

Serie 500-HW

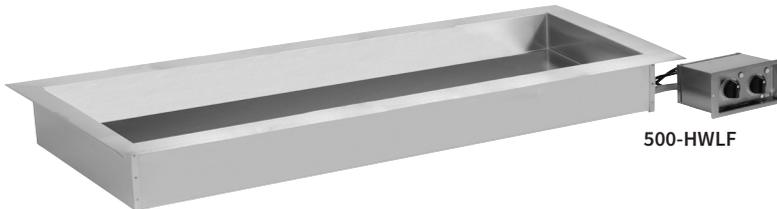
Fuentes Sobrepuestas para Mantenimiento de Alimentos Calientes



500-HWI



500-HW



500-HWLF



• La capacidad de calentamiento suave de Halo Heat extiende significativamente la duración del mantenimiento de los alimentos calientes sin continuar el proceso de cocción.

- Proporciona un producto más apetitoso con mejor apariencia y sabor más fresco.
- Se puede usar en un lugar visible con una encimera existente, con luces elevadas y sistema de protección contra estornudos, o bien, colóquela en una mesa de preparación para montar los platos con alimentos calientes.
- Fácil instalación sobrepuesta, sin necesidad de conexiones de agua o drenaje ni los costos relacionados con la instalación y el uso de agua.
- Ahorros de mantenimiento con la eliminación de acumulaciones de cal e incrustaciones asociadas con el mantenimiento en la mesa de vapor.
- Aumento en la seguridad de los empleados con la eliminación de vapor caliente al cambiar las bandejas.
- Un termostato ajustable con control remoto adecuado para el montaje proporciona flexibilidad en temperaturas de mantenimiento sin altas temperaturas en la mesa de vapor que puedan llegar a chamuscar o quemar.
- Paredes interiores de acero inoxidable fáciles de limpiar con esquinas cóncavas en ambos lados de la fuente.
- La serie HWI de fuentes individuales y controles independientes expande las opciones del menú.



ANSI/NSF 4



Especificación corta

El 500-HW de Alto-Shaam es una fuente para mantenimiento de alimentos calientes con un exterior de acero inoxidable. La fuente caliente incluye paredes interiores de acero inoxidable con esquinas cóncavas en ambos lados. Los modelos HW y HWLF son controlados por dos (2) termostatos ajustables con un rango de 1 a 10 y cada uno con una luz indicadora. Los modelos HW y HWLF se controlan mediante cinco (5) termostatos ajustables, uno para cada fuente, con un rango de 1 a 10 y cada uno con una luz indicadora. El control de termostato va fijo a la base de la fuente caliente mediante dos (2) conductos impermeables y flexibles de 1,8 m.

La base de la fuente caliente está disponible en dos profundidades. La fuente caliente de 111 mm de profundidad admite bandejas de 100 mm de profundidad y la fuente caliente de 162 mm de profundidad admite bandejas de 150 mm de profundidad. Ambas fuentes calientes admiten una combinación de tamaños de bandejas gastronorm. Las fuentes calientes HW y HWLF incluyen diez (10) barras divisoras de bandejas de tamaño medio o de un tercio y cuatro (4) barras divisoras de bandejas de tamaño completo. Las fuentes calientes HWI y HWILF incluyen diez (10) barras divisoras de bandejas de tamaño medio o de un tercio.

- 500-HW/D4:** 111 mm de profundidad, admite cinco (5) bandejas GN1/1
- 500-HW/D6:** 162 mm de profundidad, admite cinco (5) bandejas GN1/1
- 500-HWLF/D4:** 111 mm de profundidad, admite cinco (5) bandejas GN1/1
- 500-HWLF/D6:** 162 mm de profundidad, admite cinco (5) bandejas GN1/1
- 500-HWI/D4:** 111 mm de profundidad, admite cinco (5) bandejas GN1/1
- 500-HWI/D6:** 162 mm de profundidad, admite cinco (5) bandejas GN1/1
- 500-HWILF/D4:** 111 mm de profundidad, admite cinco (5) bandejas GN1/1
- 500-HWILF/D6:** 162 mm de profundidad, admite cinco (5) bandejas GN1/1

Opciones instaladas en la fábrica

- Opciones de voltaje:
 - 120 V
 - 208 a 240 V
 - 230 V
- Ubicación del cable de la caja de control:
 - Atrás, estándar
 - Abajo, opcional



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.
 TELÉFONO: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

www.alto-shaam.com



Capacidad de Producto Bandeja - 500-HW*

Basado en bandejas de 100 mm de profundidad

D4: 54 kg MAX.

