

# TY2-48 SERIE TY2SYS-48 SERIE

SISTEMA DE EXHIBICIÓN PARA LIMENTOS CALIENTES



TY2-48



TY2SYS-48



- HALO HEAT ... es una fuente de calor uniforme y controlada que mantiene y rodea suavemente los alimentos para brindar una mejor apariencia, sabor y mayor duración de mantenimiento.
- Mantiene y exhibe alimentos calientes conservando la frescura y humedad de estos por horas; sin la necesidad de añadirle agua.
- Sistema ampliable para satisfacer sus requisitos específicos.
- Se corresponde con el perfil de las principales vitrinas refrigeradas.
- **VITRINA CALIENTE**
  - Diseño de vidrio curvo.
  - Exhibe alimentos calientes sin generar condensación en el vidrio.
  - Una fuente de calor controlada de manera termostática irradia desde la base de la vitrina en múltiples zonas de calor.
  - Zonas de luces elevadas con bombillas recubiertas inastillables.
  - Da cabida a una completa gama de tamaños de bandeja (gastronorm) estándar, bandejas de acero laminado de tamaño completo o de tamaño medio.
  - Las puertas deslizables de vidrio templado hacen rebotar el calor hacia los productos al tiempo que sirven de espejo a la vitrina mejorando el efecto de comercialización.
- **BASE DEL DECORADOR**
  - Paneles estándar laterales y frontales pintados de color negro.
  - Protegida con un paragolpes ecológico hecho a partir de un 93% de desechos de policarbonato reciclado, lo que lo hace 100% reciclable.
- **VITRINA CALIENTE DE AUTOSERVICIO**
  - Se dispone de una abertura para el autoservicio del cliente en toda la extensión de la vitrina.
  - La protección térmica montada en la parte delantera le proporciona protección al cliente

La vitrina está construida de acero inoxidable calibre 18. Una parte delantera de vidrio templado cierra la vitrina y se puede levantar en un ángulo de 90 grados para una limpieza fácil. Se incluyen puertas deslizables y desmontables de vidrio en el lado del operador. Los carriles de la puerta deslizable tienen un área de "limpieza total" que permite una fácil limpieza y retiro de migas. El vidrio del extremo enmarcado con material de junta de goma protege los bordes del vidrio del quiebre y el astillado. La base está dividida en dos (2) zonas de calor administradas individualmente; cada una de ellas controlada por un termostato separado con un rango de 1 a 10 y luz indicadora de calor encendido. Los interruptores de ENCENDIDO/APAGADO controlan las luces elevadas en dos (2) zonas de luces. Se encuentran disponibles tomacorrientes de dos (2) enchufes de 125 V solo para las unidades de 120/208-240 V. Las vitrinas de mesa incluyen un conjunto de patas de 102 mm.

- TY2-48 - 1219mm longitud
- TY2SYS-48\* - 1219mm longitud, con la base
- TY2-48/P - 1219mm longitud, 1202mm abertura para el autoservicio en toda la extensión de la parte delantera de la vitrina
- TY2SYS-48/P\* - 1219mm longitud, con la base, 1202mm abertura para el autoservicio en toda la extensión de la parte delantera de la vitrina

\*La base del sistema no se vende por separado. Pida el modelo TY2SYS completo para recibir también la base.



IP X3

## OPCIONES INSTALADAS EN FÁBRICA

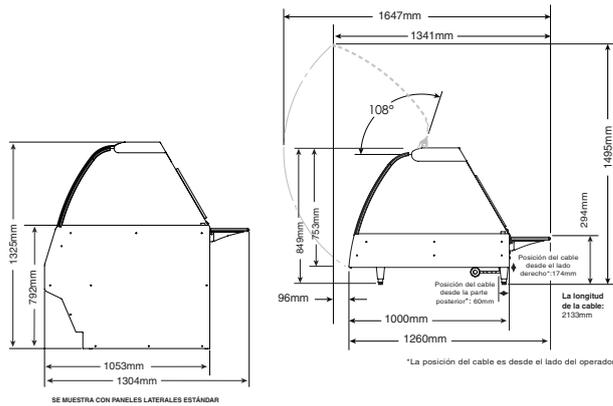
- Opciones eléctricas
  - 120/208-240V
  - 230V
- Opciones de vidrio del extremo
  - Vidrio transparente, estándar
  - Vidrio de tonalidad de color bronce, opcional [5011901]
- Opciones de color del panel
  - Pintado de negro, estándar
  - Panel lateral del sistema de formica negra de 25 mm, opcional [PE-26780]
  - Acero inoxidable
  - Pintado con color personalizado
- Tomacorriente independiente, opcional [5001781]
- Sonda de temperatura, opcional [5004916]
- Indicador de temperatura, opcional [GU-33384]



