



## SÉRIE 1000-UP

### ARMOIRES DE MAINTIEN CHAUFFANTES BASSE TEMPÉRATURE

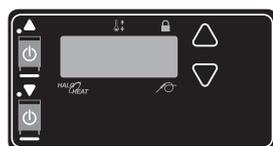


- HALO HEAT...une source de chaleur uniforme et régulée qui enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien.
- Garde les plats chauds au chaud... viande, volaille, poisson, pommes de terre, gratins, légumes, petits pains, etc.
- Double fonction — à la fois armoire de maintien et étuve de fermentation.
- Les tolérances de température serrées et l'application uniforme de la chaleur maintiennent des températures de service idéales dans l'ensemble de l'armoire.
- Les deux compartiments chauffants isolés à commande individuelle offrent l'avantage de pouvoir maintenir des plats à deux températures différentes.
- L'intérieur en acier inoxydable résiste à la corrosion.
- Proposé en version à accès frontal ou passe-plat.
- Les roulettes assurent une excellente mobilité.
- La poignée antimicrobienne ralentit la prolifération d'agents pathogènes.
- La commande numérique détecte immédiatement les chutes de température pour assurer une récupération thermique rapide.
- Les événements de porte permettent un meilleur maintien des plats croustillants.

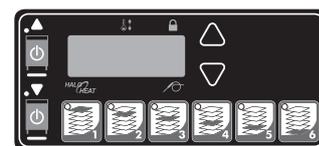
Les deux (2) compartiments chauffants à commande individuelle comportent une enveloppe extérieure et des portes en acier inoxydable d'épaisseur n° 20. Chaque compartiment dispose d'une (1) commande simple comportant un interrupteur Marche/Arrêt, des touches fléchées Haut et Bas avec plage de température de 16 à 93 °C, un voyant indicateur de chauffage, une touche d'affichage de température et un affichage numérique. Fournie avec quatre (4) porte-grilles latéraux chromés espacés de 75 mm et un (1) jeu de roulettes forte charge de 127 mm, 2 fixes et 2 pivotantes avec frein.

- MODÈLE 1000-UP Armoire de maintien à deux compartiments
- MODÈLE 1000-UP/P Armoire d'apprêt à deux compartiments avec portes vitrées

#### MODÈLE À COMMANDE DE LUXE



- L'option de commande électronique à microprocesseur simplifie le réglage de température, comporte un affichage LED bien lisible et comprend notre système breveté de récupération thermique SureTemp™. Le système SureTemp™ réagit immédiatement pour compenser toute perte de chaleur lorsque la porte est ouverte.



- La commande de luxe est également proposée avec six minuteries indépendantes pour chaque compartiment, idéales pour une gestion « premier entrée, premier sorti ».
- Commande de luxe avec sondes de température interne.



ANSI/NSF 4



IP X4

#### OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

- Choix d'alimentation électrique
  - 120
  - 208-240
  - 230
- Choix d'armoire
  - Accès frontal, de série
  - Passe-plat, en option

- Choix de porte
  - Porte pleine, de série
  - Porte vitrée, en option

*Remarque : Vitre de série sur l'armoire d'apprêt*

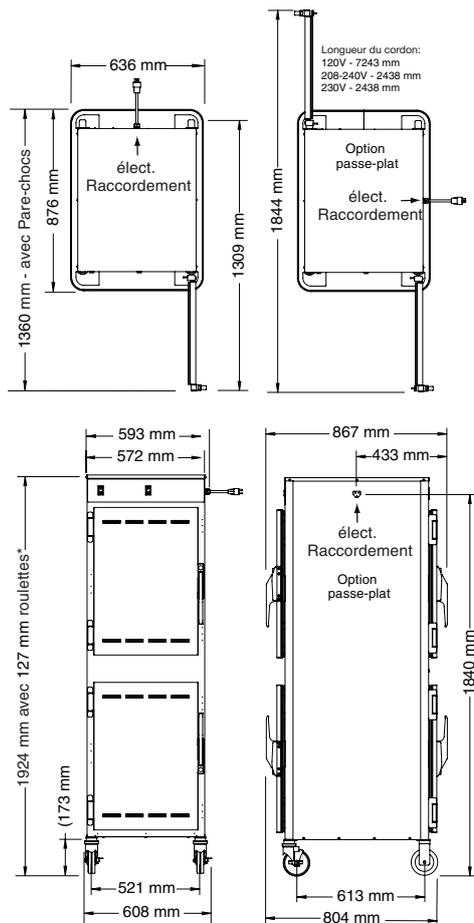
- Sens d'ouverture de la porte
  - Charnières à droite, de série
  - Charnières à gauche, en option

