

500-PH/GD

ARMARIO PARA MANTENIMIENTO DE PIZZAS CALIENTES



• HALO HEAT . . . una fuente de calor uniforme y controlada que rodea suavemente los alimentos para proporcionar una mejor apariencia, sabor y mayor duración de mantenimiento.

- La estricta tolerancia de la temperatura y la distribución de calor uniforme mantienen temperaturas adecuadas para servir en todo el armario.
- Poco consumo de energía.
- Mantiene calientes, frescos y sabrosos canapés calientes, pizzas o tartas durante varias horas.
- Perfecto para pizzas servidas en el local y para llevar.
- Mantiene hasta 13 pizzas de 406 mm.
- Mediante el indicador de temperatura de mantenimiento se monitorea la temperatura del aire interior.
- Manillas de transporte para una fácil manipulación.

El armario de un compartimiento cuenta con un (1) termostato ajustable de ENCENDIDO/APAGADO, 16 a 93 °C, una (1) luz indicadora y un (1) indicador de temperatura de mantenimiento para monitorear la temperatura del aire interior. Se incluyen trece (13) parrillas cromadas con 51 mm de separación entre parrillas. El armario exterior cuenta con cuatro (4) manillas de transporte de acero inoxidable.

MODELO 500-PH/GD: Armario exterior con exterior de acero inoxidable calibre 20 con puerta de vidrio.



OPCIONES INSTALADAS EN FÁBRICA

- Opciones Eléctricas
 - 120V
 - 230V
- Opciones de puerta
 - Puerta con ventana, estándar
 - Puerta sólida, opcional
- Puerta vaivén opciones:
 - De mano derecha, estándar
 - De mano izquierda, opcional

CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

- Se encuentra disponible el conjunto de plataforma con ruedas.
- Se encuentra disponible el conjunto de plataforma con patas.

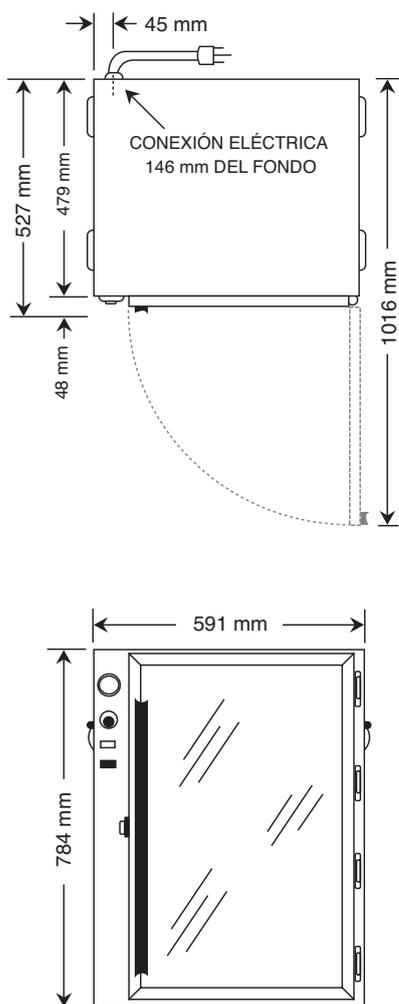


W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.
TELÉFONO: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SÓLO EE.UU.
www.alto-shaam.com

DEBIDO A MEJORAS CONTINUAS DEL PRODUCTO, LAS ESPECIFICACIONES ESTÁN SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.

500-PH/GD

ARMARIO PARA MANTENIMIENTO DE PIZZAS CALIENTES



DIMENSIONES: A X A X P	
EXTERIOR:	784 mm x 591 mm x 527 mm
INTERIOR:	708 mm x 441 mm x 445 mm

ASPECTOS ELÉCTRICOS						
V	PH	Hz	A	kW		
120	1	50/60	8,3	1,00		NEMA 5-15P, Enchufe de 15 A, 125 V
230	1	50/60	4,1	0,95		NEMA 6-15P, Enchufe de 15 A, 250 V (solo en EE.UU.)
						CEE 7/7, enchufe de 220 a 230 V
						AS/NZS 3112

CAPACIDAD DEL PRODUCTO
MÁXIMO: Trece (13) PIZZAS de 406 mm
PESO MÁXIMO DE CADA PIZZA: 0,9 kg

REQUISITOS DE INSTALACIÓN
El equipo se debe instalar nivelado. No se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.

PESO
NETO 34 kg
ENVÍO 60 kg
DIMENSIONES DE LA CAJA DE CARTÓN: (L X A X A)
813 mm x 813 mm x 1041 mm

* Información de envío por tierra nacional. Comuníquese con la fábrica para conocer el peso y las dimensiones para exportación.

REQUISITOS DE ESPACIO	
PARTE POSTERIOR	76 mm
PARTE SUPERIOR	51 mm
A CADA LADO	25 mm

ACCESORIOS	
<input type="checkbox"/> Conjunto de plataforma con ruedas	15633
<input type="checkbox"/> Conjunto de plataforma con patas	15634
<input type="checkbox"/> Parrilla, cromada, metálica	SH-2102



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