

200-HWIS Serie

Einsetzbare Heißhalte-Einbauwanne

ALTO-SHAAM

Zum Unterschied von Dampftischen oder Trockenwannen verfügen die einsetzbaren Heißhalte-Einbauwannen von Alto-Shaam über sanfte Halo Heat®-Wärme, die die Speisen gleichmäßig umgibt – ohne die Verwendung von extrem heißen Elementen, Feuchtigkeitszugabe oder Lüftern. Verlängerte Warmhaltezeiten, gleichbleibende Speisenqualität und verringerte Betriebskosten maximieren die Investitionsrendite.



200-HWIS/D6

Standard-Features

- Verlängert die Heißhaltedauer von Speisen durch effiziente, präzise Halo Heat®-Technik
- Die Qualität leidet nicht unter extrem heißen Hezelementen, zugeführter Feuchtigkeit oder Lüftern
- Mehr Umsatz durch attraktive Präsentation der Speisen und hohe Qualität
- Geringere Installations- und Betriebskosten, da kein Wasser und keine Leitungsinstallation erforderlich ist
- Wartungseinsparungen durch Eliminierung von Verkalkungen und Kesselsteinbildung, die bei herkömmlichen Dampftischen auftreten
- Höhere Sicherheit für Mitarbeiter und Gäste, da kein Heißwasser und Dampf benötigt wird
- Optimale Heißhaltetemperatur durch einen verstellbaren Thermostat, der versenkt im Tresen oder an einer für die Gäste nicht einsehbaren Stelle montiert werden kann
- Ideale Heißhaltetemperatur für jede Speise, da jedes Wanne optional über einen eigenen Thermostat verfügt
- Vier [4] Trennleisten für Behälter GN 1/2 / 1/3 inbegriffen

Ausführungen (eine Option auswählen)

Elektrische Daten

- 120 V 208 – 240 V
- 230 V

Lage des Steuerkastenkabels

- Hinterseite, Standard
- Unterseite, optional

Zubehör (alle zutreffenden Optionen auswählen)

- Behälter-Trennleiste – GN 1/2 / GN 1/3 [11318]
- Verriegelungssatz [5020849]



- 2** Zwei normalgroße oder GN 1/1 Behälter
- 4** Vier halbgroße oder GN 1/2 Behälter
- 6** Sechs drittelgroße oder GN 1/3 Behälter

Max. Produktmenge 33 kg

Maximalvolumen 42 l

*Bei 150 mm tiefen Behältern. Nimmt auch 65 mm und 100 mm tiefe Behälter auf.



