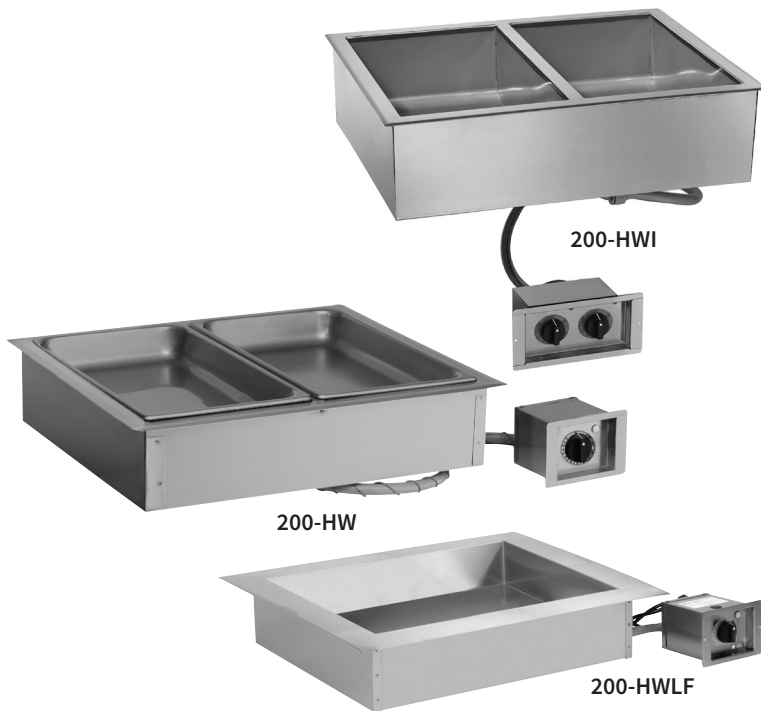


# 200-HW Serie

## Einbau-heißhaltebecken



• Das schonend wirkende Ringwärmepinzipp Halo Heat verlängert die Heißhaltedauer von Speisen ohne Verlängerung des Garvorgangs beachtlich.

• Liefert ein attraktiveres Produkt mit besserem Geschmack und Aroma.

- Zur Speisenpräsentation auf einem bestehenden Tresen mit Lampe und Hustenschutz oder zum Einbau in einen Zubereitungstisch zum praktischen Verteilen von Speisen auf Teller.
- Einfacher Einbau ohne Wasser- oder Abflussanschlüsse sowie zugehörige Installations- und Wasserkosten.
- Wartungseinsparungen durch Eliminierung von Verkalkungen und Kesselsteinbildung, die beim Heißhalten mit Dampfischen auftritt.
- Eliminierung von Verbrennungen durch Dampf beim Behälterwechsel und damit höhere Sicherheit für das Personal.
- Verstellbarer Thermostat mit Fernbedienung (montierbar) bietet Temperaturflexibilität beim Heißhalten ohne hohe Dampftemperaturen, die zu Verbrühungen der Verbrennungen führen können.
- Edelstahl-Innenwände lassen sich einfache reinigen und haben an zwei Seiten des Beckens gerundete Ecken.
- Die HWI-Serie mit einzelnen Becken und unabhängigen Steuerungen erweitern Ihre Menüoptionen.



IP X3

### Kurzformular Technische Daten

Das Alto-Shaam Modell 200-HW ist ein Einbau-Heißhaltebecken mit Edelstahl-Außenwänden. Das Heißhaltebecken verfügt über Edelstahl-Innenwände mit an zwei Seiten gerundeten Ecken. Die Modelle HW und HWLF verfügen über einen verstellbaren Thermostat (Bereich 1 bis 10) und eine Kontrollleuchte. Die Modelle 200-HWI und 200-HWILF verfügen über zwei (2) verstellbare Thermostate, einen für jedes Becken (Bereich 1 bis 10) sowie je eine Kontrollleuchte. Die Thermostatregelung ist über ein 1,8 m langes, flexibles und wasserfestes Kabel mit dem Sockel des Heißhaltebeckens verbunden.

