

ED3-72 Vitrina para alimentos calientes ALTO-SHAAM.

CE

Aumente las ganancias del servicio de alimentos con las vitrinas de Alto-Shaam. Las luces LED y las puertas traseras espejadas mejoran el aspecto de los alimentos y fomentan las compras impulsivas. Para que no solo se vean bien, sino que tengan un buen sabor, los alimentos se mantienen a temperaturas óptimas y precisas con la tecnología Halo Heat® y los calentadores cerámicos superiores. Múltiples puntos de acceso y un estante de trabajo trasero desmontable hacen que la carga y descarga de los alimentos sea cómoda para los empleados. Reduzca el trabajo y el tiempo de limpieza con las puertas traseras y paneles laterales desmontables, y un vidrio delantero elevable.



ED3-72 con patas



ED3(SYS)-72
Con base fija

Características estándar

- Tecnología Halo Heat sin ventilador y sin agua
- Luces elevadas LED
- Termostatos ajustables 1-10 por zona de calor para calor en la parte superior e inferior
- Calentadores superiores cerámicos
- Parrilla de trabajo y tabla de corte del lado del operador
- Puertas traseras deslizables con vidrio espejado
- Parte delantera de vidrio templado con mecanismo de elevación autosuportado
- Puertas traseras y paneles laterales de vidrio desmontables
- Un juego de patas de 102 mm con puntas de goma
- Cinco [5] zonas de bandejas para sostener tamaños estándar de bandeja [GN]
- Dos [2] zonas de calor
- Dos [2] luces indicadoras de calor encendido
- Cuatro [4] divisores de bandejas largas [1002584]
- Cinco [5] divisores de bandejas cortas [1002621]
- Quince [15] divisores de bandejas cortas [11318]

Configuración

- ☐ ED3-72 con patas de 102 mm y topes de goma (estándar)
- ☐ ED3(SYS)-72 con base fija

Especificaciones eléctricas

- ☐ 230 V, 50/60 Hz, monofásico

Opciones y accesorios

Color del panel (seleccione uno)

- ☐ Negro, estándar
- ☐ Acero inoxidable, opcional

Vidrio del extremo (seleccione uno)

- ☐ Vidrio transparente, estándar
- ☐ Vidrio de tonalidad de color bronce, opcional..... [5011353]

Adicional

- ☐ Indicador de temperatura.....[GU-48153]
- ☐ Plataforma de báscula montada a la derecha [5001307]
- ☐ Plataforma de báscula montada a la izquierda [5001308]
- ☐ Parrilla de trabajo con hilera para jugo [5005639]
- ☐ Inserto de la bandeja [100 mm de profundidad] [1001990]
- ☐ Barra de cubierta de bandeja 1/3 [1008014]
- ☐ Paquete de barras divisoras para bandejas planas [5002803]

Garantía extendida

- ☐ Extensión de garantía de un año

Capacidad de la bandeja*		
Tamaño de bandeja	Dimensiones de las bandejas**	Cant.
GN 1/1	305 mm x 508 mm x 64 mm	5
GN 1/3	305 mm x 152 mm x 64 mm	5
GN 1/2	305 mm x 254 mm x 64 mm	10
GN 1/3	305 mm x 152 mm x 64 mm	5
Bandejas planas de tamaño completo	457 mm x 660 mm x 25,4 mm	3
Capacidad/Volumen máx.	36 kg 60 L	

* Las bandejas no están incluidas con la vitrina.
** También aceptará bandejas de 100 mm de profundidad.



