

# 100-HW Serie

ALTO-SHAAM.

## Einsetzbare Heißhalte-Einbauwanne

CE

Zum Unterschied von Warmhalte-Becken mit Wasser oder Trockenwannen verfügen die einsetzbaren Heißhalte-Einbauwannen von Alto-Shaam über sanfte Halo Heat®-Wärme, die die Speisen gleichmäßig umgibt – ohne die Verwendung von extrem heißen Heizelementen, Feuchtigkeitszugabe oder Lüftern. Verlängerte Warmhaltezeiten, gleichbleibende Speisenqualität und verringerte Betriebskosten maximieren die Investitionsrendite.



100-HW/D6

### Standard-Features

- Verlängert die Heißhaltedauer von Speisen durch effiziente, präzise Halo Heat®-Technik
- Die Qualität leidet nicht unter extrem heißen Heizelementen, zugeführter Feuchtigkeit oder Lüftern
- Mehr Umsatz durch attraktive Präsentation der Speisen und hohe Qualität
- Geringere Installations- und Betriebskosten, da keine Wasseranschlüsse und keine Leitungsinstallation erforderlich sind
- Weniger Wartungsaufwand durch Eliminierung von Verkalkungen und Kesselsteinbildung, die bei herkömmlichen Warmhalte-Becken mit Wasser auftreten
- Höhere Sicherheit für Mitarbeiter und Gäste, da kein Heißwasser und Dampf verwendet wird
- Optimale Heißhaltetemperatur durch einen verstellbaren Thermostat, der versenkt im Tresen oder an einer für die Gäste nicht einsehbaren Stelle montiert werden kann
- Ideale Heißhaltetemperatur für jede Speise, da jede Wanne optional über einen eigenen Thermostat verfügt
- HWLF-Modelle mit breitem Rand
- Heißhalte-Einbauwannen D4 und D6 umfassen zwei [2] Trennleisten für GN 2/3 Behälter
- Heißhalte-Einbauwannen D443 und D643 umfassen drei [3] Trennleisten für GN 1/3 Behälter

### Ausführungen (eine Option auswählen)

- 100-HW/D4
- 100-HW/D6
- 100-HWLF/D4
- 100-HWLF/D6
- 100-HW/D443
- 100-HW/D643

### Elektrische Daten

- 230 V

### Lage des Steuerkastenkabels

- Hinterseite, Standard
- Unterseite, optional

### Zubehör (alle zutreffenden Optionen auswählen)

- Behälter-Trennleiste – GN 1/2 / GN 1/3 [11318]
- Schloss [5020849]
- Unterbaumontagesatz [520793]



- 1 Behälter GN 1/1
- 2 Behälter GN 1/2
- 3 D4: Behälter GN 1/3
- 4 D443: Behälter GN 1/3

D4: Max. Produktmenge 11 kg;  
Maximalvolumen 14 l\*

D443: Max. Produktmenge 14,5 kg;  
Maximalvolumen 17,8 l\*

\*Bei 10 cm tiefen Behältern. Nimmt auch 6,5 cm tiefe Behälter auf; D6-Einbauwannen nehmen 15 cm tiefe Behälter auf.



