

Серия 400-HW

Подогреваемый встраиваемый модуль без воды

В отличие от традиционных мармитов, подогреваемые встраиваемые модули без воды компании Alto-Shaam оснащены технологией Halo Heat® излучающего нагрева, благодаря которой продукты равномерно прогреваются без использования сильно нагретых элементов, дополнительной влажности или вентиляторов. Увеличивайте время выдерживания, сохраняйте качество продуктов и сократите эксплуатационные расходы с целью максимальной отдачи от инвестиций.



400-HW

Стандартные характеристики

- Увеличивайте время выдерживания пищи с помощью эффективной и точной технологии Halo Heat®
- Сохраняйте качество продуктов без использования очень горячих элементов, повышенной влажности или вентиляторов
- Повысьте продажи благодаря улучшению внешнего вида и качества пищи
- Понижьте расходы на установку и эксплуатацию благодаря отсутствию необходимости в воде или водопроводе
- Сократите затраты на техническое обслуживание, исключив образование извести и накипи, характерное для традиционных мармитов
- Повысьте уровень безопасности сотрудников и клиентов за счет исключения горячей воды и пара
- Обеспечьте оптимальную температуру выдерживания с помощью регулируемого термореле, которое можно установить заподлицо на прилавке или в другом месте вне поля зрения клиентов
- Устанавливайте идеальные температуры выдерживания для любого блюда с помощью опции индивидуального управления модулями
- Модели HWLF имеют большой фланец
- Модели HWI и HWILF управляются 2 (двумя) отдельно регулируемые термореле
- В комплекты моделей 400-HW/D4, 400-HW/D6, 400-HWLF/D4 и 400-HWLF/D6 входят по 8 (восемь) разделителей для противней размером в половину или треть стандартного и 3 (три) разделителя для противней большого размера
- В комплекты моделей 400-HWI/D4, 400-HWI/D6, 400-HWILF/D4 и 400-HWILF/D6 входят по 8 (восемь) разделителей для противней размером в половину или треть стандартного



4
8
12

Четыре полноразмерных или GN 1/1 противней

Восемь половинных или GN 1/2 противней

Двенадцать противней в треть стандартного размера или GN 1/3

D4: Максимум 44 кг продукта

D4: Максимальный объем: 56 л

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
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)427-82-92-69

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

Конфигурации (выберите одну)

- 400-HW/D4
- 400-HW/D6
- 400-HWLF/D4
- 400-HWLF/D6
- 400-HWI/D4
- 400-HWI/D6
- 400-HWILF/D4
- 400-HWILF/D6

Электропитание

- 120 В
- 208–240 В
- 230 В

Расположение шнура блока управления

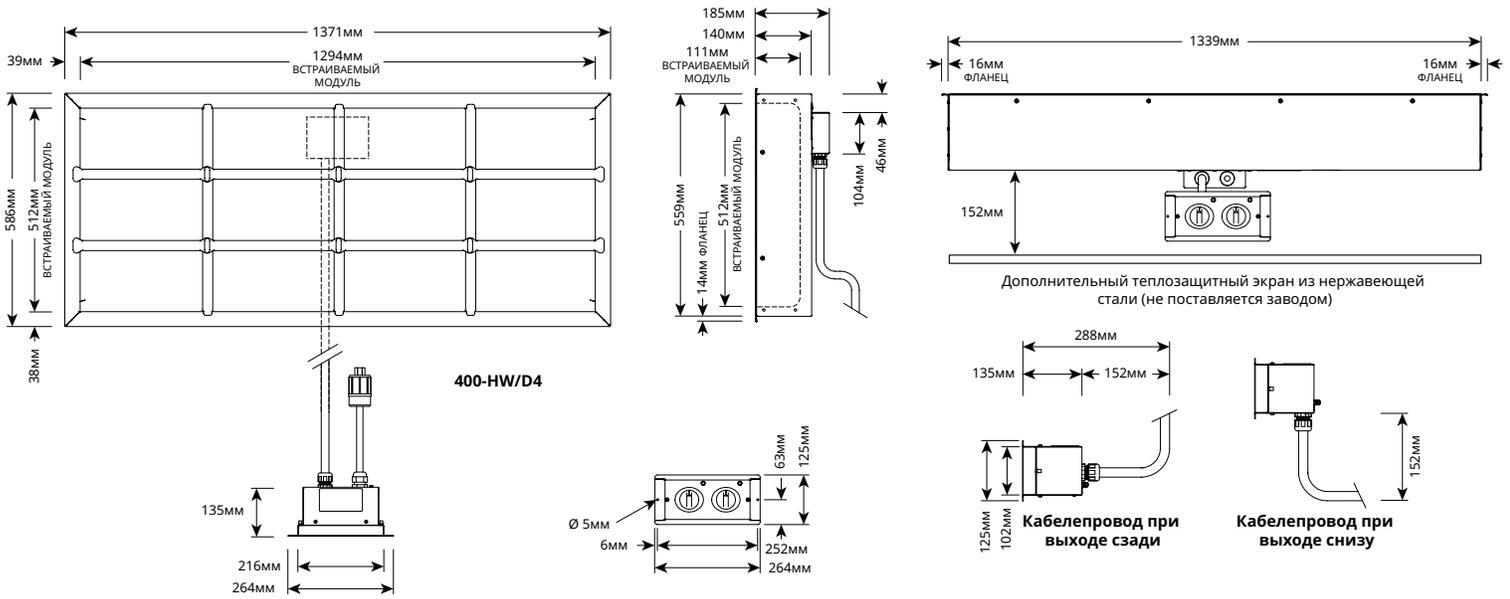
- Сзади, стандартное
- Снизу, по желанию

