

Fours de cuisson et maintien

ALTO-SHAAM

Modèle 1000-TH

Les fours de cuisson et maintien originaux produisent des aliments de meilleure qualité et un rendement accru par des économies intrinsèques.

La chaleur douce et rayonnante de la technologie Halo Heat® enveloppe uniformément les aliments sans utiliser d'éléments extrêmement chauds, d'infusion d'humidité ou de ventilateur. Ce chauffage contrôlé et uniforme maintient des températures précises tout au long du processus de cuisson et de maintien en température, ce qui améliore la qualité des aliments et prolonge les temps de maintien.

Les modules de commande simple et de luxe permettent tous deux une cuisson à la durée ou à la sonde. Les sondes mesurent la température interne du produit et font automatiquement passer le four du mode de cuisson au mode de maintien une fois que les réglages de consigne sont atteints.

La cuisson de nuit automatique et la simplicité d'utilisation se traduisent par des coûts de main-d'œuvre moindres et une productivité accrue.

Fonctionnant sans évacuation ni eau, il peut s'installer partout. Son haut rendement énergétique réduit son coût d'exploitation et il ne nécessite pas de raccordement d'eau ni de hotte de cuisine traditionnelle. Tous les fours de cuisson et maintien Alto-Shaam sont certifiés EPA 202 sans évacuation.

Les commandes évoluées, de conception intentionnellement simple, comportent une interface intuitive et conviviale et des recettes programmables pour assurer la constance des résultats quel que soit le cuisinier.

ChefLinc™, un logiciel de gestion de four à distance dans le nuage, simplifie les processus et optimise les bénéfices par une vision approfondie des données (modèle de luxe seulement).

Certifié ISO 9001:2015

Caractéristiques standard

- Roulettes [deux (2) fixes, deux (2) pivotantes avec frein]
- Sonde monopoint droite amovible
- Ramasse-gouttes et lèche-frite à écoulement
- Commande tactile programmable sur le modèle de luxe
- Commande programmable sur le modèle simple
- Collecte de données HACCP sur le modèle de luxe
- Recettes faciles à exporter et à importer par le port USB
- Récupération thermique SureTemp™ sur le modèle de luxe
- Deux (2) porte-grilles latéraux en acier inoxydable à quinze (15) positions en hauteur espacées de 36 mm
- Ramasse-gouttes extérieur amovible



8 GN 1/1 — 530 mm x 325 mm x 65 mm

16 GN 1/2 — 265 mm x 325 mm x 65 mm

Poids maximal : 54 kg

Volume maximal : 56,8 litres

CAPACITÉ

Fourni avec trois (3) grilles. Grilles supplémentaires requises pour utiliser la capacité maximale.



Lifetime Warranty

Sur tous les éléments chauffants de cuisson et maintien (main-d'œuvre exclue).



CE EAC UK CA IP X4



Représenté avec la commande de luxe



Représenté avec la commande simple

1000-TH

Configurations (en sélectionner une par catégorie)

Modèles

- Simple
 - Option HACCP
- De luxe
 - Option Ethernet (5032090)

Choix de porte

- Porte pleine avec charnières à droite, de série
- Porte vitrée avec charnières à droite
- Porte pleine avec charnières à gauche
- Porte vitrée avec charnières à gauche

Alimentation électrique

- 230 V monophasé

Roulettes et pieds

- Roulettes 64 mm, deux (2) fixes, deux (2) pivotantes avec frein, en option (5027134) – non proposé avec pare-choc
- Roulette 64 mm, pivotante avec frein, en option (CS-39969, 4 requises) – non proposée avec pare-choc
- Roulettes 89 mm, deux (2) fixes, deux (2) pivotantes avec frein, de série (5027133)
- Roulette 89 mm, pivotante avec frein, en option (CS-39971, 4 requises)
- Roulettes 127 mm, deux (2) fixes, deux (2) pivotantes avec frein, en option (5027112)
- Roulette 127 mm, pivotante avec frein, en option (CS-39973, 4 requises)
- Pieds de 152 mm, jeu de quatre (4) (5032092)
- Pieds antisismiques de 152 mm, jeu de quatre (4) (5032093)

Accessoires en option (sélectionner au choix)