VOLUMEN MÁX.: **D4: 70 l**

| | |
|-------------------------------|--|
| Bandejas de Tamaño Completo: | Cinco (5) GN 1/1 (325 x 530 x 100 mm) |
| Bandejas de Tamaño Medio: | Diez (10) GN 1/2 (325 x 265 x 100 mm) |
| Bandejas de Tamaño Un Tercio: | Quince (15) GN 1/3 (325 x 176 x 100 mm) |

*También admite bandejas de 65 mm de profundidad; las unidades d6 admiten bandejas de 150 mm de profundidad

Requisitos de Instalación

- Se debe instalar el equipo nivelado y no en un área donde pueda verse afectado directamente por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.
- Algunos alimentos pueden requerir calefacción vertical adicional. Siempre monitoree la temperatura de los alimentos y agregue calefacción vertical cuando sea necesario.
- El material de la encimera debe soportar temperaturas de hasta 93 °C.
- Se recomienda usar un protector térmico de acero inoxidable si el área bajo el equipo se usa para almacenamiento.

Requisitos de Espacio

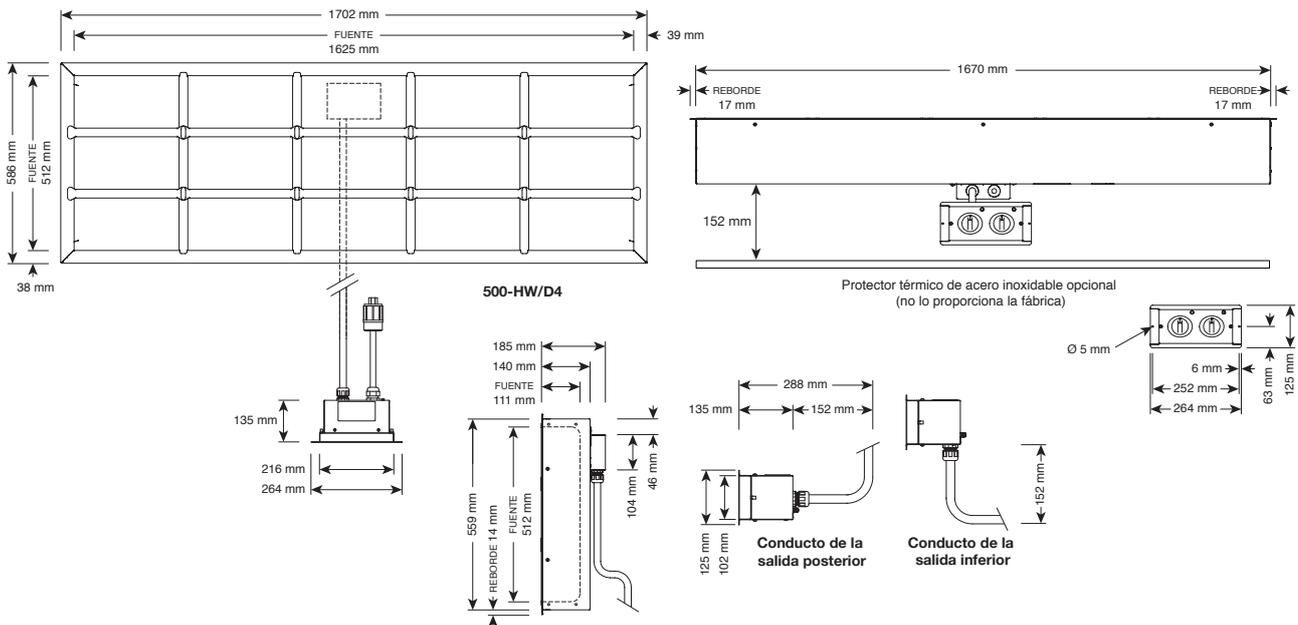
25 mm con respecto a superficies combustibles

Accesorios

- Barras divisoras para bandejas — tamaño medio 11318
- Barras divisoras para bandejas — tamaño completo 16019
- Kit de bloqueo. 5020849

