

AR-7E ELEKTRISCHE ROTISSERIE



- Die Alto-Shaam Rotisserie mit EcoSmart® Technologie benötigt zum Betrieb nur 8,3 kW und verbraucht daher zum Grillen einer Komplettladung köstlicher Speisen nur wenig Strom.



AR-7E ABGEBILDET MIT TÜREN MIT DOPPELVERGLASTER WÖLBSCHIEBE UND WAHLWEISER DURCHREICHTÜR AN DER SEITE GEGENÜBER DER STEUERUNG

- Der Heißhaltemodus mit niedrigerer Temperatur sorgt für weitere Einsparungen bei den Energiekosten.
- Rückwand aus massivem Edelstahl verhindert Hitzeverlust.
- Grillen und Heißhalten in einer einzigen Tischrotisserie mit einer Kombination von Konvektions- und Strahlungshitze.
- Auswahl zwischen zwei Grillstufen für ein verbessertes Fertigprodukt.
- Die elektronische Halbleitersteuerung verfügt über eine klare, einfach lesbare LED-Anzeige für zeitgesteuertes Grillen sowie eine automatische Temperaturverringering in den Heißhaltemodus, in dem das Produkt bis zum Servieren bereit gehalten wird.
- Programmierbare Regeloption mit einem Speicher für sieben Programme für die Grill- und Heißhaltefunktion.
- Der Rotisserie-Ofen kann mit einem identischen Rotisserie-Ofen oder einem dazu passenden Heißhalteschrank gestapelt werden.
- Tropfleisten im Inneren führen das Fett hinunter zu einer Auffangschale, die einfach zu entfernen ist.
- Auch Spieße, Drehscheiben und Tropfleisten lassen sich zur einfachen Reinigung entfernen.
- Die Innenbeleuchtung ist vertieft montiert, um sie vor Bruch zu schützen.
- Aufsetzoptionen erhältlich.

Der elektrische Alto-Shaam Rotisserie-Ofen besteht aus robustem, nichtmagnetischem Edelstahl und verfügt über eine gut abgedichtete Ofenkammer, die Wärmeverlust verringert. Niedrigemittlerendes Glas (Low-E) an der Vorderseite mit Griff und Magnetverriegelung. Die Spießdrehung wird durch eine (1) Antriebsscheibe mit 0,5-PS-Motor geregelt, der schrittweise Drehung ermöglicht und beim Öffnen der Tür automatisch stoppt. Der Grilltemperaturbereich beträgt 121 °C bis 218 °C. Zusätzliche Funktionen der elektronischen Steuerung sind die Temperaturanzeige in Celsius oder Fahrenheit, eine Produkt-Heißhaltetaste mit einem Temperaturbereich von 60 °C bis 99 °C, Grilldauer-Einstellwerte von 1 Minute bis 4 Stunden sowie ein Notaus-Druckknopf. Die Außenflächen des Rotisserie-Ofens bestehen aus Edelstahl; der Ofen wird mit verstellbaren 102 mm langen Standbeinen, 7 V-Spießen und einer Auffangschale mit Ablass geliefert.

MODELL AR-7E: Elektrischer Rotisserie-Ofen



ANSI/NSF 4



IP X3



WERKSSEITIG EINGebaUTE OPTIONEN

➔ Ofen angeben:

- Fronttüre, massive
Edelstahlrückwand, Standard
- Durchreichversion, optional

➔ Tür angeben:

- Tür mit einfachverglaster
Flachscheibe
- Tür mit doppelverglaster
Wölbscheibe

➔ Türöffnungsseite angeben:

- Rechts, Standard
- Links, optional

➔ Spannung angeben:

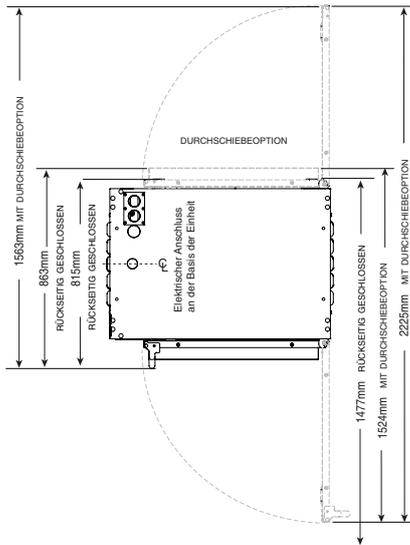
- 208, 1 ph 240, 1 ph
- 208, 3 ph 240, 3 ph
- 380-415, 3 ph

➔ Steuerungsauswahl angeben:

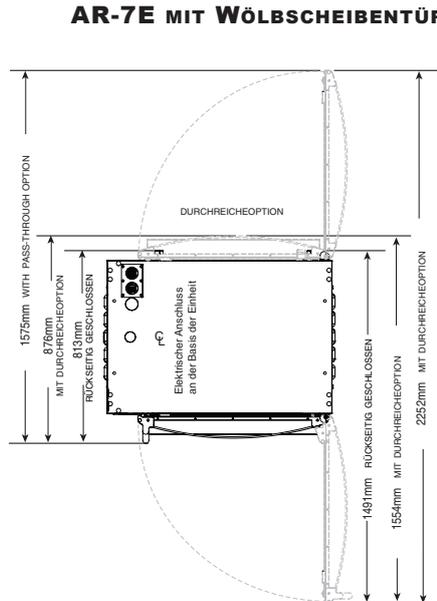
- Standard
- Deluxe, programmierbar mit
sieben Programmen zum Grillen
und Heißhalten.

➔ Paneelfarbauswahl angeben:

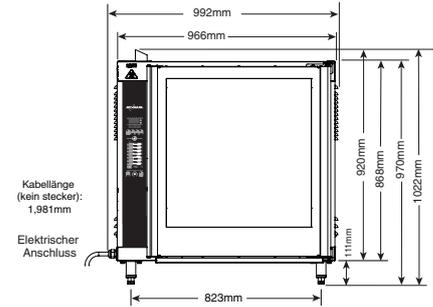
- Edelstahl, Standard
- Schwarz, optional
- Burgund, optional
- Kundenspezifische Farbe, optional



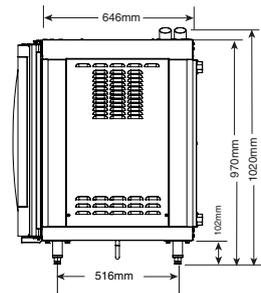
AR-7E MIT FLACHSCHEIBENTÜR



AR-7E MIT WÖLBSCHIEBENTÜR



VORDERANSICHT



SEITENANSICHT

HINWEIS – VARIABLE HÖHENMAßE:

- Für 51 mm Gummifüße 54 mm hinzufügen (nur CE; nicht erhältlich an Modellen für die USA oder Kanada; nur für Tischmodelle)
- Für 102 mm Standbeine 111 mm hinzufügen
- Für 127 mm Laufrollen 162 mm hinzufügen
- Für 152 mm Standbeine 162 mm hinzufügen

INSTALLATIONSANFORDERUNGEN	
<ul style="list-style-type: none"> • Der Ofen muss waagrecht installiert werden. • Die Abführung der Abluft ist erforderlich. • Nur zum Einbau auf nichtentzündlichen Böden vorgesehen. • Dieser Ofen darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem er durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird. • Zur Einhaltung der NSF-Normen müssen Tischmodelle an der Unterseite mit einem von NSF zugelassenen Dichtmittel abgedichtet oder mit 102-mm-Standbeinen ausgestattet werden. • Netzkabelanschluss: Für alle Anwendungen wird der seitliche Anschluss empfohlen. Falls der Anschluss bei Tischmodellen an der Unterseite erfolgen muss, muss der Benutzer eine Aussparung in der Tischfläche vorsehen, damit das Kabel frei und ohne gequetscht zu werden hängen kann. Nur CE. 	
ANFORDERUNGEN AN DEN FREIRAUM	
152 mm von beiden Seiten und Rückseite	
GEWICHT	
NETTO: 164 kg	VERSAND: 205 kg
KARTONMAßE: (L x B x H)	
1346mm x 1143mm x 1243mm	