Der Sockel des Heißhaltebeckens ist in zwei Tiefen erhältlich. 111 mm tief für 100 mm tiefe Behälter und 162 mm tief für 150 mm tiefe Behälter. Beide Heißhaltebecken nehmen eine Kombination von Behältern in Gastronormgrößen auf. Die Heißhaltebecken HW und HWLF umfassen vier (4) Trennleisten für Behälter GN 1/2 / GN 1/3 und eine Trennleiste für Behälter GN 1/1. Die Heißhaltebecken HW/D443 und HW/D643 umfassen sechs (6) Trennleisten für Behälter GN 1/2 / GN 1/3 und eine Trennleiste für Behälter GN 1/1. Die Heißhaltebecken HWI und HWILF umfassen vier (4) Trennleisten für Behälter GN 1/2 / 1/3. Die Heißhaltebecken HWI/D443 und HWI/D643 umfassen sechs (6) Trennleisten für Behälter GN 1/2 / 1/3.

- 200-HW/D4:** 111 mm tief, nimmt zwei (2) Gastronorm-Behälter GN 1/1 auf
- 200-HW/D6:** 162 mm tief, nimmt zwei (2) Gastronorm-Behälter GN 1/1 auf
- 200-HW/D443:** 111 mm tief, nimmt zwei (2) Gastronorm-Behälter GN 1/1 und zwei (2) Behälter GN 1/3 auf
- 200-HW/D643:** 162 mm tief, nimmt zwei (2) Gastronorm-Behälter GN 1/1 und zwei (2) Behälter GN 1/3 auf
- 200-HWLF/D4:** 111 mm tief, nimmt zwei (2) Gastronorm-Behälter GN 1/1 auf
- 200-HWLF/D6:** 162 mm tief, nimmt zwei (2) Gastronorm-Behälter GN 1/1 auf
- 200-HWI/D4:** 111 mm tief, nimmt zwei (2) Gastronorm-Behälter GN 1/1 auf
- 200-HWI/D6:** 162 mm tief, nimmt zwei (2) Gastronorm-Behälter GN 1/1 auf
- 200-HWI/D443:** 111 mm tief, nimmt zwei (2) Gastronorm-Behälter GN 1/1 und zwei (2) Behälter GN 1/3 auf
- 200-HWI/D643:** 162 mm tief, nimmt zwei (2) Gastronorm-Behälter GN 1/1 und zwei (2) Behälter GN 1/3 auf
- 200-HWILF/D4:** 111 mm tief, nimmt zwei (2) Gastronorm-Behälter GN 1/1 auf
- 200-HWILF/D6:** 162 mm tief, nimmt zwei (2) Gastronorm-Behälter GN 1/1 auf

### Werksinstallierte Optionen

- Spannungswahlmöglichkeiten:
  - 120 V
  - 208-240 V
  - 230 V

- Steuerungskasten Kabelanbringung:
  - Rückseite, Standard
  - Unten, Option



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](http://www.alto-shaam.com)

**Produkt-/Behälterkapazität - 200-HW\***

Bei 100 mm tiefen Behältern

**D4:** 22 kg / **D443:** 29 kg Max.  
 Max. volumen: **D4:** 28 l / **D443:** 35,5 l

Normalegröße Behälter: Zwei (2)  
 GN 1/1 (325 x 530 x 100 mm)

Halbergroße Behälter: Vier (4)  
 GN 1/2 (325 x 265 x 100 mm)

Drittelgroße Behälter: **D4:** Sechs (6) / **D443:** Acht (8)  
 GN 1/3 (325 x 176 x 100 mm)

\*nimmt auch 65 mm tiefe Behälter auf; D6-Geräte nehmen 150 mm tiefe Behälter auf

**Installationsanforderungen**

- Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden und darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es direkt durch Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schwierige Bedingungen beeinträchtigt wird.
- Manche Speisen müssen eventuell auch bei Oberhitze gegart werden. Überwachen Sie stets die Speisentemperatur und schalten Sie die Oberhitze nach Bedarf ein.
- Tischflächenmaterialien müssen Temperaturen von bis zu 93 °C standhalten.
- Ein Wärmeschutz aus Edelstahl ist empfehlenswert, wenn die Fläche unter dem Gerät als Lagerplatz genutzt wird.

