

CS-200 Beheizte Tranchierplatte



- Halo Heat ist eine kontrollierte, gleichmäßige Strahlungshitzequelle direkt von der Plattenfläche.
- Fixierte Doppelleuchten-Baugruppe sorgt für zusätzliche Hitze auf der Produktfläche zur besseren Kontrolle der Oberflächentemperatur.
- Eine geeignete und sichere Serviertemperatur wird ohne zusätzliches Garen aufrechterhalten.
- Die Platte ist mit einer Rille versehen, um Tropfen aufzunehmen.
- Hygienisch sauberes Schneidbrett mit Soßenrinne, komplett entfernbar. Von NSF und USDA zugelassen.
- Zum Anbringen auf einem Halo Heat Niedrigtemperaturofen, Heißhalteschrank oder zur Aufstellung auf einer geeigneten Fläche.
- Hustenschutz aus Klarglas lässt sich einfach verschieben und erfüllt die NSD-Vorschriften bzgl. Hustenschutz.

Kurzbeschreibungsformular

Die beheizte Tranchierplatte CS-200 besteht aus Edelstahl und umfasst einen (1) Ein/Aus-Netzschalter und eine (1) Kontrollleuchte. Der beheizte Sockel wird mit einem (1) Kippschalter mit drei Stellungen auf Niedrige/Mittlere/Hohe hitze eingestellt. Die 250-W-infrarotleuchten werden mit einem (1) ein/aus-schalter ein- bzw. ausgeschaltet. An der Außenseite ist die Oberfläche vertieft, um Tropfen aufzunehmen. Sie verfügt über einen (1) Satz 25-mm-Standbeine und ein (1) Schneidbrett (550 mm x 550 mm x 13 mm).

- Modell CS-200:** Tranchierplatte mit zwei Leuchten
- Modell CS-200/S:** Tranchierplatte mit zwei Leuchten und Klarglas-Hustenschutz



Werksseitig eingebaute Optionen

- Spannungsversorgungsmöglichkeiten
 - 120V
 - 230V



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

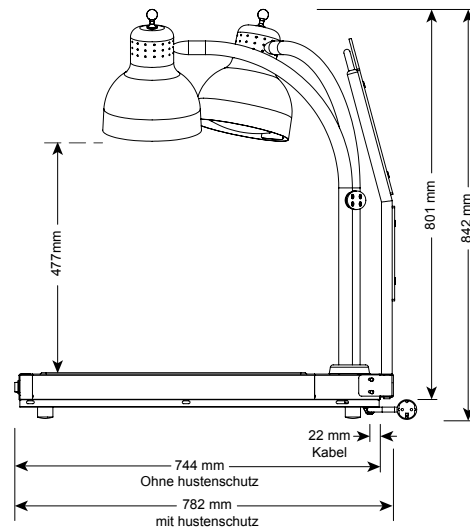
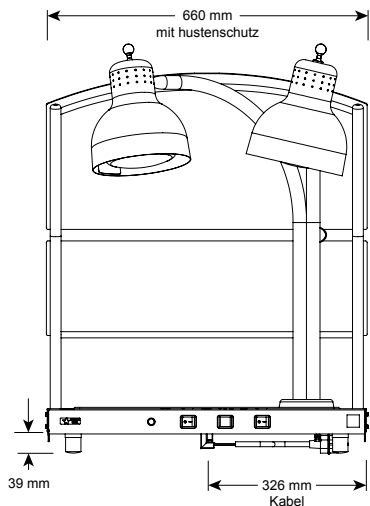
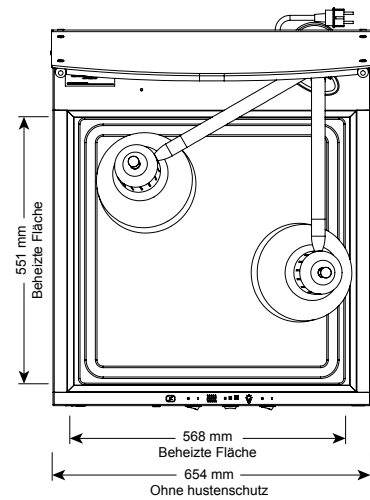
TEL.: 262.251.3800 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 800.329.8744 NUR USA

www.alto-shaam.com

AUF GRUND LAUFENDER PRODUKTVERBESSERUNGEN KÖNNEN TECHNISCHE DATEN OHNE BEKANNTMACHUNG GEÄNDERT WERDEN.

CS-200

Beheizte Tranchierplatte



Abmessungen: (H x B x T)	
CS-200:	842 mm x 654 mm x 744 mm
CS-200/S:	842 mm x 660 mm x 782 mm

Produkt-\Behälterkapazität
MAX. 32 kg (großes steamship round)

Installationsanforderungen
Die Tranchierplatte muss waagrecht aufgestellt werden und darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schwierige Bedingungen beeinträchtigt wird.

Stapelmöglichkeiten
auf Heißhalteschrank 750-S
auf Niedrigtemperaturofen 750-TH-II oder /III
auf Räucherofen 767-SK oder SK/III
ACHTUNG: Gummistandbeine und Distanzstücke vor Anbringen auf Geräten der Serie 750 und 767 entfernen.

Achtung
Die Garantie ist ungültig, wenn die Platte mit Wasser geflutet oder in Wasser untergetaucht wird.

Elektrik - CS-200							
V	Ph	Hz	A	kW			
120	1	60	6,3	0,75		NEMA 5-15P 15 A - 120 V STECKER	
230	1	50/60	3,26	0,75	STECKER MIT 250 V NENNSPANNUNG		
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363		AS/NZS 3112

Gewicht* CA.	
CS-200	CS-200/S
Netto: 27 kg	Netto: Im werk nachfragen
Transport: 68 kg	Transport: 77 kg
Kartonabmessungen (L x B x H): 889 mm x 889 mm x 1041 mm	
*INFORMATIONEN ZUM VERSAND AUF DEM LANDWEG, NUR USA. GEWICHT UND ABMESSUNGEN FÜR DEN EXPORT IM WERK NACHFRAGEN.	

Zubehör	
Tranchierhalter	
<input type="checkbox"/> Prime Rib	HL-2635
<input type="checkbox"/> Steamship Round	4459
Schneidbrett	
<input type="checkbox"/> Normalgroß: 550 mm x 550 mm x 13 mm	BA-28066
<input type="checkbox"/> Halbgroß: 273 mm x 550 mm x 13 mm	BA-29244



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
Tel.: 262.251.3800 800.558.8744 U.S.A./Kanada Fax: 262.251.7067 800.329.8744 nur U.S.A.
www.alto-shaam.com