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

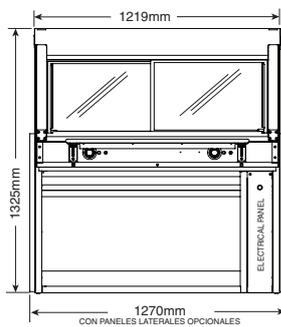
TELÉFONO: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

www.alto-shaam.com



TY2SYS Profile

TY2 Profile



TY2SYS-48

| DIMENSIONES (A X A X P)  |
|--|
| EXTERIOR, MODELO DE MESA CON PATAS:<br>849mm x 1219mm x 1260mm                           |
| PANELES LATERALES ESTÁNDAR PINTADOS, EXTERIORES, CON BASE:<br>1325mm x 1219mm x 1304mm   |
| PANELES LATERALES OPCIONALES DE 25 MM, EXTERIORES, CON BASE:<br>1325mm x 1270mm x 1317mm |
| DIMENSIONES DEL HORNO (A X A X P):<br>690mm x 1151mm x 114mm                             |

| ELECTRICAL  |      |          |      |     |   |
|-------------|------|----------|------|-----|---|
| VOLTAJE     | FASE | CICLO/Hz | AMP  | kW  |   |
| 120/208-240 | 1    | 50/60    | 13,8 | 3,3 | NEMA L14-20P<br>ENCHUFE DE 20A, 250V  |
| 208         | 1    | 50/60    | 11,6 | 2,5 | (ENCHUFE: SOLO PARA ENCIMERA;<br>BLOQUE DE TERMINALES: SISTEMA)                                   |
| 240         | 1    | 50/60    | 13,0 | 3,1 |   |
| 230         | 1    | 50/60    | 12,6 | 2,9 | CEE 7/7<br>ENCHUFE DE 220-230V<br>(ENCHUFE: SOLO PARA ENCIMERA;<br>BLOQUE DE TERMINALES: SISTEMA) |

| CONFIGURACIONES DE LAS BANDEJAS*                  |                               |       |
|---|-------------------------------|-------|
| TAMAÑO DE LA BANDEJA                              | DIMENSIONES                   | CANT. |
| TAMAÑO COMPLETO Y<br>DE UN TERCIO**:              | 325mm x 530mm x 65mm (GN 1/1) | 3     |
| TAMAÑO MEDIO Y<br>DE UN TERCIO**:                 | 325mm x 150mm x 65mm (GN 1/3) | 3     |
| TAMAÑO MEDIO Y<br>DE UN TERCIO**:                 | 325mm x 265mm x 65mm (GN 1/2) | 6     |
| TAMAÑO MEDIO Y<br>DE UN TERCIO**:                 | 325mm x 150mm x 65mm (GN 1/3) | 3     |
| BANDEJAS DE ACERO LAMINADO<br>DE TAMAÑO COMPLETO: | 457mm x 660mm x 25mm          | 2     |
| CAPACIDAD/VOLUMEN MÁX.:                           | 22 kg 36 L                    |       |

\* Las bandejas no se incluyen con la vitrina.  
\*\* También aceptan bandejas de 100 mm de profundidad.

| ESPECIFICACIONES   |
|--|
| • Seis (6) luces elevadas con dos (2) zonas de luces.  |
| • Dos (2) zonas de calor de base con dos (2) termostatos ajustables con un rango de 1 a 10 y dos (2) luces indicadoras de calor encendido.               |
| • Dos (2) puertas deslizables de vidrio templado, polarizado y reflectante en el lado del operador.  |
| • Un (1) estante de trabajo en el lado del operador de 254 mm x 914 mm.  |
| • El modelo de autoservicio 48/P cuenta con un inserto de bandeja de autoservicio de 672 mm x 1.148 mm x 51 mm e incluye dos (2) rejillas para bandejas. |

| REQUISITOS DE INSTALACIÓN  |
|--|
| La vitrina se debe instalar nivelada. La vitrina no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectada por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición extremadamente adversa.             |
| "No instale vitrinas para alimentos calientes cerca de fuentes de aire frío como un congelador, salidas de aire acondicionado o en cualquier área donde las fluctuaciones de aire exterior puedan afectar el rendimiento." |

| PESO  |        |        |
|---|--------|--------|
| MODELO  | NETO   | ENVÍO  |
| TY2-48  | 116 kg | 188 kg |
| TY2SYS-48   | 215 kg | 261 kg |
| TY2-48/P  | 120 kg | 265 kg |
| TY2SYS-48/P   | 215 kg | 273 kg |
| DIMENSIONES DE LA JAULA DE EMBALAJE (APROX.): A X A X P |        |        |
| TY2-48: 1143mm x 1321mm x 1143mm                        |        |        |
| TY2SYS-48: 1143mm x 1321mm x 1524mm                     |        |        |

| ACCESORIOS   |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| CONECTA VARIAS UNIDADES A LA PERFECCIÓN  |         |  |         |
| <input type="checkbox"/> KIT DE ARMADO A PRESIÓN, ENCIMERA                           | 5015250 | <input type="checkbox"/> BALANZA DE PLATAFORMA   | 55265   |
| <input type="checkbox"/> KIT DE ARMADO A PRESIÓN, SISTEMA                            | 5009001 | (ESPECIFIQUE SI LA DESEA DE MANO DERECHA O IZQUIERDA)                                    |         |
| <input type="checkbox"/> ESTACIÓN PARA TRINCHADO DE COSTILLA                         | 5001874 | <input type="checkbox"/> PAQUETE DE BARRAS SEPARADORAS DE LAS BANDEJAS DE ACERO LAMINADO | 5002802 |
| <input type="checkbox"/> INSERTO DE BANDEJA DE AUTOSERVICIO DE 102 mm DE PROFUNDIDAD | 1001990 | <input type="checkbox"/> PLACA DE LA CUBIERTA PROTECTORA DEL TERMOSTATO                  | 5007660 |
|  |         | <input type="checkbox"/> ESTANTE DE TRABAJO CON HILERA PARA JUGO DE CARNE ASADA          | 5005638 |