



SÉRIE 1200-UP

ARMOIRES DE MAINTIEN CHAUFFANTES BASSE TEMPÉRATURE



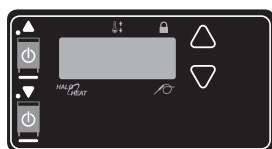
- HALO HEAT... une source de chaleur uniforme et régulée qui enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien.
- Garde les plats chauds au chaud... viande, volaille, poisson, pommes de terre, légumes, petits pains, etc.
- Double fonction — à la fois armoire de 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.

PRÉSENTÉ AVEC GLISSIÈRES UNIVERSELLES

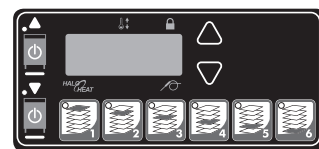
Les deux (2) compartiments chauffants à commande individuelle comportent une enveloppe extérieure et des portes en acier inoxydable d'épaisseur n° 20. Chaque compartiment dispose d'une (1) commande simple comportant un interrupteur Marche/Arrêt, des touches fléchées Haut et Bas avec plage de température 16 à 93 °C, un voyant indicateur et un affichage numérique. Chaque compartiment est équipé de deux (2) rails latéraux universels 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. Repose sur un (1) jeu de roulettes forte charge de 127 mm — deux (2) fixes et deux (2) pivotantes avec frein.

MODÈLE 1200-UP Armoire de maintien à deux compartiments

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



IP X4

OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

• Choix d'alimentation électrique

➔ Préciser la tension (V) :

- 120
- 208-240 (2000 W)
- 208-240 (4000 W)
- 230 (2000 W)
- 230 (4000 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.

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

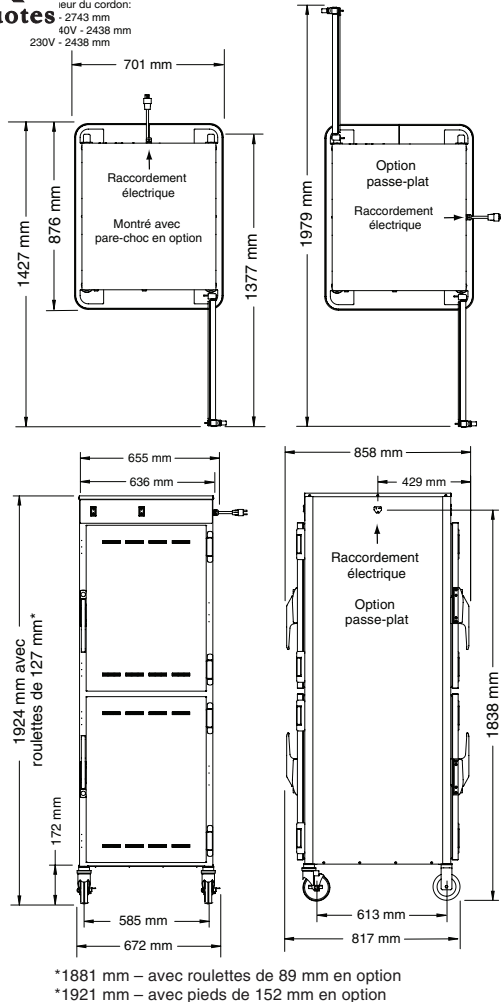
• Modèle à porte-grilles latéraux

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 sur les porte-grilles latéraux ou des tôles sur les grilles.



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



*1881 mm – avec roulettes de 89 mm en option
*1921 mm – avec pieds de 152 mm en option

SÉRIE 1200-UP

ARMOIRES DE MAINTIEN CHAUFFANTES BASSE TEMPÉRATURE

DIMENSIONS : H x L x P
EXTÉRIEURES : 1924 mm x 636 mm x 817 mm
PASSE-PLAT : 1924 mm x 655 mm x 858 mm
INTÉRIEURES, CHAQUE COMPARTIMENT : 730 mm x 541 mm x 673 mm

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE							
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE		
120	sous 120	1	60	16,0	1,9	FICHE NEMA 5-20P 20 A - 125 V	
	208-240	1	60	8,0	1,9	NEMA 6-15P, FICHE 15 A-250 V (USA SEULMT)	
208 - 240 4000 W	sous 208	1	60	7,0	1,4		
	sous 240	1	60	8,0	1,9		
	208-240	1	60	16,0	3,8	SANS CORDON	
	sous 208	1	60	14,0	2,9	SANS FICHE	
230	sous 230 2000 W	1	50/60	7,7	1,9	CEE 7/7, FICHE 220-230 V	
	sous 230 4000 W	1	50/60	15,4	3,5		

CAPACITÉ PRODUIT\PLATS (PAR COMPARTIMENT)	
87 kg MAXIMUM VOLUME MAXIMUM : 152 LITRES	
--- AVEC GLISSIÈRES FOURNIES : --- AVEC GLISSIÈRES SUPPL. : ---	
GASTRONORM 1/1 :	
Huit (8)	530 x 325 x 65 mm jusqu'à 16 plats
Huit (8)	530 x 325 x 100 mm jusqu'à 8 plats
Huit (8)	530 x 325 x 150 mm
TÔLES GRAND FORMAT :	
Quatre (4)	457 x 660 x 25 mm jusqu'à 8 plats
GLISSIÈRES DE PLAT UNIVERSELLES - ESPACÉES DE 44 mm avec grilles supplémentaires	
--- AVEC PORTE-GRILLES LATÉRAUX EN OPTION ---	
GASTRONORM 1/1 :	
Seize (16)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Huit (8)	530 mm x 325 mm x 100 mm
Huit (8)	530 mm x 325 mm x 150 mm

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.

POIDS	
NET :	151 kg
EXPÉDITION : (ENV.)	178 kg
DIMENSIONS DU CARTON : (L x L x H) 889 mm x 889 mm x 2083 mm	

DÉGAGEMENTS	
ARRIÈRE	76 mm
DESSUS	51 mm
CÔTÉS	25 mm

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