



Le double tiroir chauffant Alto-Shaam 500-2D Halo Heat®

DESCRIPTION:

Le tiroir chauffant Alto-Shaam 500-2D Halo Heat® a été pensé pour les cuisines professionnelles exigeantes – restaurants, traiteurs, hôtels, collectivités – où la constance de service et la qualité des mets sont incontournables. Doté de la technologie exclusive Halo Heat®, ce double tiroir garantit une chaleur douce et homogène sans ventilateur agressif, sans injection d'humidité et sans sur-cuisson, pour maintenir vos préparations à la température de service idéale, sans compromis sur la texture ou le goût, et ainsi maximiser l'efficacité de vos cuisines.

SPÉCIFICATIONS:

Caractéristique	Détail / Valeur
Modèle	500-2D Halo Heat®
Fonction principale	Maintien en température des plats cuisinés
Nombre de tiroirs	2 indépendants
Capacité par tiroir	1 bac GN 1/1 ou 1 plat 305 × 508 × 152 mm
Dimensions externes (H × L × P)	481 mm × 624 mm × 657 mm
Poids net	Environ 45 kg
Plage de température	De 16 °C à 93 °C (60 °F à 200 °F)
Contrôle de température	Thermostat électronique individuel par tiroir
Alimentation électrique	230 V / 50 Hz / 1 Ph
Puissance	500 W par tiroir (environ 1 000 W total)
Matériau	Acier inoxydable résistant à la corrosion
Installation	Encastrable, sous comptoir ou empilable
Options disponibles	Version sur roulettes, kits d'empilage, façades personnalisables
Entretien	Cavité scellée, étagères amovibles, nettoyage facile
Certification	NSF, CE, UL

EN SAVOIR PLUS:

Le double tiroir chauffant Alto-Shaam 500-2D Halo Heat® a été conçu pour offrir un maintien en température précis et constant, tout en garantissant une qualité gustative optimale. Sa technologie exclusive Halo Heat® repose sur un système de chauffage par rayonnement thermique doux : un câble chauffant intégré dans les parois diffuse une chaleur homogène et stable dans chaque tiroir. Contrairement aux systèmes à air pulsé, cette méthode ne dessèche pas les aliments et ne nécessite ni ventilateur, ni humidificateur, ni ajout d'eau. Cela permet de préserver la texture, la couleur et le goût des préparations, qu'il s'agisse de viandes, légumes, garnitures, sauces ou pâtisseries.

Chaque tiroir dispose d'un thermostat électronique indépendant, permettant d'ajuster la température selon le type d'aliment ou la durée de maintien souhaitée (entre 16 °C et 93 °C). Grâce à cette gestion individuelle, vous pouvez par exemple maintenir une viande rôtie à 70 °C dans le tiroir supérieur, et des légumes vapeur à 60 °C dans le tiroir inférieur. Cette flexibilité en fait un outil idéal pour les cuisines à fort volume, les restaurants gastronomiques ou les services traiteur qui doivent anticiper les pics d'activité tout en garantissant un service fluide.

Côté capacité, chaque tiroir peut accueillir un bac GN 1/1 standard ou un plat de 12" x 20" x 6" (305 x 508 x 152 mm). Cette configuration double offre une grande polyvalence : maintien simultané de deux plats différents ou stockage de portions multiples prêtes à servir. Les tiroirs s'ouvrent en douceur et sont dotés de poignées ergonomiques facilitant la manipulation, même en service intensif.

L'entretien est simplifié grâce à une conception en acier inoxydable et à une cavité entièrement scellée, sans ventilateur ni conduits difficiles d'accès. Les bacs intérieurs et grilles amovibles peuvent être retirés en quelques secondes pour le nettoyage. Ce design hygiénique réduit le temps de maintenance et limite le risque de contamination croisée, répondant ainsi aux normes d'hygiène les plus strictes des cuisines professionnelles.

Enfin, l'appareil est compact et modulable : il peut être installé encastré dans un meuble, sous un plan de travail, ou empilé avec d'autres unités Alto-Shaam pour maximiser l'espace. Sa consommation électrique maîtrisée (environ 500 W par tiroir) et son absence de système de ventilation en font une solution économe en énergie et silencieuse.

Foire aux questions:

Quelle est la capacité et la taille des tiroirs ?

Chaque tiroir peut contenir un bac GN 1/1 ou un plat de 12" x 20" x 6" (305 x 508 x 152 mm). Cela offre une capacité suffisante pour maintenir plusieurs portions ou un plat complet prêt à servir. Les deux tiroirs fonctionnent de manière indépendante, ce qui permet de maintenir simultanément différents types de plats à des températures distinctes.

Peut-on maintenir différents types d'aliments simultanément ?

Oui. Grâce aux thermostats indépendants pour chaque tiroir, vous pouvez maintenir des viandes, légumes, sauces ou pâtisseries à des températures différentes en même temps, sans compromis sur la qualité.

Peut-on empiler plusieurs unités et conserver la performance de chauffe ?

Absolument. Les tiroirs Alto-Shaam 500-2D sont conçus pour être empilables sans perte de performance, permettant d'optimiser l'espace dans la cuisine tout en conservant la même qualité de maintien des aliments.

Comment prolonger la durée de vie de l'appareil et éviter les pannes ?

- Nettoyer régulièrement les tiroirs et grilles amovibles avec un chiffon humide.
 - Ne jamais obstruer les cavités ou placer des objets non alimentaires à l'intérieur.
 - Vérifier périodiquement les branchements électriques et éviter les surcharges.
- Ces pratiques simples garantissent un fonctionnement optimal sur le long terme.

Peut-on utiliser le tiroir pour la pâtisserie ou les produits délicats ?

Oui. La chaleur douce et uniforme permet de maintenir des pâtisseries, viennoiseries ou desserts sans les dessécher ni altérer leur texture, idéal pour les cafés, hôtels et restaurants gastronomiques.