

# SÉRIE 1200-S

## ARMOIRES DE MAINTIEN CHAUFFANTES BASSE TEMPÉRATURE



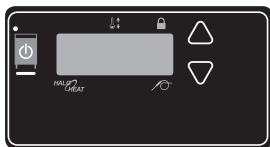
PRÉSENTÉ AVEC GLISSIÈRES UNIVERSELLES

- HALO HEAT... une source de chaleur uniforme et régulée qui enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien.
- Garde les plats chauds au chaud... viande, volaille, poisson, pommes de terre, légumes, petits pains, etc.
- Double fonction — à la fois armoire de maintien et étuve de fermentation.
- Le système de supports universels accepte les plats grand format standard (Gastronorm) et les tôles grand format.
- Peut être équipé de porte-grilles latéraux pour accepter des grilles pour plats Gastronorm grand format et tôles grand format.
- L'intérieur en acier inoxydable résiste à la corrosion.
- Les roulettes assurent une excellente mobilité.
- La poignée antimicrobienne retarde la croissance d'agents pathogènes.
- La commande numérique détecte immédiatement les chutes de température pour assurer une récupération thermique rapide.
- Les événements de porte permettent un meilleur maintien des aliments croustillants.

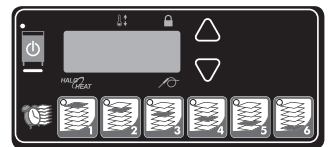
Armoire de maintien à compartiment unique avec enveloppe extérieure et porte en acier inoxydable d'épaisseur n° 20. L'armoire dispose d'une (1) commande simple comportant un interrupteur Marche/Arrêt, des touches fléchées Haut et Bas avec plage de température 16 à 93 °C, un voyant indicateur de chauffage, une touche d'affichage de température et un affichage numérique. Le compartiment est équipé de deux (2) rails latéraux universels en acier inoxydable et de quatre (4) jeux de glissières de plat chromées conçus pour accepter des plats grand format standard. Les supports de plats disposent de seize (16) positions de réglage en hauteur espacées de 44 mm. Comporte un (1) jeu de roulettes forte charge de 127 mm, deux fixes et deux pivotantes avec frein.

MODÈLE 1200-S Armoire de maintien

### MODÈLE À COMMANDE DE LUXE



- L'option de commande électronique à microprocesseur simplifie le réglage de température, comporte un affichage LED bien lisible et comprend notre système breveté de récupération thermique SureTemp™. Le système SureTemp™ réagit immédiatement pour compenser toute perte de chaleur lorsque la porte est ouverte.
- La commande de luxe est également proposée avec six minuteries indépendantes pour chaque compartiment, idéales pour une gestion « premier entrée, premier sorti ».
- Commande de luxe avec sondes de température interne.



ANSI/NSF 4



COOKING APPLIANCE 584m



IP X3



### OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

- Choix d'alimentation électrique
  - Préciser la tension (V) :
    - 120
    - 208-240 (1000 W)
    - 208-240 (2000 W)
    - 230 (1000 W)
    - 230 (2000 W)
- Choix d'armoire
  - Préciser l'armoire :
    - Accès frontal, de série
    - Passe-plat, en option
- Choix de porte
  - Préciser la porte :
    - Porte pleine, de série
    - Porte vitrée, en option

- Préciser le sens d'ouverture :
  - Charnières à droite, de série
  - Charnières à gauche, en option

*Remarque : Les armoires passe-plat ne peuvent pas avoir toutes les charnières de porte du même côté.*

- Modèle à porte-grilles latéraux
  - Ce modèle peut être commandé en version « porte-grilles », à savoir équipé de deux (2) porte-grilles latéraux et trois (3) grilles métalliques chromées, au lieu des glissières de plat universelles. Il accepte alors des tôles ou des plats de type américain Hotel et européen Gastronorm de grand et demi formats.

### OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

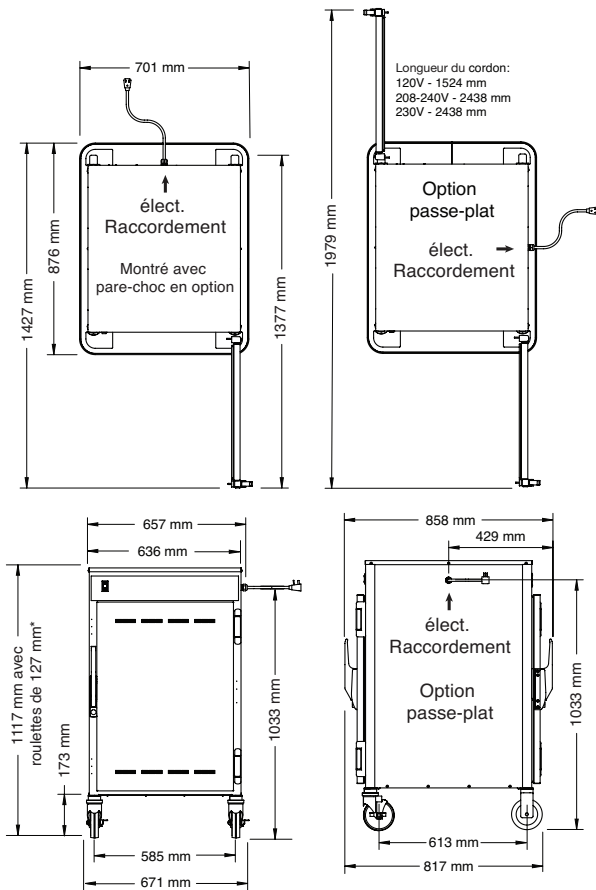
- Configuration empilable
  - ARMOIRE DE MAINTIEN 1200-S sur 1200-S. Commander le nécessaire d'empilage qui convient.



