

1000-SK-I

Four Fumoir Basse Température



Présenté avec extérieur
bordeaux en option



- Halo Heat . . . une source de chaleur uniforme et régulée qui maintient des tolérances de température serrées sur toute la plage de cuisson et de maintien. Assure une cuisson uniforme et constante au quotidien, un faible rétrécissement des aliments protéiques en vrac ou en portions, une meilleure teneur en humidité des plats et une durée de maintien nettement plus longue.
- Fumage aux vrais copeaux de bois — pas de cuisson à la pression ni d'arôme de fumée artificiel.
- La minuterie de fumage offre le choix en un arôme de fumée léger, moyen ou fort.
- Pour cuire, fumer et maintenir en température les viandes, volailles et poissons.
- Pour fumer à froid le poisson et le fromage.
- Stimule l'action des enzymes naturelles de la viande pour l'attendrir.
- Consomme moins d'énergie que les fours traditionnels.
- Réduit la main-d'œuvre et égalise les charges de travail.
- L'intérieur, les porte-grilles et les grilles en acier inoxydable non magnétique résistent à la corrosion.
- La commande simple détecte immédiatement les chutes de température pour assurer une récupération thermique rapide.

Cahier des charges abrégé

Le four-fumoir 1000-SK-I à deux compartiments d'Alto-Shaam comporte un extérieur en acier inoxydable. Le four comprend une porte en acier inoxydable à loquet magnétique. Chaque compartiment est équipé comporte deux (2) porte-grilles latéraux en acier inoxydable à huit (8) positions en hauteur espacées de 59 mm, deux (2) grilles en acier inoxydable, un (1) râtelier à côtes en acier inoxydable, un lèchefrite amovible en acier inoxydable à écoulement et un bac à copeaux de bois. Le four est fourni avec un ramasse-gouttes extérieur en acier inoxydable monté sur l'avant et un (1) sac échantillon de copeaux de cerisiers, d'hickory, de pommier et d'érable (un de chaque). Le four comporte un (1) jeu de roulettes forte charge de 127 mm — 2 fixes et 2 pivotantes avec frein.

Chaque compartiment est contrôlé par une (1) commande simple à interrupteur Marche/Arrêt, un bouton de température de cuisson de 94 à 160 °C, un bouton de température de maintien de 16 à 96 °C, un affichage numérique, des touches fléchées haut/bas pour régler les durées de cuisson et de maintien et une minuterie de fumage de soixante minutes. La commande comporte des voyants indicateurs pour les fonctions de cuisson, de maintien et de fumage et pour l'activation du chauffage. Le four est équipé d'un commutateur de conversion de tension sur la face arrière, pour sélectionner la tension d'alimentation (208 ou 240 V c.a.) lors de l'installation.

- MODÈLE 1000-SK-I:** Four fumoir basse température à deux compartiments avec commande simple.

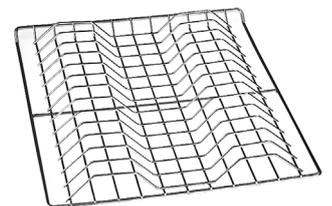
Options installées à l'usine

- Préciser la porte :
 - Porte pleine, de série
 - Porte vitrée, en option
- Préciser le sens d'ouverture :
 - Charnières à droite, de série
 - Charnières à gauche, en option
- Préciser la tension :
 - 208-240
 - 230
- Précision la couleur des panneaux extérieurs :
 - Acier inoxydable, de série
 - Bordeaux, en option
 - Couleur personnalisée, en option
- Limite du thermostat de cuisson réglée sur 121 °C pour les zones réglementées aux États-Unis.
 - Préciser à la commande le cas échéant.
- Ramasse-gouttes allongé (non proposé avec pare-chocs)

Options Supplémentaires

- Grille râtelier à côtes • réf. SH-29474**

Grille en acier inoxydable non magnétique spécial conçue pour tenir les côtes ou le poisson en position verticale et assurer un fumage uniforme. Chaque grille accepte treize côtes entières. Chaque compartiment est équipé d'une (1) grille râtelier. Des grilles supplémentaires sont proposées en option. Capacité : Trois (3) grilles râteliers à côtes par compartiment



**Garantie
à vie**

Sur tous les éléments
chauffants de cuisson et
maintien (MAIN-D'ŒUVRE
EXCLUE).



