



1000-UP SERIE

NIEDRIGTEMPERATUR-HEISSHALTESCHRÄNKE

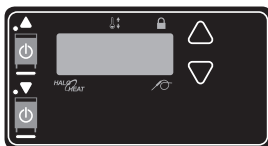


- HALO HEAT ... eine geregelte, einheitliche Hitzequelle, die die Speisen umhüllt, um besseres Aussehen, besseren Geschmack und längere Aufbewahrung zu erzielen.
- Hält heiße Gerichte heiß ... Fleisch, Geflügel, Fisch, Kartoffel, Kasserolen, Gemüse, Brötchen usw.
- Zwei Einsatzmöglichkeiten — sowohl ein Heißhalteschrank als auch ein Gärkasten.
- Enge Temperaturtoleranz und gleichmäßige Wärmeeinwirkung erhalten die idealen Serviertemperaturen im gesamten Schrank aufrecht.
- Zwei einzeln gesteuerte, isolierte Heißhaltekompartimente bieten den Vorteil des Heißhaltens bei zwei unterschiedlichen Temperaturen.
- Innenflächen aus Edelstahl sind beständig gegen Korrosion.
- Erhältlich mit Türe an einer oder beiden Seiten (Durchreicheversion).
- Laufrollen sorgen für einfache Mobilität.
- Antimikrobieller Griff verlangsamt das Wachstum krankheitserregender Pathogene.
- Digitalsteuerung misst Temperaturabfälle schneller und sorgt für rasche Erwärmung auf den Sollwert.
- Türentlüftungsschlitze für besseres Heißhalten knuspriger Speisen.

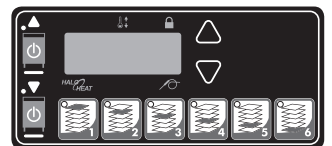
Zwei (2) einzeln geregelte Ofenkammern in einem Gehäusemantel und mit Türen aus Edelstahl der Stärke Gauge 20 (0,95 mm). Jede Schrankkammer umfasst eine (1) einfache Steuerung mit EIN/AUS-Schalter, Auf- und Ab-Pfeiltasten mit einem Temperaturbereich von 16 bis 93 °C, eine Heizen-Kontrollleuchte, Temperaturanzeigetaste und Digitalanzeige. Mit vier (4) verchromten Seitenschienen auf Mittelstücken mit 75-mm-Abständen und einem (1) Satz robuster 127-mm-Laufrollen – 2 fixiert und 2 schwenkbar mit Bremse.

- MODELL 1000-UP** Heißhalteschrank mit zwei Kammern
- MODELL 1000-UP/P** Gärkasten mit zwei Kammern und Glasfenstertüren

DELUXE-STEUERUNGSOPTION



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



ANSI/NSF 4



IP X4

WERKSSEITIG EINGEBAUTE OPTIONEN

- Spannungsversorgungsmöglichkeiten
 - 120
 - 208-240
 - 230
- Schrankauswahlmöglichkeiten
 - Eine Tür, Standard
 - Durchreiche-Design, optional
- Türauswahlmöglichkeiten
 - Massivtür, Standard
 - Tür mit Fenster, optional

Hinweis: Fenster ist bei Gärkastenversion Standardausführung.
- Auswahlmöglichkeiten für Türöffnungsseite:
 - Rechts, Standard
 - Links, optional

