

SERIE 1200-S

ARMADIETTI DI MANTENIMENTO CIBI CALDI A BASSA TEMPERATURA



MOSTRATO CON ANGOLI UNIVERSALI

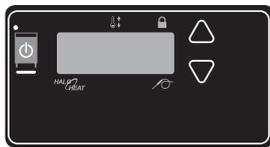


- HALO HEAT ... una fonte di calore controllata, uniforme che avvolge delicatamente il cibo per preservarne l'apparenza e il sapore per una durata di conservazione maggiore.
- Mantiene caldi i cibi caldi ... carne, pollame, pesci, patate, piatti in casseruola, verdure, pane, ecc.
- A doppio uso: serve come armadietto di mantenimento e per lievitare l'impasto.
- La progettazione con montaggi universali consente di sistemare sia piatti standard di tutta misura (gastronomia) che piatti vassoio.
- Può essere convertito con montature laterali per la sistemazione di piatti di gastronomia o di piatti vassoio di misura completa.
- L'interno di acciaio inossidabile resiste alla corrosione.
- Le ruote consentono di spostare facilmente l'unità.
- Il manico antimicrobico ritarda la crescita degli agenti patogeni che causano infermità.
- Il comando digitale rileva se la temperatura scende rapidamente e sopperisce fornendo rapidamente calore di ripristino.
- Gli sfiati dello sportello migliorano la conservazione dei cibi croccanti.

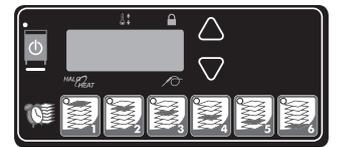
Armadietto di mantenimento a un solo scomparto con esterno e sportello in acciaio inossidabile di spessore 20. L'armadietto comprende un (1) comando semplice con interruttore ON/OFF (acceso/spento), tasti freccia Su e Giù con un intervallo di temperatura da 16° a 93°C, spia luminosa del calore, tasto temperatura sul display e display digitale. Lo scomparto è dotato di due (2) guide laterali universali di acciaio inossidabile e di quattro (4) insiemi di scorrimento piatti a vassoio cromati progettati per accettare piatti standard di piena misura. I supporti dei piatti possono essere regolati in sedici (16) posizioni su centri di 44 mm. L'armadietto include un (1) set di ruote robuste di 127 mm, due fisse e due girevoli con freno.

MODELLO 1200-S Armadietto di mantenimento

OPZIONE DI COMANDO DELUXE



- L'opzione di comando elettronico allo stato solido semplifica l'impostazione della temperatura, è dotato di un chiaro display a LED di facile lettura e comprende il nostro sistema brevettato di recupero del calore SureTemp™. SureTemp™ reagisce immediatamente per compensare per le eventuali perdite di calore che si verificano quando si apre lo sportello.
- Il comando elettronico è disponibile anche con sei timer multipli indipendenti per ogni scomparto che facilitano il concetto di "il primo ad entrare è il primo a uscire".
- Comando deluxe con sonda di temperatura interna.



IP X3



OPZIONI INSTALLATE ALLA FABBRICA

- Scelte di alimentazione elettrica
 - 120
 - 208-240 (1000 W)
 - 208-240 (2000 W)
 - 230 (1000 W)
 - 230 (2000 W)
- Scelte di armadietto
 - A infilare, standard
 - Passante, opzionale
- Scelte di sportello
 - Sportello massiccio, standard
 - Sportello con finestra, opzionale

- Scelte apertura sportello:
 - Sportello con apertura a destra, standard
 - Sportello con apertura a sinistra, opzionale

Nota: gli armadietti con apertura sui due lati non possono essere dotati di sportelli incernierati sullo stesso lato.
- Modello con montanti laterali
 - Come alternativa alle guide di scorrimento piatti universali, questa unità può essere ordinata come modello "a montanti laterali" dotato di (2) montanti laterali e tre (3) ripiani a griglia cromati. L'unità può alloggiare piatti di albergo statunitense e gastronomia europea di piena misura e di misura metà oppure piatti vassoio sulle montature laterali.

CARATTERISTICHE SUPPLEMENTARI

- Unità progettate per essere montate una sull'altra
 - 1200-S con 1200-S Armadietto di mantenimento ordinare l'opportuna ferramenta.



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

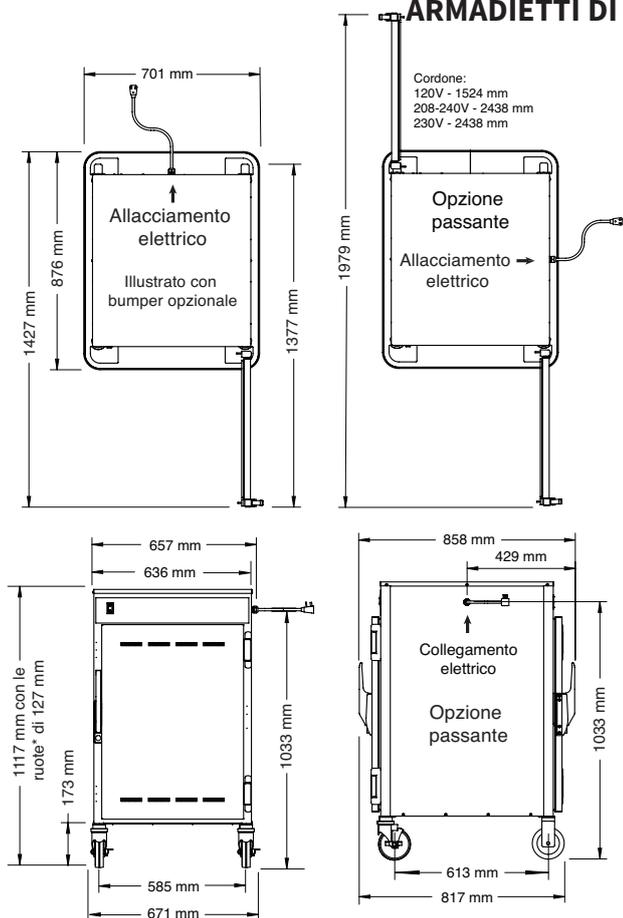
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

