

# 1200-UP

## Basse température

### Armoire de maintien au chaud

ALTO-SHAAM

Préserver la fraîcheur et la température de plats qui ont été cuits à la perfection jusqu'au moment de les servir exige la délicate précision de la technologie exclusive Halo Heat® d'Alto-Shaam. Maintenus dans un milieu fermé à des températures régulées, sans air pulsé, éléments chauffants agressifs ni ajout d'humidité, les aliments restent chauds et savoureux à souhait.

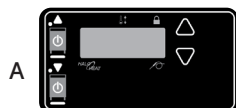
#### Caractéristiques standard

- Commande simple et intuitive à boutons-poussoirs qui contrôle toutes les fonctions de l'appareil à l'aide d'icônes facilement identifiables
- Halo Heat — une source de chaleur uniforme et régulée qui enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien
- L'intérieur en acier inoxydable résiste à la corrosion
- La commande numérique détecte immédiatement les chutes de température pour assurer une récupération thermique rapide
- Les tolérances de température serrées et l'application uniforme de la chaleur maintiennent des températures de service idéales dans l'ensemble de l'armoire
- L'évent de porte assure un meilleur maintien des plats croustillants

#### Option de commande de luxe (en sélectionner une)

La commande de luxe comprend le système de récupération thermique SureTemp™. Le système SureTemp™ réagit immédiatement pour compenser toute perte de chaleur lorsque la porte est ouverte.

- Commande de luxe (A)
- Commande de luxe avec sonde (A)
- Commande de luxe avec six (6) minuteries de grilles indépendantes (B)
- Commande de luxe avec sonde et minuteries de grilles (B)



#### Modèle à porte-grilles latéraux

- Ce modèle peut être commandé en version « porte-grilles », à savoir équipé de deux (2) porte-grilles latéraux et trois (3) grilles métalliques chromées, au lieu des glissières de plat universelles. Il accepte alors des tôles ou des plats de type américain Hotel et européen Gastronorm de grand et demi formats sur les porte-grilles latéraux ou les grilles ou des tôles sur les grilles.



Plage de température : 16 C à 93 C

TEMPÉRATURE



IP X4

N11942



1200-UP

#### Configurations (en sélectionner une)

##### Choix de porte

- Porte pleine, de série
- Porte vitrée, en option

##### Sens d'ouverture

- Charnières à droite, de série
- Charnières à gauche, en option

##### Alimentation électrique

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

##### Choix d'armoire

- Accès frontal, de série
- Passe-plat, en option — remarque : les armoires passe-plat ne peuvent pas avoir les charnières de porte toutes du même côté

##### Accessoires (sélectionner au choix)

- Pare-chocs, périmètre complet [5012932]
- Poignée pousser-tirer — jeu de quatre [55662]
- Verrou de porte avec clé — sur chaque poignée [LK-22567]
- Panneau de sécurité avec verrou — nécessite le verrou de porte [LK-22567] [5013934]
- Grilles à plat, 416 mm x 619 mm [PN-2115]
- Pieds, 152 mm, à bride — jeu de quatre [5011149]
- Lèchefrite à écoulement, 43 mm de profondeur [5014448]
- Bac à d'eau — pour l'apprêt de la pâte [1775]
- Couvercle de bac à eau [1774]
- Glissières de plat universelles — 2 requises
- Chromées [SR-24447]
- Acier inoxydable [SR-24762]

##### Roulettes à tige — 2 fixes, 2 pivotantes avec frein

- 89 mm [5008017]

##### Grilles

- Acier inoxydable [SH-23738]
- Chromées [SH-2733]

##### Options supplémentaires

- Modèle à porte-grilles latéraux — cet appareil peut être commandé en version « porte-grilles » à la place des glissières de plats



