

20-20MW, 20-20W

ARMOIRE DE MAINTIEN COMPLÉMENTAIRE



• Halo Heat . . . une source de chaleur uniforme et régulée qui enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien.



20-20MW

- Consomme un tiers à la moitié de l'énergie du matériel de maintien traditionnel.
- L'absence de circulation d'air à l'intérieur évite les transferts de saveur, limite les pertes d'humidité du produit et préserve les couleurs.
- Les tolérances de température serrées, ainsi que la répartition uniforme de chaleur, assure le maintien d'une température de service idéale dans l'ensemble de l'armoire.
- Chariot à plats roulant en option
 - Vingt (20) rails de support non inclinables acceptant vingt (20) tôles grand format, quarante (40) bacs Hotel grand format ou GN 1/1, sur deux rangées de profondeur ; largeur horizontale de 330 mm entre rails, espacement vertical de 65 mm entre rails
 - Interchangeable avec les fours Combitherm® et le Quickchiller™ QC3-100 d'Alto-Shaam
 - Comporte une poignée amovible, six (6) grilles en acier inoxydable pour les tôles, deux (2) roulettes fixes et deux (2) roulettes pivotantes avec frein.

L'armoire de maintien complémentaire isolée Halo Heat est en acier inoxydable. Chaque armoire comporte un (1) 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. La porte est équipée d'une solide poignée tournante et de charnières à gauche de série.

- MODÈLE 20-20MW** : Armoire de maintien mobile soutenue par quatre (4) roulettes forte charge, deux fixes et deux pivotantes avec frein. Comprend des poignées de déplacement et un pare-choc extérieur.
- MODÈLE 20-20W** : Armoire de maintien fixe soutenue par quatre (4) pieds réglables pour matériel lourd

OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

- Choix d'alimentation électrique
 - 208-240 V
 - 230 V
- Choix de porte
 - Charnières à gauche, de série
 - Charnières à droite, en option
- Socle
 - pour chariot 20-20
 - pour chariot 10-20



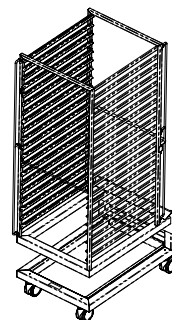
ANSI/NSF 4



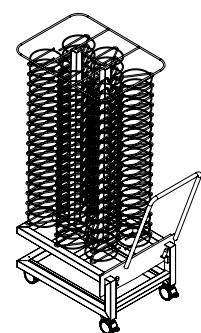
COOKING APPLIANCE
584m



IP X4



CHARIOT À PLATS
ROULANT EN OPTION



CHARIOT À ASSIETTES
ROULANT EN OPTION

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

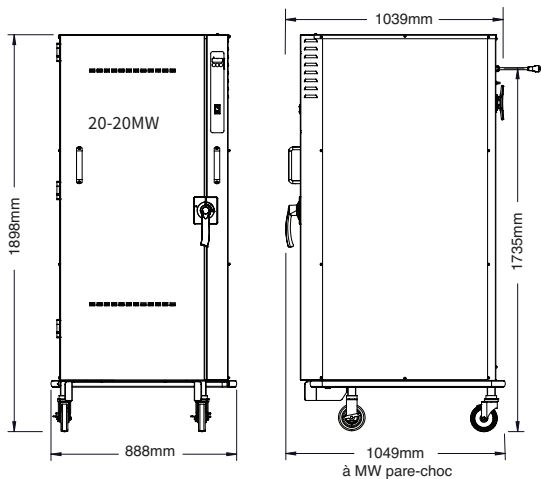
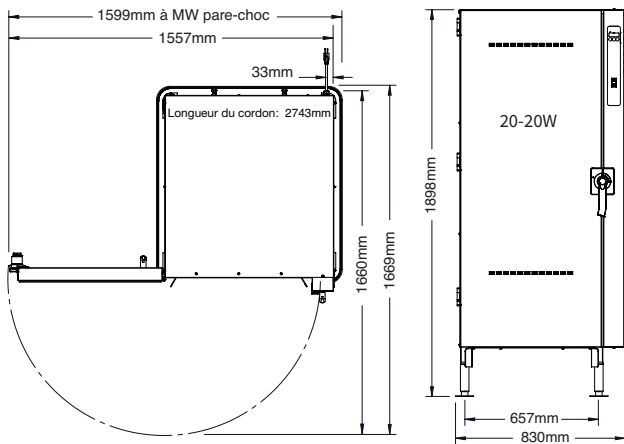
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