**Anforderungen an den Freiraum**

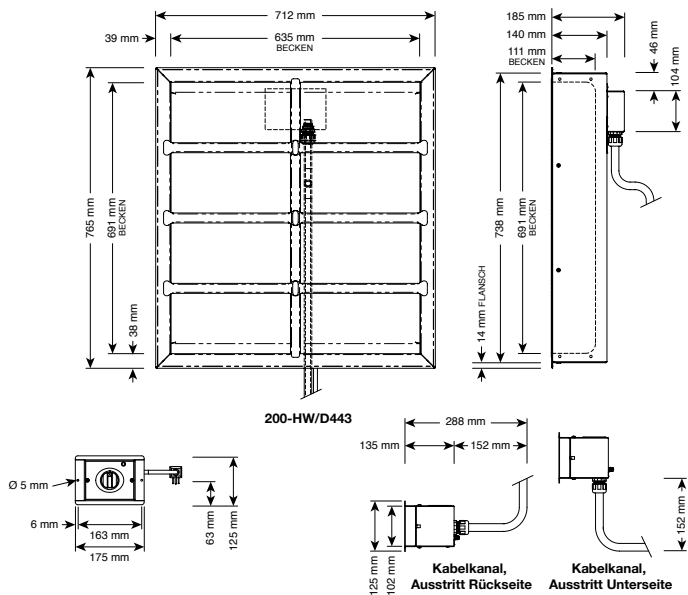
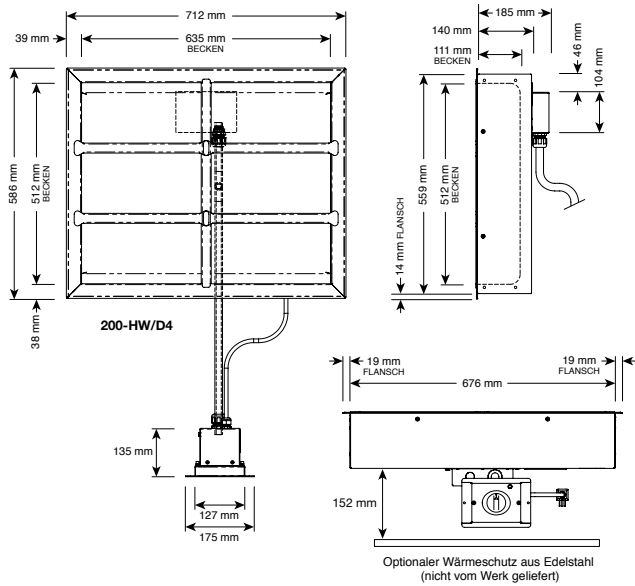
25 mm von entzündlichen Oberflächen

**Zubehör**

- Behälter-Trennleiste – GN 1/2 / GN 1/3 . . . . . 11318
- Behälter-Trennleiste – GN 1/1 . . . . . 16019
- Behälter-Trennleiste – D443/D643 gröÙe . . . . . 1012405
- Verriegelungssatz . . . . . 5020849

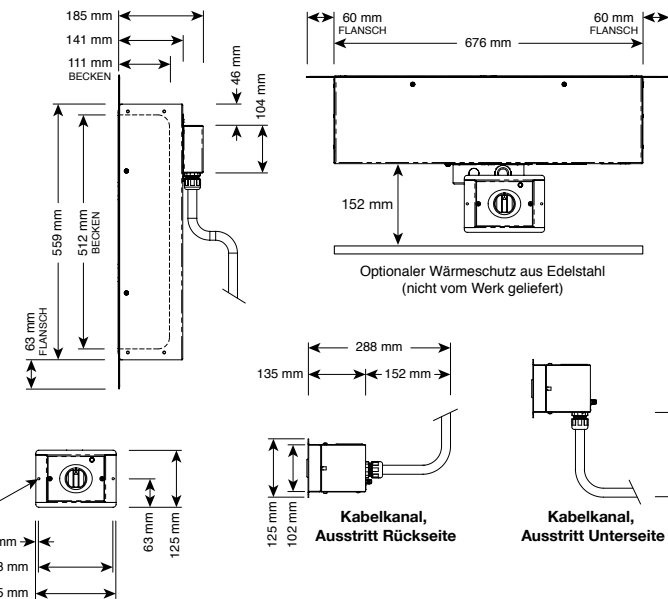
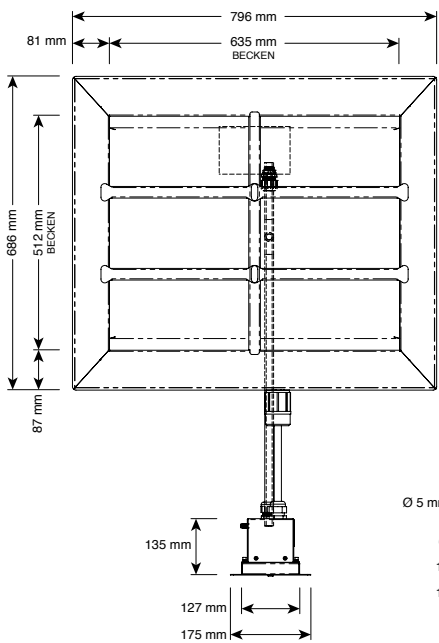
# 200-HW Serie