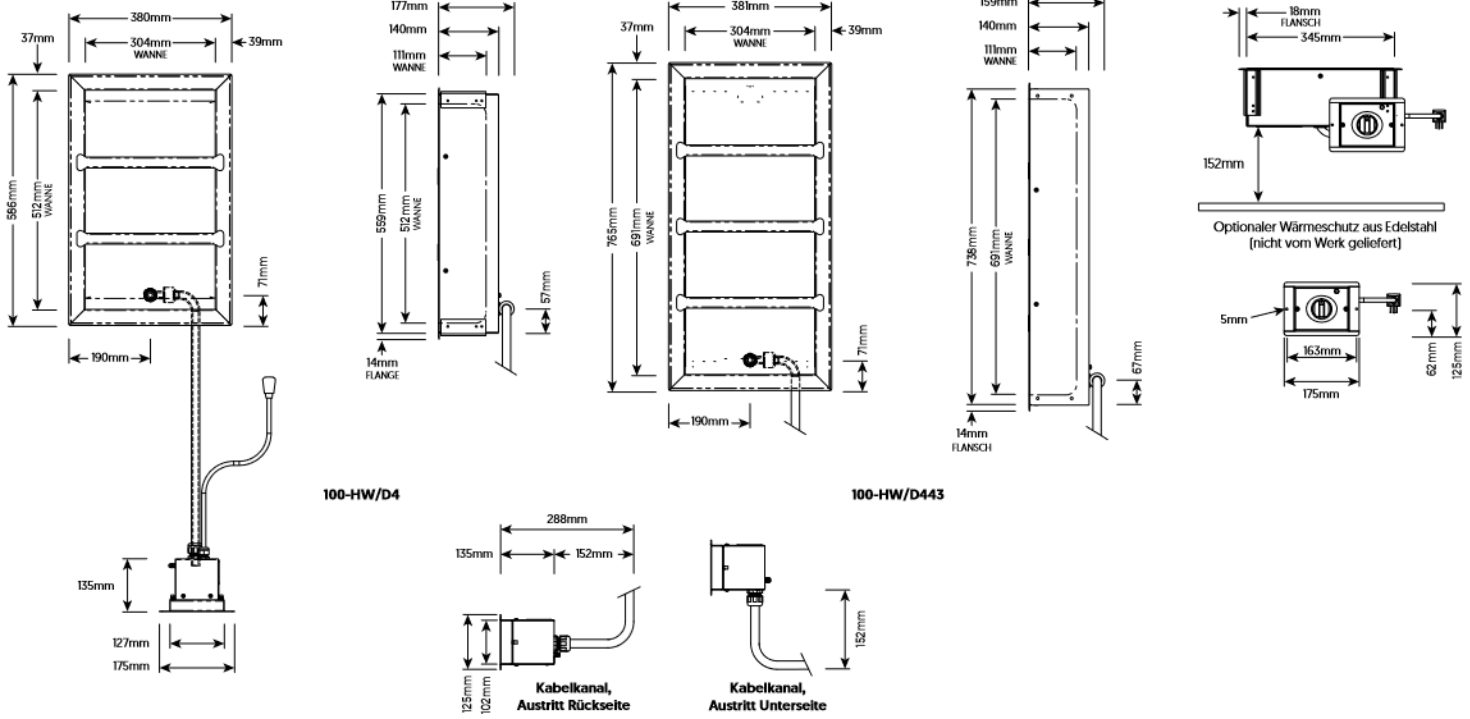
IP X3



# 100-HW Serie

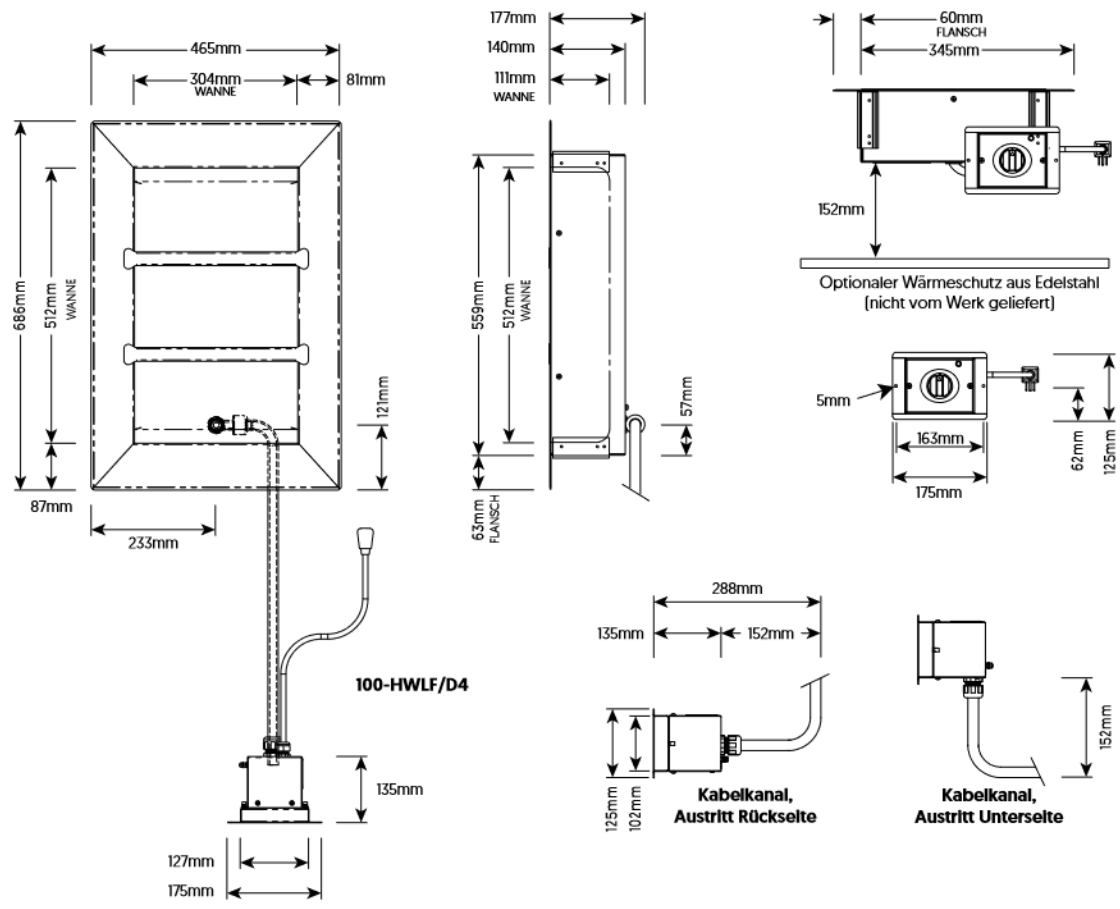
## Technische Daten

ALTO-SHAAM



# 100-HWLF Serie

## Technische Daten



# 100-HW Serie

ALTO-SHAAM.



