

# CS-200

## Estación Para Trinchado de Costilla Caliente



• Halo Heat . . . una fuente de calor controlada y uniforme que irradia calor directamente desde la superficie de la parrilla para trinchado de costilla.



- El conjunto fijo de doble lámpara proporciona calor adicional a la superficie del producto para obtener un mayor control de la temperatura de superficie ambiente.
- Las temperaturas adecuadas y seguras para servir se mantienen sin cocción adicional.
- La superficie de la parrilla está empotrada para atrapar goteos.
- Tabla de corte higiénica con hilera para jugo completamente desmontable. Con clasificación NSF y USDA.
- Diseñada para colocar en la parte superior de un horno de cocción y mantenimiento Halo Heat, un armario de mantenimiento del calor o bien, es adecuada para colocar en cualquier superficie.
- La protección contra estornudos de vidrio transparente de desliza fácilmente en su lugar y cumple con las especificaciones de protecciones contra estornudos de NSF.

### Formulario Breve de Especificaciones

La estación para trinchado de costilla caliente CS-200 está construida de acero inoxidable e incluye un (1) interruptor de encendido/apagado y una (1) luz indicadora. La base de la parrilla caliente se controla mediante un (1) interruptor de cambio de tres posiciones para calor Low/Medium/High (Bajo/Medio/Alto). Los focos de calor infrarrojo de 250 vatios se controlan mediante un (1) interruptor de encendido/apagado. El exterior tiene una superficie empotrada para atrapar goteos y está equipada con un (1) conjunto de patas de 25 mm y una (1) tabla de corte de 550 mm x 550 mm x 13 mm.

- Modelo CS-200:** Parrilla para trinchado de costilla con dos focos
- 
- Modelo CS-200/S:** Parrilla para trinchado de costilla con dos focos y protección contra estornudos de vidrio transparente



#### Opciones instaladas en la fábrica

- Eéctricas
  - 120V, 1ph, 60Hz
  - 230V, 1ph, 50/60Hz



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

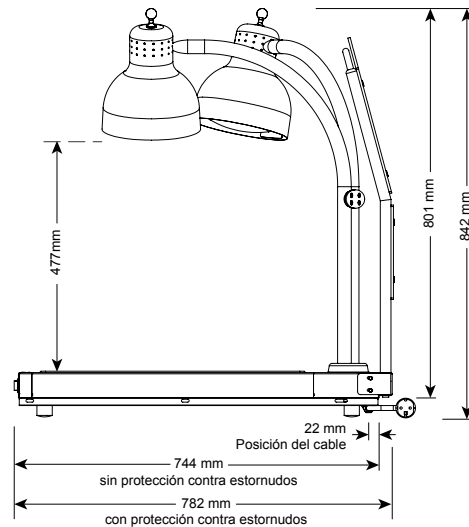
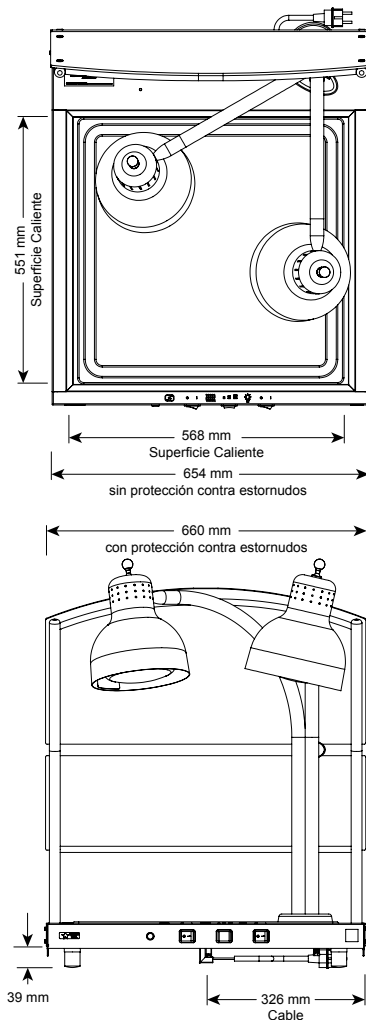
TELÉFONO: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

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

DEBIDO A MEJORAS CONTINUAS DEL PRODUCTO, LAS ESPECIFICACIONES ESTÁN SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.

# CS-200

## Estación Para Trinchado de Costilla Caliente



Dimensiones: (A x A x P)	
CS-200:	842 mm x 654 mm x 744 mm
CS-200/S:	842 mm x 660 mm x 782 mm

Capacidad del Producto o Bandeja
32 kg máximo (Gran corte de carne de cuarto trasero (restaurante))

Requisitos de Instalación
La parrilla para trinchado de costilla se debe instalar nivelada y no en un área donde pueda verse afectada por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.

Configuraciones de Apilamiento
en un armario de mantenimiento 750-S
en un horno de cocción y mantenimiento 750-TH-II o III
en un horno ahumador 767-SK o SK/III
<b>AVISO:</b> Retire las patas y espaciadores de goma antes de la instalación en las unidades de la serie 750 y 767.

Atención
La garantía no se aplica si la parrilla se llena con agua o se sumerge en agua.

Aspectos Eléctricos - CS-200					
V	Ph	Hz	A	kW	
120	1	60	6,3	0,75	ENCHUFE NEMA 5-15P DE 15 A - 120 V
230	1	50/60	3,26	0,75	ENCHUFE CON CLASIFICACIÓN PARA 250 V
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363
	AS/NZS 3112		AS/NZS 3112		

Peso* EST.	
CS-200	CS-200/S
Neto: 27 kg	Neto: Comuníquese con la fábrica
Envío: 68 kg	Envío: 77 kg
Dimensiones de la jaula de embalaje (L x A x A)	
889 mm x 889 mm x 1041 mm	
*Información de envío por tierra nacional. comuníquese con la fábrica para conocer el peso y las dimensiones para exportación.	

Accesorios	
Soportes para trinchado de costilla	
<input type="checkbox"/> Costillas de primera	HL-2635
<input type="checkbox"/> Corte de carne de cuarto trasero	4459
Tabla de corte	
<input type="checkbox"/> Tamaño completo: 550 mm x 550 mm x 13 mm	BA-28066
<input type="checkbox"/> Tamaño medio: 273 mm x 550 mm x 13 mm	BA-29244



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.  
Teléfono: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./Canadá Fax: 262.251.7067 800.329.8744 sólo EE.UU.  
www.alto-shaam.com