

**SERIE 1200-S****ARMADIETTI DI  
MANTENIMENTO CIBI CALDI  
A BASSA TEMPERATURA**

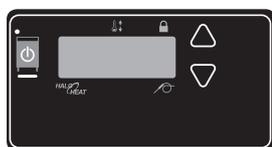
MOSTRATO CON ANGOLI UNIVERSALI



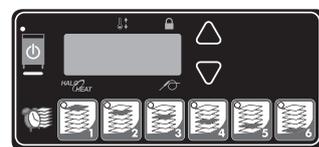
- HALO HEAT ... una fonte di calore controllata, uniforme che avvolge delicatamente il cibo per preservarne l'apparenza e il sapore per una durata di conservazione maggiore.
- Mantiene caldi i cibi caldi ... carne, pollame, pesci, patate, piatti in casseruola, verdure, pane, ecc.
- A doppio uso: serve come armadietto di mantenimento e per lievitare l'impasto.
- La progettazione con montaggi universali consente di sistemare sia piatti standard di tutta misura (gastronomia) che piatti vassoio.
- Può essere convertito con montature laterali per la sistemazione di piatti di gastronomia o di piatti vassoio di misura completa.
- L'interno di acciaio inossidabile resiste alla corrosione.
- Le ruote consentono di spostare facilmente l'unità.
- Il manico antimicrobico ritarda la crescita degli agenti patogeni che causano infermità.
- Il comando digitale rileva se la temperatura scende rapidamente e sopperisce fornendo rapidamente calore di ripristino.
- Gli sfiati dello sportello migliorano la conservazione dei cibi croccanti.

Armadietto di mantenimento a un solo scomparto con esterno e sportello in acciaio inossidabile di spessore 20. L'armadietto comprende un (1) comando semplice con interruttore ON/OFF (acceso/spento), tasti freccia Su e Giù con un intervallo di temperatura da 16° a 93°C, spia luminosa del calore, tasto temperatura sul display e display digitale. Lo scomparto è dotato di due (2) guide laterali universali di acciaio inossidabile e di quattro (4) insiemi di scorrimento piatti a vassoio cromati progettati per accettare piatti standard di piena misura. I supporti dei piatti possono essere regolati in sedici (16) posizioni su centri di 44 mm. L'armadietto include un (1) set di ruote robuste di 127 mm, due fisse e due girevoli con freno.

MODELLO 1200-S Armadietto di mantenimento

**OPZIONE DI COMANDO DELUXE**

- L'opzione di comando elettronico allo stato solido semplifica l'impostazione della temperatura, è dotato di un chiaro display a LED di facile lettura e comprende il nostro sistema brevettato di recupero del calore SureTemp™. SureTemp™ reagisce immediatamente per compensare per le eventuali perdite di calore che si verificano quando si apre lo sportello.
- Il comando elettronico è disponibile anche con sei timer multipli indipendenti per ogni scomparto che facilitano il concetto di "il primo ad entrare è il primo a uscire".
- Comando deluxe con sonda di temperatura interna.



ANSI/NSF 4



IP X3



N11942

**OPZIONI INSTALLATE ALLA FABBRICA**

- Scelte di alimentazione elettrica
  - 120
  - 208-240 (1000 W)
  - 208-240 (2000 W)
  - 230 (1000 W)
  - 230 (2000 W)
- Scelte di armadietto
  - A infilare, standard
  - Passante, opzionale
- Scelte di sportello
  - Sportello massiccio, standard
  - Sportello con finestra, opzionale

- Scelte apertura sportello:
  - Sportello con apertura a destra, standard
  - Sportello con apertura a sinistra, opzionale

*Nota: gli armadietti con apertura sui due lati non possono essere dotati di sportelli incernierati sullo stesso lato.*

- Modello con montanti laterali
  - Come alternativa alle guide di scorrimento piatti universali, questa unità può essere ordinata come modello "a montanti laterali" dotato di (2) montanti laterali e tre (3) ripiani a griglia cromati. L'unità può alloggiare piatti di albergo statunitense e gastronomia europea di piena misura e di misura metà oppure piatti vassoio sulle montature laterali.

**CARATTERISTICHE SUPPLEMENTARI**

- Unità progettate per essere montate una sull'altra
  - 1200-S con 1200-S Armadietto di mantenimento ordinare l'opportuna ferramenta.



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

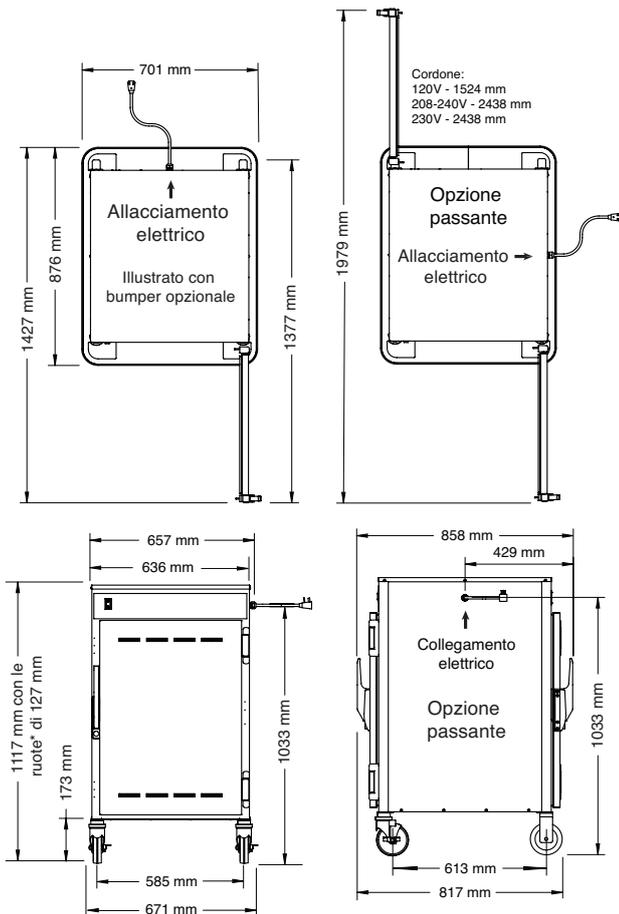
TELEFONO: 262.251.3800 800.558.8744 U.S.A./CANADA

FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SOLO U.S.A.

www.alto-shaam.com

# SERIE 1200-S

## ARMADIETTI DI MANTENIMENTO CIBI CALDI A BASSA TEMPERATURA



\*11075 mm, con le ruote opzionali di 89 mm  
\*1113 mm, con le gambe opzionali di 152 mm

CAPACITÀ DEL PRODOTTO/PIATTO		
87 kg MASSIMO • VOLUME MASSIMO: 152 L		
Guide scorrimento piatti (2 per set) : centri di 44 mm		
Misura piatto	Quattro (4) set di guide di scorrimento piatti in dotazione	Capacità massima con guide di scorrimento piatti supplementari
GN1/1: 530 x 325 x 65 mm	Otto (8) piatti - 2 per set di guide di scorrimento	Sedici (16) piatti - con quattro set supplementari di guide di scorrimento
GN1/1: 530 x 325 x 100 mm	Otto (8) piatti - 2 per set di guide di scorrimento	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE
GN1/1: 530 x 325 x 150 mm	Otto (8) piatti - 2 per set di guide di scorrimento	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE
Guide laterali e ripiani		
Misura piatto	Tre (3) ripiani in dotazione	Capacità massima con ripiani supplementari
GN1/1: 530 x 325 x 65 mm	Sedici (16) piatti - 2 per ripiano	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE
GN1/1: 530 x 325 x 100 mm	Otto (8) piatti - 2 per ripiano	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE
GN1/1: 530 x 325 x 150 mm	Otto (8) piatti - 2 per ripiano	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE

DATI ELETTRICI						
TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA	
120	1	60	8.0	.96	NEMA 5-15P, SPINA 15A-125V	
208 (1000W)	1	60	3.5	.72	NEMA 6-15P, SPINA 15A-250V	
240 (1000W)	1	60	4.0	.96	SPINA 15A-250V (SOLO USA)	
208 (2000W)	1	60	6.9	1.4	SENZA CORDONE	
240 (2000W)	1	60	8.0	1.9	SENZA SPINA	
230 (1000W)	1	50/60	3.9	.88	CEE 7/7,	
230 (2000W)	1	50/60	7.7	1.8	CLASSE SPINA 250V	
					CH2-16P	
					CLASSE SPINA 250V	
					BS 1363 (SOLO UK)	
					CLASSE SPINA 250V	

REQUISITI DI SPAZIO	
PARTE POSTERIORE	76 mm
PARTE SUPERIORE	51 mm
OGNI LATO	25 mm

DIMENSIONI: Altezza x Larghezza x Profondità	
ESTERNO:	1117 x 671 x 817 mm
PASSANTE:	1117 x 671 x 858 mm
INTERNO:	730 x 541 x 673 mm

PESO	
NETTO: (STIMA) 81 kg	SPEDIZIONE: (STIMA) 109 kg
DIMENSIONI DELL'IMBALLO: (LUNGHEZZA X LARGHEZZA X ALTEZZA)	
889 x 889 x 1270 mm	

OPZIONI E ACCESSORI	
<input type="checkbox"/> Parabordi, perimetro completo	5012932
<input type="checkbox"/> Ruote, 76 mm: 2 FISSE, 2 GIREVOLI CON FRENO	5008017
<input type="checkbox"/> Serratura dello sportello con chiave	LK-22567
<input type="checkbox"/> Leccarda con Scarico, 43 mm	5014448
<input type="checkbox"/> Kit maniglia, spingi/tira (SET DI QUATTRO)	55662
<input type="checkbox"/> Gambe, 152 mm, a flangia (SET DI QUATTRO)	5011149
<input type="checkbox"/> Griglia, cromata, metallica PN-2115	
INSERTO PIATTO 457 x 660 x 25 mm	

REQUISITI PER L'INSTALLAZIONE
– Il forno deve essere installato in piano.
– Il forno non deve essere installato in un'area in cui può essere assoggettato a vapore, grasso, acqua gocciolante, estremi di temperatura o altre condizioni fortemente avverse.
– Gli apparecchi con ruote e senza cordone o spina devono essere fissati in modo sicuro alla struttura con un connettore flessibile. NON FORNITO ALLA FABBRICA.

<input type="checkbox"/> Pannello di sicurezza con serratura a chiave	5013036
<input type="checkbox"/> Ripiano, acciaio inossidabile SH-23738	
<input type="checkbox"/> Ripiano, cromato	SH-2733
<input type="checkbox"/> Attrezzamento per impilare	5004864
<input type="checkbox"/> Guide scorrimento piatti universali, cromate	SR-24447
<input type="checkbox"/> Guide scorrimento piatti universali, acciaio inossidabile	SR-24762
<input type="checkbox"/> Piatto contenitore d'acqua (PER LIEVITARE)	1775
<input type="checkbox"/> Coperchio del piatto contenitore dell'acqua	1774

**ALTO-SHAAM**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

TELEFONO: 262.251.3800 800.558.8744 U.S.A./CANADA

FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SOLO U.S.A.

www.alto-shaam.com