

750-CTUS

Armoire de Maintien au Chaud



- Halo Heat est 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, légumes, petits pains, etc.
- Les tolérances de température serrées et l'application uniforme de la chaleur maintiennent des températures de service idéales dans l'ensemble de l'armoire.
- Commande manuelle à thermostat réglable :
— 16°C to 93°C.
- La sonde de température de maintien contrôle la température ambiante intérieure.
- L'intérieur en acier inoxydable non magnétique résiste à la corrosion.
- Basse consommation.

Cahier Des Charges Abrégé

L'armoire de maintien au chaud 750-CTUS d'AltoShaam comporte un extérieur en acier inoxydable et des portes à deux battants avec deux (2) poignées à loquet mécanique. La 750-CTUS est commandée par un (1) thermostat de marche/arrêt réglable de 16 à 93 °C et équipé d'un (1) voyant indicateur. Une sonde de température de maintien contrôle la température ambiante intérieure. L'armoire est fournie avec deux (2) porte-grilles latéraux chromés espacés de 76 mm acceptant des tôles grand format.

Modèle 750-CTUS: Armoire de maintien au chaud avec portes à deux battants et commande manuelle



Options Installées À L'usine

- Électrique
 - 120 V
 - 208-240 V
 - 230 V
- Roulettes
 - Roulettes de 35 mm pour l'installation sous un comptoir (non proposées sur les modèles de 230 V)

Options Supplémentaires

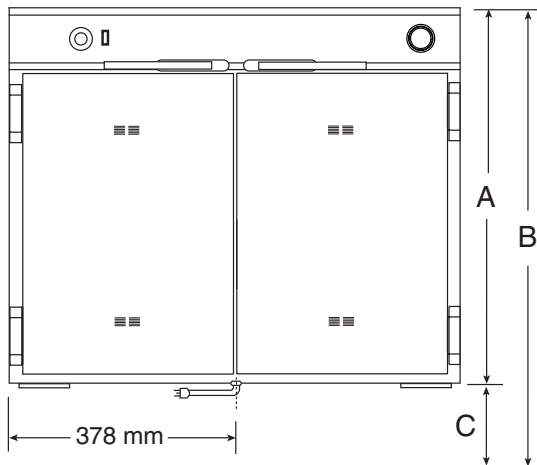
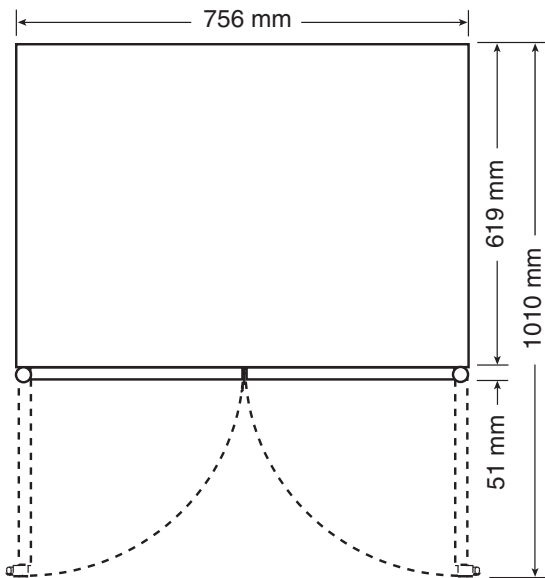
- Souplesse d'installation:
 - Sur comptoir avec pieds de 152 mm en option
 - Roulettes en option pour la mobilité
 - Pieds en option pour le placement fixe



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

750-CTUS

Armoire de Maintien au Chaud



Raccordement électrique en bas, à 41 mm de l'arrière

	A	B	C
Roulettes, 35 mm (installé à l'usine)*	705 mm	762 mm environ	52 mm
Roulettes, 76 mm	705 mm	813 mm	108 mm
Roulettes, 127 mm	705 mm	864 mm	159 mm
Pieds, 152 mm	705 mm	864 mm	159 mm

* Non proposées sur les modèles de 230 V ; non interchangeables avec d'autres roulettes ou pieds.

Poids	
Net :	64 kg
Expédition :	88 kg
Dimensions du carton : (L x L x H) 889 mm x 889 mm x 1041 mm	

Dégagements	
Arrière	76 mm
Dessus	51 mm
Gauche, Droite	25 mm

Dimensions : H x L x P	
Extérieures :	705 mm x 765 mm x 670 mm
Intérieures :	530 mm x 683 mm x 533 mm

Alimentation Électrique						
V	Ph	Hz	A	kW		
120	1	50/60	18,8	2,25		NEMA L5-30P Fiche 30A, 125 V
208	1	50/60	8,1	1,68		NEMA 6-15P Fiche 15A, 250 V
240	1	50/60	9,4	2,25		Fiche classée 250 V
230	1	50/60	9,0	2,17		CEE 7/7
						BS 1363
						AS/NZS 3112

Capacité Produit\Plats	
22 kg maximum	
Volume maximum: 57 litres	
Tôles grand format : Six (6) 457 mm x 660 mm x 25 mm	
Gastronorm 1/2 : Douze* (12) 457 mm x 330 mm x 25 mm *avec grilles supplémentaires	
Gastronorm 1/1 : Six* (6) 530 x 325 x 65 mm GN 1/1 *avec grilles supplémentaires – Comprend deux (2) porte-grilles latéraux espacés de 76 mm	

Exigences D'installation	
– 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.	
– Pour assurer la conformité aux normes établies par la National Sanitation Foundation, les pieds de 152 mm sont obligatoires pour les poses sur comptoir.	
– Les roulettes ou les pieds doivent être achetés moyennant un supplément de coût au moment de la commande.	

Accessories	
<input type="checkbox"/> Roulettes, 76 mm, jeu de quatre (4)	14227
<input type="checkbox"/> Roulettes, 127 mm, jeu de quatre (4)	4007
<input type="checkbox"/> Pieds, 152 mm, jeu de quatre (4)	5205
<input type="checkbox"/> Grille à plat, chromée	PN-2115
<input type="checkbox"/> Grille, chromée, fil plat	SH-2851

ALTO-SHAAM

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