Принадлежности (выберите все требующиеся)

- Разделитель для противней — половина/ треть стандартного (11318)
- Разделитель для противней — полный стандартный (16019)
- Комплект для фиксации (5020849)

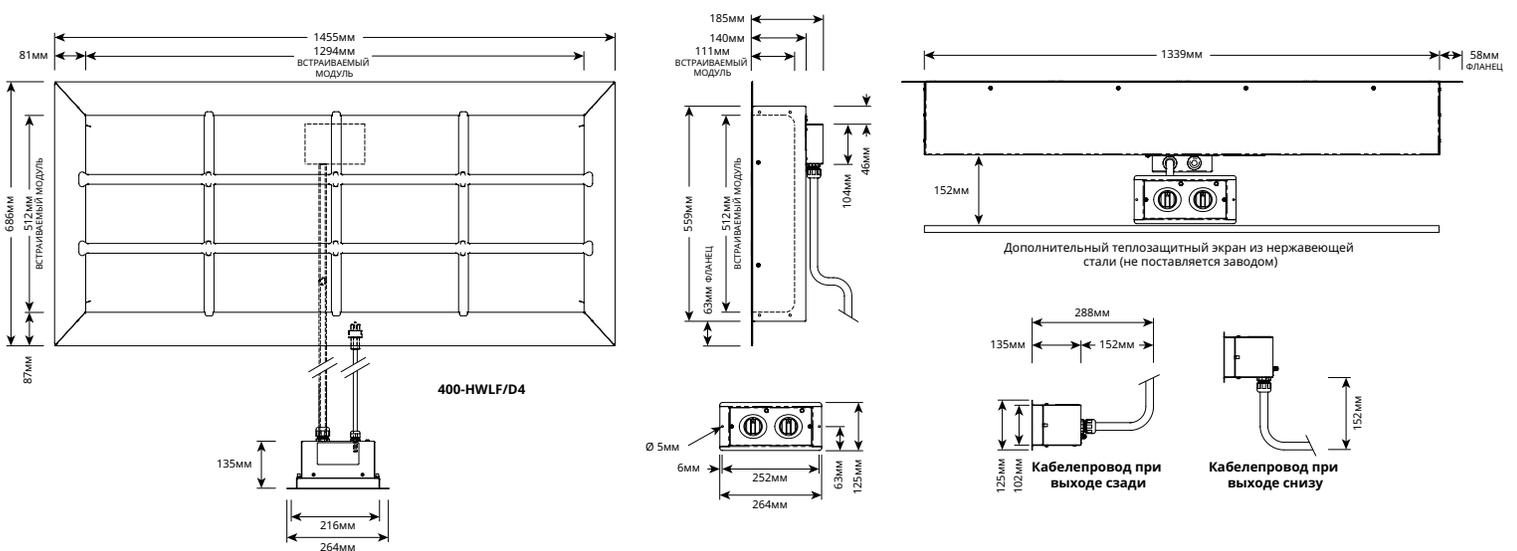
Серия 400-HW

Спецификация



Серия 400-HWLF

Спецификация



Серия 400-HW

Модель	Наружные размеры (В x Ш x Г)	Внутренние размеры (В x Ш x Г)
400-HW/D4	185мм x 1371мм x 586мм	111мм x 1294мм x 512мм
400-HW/D6	235мм x 1371мм x 586мм	162мм x 1294мм x 512мм
400-HWLF/D4	185мм x 1455мм x 686мм	111мм x 1294мм x 512мм
400-HWLF/D6	234мм x 1455мм x 686мм	162мм x 1294мм x 512мм
400-HWI/D4	185мм x 1364мм x 588мм	111мм x 304мм x 512мм
400-HWI/D6	235мм x 1364мм x 586мм	162мм x 304мм x 512мм
400-HWILF/D4	185мм x 1455мм x 686мм	111мм x 304мм x 512мм
400-HWILF/D6	225мм x 1455мм x 686мм	162мм x 304мм x 512мм

Модель	Вес нетто	Вес в упаковке**	Размеры в упаковке (Д x Ш x В)**
400-HW/D4	32 кг	57 кг	1524мм x 864мм x 381мм
400-HW/D6	36 кг	75 кг	1524мм x 864мм x 381мм
400-HWLF/D4	34 кг	73 кг	1524мм x 864мм x 381мм
400-HWLF/D6	38 кг	50 кг	1524мм x 864мм x 381мм
400-HWI/D4	41 кг	82 кг	1524мм x 864мм x 381мм
400-HWI/D6	46 кг	68 кг	1524мм x 864мм x 381мм
400-HWILF/D4	44 кг	75 кг	1524мм x 864мм x 381мм
400-HWILF/D6	49 кг	68 кг	1524мм x 864мм x 381мм

**Данные для внутренних наземных перевозок. За экспортным весом и размерами обратитесь на завод.

Размеры выреза

Модель	Вырез на негорючей поверхности (Д x Ш)	Вырез на горючей поверхности (Д x Ш)^	Вырез под блок управления (В x Ш x Г)*
400-HW/D4	1345мм x 562мм	---	108мм x 222мм x 288мм
400-HW/D6	1345мм x 562мм	---	108мм x 222мм x 288мм