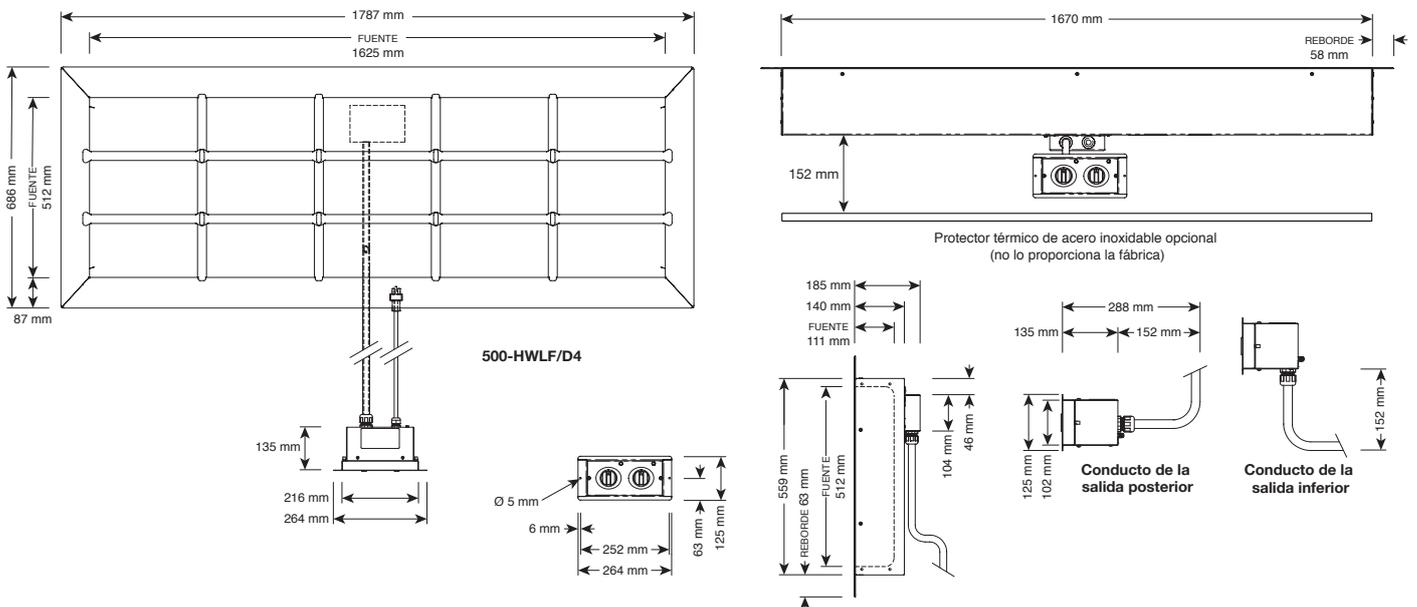
Serie 500-HW

Fuentes Sobrepuestas para Mantenimiento de Alimentos Calientes



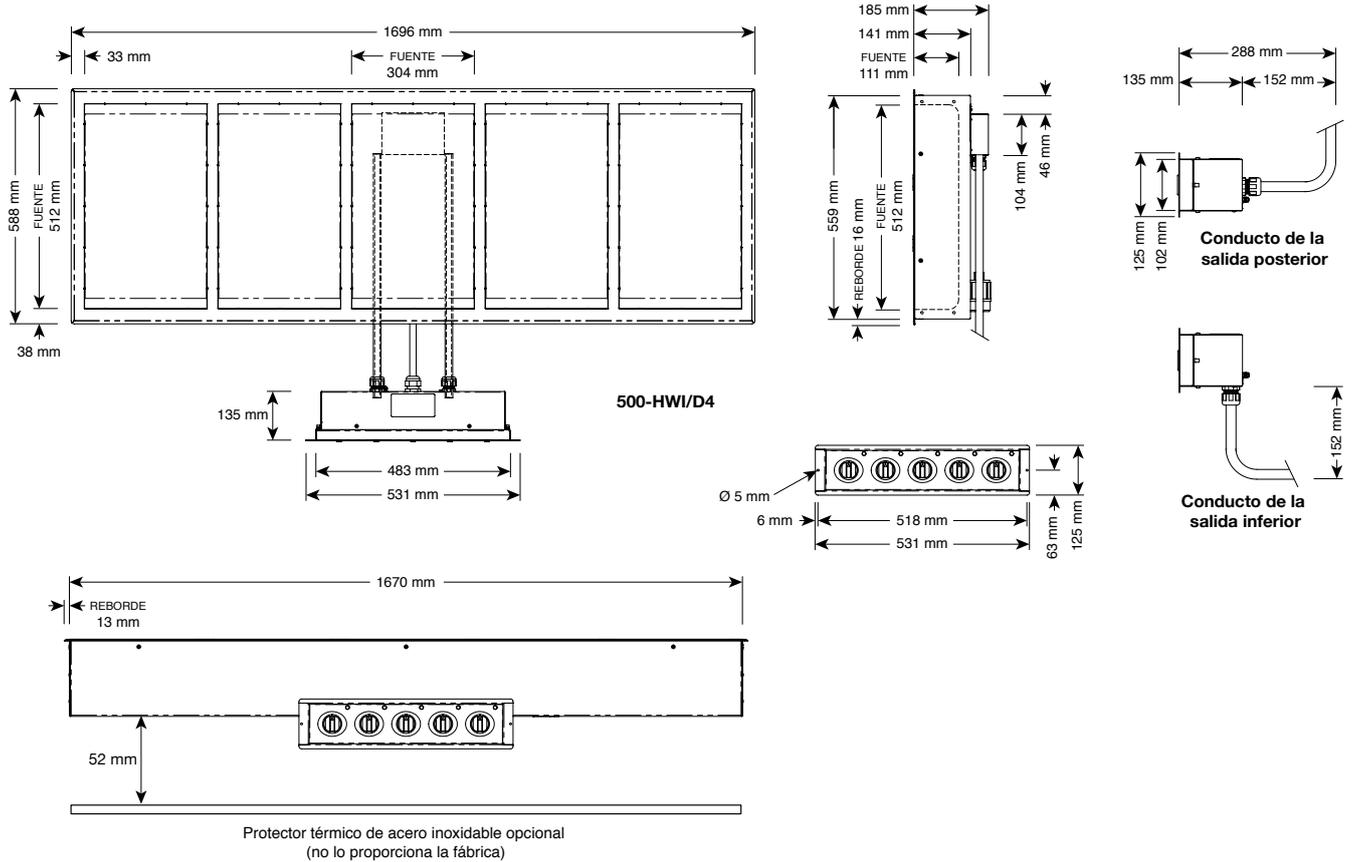
Serie 500-HWLF

Fuentes Sobrepuestas para Mantenimiento de Alimentos Calientes



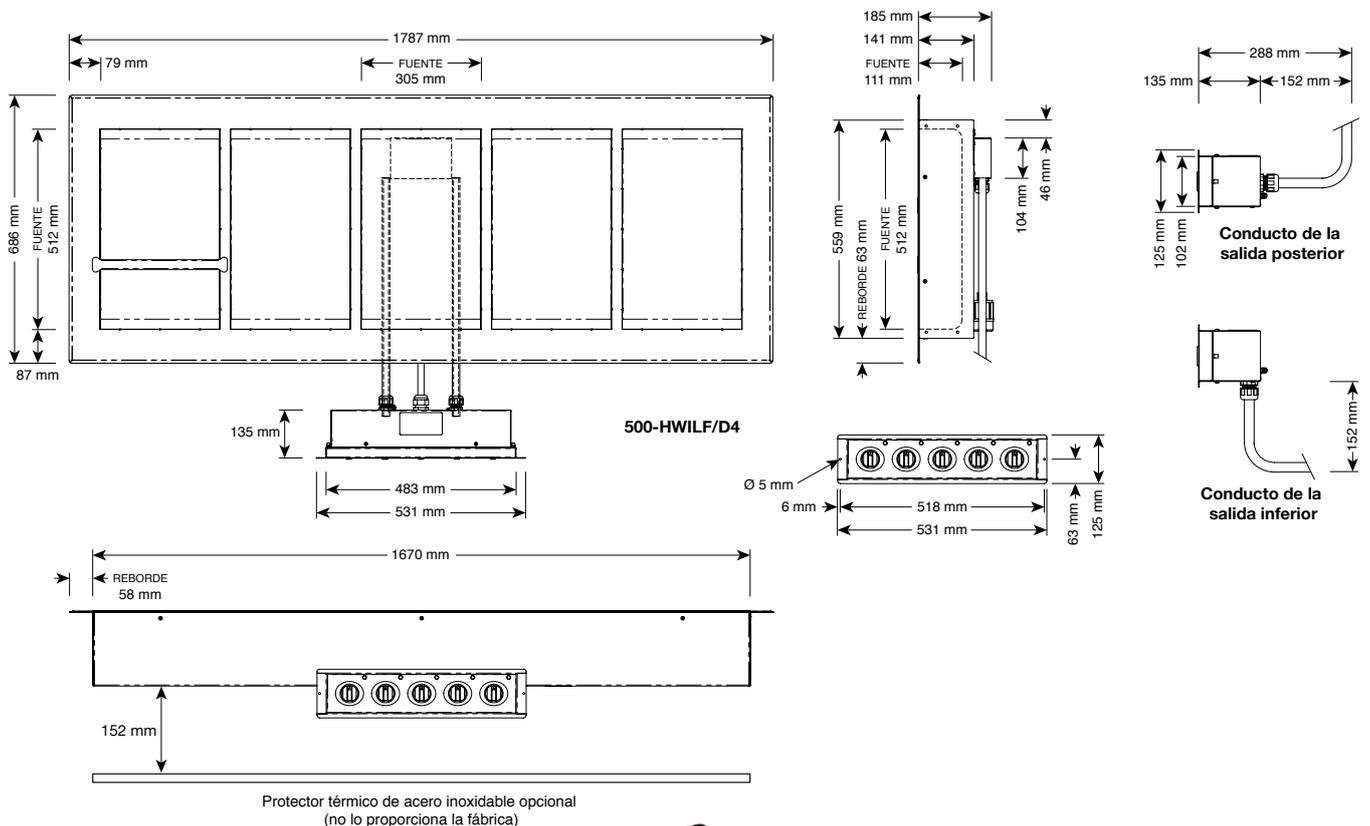
Serie 500-HWI

Fuentes Sobrepuestas para Mantenimiento de Alimentos Calientes



Serie 500-HWILF

Fuentes Sobrepuestas para Mantenimiento de Alimentos Calientes



ALTO-SHAAM

| Especificaciones Eléctricas | | | | | | |
|---|-----------|----|-------|-------------|-----------|--|
| | V | Ph | Hz | A | kW | Config. del Enchufen |
| 500-HW/D4 y /D6, 500-HWLF/D4 y /D6, 500-HWI/D4 y /D6, 500-HWILF/D4 y /D6 | 120 | 1 | 50/60 | 25,0 | 3,0 |  Enchufe NEMA 15-30P de 30 A, 125 V |
| | 208 – 240 | 1 | 50/60 | 10,8 – 12,5 | 2,3 – 3,0 |  Enchufe NEMA 6-15P de 15 A, 250 V |
| | 230 | 1 | 50/60 | 12,0 | 3,0 |  Enchufe CEE 7/7 con clasificación de 250 V  Enchufe CH2-16P con clasificación de 250 V  Enchufe BS1363 con clasificación de 250 V |