ABMESSUNGEN: H x B x T					
EINFACHVERGLASTE FLACHSCHEIBE					
AUßEN:			DURCHREICHVERSION (OPTION):		
1022mm x 992mm x 815mm			1022mm x 992mm x 863mm		
DOPPELVERGLASTE WÖLBSCHIEBE					
AUßEN:			DURCHREICHVERSION (OPTION):		
1022mm x 992mm x 813mm			1022mm x 992mm x 876mm		
ELEKTRIK					
SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	A	kW	
208	1	60	40,0	8,3	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
240	1	60	38,0	8,8	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
208	3	60	33,0/ ph	8,3	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
240	3	60	32,0/ ph	8,8	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
380-415 (AGCY)	3	50/60	24,0/ ph	8,8	
380	3	50/60	22,0/ ph	7,4	KEIN KABEL, KEIN STECKER
415	3	50/60	24,0/ ph	8,8	
PRODUKTKAPAZITÄT					
44 kg MAXIMAL					
V-SPIESSE (STANDARD):					
Bis zu einundzwanzig (21) Hühnchen mit je 1,6 kg					
Bis zu achtundzwanzig (28) Hühnchen mit je 1,1 bis 1,4 kg					
DURCHSTECKSPIESSE (OPTIONAL):					
Bis zu achtundzwanzig (28) Hühnchen mit je 1,1 bis 1,6 kg					
TRUTHAHNSPIESSE (OPTIONAL): (ES KÖNNEN BIS ZU 3 SPIESSE VERWENDET WERDEN)					
Ein 1 Truthahn mit bis zu 11,4 kg pro Spieß					

ELEKTRISCHE ROTISSERIE **AR-7E**

STANDARDZUBEHÖR	
• Sieben (7) herausnehmbare V-Spieße aus Edelstahl	• Zwei (2) herausnehmbare gewinkelte Tropfleisten aus Edelstahl
• Eine (1) herausnehmbare Auffangschale aus Edelstahl mit Ablass, 51 mm tief	• Sechs (6) vertieft angebrachte 20-W-Glühlampen
OPTIONEN UND ZUBEHÖR	
<input type="checkbox"/> LAUFROLLEN, 127mm 4007 <small>BEI GESTAPELTEN ÖFEN MIT ENTLÜFTUNGSLOSER AUFSATZHAUBE NICHT ERHÄLTICH</small>	STAPELUNGSBAUGRUPPE (IM WERK INSTALLIERT) AR-7E ÜBER AR-7E (RECHTSSEITIG)
<input type="checkbox"/> TÜRRIF, SEITE OHNE BEDIENELEMENTE HD-26900	
<input type="checkbox"/> AUFFANGSCHALE, EDELSTAHL (OHNE ABLASS) 1001976	<input type="checkbox"/> (208 ODER 240V, 1PH) 5009981
<input type="checkbox"/> GUMMIFÜßE, 51mm 5001614 <small>(NUR CE; NICHT ERHÄLTICH AN MODELLEN FÜR DIE USA ODER KANADA; NUR FÜR TISCHMODELLE)</small>	<input type="checkbox"/> (208 ODER 240V, 3PH) 5009982
STANDBEINE	<input type="checkbox"/> (380-415V) 5009983
<input type="checkbox"/> 152mm BAUGRUPPE 5001414	AR-7E ÜBER AR-7E (LINKSSEITIG)
<input type="checkbox"/> 152mm BAUGRUPPE, FÜßE MIT FLANSCH 5001761 <small>ZUM AUFSETZEN DER GERÄTE ERFORDERLICH.</small>	<input type="checkbox"/> (208 ODER 240V, 1PH) 5010355
<input type="checkbox"/> MEHRZWECK-GRILLKORB (mit Stift, 13 mm DM) BS-26019	<input type="checkbox"/> (208 ODER 240V, 3PH) 5010356
SPIEßE	<input type="checkbox"/> (380-415V) 5010357
<input type="checkbox"/> V-SPIEß, EDELSTAHL SI-25934	AR-7E ÜBER AR-7H
<input type="checkbox"/> DURCHSTECKSPIEß, EDELSTAHL SI-25729	<input type="checkbox"/> (208 ODER 240V, 1PH) 5008787
<input type="checkbox"/> RRUTHAHNSPIEß, EDELSTAHL 5011681	<input type="checkbox"/> (208 ODER 240V, 3PH) 5008948
<input type="checkbox"/> V-SPIEß, NICHTHAFTEND 5001335	<input type="checkbox"/> (380-415V) 5008922
ZUBEHÖRTEILE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG – KOMMERZIELLE AUSFÜHRUNG	AR-7E ÜBER ASC-4E 5013873
<input type="checkbox"/> MIT SCHEIBEN, AUFFANGSCHALE UND 7 V-SPIEßEN 5001302	STAND, EDELSTAHL H x B x T
	<input type="checkbox"/> MIT LAGERREGAL 912mm x 995mm x 700mm FR-26550
	<input type="checkbox"/> OFFEN (AR-7E ÜBER 750-S) 914mm x 995mm x 700mm 5002058



