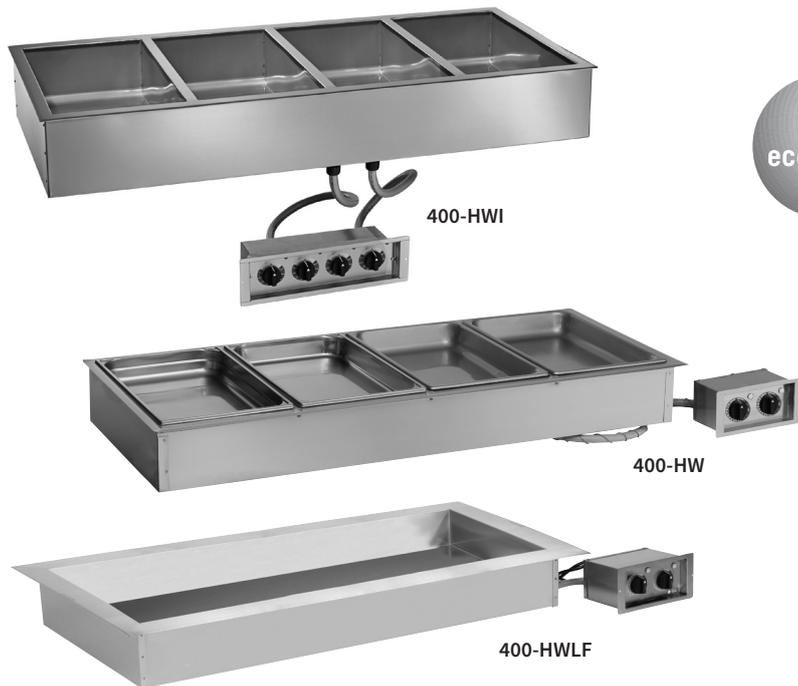


# Série 400-HW

## 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.



ANSI/NSF 4

### Cahier des charges abrégé

L'Alto-Shaam 400-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 réglés par deux (2) thermostats ajustables à échelle de 1 à 10 et un voyant indicateur chacun. Les modèles HWI et HWILF sont réglés par quatre (4) thermostats ajustables, un (1) par cuve, à échelle de 1 à 10 et un voyant indicateur chacun. La commande thermostatique est raccordée à la cuve par deux (2) conduits flexibles et étanches 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 comprennent huit (8) barres séparatrices pour bacs de format demi/tiers et trois (3) barres séparatrices pour bacs grand format. Les cuves chauffantes HWI et HWILF comprennent huit (8) barres séparatrices pour bacs de format demi/tiers.

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | <b>400-HW/D4</b> : 111 mm de profondeur, accepte quatre (4) bacs GN1/1    |
| <input type="checkbox"/> | <b>400-HW/D6</b> : 162 mm de profondeur, accepte quatre (4) bacs GN1/1    |
| <input type="checkbox"/> | <b>400-HWLF/D4</b> : 111 mm de profondeur, accepte quatre (4) bacs GN1/1  |
| <input type="checkbox"/> | <b>400-HWLF/D6</b> : 162 mm de profondeur, accepte quatre (4) bacs GN1/1  |
| <input type="checkbox"/> | <b>400-HWI/D4</b> : 111 mm de profondeur, accepte quatre (4) bacs GN1/1   |
| <input type="checkbox"/> | <b>400-HWI/D6</b> : 162 mm de profondeur, accepte quatre (4) bacs GN1/1   |
| <input type="checkbox"/> | <b>400-HWILF/D4</b> : 111 mm de profondeur, accepte quatre (4) bacs GN1/1 |
| <input type="checkbox"/> | <b>400-HWILF/D6</b> : 162 mm de profondeur, accepte quatre (4) bacs GN1/1 |

#### Options installées à l'usine

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| • Choix de tension :               | • Emplacement du cordon de boîtier de commande : |
| <input type="checkbox"/> 120 V     | <input type="checkbox"/> Arrière, de série       |
| <input type="checkbox"/> 208-240 V | <input type="checkbox"/> Dessous, en option      |
| <input type="checkbox"/> 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

