

Série 200-HW

Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



• La douce capacité de chauffage d'Halo Heat allonge notablement la durée de maintien des aliments chauds sans poursuivre la cuisson.

• Offre un produit plus appétissant, d'apparence meilleure et au goût plus frais.

• Utilisation en salle avec un présentoir existant, un éclairage par le haut et un système d'écran hygiénique ou placement dans un plan de travail pour faciliter la préparation des assiettes chaudes.

• Pose encastrée facile ne nécessitant pas de raccordement d'eau ni d'écoulement et sans les coûts d'installation et de consommation d'eau associés.

• Coûts d'entretien réduits par l'absence d'entartrage associé aux tables à vapeur.

• Plus grande sécurité du personnel par l'absence de vapeur brûlante lors du chargement des bacs.

• Les thermostats réglables avec commande pouvant être montée à distance permettent de choisir la température de maintien sans surchauffer ni brûler les aliments, contrairement aux tables à vapeur.

• Les parois intérieures en acier inoxydable sont faciles à nettoyer grâce aux coins arrondis sur deux côtés de la cuve.

• La série HWI avec cuves individuelles et commandes indépendantes élargit vos options de menu.



IP X3

Cahier des charges abrégé

L'Alto-Shaam 200-HW est une cuve de maintien au chaud à enveloppe extérieure en acier inoxydable. La cuve chauffante comporte des parois intérieures en acier inoxydable à coins arrondis sur deux côtés. Les modèles HW et HWLF sont réglés par un thermostat ajustable unique à échelle de 1 à 10 et comportent un voyant indicateur. Les modèles 200-HWI et 200-HWILF sont réglés par deux (2) thermostats ajustables, un (1) par cuve, à échelle de 1 à 10 et un voyant indicateur chacun. La commande thermostatique est raccordée à la cuve par un conduit flexible et étanche à l'eau de 1,8 m.

La cuve chauffante est proposée en deux profondeurs. La cuve chauffante de 111 mm de profondeur accepte des bacs de 100 mm de profondeur et la cuve de 162 mm des bacs de 150 mm de profondeur. Les deux modèles de cuve chauffante permettent le placement d'une combinaison de formats de bacs (Gastronorm). Les cuves chauffantes HW et HWLF comprennent quatre (4) barres séparatrices pour bacs de format demi/tiers et une (1) barre séparatrice pour bacs grand format. Les cuves chauffantes HW/D443 et HW/D643 comprennent six (6) barres séparatrices pour bacs de format demi/tiers et une (1) barre séparatrice pour bacs grand format. Les cuves chauffantes HWI et HWILF comprennent quatre (4) barres séparatrices pour bacs de format demi/tiers. Les cuves chauffantes HWI/D443 et HWI/D64 comprennent six (6) barres séparatrices pour bacs de format demi/tiers.

- 200-HW/D4** : 111 mm de profondeur, accepte deux (2) bacs GN1/1
- 200-HW/D6** : 162 mm de profondeur, accepte deux (2) bacs GN1/1
- 200-HW/D443** : 111 mm de profondeur, accepte deux (2) bacs GN1/1 et deux (2) GN1/3
- 200-HW/D643** : 162 mm de profondeur, accepte deux (2) bacs GN1/1 et deux (2) GN1/3
- 200-HWLF/D4** : 111 mm de profondeur, accepte deux (2) bacs GN1/1
- 200-HWLF/D6** : 162 mm de profondeur, accepte deux (2) bacs GN1/1
- 200-HWI/D4** : 111 mm de profondeur, accepte deux (2) bacs GN1/1
- 200-HWI/D6** : 162 mm de profondeur, accepte deux (2) bacs GN1/1
- 200-HWI/D443** : 111 mm de profondeur, accepte deux (2) bacs GN1/1 et deux (2) GN1/3
- 200-HWI/D643** : 162 mm de profondeur, accepte deux (2) bacs GN1/1 et deux (2) GN1/3
- 200-HWILF/D4** : 111 mm de profondeur, accepte deux (2) bacs GN1/1
- 200-HWILF/D6** : 162 mm de profondeur, accepte deux (2) bacs GN1/1

Options installées à l'usine

- Choix de tension :
 - 120 V
 - 208-240 V
 - 230 V

- Emplacement du cordon de boîtier de commande :
 - Arrière, de série
 - Dessous, en option



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis
Téléphone : 262.251.3800 800.558.8744 États-Unis/Canada Télécopie : 262.251.7067 800.329.8744 États-Unis seulement
www.alto-shaam.com

Capacité Produit/Plats - 200-HW*

Plats de 100 mm de Profondeur

D4: 22 kg / **D443:** 29 kg Maximum
 Volume Max.: **D4:** 28 L / **D443:** 35,5 L