## Einbau-heiÙhaltebecken



# 200-HWLF Serie

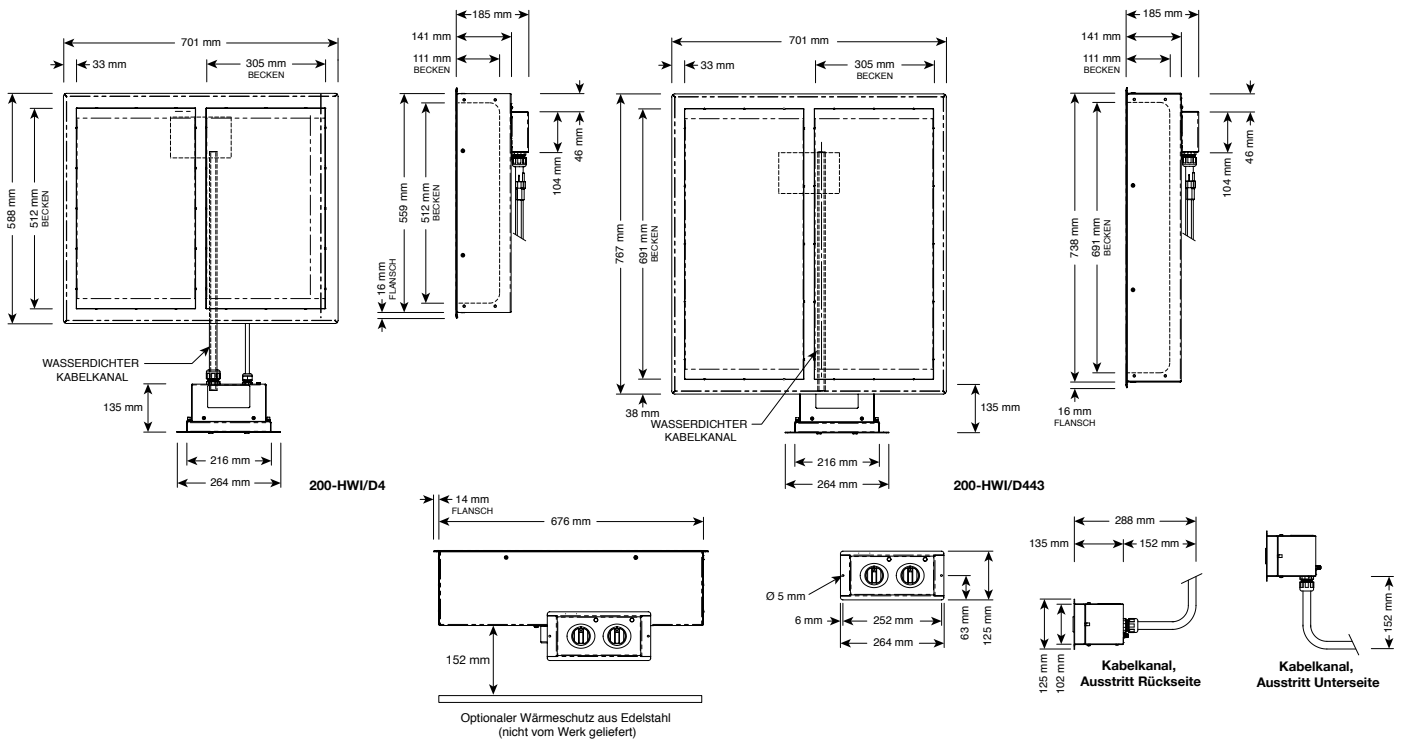
## Einbau-heiÙhaltebecken



Auf grund laufender produktverbesserungen können technische daten ohne bekanntmachung geändert werden.