## ABMESSUNGEN

### Modell

100-HW/D4	177 mm x 380 mm x 586 mm
100-HW/D6	225 mm x 380 mm x 586 mm
100-HW/D443	159 mm x 380 mm x 765 mm
100-HW/D643	207 mm x 380 mm x 765 mm
100-HWLF/D4	177 mm x 465 mm x 686 mm
100-HWLF/D6	225 mm x 465 mm x 686 mm

### Außen (H x B x T)

### Innen (H x B x T)

111 mm x 304 mm x 512 mm
162 mm x 304 mm x 512 mm
111 mm x 304 mm x 691 mm
162 mm x 304 mm x 691 mm
111 mm x 304 mm x 512 mm
162 mm x 304 mm x 512 mm

### Modell

100-HW/D4	11 kg
100-HW/D6	13 kg
100-HW/D443	14 kg
100-HW/D643	16 kg
100-HWLF/D4	12 kg
100-HWLF/D6	14 kg

### Nettogewicht

### Versandgewicht\*\*

34 kg
34 kg
34 kg
im Werk nachfragen
im Werk nachfragen
im Werk nachfragen

### Versandabmessungen (L x B x H)\*\*

889 mm x 584 mm x 533 mm
889 mm x 584 mm x 533 mm
889 mm x 584 mm x 533 mm
889 mm x 584 mm x 533 mm
889 mm x 584 mm x 533 mm
889 mm x 584 mm x 533 mm

\*\*Informationen zum Versand auf dem Landweg, nur USA. Gewicht und Abmessungen für den Export im Werk nachfragen.

## Aussparungsmaße

### Modell

Modell	Nichtentzündlicher Tresenausschnitt (L x B)	Entzündlicher Tresenausschnitt (L x B) <sup>A</sup>	Steuerkasten-Ausschnitt (H x B x T) <sup>*</sup>
100-HW/D4	351 mm x 562 mm	---	108 mm x 133 mm x 288 mm
100-HW/D6	351 mm x 562 mm	---	108 mm x 133 mm x 288 mm
100-HW/D443	352 mm x 741 mm	---	108 mm x 133 mm x 288 mm
100-HW/D643	352 mm x 741 mm	---	108 mm x 133 mm x 288 mm
100-HWLF/D4	351 mm x 562 mm	400 mm x 612 mm	108 mm x 133 mm x 288 mm
100-HWLF/D6	351 mm x 562 mm	400 mm x 612 mm	108 mm x 133 mm x 288 mm

<sup>A</sup>Nur Wannen mit breitem Rand.

<sup>\*</sup>Zwischen Steuerkasten und Kabelkanal-Biegestelle 15,2 cm Abstand vorsehen.



## ZUERST PRÜFEN

- Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden und darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es direkt durch Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schwierige Bedingungen beeinträchtigt wird.
- Manche Speisen müssen eventuell auch bei Oberhitze gegart werden. Überwachen Sie stets die Speisetemperatur und schalten Sie die Oberhitze nach Bedarf ein.
- Tresenflächenmaterialien müssen Temperaturen von bis zu 93 °C standhalten.
- Ein Wärmeschutz aus Edelstahl ist empfehlenswert, wenn der Bereich unter dem Gerät als Ablage genutzt wird.



### Wärmeabfuhr

100-HW	Wärmezunahme (spürbar), BTU/h	Wärmezunahme (spürbar), kW
	61	0,02



25 mm von entzündlichen  
Oberflächen



Modell	V	Ph	Hz	A	kW	Netzkabel und Stecker
100-HW/D4, 100-HW/D6, 100-HWLF/D4, 100-HWLF/D6	230	1	50/60	2,6	0,6	CEE 7/7
						Stecker mit 250 V Nennspannung CH2-16p
						Stecker mit 250 V Nennspannung BS 1363 (nur GB)
						Stecker mit 250 V Nennspannung
100-HW/D443, 100-HW/D643	230	1	50/60	3,5	0,8	CEE 7/7
						Stecker mit 250 V Nennspannung CH2-16p
						Stecker mit 250 V Nennspannung BS 1363 (nur GB)
						Stecker mit 250 V Nennspannung

Kabellänge: 230 V [CEE]: 2,7 m; 230 V [CH, BS]: 2,5 m

## KONTAKTAUFNAHME

WI64 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.  
Tel.: [+1] 262.251.3800 | 800.558.8744 U.S.A./Kanada | Fax: [+1] 262.251.7067 | [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)