STAPELKOMBINATION

ROTISSERIE-ÖFEN AR-7EVH ÜBER DAZU PASSENDEM HEIßHALTESCHRANK AR-7H

STAPELKOMBINATION (IM WERK INSTALLIERT)

Rotisserie-Ofen **AR-7E über** Rotisserie-Ofen **AR-7E**

152-mm-Standbein-Baugruppe **5001414** oder 127-mm-Laufrollen **4007** und Stapelungsbaugruppe (**5009981, 5009982, 5009983, 5010355, 5010356 oder 5010357** – je nach Spannung und Türöffnungsseite – siehe Liste oben) sind für Anwendungen in den USA erforderlich. Bei Anwendungen außerhalb der USA sind 152-mm-Standbeine mit Flanschen **5001761**, im Boden verschraubt, erforderlich.

GESAMTHÖHE: 1953 mm

Rotisserie-Ofen **AR-7E über** dazu passendem Heißhalteschrank **AR-7H**

152-mm-Standbein-Baugruppe **5001414** oder 127-mm-Laufrollen **4007** und Stapelungsbaugruppe (**5008787, 5008948 oder 5008922** – je nach Spannung – siehe Liste oben) sind für Anwendungen in den USA erforderlich. Bei Anwendungen außerhalb der USA sind 152-mm-Standbeine mit Flanschen **5001761**, im Boden verschraubt, erforderlich.

GESAMTHÖHE: 1953 mm

Rotisserie-Ofen **AR-7EVH** mit entlüftungsloser Aufsatzhaube **über** dazu passendem Heißhalteschrank **AR-7H**

152-mm-Standbeine mit Flanschen **5001761**, im Boden verschraubt, erforderlich.

GESAMTHÖHE: 2307 mm

Rotisserie-Ofen **AR-7E über** Konvektionsofen **ASC-4E**

152-mm-Standbeine mit Flanschen **5003795**, im Boden verschraubt, erforderlich.

