

POSTE DE DÉCOUPE CHAUFFANT



- HALO HEAT . . . une source de chaleur uniforme et régulée qui rayonne directement depuis la surface du plateau de découpe.
- L'éclairage à lampe fixe fournit de la chaleur supplémentaire à la surface du produit pour mieux réguler la température ambiante superficielle.
- Maintient des températures de service sûres et appropriées sans cuisson additionnelle.
- Le surface du plateau est en retrait pour retenir les écoulements.
- Planche à découper sanitaire à gouttière entièrement amovible. Homologuée NSF et USDA.
- Conçue pour être posée sur une four Cuisson et maintien HALO HEAT, une armoire de maintien chauffante ou sur toute autre surface appropriée.
- L'écran hygiénique en verre transparent se glisse aisément en place et répond aux nouvelles normes NSF sur les écrans hygiéniques.
- Basse consommation.



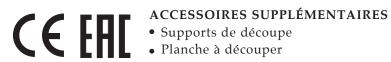
Le poste de découpe chauffant CS-100 en acier inoxydable d'épaisseur n° 18 comporte un (1) interrupteur marche/arrêt et un (1) voyant indicateur. Le socle à plateau chauffant est commandé par un (1) commutateur à bascule à trois positions de chauffage (bas/moyen/haut). La lampes de chauffage infrarouge de 250 W est commandée par un (1) interrupteur marche/arrêt. L'extérieur présente une surface en retrait pour recueillir les écoulements et comporte un (1) jeu de pieds de 25 mm et une (1) planche à découper de 349 mm x 406 mm x 13 mm. La station est proposée avec ou sans l'écran hygiénique en verre transparent, qui comporte un cadre et se glisse aisément en place.

☐ **MODÈLE CS-100**: Plateau de découpe à une lampe

☐ MODÈLE CS-100/S : Plateau de découpe à une lampe et écran hygiénique en verre transparent

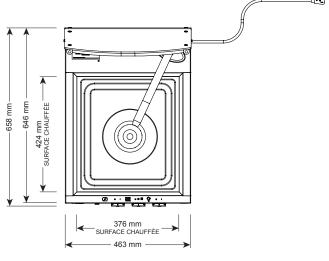


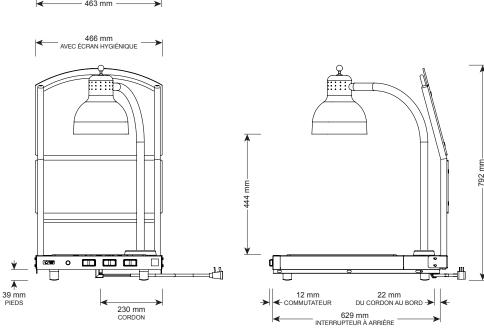






CS-100 POSTE DE DÉCOUPE CHAUFFANT





DIMENSIONS: (H x L x P)

CS-100: 787 mm x 466 mm x 648 mm

CAPACITÉ PRODUIT/PLATS

16 kg max.

EXIGENCES D'INSTALLATION

Le plateau de découpe doit être posé de niveau dans un endroit à l'abri de la vapeur, de la graisse, de l'égouttement d'eau, des hautes températures ou autres nuisances graves.

CONFIGURATIONS D'EMPILAGE

Sur l'armoire de maintien 500-S

Sur le four de cuisson et maintien 500-TH-II ou 500-TH/III

AVIS : Retirer les pieds en caoutchouc et les cales d'espacement avant la pose sur des appareils série 500.

ATTENTION

La garantie n'est pas valide si le plateau est noyé ou immergé dans l'eau.

ALIMENTATION ELECTRIQUE - CS-100							
TENSION (V)	PHASES	fréq. (Hz)	Α	kW	CORDON ET FICHE		
120	1	60	4,2	0,5	15 A - 120 V		
230	1	50/60	2,2	0,5	CLASSÉE 250 V		

Вѕ 1363

() As/NZS 3112

СН2-16р

L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS D'EXPORTATION

POIDS EST						
NET:	CONTACTER L'USINE	EXPÉDITION :	59 kg			
DIMENSIONS DE LA CAISSE (L X L X H) : 889 mm x 889 mm x 1041 mm						
*INFORMATIONS SUR LE TRANSPORT DE SURFACE NATIONAL. CONTACTER						

OPTIONS ET ACCESSOIRES					
Supports de découpe					
☐ Train de côtes	HL-2635				
☐ Rond de gîte entier	4459				
Planche à découper : 349 mm x 406 mm x 13 mm	BA-28482				



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

(°c) CEE 7/7