CAPACITÉ

## Glissières de plat (jeu de 2) — espacées de 44 mm

### Par compartiment

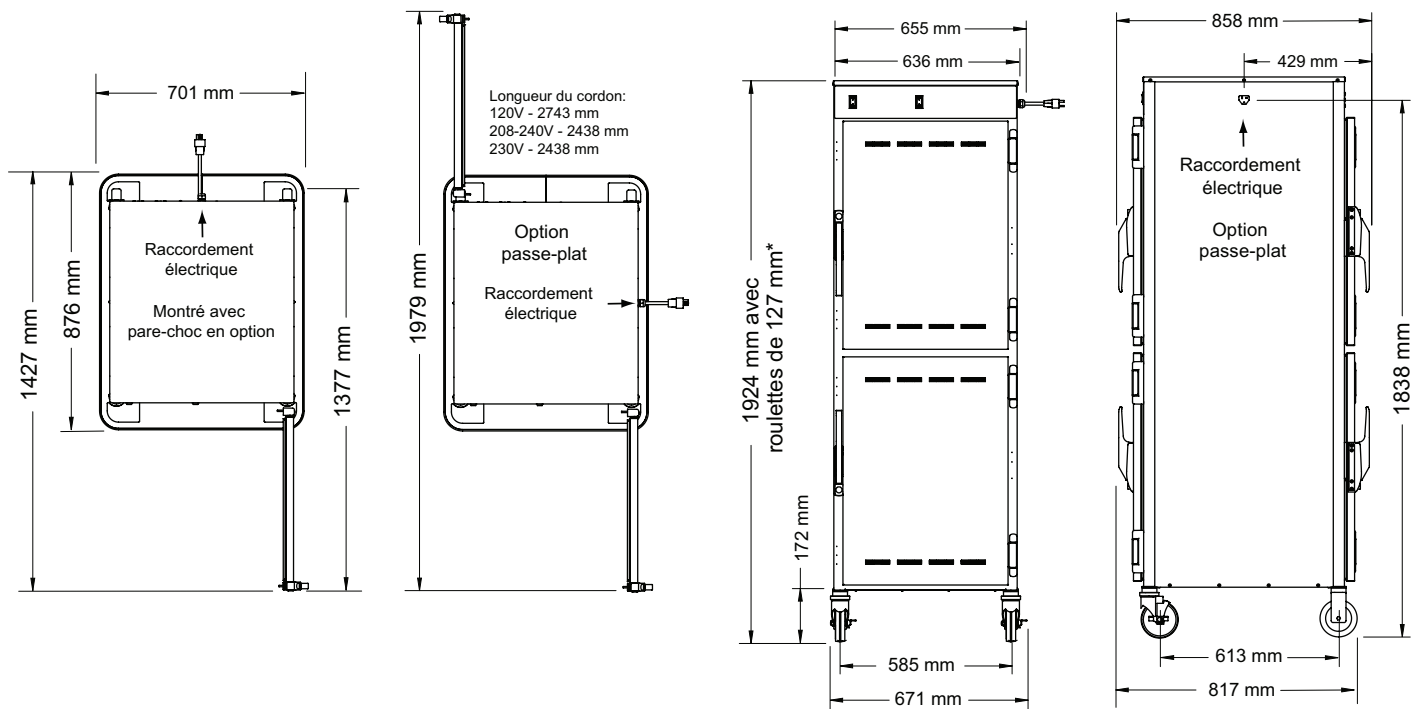
- 8** Huit plats grand format ou GN 1/1 de 65 mm de profondeur — deux par jeu de glissières de plat, seize plats grand format ou GN 1/1 de 65 mm de profondeur — avec quatre jeux de glissières de plat supplémentaires
  - 8** Huit plats grand format ou GN 1/1 de 100 mm de profondeur — deux par jeu de glissières de plat, pas de capacité supplémentaire avec des glissières de plat supplémentaires
  - 8** Huit plats grand format ou GN 1/1 de 150 mm de profondeur — deux par jeu de glissières de plat, pas de capacité supplémentaire avec des glissières de plat supplémentaires
  - 4** Quatre tôles grand format — une par jeu de glissières de plat, seize tôles grand format avec douze glissières de plat supplémentaires
- 87 kg de produit maximum  
152 l de volume maximum

## Porte-grilles latéraux et grilles

### Par compartiment

- 16** Seize plats grand format ou GN 1/1 de 65 mm de profondeur — deux par grille, pas de capacité supplémentaire avec des grilles supplémentaires
  - 8** Huit plats grand format ou GN 1/1 de 100 mm de profondeur — deux par jeu de glissières de plat, pas de capacité supplémentaire avec des glissières de plat supplémentaires
  - 8** Huit plats grand format ou GN 1/1 de 150 mm de profondeur — deux par grille, pas de capacité supplémentaire avec des grilles supplémentaires
  - 3** Trois tôles grand format — une par grille, huit tôles grand format avec cinq grilles supplémentaires
- 87 kg de produit maximum  
152 l de volume maximum

## Specification



\*1881 mm – avec roulettes de 89 mm en option

\*1921 mm – avec pieds de 152 mm en option



DIMENSIONS

### Modèle

1200-UP

### Extérieur (H x l x P)

1924 mm x 671 mm x 817 mm

### Passe-plat

1924 mm x 671 mm x 858 mm

### Dimensions d'expédition (L x l x H)\*

1200-UP

889 mm x 889 mm x 2083 mm

### Intérieur—par compartiment (H x l x P)

730 mm x 541 mm x 673 mm

### Poids net

151 kg

### Poids d'expédition\*

178 kg

\*Informations d'expédition terrestre nationale. Contactez l'usine pour connaître le poids et les dimensions à l'exportation.



**VÉRIFICATIONS  
PRÉALABLES**

- L'appareil doit être posé de niveau.
- L'appareil ne doit pas être installé dans un endroit où il peut subir les effets de la vapeur, de la graisse, de l'égouttement d'eau, de températures extrêmes ou d'autres nuisances graves.
- Les appareils à roulettes sans cordon ni fiche doivent être attachés à la structure de l'immeuble au moyen d'un raccord souple. Non fourni par le fabricant.



**ESPACEMENT**

Dessus : 51 mm  
Gauche : 25 mm  
Droite : 25 mm  
Arrière : 76 mm



**CHALEUR**

**Chaleur de rejet**

1200-UP	Gain de chaleur QS, BTU/h	Gain de chaleur QS, kW
	770	0,23



**CARACTÉRISTIQUES  
ÉLECTRIQUES**

1200-UP	V	Ph	Hz	A	kW	Configuration de la fiche*
120V	120	1	50/60	16,0	1,9	Fiche NEMA 5-20p 20A-125V
208-240V	208 [2000W]	1	50/60	7,0	1,4	Fiche NEMA 6-15p 15A-250V [États-Unis seulement]
	240 [2000W]	1	50/60	8,0	1,9	
	208 [4000W]	1	50/60	14,0	2,9	Sans cordon ni fiche
	240 [4000W]	1	50/60	16,0	3,8	
230V	230 [2000W]	1	50/60	7,7	1,8	Fiche classée 250 V CEE 7/7
						CH2-16p
	230 [4000W]	1	50/60	15,4	3,5	BS 1363 [U.K. seulement]
						AS/NZS 3112

**NOUS CONTACTER**

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | États-Unis  
Téléphone : +1 262.251.3800 | 800.558.8744 États-Unis/Canada | Fax : +1 262.251.7067 | [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)