

# AR-7HT

## Rotisseriewarmhoudkast

ALTO-SHAAM

Houd rotisseriekippen en meer urenlang exact op temperatuur met deze bijpassende warmhoudkast. Met de ventilatorloze Halo Heat® houdt de bijpassende warmhoudkast uw rotisserie-oven aan het bakken, terwijl het gevogelte urenlang vers en heet wordt gehouden.

**De zachte stralingswarmte van Halo Heat** houdt voedsel urenlang zonder ventilatoren goed

**Vergroot de flexibiliteit** door nog een bijpassende warmhoudkast of een Alto-Shaam-rotisserie-oven erop te stapelen

**Eenvoudig te bedienen** met aanpasbare elektronische temperatuurregeling

**Mooi uiterlijk** met een aantrekkelijk presentatie-ontwerp

**In de VS** gemaakt met toewijding aan kwaliteit

**ISO 9001:2015-gecertificeerd**

### Standaardfuncties

- Eén (1) instelbare thermostaat, 16 - 93 °C; één (1) bewaartemperatuurmeter
- Vier (4) roestvaststalen roosters, twee (2) roestvaststalen zijrekken en zestien (16) niet-kantelende pangeleiders op 75 mm van elkaar
- Elektronische bediening
- Dubbelwandige glazen deur

### Capaciteit



SCHALEN

24 Kipschalen: zes (6) per plateau



PANNEN

8 Acht (8) grote platen  
457 x 660 x 25 mm\*  
16 Zestien (16) halve maat platen  
457 x 330 x 25 mm\*

\* Met extra roosters



VOEDSEL

44 44 kg gebakken voedsel



AR-7HT weergegeven als passeer, met wieltjes en gewelfde glazen deur

### Configuraties (één selecteren)

#### Elektrisch

- 120 V     208 - 240 V     230 V

#### Bediening

- Elektronisch

#### Deurconfiguratie

- Eén deur met plat glas, vaste achterkant (inreik)  
 Eén deur met gewelfd glas, vaste achterkant (inreik, standaard)  
 Dubbele deuren met plat glas (passeer)  
 Dubbele deuren met gewelfd glas (passeer)

#### Deurrichting

- Rechts (standaard)

#### Paneelkleur

- roestvast staal (standaard)  
 Speciale kleur: houd rekening met 6 weken extra levertijd

#### Poten

- 102 - 152 mm [5016115]  
 102 - 152 mm [5016115] met voetjes met flens. Hiermee kan de warmhoudkast aan de vloer worden vastgeschroefd.  
 51 mm [5001614] rubber. Alleen voor werkbladmodellen van 230 V. Niet verkrijgbaar voor modellen die voor de VS of Canada zijn gefabriceerd.  
 Wielpakket [4007] van 127 mm

### Accessoires (selecteer alles wat van toepassing is)

#### Roestvaststalen onderstel

- Roestvaststalen onderstel met opslagplank [FR-38177]  
 Roestvaststalen onderstel met opslagplank, seismisch model met beugels [5023312]

#### Plateau

- Verchroomd draad [SH-2851]     Roestvaststalen draad [SH-24720]

#### Garantie

- Uitgebreide garantie start na de standaardgarantie en heeft een looptijd van twaalf (12) maanden extra. Raadpleeg de website van Alto-Shaam voor de standaardgarantievoorwaarden.