*Remarque : Les armoires passe-plat ne peuvent pas avoir toutes les charnières de porte du même côté.*



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis  
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT

www.alto-shaam.com



\*1881 mm - avec 89 mm roulettes  
\*1921 mm - avec 152 mm pieds

<b>DIMENSIONS : H x L x P</b>	
EXTÉRIEURES :	1924 mm x 608 mm x 804 mm
EXTÉRIEUR PASSE-PLAT (EN OPTION) :	1924 mm x 608 mm x 867 mm
INTÉRIEURES, CHAQUE COMPARTIMENT :	682 mm x 479 mm x 673 mm

<b>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE</b>						
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE	
120	1	60	16,0	1,9	FICHE NEMA 5-20P, 20 A - 125 V	
208	1	60	7,0	1,4	FICHE NEMA 6-15P, 15 A - 250 V	
240	1	60	8,0	1,9	15 A - 250 V (USA SEULMT)	
230	1	50/60	7,7	1,8	CEE 7/7 FICHE CLASSÉE 250 V CH2-16P FICHE CLASSÉE 250 V BS1363 (UK SEULEMENT) CLASSÉE 250 V	  

<b>CAPACITÉ PRODUIT\PLATS (PAR COMPARTIMENT)</b>	
54 kg MAXIMUM	
VOLUME MAXIMUM : 76 LITRES	
<b>GASTRONORM 1/1 :</b>	
Quatre (4)	530 mm x 325 mm x 65 mm
SUR GRILLES MÉTALLIQUES EN OPTION SEULEMENT	
<b>TÔLES GRAND FORMAT :</b>	
Huit (8)	457 mm x 660 mm x 25 mm

<b>DÉGAGEMENTS</b>	
ARRIÈRE	76 mm
DESSUS	51 mm
CÔTÉS	25 mm
<b>POIDS</b>	
NET :	128 kg
EXPÉDITION : (EST.)	163 kg
<b>DIMENSIONS DU CARTON : (L x L x H)</b>	
889 mm x 889 mm x 2083 mm	

<b>EXIGENCES D'INSTALLATION</b>
— Le four doit être posé de niveau.
— Le four ne doit pas être installé dans un endroit où il peut subir les effets de la vapeur, de la graisse, de l'égouttement d'eau, de températures extrêmes ou d'autres nuisances graves.
— Les appareils à roulettes sans cordon ni fiche doivent être attachés à la structure de l'immeuble au moyen d'un raccord souple. NON FOURNIS PAR LE FABRICANT.

<b>OPTIONS ET ACCESSOIRES</b>	
<input type="checkbox"/> Pare-chocs, périmètre complet	5009767
Roulettes à tige - 2 FIXES, 2 PIVOTANTES AVEC FREIN	
<input type="checkbox"/> 89 mm	5008017
<input type="checkbox"/> Verrou de porte avec clé (SUR CHAQUE POIGNÉE)	LK-22567
<input type="checkbox"/> Lèchefrite à écoulement, 43 mm de profondeur	5005616
<input type="checkbox"/> Lèchefrite sans écoulement, 48 mm de profondeur	11906
<input type="checkbox"/> Pieds, 152 mm, à bride - JEU DE QUATRE	5011149
<input type="checkbox"/> Grille à plat, chromée PN-2115	
INSERT PLAT 457 mm x 660 mm x 25 mm	
<input type="checkbox"/> Panneau de sécurité avec verrou	5013934
<input type="checkbox"/> Grille, acier inoxydable, ACCÈS FRONTAL	SH-2325
<input type="checkbox"/> Grille, acier inoxydable, PASSE-PLAT	SH-2346
<input type="checkbox"/> Bac réservoir d'eau*	1775
<input type="checkbox"/> Couvercle de bac réservoir d'eau*	1774
*fourni avec l'armoire d'apprêt	