20-20MW, 20-20W

ARMOIRE DE MAINTIEN COMPLÉMENTAIRE



DIMENSIONS (H X L X P)	
20-20MW :	1898 mm x 888 mm x 1049 mm
20-20W :	1898 mm x 830 mm x 1039 mm
Intérieur :	1505 mm x 614 mm x 846 mm

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE							
V	Ph	Hz	A	kW	Cordon et fiche		
208	1	50/60	10,8	2,2	NEMA 6-15P		
240	1	50/60	12,5	3,0	15A-250V Plug		
230	1	50/60	12,0	2,8	Fiches classée 250V		
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363		AS/NZS 3112

CAPACITÉ PRODUIT\PLATS DU CHARIOT ROULANT	
218 kg MAXIMUM	
VOLUME MAXIMUM : 284 LITRES	
BACS GRAND FORMAT : Quarante (40) MAXIMUM	
GN 1/1 : Quarante (40) 530 x 325 x 65 mm	
GN 2/1 : Vingt (20) 650 x 530 x 65 mm	
TÔLES GRAND FORMAT : Dix (10) 457 x 660 x 25 mm	
Vingt (20) avec grilles supplémentaires	

POIDS	
NET	190 kg
EXPÉDITION	251 kg
DIMENSIONS DU CARTON : (L X L X H)	
1364 mm x 1364 mm x 2210 mm	

EXIGENCES D'INSTALLATION	
L'armoire doit être posée de niveau. Il ne doit pas être installé dans un endroit où il peut subir les effets de la vapeur, la graisse, l'égouttement d'eau, les hautes températures ou autres nuisances graves.	

DÉGAGEMENTS	
ARRIÈRE	76 mm
DESSUS	51 mm
CÔTÉS	25 mm

ACCESSOIRES	
<input type="checkbox"/> Bande de calfeutrage de préchauffage	5016989
Chariot à plats roulant (H X L X P)	
<input type="checkbox"/> 20 RAYONS POUR PLATS	5017976
- Accepte 20-20E, 20-20G, 20-20MW et QC3-100	5017148 (CI)
1766 x 661 x 873 mm	
65 mm D'ESPACEMENT VERTICAL ENTRE LES RAYONS	
<input type="checkbox"/> 20 RAYONS POUR PLATS	5017975
- Accepte 20-10E, 20-10G, 20-20MW et QC3-100	5017149 (CI)
1766 x 465 x 753 mm	
65 mm D'ESPACEMENT VERTICAL ENTRE LES RAYONS	
Chariot à assiettes roulant (H X L X P)	
<input type="checkbox"/> 102 Assiettes - Accepte 20-20E, 20-20G, 20-20MW et QC3-100	5016478
1769 x 683 x 1080 mm	5017150 (CI)
77 mm D'ESPACEMENT VERTICAL ENTRE LES RAYONS	
<input type="checkbox"/> 84 Assiettes - Accepte 20-20E, 20-20G, 20-20MW et QC3-100	5016480
1769 x 683 x 1080 mm	5017151 (CI)
93 mm D'ESPACEMENT VERTICAL ENTRE LES RAYONS	
<input type="checkbox"/> 60 Assiettes - Accepte 20-10E, 20-10G, 20-20MW et QC3-100	5016489
1773 x 475 x 943 mm	5017153 (CI)
66 mm D'ESPACEMENT VERTICAL ENTRE LES RAYONS	
<input type="checkbox"/> 51 Assiettes - Accepte 20-10E, 20-10G, 20-20MW et QC3-100	5016490
1778 x 475 x 943 mm	5017154 (CI)
77 mm D'ESPACEMENT VERTICAL ENTRE LES RAYONS	
<input type="checkbox"/> Grille, acier inoxydable 638 mm x 529 mm	SH-22473

CI - ÉTABLISSEMENT PÉNITENTIAIRE

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кеморово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93