Pare-choc et poignées

- Pare-choc périphérique
- Ensemble poignées de déplacement

Sondes supplémentaires

- Sonde sous vide (PR-36576)
- Sonde en té, jusqu'à six (6) avec modèle de luxe (PR-46998)
- Sonde droite, jusqu'à six (6) avec modèle de luxe (qté une (1) fournie avec le four) (PR-46999)

Lèche-frites, grilles, supports

- Lèche-frite à écoulement (5025893)
- Lèche-frite sans écoulement (1034371)
- Lèche-frite extérieur de grande capacité (5030659)
- Grille, acier inoxydable (SH-2325)
- Support de découpe, train de côtes (HL-2635)
- Support de découpe, rond de gîte entier (cafétéria) (4459)

Produits nettoyants

- Nettoyant non caustique Alto-Shaam, un (1) flacon de 1 litre (CE-46828)
- Nettoyant non caustique Alto-Shaam, six (6) flacons de 1 litre (CE-46829)

Accessoires, divers

- Nécessaire de superposition, 1000-TH/SK sur 1000-TH/SK (5032046)
- Verrou de porte avec clé (LK5028755)

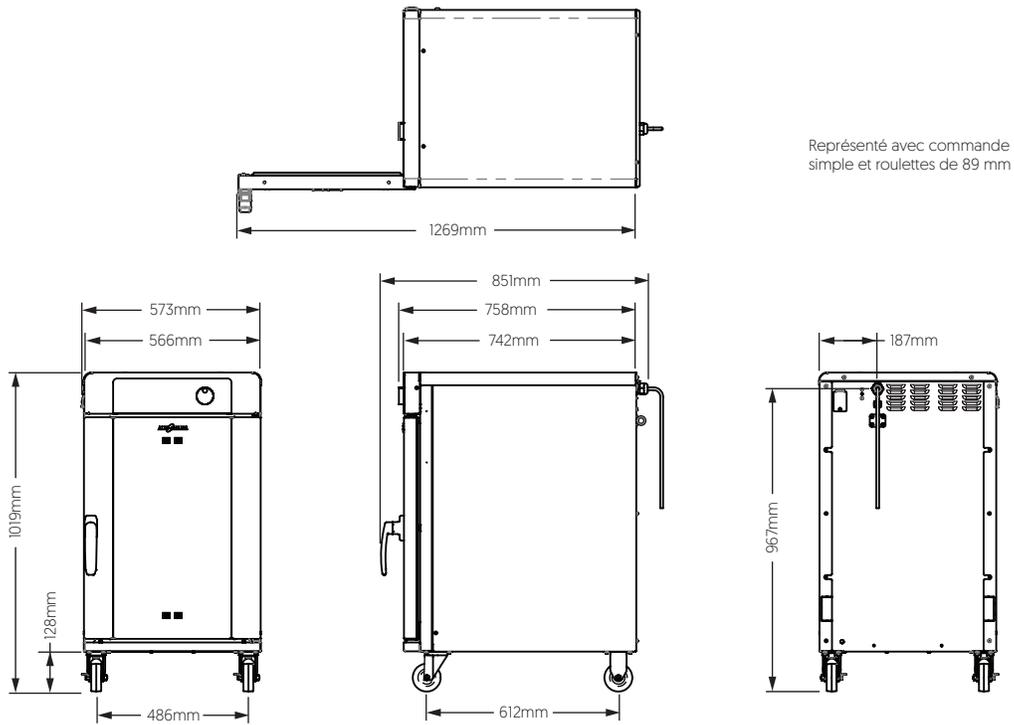
Fours de cuisson et maintien

Modèle 1000-TH

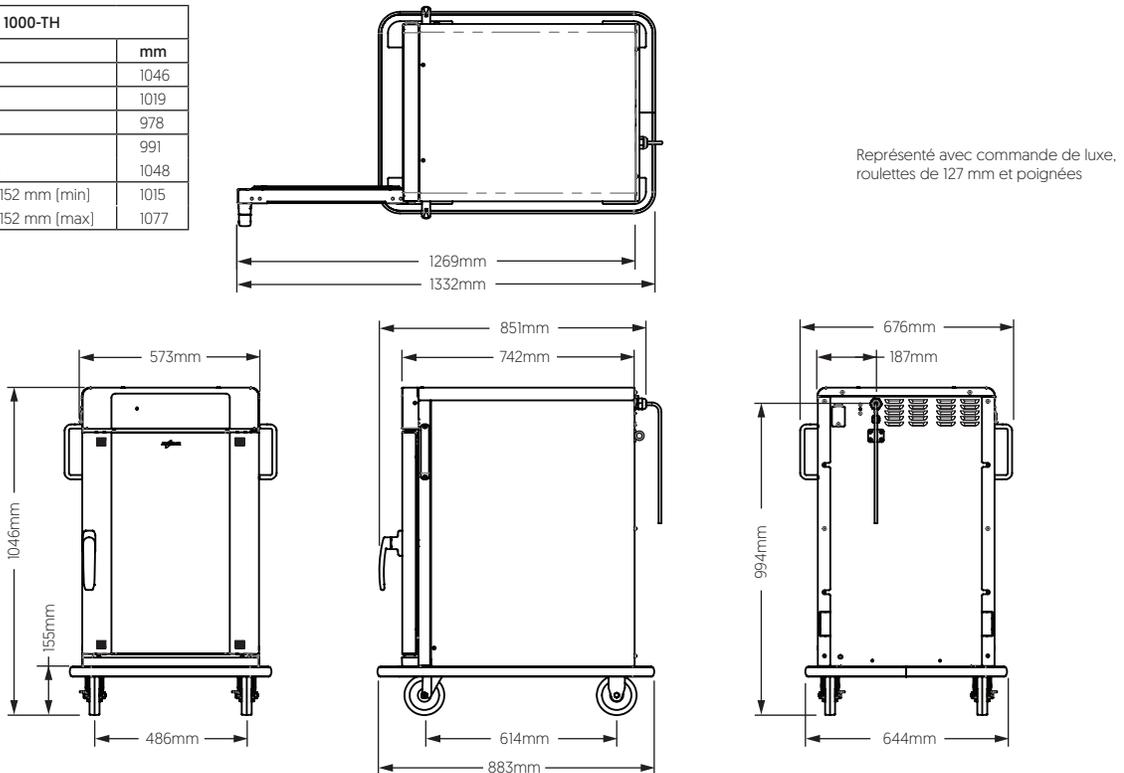
ALTO-SHAAM.



DIMENSIONS



HAUTEUR TOTALE : 1000-TH	
Accessoire	mm
Roulettes 127 mm	1046
Roulettes 89 mm	1019
Roulettes 64 mm	978
Pieds 152 mm [min]	991
Pieds 152 mm [max]	1048
Pieds antisismiques 152 mm [min]	1015
Pieds antisismiques 152 mm [max]	1077



Intérieur (h x l x p)	Poids net	Dimensions d'expédition (L x l x h)	Poids d'expédition
