

1000-S SERIE NIEDRIGTEMPERATUR- HEISSHALTESCHRÄNKE



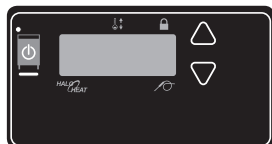
• HALO HEAT ... eine geregelte, einheitliche Hitzequelle, die die Speisen umhüllt, um besseres Aussehen, besseren Geschmack und längere Aufbewahrung zu erzielen.

- Hält heiße Gerichte heiß ... Fleisch, Geflügel, Fisch, Kartoffel, Kasserolen, Gemüse, Brötchen usw.
- Enge Temperaturtoleranz und gleichmäßige Wärmeeinwirkung erhalten die idealen Serviertemperaturen im gesamten Schrank aufrecht.
- Innenflächen aus Edelstahl sind beständig gegen Korrosion.
- Erhältlich mit Türe an einer oder beiden Seiten (Durchreicheversion).
- Laufrollen sorgen für einfache Mobilität.
- Kann gestapelt werden mit einem identischen Gerät oder Ofen/Heißhalteschrank, um Platz zu sparen.
- Antimikrobieller Griff verlangsamt das Wachstum krankheitsregender Pathogene.
- Digitalsteuerung misst Temperaturabfälle schneller und sorgt für rasche Erwärmung auf den Sollwert.
- Türentlüftungsschlitze für besseres Warmhalten knuspriger Speisen.

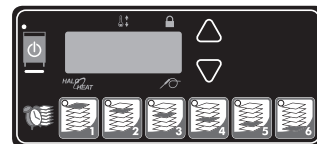
Einkammer-Heißhalteschrank mit Gehäuse und Türe aus Edelstahl der Stärke Gauge 20 (0,95 mm). Der Schrank umfasst eine (1) einfache Steuerung mit EIN/AUS-Schalter, Auf- und Ab-Pfeiltasten mit einem Temperaturbereich von 16 bis 93 °C, eine (1) Heizen-Kontrollleuchte, Temperaturanzeigetaste und Digitalanzeige. Mit vier (4) verchromten Seitenschienen auf Mittelstücken mit 75-mm-Abständen und einem (1) Satz robuster 89-mm-Laufrollen – 2 fixiert und 2 schwenkbar mit Bremse.

MODELL 1000-S Heißhalteschrank

DELUXE-STEUERUNGSOPTION



- Die optionale elektronische Halbleitersteuerung vereinfacht die Temperatureinstellung und verfügt über eine klare, einfach lesbare LED-Anzeige sowie unser patentiertes SureTemp™-Hitzerückgewinnungssystem. SureTemp™ reagiert unmittelbar, um eventuellen Verlust von Hitze auszugleichen, sobald die Tür geöffnet wird.
- Die Deluxe-Steuerung ist auch mit sechs unabhängigen Zeitgebern für jede Kammer erhältlich, um das FIFO-Konzept (zuerst hinein – zuerst heraus) zu unterstützen.
- Deluxe-Steuerung mit internem Temperatursensor.



ANSI/NSF 4



IP X3



WERKSSEITIG EINGEBAUTE OPTIONEN

- Spannungsversorgungsmöglichkeiten
 - 120
 - 208-240
 - 230
- Türauswahlmöglichkeiten
 - Massivtür, Standard
 - Tür mit Fenster, optional
- Auswahlmöglichkeiten für Türöffnungsseite
 - Rechts, Standard
 - Links, optional

Hinweis: Bei Schränken mit Durchreiche-Design können nicht alle Türen die Scharniere auf der gleichen Seite haben.

WEITERE FUNKTIONSMERKMALE

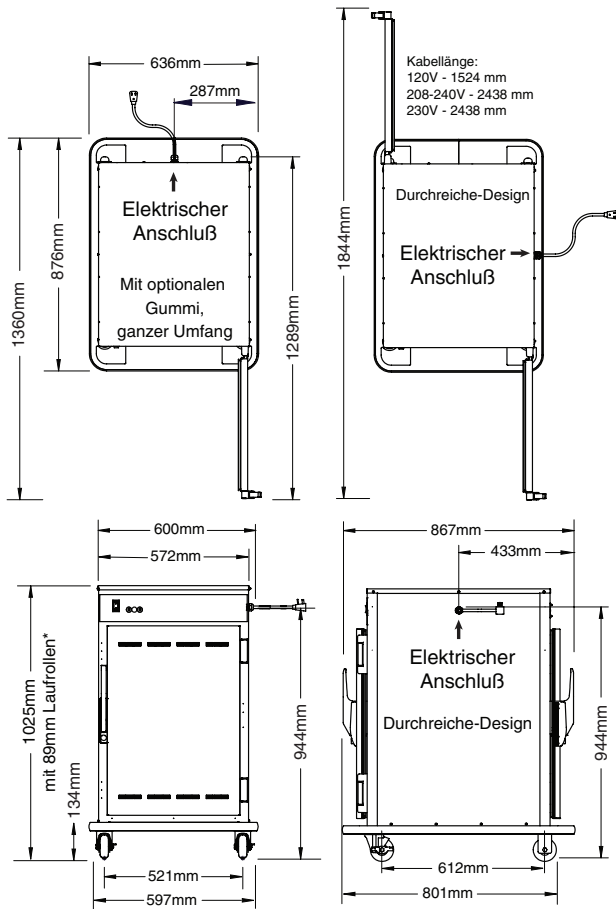
- Aufsetzdesign
1000-S mit 1000-S Heißhalteschrank; 1000-TH-II oder 1000-TH/III Niedrigtemperaturofen; 1000-SK/II oder 1000-SK/III Niedrigtemperatur-/Räucherofen/Heißhalteschrank; XL-300 Xcelerate®; oder CTX4-10 Combitherm®. Es müssen geeignete Stapel-Montageteile bestellt werden.



