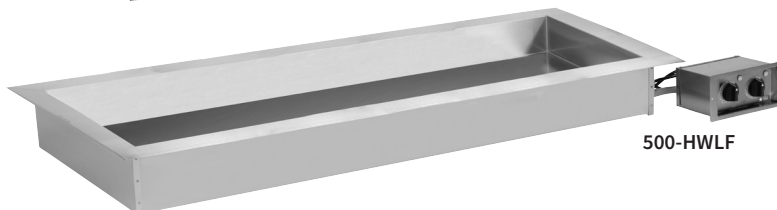


# 500-HW Serie

## Einbau-heißhaltebecken



- Das schonend wirkende Ringwärmeprinzip 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 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 Verbürhungen 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.



### Kurzformular Technische Daten

Das Alto-Shaam Modell 500-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 fünf (5) 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 zehn (10) Trennleisten für Behälter GN 1/2 / GN 1/3 und vier (4) Trennleisten für Behälter GN 1/1. Die Heißhaltebecken HWI und HWILF umfassen zehn (10) Trennleisten für Behälter GN 1/2 / 1/3.

- 500-HW/D4:** 111 mm tief, nimmt fünf (5) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf
- 500-HW/D6:** 162 mm tief, nimmt fünf (5) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf
- 500-HWLF/D4:** 111 mm tief, nimmt fünf (5) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf
- 500-HWLF/D6:** 162 mm tief, nimmt fünf (5) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf
- 500-HWI/D4:** 111 mm tief, nimmt fünf (5) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf
- 500-HWI/D6:** 162 mm tief, nimmt fünf (5) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf
- 500-HWILF/D4:** 111 mm tief, nimmt fünf (5) Gastronom-Behälter GN 1/1 auf
- 500-HWILF/D6:** 162 mm tief, nimmt fünf (5) 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 1/3 .....11318
- Behälter-Trennleiste – GN 1/1.....16019
- Verriegelungssatz.....5020849

### Produkt-/Behälterkapazität - 500-HW

Bei 100 mm tiefen Behältern

**D4:** 54 kg Max.

Max. Volumen: **D4:** 70 l

Normalegröße Behälter: Fünf (5)  
GN 1/1 (325 x 530 x 100 mm)

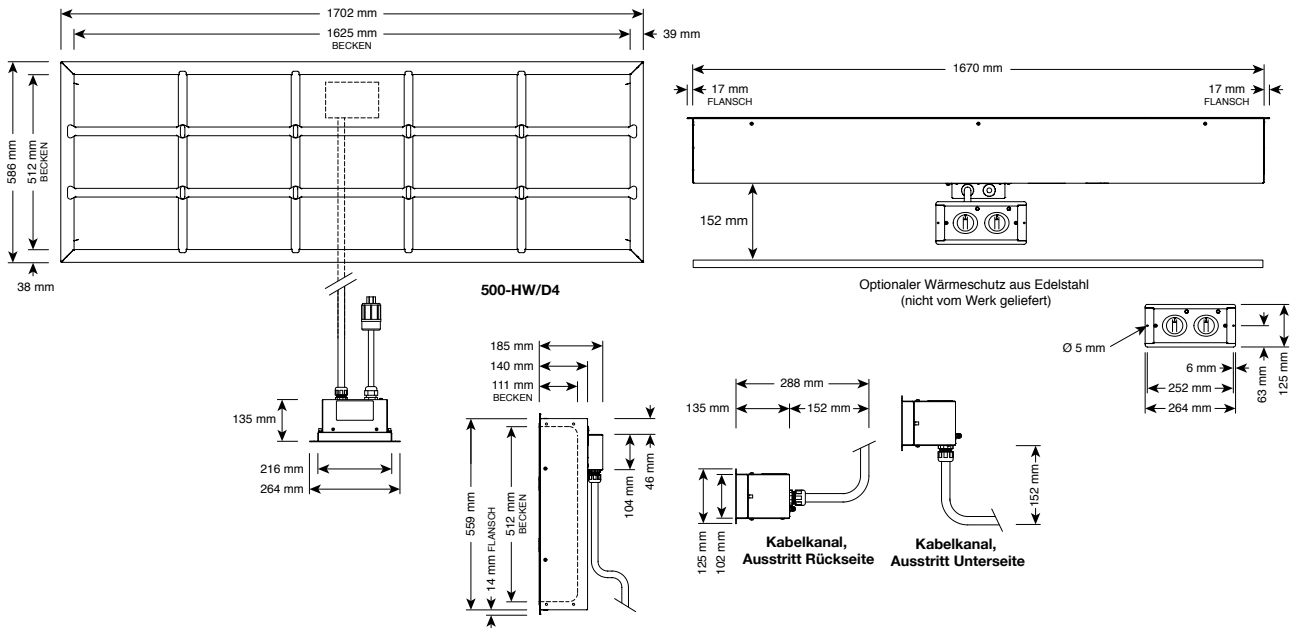
Halbergroße Behälter: Zehn (10)  
GN 1/2 (325 x 265 x 100 mm)