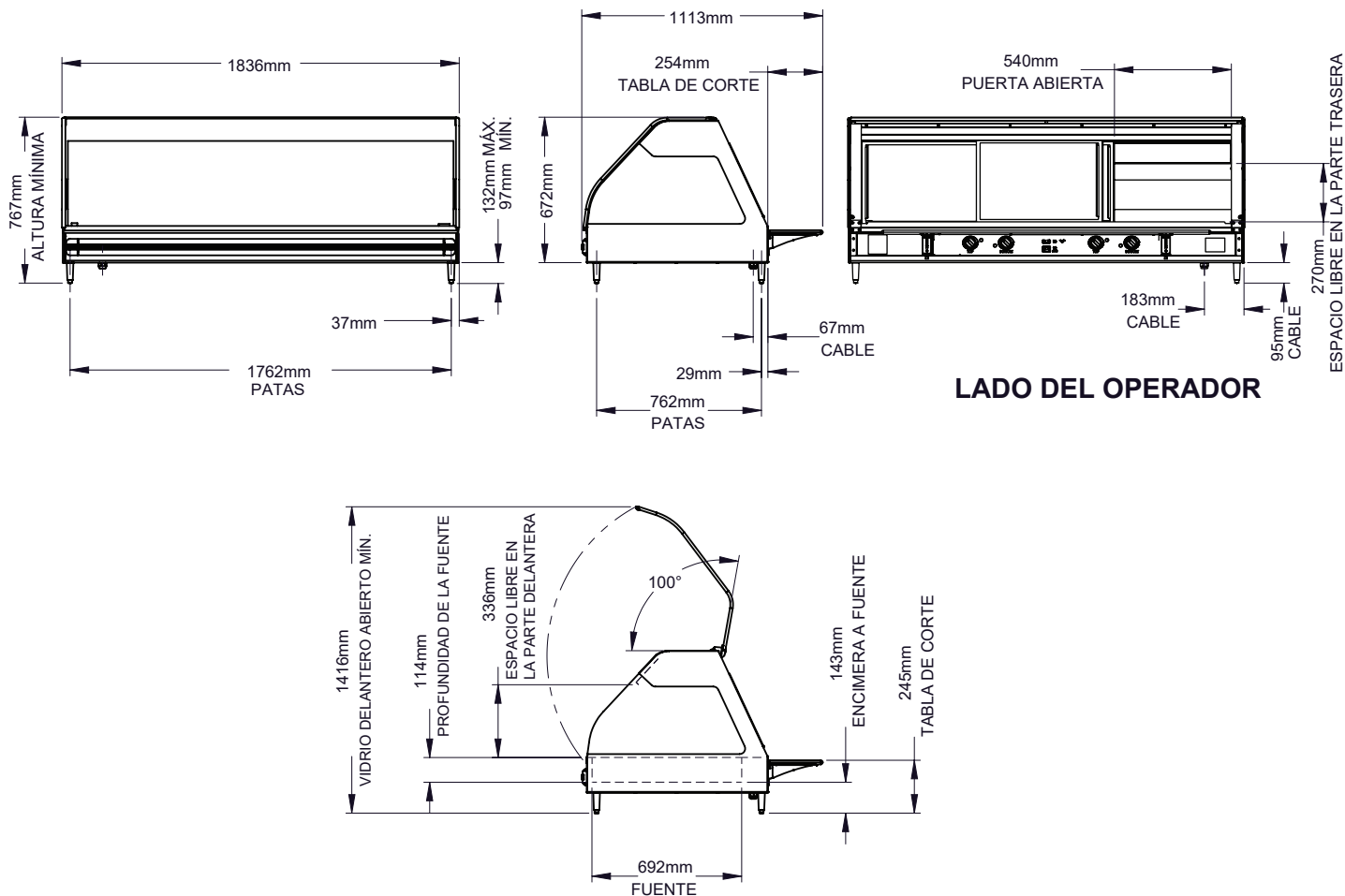
CE UK CA IP X3

ED3-72 Vitrina para alimentos calientes

ALTO-SHAAM

DIMENSIONES

ED3-72 con patas



Modelo	Exterior [A x A x P]	Fuente [A x L x P]	Peso neto
ED3-72	767 mm x 1836 mm x 1113 mm	692 mm x 1761 mm x 114 mm	190 kg
Patatas			
	Dimensiones de envío [A x A x P]*	Peso de envío*	
	1143 mm x 2159 mm x 1397 mm	210 kg	

