



Tiroir chauffant GN1/1 500-1DN Halo Heat® d'Alto-Shaam

DESCRIPTION:

Imaginez vos plats servis à la température idéale, à tout moment, sans effort ni stress. Le tiroir chauffant GN1/1 500-1DN Halo Heat® d'Alto-Shaam transforme cette vision en réalité. Grâce à sa technologie Halo Heat® unique, il maintient vos préparations chaudes, juteuses et savoureuses, sans jamais les dessécher.

Compact et ultra-pratique, il se glisse parfaitement dans les cuisines les plus exigeantes : posez-le, encastrez-le ou empilez-le selon vos besoins. Son inox robuste assure un nettoyage facile et une durabilité à toute épreuve, tandis que son thermostat précis vous donne le contrôle total sur chaque plat.

Que vous soyez restaurant, boulangerie, traiteur ou food truck, le 500-1DN devient votre allié pour servir des plats chauds et délicieux, à chaque service, sans compromis sur la qualité.

SPÉCIFICATIONS:

Caractéristique	Détail
Technologie	Halo Heat®
Type de produit	Tiroir chauffant professionnel GN1/1
Installation	Autonome, empilable, à poser ou encastrer
Capacité	1 tiroir GN1/1 (12" x 20")
Dimensions (L x P x H)	424 x 792 x 296 mm
Poids	34 kg
Plage de température	16 à 93 °C
Alimentation	120 V ou 208/240 V (selon modèle)
Construction	Inox, tiroir amovible pour nettoyage facile
Certification	NSF, UL, CE
Garantie	1 an pièces et main-d'œuvre

EN SAVOIR PLUS :

Le tiroir chauffant GN1/1 500-1DN Halo Heat® d'Alto-Shaam est un équipement professionnel conçu pour garantir que vos plats restent chauds, juteux et prêts à servir,

même dans les environnements de cuisine les plus exigeants. Sa technologie Halo Heat® brevetée diffuse une chaleur douce et uniforme dans tout le tiroir, éliminant les zones chaudes et froides et préservant la texture, l'humidité et le goût de vos aliments. Contrairement aux systèmes traditionnels à ventilation ou résistances agressives, le Halo Heat® chauffe les préparations sans les dessécher ni altérer leur qualité, ce qui est idéal pour les viandes, légumes, pâtisseries et pains.

Compact et facilement intégrable, ce tiroir chauffant peut être posé, encastré ou empilé avec d'autres unités, offrant une grande flexibilité pour optimiser l'espace en cuisine. Son tiroir amovible en inox permet un nettoyage rapide et hygiénique, tandis que le thermostat numérique précis assure un contrôle constant de la température de 16 à 93 °C. Le 500-1DN est également économe en énergie, ne nécessitant ni ventilation, ni plomberie spéciale, réduisant ainsi les coûts d'installation et d'exploitation.

Avec une capacité adaptée aux formats GN1/1, il peut accueillir un large éventail de préparations, allant de 12" x 20" pans aux petits pains et plats prêts à servir. Certifié NSF, UL et CE, ce tiroir chauffant répond aux normes de sécurité et d'hygiène les plus strictes. Que vous soyez un restaurant, une boulangerie, un traiteur, un food truck ou une cuisine centrale, le 500-1DN est l'outil idéal pour maintenir vos plats à la perfection, sans compromis sur la qualité ni sur l'efficacité.

Foire aux questions:

Quelle est la capacité du tiroir chauffant 500-1DN ?

Le tiroir GN1/1 500-1DN peut accueillir un pan GN1/1 (12" x 20") ou des préparations telles que des petits pains, des pommes de terre cuites ou des plats cuisinés. Il est conçu pour maintenir uniformément la chaleur de vos aliments sans les dessécher.

Comment fonctionne la technologie Halo Heat® ?

Halo Heat® utilise une diffusion de chaleur douce et uniforme, sans ventilateur ni résistance agressive. Cela permet de maintenir les aliments à température idéale tout en préservant leur texture, leur humidité et leur saveur, contrairement aux systèmes de chauffage classiques.

Le tiroir chauffant est-il facile à nettoyer ?

Oui, le 500-1DN est construit en inox robuste et dispose d'un tiroir amovible, ce qui facilite grandement le nettoyage quotidien et garantit une hygiène optimale dans votre cuisine professionnelle.

Quelles sont les options d'installation pour ce tiroir ?

Le tiroir chauffant peut être posé sur un plan de travail, encastré dans une installation existante ou empilé avec d'autres unités similaires. Son design compact le rend idéal pour les cuisines avec espace limité.

Quelle plage de température le tiroir peut-il atteindre ?

Le thermostat numérique du 500-1DN permet de régler la température entre 16 °C et 93 °C, offrant un contrôle précis pour maintenir vos préparations à la chaleur parfaite.