Drittelgroße Behälter: Fünfzehn (15)  
GN 1/3 (325 x 176 x 100 mm)

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

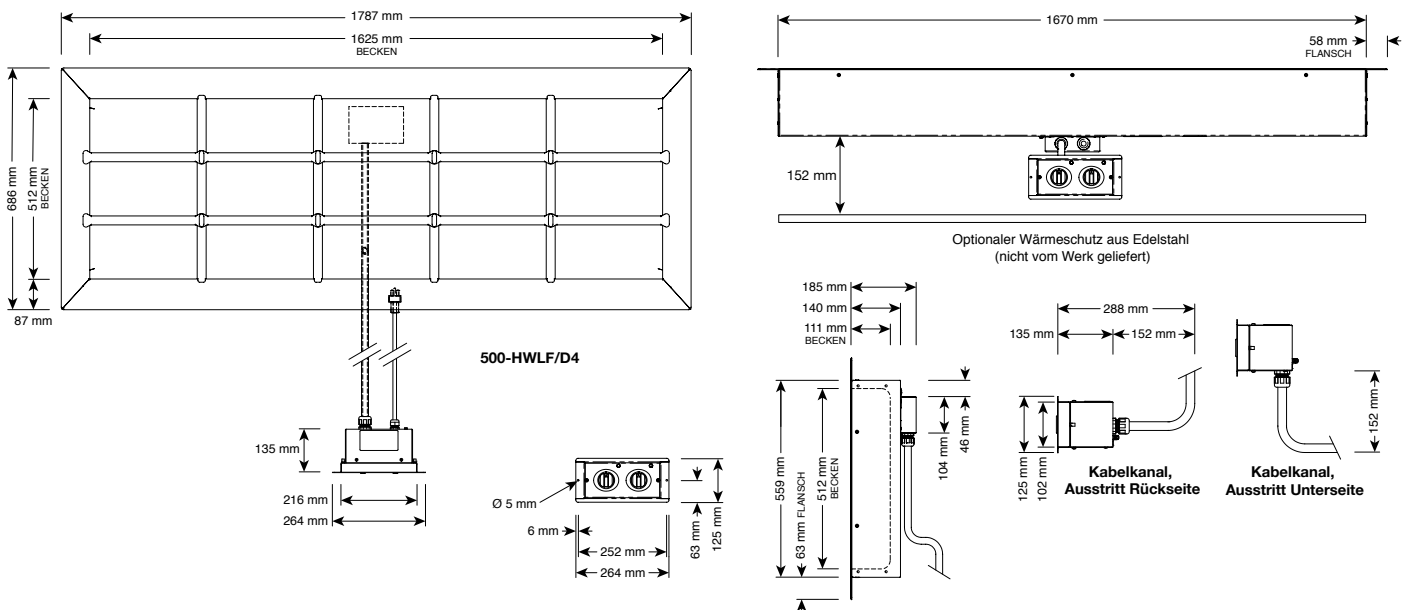
# 500-HW Serie

## Einbau-weißhaltebecken