Bacs Grand Format: Deux (2)
 GN 1/1 (325 x 530 x 100 mm)

Bacs Demi-Format: Four (4)
 GN 1/2 (325 x 265 x 100 mm)

Bacs Format un Tiers: **D4:** Six (6) / **D443:** Eight (8)
 GN 1/3 (325 x 176 x 100 mm)

*Accepte aussi les bacs de 65 mm de profondeur ; les modèles D6 acceptent les bacs de 150 mm de profondeur

Exigences d'installation

- L'appareil doit être posé de niveau dans un endroit à l'abri de la vapeur, de la graisse, de l'égouttement d'eau, des hautes températures ou autres nuisances graves.
- Certains aliments peuvent nécessiter un chauffage supplémentaire par le dessus. Toujours contrôler la température des aliments et ajouter du chauffage par le dessus s'il y a lieu.
- Le matériau du comptoir doit résister à des températures jusqu'à 93 °C.
- Un écran thermique en acier inoxydable est recommandé si l'espace sous l'appareil est utilisé pour le stockage.

Dégagements

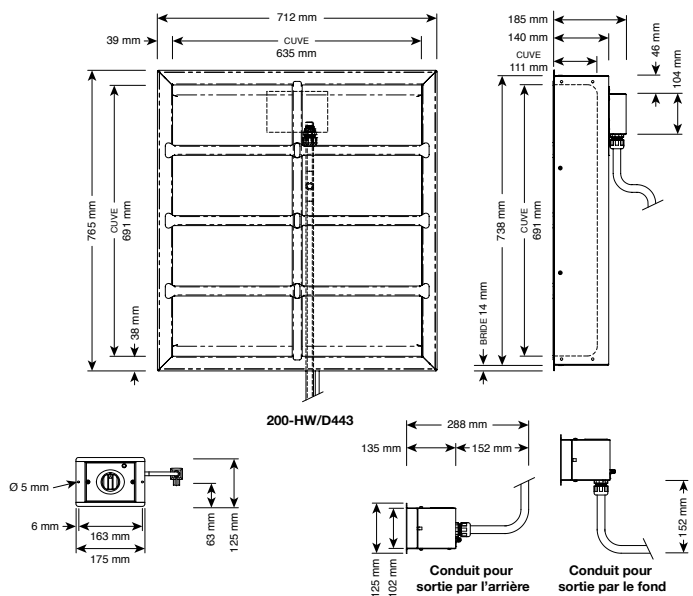
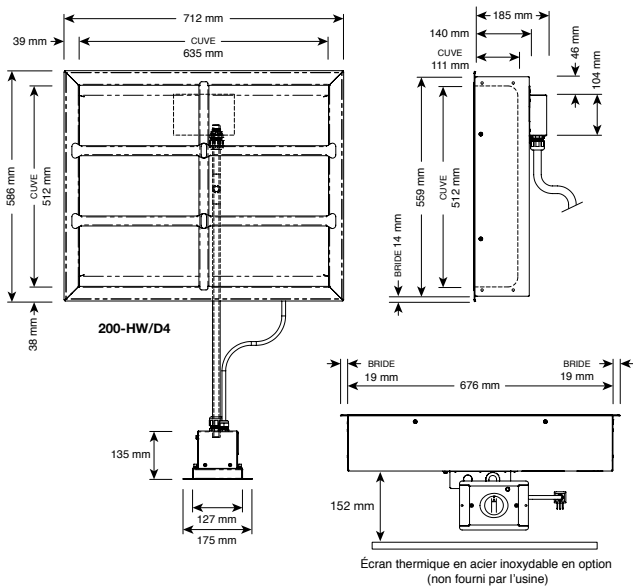
25 mm des surfaces combustibles

Accessoires

- Barre séparatrice – format demi/tiers 11318
- Barre séparatrice – grand format 16019
- Barre séparatrice – format D443/D643 1012405
- Kit de verrouillage 5020849

