

# Horno de cocción y mantenimiento

ALTO-SHAAM

## Modelo 300-TH

Los hornos de cocción y mantenimiento originales producen alimentos de mejor calidad y mayores producciones con ahorros integrados.

La suave tecnología radiante Halo Heat® rodea de manera uniforme los alimentos sin el uso de elementos extremadamente calientes, humedad adicional ni ventiladores. Este calor uniforme y controlado mantiene las temperaturas precisas durante todo el proceso de cocción y mantenimiento, lo que mejora la calidad de los alimentos y prolonga los tiempos de mantenimiento.

Cocción por tiempo o por sonda con controles simples o de lujo. Las sondas detectan la temperatura interna del producto y automáticamente convierten el horno del modo de cocción al modo de mantenimiento una vez alcanzados los parámetros.

La cocción durante la noche sin mano de obra y la operación sin esfuerzo reduce los costos de mano de obra y aumenta la productividad.

Se puede colocar en cualquier lugar, gracias a su diseño sin venteo y sin agua. Menores costos, gracias a una operación que ahorra energía y a que no se requieren conexiones de agua ni campanas de cocina tradicionales. Todos los hornos de cocción y mantenimiento de Alto-Shaam son certificados sin venteo conforme a EPA 202.

Los controles avanzados, diseñados intencionalmente de manera simple, cuentan con una interfaz intuitiva y fácil de usar, así como con recetas programables para garantizar la coherencia con cada cocción.

ChefLinc™, software de gestión de horno remoto basado en la nube, aumenta la eficiencia de los procesos y maximiza las ganancias con información controlada por datos [solo en modelos de lujo].

Certificación ISO 9001:2015

### Características estándar

- Patas de goma antideslizantes de 19 mm
- Sonda recta desmontable de un solo punto
- Bandeja recolectora y colector de goteo
- Control de pantalla táctil programable en el modelo de lujo
- Control programable en el modelo simple
- Recolección de datos HACCP en el modelo de lujo
- Cargue y descargue recetas fácilmente mediante un puerto USB
- Recuperación de calor SureTemp™ en el modelo de lujo
- Dos [2] rejillas laterales de acero inoxidable con siete [7] posiciones de bandeja separadas en centros de 35 mm
- Bandeja recolectora exterior desmontable



CAPACIDAD

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

Peso máximo: 16 kg

Volumen máximo: 21.3 litros

Se incluyen dos [2] parrillas. Se requieren parrillas adicionales para una máxima capacidad.



Se muestra con control de lujo



Se muestra con control simple

### 300-TH

### Configuraciones (seleccione una para cada una)

#### Modelos

- ☐ Simple
  - ☐ Opción HACCP
- ☐ De lujo
  - ☐ Opción Ethernet (5032090)

#### Opción de puerta

- ☐ Puerta sólida con bisagra hacia la derecha, estándar
- ☐ Puerta sólida con bisagra hacia la izquierda

#### Especificaciones eléctricas

- ☐ 230 V, monofásico

#### Ruedas

- ☐ Ruedas de 76 mm, dos (2) rígidas y dos (2) giratorias con freno, opcional (5029959)

### Accesorios opcionales (seleccione todos los que corresponden)

#### Sondas adicionales

- ☐ Sonda de vacío (PR-36576)
- ☐ Sonda con mango en T, hasta tres (3) con el modelo de lujo (PR-46998)
- ☐ Sonda recta, hasta tres (3) con el modelo de lujo (se incluye una (1) con el horno) (PR-46999)

#### Parrillas y soportes

- ☐ Parrilla de acero inoxidable (SH-2326)
- ☐ Soporte para trinchado de costilla de primera (HL-2635)
- ☐ Soporte para trinchado de corte de carne del cuarto trasero (restaurante) (4459)

#### Limpiadores

- ☐ Limpiador no cáustico Alto-Shaam, una (1) botella de un litro (CE-46828)
- ☐ Limpiador no cáustico Alto-Shaam, seis (6) botellas de un litro (CE-46829)



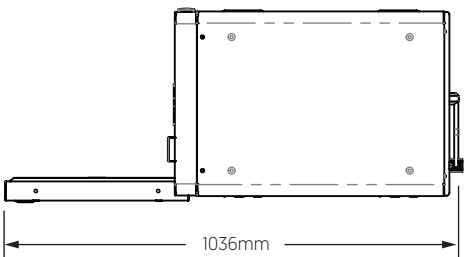
IP X4

Para todos los elementos de calefacción de cocción y mantenimiento [no incluye la mano de obra].

