

Calentadores de cajón 500-1D/2D/3D ALTO-SHAAM.

Diseñados para ofrecer durabilidad y una calidad alimentaria excepcional, los calentadores de cajón de Alto-Shaam se integran perfectamente en cualquier diseño de cocina en el que sea necesario tener a mano alimentos calientes, frescos y listos para servir. Gracias a la tecnología Halo Heat®, estos cajones mantienen los alimentos a la temperatura óptima de servicio sin necesidad de añadir agua ni elementos calefactores agresivos, lo que permite conservar el sabor, la textura y la frescura. Elija entre diferentes configuraciones flexibles: instálelos en armarios o mostradores, o apile las unidades para aprovechar al máximo su espacio.

Los calentadores de cajón de Alto-Shaam cuentan con un exterior de acero inoxidable duradero y no magnético, y soportes de acero inoxidable extraíbles para los cajones. Cada cajón incluye una (1) bandeja para hotel de tamaño completo de acero inoxidable [GN 1/1]—6 pulgadas [152 mm]. La unidad se maneja mediante un interruptor de alimentación de encendido/apagado y botones de flecha arriba y abajo en una pantalla digital. También incluye una luz indicadora de calor y un botón de visualización de la temperatura.

Características estándar

- Halo Heat... es una fuente de calor uniforme y controlada que rodea suavemente los alimentos para brindar una mejor apariencia, sabor y mayor duración de mantenimiento.
- La humedad del producto se mantiene sin la necesidad de añadirle agua.
- El control digital mide los descensos de temperatura más rápidamente, lo que ofrece un corto tiempo de recuperación del calor.
- Se pueden incorporar en armarios o mostradores. Se encuentran disponibles los kits de recorte incorporados.
- Diseño apilable.
- Con ventilación para un óptimo control de la humedad.



Rango de temperatura: 60 °F a 200 °F [16 °C a 93 °C]

TEMPERATURA



CAPACIDAD

Tamaño	Cantidad de bandejas	Peso del producto por cajón lb (kg)
500-1D	Una (1) para hotel de tamaño completo [GN 1/1]; o Una (1) de tamaño sobredimensionado de 15"x20"x6" [381 mm x 508 mm x 152 mm]	36 [16] 41 [19]
500-2D	Dos (2) para hotel de tamaño completo [GN 1/1]; o Dos (2) de tamaño sobredimensionado de 15"x20"x6" [381 mm x 508 mm x 152 mm]	36 [16] 41 [19]
500-3D	Tres (3) para hotel de tamaño completo [GN 1/1]; o Tres (3) de tamaño sobredimensionado de 15"x20"x6" [381 mm x 508 mm x 152 mm]	36 [16] 41 [19]

Opciones de potencia y conjuntos de cable/enchufe

NOTA: Todos los conjuntos de cable/enchufe son de 6' [1.82 m] de largo.

120 V

☐ 120 V/60 Hz/monofásico, NEMA 5-15P [5038469]

208V-240V

☐ 208V-240V/60 Hz/monofásico, NEMA 6-15P [5038470]

Ruedas y patas

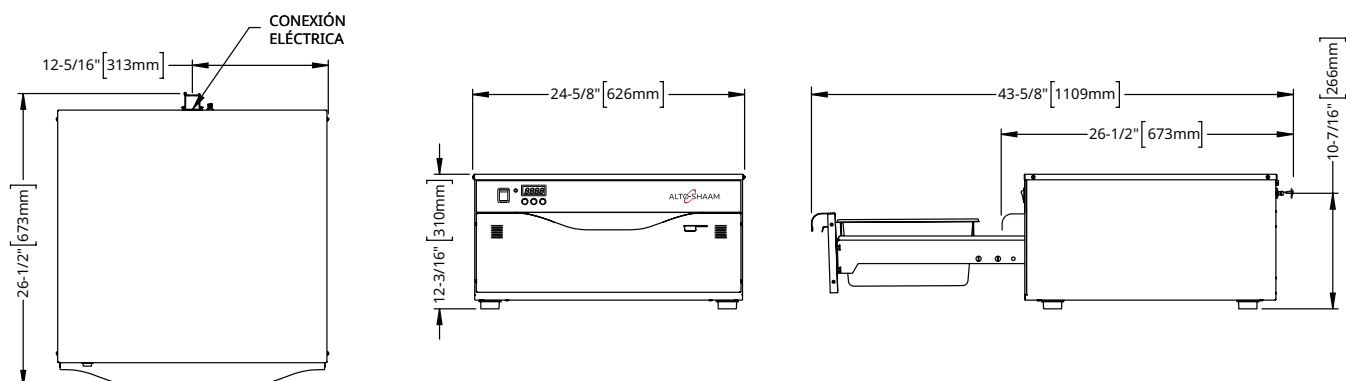
- ☐ Pie de dispositivo de 19mm [estándar]
- ☐ Ruedas de 76 mm [5010920]
- ☐ Ruedas de 127 mm [15379]
- ☐ Patas ajustables de 152 mm [15380]