# 500-HWLF Serie

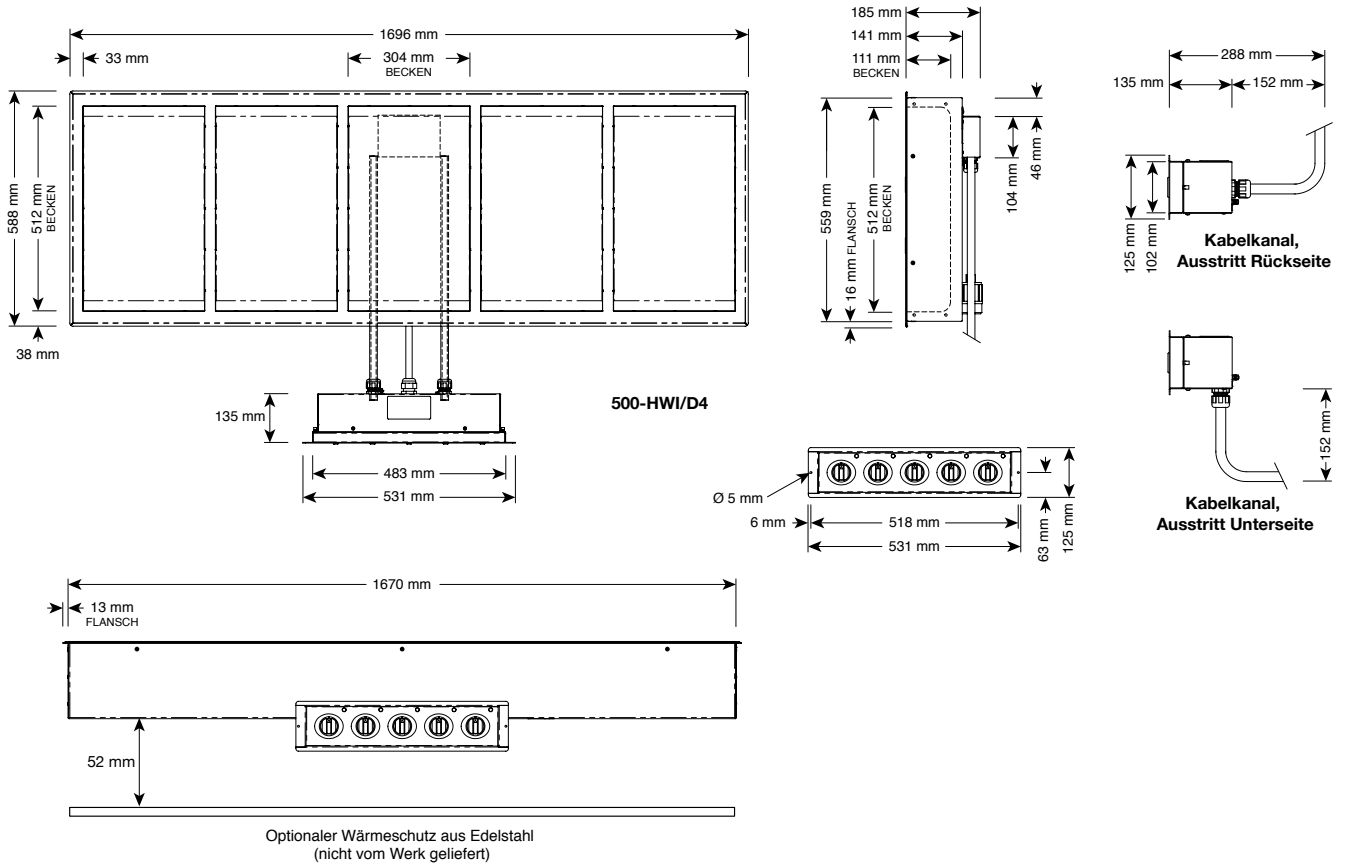
## Einbau-weißhaltebecken



Auf grund laufender produktverbesserungen können technische daten ohne bekanntmachung geändert werden.