### 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
- Kit de verrouillage . . . . . 5020849

### Capacité Produit/Plats - 400-HW\*

Plats de 100 mm de Profondeur

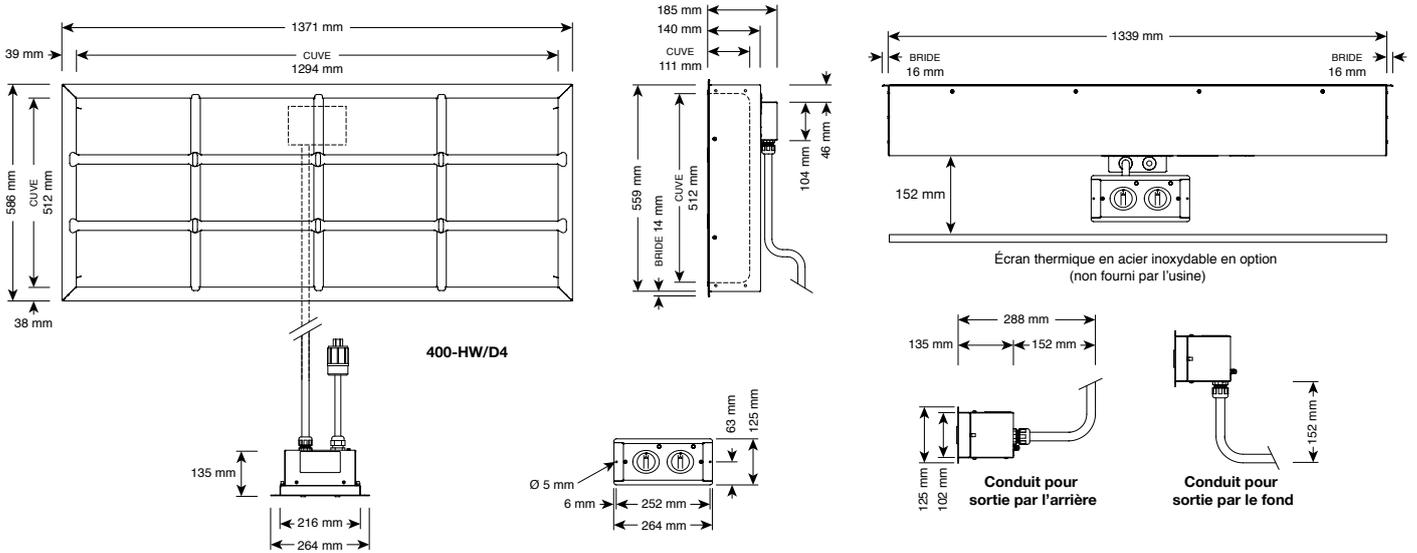
**D4: 44 kg Maximum**  
Volume Max.: **D4: 58 L**

Bacs Grand Format:	Quatre (4) GN 1/1 (325 x 530 x 100 mm)
Bacs Demi-Format:	Huit (8) GN 1/2 (325 x 265 x 100 mm)
Bacs Format Un Tiers:	Douze (12) 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