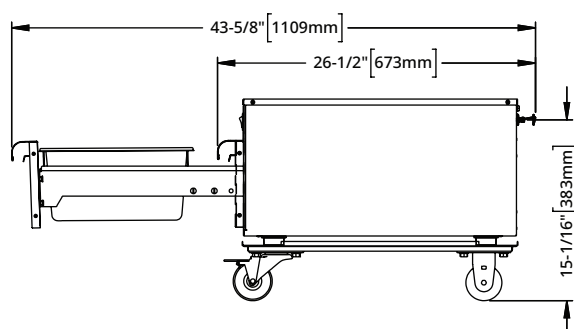
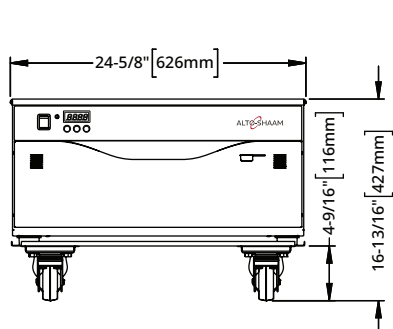
Calentadores de cajón 500-1D/2D/3D ALTO-SHAAM.

DIMENSIONES

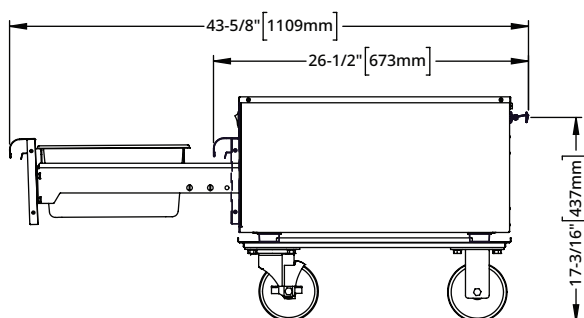
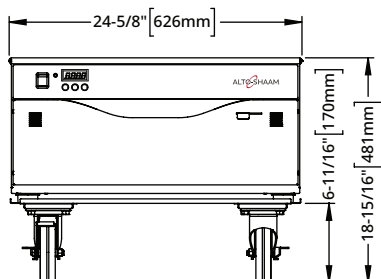
500-1D



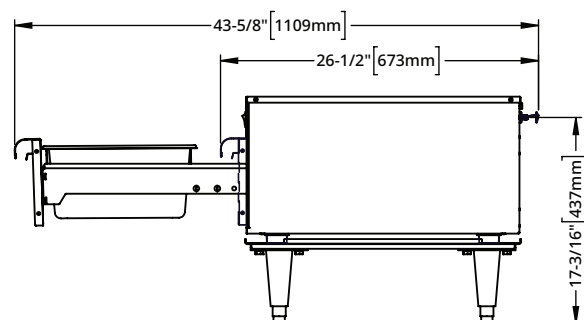
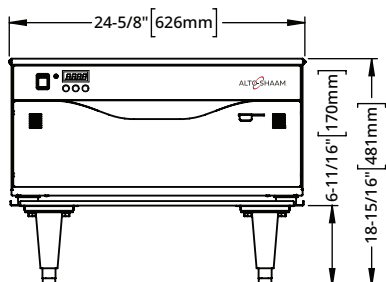
Se muestra con patas



Se muestra con ruedas de 3" [76 mm]



Se muestra con ruedas de 5" [127 mm]