COOKING APPLIANCE
584m



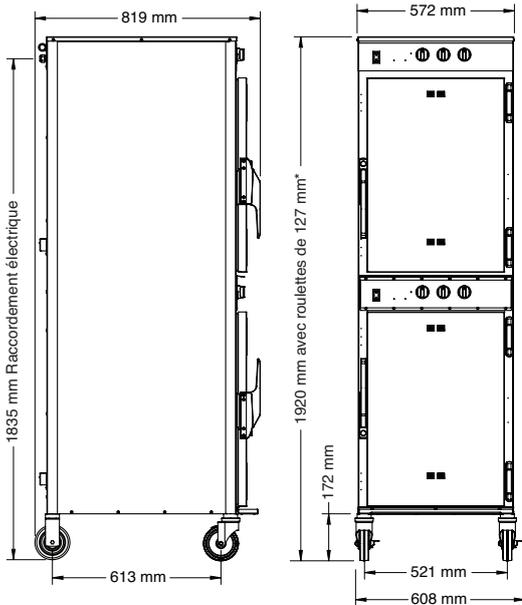
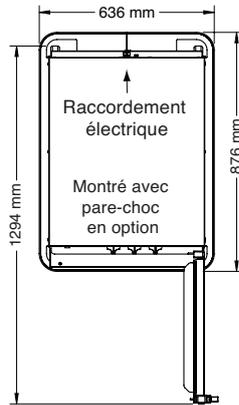
IP X4



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis
Téléphone : 262.251.3800 800.558.8744 États-Unis/Canada Télécopie : 262.251.7067 800.329.8744 États-Unis seulement
www.alto-shaam.com

1000-SK-I

Four Fumoir Basse Température



*1885 mm - avec roulettes de 89 mm, en option
*1917 mm - avec pieds de 152 mm, en option

Dimensions : H x L x P

Extérieures :

1920 mm x 608 mm x 819 mm

Intérieures : (chaque compartiment)

683 mm x 479 mm x 673 mm

Alimentation Électrique

V	Ph	Hz	A	kW	
208	1	60	31,4	6,5	Sans cordon ni fiche
240	1	60	24,3	5,8	
230	1	50/60	24,1	5,5	Sans cordon ni fiche

Capacité Produit/Plats par compartiment

54 kg maximum

Volume maximum : 76 litres

Gastronorm 1/1 :

Trois (3) 530 mm x 325 mm x 65 mm
Sur grilles métalliques en option seulement

Tôles grand format :

Sept (7) 457 mm x 660 mm x 25 mm

Dégagement

Arrière	76 mm des surfaces non chauffées 457 mm de tout matériel produisant de la chaleur
Dessus	51 mm
Gauche, Droit	25 mm

Poids

Net : 171 kg **Expédition :** 202 kg est.

Dimensions de la caisse : (L x L x H)

889 mm x 889 mm x 2083 mm

Exigences d'installation

- Le four doit être posé de niveau.
- Le four ne doit pas être installé dans un endroit où il peut subir les effets de la vapeur, de la graisse, de l'égouttement d'eau, de températures extrêmes ou d'autres nuisances graves.
- Les appareils à roulettes sans cordon ni fiche doivent être attachés à la structure de l'immeuble au moyen d'un raccord souple. Non fournis par le fabricant.
- Les exigences de ventilation du fumoir dépendent des normes d'installation en vigueur.

Accessoires

<input type="checkbox"/> Pare-chocs, périmètre complet	5009767	<input type="checkbox"/> Grille à plat, 416 mm x 619 mm — passe à l'intérieur d'une tôle de 457 mm x 660 mm	PN-2115
<input type="checkbox"/> Support de découpe, train de côtes	HL-2635	<input type="checkbox"/> Panneau de sécurité avec verrou à clé	5013935
<input type="checkbox"/> Support de découpe, rond de gîte entier (caféteria)	4459	<input type="checkbox"/> Grille, acier inoxydable, fil plat	SH-2325
Roulettes à tige - 2 fixes, 2 pivotantes avec frein		<input type="checkbox"/> Grille, acier inoxydable, râtelier à côtes	SH-29474
<input type="checkbox"/> 89 mm	5008017	Copeaux de bois, sac	
<input type="checkbox"/> Verrou de porte avec clé - sur chaque poignée	LK-22567		.9 kg (2.0 lb) 35 L (1.25 cu. ft.) 71 L (2.5 cu. ft.)
<input type="checkbox"/> Lèchefrite à écoulement, 48 mm	5005616	Cerisier	<input type="checkbox"/> WC-22540 <input type="checkbox"/> WC-22541 <input type="checkbox"/> WC-37746
<input type="checkbox"/> Lèchefrite sans écoulement, 48 mm	11906	Pommier	<input type="checkbox"/> WC-22542 <input type="checkbox"/> WC-22543 <input type="checkbox"/> WC-37747
<input type="checkbox"/> Lèchefrite sans écoulement, 101mm	15929	Érable	<input type="checkbox"/> WC-22544 <input type="checkbox"/> WC-22545 <input type="checkbox"/> WC-37748
<input type="checkbox"/> Pieds, 152 mm, à bride (jeu de quatre)	5011149	Hickory	<input type="checkbox"/> WC-2828 <input type="checkbox"/> WC-2829 <input type="checkbox"/> WC-37749

ALTO-SHAAM

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis
Téléphone : 262.251.3800 800.558.8744 États-Unis/Canada Télécopie : 262.251.7067 800.329.8744 États-Unis seulement
www.alto-shaam.com