

Horno de cocción y mantenimiento

ALTO-SHAAM

Modelo 750-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

- Ruedas [dos (2) rígidas, dos (2) giratorias con freno]
- Sonda recta desmontable de un solo punto
- Bandeja recolectora y colector de goteo con drenaje
- Control de pantalla táctil programable en el modelo de lujo
- Recolección de datos HACCP en el modelo de lujo
- Control programable en el modelo simple
- 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 diez (10) posiciones de bandeja separadas en centros de 35 mm
- Bandeja recolectora exterior desmontable



10 GN 1/1: 530 mm x 325 mm x 65 mm

20 GN 1/2: 265 mm x 325 mm x 65 mm

Peso máximo: 45 kg

Volumen máximo: 71 litros

Se incluyen tres (3) parrillas. Se requieren parrillas adicionales para una máxima capacidad.



Lifetime Warranty



Para todos los elementos de calefacción de cocción y mantenimiento (no incluye la mano de obra).

CE EAC UK IP X4



Se muestra con control de lujo



Se muestra con control simple

750-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 con ventana con bisagra hacia la derecha
- ☐ Puerta sólida con bisagra hacia la izquierda
- ☐ Puerta con ventana con bisagra hacia la izquierda

Especificaciones eléctricas

- ☐ 230 V, monofásico

Ruedas y patas

- ☐ Ruedas de 64 mm, dos (2) rígidas y dos (2) giratorias con freno, opcional [5027134] – no disponible con paragolpes
- ☐ Rueda de 64 mm, giratoria con freno, opcional [CS-39969, se requieren 4] – no disponible con paragolpes
- ☐ Ruedas de 89 mm, dos (2) rígidas y dos (2) giratorias con freno, estándar [5027133]
- ☐ Rueda de 89 mm, giratoria con freno, opcional [CS-39971, se requieren 4]
- ☐ Ruedas de 127 mm, dos (2) rígidas y dos (2) giratorias con freno, opcional [5027112]
- ☐ Rueda de 127 mm, giratoria con freno, opcional [CS-39973, se requieren 4]
- ☐ Patas de 152 mm, juego de cuatro [4] [5032092]
- ☐ Patas antisísmicas de 152 mm, juego de cuatro [4] [5032093]

Accesorios opcionales (seleccione todos los que corresponden)

Paragolpes y manillas

- ☐ Paragolpes de perímetro completo
- ☐ Manilla de empuje/tire

Sondas adicionales

- ☐ Sonda de vacío [PR-36576]
- ☐ Sonda con mango en T, hasta seis (6) con el modelo de lujo [PR-46998]
- ☐ Sonda recta, hasta seis (6) con el modelo de lujo [se incluye una (1) con el horno] [PR-46999]

Colectores de goteo, parrillas, soportes

- ☐ Colector de goteo con drenaje [5027713]
- ☐ Colector de goteo, sin drenaje [1034370]
- ☐ Colector de goteo exterior de capacidad aumentada [5030664]
- ☐ Parrilla de acero inoxidable [SH-2324]
- ☐ Soporte para trinchado de costilla de primera [HL-2635]
- ☐ Soporte para trinchado de corte de carne del cuarto trasero (restaurant) [4459]

Limpiadores

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

Accesorios, varios

- ☐ Kit de apilamiento, 750-TH/SK sobre 750-TH/SK [5032041]
- ☐ Cerradura de puerta con llave [5028755]

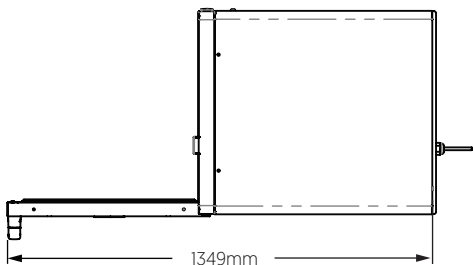
Horno de cocción y mantenimiento

ALTO-SHAAM.

