

500-TH-II

ARMOIRES DE MAINTIEN CHAUFFANTES BASSE TEMPÉRATURE



- HALO HEAT . . . une source de chaleur uniforme et réglée qui maintient des tolérances de température serrées sur toute la plage de cuisson et de maintien. Assure une cuisson uniforme et constante au quotidien, un faible rétrécissement des aliments protéiques en vrac ou en portions, une meilleure teneur en humidité des plats et une durée de maintien nettement plus longue.
- Permet de cuire, rôtir, réchauffer et maintenir en température dans la même armoire au moyen de commandes réglables à l'avance, pour assurer une meilleure distribution des charges de travail.
- 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.
- Hottes de four, ventilation extérieure et systèmes d'extinction d'incendie non requis (DANS LA MAJORITÉ DES CAS). Les émissions d'air chargé de graisse sont inférieures aux normes U.L. établies.
- Concept empilage, ajoute l'espace et la convenance.
- La poignée antimicrobienne retarde la croissance d'agents pathogènes.
- La commande simple détecte immédiatement les chutes de température pour assurer une récupération thermique rapide.

Four à compartiment unique avec enveloppe extérieure et porte en acier inoxydable d'épaisseur n° 20 et verrou de porte magnétique. Le four est équipé de deux (2) porte-grilles latéraux en acier inoxydable à onze (11) positions en hauteur espacées de 35 mm, deux (2) grilles en acier inoxydable, un (1) lèchefrite en acier inoxydable à écoulement et un (1) ramasse-gouttes extérieur. Le four comporte un (1) jeu de roulettes de 89 mm — 2 fixes et 2 pivotantes avec frein.

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. La commande comporte des voyants indicateurs pour la fonction de cuisson, la fonction de maintien et l'activation du chauffage. Le four est équipé d'un commutateur de conversion de tension sur la face arrière, pour sélectionner la tension d'alimentation (208 ou 240 VCA) lors de l'installation.

MODÈLE 500-TH-II: Four de cuisson et de maintien basse température à commande simple.



ANSI/NSF 4



IP X3

EAC

OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

- Choix d'armoire
 - Accès frontal, de série
 - Passe-plat, en option
- Choix d'alimentation électrique
 - 120
 - 208-240
 - 230
- Limite du thermostat de cuisson réglée sur 250 °F pour les zones réglementées aux États-Unis.
 - Préciser à la commande le cas échéant.

- Choix de porte
 - Porte pleine, de série
 - Porte vitrée, en option
- Sens d'ouverture de la porte
 - Charnières à droite, de série
 - Charnières à gauche, en option

Remarque : Les armoires passe-plat ne peuvent pas avoir toutes les charnières de porte du même côté.

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

- **Configuration empilable**
500-TH-II peut être empilé sur un four identique, une four de cuisson et de maintien 500-TH/III, ou sur une armoire de maintien chauffante 500-S. Commander le nécessaire d'empilage qui convient.

**Garantie
à vie**

Sur tous les éléments chauffants de cuisson et maintien (main-d'oeuvre exclue).