683 mm x 479 mm x 673 mm	113 kg	991 mm x 991 mm x 1372 mm	143 kg

Fours de cuisson et maintien

Modèle 1000-TH

ALTO-SHAAM.



DÉGAGEMENTS

Dessus :..... 51 mm
Gauche :.. 51 mm
Droite :..... 51 mm
Arrière :..... 76 mm



À VÉRIFIER

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, la graisse, l'égouttement d'eau, les hautes températures ou autres nuisances graves.



CHALEUR

Rejet de chaleur

1000-TH	Gain de chaleur sensible BTU/h	Gain de chaleur sensible kW
	831	0,24



TEMPÉRATURE

Plage de température de cuisson :
94 °C à 163 °C

Plage de température de maintien :
29 °C à 96 °C



ALIMENTATION

1000-TH	V	Ph	Hz	AWG	CEI	A	Disjoncteur (A)	kW	Configuration de la fiche	Certification
120 V	120	1	60	10	—	16	20 UL 30 CSA	1,9	Alto-Shaam propose un certain nombre de configurations de cordon et fiche prêtes à l'emploi. Consulter l'usine pour connaître les options.	
208-240 V**	208	1	50/60	10	—	15	20 UL 30 CSA	3,1		
	240	1	50/60	10	—	17	20 UL 30 CSA	4,1		
230 V	230	1	50/60	10	—	16	32	3,8		
	230	1	50/60	10	—	11	20	2,5*		

Les raccordements électriques doivent être conformes à toutes les réglementations en vigueur.

*Configuration de puissance réduite.

**Circuit propre requis.

NOUS CONTACTER

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | États-Unis
Téléphone : 262.251.3800 | 800.558.8744 États-Unis/Canada | Télécopie : 262.251.7067 | alto-shaam.com