

# 1200-UP

## Armario de mantenimiento de alimentos calientes a baja temperatura

ALTO-SHAAM

Mantener calientes y frescos los alimentos cocinados a la perfección hasta el momento en que se sirvan exige la sutil precisión de la exclusiva tecnología Halo Heat® de Alto-Shaam. Gracias a las temperaturas controladas y a un ambiente cerrado sin aire forzado, elementos de calefacción fuertes y humedad adicional, los alimentos se mantienen calientes y sabrosos, tal como se desea.

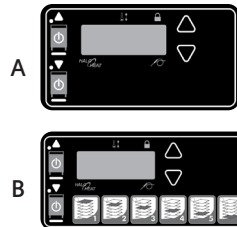
### Características estándar

- Control con botones pulsadores simple e intuitivo que controla todas las funciones del equipo con iconos fáciles de identificar
- Halo Heat: una fuente de calor uniforme y controlada que rodea suavemente los alimentos para brindar una mejor apariencia, sabor y mayor duración de mantenimiento
- El interior de acero inoxidable es resistente a la corrosión
- El control digital mide los descensos de temperatura más rápidamente, lo que ofrece un corto tiempo de recuperación del calor
- La estricta tolerancia de la temperatura y la distribución de calor uniforme mantienen la temperatura adecuada para servir en todo el armario
- La ventilación de la puerta mantiene mejor los alimentos crujientes

### Opción de control de lujo (seleccione una)

El control de lujo cuenta con el sistema de recuperación de calor SureTemp™. Dicho sistema reacciona inmediatamente para compensar cualquier pérdida de calor cada vez que se abre la puerta.

- Control de lujo (A)
- Control de lujo con sonda (A)
- Control de lujo con seis [6] temporizadores de parrillas independientes (B)
- Control de lujo con sonda y temporizadores de parrillas independientes (B)



### Modelo de rejilla lateral

- Como alternativa a los deslizadores de bandejas universales, esta unidad se puede ordenar como un modelo de "rejillas laterales" equipado con dos [2] rejillas laterales y tres [3] parrillas cromadas. Se ajustará a las bandejas Gastronorm de tamaño completo y medio de los hoteles de Estados Unidos y de Europa en las rejillas laterales o parrillas, o bien, a las bandejas planas de hornear en las parrillas.



Rango de temperatura: 16 °C a 93 °C

TEMPERATURA



IP X4

N11942



1200-UP

### Configuraciones (seleccione una)

#### Opciones de puerta

- Puerta sólida, estándar
- Puerta con ventana, opcional

#### Apertura de la puerta

- Bisagra hacia la derecha, estándar
- Bisagra hacia la izquierda, opcional

#### Especificaciones eléctricas

- 120 V, monofásico
- 208-240 V [2000 W], monofásico
- 208-240 V [4000 W], monofásico
- 230 V [2000 W], monofásico
- 230 V [4000 W], monofásico

#### Opciones de armario

- Acceso simple, estándar
- Acceso doble, opcional. Nota: los armarios de acceso doble no pueden tener las puertas con bisagra en el mismo lado

#### Accesorios (seleccione todos los que correspondan)

- Paragolpes, perímetro completo [5012932]
- Conjunto de manilla, empuje/tire: juego de cuatro [55662]
- Cerradura de puerta con llave: cada manilla [LK-22567]
- Panel de seguridad con bloqueo; requiere cerradura de puerta [LK-22567] [5013934]
- Rejillas para bandejas, metálica, 416 mm x 619 mm [PN-2115]
- Patas, 152 mm, con reborde: juego de cuatro [5011149]
- Colector de goteo con drenaje, 43 mm de profundidad [5014448]
- Bandeja de depósito de agua: para reposo [1775]
- Cubierta de la bandeja de depósito de agua [1774]
- Deslizadores de bandejas universales; se requieren 2
- Cromadas [SR-24447]
- Acero inoxidable [SR-24762]

