

1000-S

ALTO-SHAAM

Armario de mantenimiento de alimentos calientes de baja temperatura

Mantener calientes y frescos los alimentos cocinados a la perfección hasta el momento en que se sirvan exige la sutil precisión de la exclusiva tecnología Halo Heat® de Alto-Shaam. Gracias a las temperaturas controladas y a un ambiente cerrado sin aire forzado, elementos de calefacción fuertes y humedad adicional, los alimentos se mantienen calientes y sabrosos, tal como se desea.

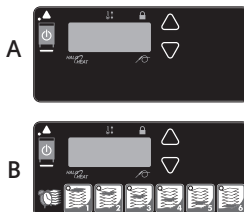
Características estándar

- Control con botones pulsadores simple e intuitivo que controla todas las funciones del equipo con iconos fáciles de identificar
- Halo Heat: una fuente de calor uniforme y controlada que rodea suavemente los alimentos para brindar una mejor apariencia, sabor y mayor duración de mantenimiento
- El interior de acero inoxidable es resistente a la corrosión
- El control digital mide los descensos de temperatura más rápidamente, lo que ofrece un corto tiempo de recuperación del calor
- La estricta tolerancia de la temperatura y la distribución de calor uniforme mantienen la temperatura adecuada para servir en todo el armario
- Manilla antimicrobiana retrasa el desarrollo de patógenos que causan enfermedades
- La ventilación de la puerta mantiene mejor los alimentos crujientes

Opción de control de lujo (seleccione una)

El control de lujo cuenta con el sistema de recuperación de calor SureTemp™. SureTemp™ reacciona de inmediato para compensar cualquier pérdida de calor siempre que se abra la puerta.

- ☐ Control de lujo (A)
- ☐ Control de lujo con sonda (A)
- ☐ Control de lujo con seis (6) temporizadores de parrillas independientes (B)
- ☐ Control de lujo con sonda y temporizadores de parrillas independientes (B)



Rango de temperatura: 16 °C a 93 °C

TEMPERATURA



CAPACIDAD

4 Cuatro bandejas de tamaño completo o GN 1/1 de 65 mm de profundidad
(solo en parrillas metálicas opcionales)

8 Ocho bandejas planas de tamaño completo
Consulta la guía de capacidades de la sartén para los máximos

Dos rejillas laterales con ocho posiciones de bandeja, separadas en centros de 75 mm

Máximo de producto: 54 kg

Volumen máximo: 76 L



1000-S

Configuraciones (seleccione una)

Opciones de puerta

- ☐ Puerta sólida, estándar
- ☐ Puerta con ventana, opcional

Apertura de la puerta

- ☐ Bisagra hacia la derecha, estándar
- ☐ Bisagra hacia la izquierda, opcional

Opciones de armario

- ☐ Al alcance del brazo, estándar
- ☐ Acceso doble, opcional. Nota: los armarios de acceso doble no pueden tener las puertas con bisagra en el mismo lado

Especificaciones eléctricas

- ☐ 230 V, monofásico

Accesorios (seleccione todos los que correspondan)

- ☐ Paragolpes, perímetro completo [5009767]: no disponible con ruedas de 2-1/2"
- ☐ Manilla, empuje/tire [55662]
- ☐ Cerradura de puerta con llave [LK-22567]
- ☐ Panel de seguridad con bloqueo: requiere cerradura de puerta [LK-22567] [5013934]
- ☐ Bandeja recolectora: externa [5009716]
- ☐ Rejillas para bandejas, metálicas, 457 mm x 406 mm [NP-2115]
- ☐ Patas, 152 mm, con reborde: juego de cuatro [5011149]
- ☐ Colector de goteo con drenaje, 43 mm de profundidad [5005616]
- ☐ Colector de goteo sin drenaje, 48 mm de profundidad [11906]
- ☐ Colector de goteo extraprofundo sin drenaje, 62 mm de profundidad [1115]
- ☐ Bandeja de depósito de agua [1775]
- ☐ Cubierta de la bandeja de depósito de agua [1774]

Ruedas, con vástago: 2 rígidas, 2 giratorias con freno

- ☐ 127 mm [5004862]
- ☐ 64 mm [5008022]
- ☐ 89 mm [5008017]: estándar

Parrillas

- ☐ Acero inoxidable, al alcance del brazo [SH-2325]
- ☐ Acero inoxidable, de acceso doble [SH-2346]