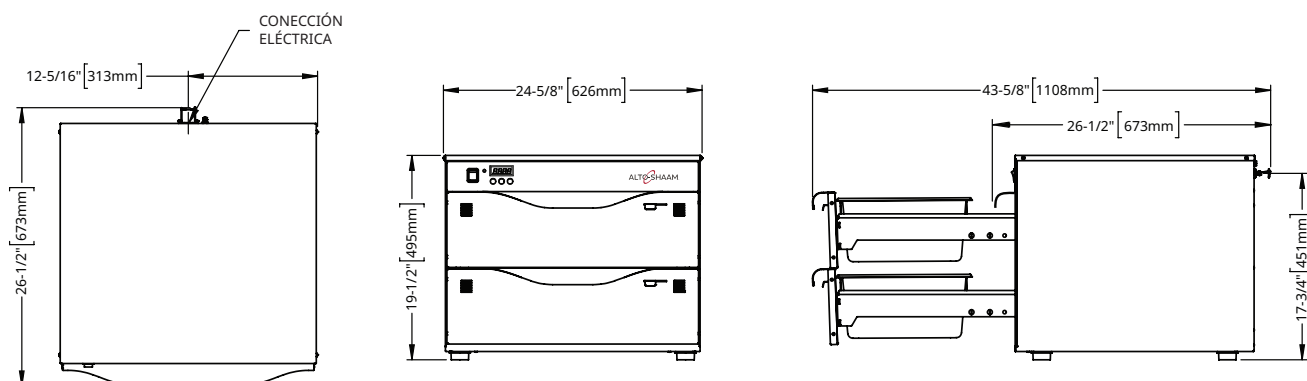


Se muestra con ruedas de 6" [152 mm]

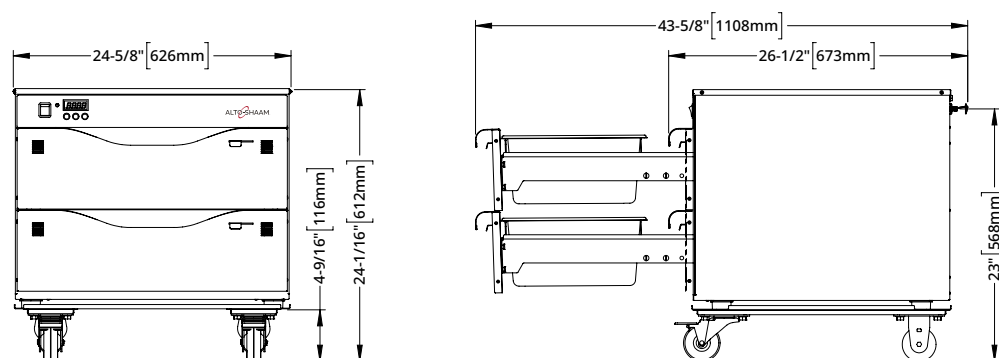
Calentadores de cajón 500-1D/2D/3D ALTO-SHAAM.

