

## SÉRIE 1000-S

### ARMOIRES DE MAINTIEN CHAUFFANTES

### BASSE TEMPÉRATURE



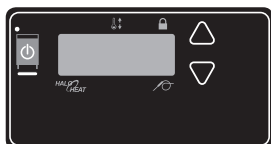
• HALO HEAT...une source de chaleur uniforme et régulée qui enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien.

- Garde les plats chauds au chaud... viande, volaille, poisson, pommes de terre, gratins, légumes, petits pains, etc.
- Les tolérances de température serrées et l'application uniforme de la chaleur maintiennent des températures de service idéales dans l'ensemble de l'armoire.
- L'intérieur en acier inoxydable résiste à la corrosion.
- Proposé en version à accès frontal ou passe-plat.
- Les roulettes assurent une excellente mobilité.
- Peut être empilé sur un appareil identique ou sur un four de cuisson/maintien pour gagner de la place.
- La poignée antimicrobienne ralentit la prolifération d'agents pathogènes.
- La commande numérique détecte immédiatement les chutes de température pour assurer une récupération thermique rapide.
- Les événements de porte permettent un meilleur maintien des plats croustillants.

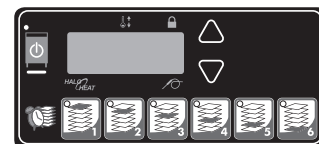
Armoire de maintien à compartiment unique avec enveloppe extérieure et porte en acier inoxydable d'épaisseur n° 20. L'armoire dispose d'une (1) commande simple comportant un interrupteur Marche/Arrêt, des touches fléchées Haut et Bas avec plage de température de 16 à 93 °C, un voyant indicateur de chauffage, une touche d'affichage de température et un affichage numérique. Fournie avec quatre (4) porte-grilles latéraux chromés espacés de 75 mm et un (1) jeu de roulettes forte charge de 89 mm, 2 fixes et 2 pivotantes avec frein.

Armoire de maintien MODÈLE 1000-S

#### MODÈLE À COMMANDE DE LUXE



- L'option de commande électronique à microprocesseur simplifie le réglage de température, comporte un affichage LED bien lisible et comprend notre système breveté de récupération thermique SureTemp™. Le système SureTemp™ réagit immédiatement pour compenser toute perte de chaleur lorsque la porte est ouverte.
- La commande de luxe est également proposée avec six minuteries indépendantes pour chaque compartiment, idéales pour une gestion « premier entrée, premier sorti ».
- Commande de luxe avec sondes de température interne.



ANSI/NSF 4



IP X3  
EAC

#### OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

- Choix d'alimentation électrique
  - 120
  - 208-240
  - 230
- 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.*

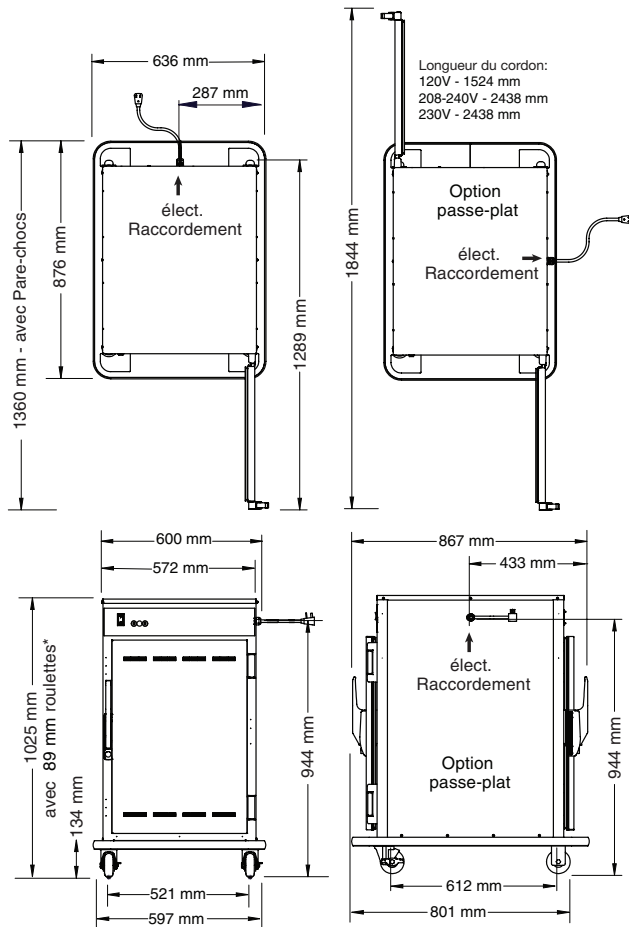
#### OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