SERIE 1200-S

ARMADIETTI DI MANTENIMENTO CIBI CALDI A BASSA TEMPERATURA



*11075 mm, con le ruote opzionali di 89 mm
*1113 mm, con le gambe opzionali di 152 mm

REQUISITI DI SPAZIO	
PARTE POSTERIORE	76 mm
PARTE SUPERIORE	51 mm
OGNI LATO	25 mm

DIMENSIONI: Altezza x Larghezza x Profondità

ESTERNO: 1117 x 671 x 817 mm

PASSANTE: 1117 x 671 x 858 mm

INTERNO: 730 x 541 x 673 mm

PESO

NETTO: (STIMA) 81 kg SPEDIZIONE: (STIMA) 109 kg

DIMENSIONI DELL'IMBALLO: (LUNGHEZZA x LARGHEZZA x ALTEZZA)
889 x 889 x 1270 mm

OPZIONI E ACCESSORI

<input type="checkbox"/> Parabordi, perimetro completo	5012932
<input type="checkbox"/> Ruote, 76 mm: 2 FISSE, 2 GIREVOLI CON FRENO	5008017
<input type="checkbox"/> Serratura dello sportello con chiave	LK-22567
<input type="checkbox"/> Leccarda con Scarico, 43 mm	5014448
<input type="checkbox"/> Kit maniglia, spingi/tira (SET DI QUATTRO)	55662
<input type="checkbox"/> Gambe, 152 mm, a flangia (SET DI QUATTRO)	5011149
<input type="checkbox"/> Griglia, cromata, metallica PN-2115	
INSERTO PIATTO 457 x 660 x 25 mm	

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Орenburg (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

CAPACITÀ DEL PRODOTTO/PIATTO

87 kg MASSIMO • VOLUME MASSIMO: 152 L

Guide scorrimento piatti (2 per set) : centri di 44 mm

Misura piatto	Quattro (4) set di guide di scorrimento piatti in dotazione	Capacità massima con guide di scorrimento piatti supplementari
GN1/1: 530 x 325 x 65 mm	Otto (8) piatti - 2 per set di guide di scorrimento	Sedici (16) piatti - con quattro set supplementari di guide di scorrimento
GN1/1: 530 x 325 x 100 mm	Otto (8) piatti - 2 per set di guide di scorrimento	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE
GN1/1: 530 x 325 x 150 mm	Otto (8) piatti - 2 per set di guide di scorrimento	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE

Guide laterali e ripiani

Misura piatto	Tre (3) ripiani in dotazione	Capacità massima con ripiani supplementari
GN1/1: 530 x 325 x 65 mm	Sedici (16) piatti - 2 per ripiano	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE
GN1/1: 530 x 325 x 100 mm	Otto (8) piatti - 2 per ripiano	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE
GN1/1: 530 x 325 x 150 mm	Otto (8) piatti - 2 per ripiano	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE

DATI ELETTRICI

TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA
120	1	60	8.0	.96	NEMA 5-15P, SPINA 15A-125V
208 (1000W)	1	60	3.5	.72	NEMA 6-15P,
240 (1000W)	1	60	4.0	.96	SPINA 15A-250V (SOLO USA)
208 (2000W)	1	60	6.9	1.4	SENZA CORDONE
240 (2000W)	1	60	8.0	1.9	SENZA SPINA
230 (1000W)	1	50/60	3.9	.88	CEE 7/7,
230 (2000W)	1	50/60	7.7	1.8	CLASSE SPINA 250V CH2-16P
					CLASSE SPINA 250V BS 1363 (SOLO UK)
					CLASSE SPINA 250V

REQUISITI PER L'INSTALLAZIONE

- Il forno deve essere installato in piano.
- Il forno non deve essere installato in un'area in cui può essere assoggettato a vapore, grasso, acqua gocciolante, estremi di temperatura o altre condizioni fortemente avverse.
- Gli apparecchi con ruote e senza cordone o spina devono essere fissati in modo sicuro alla struttura con un connettore flessibile. NON FORNITO ALLA FABBRICA.

<input type="checkbox"/> Pannello di sicurezza con serratura a chiave	5013036
<input type="checkbox"/> Ripiano, acciaio inossidabile SH-23738	
<input type="checkbox"/> Ripiano, cromato	SH-2733
<input type="checkbox"/> Attrezzamento per impilare 5004864	
<input type="checkbox"/> Guide scorrimento piatti universali, cromate	SR-24447
<input type="checkbox"/> Guide scorrimento piatti universali, acciaio inossidabile	SR-24762
<input type="checkbox"/> Piatto contenitore d'acqua (PER LIEVITARE)	1775
<input type="checkbox"/> Coperchio del piatto contenitore dell'acqua	1774