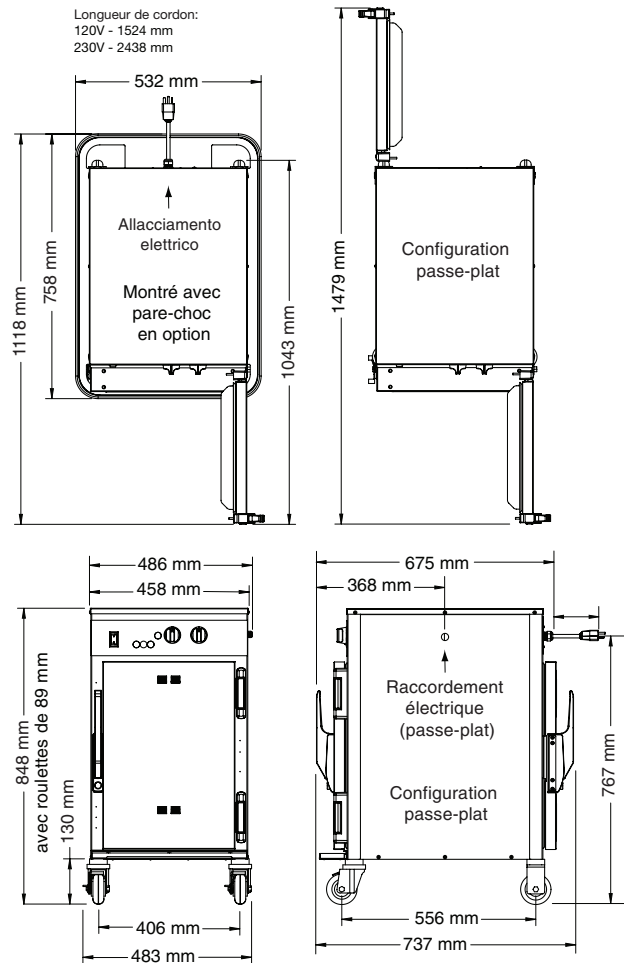


W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT

www.alto-shaam.com

500-TH-II

FOUR DE CUISSON ET DE MAINTIEN ÉLECTRIQUE



*804 mm - avec roulettes de 64 mm en option
 *897 mm - avec roulettes de 127 mm en option
 *860 mm - avec pieds de 152 mm en option

DIMENSIONS : H x L x P

EXTÉRIEURES :

848 mm x 483 mm x 675 mm

PASSE-PLAT :

848 mm x 486 mm x 737 mm

INTÉRIEURES :

509 mm x 365 mm x 546 mm

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
120	1	60	16,0	1,9	FICHE NEMA 5-20P 20A - 125V
208	1	60	11,2	2,7	SANS CORDON
240	1	60	12,5	3,0	OU FICHE
230	1	50/60	12,0	2,8	CEE 7/7 FICHE CLASSÉE 250 V
					CH2-16P FICHE CLASSÉE 250 V
					BS1363 (UK SEULEMENT) CLASSÉE 250 V

CAPACITÉ

18 kg MAXIMUM

VOLUME MAXIMUM: 38 LITRES

GASTRONORM 1/1 :

Quatre (4) 530 mm x 325 mm x 65 mm
 Trois (3) 530 mm x 325 mm x 100 mm

SUR GRILLES MÉTALLIQUES SEULEMENT

PLATS DEMI FORMAT :

Huit (8) 265 mm x 325 mm x 65 mm
 Six (6) 530 mm x 325 mm x 100 mm

SUR GRILLES MÉTALLIQUES SEULEMENT

DÉGAGEMENT

ARRRRIÈRE	76 mm
DESSUS	51 mm
CÔTÉS	25 mm

POIDS

NET :	59 kg	EXPÉDITION :	75 kg
DIMENSIONS DU CARTON : (L x L x H)			
889 mm x 584 mm x 1016 mm			

EXIGENCES D'INSTALLATION

- 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.
- Une attache souple doit être posée et fixée à la structure de l'immeuble. NON FOURNIE PAR LE FABRICANT.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

<input type="checkbox"/> Pare-chocs, périmètre complet (NON DISPONIBLE AVEC LES ROULETTES DE 64 mm)	5011161	<input type="checkbox"/> Lèchefrite avec écoulement, 48 mm	14813
<input type="checkbox"/> Support de découpe, train de côtes	HL-2635	<input type="checkbox"/> Lèchefrite sans écoulement, 48 mm	11898
<input type="checkbox"/> Support de découpe, Rond de gîte entier (caféteria)	4459	<input type="checkbox"/> Pieds, 152 mm, à brides - JEU DE QUATRE	5011149
Roulettes à tige - 2 FIXES, 2 PIVOTANTES AVEC FREIN		<input type="checkbox"/> Panneau de sécurité avec verrou à clé	5013939
<input type="checkbox"/> 127 mm	5004862	<input type="checkbox"/> Grille, acier inoxydable, fil plat	SH-2326
<input type="checkbox"/> 64 mm	5008022	<input type="checkbox"/> Nécessaire d'empilage	5004864
<input type="checkbox"/> Verrou de porte avec clé (chaque poignée)	LK-22567		



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