

Serie 1200-S

Armarios de Mantenimiento En Caliente de Baja Temperatura



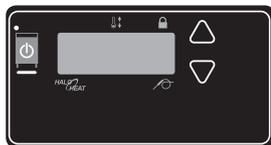
Se muestra con ángulos universales

- Halo Heat...es una fuente de calor uniforme y controlada que rodea suavemente los alimentos para proporcionar una mejor apariencia, sabor y mayor duración de mantenimiento.
- Mantiene calientes los alimentos...como carne, pollo, pescado, papas, guisos o estofados, verduras, bollos, etc.
- Doble función: armario de mantenimiento y reposador de masas.
- El diseño universal de las rejillas se ajusta a las bandejas de tamaño completo o a las bandejas planas de hornear de tamaño completo estándar (gastronorm).
- Se puede transformar con rejillas laterales para ajustar las parrillas para bandejas de tamaño completo o bandejas planas de hornear de tamaño completo gastronorm.
- El interior de acero inoxidable es resistente a la corrosión .
- Las ruedas facilitan la movilidad.
- El mango antimicrobiano retarda el desarrollo de los agentes patógenos que causan enfermedades.
- El control digital mide los descensos de temperatura más rápidamente, lo que ofrece un corto tiempo de recuperación del calor.
- La ventilación de la puerta mantiene mejor la comida crujiente.

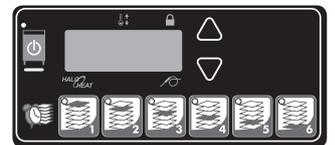
Armario de mantenimiento de un compartimiento con puerta y exterior de acero inoxidable. El armario incluye un (1) control simple con un interruptor de Encendido/Apagado; teclas de flecha hacia arriba y hacia abajo con un rango de temperatura de 16 °C a 93 °C; luz indicadora de calor, tecla de la pantalla de temperatura y pantalla digital. El compartimiento está equipado con dos (2) rieles laterales universales de acero inoxidable y cuatro (4) juegos de piezas deslizantes de bandejas cromadas diseñadas para dar cabida a las bandejas de tamaño completo estándar. Los soportes de la bandeja se pueden ajustar en 16 posiciones sobre centros de 44 mm. Incluye un (1) juego de ruedas de uso intensivo de 127 mm, dos rígidas y dos giratorias con freno.

Modelo 1200-S Armario de mantenimiento

Opción del Control de Lujo



- La opción de control electrónico de estado sólido simplifica la configuración de la temperatura y tiene una pantalla LED iluminada fácil de leer, además incluye nuestro sistema patentado de recuperación de calor SureTemp™. Dicho sistema reacciona inmediatamente para compensar cualquier pérdida de calor cada vez que se abre la puerta.
- El control de lujo también está disponible con seis temporizadores múltiples independientes en cada compartimiento para facilitar el concepto de “primero en entrar, primero en salir”.
- Control de lujo con sonda de temperatura interna.



ANSI/NSF 4



IP X3



Opciones instaladas en la fábrica

- Opciones eléctricas
 - 120
 - 208 a 240 (1000 W)
 - 208 a 240 (2000 W)
 - 230 (1000 W)
 - 230 (2000 W)
- Opciones de armario
 - De alcance del brazo, estándar
 - De doble acceso, opcional
- Opciones de puerta
 - Puerta sólida, estándar
 - Puerta con ventana, opcional

- Opciones de puerta de vaivén:
 - De mano derecha, estándar
 - De mano izquierda, opcional

Nota: Los armarios de acceso doble no pueden tener todas las puertas con las bisagras en el mismo lado.
- Modelo de rejilla lateral
 - Como alternativa a las piezas deslizantes de bandeja universales, esta unidad se puede ordenar como un modelo de “rejillas laterales” equipado con dos (2) rejillas laterales y tres (3) parrillas cromadas. Se ajustará a las bandejas de tamaño completo y mediano de los hoteles de Estados Unidos y de Europa gastronorm o a las bandejas planas de hornear en la rejilla lateral.

Características Adicionales

- Diseño apilable
 - 1200-S con 1200-S Piezas metálicas para apilamiento correspondientes para el pedido del armario de mantenimiento.



