

# 750-S SERIES

## Niedertemperatur-Heißhalteschränke für Heisse Speisen



- 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 krankheitsregender Pathogene.
- Digitalregelung misst Temperaturabfälle schneller und sorgt für rasche Erwärmung auf den Sollwert.
- Türentlüftungsschlitze für besseres Warmhalten knuspriger Speisen.
- Türentlüftungsschlitze für besseres Warmhalten knuspriger Speisen.

### Kurzformular Technische Daten

Der Alto-Shaam Heißhalteschrank für heiße Speisen 750-S mit einer Kammer besteht aus einem Gehäuse aus Edelstahl und einer Edelstahltür mit Magnetverriegelung. 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-Kontrolleuchte, Temperaturanzeigetaste und Digitalanzeige. Mitgeliefert werden zwei (2) verchromte Seiteneinschübe mit elf (11) Wannenpositionen im Abstand von 35 mm an Mittelstücken, mit drei (3) verchromten Drahtregalen und ein (1) Satz robuste 64-mm-Laufrollen – 2 fixiert und 2 schwenkbar mit Bremse.

750-S Heißhalteschrank für heiße Speisen

### 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



### Werkseitig eingebaute Optionen

- Spannungsversorgungsmöglichkeiten
  - 120V
  - 208-240V
  - 230V
- Schrankauswahlmöglichkeiten
  - Öffnung an einer Seite, standard
  - Öffnungen vorne und hinten, optional



IP X3



- Türauswahlmöglichkeiten
  - Massivtür, standard
  - Tür mit Fenster, 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

- Aufsetzdesign  
Stapelbar mit Einkammeröfen und Heißhalteschränken der 750 oder 767 Serie, oder CTX4-10 Combitherm®. Es müssen geeignete Stapel-Montageteile bestellt werden.



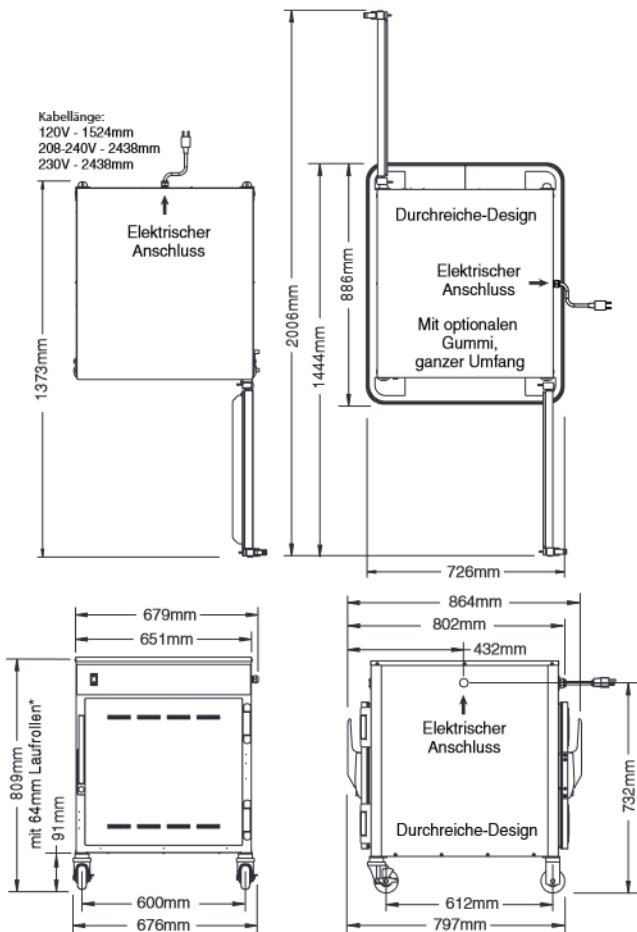
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • USA

TEL.: 262.251.3800 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 800.329.8744 NUR USA

www.alto-shaam.com

# 750-S SERIES

## Niedertemperatur- Heisshalteschränke für Heisse Speisen

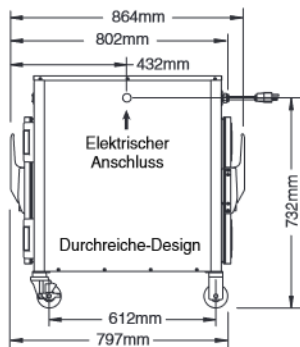
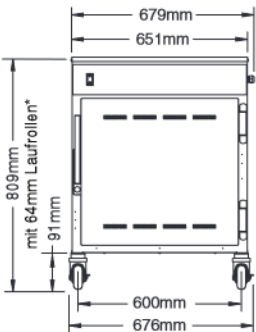