DIMENSIONES

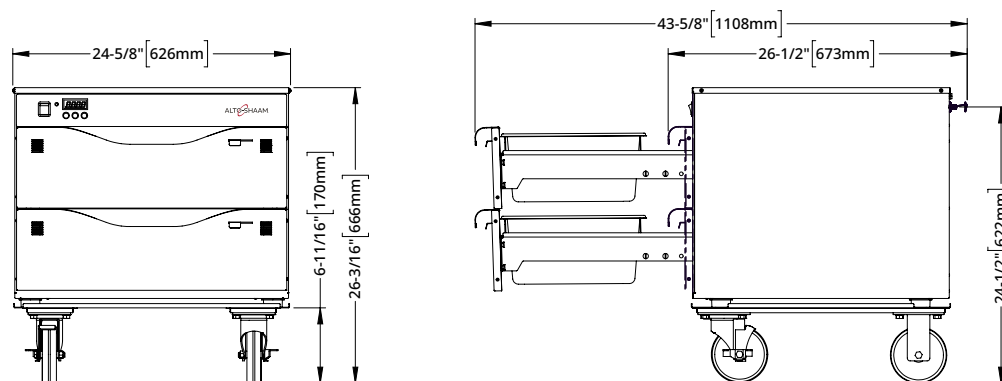
500-2D



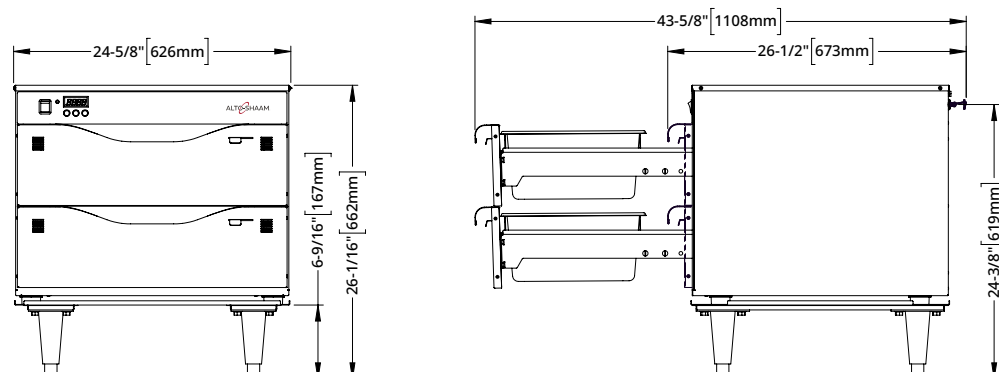
Se muestra con patas



Se muestra con ruedas de 3" [76 mm]



Se muestra con ruedas de 5" [127 mm]

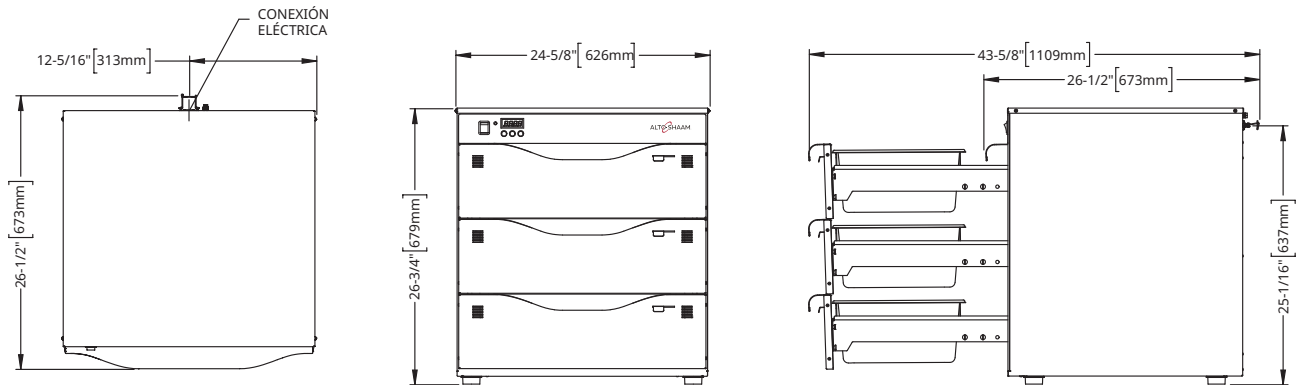


Se muestra con ruedas de 6" [152 mm]

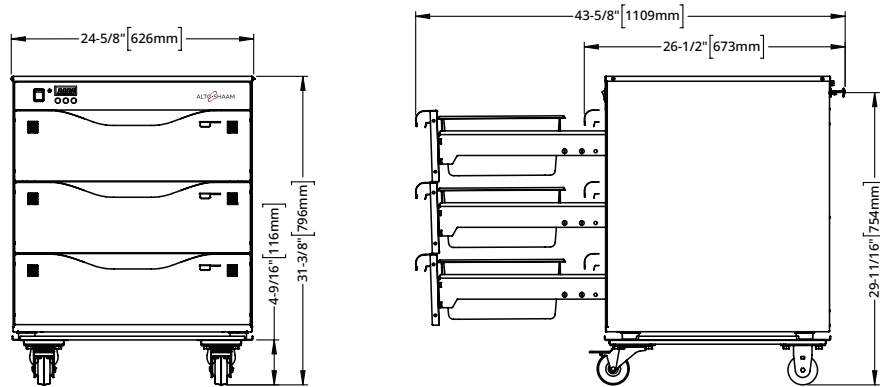
Calentadores de cajón 500-1D/2D/3D ALTO-SHAAM.