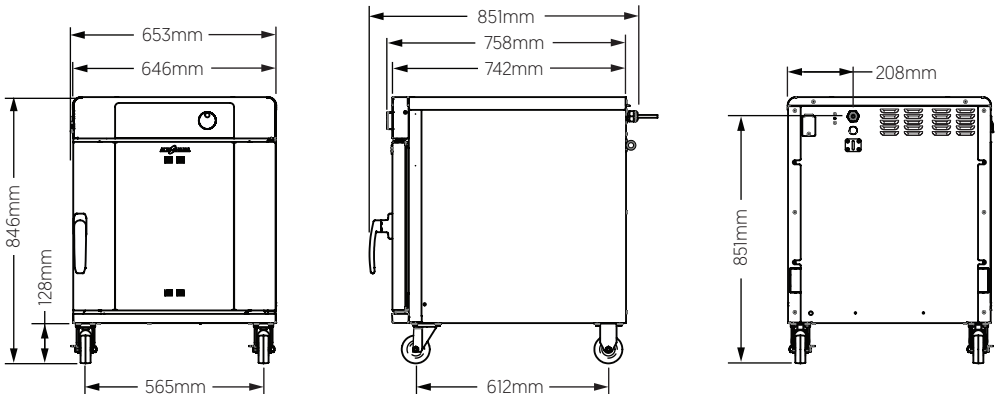
Modelo 750-TH



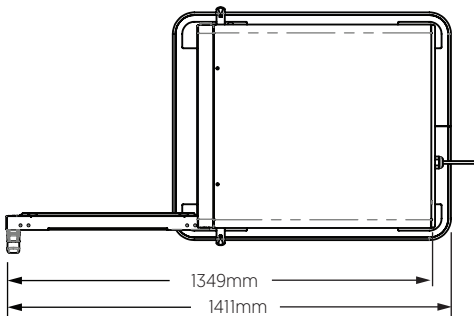
DIMENSIONES



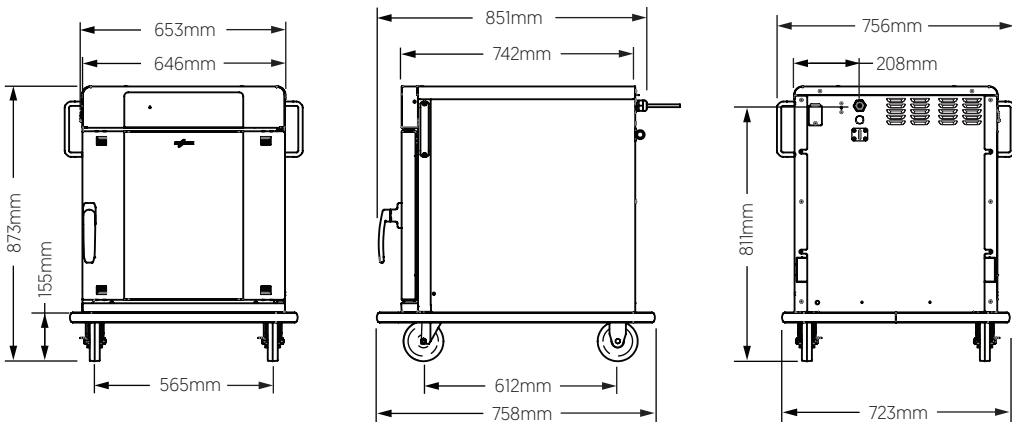
Se muestra con control simple y ruedas de 89 mm



ALTURA TOTAL: 750-TH	
Accesorios	mm
Rueda de 127 mm	873
Rueda de 89 mm	846
Rueda de 64 mm	805
Pata de 152 mm [mín.]	818
Pata de 152 mm [máx.]	875
Pata antisísmica de 152 mm [mín.]	842
Pata antisísmica de 152 mm [máx.]	904



Se muestra con control de lujo, ruedas de 127 mm, paragolpes y manillas



Interior (A x A x P)	Peso neto	Dimensiones de envío (L x A x A)	Peso de envío
510 mm x 559 mm x 673 mm	102 kg	889 mm x 889 mm x 1067 mm	131 kg

Horno de cocción y mantenimiento

Modelo 750-TH





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



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 de rechazo			
750-TH	Ganancia de calor qs, BTU/h	Ganancia de calor qs, kW	
	851	0.25	



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



750-TH	V	Fase	Hz	Awg	IEC	A	Disyuntor (A)	kW	Configuración del enchufe	Certificación
120 V	120	1	60	10	—	14	20	1.7	Alto-Shaam ofrece varias configuraciones de cable y enchufe fácilmente disponibles. Comuníquese con la fábrica para conocer las opciones.	 
208 a 240 V**	208	1	50/60	10	—	15	20 UL 30 CSA	3.1		 
	240	1	50/60	10	—	17	20 UL 30 CSA	4.2		
230 V	230	1	50/60	10	—	17	32	3.8		 IP X4  
		1	50/60	10	—	11	20	2.6*		

Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales vigentes.
*Configuración de vataje reducido.
**Se requiere un circuito dedicado.