GESAMTHÖHE: 2022 mm

ALTO-SHAAM®

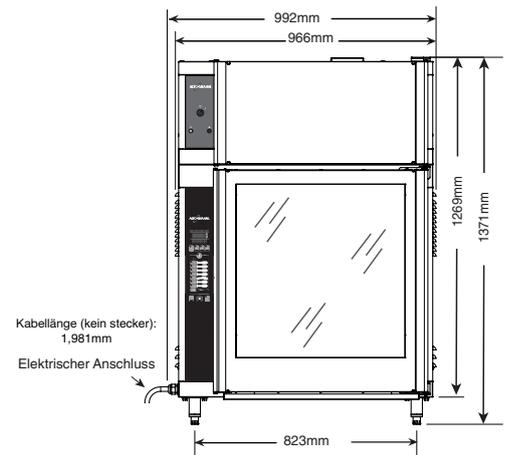
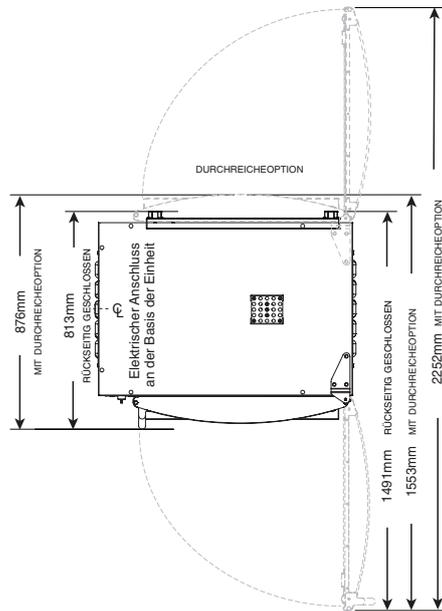
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • USA

TEL.: 262.251.3800 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 800.329.8744 NUR USA

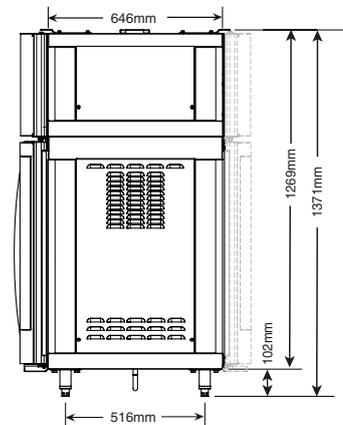
www.alto-shaam.com

AUF GRUND LAUFENDER PRODUKTVERBESSERUNGEN KÖNNEN TECHNISCHE DATEN OHNE BEKANNTMACHUNG GEÄNDERT WERDEN.

#52 (GR) - 03/14



VORDERANSICHT



SEITENANSICHT



ANSI/NSF 4



CUL US LISTED

COOKING APPLIANCE WITH INTEGRATED SYSTEMS FOR LIMITING THE EMISSION OF GREASE LIQUID AND PARTICLES



IP X3



ABMESSUNGEN: H x B x T					
WÖLBSCHEIBE					
AUSSEN: 1371mm x 992mm x 813mm			DURCHREICHVERSION (OPTION): 1371mm x 992mm x 876mm		
FLACHSCHEIBE (NICHT ABGEBILDET)					
AUSSEN: 1371mm x 992mm x 815mm			DURCHREICHVERSION (OPTION): 1371mm x 992mm x 863mm		
ELEKTRIK					
SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	A	kW	
208	1	60	40,0	8,3	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
240	1	60	38,0	8,8	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
208	3	60	33,0/ph	8,3	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
240	3	60	32,0/ph	8,8	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
380-415 (AGCY)	3	50/60	24,0/ph	8,8	
380	3	50/60	22,0/ph	7,4	KEIN KABEL, KEIN STECKER
415	3	50/60	24,0/ph	8,8	
LUFTDURCHSATZ					
530 cfm (15m ³)					
OPTIONEN UND ZUBEHÖR					
<input type="checkbox"/> Fettfilter (Sieb)			FI-25867		
<input type="checkbox"/> Aktivkohlefilter (Papier)			FI-25866		

ANFORDERUNGEN AN DEN FREIRAUM

52 mm nach oben, hinten und an beiden Seiten

GEWICHT

AR-7EVH:

NETTO: 218 kg VERSAND: 258 kg)

KARTONMASSE (L x B x H)

1346mm x 1143mm x 1651mm

INSTALLATIONSANFORDERUNGEN

• Das Modell AR-7EVH darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.

• **Netzkabelanschluss:** Für alle Anwendungen wird der seitliche Anschluss empfohlen. Falls der Anschluss bei Tischmodellen an der Unterseite erfolgen muss, muss der Benutzer eine Aussparung in der Tischfläche vorsehen, damit das Kabel frei und ohne gequetscht zu werden hängen kann. Nur CE