DIMENSIONES

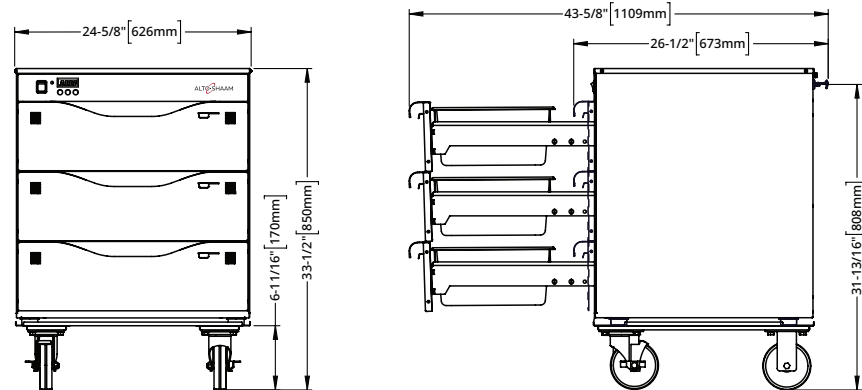
500-3D



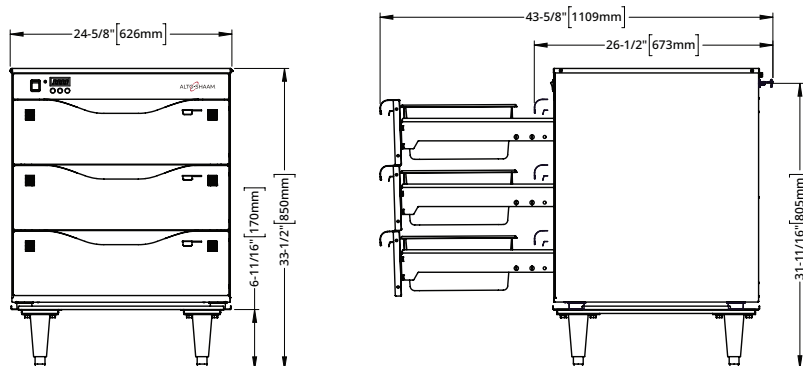
Se muestra con patas



Se muestra con ruedas de 3" [76 mm]



Se muestra con ruedas de 5" [127 mm]

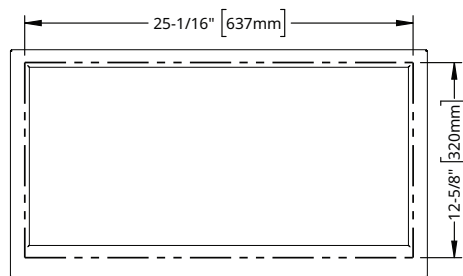
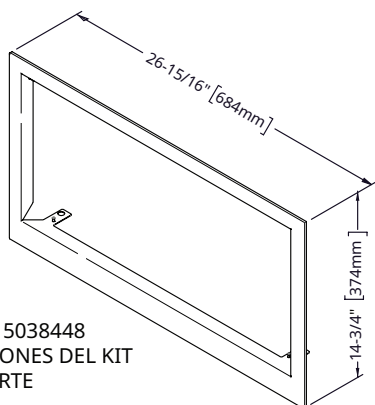


Se muestra con ruedas de 6" [152 mm]

Calentadores de cajón **500-1D/2D/3D** ALTO-SHAAM.

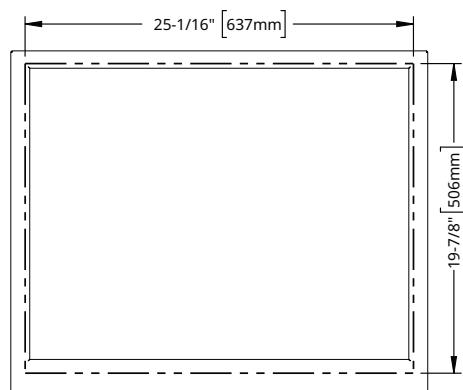
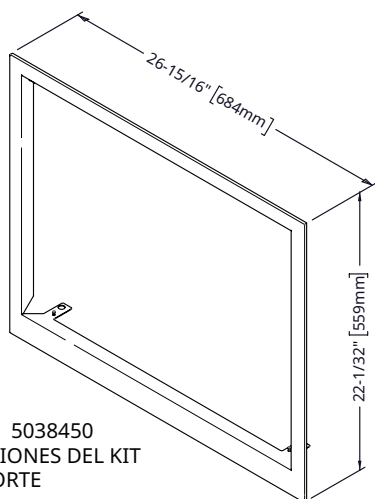
DIMENSIONES DE CORTE

