



## 300-S

### NIEDERTEMPERATUR-WARMHALTESCHRÄNKE UND HEISSHALTEBECKEN



• 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.
- Geringe Temperaturtoleranzen und gleichmäßige Wärmeverteilung halten im ganzen Schrank ideale Serviertemperaturen aufrecht.
- Innenflächen aus Edelstahl sind beständig gegen Korrosion.
- Digitalregelung misst Temperaturabfälle schneller und sorgt für rasche Erwärmung auf den Sollwert
- Türüftungs-schlitze für besseres Warmhalten knuspriger Speisen.
- Zwei Tragegriffe an jeder Seite des Schanks zum einfachen Heben.
- Aufsatzdesign ist praktisch und spart Platz.

Einkammerofen mit Gehäuse und Türe aus Edelstahl der Stärke Gauge 20 (0,95 mm) mit Magnetverriegelung. Der Schrank ist mit zwei (2) Seiteneinschüben aus Edelstahl mit fünf (5) Wannenpositionen im Abstand von 38 mm auf Mittelstücken ausgestattet, vier (4) Tragegriffe für den Transport sowie eine Türverriegelung für den Transport.

Der Schrank umfasst eine (1) einfache Regelung mit EIN/AUS-Schalter, Auf- und Ab-Pfeiltasten mit einem Temperaturbereich von 16 bis 93 °C, eine (1) Heizen-Kontrollleuchte, Temperaturanzeigetaste und Digitalanzeige.

MODELL 300-S Warmhalteschrank



ANSI/NSF 4



COOKING APPLIANCE 564m



IP X3

#### WERKSSEITIG EINGebaUTE OPTIONEN

- Spannungsversorgungs-möglichkeiten
  - 120V
  - 230V
- Türöffnungsseite angeben:
  - Rechts, standard
  - Links, optional

#### WEITERE FUNKTIONSMERKMALE

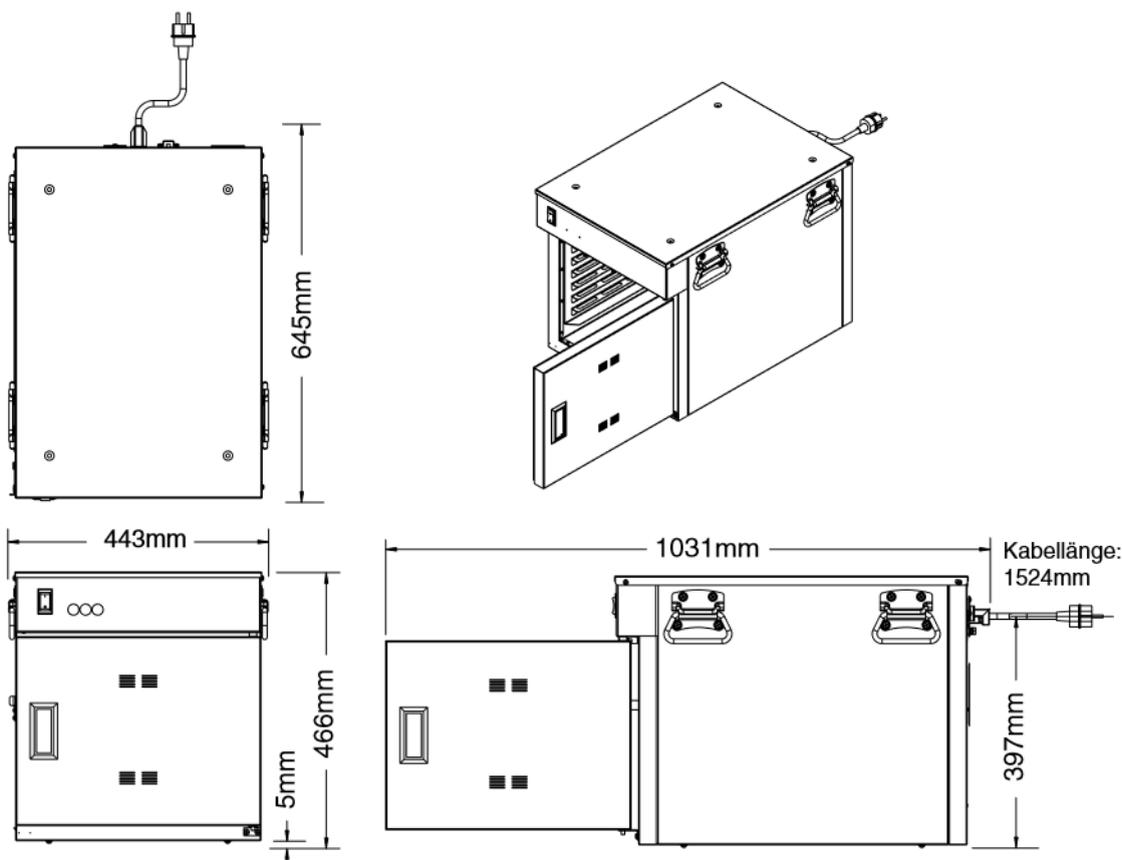
- **Aufsatzdesign**  
300-S Warmhalteofen kann auf einen identischen Ofen oder einen 300-TH/III Gar- und Warmhalteofen.



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](http://www.alto-shaam.com)



ABMESSUNGEN: H x B x T		ELEKTRIK						
<b>AUSSEN:</b>	466 mm x 443 mm x 645 mm	SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	KW	NETZKABEL UND STECKER	
<b>INNEN:</b>	305 mm x 348 mm x 546 mm	120	1	60	6,7	,80	NEMA 5-15P 15A-125V STECKER	
<b>ANFORDERUNGEN AN FREIRAUM</b>		230	1	50/60	3,9	,80	CEE 7/7 STECKER-SPANNUNG 250V	
RÜCKSEITE:	76 mm					CH2-16P STECKER-SPANNUNG 250V		
OBEN:	51 mm					BS 1363 (NUR GB) STECKER-SPANNUNG 250V		
BEIDE SEITEN:	25 mm	<b>INSTALLATIONSANFORDERUNGEN</b>						
<b>PRODUKT-WANNENKAPAZITÄT</b>		— Der Ofen muss waagrecht installiert werden.						
MAXIMAL 16 kg MAXIMALVOLUMEN: 28,5 L		— 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.						
<b>GASTRONORM 1/1:</b>		<b>GEWICHT</b>						
Drei (3)	530 mm x 325 mm x 65 mm	NETTO:	29 kg	VERSAND:			57 kg	
Zwei (2)	530 mm x 325 mm x 100 mm	KARTONABMESSUNGEN: (L x B x H)						
NUR AUF EINLEGEROSTE		914 mm x 610 mm x 711 mm						
<b>HALBGROSSE WANNEN:</b>		<b>OPTIONEN UND ZUBEHÖR</b>						
Sechs (6)	265 mm x 325 mm x 65 mm	<input type="checkbox"/>		Schneidhalter, Prime Rib			HL-2635	
Vier (4)	530 mm x 325 mm x 100 mm	<input type="checkbox"/>		Auffangschale, ohne Abfluss			PN-2122	
		<input type="checkbox"/>		Regal, verchromt			SH-2107	