

300-S

ARMOIRES DE MAINTIEN CHAUFFANTES BASSE TEMPÉRATURE ET ARMOIRE CHAUFFANTE TRAITEUR



• HALO HEAT... une source de chaleur uniforme et régulée qui enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien.

- Garde les plats chauds au chaud... viande, volaille, poisson, pommes de terre, légumes, petits pains, etc.
- Cuisson basée sur la durée ou la température interne du produit ; passe automatiquement de la cuisson au mode de maintien en température une fois les paramètres de réglage atteints.
- L'intérieur en acier inoxydable résiste à la corrosion.
- La commande numérique détecte immédiatement les chutes de température pour assurer une récupération thermique rapide.
- Les événements de porte permettent un meilleur maintien des aliments croustillants.
- Deux poignées de chaque côté de l'armoire pour faciliter le levage.
- Configuration empilable — pour gagner de la place.

Four à compartiment unique avec enveloppe extérieure et porte en acier inoxydable d'épaisseur n° 20 et verrou de porte magnétique. L'armoire est équipée de deux (2) porte-grilles latéraux en acier inoxydable à cinq (5) positions en hauteur espacées de 38 mm, quatre (4) poignées et un verrou de porte pour le transport.

L'armoire dispose d'une (1) commande simple comportant un interrupteur Marche/Arrêt, des touches fléchées Haut et Bas avec plage de température 16 à 93 °C, un voyant indicateur de chauffage, une touche d'affichage de température et un affichage numérique.

MODÈLE 300-S Armoire de maintien



ANSI/NSF 4



IP X3

OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

- Choix d'alimentation électrique
 - 120V
 - 230V
- Choix de porte :
 - Charnières à droite, de série
 - Charnières à gauche, en option

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

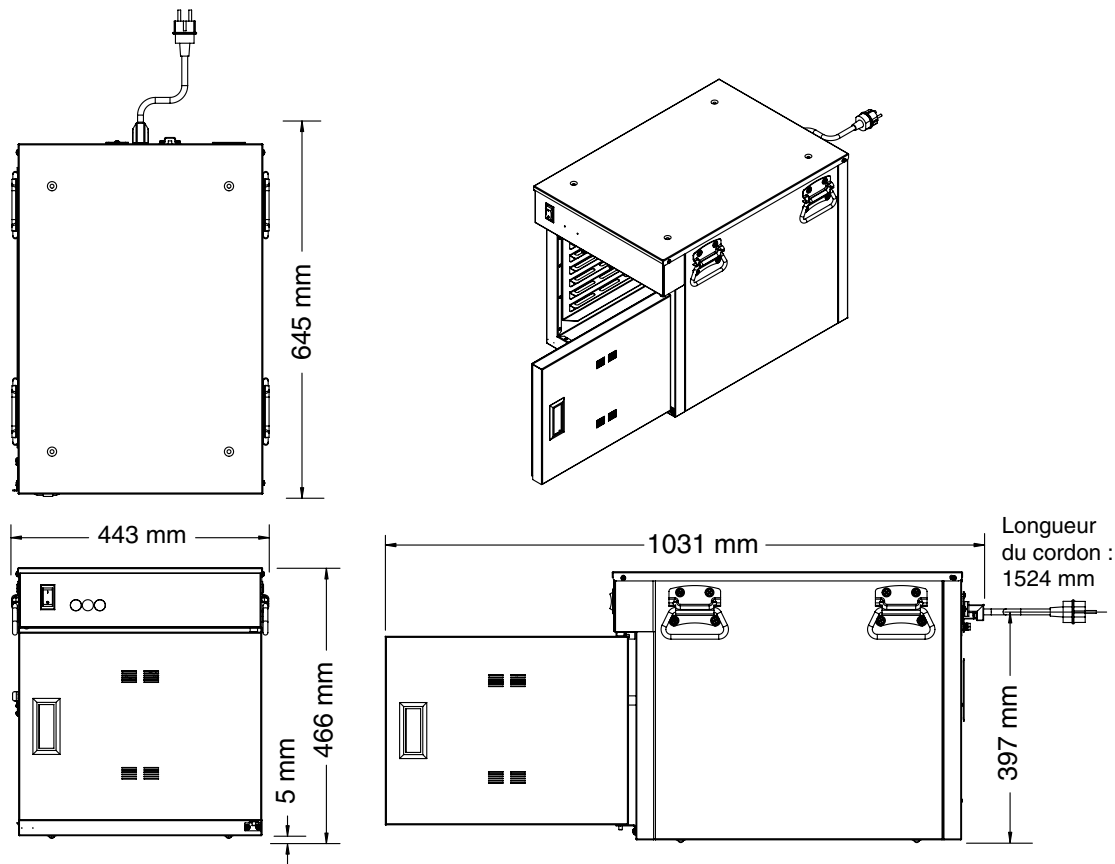
- **Configuration empilable**
Le four de maintien chauffante 300-S peut être empilé sur un four identique, ou un four de cuisson et de maintien 300-TH/III.



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

ARMOIRES DE MAINTIEN CHAUFFANTES BASSE TEMPÉRATURE ET ARMOIRE CHAUFFANTE TRAITEUR



DIMENSIONS : H x L x P		ALIMENTATION ÉLECTRIQUE					
EXTÉRIEURES : 466 mm x 443 mm x 645 mm		TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
INTÉRIEURES : 305 mm x 348 mm x 546 mm		120	1	60	6,7	,80	NEMA 5-15P 15A-125V FICHE
DÉGAGEMENT		230	1	50/60	3,9	,80	CEE 7/7 FICHE CLASSÉE 250 V CH2-16P FICHE CLASSÉE 250 V BS 1363 (UK SEULMT) FICHE CLASSÉE 250 V
ARRRRIÈRE	76 mm	EXIGENCES D'INSTALLATION					
DESSUS	51 mm	— Le four doit être posé de niveau. — Le four ne doit pas être installé dans un endroit où il peut subir les effets de la vapeur, de la graisse, de l'égouttement d'eau, de températures extrêmes ou d'autres nuisances graves.					
CÔTÉS	25 mm	POIDS					
CAPACITÉ 16 kg MAXIMUM VOLUME MAXIMUM: 28,5 LITERS		NET: 29 kg		EXPÉDITION: 57 kg			
GASTRONORM 1/1 : Trois (3) 530 mm x 325 mm x 65 mm Deux (2) 530 mm x 325 mm x 100 mm SUR GRILLES MÉTALLIQUES SEULEMENT		DIMENSIONS DU CARTON : (L x L x H) 914 mm x 610 mm x 711 mm					
PLATS DEMI FORMAT : Six (6) 265 mm x 325 mm x 65 mm Quatre (4) 530 mm x 325 mm x 100 mm		OPTIONS ET ACCESSOIRES					
		<input type="checkbox"/> Support de découpe, train de côtes				HL-2635	
		<input type="checkbox"/> Lèchefrite sans écoulement				PN-2122	
		<input type="checkbox"/> Grille, chromée				SH-2107	