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



*982mm - mit optionalen 64mm Laufrollen
 *1068mm - mit optionalen 127mm Laufrollen
 *1034mm - mit optionalen 152mm Standbeinen

ABMESSUNGEN: H x B x T	
AUSSEN:	1025 mm x 597 mm x 801 mm
DURCHREICHE-DESIGN:	1025 mm x 600 mm x 867 mm
INNEN:	682 mm x 479 mm x 673 mm

ELEKTRIK						
SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	AMPERE	kw	NETZKABEL UND STECKER	
120	1	60	8,0	0,96	NEMA 5-15P, 15 A - 125 V STECKER	
208	1	60	3,5	0,72	NEMA 6-15P,	
240	1	60	4,0	0,96	15 A - 250 V STECKER (NUR USA)	
230	1	50/60	3,9	0,88	CEE 7/7 STECKER-SPANNUNG 250V	
					CH2-16P STECKER-SPANNUNG 250V	
					BS 1363 (NUR GB) STECKER-SPANNUNG 250V	

PRODUKT-BEHÄLTERKAPAZITÄT	
	54 kg MAXIMAL VOLUMEN MAX: 76 L
GASTRONORM 1/1:	
Vier (4)	530 mm x 325 mm x 65 mm
NUR AUF OPTIONALEN DRAHTEINSCHÜBEN	
NORMALGROSSE WANNEN:	
Acht (8)	457 mm x 660 mm x 25 mm

ANFORDERUNGEN AN FREIRAUM	
RÜCKSEITE	76 mm
OBEN	51 mm
BEIDE SEITEN	25 mm

GEWICHT	
NETTO: (CA.)	79 kg
VERSAND: (CA.)	101 kg
KARTONMASSE: (L x B x H)	
889 mm x 889 mm x 1270 mm	

INSTALLATIONSANFORDERUNGEN
— Der Ofen muss waagrecht installiert werden.
— Der Ofen darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem er durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
— Küchenmaschinen mit Laufrollen und ohne Kabel oder Stecker müssen mit einem flexiblen Anschluss an tragenden Gebäudeteilen gesichert werden. NICHT VOM WERK GELIEFERT.

OPTIONEN UND ZUBEHÖR	
<input type="checkbox"/> Rundum-Stoßschutz (NICHT MIT 63-MM-LAUFROLLEN ERHÄLTICH)	5009767
<input type="checkbox"/> Tragegriff-Satz	55662
Laufrollen, Schaft - 2 FIXIERT, 2 SCHWENKBAR MIT BREMSE	
<input type="checkbox"/> 127 mm	5004862
<input type="checkbox"/> 64 mm	5008022
<input type="checkbox"/> Türschloss mit Schlüssel	LK-22567
<input type="checkbox"/> Auffangschale, mit Abfluss, 43 mm tief	5005616
<input type="checkbox"/> Auffangschale, ohne Abfluss, 48 mm tief	11906
<input type="checkbox"/> Extratiefe Auffangschale, ohne Abfluss, 62 mm	1115
<input type="checkbox"/> Auffangschale - extern	5009716
<input type="checkbox"/> Standbeine, 152 mm, mit Flansch (SATZ MIT 4 STÜCK)	5011149
<input type="checkbox"/> Wannengitter - 457 mm x 660 mm WANNENEINSATZ	PN-2115
<input type="checkbox"/> Sicherheitstafel mit Schloss	5013934
<input type="checkbox"/> Einschub, Edelstahl, EINE TÜR	SH-2325
<input type="checkbox"/> Einschub, Edelstahl, DURCHREICHEVERSION	SH-2346
<input type="checkbox"/> Wasserspeicherwanne	1775
<input type="checkbox"/> Deckel für Wasserspeicherwanne	1774
Stapel-Montageteile	
<input type="checkbox"/> Über oder unter TH, SK, S-Serie	5004864
<input type="checkbox"/> Unter XL-300 Xcelerate®	5019677
<input type="checkbox"/> Unter CTX4-10 Combitherm®	5019679