

## 500-S SERIES NIEDERTEMPERATUR- WARMHALTESCHRÄNKE



- 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.
- Verfügbar with Öffnung an einer Seite, oder Öffnungen vorne und hinten.
- Laufrollen sorgen für einfache Mobilität.
- Antimikrobieller Griff verlangsamt das Wachstum krankheitserregender Pathogene.
- Digitalregelung misst Temperaturabfälle schneller und sorgt für rasche Erwärmung auf den Sollwert.
- Digitalregelung misst Temperaturabfälle schneller und sorgt für rasche Erwärmung auf den Sollwert.
- Türentlüftungsschlitze für besseres Warmhalten knuspriger Speisen.

Einkammer-Halteschrank mit Gehäuse und Türe aus Edelstahl der Stärke Gauge 20 (0,95 mm). 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. Eingeschlossen sind zwei (2) Seiteneinschüben aus Edelstahl mit Elf (11) Wannenpositionen im Abstand von 35 mm an Mittelstücken, mit zwei (2) Drahtregalen aus Edelstahl, und einen (1) Satz aus 89 mm Laufrollen — 2 fixiert und 2 schwenkbar mit Bremse.

MODELL 500-S Warmhalteschrank

### DELUXE-REGELUNGSOPTION



- Die optionale elektronische Halbleiterregelung vereinfacht die Temperatureinstellung und verfügt über eine klare, einfach lesbare LED-Anzeige sowie unser patentiertes SureTemp™-Hitzerückgewinnungssystem. SureTemp™ reagiert unmittelbar, um eventuellen Verlust von Hitze auszugleichen, sobald die Tür geöffnet wird.



- Die Deluxe-Regelung ist auch mit sechs unabhängigen Zeitgebern für jede Kammer erhältlich, um das FIFO-Konzept (zuerst hinein – zuerst heraus) zu unterstützen.
- Deluxe-Regelung mit internem Temperatursensor.



ANSI/NSF 4



IP X3

### WERKSSEITIG EINGebaUTE OPTIONEN

- Spannungsversorgungsmöglichkeiten
  - 208-240
  - 230
- Schrankauswahlmöglichkeiten
  - Öffnung an einer Seite, standard
  - Öffnungen vorne und hinten, optional

- Die Farbe der Außenabdeckungen angeben:
  - Edelstahl, standard
  - Burgunder, optional
  - Kundenspezifische Farbe, optional

- Auswahlmöglichkeiten für Türöffnungsseite:
  - Rechts, standard
  - Links, optional

*Hinweis: Bei Schränken mit Türöffnung an Vorder- und Rückseite können nicht alle Türen Scharniere auf der gleichen Seite haben.*

### WEITERE FUNKTIONSMERKMALE

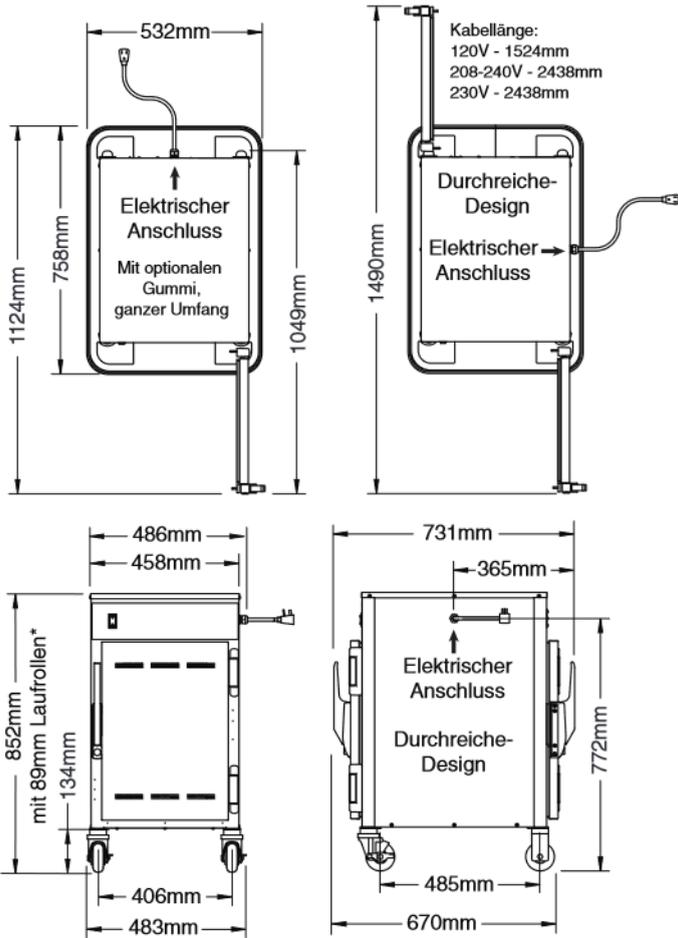
- Aufsatzdesign  
500-S mit 500-S Warmhalteschrank, 500-TH-II oder 500-TH/III Back- und Warmhalteöfen. Es müssen geeignete Stapel-Montageteile bestellt werden.