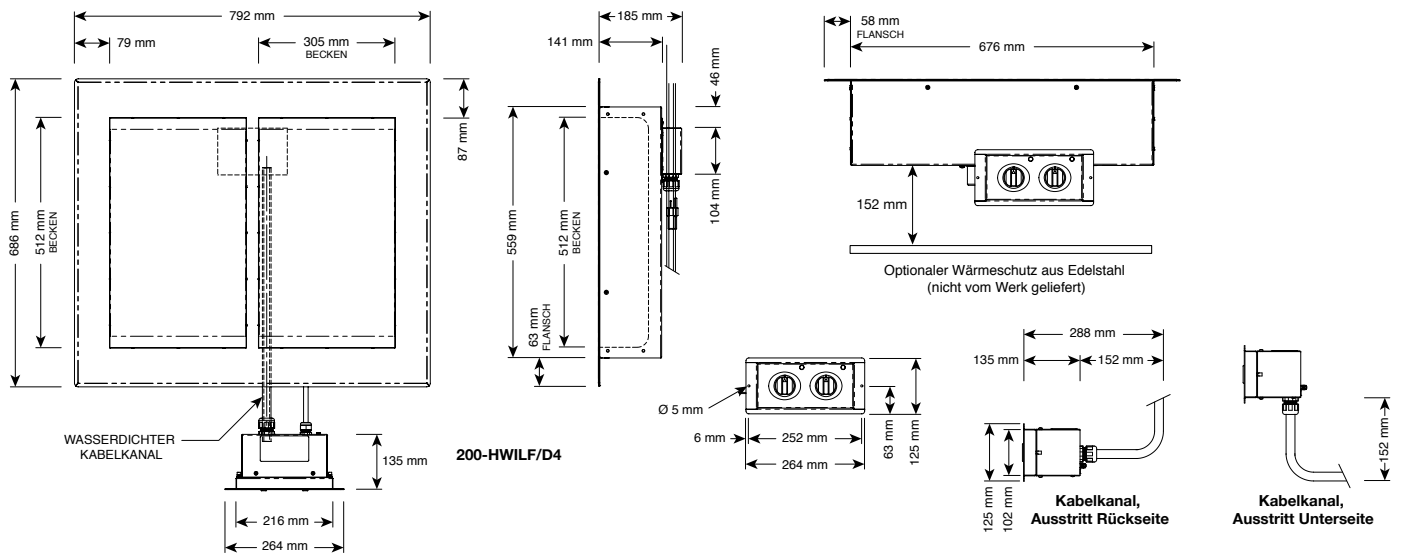
# 200-HWI Serie











Einbau-heißhaltebecken



# 200-HWILF Serie

Einbau-heißhaltebecken



Elektrik											
	V	Ph	Hz	A	kW	Stecker-ausf.					
200-HW/D4 und /D6, 200-HWLF/D4 und /D6, 200-HWI/D4 und /D6, 200-HWILF/D4 und /D6	120	1	50/60	10,0	1,2	 NEMA 5-15P 15A - 125 V Stecker					
	208 - 240	1	50/60	4,3 - 5,0	0,9 - 1,2	 NEMA 6-15P 15A - 250 V Stecker					
	230	1	50/60	5,2	1,2	 CEE 7/7 Stecker mit 250 V nennspannung	 CH2-16P Stecker mit 250 V nennspannung	 BS1363 Stecker mit 250 V nennspannung			
200-HW/D443, 200-HW/D643, 200-HWI/D443, 200-HWI/D643	120	1	50/60	13,5	1,6	 NEMA 5-20P 20A - 125 V Stecker					
	208 - 240	1	50/60	5,8 - 6,8	1,6	 NEMA 6-15P 15A - 250 V Stecker					
	230	1	50/60	6,5	1,6	 CEE 7/7 Stecker mit 250 V nennspannung	 CH2-16P Stecker mit 250 V nennspannung	 BS1363 Stecker mit 250 V nennspannung			