#### Ruedas, con vástago: 2 rígidas, 2 giratorias con freno

- 89 mm [5008017]

#### Parrillas

- Acero inoxidable [SH-23738]
- Cromadas [SH-2733]

#### Características adicionales

- Modelo de rejillas laterales: como alternativa a los deslizadores de bandejas, esta unidad se puede pedir como un modelo de "rejillas laterales"



**CAPACIDAD**

**Deslizadores de bandejas (2 por juego): centros de 44 mm  
Por compartimiento**

- 8** Ocho bandejas de tamaño completo o GN 1/1 de 65 mm de profundidad: dos por juego de deslizadores de bandejas, dieciséis bandejas de tamaño completo o GN 1/1 de 65 mm de profundidad: con cuatro juegos de deslizadores de bandejas adicionales
- 8** Ocho bandejas de tamaño completo o GN 1/1 de 100 mm de profundidad: dos por juego de deslizadores de bandejas, sin capacidad adicional con deslizadores de bandejas adicionales
- 8** Ocho bandejas de tamaño completo o GN 1/1 de 150 mm de profundidad: dos por juego de deslizadores de bandejas, sin capacidad adicional con deslizadores de bandejas adicionales
- 4** Cuatro bandejas planas de tamaño completo: una por juego de deslizadores de bandejas con doce deslizadores de bandejas adicionales

