

## CS-100 Beheizte Tranchierplatte



CS-100/S

- Halo Heat . . . eine kontrollierte, gleichmäßige Strahlungshitzequelle direkt von der Plattenfläche.
- Fixierte Leuchten-Baugruppe sorgt für zusätzliche Hitze auf der Produktfläche zur besseren Kontrolle der Oberflächentemperatur.
- Eine geeignete und sichere Serviertemperatur wird ohne zusätzliches Garen aufrechterhalten.
- Die Platte ist mit einer Rille versehen, um Tropfen aufzunehmen.
- Hygienisch sauberes Schneidbrett mit Soßenrinne, komplett entfernbar. Von NSF und USDA zugelassen.
- Zum Anbringen auf einem Halo Heat Niedrigtemperaturofen, Heißhalteschrank oder zur Aufstellung auf einer geeigneten Fläche.
- Hustenschutz aus Klarglas lässt sich einfach verschieben und erfüllt die NSD-Vorschriften bzgl. Hustenschutz.

### Kurzbeschreibungsformular

Die beheizte Tranchierplatte CS-100 besteht aus Edelstahl und umfasst einen (1) Ein/Aus-Netzschalter und eine (1) Kontrollleuchte. Der beheizte Sockel wird mit einem (1) Kippschalter mit drei Stellungen auf Niedrige/Mittlere/Hohe Hitze eingestellt. Die 250-W-Infrarotleuchte wird mit einem (1) Ein/Aus-Schalter ein-bzw. ausgeschaltet. An der Außenseite ist die Oberfläche vertieft, um Tropfen aufzunehmen. Sie verfügt über einen (1) Satz 25-mm-Standbeine und ein (1) Schneidbrett 349 mm x 406 mm x 13 mm. Mit oder ohne Klarglas-Hustenschutz und Rahmen (verschiebbar) erhältlich.

- Modell CS-100:** Tranchierplatte mit einer Leuchte
- Modell CS-100/S:** Tranchierplatte mit einer Leuchte und Klarglas-Hustenschutz



#### Werksseitig eingebaute Optionen

- Spannungsversorgungsmöglichkeiten
  - 120 V
  - 230 V



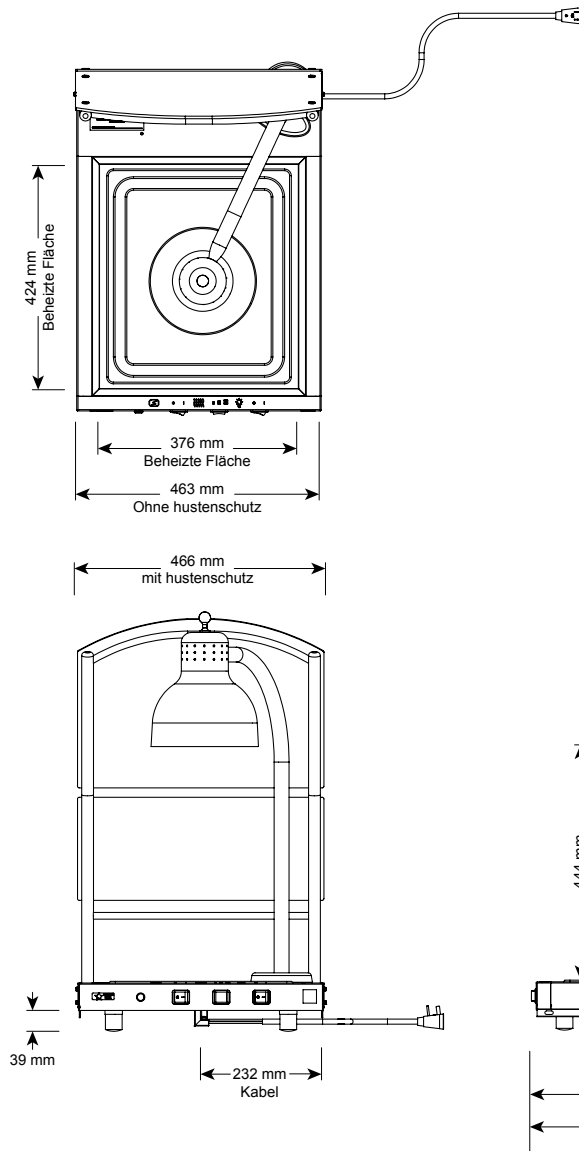
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • USA

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)

# CS-100

## Beheizte Tranchierplatte



|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| <b>Abmessungen:</b> (H x B x T) |                          |
| CS-100:                         | 787 mm x 466 mm x 648 mm |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Produkt-\Behälterkapazität</b> |  |
| MAX. 16 kg                        |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Installationsanforderungen</b>   |  |
| Die Tranchierplatte muss waagrecht aufgestellt werden und darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schwierige Bedingungen beeinträchtigt wird. |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Stapelmöglichkeiten</b>                          |  |
| auf Heißhalteschrank 500-S                          |  |
| auf Niedrigtemperaturofen 500-TH-II oder 500-TH/III |  |
| <b>ACHTUNG:</b>                                     | Gummistandbeine und Distanzstücke vor Anbringen auf Geräten der Serie 500 entfernen. |

|   |  |
|---|--|
| <b>Achtung</b>  |  |
| Die Garantie ist ungültig, wenn die Platte mit Wasser geflutet oder in Wasser untergetaucht wird. |  |

|                          |           |           |             |           |                                   |
|--------------------------|-----------|-----------|-------------|-----------|-----------------------------------|
| <b>Elektrik - CS-100</b> |           |           |             |           |                                   |
| <b>V</b>                 | <b>Ph</b> | <b>Hz</b> | <b>A</b>    | <b>kW</b> |                                   |
| 120                      | 1         | 60        | 4,2         | 0,5       | NEMA 5-15P<br>15 A, 120 V STECKER |
| 230                      | 1         | 50/60     | 2,2         | 0,5       | STECKER MIT 250 V<br>NENNSPANNUNG |
|                          | CEE 7/7   |           | CH2-16P     |           | BS 1363                           |
|                          |           |           | AS/NZS 3112 |           |                                   |

|   |                           |  |
|---|---------------------------|--|
| <b>Gewicht* CA.</b>   |                           |  |
| <b>CS-100</b>   | <b>CS-100/S</b>           |  |
| Netto: Im werk nachfragen   | Netto: Im werk nachfragen |  |
| Versand: 45 kg  | Versand: 68 kg            |  |
| <b>Kartonabmessungen (L x B x H)</b><br>889 mm x 889 mm x 1041mm  |                           |  |
| *Informationen zum versand auf dem landweg, nur usa. gewicht und abmessungen für den export im werk nachfragen. |                           |  |

|  |          |
|--|----------|
| <b>Zubehör</b>   |          |
| Tranchierhalter  |          |
| <input type="checkbox"/> Prime Rib                             | HL-2635  |
| <input type="checkbox"/> Steamship Round                       | 4459     |
| <input type="checkbox"/> Schneidbrett: 349 mm x 406 mm x 13 mm | BA-28482 |

**ALTO-SHAAM**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.  
Tel.: 262.251.3800 800.558.8744 U.S.A./Kanada Fax: 262.251.7067 800.329.8744 nur U.S.A.  
www.alto-shaam.com

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