

Serie 1000-UP

ARMARIOS DE MANTENIMIENTO EN CALIENTE DE BAJA TEMPERATURA



- HALO HEAT...es una fuente de calor uniforme y controlada que rodea suavemente los alimentos para darles una mejor apariencia, sabor y mayor duración de mantenimiento.
- Mantiene calientes los alimentos...como carne, pollo, pescado, papas, guisos o estofados, verduras, bollos, etc.
- Doble función: armario de mantenimiento y reposador de masas.
- La estricta tolerancia de la temperatura y la distribución de calor uniforme mantienen temperaturas adecuadas para servir en todo el armario.
- Dos compartimentos de calor aislados, controlados en forma individual, le permiten mantener a dos temperaturas distintas.
- El interior de acero inoxidable es resistente a la corrosión.
- Disponible en diseño de alcance de la mano o de acceso doble.
- Las ruedas facilitan la movilidad.
- El mango antimicrobiano retarda el desarrollo de los agentes patógenos que causan enfermedades.
- El control digital mide los descensos de temperatura más rápidamente, lo que ofrece un corto tiempo de recuperación del calor.
- La ventilación de la puerta mantiene mejor la comida crujiente.

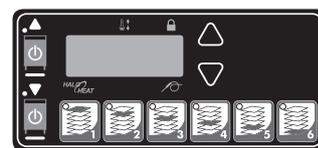
Existen dos (2) compartimentos de horno con controles individuales cerrados con puertas y exteriores de acero inoxidable calibre 20. Cada compartimento incluye un (1) control simple con un interruptor de encendido/apagado; teclas de flecha hacia arriba y hacia abajo con un rango de temperatura de 16 °C a 93 °C; luz indicadora de calor, tecla de la pantalla de temperatura y pantalla digital. Se incluyen cuatro (4) porta parrillas cromados ubicados en centros de 75 mm y un (1) conjunto de ruedas de 127 mm de uso intensivo; 2 rígidas y 2 gíatorias con freno.

- MODELO 1000-UP** Armario de mantenimiento de cavidad doble
- MODEL 1000-UP/P** Armario de reposo con cavidad doble con puertas con ventana

OPCIÓN DEL CONTROL DE LUJO



- La opción de control electrónico de estado sólido simplifica la configuración de la temperatura y tiene una pantalla LED iluminada fácil de leer, además incluye nuestro sistema patentado de recuperación de calor SureTemp™. Dicho sistema reacciona inmediatamente para compensar cualquier pérdida de calor cada vez que se abre la puerta.
- El control de lujo también está disponible con seis temporizadores múltiples independientes en cada compartimento para facilitar el concepto de "primero en entrar, primero en salir".
- Control de lujo con sonda de temperatura interna.



ANSI/NSF 4



IP X4

OPCIONES INSTALADAS EN LA FÁBRICA

- Opciones eléctricas
 - 120
 - 208 a 240
 - 230
- Opciones de armario
 - De alcance del brazo, estándar
 - De doble acceso, opcional
- Opciones de puerta
 - Puerta sólida, estándar
 - Puerta con ventana, opcional

Nota: Armario de reposo con ventanas estándar
- Opciones de puerta de vaivén:
 - De mano derecha, estándar
 - De mano izquierda, opcional

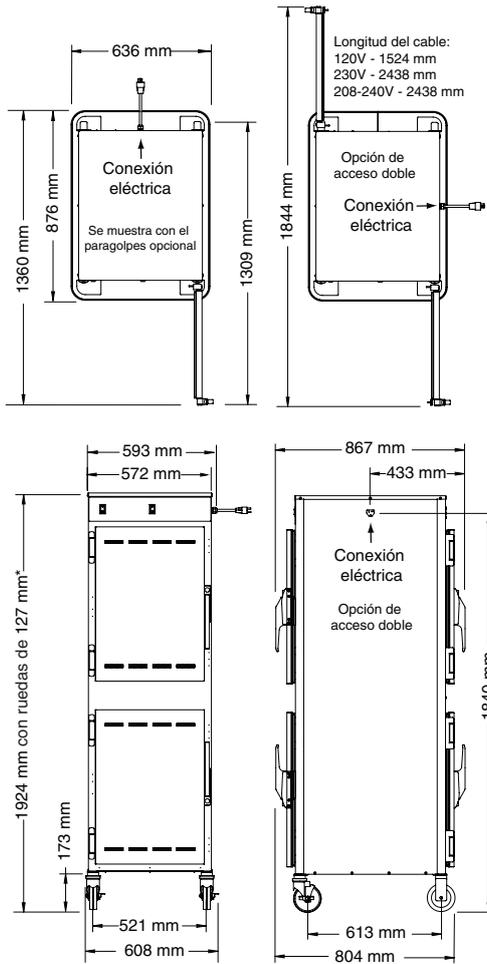
Nota: Los armarios de acceso doble no pueden tener todas las puertas con las bisagras en el mismo lado.