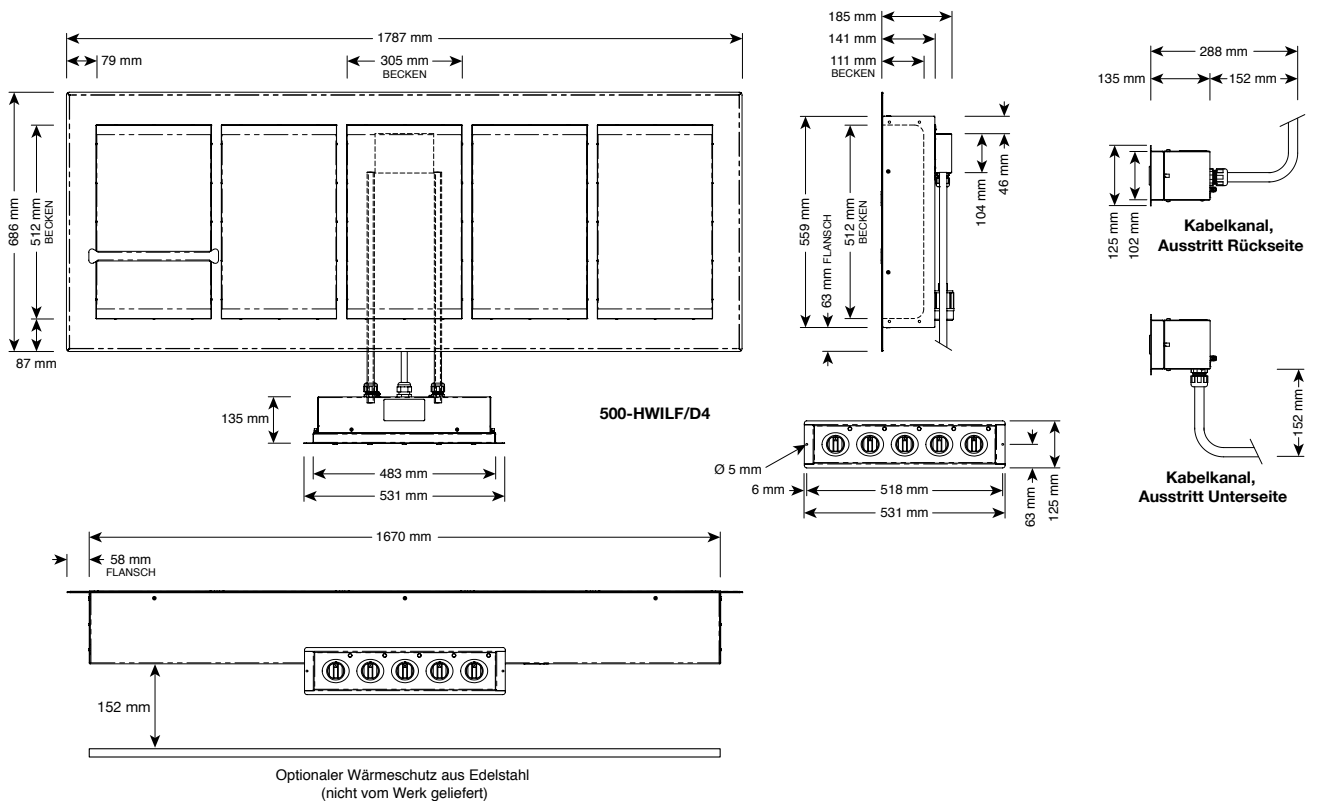
# 500-HWI Serie

## Einbau-heißhaltebecken








# 500-HWILF Serie

## Einbau-heißhaltebecken



ALTO-SHAAM

Elektrik											
	V	Ph	Hz	A	kW	Stecker-ausf.					
500-HW/D4 und /D6, 500-HWLF/D4 und /D6, 500-HWI/D4 und /D6, 500-HWILF/D4 und /D6	120	1	50/60	25,0	3,0	 NEMA L5-30P 30A - 125 V Stecker					
	208 - 240	1	50/60	10,8 - 12,5	2,3 - 3,0	 NEMA 6-15P 15A - 250 V Stecker					
	230	1	50/60	12,0	3,0	 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

	Außen Insgesamt			Becken innen			Tischaussparung		Aussparung für Steuerungskasten*		
	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe
500-HW/D4	185 mm	1702 mm	586 mm	111 mm	1625 mm	512 mm	1689 mm	578 mm	108 mm	222 mm	288 mm
500-HW/D6	235 mm	1702 mm	586 mm	162 mm	1625 mm	512 mm	1689 mm	578 mm	108 mm	222 mm	288 mm
500-HWLF/D4	185 mm	1787 mm	686 mm	111 mm	1625 mm	512 mm	1689 mm	578 mm	108 mm	222 mm	288 mm
500-HWLF/D6	235 mm	1787 mm	686 mm	162 mm	1625 mm	512 mm	1689 mm	578 mm	108 mm	222 mm	288 mm
500-HWI/D4	185 mm	1696 mm	588 mm	111 mm	304 mm	512 mm	1689 mm	578 mm	108 mm	489 mm	288 mm
500-HWI/D6	236 mm	1696 mm	588 mm	162 mm	304 mm	512 mm	1689 mm	578 mm	108 mm	489 mm	288 mm
500-HWILF/D4	185 mm	1787 mm	686 mm	111 mm	304 mm	512 mm	1689 mm	578 mm	108 mm	489 mm	288 mm
500-HWILF/D6	238 mm	1787 mm	686 mm	162 mm	304 mm	512 mm	1689 mm	578 mm	108 mm	489 mm	288 mm

\*Zwischen Steuerungskasten und Halteseil-Biegestelle 152 mm Abstand vorsehen

Gewicht (CA.)			
	Nettogewicht	Versandgewicht*	Kartonabmessungen* (L x B x H)
500-HW/D4	39 kg	57 kg	1829 mm x 864 mm x 381 mm
500-HW/D6	43 kg	77 kg	1829 mm x 864 mm x 381 mm
500-HWLF/D4	41 kg	100 kg	1829 mm x 864 mm x 381 mm
500-HWLF/D6	45 kg	79 kg	1829 mm x 864 mm x 381 mm
500-HWI/D4	49 kg	82 kg	1829 mm x 864 mm x 381 mm
500-HWI/D6	55 kg	68 kg	1829 mm x 864 mm x 381 mm
500-HWILF/D4	52 kg	IM WERK NACHFRAGEN	1829 mm x 864 mm x 381 mm
500-HWILF/D6	58 kg	68 kg	1829 mm x 864 mm x 381 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.