Серия 500-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.



500-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 пиши
- Понизьте 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 регулируемыми термореле
- В комплекты моделей 500-HW/D4, 500-HW/D6, 500-HWLF/D4 и 500-HWLF/D6 входят по 10 (десять) разделителей для противней размером в половину или треть стандартного и 4 (четыре) разделителя для противней большого размера
- В комплекты моделей 500-HWI/D4, 500-HWI/D6, 500-HWILF/D4 и 500-HWILF/D6 входят по 10 (десять) разделителей для противней размером в половину или треть стандартного

Конфигурации (выберите одну)

- □ 500-HW/D4 □ 500-HW/D6
- □ 500-HWLF/D4 □ 500-HWLF/D6
- □ 500-HWI/D4 □ 500-HWI/D6
- □ 500-HWILF/D4 □ 500-HWILF/D6

Электропитание

- □ 120 B □ 208-240 B
- □ 230 B

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)



5 10 15

Пять полноразмерных или GN 1/1 противней

Десять половинных или GN 1/2 противней

Пятнадцать противней в треть стандартного размера или GN 1/3

D4: Максимум 54 кг продукта*

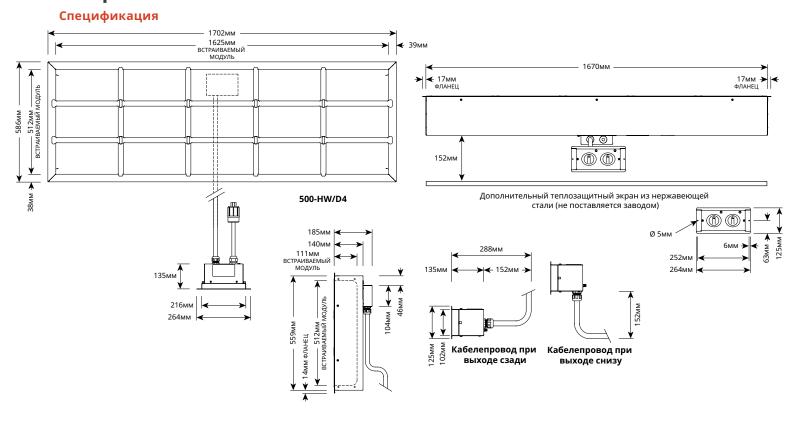
D4: Максимальный объем: 70 л*

*При использовании противней глубиной 100мм. Вмещает

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 Капуга (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

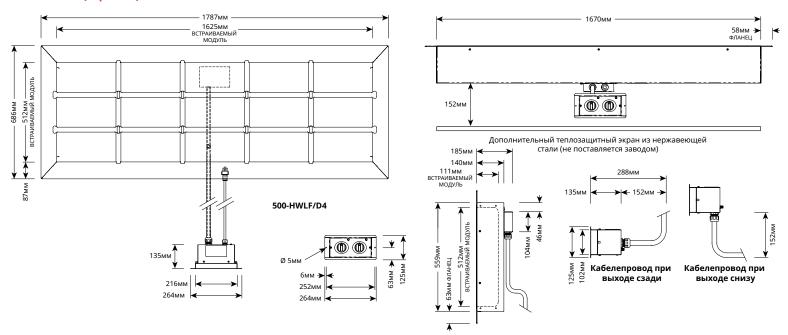
Сургут (3462)77-98-35 Тверь (4822)63-31-35 Томск (3822)98-41-53 Тула (4872)74-02-29 Тюмень (3452)66-21-18 Ульяновск (8422)24-23-59 Уфа (347)229-48-12 Хабаровск (4212)92-98-04 Челябинск (351)202-03-61 Череповец (8202)49-02-64 Ярославль (4852)69-52-93