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

TÉLFONO: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

www.alto-shaam.com



*1881 mm - con ruedas opcionales de 89 mm
*1921 mm - con patas opcionales de 152 mm

DIMENSIONES: A x A x P	
EXTERIOR:	1924 mm x 608 mm x 804 mm
EXTERIOR DE ACCESO DOBLE (OPCIÓN):	1924 mm x 608 mm x 867 mm
INTERIOR POR COMPARTIMIENTO:	682 mm x 479 mm x 673 mm

ASPECTOS ELÉCTRICOS					
VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	CABLE Y ENCHUFE
120	1	60	16,0	1,9	NEMA 5-20P ENCHUFE DE 20 A, 125 V
208	1	60	7,0	1,4	NEMA 6-15P, ENCHUFE DE 15 A, 250 V (SOLO EN EE.UU.)
240	1	60	8,0	1,9	
230	1	50/60	7,7	1,8	CEE 7/7 ENCHUFE DE 250 V CH2-16P ENCHUFE DE 250 V BS 1363 (SOLO RU) ENCHUFE DE 250 V

CAPACIDAD DE PRODUCTO\BANDEJA (POR COMPARTIMIENTO)	
54 kg MÁXIMO MÁXIMO VOLUMEN: 76 LITROS	
GASTRONORM 1/1: Cuatro (4) 530 mm x 325 mm x 65 mm SÓLO EN PARRILLAS METÁLICAS OPCIONALES	
BANDEJAS PLANAS DE HORNEAR DE TAMAÑO COMPLETO: Ocho (8) 457 mm x 660 mm x 25 mm	

REQUISITOS DE ESPACIO	
PARTE POSTERIOR	76 mm
PARTE SUPERIOR	51 mm
A CADA LADO	25 mm
PESO	
NETO:	128 kg
ENVÍO: (EST.)	163 kg
DIMENSIONES DE LA CAJA DE CARTÓN: (L x A x P)	
889 mm x 889 mm x 2083 mm	

REQUISITOS DE INSTALACIÓN
— El horno se debe instalar nivelado.
— El horno no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas extremas o cualquier condición adversa grave.
— Los equipos que tengan ruedas y no tengan cables ni enchufe se deben asegurar a la estructura del edificio con un conector flexible. LA FÁBRICA NO PROPORCIONA ESTE CONECTOR.

OPCIONES Y ACCESORIOS	
<input type="checkbox"/> Paragolpes de perímetro completo	5009767
Ruedas con vástago: 2 RÍGIDAS Y 2 GIRATORIAS CON FRENO	
<input type="checkbox"/> 89 mm	5008017
<input type="checkbox"/> Cerradura de puerta con llave (CADA MANILLA)	LK-22567
<input type="checkbox"/> Colector de goteo con drenaje, 43 mm de profundidad	5005616
<input type="checkbox"/> Colector de goteo sin drenaje, 48 mm de profundidad	11906
<input type="checkbox"/> Patas de 152 mm con reborde, JUEGO DE CUATRO	5011149

<input type="checkbox"/> Rejilla para bandeja metálica cromada	PN-2115
INSERTO DE BANDEJA 457 mm x 660 mm x 25 mm	
<input type="checkbox"/> Panel de seguridad con bloqueo de teclas	5013934
<input type="checkbox"/> Estante, acero inoxidable, AL ALCANCE DE LA MANO	SH-2325
<input type="checkbox"/> Parrilla de acero inoxidable, DE ACCESO DOBLE	SH-2346
<input type="checkbox"/> Bandeja de depósito de agua*	1775
<input type="checkbox"/> Cubierta de la bandeja de depósito de agua*	1774

*se incluye con el armario de reposo