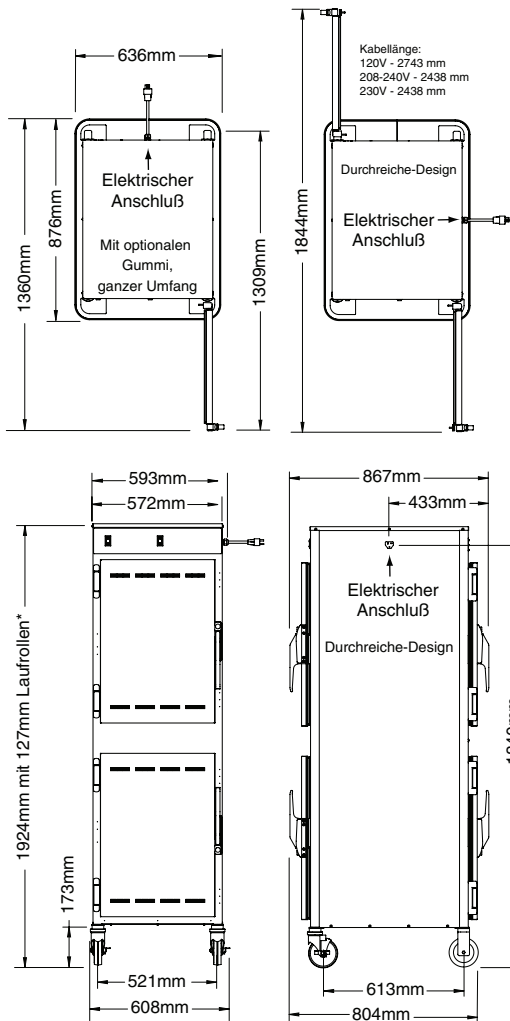
Hinweis: Bei Schränken mit Durchreiche-Design können nicht alle Türen die Scharniere auf der gleichen Seite haben.



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



*1881mm - mit optionalen 89mm Laufrollen
 *1921mm - mit optionalen 152mm Standbeinen

ABMESSUNGEN: H x B x T	
AUSSEN:	1924 mm x 608 mm x 804 mm
DURCHREICHE-DESIGN, AUSSEN (OPTION):	1924 mm x 608 mm x 867 mm
INNERES (JEDE KAMMER):	682 mm x 479 mm x 673 mm

ELEKTRIK						
SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	AMPERE	kw	NETZKABEL UND STECKER	
120	1	60	16,0	1,9	NEMA 5-20P, 20 A - 125 V STECKER	
208	1	60	7,0	1,4	NEMA 6-15P,	
240	1	60	8,0	1,9	15 A - 250 V STECKER (NUR USA)	
230	1	50/60	7,7	1,8	CEE 7/7 STECKER-SPANNUNG 250V	
					CH2-16P STECKER-SPANNUNG 250V	
					BS 1363 (NUR UK) STECKER-SPANNUNG 250V	

PRODUKT- \ BEHÄLTERKAPAZITÄT (PRO KAMMER)	
	54 kg MAXIMAL MAXIMALVOLUMEN: 76 L
GASTRONORM 1/1:	
Vier (4)	530 mm x 325 mm x 65 mm
NUR AUF OPTIONALEN DRAHEINSCHÜBEN	
NORMALGROSSE WANNEN:	
Acht (8)	457 mm x 660 mm x 25 mm

ANFORDERUNGEN AN FREIRAUM	
RÜCKSEITE	76 mm
OBEN	51 mm
BEIDE SEITEN	25 mm
GEWICHT	
NETTO: 128 kg	VERSAND: (CA.) 163 kg
KARTONMASSE: (L x B x H) 889 mm x 889 mm x 2083 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"/> Rundum-Stoßschutz	5009767
Laufrollen, Schaft – 2 FIXIERT, 2 SCHWENKBAR MIT BREMSE	
<input type="checkbox"/> 89 mm	5008017
<input type="checkbox"/> Türschloss mit Schlüssel (PRO GRIFF)	LK-22567
<input type="checkbox"/> Auffangschale, mit Abfluss, 43 mm tief	5005616
<input type="checkbox"/> Auffangschale, ohne Abfluss, 48 mm tief	11906
<input type="checkbox"/> Standbeine, 152 mm, mit Flansch (SATZ MIT 4 STÜCK)	5011149
<input type="checkbox"/> Wannengitter, verchromt	PN-2115
WANNENEINSATZ 457 mm x 660 mm x 25 mm	
<input type="checkbox"/> Sicherheitstafel mit Schloss	5013934
<input type="checkbox"/> Einschub, Edelstahl, EINE TÜR	SH-2325
<input type="checkbox"/> Einschub, Edelstahl, DURCHREICHEVERSION	SH-2346
<input type="checkbox"/> Wasserspeicherwanne*	1775
<input type="checkbox"/> Deckel für Wasserspeicherwanne*	1774
*im Lieferumfang des Gärkastens enthalten	