- Configuration empilable  
1000-S AVEC ARMOIRE DE maintien 1000-S ; cuisson et maintien 1000-TH-II ou 1000-TH/III ; cuisson/maintien/fumage 1000-SK/II ou 1000-SK/III ; Xcelerate® XL-300 ; ou Combitherm® CTX4-10. Commander le nécessaire d'empilage qui convient.








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](http://www.alto-shaam.com)



\*982 mm - avec 64 mm roulettes  
 \*1068 mm - avec 127 mm roulettes  
 \*1034 mm - avec 152 mm pieds

DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	1025 mm x 597 mm x 801 mm
PASSE-PLAT :	1025 mm x 600 mm x 867 mm
INTÉRIEURES :	682 mm x 479 mm x 673 mm

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE						
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE	
120	1	60	8,0	0,96	FICHE NEMA 5-15P, 15 A - 125 V	
208 240	1	60	3,5 4,0	0,72 0,96	FICHE NEMA 6-15P, 15 A - 250 V (USA SEULEMENT)	
230	1	50/60	3,9	0,88	CEE 7/7 FICHE CLASSÉE 250 V	
					CH2-16P FICHE CLASSÉE 250 V	
					BS1363 (UK SEULEMENT) CLASSÉE 250 V	

CAPACITÉ PRODUIT/PLATS	
	54 kg MAXIMUM
	VOLUME MAXIMUM : 76 LITRES
<b>GASTRONORM 1/1 :</b>	
Quatre (4)	530 mm x 325 mm x 65 mm
SUR GRILLES MÉTALLIQUES EN OPTION SEULEMENT	
<b>TÔLES GRAND FORMAT :</b>	
Huit (8)	457 mm x 660 mm x 25 mm

DÉGAGEMENTS	
ARRIÈRE	76 mm
DESSUS	51 mm
CÔTÉS	25 mm
POIDS	
NET : (EST.) 79 kg	SHIP: (EST.) 101 kg
DIMENSIONS DU CARTON : (L x L x H)	
889 mm x 889 mm x 1270 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.	
— Les appareils à roulettes sans cordon ni fiche doivent être attachés à la structure de l'immeuble au moyen d'un raccord souple. NON FOURNIS PAR LE FABRICANT.	

OPTIONS ET ACCESSOIRES	
<input type="checkbox"/> Pare-chocs, périmètre complet (NON DISPONIBLE AVEC LES ROULETTES DE 64 mm)	5009767
<input type="checkbox"/> Kit poignées de transport	55662
Roulettes à tige - 2 FIXES, 2 PIVOTANTES AVEC FREIN	
<input type="checkbox"/> 127 mm	5004862
<input type="checkbox"/> 64 mm	5008022
<input type="checkbox"/> Verrou de porte avec clé	LK-22567
<input type="checkbox"/> Lèchefrite à écoulement, 43 mm de profondeur	5005616
<input type="checkbox"/> Lèchefrite sans écoulement, 48 mm de profondeur	11906
<input type="checkbox"/> Lèchefrite très profond sans écoulement, 62 mm	1115
<input type="checkbox"/> Ramasse-gouttes externe	5009716
<input type="checkbox"/> Pieds, 152 mm à bride (JEU DE QUATRE)	5011149
<input type="checkbox"/> Grille à plat, fil métallique - INSERT PLAT 457 mm x 660 mm	PN-2115
<input type="checkbox"/> Panneau de sécurité avec verrou	5013934
<input type="checkbox"/> Grille, acier inoxydable, ACCÈS FRONTAL	SH-2325
<input type="checkbox"/> Grille, acier inoxydable, PASSE-PLAT	SH-2346
<input type="checkbox"/> Bac réservoir d'eau	1775
<input type="checkbox"/> Couvercle de bac réservoir d'eau	1774
Nécessaire d'empilage	
<input type="checkbox"/> Sur ou sous Séries TH, SK, S	5004864
<input type="checkbox"/> Sous Xcelerate® XL-300	5019677
<input type="checkbox"/> Sous Combitherm® CTX4-10	5019679