Kabellänge:  
120V - 1524mm  
208-240V - 2438mm  
230V - 2438mm

Elektrischer  
Anschluss

Durchreiche-Design

Elektrischer  
Anschluss  
Mit optionalen  
Gummi,  
ganzer Umfang



\*848mm - mit optionalen 89mm Laufrollen  
\*894mm - mit optionalen 127mm Laufrollen  
\*857mm - mit optionalen 152mm Standbeinen

### Abmessungen: H x B x T

#### Außen:

809 mm x 676 mm x 797 mm

#### Türen an vorder- und hinterseite:

809 mm x 679 mm x 858 mm

#### Innen:

507 mm x 556 mm x 673 mm

### Elektrik

V	Ph	Hz	A	kW		
120	1	60	9,0	1,1		NEMA 5-15P, 15A-125V STECKER
208	1	60	3,9	,81		NEMA 6-15P, 15A-250V STECKER (NUR USA)
240	1	60	4,5	1,1		
230	1	50/60	4,3	1,0		STECKER-SPANNUNG 250V
						CEE 7/7
						BS 1363
						AS/NZS 3112

### Produkt-/Wannenkapazität

Maximal 54 kg  
Maximalvolumen: 95 L

#### Gastronorm 1/1:

Zehn (10) 530mm x 325mm x 65mm  
Sechs (6) 530mm x 325mm x 100mm  
Vier (4) 530mm x 325mm x 150mm

#### Halbgröße Wannen (nur auf Einlegeroste):

Max. Sechs (6) 457 x 660 x 25 mm – Zusätzliche roste erforderlich

### Anforderungen An Freiraum

Rückseite	76 mm
Oben	51 mm
Beide seiten	25 mm

### Gewicht

Netto: 71 kg	Versand: (est.) 103 kg
Kartonabmessungen: (L x B x H)	
889 mm x 889 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 geliefert.**

### Zubehör

<input type="checkbox"/> Gummi, ganzer Umfang (nicht verfügbar mit 64 mm laufrollen)	5010371	<input type="checkbox"/> Standbeine, 152 mm, mit Flansch (satz mit 4 stück)	5011149
<input type="checkbox"/> Griffsatz, drücken/ziehen	55662	<input type="checkbox"/> Türschloss mit Schlüssel	LK-22567
<input type="checkbox"/> Schneidhalter, Prime Rib	HL-2635	<input type="checkbox"/> Wannengitter, verchromt - wanneneinschub 457 mm x 660 mm	PN-2115
<input type="checkbox"/> Schneidhalter, Steamship (Cafeteria) Round	4459	<input type="checkbox"/> Sicherheitstafel mit Schlüsselschloss	5013936
Laufrollen, 76 mm - 2 fixiert, 2 schwenkbar mit bremse		Regal	
<input type="checkbox"/> 127 mm	5004862	<input type="checkbox"/> Verchromt	SH-2105
<input type="checkbox"/> 89 mm	5008017	<input type="checkbox"/> Verchromt - türen an vorder- und hinterseite	SH-2327
<input type="checkbox"/> Tropfwanne mit Abfluss, 43 mm tief	14831	<input type="checkbox"/> Edelstahl	SH-2324
<input type="checkbox"/> Tropfwanne ohne Abfluss, 41 mm tief	1014684	<input type="checkbox"/> Edelstahl, Rippchen-Gitter	SH-2743
<input type="checkbox"/> Auffangschale - Äußerlich	5010391	Aufsetzdesign	
		<input type="checkbox"/> Über oder unter TH, SK, S-Serie	5004864
		<input type="checkbox"/> Unter CTX4-10 Combitherm®	5019679

**ALTO-SHAAM**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.  
Tel.: 262.251.3800 800.558.8744 U.S.A./Kanada Fax: 262.251.7067 800.329.8744 nur U.S.A.  
www.alto-shaam.com