Piezas metálicas para apilamiento

- ☐ Sobre o bajo las series TH, SK o S [5004864]
- ☐ Bajo CTX4-10 Combitherm® [5019679]

CE IP X3



EAC

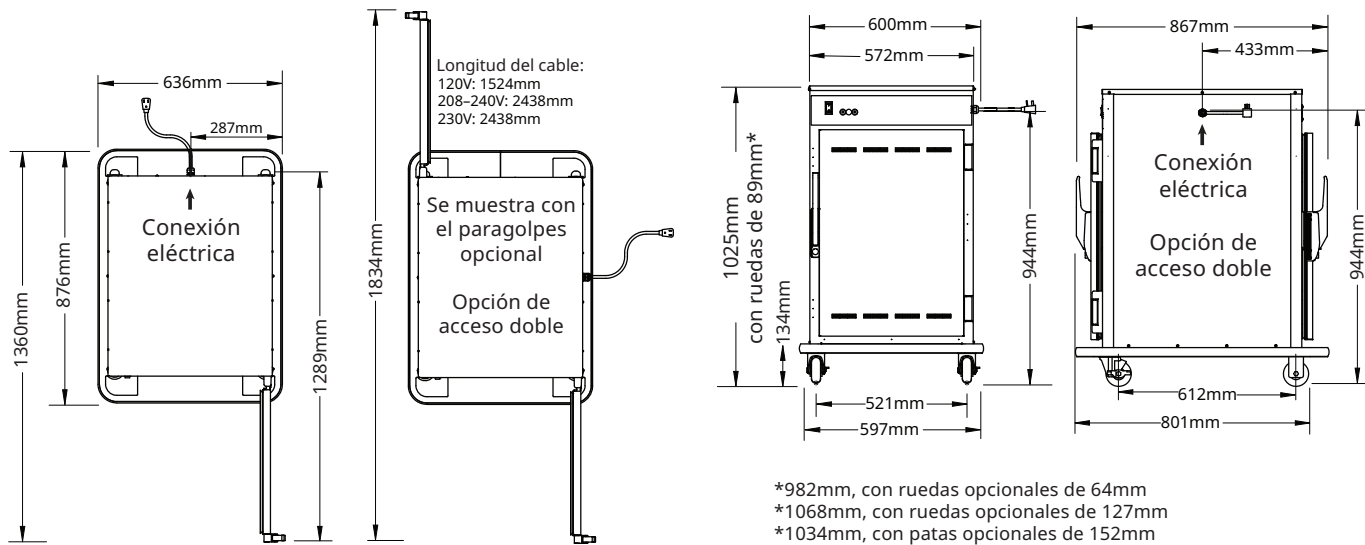


Guía de Capacidades

1000-S

DIMENSIONES

ALTO-SHAAM



DIMENSIONES

Modelo
1000-S

Exterior (A x A x P)
1025 mm x 597 mm x 801 mm

Interior (A x A x P)
682 mm x 479 mm x 673 mm

Exterior de acceso doble
1025 mm x 600 mm x 867 mm

Peso neto
79 kg

Dimensiones de envío (L x A x A)*
1000-S 889 mm x 889 mm x 1270 mm

Peso de envío*
101 kg

*Información de envío nacional por tierra. Contacte con la fábrica para conocer el peso y las dimensiones para exportación.



REQUISITOS

- El equipo se debe instalar nivelado.
- El equipo 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.
- Los equipos con ruedas y sin cables ni enchufe se deben fijar a la estructura del edificio con un conector flexible. No se proporciona de fábrica.



ESPACIO LIBRE

Parte superior: 51 mm
Izquierda: 25 mm
Derecha: 25 mm
Parte posterior: 76 mm



ELÉCTRICO

1000-S	V	Fase	Hz	A	kW	Cable y enchufe
230 V	230	1	50/60	3,9	0,88	Enchufes con clasificación de 250 V CEE 7/7
						CH2-16p
						BS 1363 (solo Reino Unido)
						AS/NZS 3112



CALOR

1000-S	Calor de rechazo	Ganancia de calor qs, BTU/h	Ganancia de calor qs, kW
		195	0,06

**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