



Alto-Shaam CS-200S

DESCRIPTION :

Améliorez l'efficacité et l'élégance de votre service grâce à la **station de découpe chauffante Alto-Shaam CS-200S**. Dotée de la technologie exclusive **Halo Heat®**, elle assure une chaleur douce et constante depuis la base chauffante, idéale pour conserver la qualité gustative des aliments sans les dessécher. Avec ses **deux lampes infrarouges** positionnées au-dessus de la surface, elle garantit une température uniforme pour une présentation parfaite. Conçue en **acier inoxydable (18 ga)**, cette station est robuste, facile à nettoyer et pensée pour une utilisation professionnelle intensive. Le **pare-haleine en verre transparent**, élégant et amovible, assure hygiène et visibilité optimale de vos produits.

SPÉCIFICATIONS :

- **Technologie de chauffe** : Halo Heat® avec diffusion de chaleur douce par le dessous + deux lampes infrarouges fixes.
- **Réglages de température** : Base chauffante : interrupteur à trois niveaux (bas / moyen / haut). Lampes : interrupteur marche / arrêt.
- **Construction** : Acier inoxydable 18 gauge. Pieds réglables de 1". Surface encastrée pour récupération des jus.
- **Planche à découper** : Amovible, souple, résistante à la chaleur. Conforme aux normes NSF & USDA. Canal intégré pour récupération des jus.
- **Capacité de maintien au chaud** : Jusqu'à 70 lb (≈ 32 kg) de viande ou d'aliments.
- **Dimensions (H * L * P)** : 842 x 660 x 782 mm (≈ 33-3/16" x 26" x 30-13/16").
- **Alimentation** : 120 V - 750 W - 6,3 A - monophasé - prise NEMA 5-15P (aussi disponible en 230 V).
- **Certifications** : NSF, CE, cULus, EAC - conformes aux normes d'hygiène et de sécurité internationales.
- **Autres caractéristiques** : Pare-haleine coulissant, amovible. Faible consommation d'énergie. Compatible avec les équipements Alto-Shaam comme les fours Cook & Hold ou armoires de maintien.

EN SAVOIR PLUS :

La technologie **Halo Heat®** est au cœur de la performance de la CS-200S. Elle assure un **maintien au chaud uniforme**, sans ventilation, sans humidité excessive ni surchauffe, pour préserver la tendreté et l'aspect des viandes. Compacte et élégante, la station peut être utilisée **en comptoir, en buffet ou en service à la coupe en salle**. Elle peut également être installée sur un four Cook & Hold ou une armoire chauffante, selon vos besoins.

La **double lampe infrarouge** offre un maintien thermique homogène sur toute la surface, ce qui en fait une solution idéale pour les buffets haut de gamme, hôtels, traiteurs et établissements de restauration collective ou événementielle.

FOIRE AUX QUESTIONS (FAQ) :

- **Les lampes infrarouges sont-elles réglables ?**
Non, les lampes disposent d'un interrupteur ON/OFF, mais pas de variation d'intensité.

- **La station peut-elle être utilisée seule sur un comptoir ?**
Oui, elle peut être posée sur toute surface plane. Elle est également conçue pour être installée sur d'autres équipements de la marque (four, armoire chauffante).
- **Comment se nettoie le pare-haleine ?**
Il est coulissant et **facilement amovible**, permettant un nettoyage rapide et hygiénique.
- **Quel est l'intérêt de la technologie Halo Heat® ?**
Elle garantit une **température constante sans dessécher les aliments**, évitant toute surcuisson tout en conservant la qualité organoleptique des viandes.
- **Combien de viande peut-on maintenir au chaud ?**
Jusqu'à **32 kg** (≈ 70 lb), ce qui permet un service continu en restauration collective, traiteur ou hôtel.