

# Fours de cuisson et maintien

## Modèle 1750-SK

ALTO-SHAAM

Les fours fumoirs permettent d'infuser sans effort des saveurs audacieuses avec de vrais copeaux de bois. Il ne nécessitent pas de cuisson à la pression ni d'arôme de fumée artificiel.

La chaleur douce et délicate 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 fumage à chaud, de cuisson et de maintien en température, ce qui améliore la qualité des aliments et prolonge les temps de cuisson.

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.

Le fumage, la cuisson et le maintien en température automatiques durant la nuit, associés à une grande simplicité d'utilisation, se traduisent par des coûts de main-d'œuvre moindres et une productivité accrue.

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 (commande de luxe seulement).

Certifié ISO 9001:2015.

### Caractéristiques standard

- Roulettes [deux (2) fixes, deux (2) pivotantes avec frein]
- Deux (2) sondes monopoint droites amovibles
- Ramasse-gouttes et lèchefrite 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 dix (10) positions en hauteur espacées de 35 mm
- Ramasse-gouttes extérieur amovible
- Plateau à copeaux de bois et sachet échantillon de copeaux de bois



9

GN 1/1 — 530 mm x 325 mm x 65 mm

18

GN 1/2 — 265 mm x 325 mm x 65 mm

Poids maximal : 45 kg

Volume maximal : 71 litres

Fourni avec quatre (4) grilles et un (1) râtelier à côtes par cavité.

CAPACITÉ  
par cavité



CE EAC UK CA

IP X4



Lifetime Warranty

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



Représenté avec la commande de luxe



Représenté avec la commande simple

1750-SK

### 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 89 mm, deux (2) fixes, deux (2) pivotantes avec frein, de série [5027133]
- Roulettes 127 mm, deux (2) fixes, deux (2) pivotantes avec frein, en option [5027112]
- 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) par cavité avec modèle de luxe [PR-46998]
- Sonde droite, jusqu'à six (6) par cavité avec modèle de luxe (qté deux (2) fournies avec le four) [PR-46999]

#### Lèchefrites, grilles, supports

- Lèchefrite à écoulement [5027713]
- Lèchefrite sans écoulement [1034370]
- Lèchefrite extérieur de grande capacité [5030664]
- Grille, acier inoxydable [SH-2324]
- Support de découpe, train de côtes [HL-2635]
- Support de découpe, rond de gîte entier (caféteria) [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

- Verrou de porte avec clé [5028755]

#### Copeaux de bois, sachet de 0,9 kg

- Cerisier (WC-49352)
- Hêtre (WC-49356)
- Pommier (WC-49354)
- Hickory (WC-49358)

# Fours de cuisson et maintien

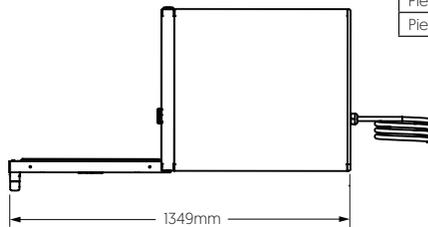
## Modèle 1750-SK

ALTO-SHAAM.

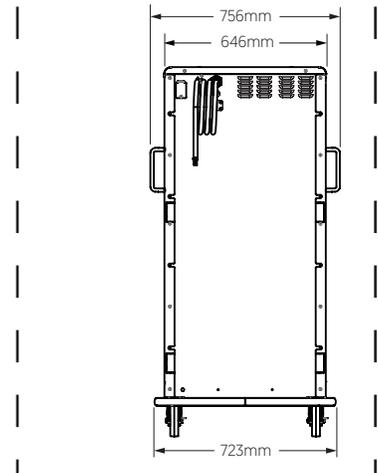
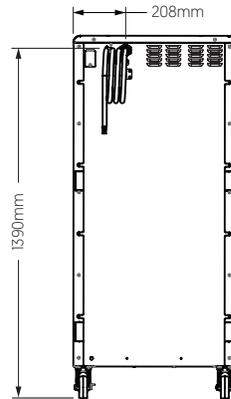
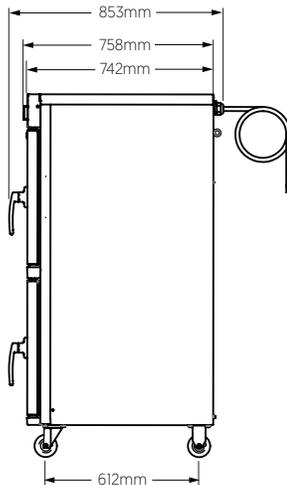
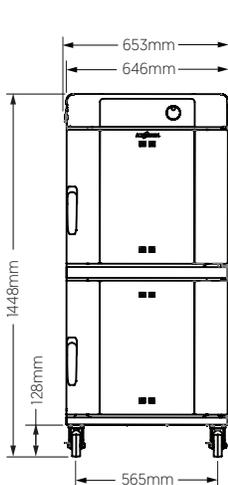
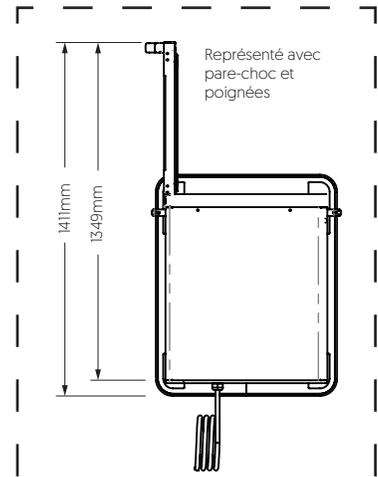


**DIMENSIONS**

HAUTEUR TOTALE : 1750-SK	
Accessoire	mm
Roulettes 127 mm	1474
Roulettes 89 mm	1448
Pieds 152 mm (min)	1420
Pieds 152 mm (max)	1477
Pieds antisismiques 152 mm (min)	1444
Pieds antisismiques 152 mm (max)	1506



Représenté avec commande simple et roulettes de 89 mm



Intérieur (h x l x p) Par cavité	Poids net	Dimensions d'expédition (L x l x h)	Poids d'expédition
510 mm x 559 mm x 673 mm	200 kg	991 mm x 991 mm x 2007 mm	240 kg



**DÉGAGEMENTS**

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



**A 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.

Consulter les codes d'installation en vigueur concernant la ventilation des fumoirs.

# Fours de cuisson et maintien

## Modèle 1750-SK

ALTO-SHAAM.



### Rejet de chaleur

1750-SK

Gain de chaleur sensible  
BTU/h

Gain de chaleur sensible  
kW

1 825

0,53



### Plage de température de cuisson :

94 °C à 163 °C

### Plage de température de maintien :

29 °C à 96 °C



### Fumoir 1750-SK

1750-SK	V	Ph	Hz	AWG	CEI	A	Disjoncteur (A)	kW	Configuration de la fiche	Certification
208-240 V**	208	1	50/60	8	—	33	50	7,0	Alto-Shaam propose un certain nombre de configurations de cordon et fiche prêtes à l'emploi. Consulter l'usine pour connaître les options.	 
	240	1	50/60	8	—	38	50	9,0		
230 V	230	1	50/60	8	—	36	63	8,3		   
	230	1	50/60	8	—	25	32	5,8*		
380-415 V	380	3	50/60	10	2,5	20	32	7,6		   
	415	3	50/60	10	2,5	22	32	8,9		

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](http://alto-shaam.com)