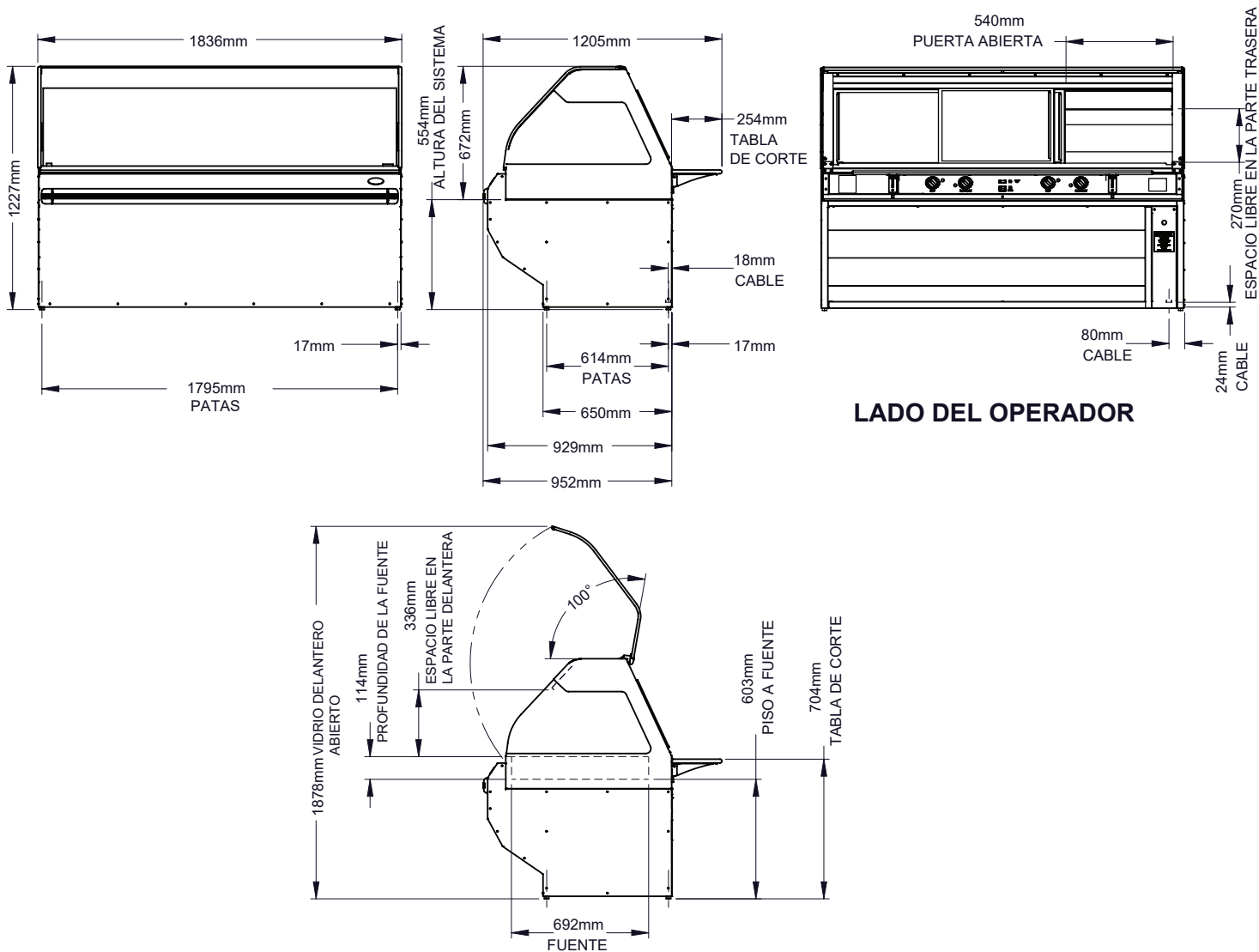
*Contacte con la fábrica para conocer el peso y las dimensiones para exportación.