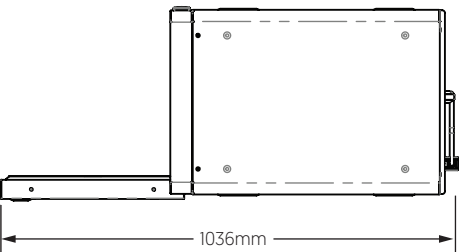
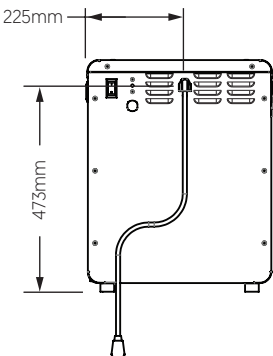
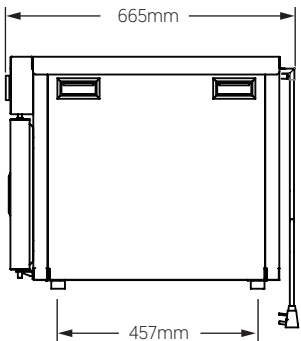
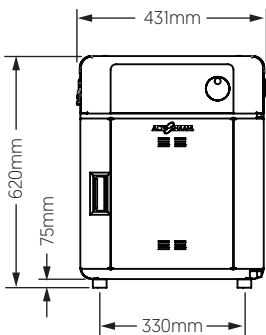
# Horno de cocción y mantenimiento

ALTO-SHAAM

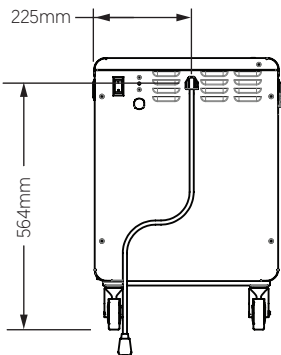
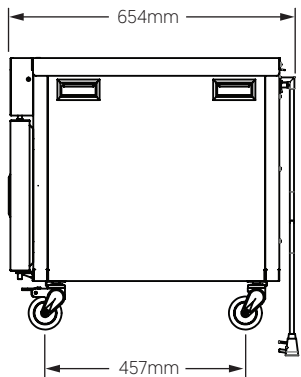
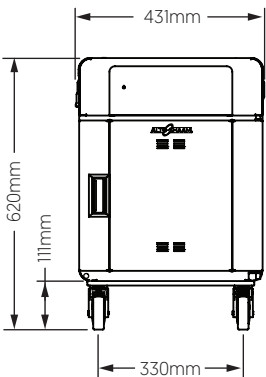
Modelo 300-TH



Se muestra con control simple y patas estándar



Se muestra con control de lujo y ruedas de 76 mm



| Interior (A x A x P)     | Peso neto | Dimensiones de envío (L x A x A) | Peso de envío |
|--------------------------|-----------|----------------------------------|---------------|
| 318 mm x 348 mm x 546 mm | 45 kg     | 889 mm x 584 mm x 1041 mm        | 75 kg         |

# Horno de cocción y mantenimiento

## Modelo 300-TH





ESPACIO LIBRE

Parte superior:.....51 mm  
Izquierda:.....51 mm  
Derecha:.....51 mm  
Parte posterior:.....76 mm



VERIFIQUE  
PRIMERO

El horno se debe instalar nivelado.  
El horno no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.



CALOR

| Calor de rechazo |                             |                          |  |
|------------------|-----------------------------|--------------------------|--|
| 300-TH           | Ganancia de calor qs, BTU/h | Ganancia de calor qs, kW |  |
|                  | 162                         | 0.05                     |  |



TEMPERATURA

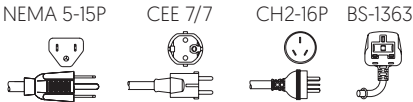
Margen de temperatura de cocción:  
94 °C a 163 °C  
  
Rango de temperatura de mantenimiento:  
29 °C a 96 °C



ESPECIFICACIONES  
ELÉCTRICAS

| 300-TH | V     | Fase | Hz    | Awg | IEC | A   | Disyuntor (A) | kW  | Configuración del enchufe                                                   | Certificación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------|-------|------|-------|-----|-----|-----|---------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 120 V  | 120 V | 1    | 60    | 14  | —   | 6.7 | 15            | 0.8 | Enchufe NEMA 5-15P<br>15 A-125 V                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 230 V  | 230 V | 1    | 50/60 | 14  | —   | 3.2 | 16            | 0.7 | CEE 7/7   BS-1363   CH2-16P<br>Los enchufes tienen clasificación para 250 V |      |

Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales vigentes.



COMUNÍQUESE  
CON NOSOTROS

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | EE. UU.  
Teléfono: 262.251.3800 | 800.558.8744 EE. UU. / Canadá | FAX: 262.251.7067 | [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)