Longitud del cable: 120 V: 1,8 m 208 a 240 V: 2,7 m 230 V (CEE): 2,7 m 230 V (CH, BS): 2,5 m

| Dimensiones | | | | | | | | | | | |
|--------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------|-------------|---------------------|-------------|-------------------------------|--------|-------------|
| | Exterior General | | | Interior De La Fuente | | | Área De La Encimera | | Área Para La Caja De Control* | | |
| | Altura | Ancho | Profundidad | Altura | Ancho | Profundidad | Ancho | Profundidad | Altura | Ancho | Profundidad |
| 500-HW/D4 | 185 mm | 1702 mm | 586 mm | 111 mm | 1625 mm | 512 mm | 1689 mm | 559 mm | 108 mm | 222 mm | 288 mm |
| 500-HW/D6 | 235 mm | 1702 mm | 586 mm | 162 mm | 1625 mm | 512 mm | 1689 mm | 559 mm | 108 mm | 222 mm | 288 mm |
| 500-HWLF/D4 | 185 mm | 1787 mm | 686 mm | 111 mm | 1625 mm | 512 mm | 1689 mm | 559 mm | 108 mm | 222 mm | 288 mm |
| 500-HWLF/D6 | 235 mm | 1787 mm | 686 mm | 162 mm | 1625 mm | 512 mm | 1689 mm | 559 mm | 108 mm | 222 mm | 288 mm |