Máximo de producto: 87 kg

Máximo de volumen: 152 L

**Rejillas laterales y parrillas**

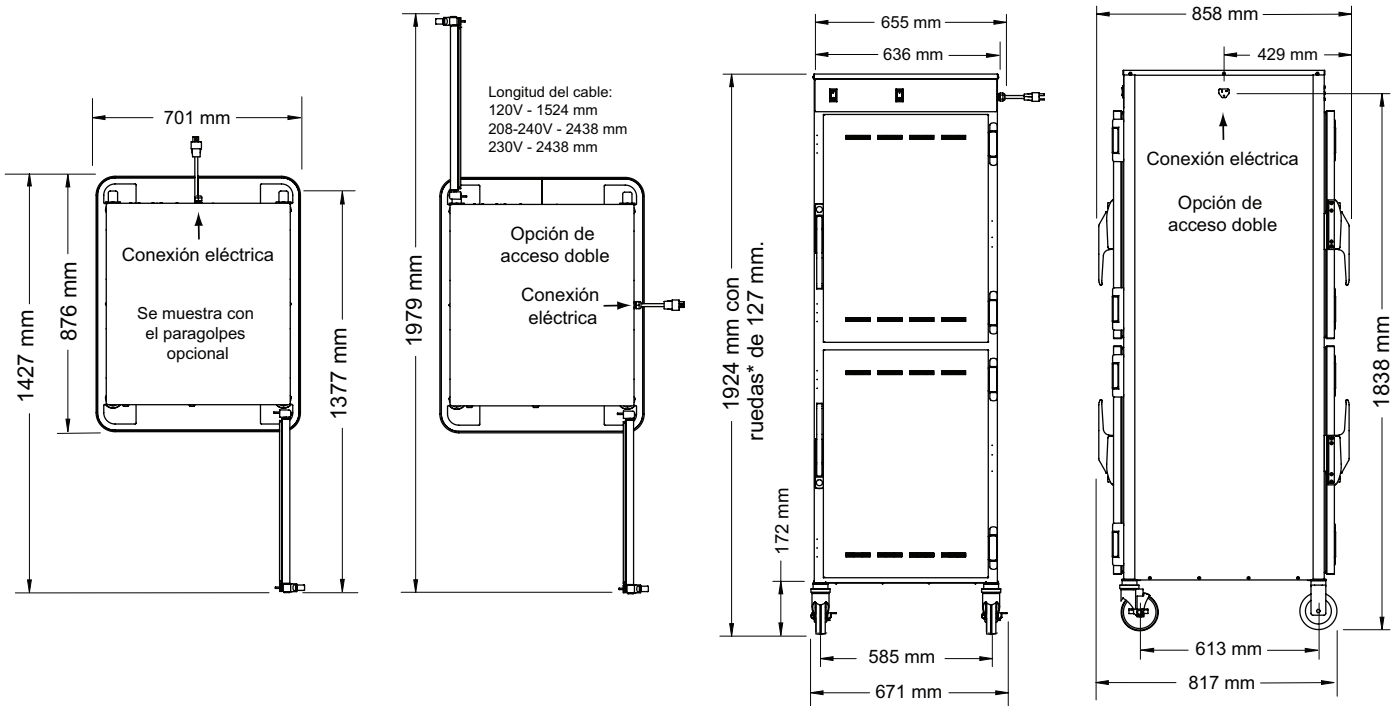
**Por compartimiento**

- 16** Dieciséis bandejas de tamaño completo o GN 1/1 de 65 mm de profundidad: dos por parrilla, sin capacidad adicional con parrillas adicionales
- 8** Ocho bandejas de tamaño completo o GN 1/1 de 100 mm de profundidad: dos por parrilla, sin capacidad adicional con parrillas adicionales
- 8** Ocho bandejas de tamaño completo o GN 1/1 de 150 mm de profundidad: dos por parrilla, sin capacidad adicional con parrillas adicionales
- 3** Tres bandejas planas de tamaño completo: una por parrilla, ocho bandejas planas de tamaño completo con cinco parrillas adicionales

Máximo de producto: 87 kg

Máximo de volumen: 152 L

**Especificaciones**



\*1881 mm con ruedas opcionales de 89 mm

\*1921 mm con patas opcionales de 152 mm



**DIMENSIONES**

**Modelo**  
1200-UP

**Exterior (Al x An x Pr)**  
1924 mm x 671 mm x 817 mm

**Exterior de doble acceso**  
1924 mm x 671 mm x 858 mm

**Dimensiones del envío (Al x An x Pr)\***  
889 mm x 889 mm x 2083 mm

**Interior—por compartimiento (Al x An x Pr)**  
730 mm x 541 mm x 673 mm

**Peso neto**  
151 kg

**Peso del envío\***  
178 kg

\*Información del envío a domicilio. Póngase en contacto con el fabricante para el peso y las medidas del envío.



**COMPROBAR  
PRIMERO**

- El equipo se debe instalar nivelado.
- El equipo no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas extremas o cualquier condición adversa grave.
- Los equipos con ruedas y sin cables ni enchufe se deben fijar a la estructura del edificio con un conector flexible. No se proporciona de fábrica.



**INSTALACIÓN**

Parte superior: 51 mm  
Izquierda: 25 mm  
Derecha: 25 mm  
Parte posterior: 76 mm



**CALOR**

### Retención del calor

1200-UP	Ganancia de calor (Qs), BTU/h	Ganancia de calor (Qs), kW
	770	0,23



**ELÉCTRICO**

1200-UP	V	Ph	Hz	A	kW	Configuración del enchufe
120V	120	1	50/60	16,0	1,9	NEMA 5-20p Enchufe de 20A-125V
208-240V	208 [2000W]	1	50/60	7,0	1,4	NEMA 6-15p Enchufe de 15A-250V (sólo en EE.UU.)
	240 [2000W]	1	50/60	8,0	1,9	
	208 [4000W]	1	50/60	14,0	2,9	Sin cable ni enchufe
	240 [4000W]	1	50/60	16,0	3,8	
230V	230 [2000W]	1	50/60	7,7	1,8	Enchufe de 250 V CEE 7/7
				15,4	3,5	CH2-16p BS 1363 (sólo en UK) AS/NZS 3112

**CONTACTE CON  
NOSOTROS**

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | EE. UU.  
Teléfono: +1 262.251.3800 | 800.558.8744 EE. UU. / Canadá | FAX: +1 262.251.7067 | [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)