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis  
Téléphone : 262.251.3800 800.558.8744 États-Unis/Canada Télécopie : 262.251.7067 800.329.8744 États-Unis seulement  
www.alto-shaam.com

# SÉRIE 1200-S

## ARMOIRES DE MAINTIEN CHAUFFANTES BASSE TEMPÉRATURE



\*1075 mm – avec roulettes de 89 mm en option  
\*1113 mm – avec pieds de 152 mm en option

### DÉGAGEMENTS

ARRIÈRE	76 mm
DESSUS	51 mm
CÔTÉS	25 mm

### DIMENSIONS : H x L x P

EXTÉRIEURES :	1117 mm x 671 mm x 817 mm
PASSE-PLAT :	1117 mm x 671 mm x 858 mm
INTÉRIEURES :	730 mm x 541 mm x 673 mm

### POIDS

NET : (ENV.) 81 kg	EXPÉDITION : (ENV.) 109 kg
DIMENSIONS DU CARTON : (L x L x H)	
889 mm x 889 mm x 1270 mm	

### OPTIONS ET ACCESSOIRES

<input type="checkbox"/> Pare-chocs, périmètre complet	5012932	<input type="checkbox"/> Panneau de sécurité avec verrou à clé	5013936
<input type="checkbox"/> Roulettes, 76 mm - 2 FIXES, 2 PIVOTANTES AVEC FREIN	5008017	<input type="checkbox"/> Grilles, acier inoxydable	SH-23738
<input type="checkbox"/> Verrou de porte avec clé	LK-22567	<input type="checkbox"/> Grille, chromée	SH-2733
<input type="checkbox"/> Lèchefrite avec écoulement, 43 mm	5014448	<input type="checkbox"/> Nécessaire d'empilage	5004864
<input type="checkbox"/> Poignée pousser-tirer (JEU DE QUATRE)	55662	<input type="checkbox"/> Glissières de plat universelles, chromées	SR-24447
<input type="checkbox"/> Pieds, 152 mm, à brides (JEU DE QUATRE)	5011149	<input type="checkbox"/> Glissières de plat universelles, acier inoxydable	SR-24762
<input type="checkbox"/> Grille à plat, chromée	PN-2115	<input type="checkbox"/> Bac réservoir d'eau (POUR APPRÊT DE PÂTE)	1775
INSERT PLAT 457 mm x 660 mm x 25 mm		<input type="checkbox"/> Couvercle de bac réservoir d'eau	1774

### CAPACITÉ PRODUIT\PLATS

87 kg MAXIMUM • VOLUME MAXIMUM: 152 LITERS

### Glissières de plat (jeu de 2) - espacés de 44 mm

Taille de plat	Quatre (4) jeux de glissières de plat fournis	Capacité maximale avec glissières de plat supplémentaires
GN1/1: 530 x 325 x 65 mm	Huit (8) plats - 2 par jeu de glissières	Seize (16) plats - avec 4 jeux supplémentaires de glissières de plat
GN1/1: 530 x 325 x 100 mm	Huit (8) plats - 2 par jeu de glissières	PAS DE CAPACITÉ SUPPLÉMENTAIRE
GN1/1: 530 x 325 x 150 mm	Huit (8) plats - 2 par jeu de glissières	PAS DE CAPACITÉ SUPPLÉMENTAIRE

### Porte-grilles latéraux et grilles

Taille de plat	Trois (3) grilles fournies	Capacité maximale avec grilles supplémentaires
GN1/1: 530 x 325 x 65 mm	Seize (16) plats - 2 par grille	PAS DE CAPACITÉ SUPPLÉMENTAIRE
GN1/1: 530 x 325 x 100 mm	Huit (8) plats - 2 par grille	PAS DE CAPACITÉ SUPPLÉMENTAIRE
GN1/1: 530 x 325 x 150 mm	Huit (8) plats - 2 par grille	PAS DE CAPACITÉ SUPPLÉMENTAIRE

### ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
120	1	60	8,0	0,96	FICHE NEMA 5-15P, 15 A-125 V
208 (1000W)	1	60	3,5	0,72	NEMA 6-15P,
240 (1000W)	1	60	4,0	0,96	FICHE 15 A-250 V (USA SEULMT)
208 (2000W)	1	60	6,9	1,4	SANS CORDON
240 (1000W)	1	60	8,0	1,9	SANS FICHE
230 (1000W)	1	50/60	3,8	0,88	CEE 7/7,
230 (2000W)	1	50/60	7,7	1,8	FICHE CLASSÉE 250 V CH2-16P
					FICHE CLASSÉE 250 V BS 1363 (UK SEULMT)
					FICHE CLASSÉE 250 V

### EXIGENCES D'INSTALLATION

- Le four doit être posé de niveau.
- Le four ne doit pas être installé dans un endroit où il peut subir les effets de la vapeur, de la graisse, de l'égouttement d'eau, de températures extrêmes ou d'autres nuisances graves.
- Les appareils à roulettes sans cordon ni fiche doivent être attachés à la structure de l'immeuble au moyen d'un raccord souple. NON FOURNI PAR LE FABRICANT.

**ALTO-SHAAM**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis  
Téléphone : 262.251.3800 800.558.8744 États-Unis/Canada Télécopie : 262.251.7067 800.329.8744 États-Unis seulement  
www.alto-shaam.com