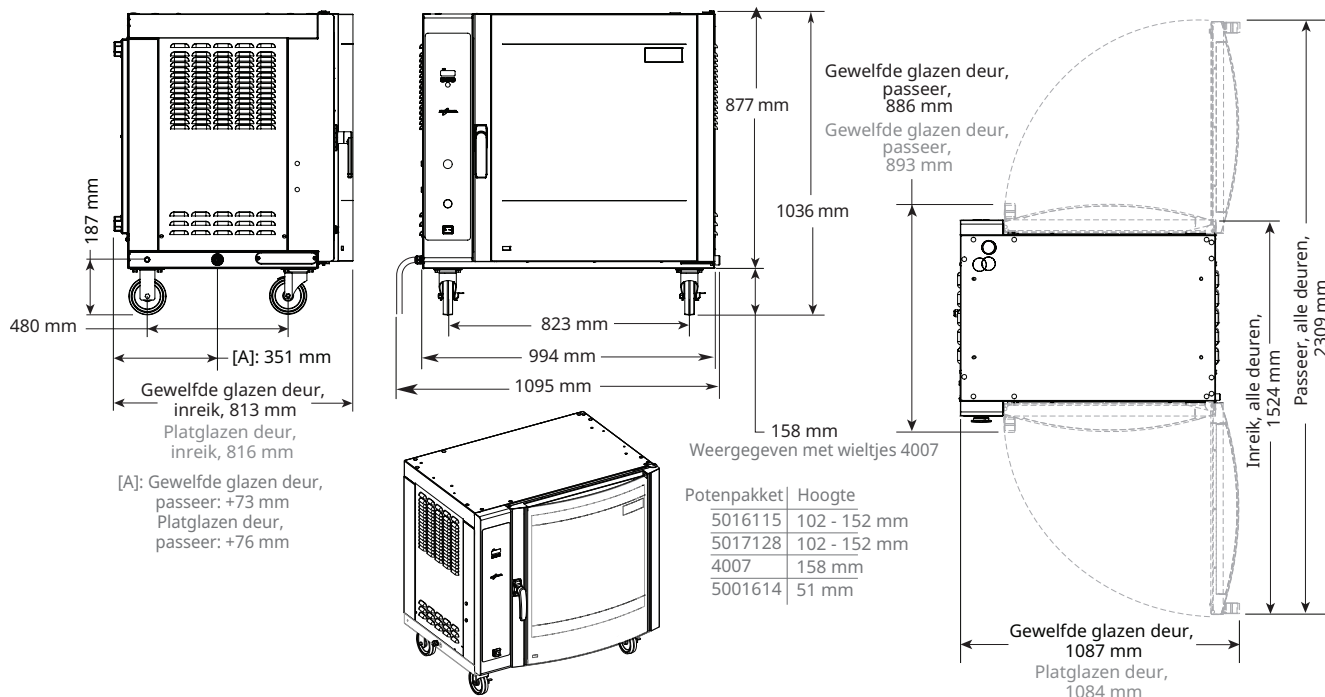
CE IP X4

# AR-7HT

## Rotisseriewarmhoudkast

ALTO-SHAAM

### Specificaties



- De warmhoudkast moet waterpas worden geïnstalleerd.
- Plaats de warmhoudkast niet in een omgeving waar stoom, vet, druppelend water, hoge temperaturen of andere sterk nadelige omstandigheden er invloed op uit kunnen oefenen.
- Om aan de NSF-normen te voldoen, moet het apparaat onderop worden afgedicht met een door de NSF goedgekeurd afdichtmiddel.



Links 152 mm  
Rechts 152 mm  
Achter 152 mm  
Bovenkant 0 mm



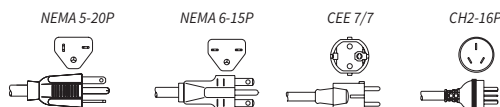
Model	Buitenkant (H x B x D)	Nettogewicht
AR-7HT, gewelfd glas, vaste achterkant (inreik)	1035 x 1095 x 813 mm	146 kg
AR-7HT, gewelfd glas, passeer	1035 x 1095 x 886 mm	146 kg
AR-7HT, plat glas, vaste achterkant (inreik)	1035 x 1095 x 816 mm	146 kg
AR-7HT, plat glas, passeer	1035 x 1095 x 892 mm	146 kg

	Transportafmetingen (L x B x H)*	Transportgewicht*
AR-7HT	1422 x 1143 x 1295 mm	181 kg

\*Informatie binnenlands transport over land. Neem contact op met de fabriek voor exportgewicht en afmetingen.



V	Fasen	Hz	A	Zekering	kW	Stekkertype	Snoerlengte
120	1	60	12,9	15	1,5	NEMA 5-20P 20 A, 125 V	1829 mm
208 - 240	1	60	5,5 - 6,4	15	1,1 - 1,5	NEMA 6-15P 15 A, 250 V	2743 mm
230	1	50/60	6,1	15	1,4	CEE 7/7 250 V   CH2-16P 250 V	2743 mm



**CONTACT OPNEMEN**

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | VS  
 Telefoon: +1 262.251.3800 | +1 800.558.8744 VS/Canada | Fax: +1 262.251.7067 | [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)