Серия 500-HW

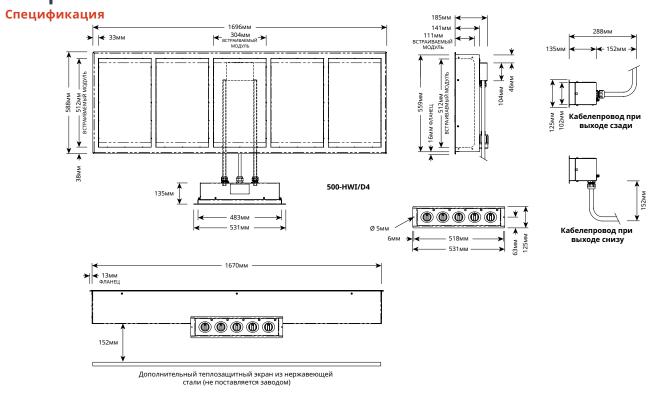


Серия 500-HWLF

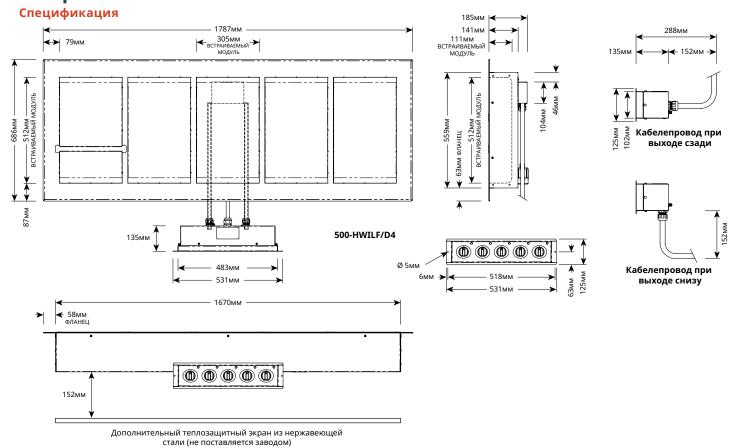
Спецификация



Серия 500-HWI



Серия 500-HWILF



Серия 500-HW

Модель	Наружные размеры (В х Ш х Г)	Внутренние размеры (В х Ш х Г)
500-HW/D4	185мм х 1702мм х 586мм	111мм х 1625мм х 512мм
500-HW/D6	235мм х 1702мм х 586мм	162мм х 1625мм х 512мм
500-HWLF/D4	185мм х 1787мм х 686мм	111мм х 1625мм х 512мм
500-HWLF/D6	234мм х 1787мм х 686мм	162мм х 1625мм х 512мм
500-HWI/D4	185мм х 1696мм х 588мм	111мм х 304мм х 512мм
500-HWI/D6	235мм х 1696мм х 586мм	162мм х 304мм х 512мм
500-HWILF/D4	185мм х 1787мм х 686мм	111мм х 304мм х 512мм
500-HWILF/D6	225мм х 1787мм х 686мм	162мм х 304мм х 512мм

Модель	Вес нетто	Вес в упаковке**	Размеры в упаковке (Д x Ш x B)**
500-HW/D4	39 кг	57 кг	1829мм х 864мм х 381мм
500-HW/D6	43 кг	77 кг	1829мм х 864мм х 381мм
500-HWLF/D4	41 кг	100 кг	1829мм х 864мм х 381мм
500-HWLF/D6	45 кг	79 кг	1829мм х 864мм х 381мм
500-HWI/D4	49 кг	82 кг	1829мм х 864мм х 381мм
500-HWI/D6	55 кг	68 кг	1829мм х 864мм х 381мм
500-HWILF/D4	52 кг	Contact factory	1829мм х 864мм х 381мм
500-HWILF/D6	58 кг	68 кг	1829мм х 864мм х 381мм

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

Размеры выреза

Модель	Вырез на негорючей поверхности (Д х Ш)	Вырез на горючей поверхности (Д х Ш)^	Вырез под блок управления (В х Ш х Г)*
500-HW/D4	1676мм х 562мм		108мм х 222мм х 288мм
500-HW/D6	1676мм х 562мм		108мм х 222мм х 288мм
500-HWLF/D4	1676мм х 562мм	1727мм х 613мм	108мм х 222мм х 288мм
500-HWLF/D6	1676мм х 562мм	1727мм х 613мм	108мм х 222мм х 288мм
500-HWI/D4	1676мм х 562мм		108мм х 502мм х 288мм
500-HWI/D6	1676мм х 562мм		108мм х 502мм х 288мм
500-HWILF/D4	1676мм х 562мм	1727мм х 613мм	108мм х 502мм х 288мм
500-HWILF/D6	1676мм х 562мм	1727мм х 613мм	108мм х 502мм х 288мм

[^]Только модули с большими фланцами.

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



- 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.



25мм от горючих материалов



Все модели	В	Фаз	Гц	Α	кВт	Шнур и вилка
120 B	120	1	50/60	25,0	3,0	Вилка NEMA L5-30р 30 A - 125 B
208-240 B	208	1	50/60	10,8	2,3	Вилка NEMA 6-15р
	240	1	50/60	12,5	3,0	15 A - 250 B
230 B	230	1	50/60	12,0	3,0	Вилка СЕЕ 7/7 номинал 256 В 7/7 Вилка СН2-16р номинал 250 В Вилка ВS 1363 номинал 250 В



Теплоотдача			
500-S	Приток тепла qs, БТЕ/ч	Приток тепла qs, кВт	
	304	0,09	

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 Краснодрар (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 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 (8655)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