

1100-RW**Fuente Redonda (Sopa) para Alimentos Calientes Sobrepuesta**

1100-RW
(Bandejas insertables no incluidas)



- La capacidad de calentamiento suave de Halo Heat extiende significativamente la duración del mantenimiento de los alimentos calientes sin continuar el proceso de cocción.
- Proporciona un producto más apetitoso con mejor apariencia y sabor más fresco.
- Úselo en un lugar visible como una encimera existente, con alumbrado vertical y sistema de protección contra estornudos o colóquelo en una mesa de preparación para montar los platos con alimentos calientes.
- Fácil instalación sobrepuesta, sin necesidad de conexiones de agua o drenaje ni los costos relacionados con la instalación y el uso de agua.
- Ahorros de mantenimiento con la eliminación de acumulaciones de cal e incrustaciones asociadas con el mantenimiento de la mesa de vapor.
- Aumento en la seguridad de los empleados con la eliminación de vapor caliente al cambiar las bandejas.
- El termostato ajustable con control remoto apto para montaje ofrece flexibilidad en temperaturas de mantenimiento.

El modelo 1100-RW es una fuente redonda para alimentos calientes sobrepuesta, fabricada con acero inoxidable de calibre 20. La fuente redonda se controla con un (1) termostato ajustable con un rango de 1 a 10. El control del termostato está conectado a la base de la fuente para alimentos calientes con una brida flexible e impermeable de 1829 mm. El aislamiento rodea la base, lo que proporciona un funcionamiento con ahorro de energía.

La base de la fuente calentada sobrepuesta acepta bandejas insertables redondas estándar de 10,4 litros (no se proporcionan) y está diseñada para un funcionamiento en seco.

Modelo 1100-RW: Fuente redonda de mantenimiento en caliente (sopa) sobrepuesta de 10,4 litros

Opciones instaladas en la fábrica

- Opciones eléctricas
 - 120V (enchufe en 90°)
 - 120V (enchufe recto)
 - 208-240V
 - 230V



ANSI/NSF 4

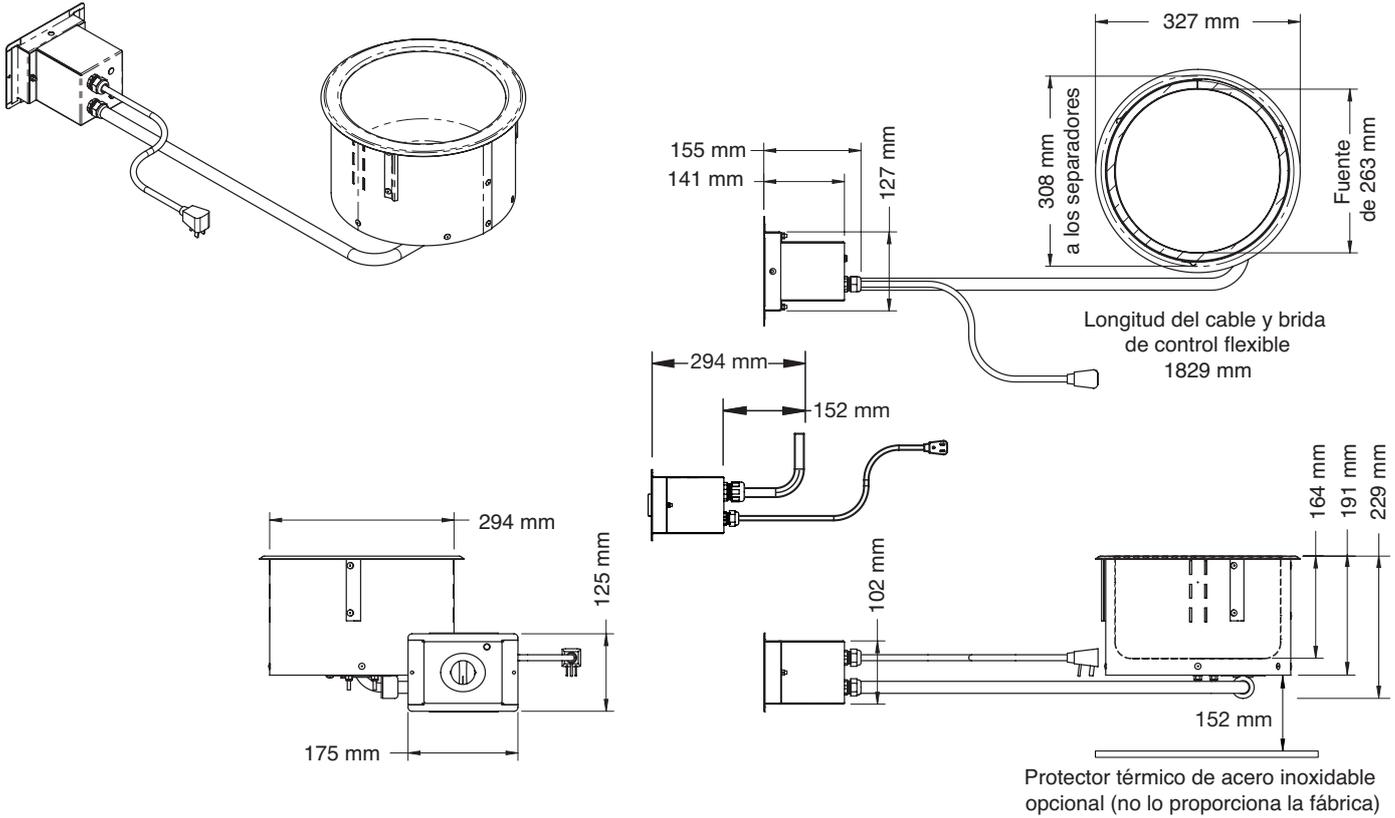


W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.
TELÉFONO: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SÓLO EE.UU.
www.alto-shaam.com

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



Fuente Redonda (Sopa) para Alimentos Calientes Sobrepuesta **1100-RW**



Aspectos Eléctricos					
V	Ph	Hz	A	kW	Cable y enchufe
120	1	50/60	4,2	0,5	NEMA 5-15P Enchufe de 15 A - 125V
208-240	1	50/60	1,8-2,1	0,38-0,5	NEMA 6-15P Enchufe de 15 A - 250 V
230	1	50/60	2,0	0,46	Enchufe con clasificación de 250 V
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363

Capacidad del Producto
Volumen máximo: 10,4 L

Requisitos de Instalación
Se debe instalar la unidad nivelada y no en un área donde pueda verse afectada directamente por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.
- El material de la encimera debe soportar temperaturas de hasta 93 °C.
- Se recomienda usar un protector de acero inoxidable si el área bajo la unidad se usa para almacenamiento.

Dimensiones: A x A x P
Exterior: 229 mm x 327 mm x 327 mm
Área de la encimera: 311 mm de diámetro
Área para la caja de control: 114 mm x 133 mm x 294 mm

Peso*	
Peso neto:	6 kg
Peso de envío:	8 kg
Dimensiones de la caja de cartón: (L x A x A)	403 mm x 403 mm x 397 mm

*INFORMACIÓN DE ENVÍO POR TIERRA NACIONAL. COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA PARA CONOCER EL PESO Y LAS DIMENSIONES PARA EXPORTACIÓN.



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