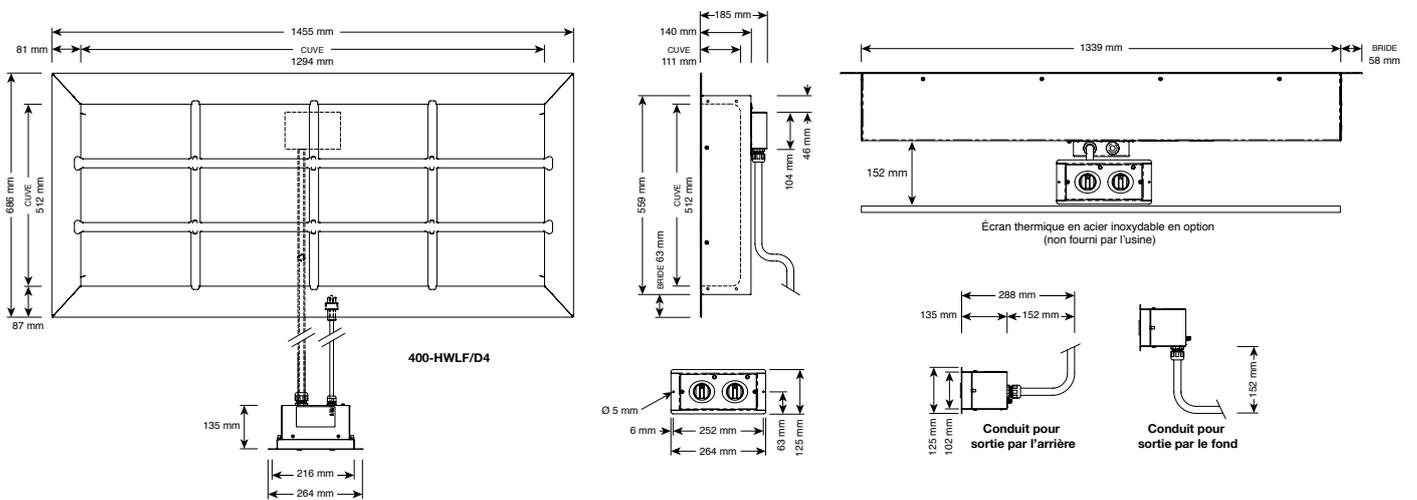
# Série 400-HW

## Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



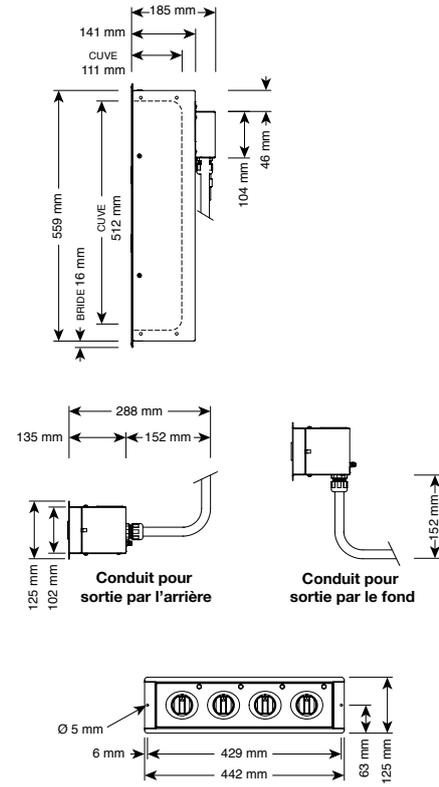
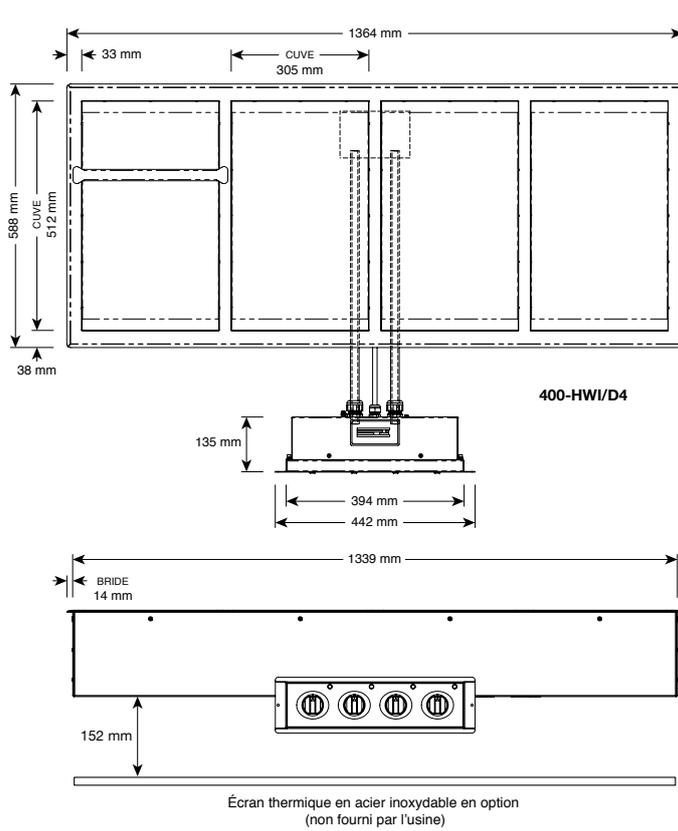
# Série 400-HWLF

## Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



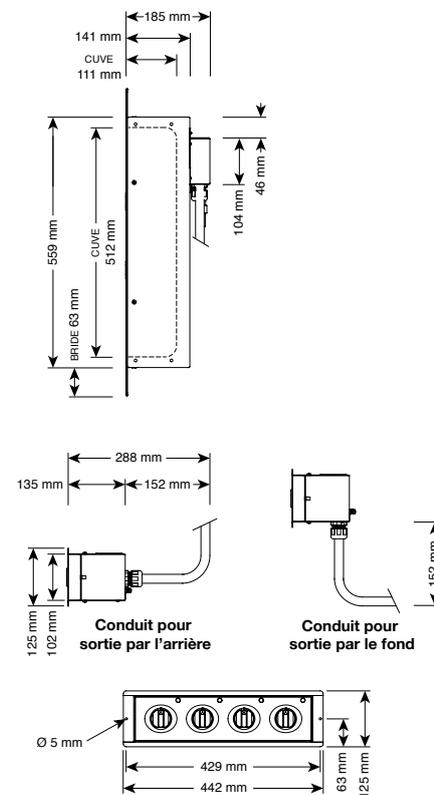
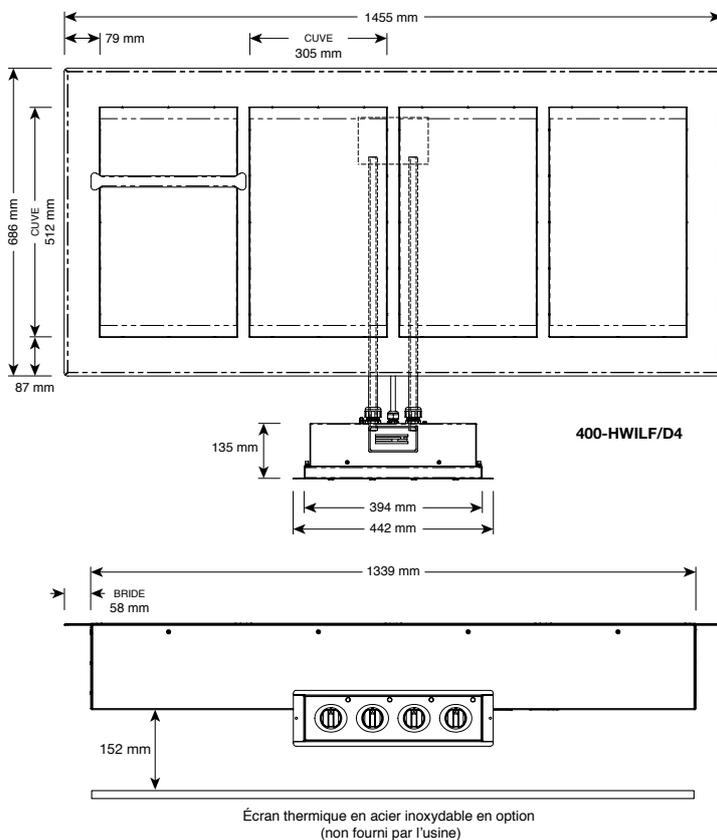
# Série 400-HWI

## Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



# Série 400-HWILF

## Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



Alimentation Électrique											
400-HW/D4 et /D6, 400-HWLF/D4 et /D6, 400-HWI/D4 et /D6, 400-HWILF/D4 et /D6	V	Ph	Hz	A	kW	Config. Fiche					
	120	1	50/60	20,0	2,4		Fiche NEMA L5-30P 30A - 125 V				
	208 - 240	1	50/60	8,7 - 10,0	1,8 - 2,4		Fiche NEMA 6-15P 15A - 250 V				
230	1	50/60	10,4	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
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

\*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
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

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