



Armoire de maintien à basse température 750 S Halo Heat de chez Alto Shaam

DESCRIPTION:

L'armoire de maintien à basse température 750-S de la gamme Halo Heat est pensée pour les professionnels de la restauration. Compacte mais avec une grande capacité, mobile ou installable sous comptoir, elle répond aux enjeux d'espace et de qualité dans les cuisines exigeantes. Elle offre surtout une conservation des propriétés de vos plats cuisinés grâce à la technologie exclusive Halo Heat®. Disponible en 500 S et 1000 S.

SPÉCIFICATIONS:

Caractéristique	Détail technique
Technologie de chauffage	Système Halo Heat®
Capacité	10 plats (20" × 12" × 2½") ou 10 plats GN 1/1 (530 × 325 × 65)
Dimensions externes (H × L × P)	809 mm × 676 mm × 797 mm
Dimensions internes (H × L × P)	510mm × 557 mm × 673 mm
Poids net	71 kg
Température de maintien	Réglable de 16 °C à 93 °C
Contrôle de la température	Thermostat électronique + affichage numérique
Alimentation électrique	230 V / 50 Hz / 1 Ph
Puissance électrique	0,99 kW
Consommation moyenne	Faible consommation (sans résistance ni ventilateur énergivore)
Construction	Acier inoxydable double paroi isolée
Porte	Porte pleine isolée à fermeture magnétique (charnière réversible)
Montage / Installation	Fixe, sous-comptoir ou mobile sur roulettes
Accessoires inclus	Clayettes réglables, poignée ergonomique, thermostat numérique
Options	Kit empilable, chariot mobile, étagères supplémentaires
Entretien	Cavité facile à nettoyer – pas de condensation ni d'humidité
Normes & conformité	CE, UL, NSF – conforme aux standards d'hygiène alimentaire
Avantage clé	Maintien longue durée sans dessèchement, sans surcuisson et sans apport d'eau

EN SAVOIR PLUS:

L'armoire Halo Heat 750-S est dotée d'une cavité chauffée par un câblage thermique qui entoure l'ensemble de la chambre. Cette chaleur douce et rayonnante diffuse uniformément sans ventilateur ni élément agressif : le résultat ? Une température stable, un maintien optimal des jus, une texture préservée.

Le modèle ne requiert ni eau, ni évacuation, ni filtration : cela simplifie l'installation (pas de plomberie supplémentaire) et réduit les coûts de fonctionnement.

Le thermostat électronique permet un réglage précis et l'affichage numérique assure la surveillance continue de la température – indispensable pour garantir la sécurité alimentaire et optimiser la conservation.

La structure ouverte de l'armoire permet le retrait rapide des étagères pour nettoyage, et la conception statique scellée limite le rétrécissement des aliments, prolonge leur durée de vie et améliore les rendements.

Le modèle 750-S accepte : 10 plats de grand format (20" × 12" × 2½") ou 10 plats GN 1/1 (530 mm × 325 mm × 65 mm). Les dimensions totales sont : 809 × 676 × 797 mm (H × L × P).

Foire aux questions:

Le cabinet 750-S nécessite-t-il une installation spéciale ?

Non. Le 750-S ne requiert ni raccordement à l'eau, ni ventilation, ni hotte d'extraction. Il suffit d'une prise électrique standard. Cela simplifie grandement l'installation et réduit les coûts d'infrastructure.

Peut-on empiler ou déplacer l'appareil facilement ?

Oui. Le 750-S est disponible en version mobile (sur roulettes) ou fixe (sous-comptoir). Il peut aussi être empilé avec un autre cabinet de la même gamme pour optimiser l'espace vertical.

Comment entretenir et nettoyer le cabinet ?

L'entretien est simple : il suffit de retirer les clayettes et d'essuyer la cavité en inox avec un chiffon humide et un détergent doux. L'absence d'eau et de ventilation réduit les dépôts et facilite le nettoyage.

Quels types d'aliments peut-on conserver dans le Halo Heat 750-S ?

L'armoire convient pour tous les plats cuisinés : viandes rôties, légumes, accompagnements, plats en sauce, desserts chauds... Elle conserve la texture, l'humidité et la présentation sans altération pendant plusieurs heures.

Quels sont les avantages du Halo Heat 750-S pour un professionnel ?

- Maintien longue durée sans perte de qualité
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Économie d'énergie et de ventilation
- Flexibilité d'installation (mobile, fixe, empilable)
- Fiabilité et durabilité Alto-Shaam, reconnue dans la restauration mondiale