

Fours de cuisson et maintien

Modèle 300-TH

ALTO-SHAAM

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

- Pieds en caoutchouc antidérapant de 19 mm
- Sonde monopoint droite amovible
- Ramasse-gouttes et lèchefrite
- 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 sept [7] positions en hauteur espacées de 35 mm
- Ramasse-gouttes extérieur amovible



CAPACITÉ

3 GN 1/1 — 530 mm x 325 mm x 100 mm

6 G/N 1/2 — 265 mm x 325 mm x 65 mm

Poids maximal : 16 kg
Volume maximal : 21,3 litres

Fourni avec deux [2] grilles. Grilles supplémentaires requises pour utiliser la capacité maximale.



Représenté avec la commande de luxe



Représenté avec commande simple

300-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 pleine avec charnières à gauche

Alimentation électrique

- 230 V, monophasé

Roulettes

- Roulettes 76 mm, deux (2) fixes, deux (2) pivotantes avec frein, en option (5029959)

Accessoires en option (sélectionner au choix)

Sondes supplémentaires

- Sonde sous vide (PR-36576)
- Sonde en té, jusqu'à trois (3) avec modèle de luxe (PR-46998)
- Sonde droite, jusqu'à trois (3) avec modèle de luxe (quantité : une (1) fournie avec le four) (PR-46999)

Grilles et supports

- Grille, acier inoxydable (SH-2326)
- 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)



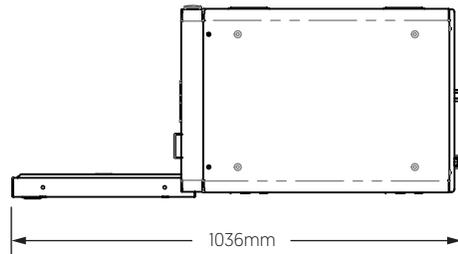
IP X4

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

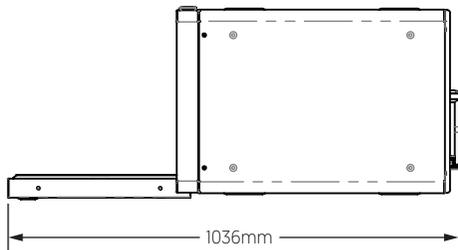
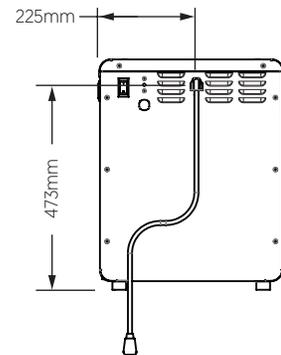
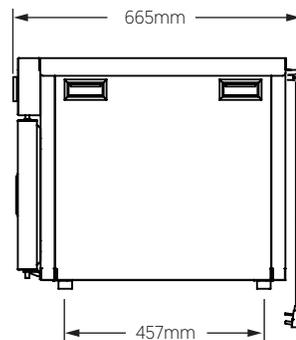
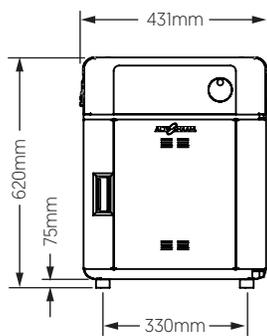
Fours de cuisson et maintien

Modèle 300-TH

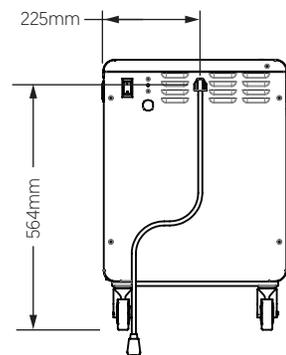
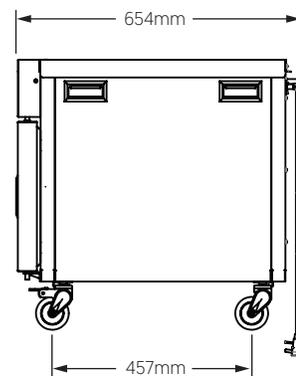
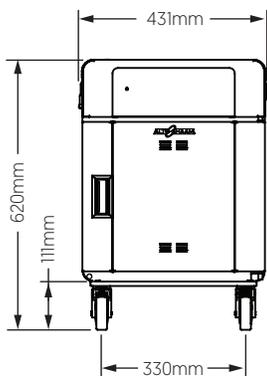
ALTO-SHAAM.



Représenté avec commande simple et roulettes standard



Représenté avec commande de luxe et roulettes de 76 mm



Intérieur (h x l x p)	Poids net	Dimensions d'expédition (L x l x h)	Poids d'expédition
318 mm x 348 mm x 546 mm	45 kg	889 mm x 584 mm x 1041 mm	75 kg

Fours de cuisson et maintien

Modèle 300-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

300-TH	Gain de chaleur sensible BTU/h	Gain de chaleur sensible kW
	162	0,05



TEMPÉRATURE

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

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



ALIMENTATION

300-TH	V	Ph	Hz	AWG	CEI	A	Disjoncteur (A)	kW	Configuration de la fiche	Certification
120 V	120 V	1	60	14	—	6,7	15	0,8	Fiche NEMA 5-15P, 15 A, 125 V	
230 V	230 V	1	50/60	14	—	3,2	16	0,7	Fiches CEE 7/7 BS-1363 CH2-16P classées 250 V	

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

NEMA 5-15P



CEE 7/7



CH2-16P



BS-1363



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