Kabellänge: 120 V - 1,8 m 208-240 V - 2,7 m 230 V (CEE) - 2,7 m 230 V (CH, BS) - 2,5 m

Abmessungen											
	Außen Insgesamt			Becken innen			Tischaussparung		Aussparung für Steuerungskasten*		
	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe
200-HW/D4	185 mm	712 mm	586 mm	111 mm	635 mm	512 mm	692 mm	559 mm	108 mm	133 mm	288 mm
200-HW/D6	235 mm	712 mm	586 mm	162 mm	635 mm	512 mm	692 mm	559 mm	108 mm	133 mm	288 mm
200-HW/D443	184 mm	712 mm	765 mm	111 mm	304 mm	691 mm	692 mm	749 mm	108 mm	133 mm	288 mm
200-HW/D643	233 mm	712 mm	765 mm	162 mm	304 mm	691 mm	692 mm	749 mm	108 mm	133 mm	288 mm
200-HWLF/D4	184 mm	796 mm	686 mm	111 mm	635 mm	512 mm	692 mm	559 mm	108 mm	133 mm	288 mm
200-HWLF/D6	234 mm	796 mm	686 mm	162 mm	635 mm	512 mm	692 mm	559 mm	108 mm	133 mm	288 mm
200-HWI/D4	185 mm	701 mm	588 mm	111 mm	304 mm	512 mm	692 mm	559 mm	108 mm	222 mm	288 mm
200-HWI/D6	236 mm	701 mm	588 mm	162 mm	304 mm	512 mm	692 mm	559 mm	108 mm	222 mm	288 mm
200-HWI/D443	185 mm	701 mm	767 mm	111 mm	304 mm	691 mm	692 mm	749 mm	108 mm	222 mm	288 mm
200-HWI/D643	234 mm	701 mm	767 mm	162 mm	304 mm	691 mm	692 mm	749 mm	108 mm	222 mm	288 mm
200-HWILF/D4	185 mm	792 mm	686 mm	111 mm	304 mm	512 mm	692 mm	559 mm	108 mm	222 mm	288 mm
200-HWILF/D6	236 mm	792 mm	686 mm	162 mm	304 mm	512 mm	692 mm	559 mm	108 mm	222 mm	288 mm

\*Zwischen Steuerungskasten und Halteseil-Biegestelle 152 mm Abstand vorsehen

Gewicht (CA.)			
	Nettogewicht	Versandgewicht*	Kartonabmessungen* (L x B x H)
200-HW/D4	18 kg	52 kg	889 mm x 889 mm x 483 mm
200-HW/D6	21 kg	50 kg	889 mm x 889 mm x 483 mm
200-HW/D443	23 kg	IM WERK NACHFRAGEN	IM WERK NACHFRAGEN
200-HW/D643	25 kg	54 kg	1016 mm x 813 mm x 381 mm
200-HWLF/D4	20 kg	45 kg	889 mm x 889 mm x 483 mm
200-HWLF/D6	22 kg	50 kg	889 mm x 889 mm x 483 mm
200-HWI/D4	23 kg	54 kg	889 mm x 889 mm x 483 mm
200-HWI/D6	26 kg	53 kg	889 mm x 889 mm x 483 mm
200-HWI/D443	28 kg	IM WERK NACHFRAGEN	IM WERK NACHFRAGEN
200-HWI/D643	32 kg	54 kg	889 mm x 889 mm x 660 mm
200-HWILF/D4	25 kg	45 kg	889 mm x 889 mm x 483 mm
200-HWILF/D6	27 kg	50 kg	889 mm x 889 mm x 483 mm

\*Informationen zum Versand auf dem Landweg, nur USA. Gewicht und Abmessungen für den Export im Werk nachfragen.



Aufgrund laufender produktverbesserungen können technische daten ohne bekanntmachung geändert werden.