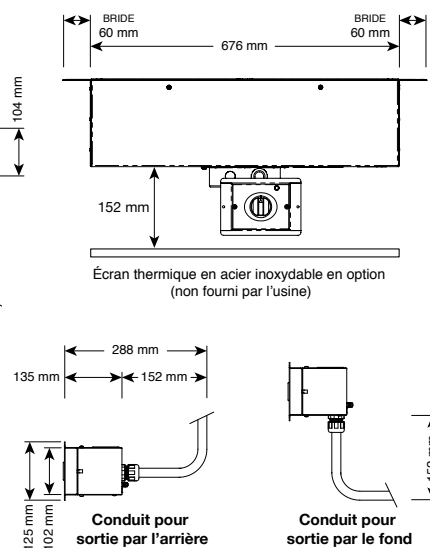
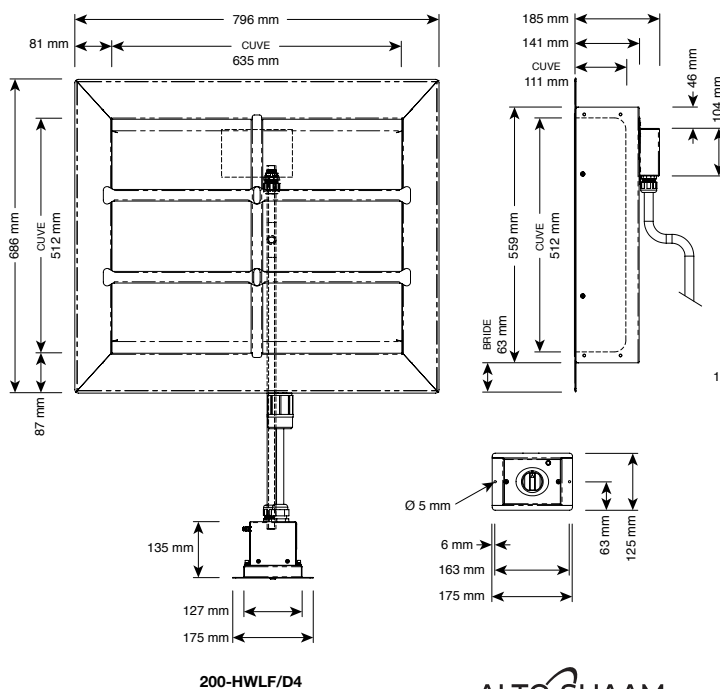
Série 200-HW

Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



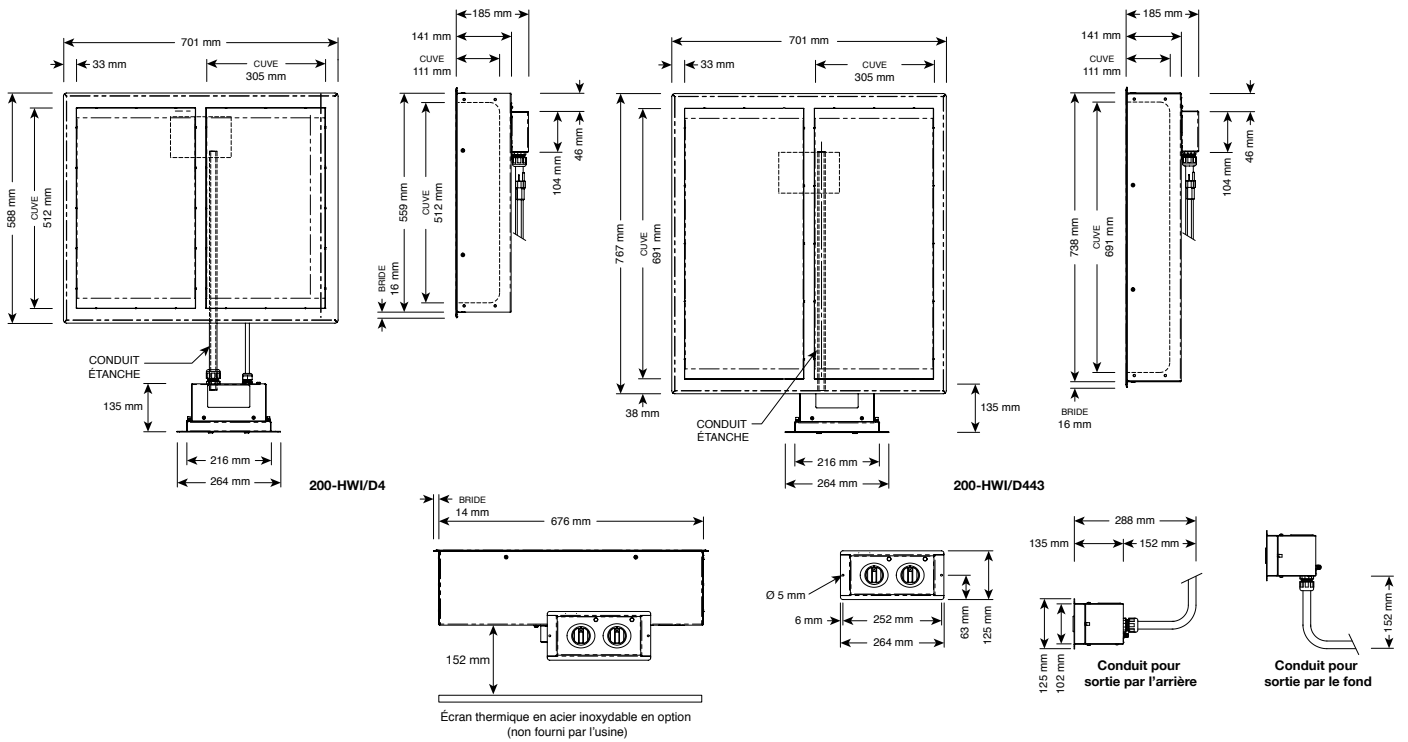
Série 200-HWLF

Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



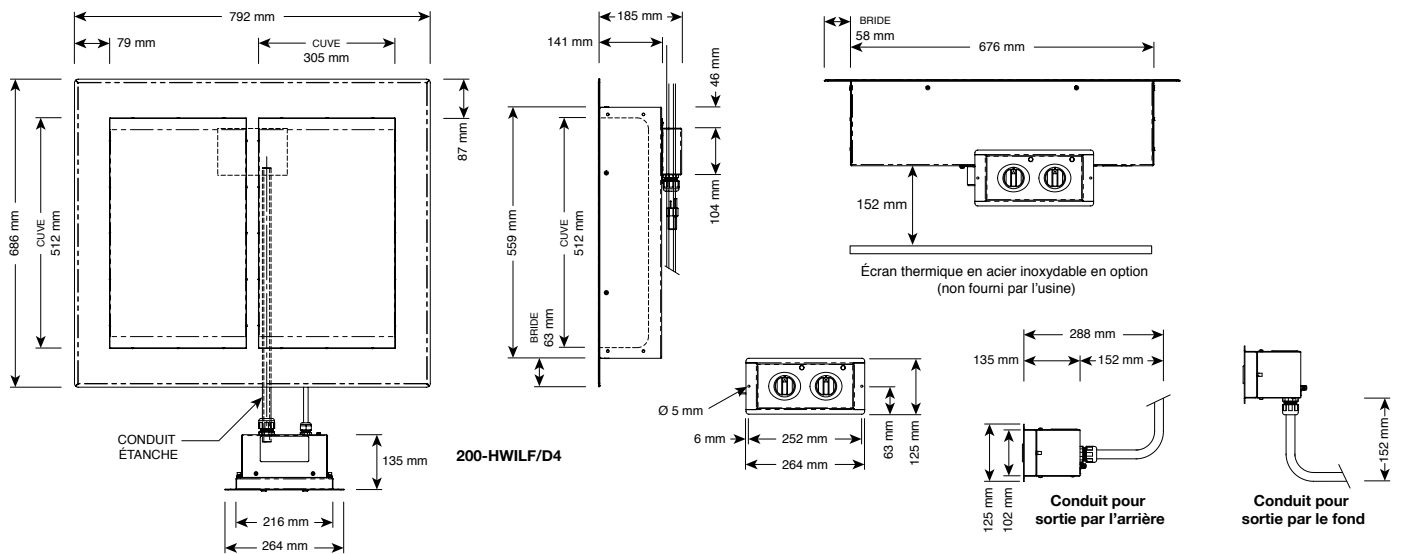
Série 200-HWI

Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



Série 200-HWILF

Cuve Encastrable de Maintien au Chaud



Alimentation Électrique						
	V	Ph	Hz	A	kW	Config. Fiche
200-HW/D4 et /D6, 200-HWLF/D4 et /D6, 200-HWI/D4 et /D6, 200-HWILF/D4 et /D6	120	1	50/60	10,0	1,2	Fiche NEMA 5-15P 15A - 125 V
	208 - 240	1	50/60	4,3 - 5,0	0,9 - 1,2	Fiche NEMA 6-15P 15A - 250 V
	230	1	50/60	5,2	1,2	CEE 7/7 classée 250 V CH2-16P classée 250 V BS1363 classée 250 V
200-HW/D443, 200-HW/D643, 200-HWI/D443, 200-HWI/D643	120	1	50/60	13,5	1,6	Fiche NEMA 5-20P 20A - 125 V
	208 - 240	1	50/60	5,8 - 6,8	1,6	Fiche NEMA 6-15P 15A - 250 V
	230	1	50/60	6,5	1,6	CEE 7/7 classée 250 V CH2-16P classée 250 V BS1363 classée 250 V

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

	Extérieur Hors Tout			Intérieur Cuve			Évidement de Comptoir		Évidement Boîtier de Commande*		
	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur
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

*Prévoir un dégagement de 152 mm entre le boîtier de commande et le coude du conduit

Poids (est.)			
	Poids Net	Poids d'expédition*	Dimensions du Carton* L x L 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	Contacteur l'usine	Contacteur l'usine
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	Contacteur l'usine	Contacteur l'usine
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

*Informations de livraison terrestre nationale. Consulter l'usine pour le poids et les dimensions à l'exportation.



En raison des constantes améliorations du produit, les caractéristiques sont sujettes à modification sans préavis.