400-HWLF/D4	1345мм x 562мм	1394мм x 613мм	108мм x 222мм x 288мм
400-HWLF/D6	1345мм x 562мм	1394мм x 613мм	108мм x 222мм x 288мм
400-HWI/D4	1345мм x 562мм	---	108мм x 222мм x 288мм
400-HWI/D6	1345мм x 562мм	---	108мм x 400мм x 288мм
400-HWILF/D4	1345мм x 562мм	1394мм x 613мм	108мм x 400мм x 288мм
400-HWILF/D6	1345мм x 562мм	1394мм x 613мм	108мм x 400мм x 288мм

^Только модули с большими фланцами.

*Оставьте просвет в 152мм от блока управления для изгиба кабелепровода.



**ПРОВЕРЬТЕ
СНАЧАЛА**

- Устройство не должно устанавливаться в местах, где на него могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие резко отрицательные условия.
- Для некоторых пищевых продуктов может требоваться дополнительный верхний нагрев. Всегда следите за температурой пищевого продукта и добавляйте верхний нагрев, если требуется.
- Материал прилавка должен выдерживать температуру до 93°C.
- Рекомендуется использовать теплозащитный экран из нержавеющей стали, если площадь под устройством используется для хранения.



ЗАЗОРЫ

25мм от горючих материалов



ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

Все модели	В	Фаз	Гц	А	кВт	Шнур и вилка
120 В	120	1	50/60	20,0	2,4	Вилка NEMA L5-30p 30 А - 125 В
208-240 В	208	1	50/60	8,7	1,8	Вилка NEMA 6-15p 15 А - 250 В
	240	1	50/60	10,0	2,4	
230 В	230	1	50/60	10,4	2,4	Вилка CEE 7/7 номинал 250 В Вилка CH2-16p номинал 250 В Вилка BS 1363 6P номинал 250 В

Длина шнура: 120 В: 1,8 м; 208-240 В: 2,7 м; 230 В (CEE): 2,7 м; 230 В (CH, BS): 2,5 м



НАГРЕВ

Теплоотдача

400-HW	Приток тепла q _s , БТЕ/ч	Приток тепла q _s , кВт
	243	0,07

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