ED3-72 Vitrina para alimentos calientes

ALTO-SHAAM

DIMENSIONES

ED3(SYS)-72 con base fija

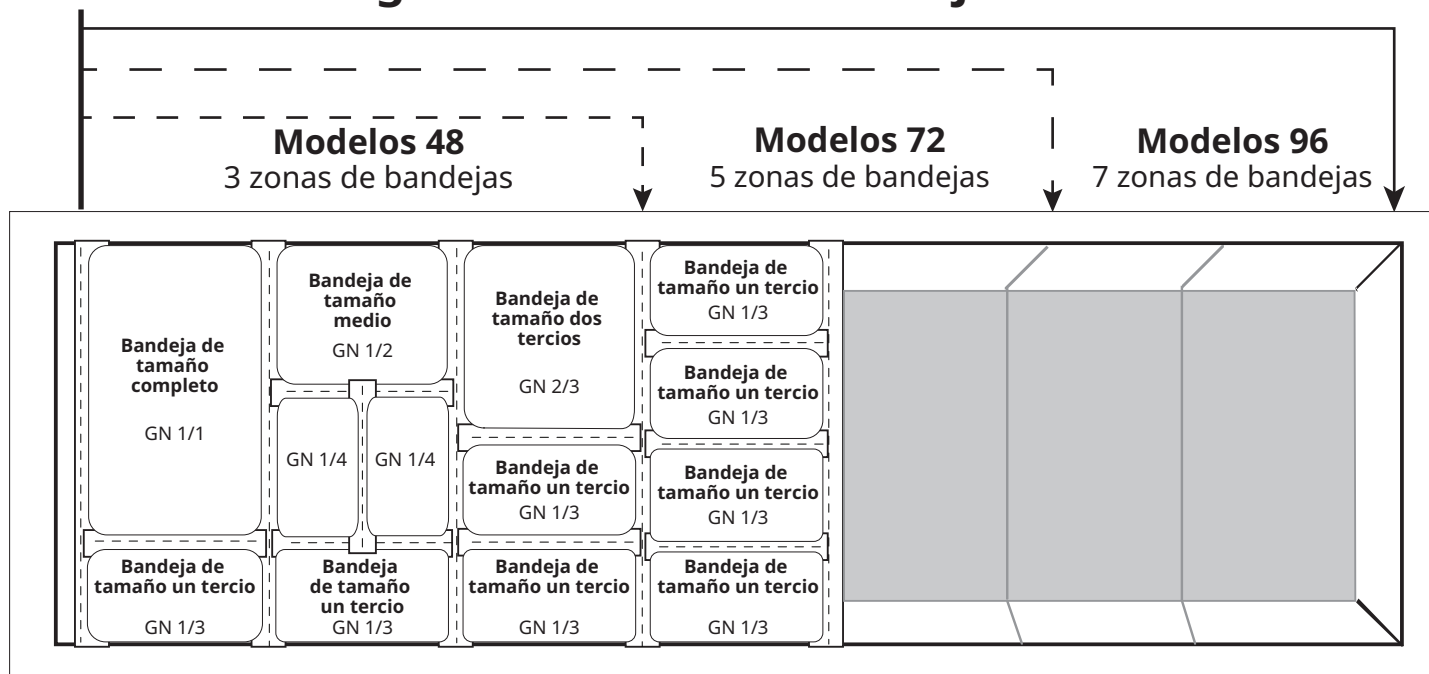


Modelo	Exterior (A x A x P)	Fuente (A x L x P)	Peso neto
ED3-72 SYS	1227 mm x 1836 mm x 1205 mm	692 mm x 1761 mm x 114 mm	282 kg
	Dimensiones de envío (A x A x P)*	Peso de envío*	
	1651 mm x 2159 mm x 1397 mm	317 kg	

* Contacte con la fábrica para conocer el peso y las dimensiones para exportación.

ED3-72 Vitrina para alimentos calientes **ALTO-SHAAM**

Configuraciones de las bandejas de ED3



REQUISITOS

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, goteo de agua, temperaturas altas o cualquier otra condición adversa grave.
- No instale una vitrina para alimentos calentados cerca de una fuente de aire frío como un congelador, las salidas de aire acondicionado o en algún área donde la fluctuación del aire exterior pueda afectar el rendimiento.



CALOR

Calor de rechazo

ED3-72	Ganancia de calor qs, BTU/h	Ganancia de calor qs, kW
	407	0,12



Serie 72

ED3-72 Con patas	V	Fase	Hz	IEC* mínimo	A	Disyuntor mínimo	kW	Conexión
230	230	1	50/60	2,5	17,4	22 A	3,99	Cable, sin enchufe

*Tamaño mínimo de conductor recomendado a 90 °C y temperatura ambiente de 30 °C.
Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales vigentes.

ED3-72 Con base	V	Fase	Hz	IEC* mínimo	A	Disyuntor mínimo	kW	Conexión
230	230	1	50/60	2,5	17,4	22 A	3,99	Cable, sin enchufe

*Tamaño mínimo de conductor recomendado a 90 °C y temperatura ambiente de 30 °C.
Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales vigentes.

**COMUNÍQUESE
CON NOSOTROS**

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.
Phone: 262.251.3800 | 800.558.8744 U.S.A./Canada | Fax: 262.251.7067 | alto-shaam.com