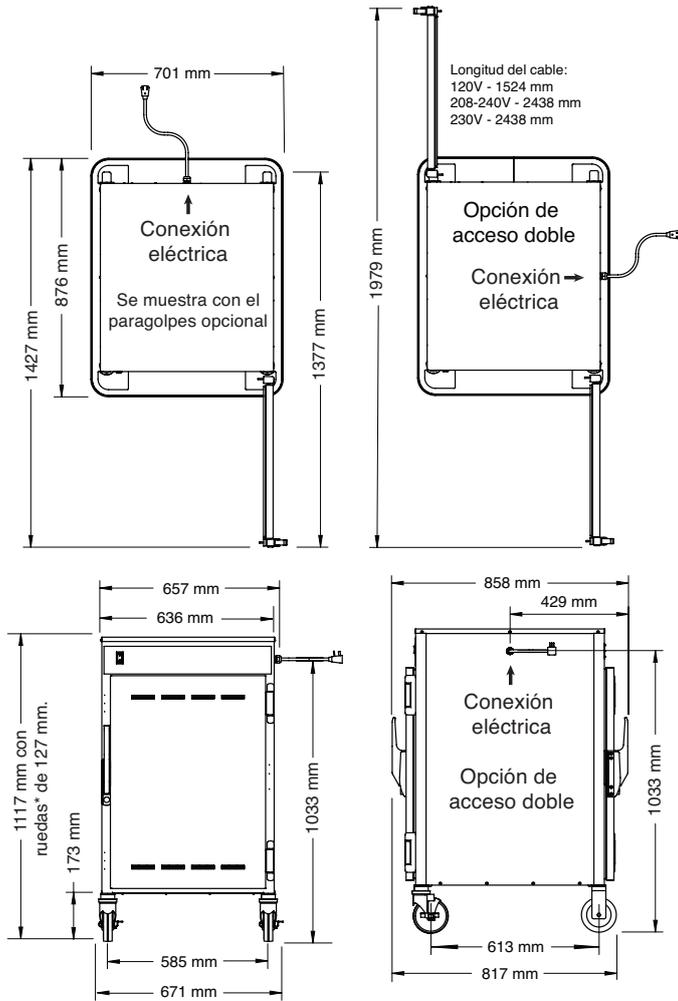
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.
 TELÉFONO: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SÓLO EE.UU.
 www.alto-shaam.com

DEBIDO A MEJORAS CONTINUAS DEL PRODUCTO, LAS ESPECIFICACIONES ESTÁN SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.



Serie 1200-S

Armarios de Mantenimiento En Caliente de Baja Temperatura



*1075 mm con ruedas opcionales de 89 mm
*1113 mm con patas opcionales de 152 mm

Requisitos de Espacio

Parte posterior	76 mm
Parte superior	51 mm
A cada lado	25 mm

Dimensiones: A x A x P

Exterior:	1117 mm x 671 mm x 817 mm
De acceso doble:	1117 mm x 671 mm x 858 mm
Interior:	730 mm x 541 mm x 673 mm

Peso

Neto: 81 kg (est.)	Envío: 109 kg (est.)
Dimensiones de la caja de cartón: (A x A x P) 889 mm x 889 mm x 1270 mm	

Accesorios

<input type="checkbox"/> Paragolpes de perímetro completo	5012932
<input type="checkbox"/> Ruedas de 76 mm: 2 rígidas y 2 giratorias con freno	5008017
<input type="checkbox"/> Cerradura de puerta con llave	LK-22567
<input type="checkbox"/> Colector de goteo con drenaje, 43 mm	5014448
<input type="checkbox"/> Conjunto de manilla, empuje/tire (juego de cuatro)	55662
<input type="checkbox"/> Patas de 152 mm con reborde (juego de cuatro)	5011149
<input type="checkbox"/> Rejilla para bandeja metálica cromada Inserto de bandeja 457 mm x 660 mm x 25 mm	PN-2115

Capacidad de Producto/Bandeja

87 kg máximo • Volume máximo: 152 litros

Piezas deslizantes de bandeja (2 por conjunto) - centros de 44 mm

Tamaño de bandeja	Se proporcionan cuatro (4) conjuntos de piezas deslizantes de bandeja	Capacidad máxima con piezas deslizantes de bandeja adicionales
GN1/1: 530 x 325 x 65 mm	Ocho (8) bandejas: 2 por conjunto de piezas deslizantes	Sixteen (16) pans - with 4 additional sets of pan slides
GN1/1: 530 x 325 x 100 mm	Ocho (8) bandejas: 2 por conjunto de piezas deslizantes	No hay capacidad adicional
GN1/1: 530 x 325 x 150 mm	Ocho (8) bandejas: 2 por conjunto de piezas deslizantes	No hay capacidad adicional

Rejillas laterales y parrillas

Tamaño de bandeja	Se proporcionan tres (3) parrillas	Capacidad máxima con parrillas adicionales
GN1/1: 530 x 325 x 65 mm	Dieciséis (16) bandejas: 2 por parrilla	No hay capacidad adicional
GN1/1: 530 x 325 x 100 mm	Ocho (8) bandejas: 2 por parrilla	No hay capacidad adicional
GN1/1: 530 x 325 x 150 mm	Ocho (8) bandejas: 2 por parrilla	No hay capacidad adicional

Aspectos Eléctricos

V	Ph	Hz	A	kW	
120	1	60	8,0	,96	Enchufe NEMA 5-15P, 15 A - 125 V
208 (1000W)	1	60	3,5	,72	Enchufe NEMA 6-15P, 15A-250V (sólo en EE.UU.)
240 (1000W)	1	60	4,0	,96	
208 (2000W)	1	60	6,9	1,4	Sin cable
240 (2000W)	1	60	8,0	1,9	ni enchufe
230 (1000W)	1	50/60	3,9	,88	CEE 7/7,
230 (2000W)	1	50/60	7,7	1,8	enchufe de 250 V CH2-16P enchufe de 250 V BS 1363 (solo RU) enchufe de 250 V

Requisitos de Instalación

- El horno se debe instalar nivelado.
- El horno no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas extremas o cualquier condición adversa grave.
- Los equipos que tengan ruedas y no tengan cables ni enchufe se deben asegurar a la estructura del edificio con un conector flexible. No lo proporciona la fábrica.



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.
Teléfono: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./Canadá Fax: 262.251.7067 800.329.8744 sólo EE.UU.
www.alto-shaam.com