| 500-HWI/D4 | 185 mm | 1696 mm | 588 mm | 111 mm | 304 mm | 512 mm | 1689 mm | 559 mm | 108 mm | 489 mm | 288 mm |
| 500-HWI/D6 | 236 mm | 1696 mm | 588 mm | 162 mm | 304 mm | 512 mm | 1689 mm | 559 mm | 108 mm | 489 mm | 288 mm |
| 500-HWILF/D4 | 185 mm | 1787 mm | 686 mm | 111 mm | 304 mm | 512 mm | 1689 mm | 559 mm | 108 mm | 489 mm | 288 mm |
| 500-HWILF/D6 | 238 mm | 1787 mm | 686 mm | 162 mm | 304 mm | 512 mm | 1689 mm | 559 mm | 108 mm | 489 mm | 288 mm |

*Deje un espacio de 152 mm desde la caja de control hasta la curva del conducto

| Peso (est.) | | | |
|--------------|-----------|----------------------------|---|
| | Peso neto | Peso de envío* | Dimensiones de la caja de cartón* L x A x A |
| 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 | Comuníquese con la fábrica | 1829 mm x 864 mm x 381 mm |
| 500-HWILF/D6 | 58 kg | 68 kg | 1829 mm x 864 mm x 381 mm |

*Información de envío por tierra nacional. Comuníquese con la fábrica para conocer el peso y las dimensiones para exportación.

