

# Серия 200-HWIS

## Подогреваемый встраиваемый модуль без воды

В отличие от традиционных мармитов, подогреваемые встраиваемые модули без воды компании Alto-Shaam оснащены технологией Halo Heat® излучающего нагрева, благодаря которой продукты равномерно прогреваются без использования сильно нагретых элементов, дополнительной влажности или вентиляторов. Увеличивайте время выдерживания, сохраняйте качество продуктов и сократите эксплуатационные расходы с целью максимальной отдачи от инвестиций.



200-HWIS/D6

### Стандартные характеристики

- Увеличивайте время выдерживания пищи с помощью эффективной и точной технологии Halo Heat®
- Сохраняйте качество продуктов без использования очень горячих элементов, повышенной влажности или вентиляторов
- Повысьте продажи благодаря улучшению внешнего вида и качества пищи
- Понижьте расходы на установку и эксплуатацию благодаря отсутствию необходимости в воде или водопроводе
- Сократите затраты на техническое обслуживание, исключив образование извести и накипи, характерное для традиционных мармитов
- Повысьте уровень безопасности сотрудников и клиентов за счет исключения горячей воды и пара
- Обеспечьте оптимальную температуру выдерживания с помощью регулируемого термореле, которое можно установить заподлицо на прилавке или в другом месте вне поля зрения клиентов
- Устанавливайте идеальные температуры выдерживания для любого блюда с помощью опции индивидуального управления модулями
- В комплект входят 4 (четыре) разделителя для противней размером в половину или треть стандартного

### Конфигурации (выберите одну)

#### Электропитание

- 120 В  208-240 В  
 230 В

#### Расположение шнура блока управления

- Сзади, стандартное  
 Снизу, по желанию

#### Принадлежности (выберите все требующиеся)

- Разделитель для противней — половина/ треть стандартного (11318)  
 Комплект для фиксации (5020849)

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

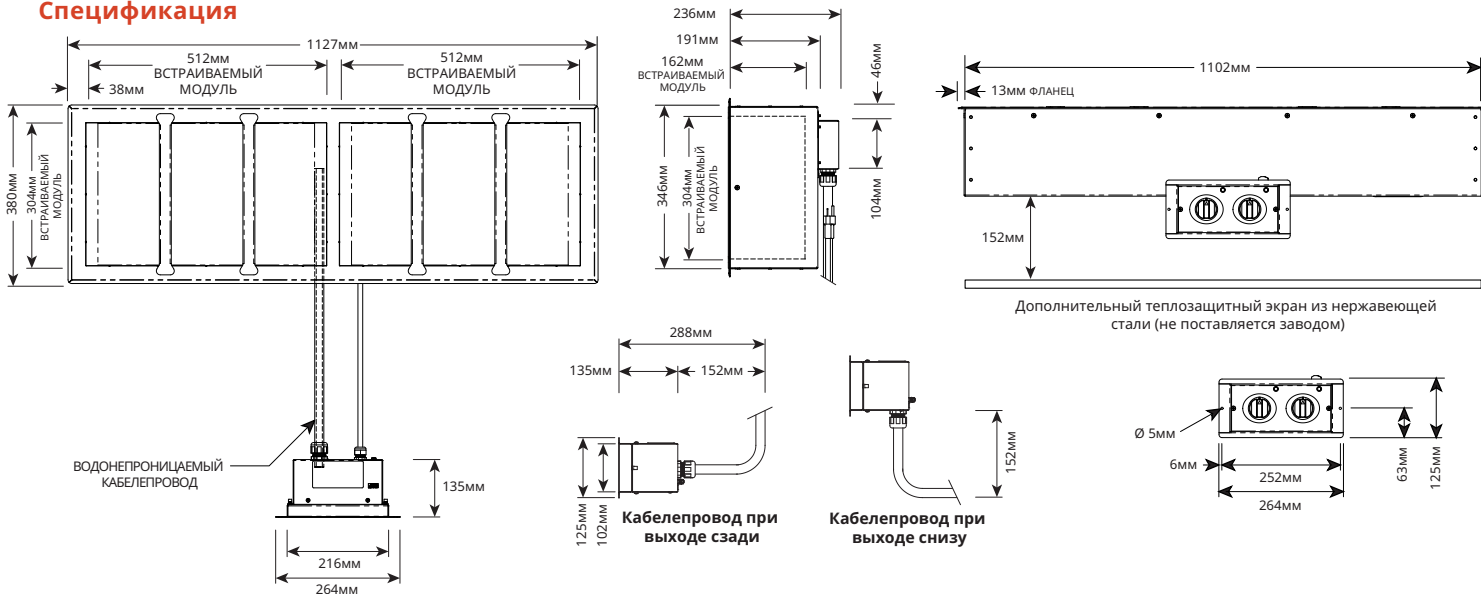
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан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

<https://altoshaam.nt-rt.ru/> || [ama@nt-rt.ru](mailto:ama@nt-rt.ru)

# Серия 200-HWIS

## Спецификация



РАЗМЕРЫ

### Наружные размеры (В x Ш x Г)

236мм x 1127мм x 380мм

### Вес нетто

26 кг

### Вес в упаковке\*\*

50 кг

### Внутренние размеры (В x Ш x Г)

162мм x 304мм x 512мм

### Размеры в упаковке (Д x Ш x В)\*\*

940мм x 838мм x 457мм

\*\*Данные для внутренних наземных перевозок. За экспортным весом и размерами обратитесь на завод.

### Размеры выреза

Модель Вырез на негорючей поверхности (Д x Ш)

200-HWIS/D6 1105мм x 351мм

\*Не устанавливать на горючие поверхности.

\*Оставьте просвет в 152мм от блока управления для изгиба кабелепровода.

Вырез под блок управления (В x Ш x Г)\*

108мм x 222мм x 288мм



ПРОВЕРЬТЕ НАЧАЛА

- Устройство не должно устанавливаться в местах, где на него могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие резко отрицательные условия.
- Для некоторых пищевых продуктов может требоваться дополнительный верхний нагрев. Всегда следите за температурой пищевого продукта и добавляйте верхний нагрев, если требуется.
- Материал прилавка должен выдерживать температуру до 93°C.
- Рекомендуется использовать теплозащитный экран из нержавеющей стали, если площадь под устройством используется для хранения.



ЗАЗОРЫ

25мм от горючих материалов



ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

| 200-HWIS  | В   | Фаз | Гц    | А    | кВт | Шнур и вилка                             |
|-----------|-----|-----|-------|------|-----|--|
| 120 В     | 120 | 1   | 50/60 | 10,0 | 1,2 | Вилка NEMA 5-15P<br>15 А - 125 В         |
| 208-240 В | 208 | 1   | 50/60 | 4,3  | 0,9 | Вилка NEMA 6-15p<br>15 А - 250 В         |
|           | 240 | 1   | 50/60 | 5,0  | 1,2 | (только США)                             |
| 230 В     | 230 | 1   | 50/60 | 5,2  | 1,2 | Вилка CEE 7/7<br>номинал 250 В           |
|           |     |     |       |      |     | Вилка CH2-16p<br>номинал 250 В           |
|           |     |     |       |      |     | Вилка BS<br>1363 (только Великобритания) |
|           |     |     |       |      |     | Вилка BS<br>номинал 250 В                |



НАГРЕВ

### Теплоотдача

| 200-HW | Приток тепла qs, БТЕ/ч | Приток тепла qs, кВт |
|--------|------------------------|----------------------|
|        | 162                    | 0,05                 |

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