

750-CTUS

Armario Para Mantenimiento de Alimentos Calientes



- Halo Heat es una fuente de calor uniforme y controlada que rodea suavemente los alimentos para darles una mejor apariencia, sabor y mayor duración de mantenimiento.
- Mantiene calientes los alimentos – como carne, pollo, pescado, papas, guisos o estofados, verduras, bollos, etc.
- La estricta tolerancia de la temperatura y la distribución de calor uniforme mantienen temperaturas adecuadas para servir en todo el armario.
- Control manual con termostato ajustable:
– 16°C to 93°C.
- Mediante el indicador de temperatura de mantenimiento se monitorea la temperatura del aire interior.
- Interior de acero inoxidable no magnético resistente a la corrosión.
- Poco consumo de energía.

Formulario Breve de Especificaciones

El armario de mantenimiento de alimentos calientes 750CTUS de Alto-Shaam está construido con un exterior de acero inoxidable e incluye puertas francesas con dos (2) manillas de puerta con pestillo positivo. El armario 750-CTUS se controla mediante un (1) termostato ajustable de encendido y apagado con un margen de temperatura de 16 °C a 93 °C, e incluye una (1) luz indicadora. Un indicador de temperatura de mantenimiento monitorea la temperatura del aire interior. El armario cuenta con dos (2) rejillas laterales cromadas, separadas en centros de 76 mm para admitir bandejas planas de tamaño completo.

Modelo 750-CTUS: Armario de mantenimiento de alimentos con puertas vidrieras y control manual



Opciones Instaladas en la Fábrica

- Eléctricas
 - 120 V
 - 208-240 V
 - 230 V
- Casters
 - Ruedas de 35 mm para instalación debajo de una encimera (no disponible para unidades de 230 V)

Características Adicionales

- Instalación flexible:
 - Encimera con patas opcionales de 152 mm
 - Ruedas opcionales para tener movilidad
 - Patas opcionales para una posición fija

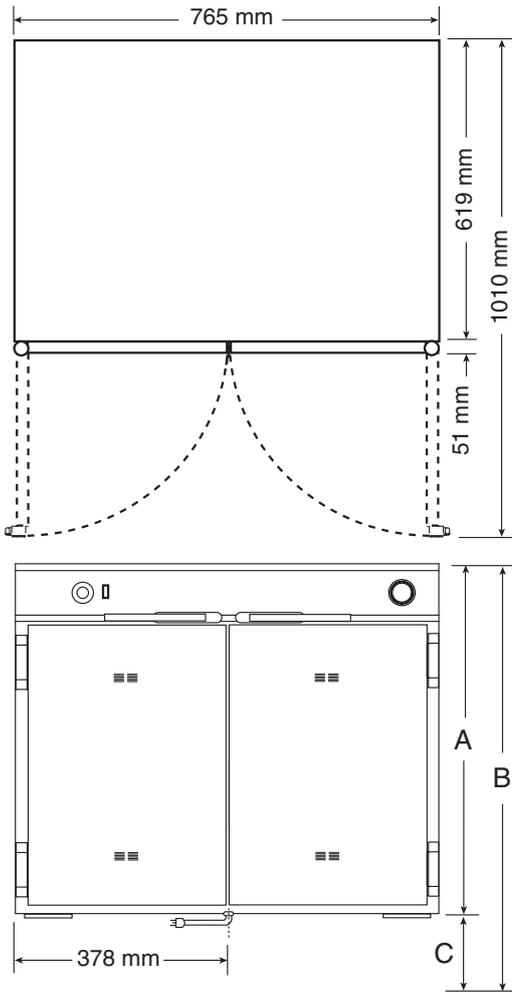


W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.

TELÉFONO: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

www.alto-shaam.com

DEBIDO A MEJORAS CONTINUAS DEL PRODUCTO, LAS ESPECIFICACIONES ESTÁN SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.



Conexión eléctrica en la parte inferior, 41 mm desde la parte posterior

	A	B	C
Ruedas, 35 mm (instaladas de fábrica)*	705 mm	757 mm aprox.	52 mm
Ruedas, 76 mm	705 mm	813 mm	108 mm
Ruedas, 127 mm	705 mm	864 mm	159 mm
Patas, 152 mm	705 mm	864 mm	159 mm

* No disponibles en unidades de 230 V; no se pueden intercambiar con otras ruedas o patas.

Peso	
Neto	64 kg
Envío	88 kg
Dimensiones de la caja de cartón: (A x A x P)	
889 mm x 889 mm x 1041 mm	

Requisitos de Espacio	
Parte posterior	76 mm
Parte superior	51 mm
Izquierda, Derecha	25 mm

Dimensiones: A x A x P	
Exterior :	705 mm x 765 mm x 670 mm
Interior :	530 mm x 683 mm x 533 mm

Aspectos Eléctricos					
V	Ph	Hz	A	kW	
120	1	50/60	18,8	2,25	NEMA L5-30P Enchufe 30A, 125V
208	1	50/60	8,1	1,68	NEMA 6-15P Enchufe 15A, 250V
240	1	50/60	9,4	2,25	
230	1	50/60	9,0	2,17	Clasificación para 250 V
CEE 7/7		BS 1363		AS/NZS 3112	

Capacidad de Producto\Bandeja	
22 kg máximo	
Volumen máximo: 57 litro	
Bandeja planas de hornear de tamaño completo :	
Seis (6) 457 mm x 660 mm x 25 mm	
Gastronorm 1/2 :	
Doce* (12) 457 mm x 330 mm x 25 mm	
*con parrillas adicionales	
Gastronorm 1/1 :	
Seis* (6) 530 x 325 x 65 mm	
*con parrillas adicionales	
– Incluye dos (2) rejillas laterales separadas en centros de 76 mm	

Requisitos de Instalación	
– El horno se debe instalar nivelado. El horno no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas extremas o cualquier condición adversa grave.	
– Con el fin de mantener las normas establecidas por National Sanitation Foundation, se requieren las patas de 152 mm para la instalación de la encimera.	
– Las ruedas o patas se deben comprar por un costo adicional al momento del pedido.	

Zubehör	
<input type="checkbox"/> Ruedas, 76 mm, juego de cuatro (4)	14227
<input type="checkbox"/> Ruedas, 127 mm, juego de cuatro (4)	4007
<input type="checkbox"/> Patas, 152 mm, juego de cuatro (4)	5205
<input type="checkbox"/> Rejilla para bandeja metálica cromada	PN-2115
<input type="checkbox"/> Estante cromado	SH-2851