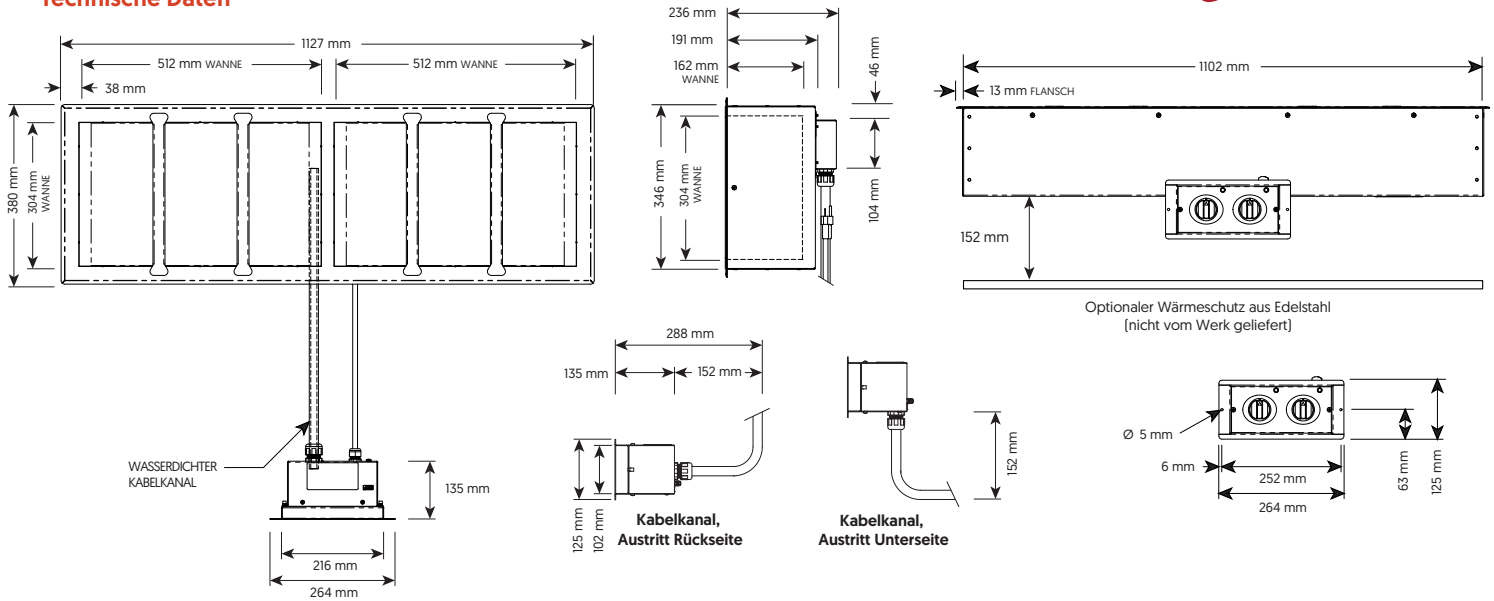
IP X3



200-HWIS Serie



Technische Daten



Außen (H x B x T)

236 mm x 1127 mm x 380 mm

Nettogewicht

26 kg

Versandgewicht**

50 kg

Innen (H x B x T)

162 mm x 304 mm x 512 mm

Versandabmessungen (L x B x H)**

940 mm x 838 mm x 457 mm

**Informationen zum Versand auf dem Landweg, nur USA. Gewicht und Abmessungen für den Export im Werk nachfragen.

Aussparungsmaße

Modell

200-HWIS/D6

Nichtentzündlicher Tresenausschnitt (L x B)^

1105 mm x 351 mm

Steuerkasten-Ausschnitt (H x B x T)*

108 mm x 222 mm x 288 mm

^Darf nicht auf entzündlichen Oberflächen installiert werden.

*Zwischen Steuerkasten und Kabelkanal-Biegestelle 152 mm Abstand vorsehen.



- Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden und darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es direkt durch Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schwierige Bedingungen beeinträchtigt wird.
- Manche Speisen müssen eventuell auch bei Oberhitze gegart werden. Überwachen Sie stets die Speisentemperatur und schalten Sie die Oberhitze nach Bedarf ein.
- Tresenflächenmaterialien müssen Temperaturen von bis zu 93 °C standhalten.
- Ein Wärmeschutz aus Edelstahl ist empfehlenswert, wenn der Bereich unter dem Gerät zur Lagerung genutzt wird.



25 mm von entzündlichen Oberflächen



200-HWIS	V	Ph	Hz	A	kW	Netzkabel und Stecker
120 V	120	1	50/60	10,0	1,2	NEMA 5-15p 15 A – 125 V Stecker
208 – 240 V	208	1	50/60	4,3	0,9	NEMA 6-15p 15 A – 250 V Stecker
	240	1	50/60	5,0	1,2	(nur USA)
230 V	230	1	50/60	5,2	1,2	CEE 7/7 Stecker mit 250 V Nennspannung CH2-16p Stecker mit 250 V Nennspannung BS 1363 (nur GB) Stecker mit 250 V Nennspannung

Kabellänge: 120 V: 1,8 m; 208 – 240 V: 2,7 m; 230 V [CEE]: 2,7 m; 230 V [CH, BS]: 2,5 m



Wärmeabfuhr

200-HW	Wärmezunahme (spürbar), BTU/h	Wärmezunahme (spürbar), kW
200-HW	162	0,05

KONTAKTAUFNAHME

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.

Tel: (+1) 262.251.3800 | 800.558.8744 U.S.A./Kanada | Fax: (+1) 262.251.7067 | alto-shaam.com