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



\*809mm - mit optionalen 64mm Laufrollen  
 \*895mm - mit optionalen 127mm Laufrollen  
 \*861mm - mit optionalen 152mm Standbeinen

ABMESSUNGEN: H x B x T	
AUSSEN:	852 mm x 483 mm x 670 mm
TÜREN AN VORDER- UND HINTERSEITE:	852 mm x 486 mm x 731 mm
INNEN:	507 mm x 362 mm x 546 mm

ELEKTRIK						
SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER	
120	1	60	8,4	1,0	NEMA 5-15P, 15A-125V STECKER	
208	1	60	3,7	,76	NEMA 6-15P,	
240	1	60	4,2	1,0	15A-250V STECKER (NUR USA)	
230	1	50/60	4,1	,95	CEE 7/7 STECKER-SPANNUNG 250V	
					CH2-16P STECKER-SPANNUNG 250V	
					BS 1363 (NUR GB) STECKER-SPANNUNG 250V	

PRODUKT- \ WANNENKAPAZITÄT	
MAXIMAL 27 kg	
MAXIMALVOLUMEN: 47,5 L	
GASTRONORM 1/1:	
Sechs (6)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Drei (3)	530 mm x 325 mm x 100 mm
NUR AUF EINLEGEROSTE	
HALBGROSSE WANNEN:	
Elf (11)	457 mm x 330 mm x 25 mm

ANFORDERUNGEN AN FREIRAUM	
RÜCKSEITE	76 mm
OBEN	51 mm
BEIDE SEITEN	25 mm

GEWICHT	
NETTO: (CA.) 50 kg	VERSAND: 68 kg
KARTONABMESSUNGEN: (L x B x H)	
889 mm x 584 mm x 1041 mm	

INSTALLATIONSANFORDERUNGEN	
— Der Ofen muss waagrecht installiert werden.	
— 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.	
— Küchenmaschinen mit Laufrollen und ohne Kabel oder Stecker müssen mit einem flexiblen Anschluss an tragenden Gebäudeteilen gesichert werden. NICHT VOM WERK DELIEFERT.	

OPTIONEN UND ZUBEHÖR			
<input type="checkbox"/> Gummi, ganzer Umfang (NICHT VERFUGBAR MIT 64 mm LAUFROLLEN)	5011161	<input type="checkbox"/> Auffangschale mit Abfluss 48 mm	14813
<input type="checkbox"/> Griffsatz, drücken/ziehen	55662	<input type="checkbox"/> Auffangschale, ohne Abfluss 48 mm	11898
Laufrollen, 76 mm - 2 FIXIERT, 2 SCHWENKBAR MIT BREMSE		<input type="checkbox"/> Auffangschale - extern	5010736
<input type="checkbox"/> 127 mm	5004862	<input type="checkbox"/> Standbeine, 152 mm, mit Flansch (SATZ MIT 4 STÜCK)	5011149
<input type="checkbox"/> 64 mm	5008022	<input type="checkbox"/> Sicherheitstafel mit Schlüsselschloss	5013939
<input type="checkbox"/> Türschloss mit Schlüssel	LK-22567	<input type="checkbox"/> Regal, verchromt	SH-2107
		<input type="checkbox"/> Regal, Edelstahl	SH-2326
		<input type="checkbox"/> Stapel-Montageteile	5004864