500-1D 5038448
DIMENSIONES DEL KIT
DE RECORTE



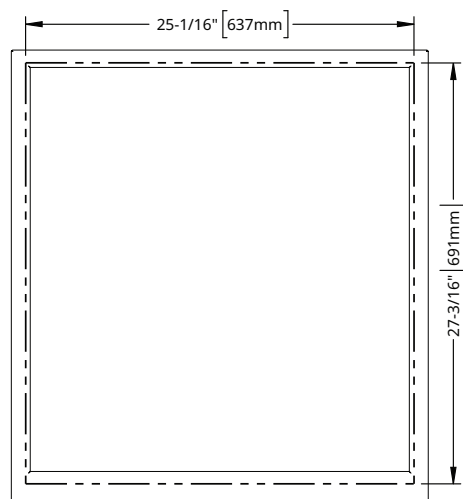
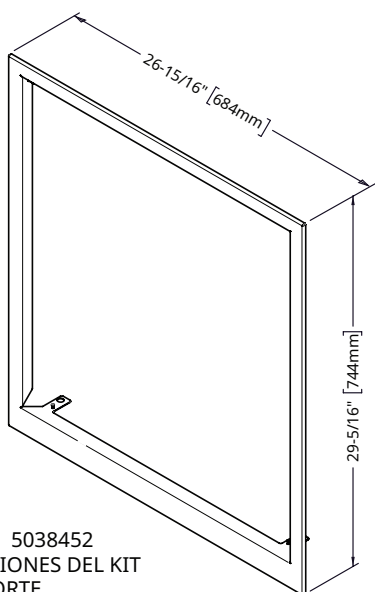
DIMENSIONES DE CORTE

500-2D 5038450
DIMENSIONES DEL KIT
DE RECORTE



DIMENSIONES DE CORTE

500-3D 5038452
DIMENSIONES DEL KIT
DE RECORTE



DIMENSIONES DE CORTE

Calentadores de cajón 500-1D/2D/3D ALTO-SHAAM.



ESPACIO LIBRE

Parte superior:.....2" [51 mm]

Izquierda:.....1" [25 mm]

Derecha:.....1" [25 mm]

Parte posterior:..3" [76 mm]



CALOR

Calor de rechazo

	Ganancia de calor qs, BTU/h	Ganancia de calor qs, kW
500-1D	262	0.08
500-2D	262	0.08
500-3D	262	0.08



REQUISITOS

- El calentador de cajón debe instalarse en posición horizontal.
- El calentador de cajón no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas extremas o cualquier otra condición adversa grave.

Opciones y accesorios

- ☐ Rejilla para bandeja perforada, 15" x 20" [381 mm x 508 mm] [1231]
- ☐ Rejilla para bandeja perforada, 12" x 20" [305 mm x 508 mm] [16642]
- ☐ Bandeja de tamaño sobredimensionado, 15" x 20" x 5" [381 mm x 508 mm x 152 mm] [PN-2123]
- ☐ Parrilla metálica, inoxidable, 18" x 10" x 3/4" [460 mm x 254 mm x 19 mm] [SH-47573]
- ☐ Parrilla metálica, cromada, 18" x 10" x 3/4" [460 mm x 254 mm x 19 mm] [SH-47325]

Garantía extendida

- ☐ Extensión de la garantía por un año



PESAS

Tamaño	Peso neto (est.)	Peso de envío (est.)	Dimensiones de la caja (Largo x Ancho x Alto)
500-1D	80 lb [36 kg]	90 lb [41 kg]	30" x 27" x 16" [762 mm x 686 mm x 406 mm]
500-2D	115 lb [52 kg]	125 lb [57 kg]	30" x 27" x 23" [762 mm x 686 mm x 584 mm]
500-3D	150 lb [68 kg]	165 lb [75 kg]	30" x 27" x 30" [762 mm x 686 mm x 762 mm]



ELÉCTRICO

500-1D/1DN/ 2D/2DN 3D/3DN	V	Fase	Hz	A	Disyuntor [A]	kW
120 V	120	1	60	5.3	15	0,64
208-240 V	208	1	50/60	2.7	15 UL 20 CSA	0,64
	240	1	50/60	2.7	15 UL 20 CSA	0,64

Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales vigentes.

**COMUNÍQUESE
CON NOSOTROS**

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.
Phone: 262.251.3800 | 800.558.8744 U.S.A./Canada | Fax: 262.251.7067 | alto-shaam.com