

Alto-Shaam CS-100S

DESCRIPTION :

Offrez une expérience de service haut de gamme à vos clients grâce à la **station de découpe chauffante Alto-Shaam CS-100S**. Dotée de la technologie exclusive **Halo Heat®**, elle diffuse une chaleur douce et homogène depuis la surface rayonnante, complétée par une lampe infrarouge réglable pour une température ambiante optimale, sans dessécher ni surcuire les aliments

Sa conception en acier inoxydable robuste (18ga) assure une qualité à toute épreuve dans les environnements exigeants. Le pare-haleine en verre transparent, élégant et facile à retirer pour le nettoyage, ajoute une touche raffinée tout en respectant les normes d'hygiène

SPÉCIFICATIONS :

- **Technologie de chauffe :** Halo Heat® (par le dessous via la surface chauffante) + lampe infrarouge fixe (250 W) pour une chaleur d'ambiance maîtrisée
- **Réglages de chauffe :** Base chauffante – interrupteur bas/moyen/haut ; lampe infrarouge – interrupteur marche/arrêt
- **Matériaux & construction :** Acier inoxydable 18 gauge ; pieds de 1" (≈ 25 mm) ; plateau encastré pour récupérer les sucs
- **Planche de découpe :** Amovible, conforme NSF & USDA, dotée d'un canal à sauce, souple et résistante à la chaleur pour une découpe précise et sûre
- **Capacité :** Jusqu'à 35 lb (≈ 16 kg) de viande ou plat à maintenir au chaud
- **Dimensions (H * L * P) :** Environ 31 x 18,2 x 25,5 po (≈ 792 x 463 x 626 mm)
- **Certifications :** NSF, USDA, CE, cULus, EAC – conforme aux standards internationaux de sécurité et d'hygiène
- **Options complémentaires :** Pare-haleine en verre glissant, amovible pour un entretien simplifié

EN SAVOIR PLUS :

La technologie **Halo Heat®**, cœur du système, délivre une chaleur douce et uniforme sans pics de température, sans humidité forcée ni ventilateur – pour une préservation optimale des qualités gustatives et une durée de vie prolongée des produits. Compacte et polyvalente, cette station peut être placée sur un **four Cook & Hold 500**, une armoire de maintien en température ou toute surface plate appropriée, augmentant ainsi la flexibilité de vos points chauds. De plus, elle consomme peu d'énergie tout en garantissant une température de service constante et sécurisée.

FOIRE AUX QUESTIONS (FAQ) :

Peut-on régler l'intensité de la lampe ?

Non, la lampe infrarouge est à commande marche/arrêt ; seul le socle chauffant dispose d'un réglage bas/moyen/haut.

Comment se nettoie le pare-haleine ?

Il se retire facilement par glissière, sans vis, facilitant le nettoyage hygiénique.

Quelle est la température idéale pour conserver des viandes tranchées ?

Grâce à Halo Heat®, la station maintient des températures optimales sans dessèchement, prolongeant la qualité des produits ; aucun réglage précis n'est indiqué, mais l'action combinée de la surface chauffante et de la lampe assure l'équilibre nécessaire.

Peut-on l'installer sur un comptoir standard ?

Oui, elle est portable et peut être posée sur toute surface plane adaptée, ou montée sur un four de la série 500.