

AR-7E RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE



AR-7E MONTRÉ AVEC PORTES INCURVÉES À DOUBLE VITRAGE ET PORTE PASSE-PLAT EN OPTION DU CÔTÉ SANS COMMANDES



• D'une puissance de 8,3 kilowatts seulement, la rôtissoire Alto-Shaam à technologie EcoSmart® consomme très peu d'électricité pour cuire une pleine charge de plats délicieux.

- Le mode de maintien à chute de température réduit encore les coûts en énergie.
- Le dos en acier inoxydable plein empêche les pertes thermiques.
- Cuisson et maintien en température dans une rôtissoire de comptoir unique offrant une combinaison de chauffage par convection et rayonnant.
- Un choix de cuisson en une ou deux étapes pour optimiser le produit fini.
- La commande électronique à microprocesseur comporte un affichage LED bien lisible pour cuire à la durée et une fonction de réduction automatique de la température jusqu'à un mode de maintien, où le produit est conservé autant que nécessaire.
- Option de commande programmable avec mémoire sept programmes à la fois pour la cuisson et le maintien.
- La rôtissoire peut être superposée avec une rôtisserie identique ou avec une armoire de maintien compatible.
- Les bandes ramasse-gouttes intérieures dirigent les écoulements vers un lèche-frite inférieur pratique pour leur élimination.
- Broches, disques tournants, bandes ramasse-gouttes également amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Éclairage intérieur encastré pour protéger contre les dommages.
- Options d'empilage proposées.

La rôtissoire électrique Alto-Shaam est fabriquée en acier inoxydable non magnétique épais et présente une chambre de cuisson étanche pour une meilleure rétention de la chaleur. La vitre à faible émissivité sur l'avant comporte une poignée à verrou magnétique. La rotation des broches est assurée par un (1) disque motorisé de 1/2 hp qui assure une rotation par à-coups progressive et un arrêt automatique lorsque la porte est ouverte. La plage de température de cuisson est de 121 °C à 218 °C. La commande électronique comprend également un affichage de la température en Fahrenheit ou en Celsius, une touche de maintien de produit d'une plage de température de 60 °C à 99 °C, des réglages de cuisson de 1 minute à 4 heures et une commande d'arrêt d'urgence. La rôtissoire comporte une finition extérieure en acier inoxydable et est fournie avec quatre pieds réglables de 102 mm, 7 broches coudées et un lèche-frite à écoulement.

MODÈLE AR-7E : Four rôtissoire électrique

OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE



ANSI/NSF 4



IP X3



➔ Préciser le four :

- Accès frontal, dos en acier inoxydable sans porte, de série
- Passe-plat, en option

➔ Préciser la porte :

- Porte vitrée plane simple vitrage
- Porte vitrée incurvée double vitrage

➔ Préciser le sens d'ouverture :

- Charnières à droite, de série
- Charnières à gauche, en option

➔ Préciser la tension :

- 208, monophasé
- 240, monophasé
- 208, triphasé
- 240, triphasé
- 380-415, triphasé

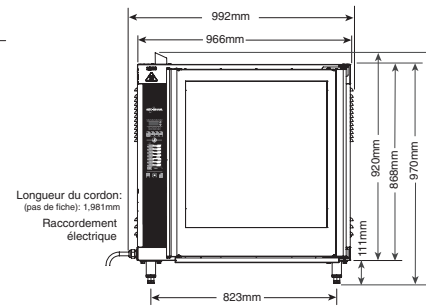
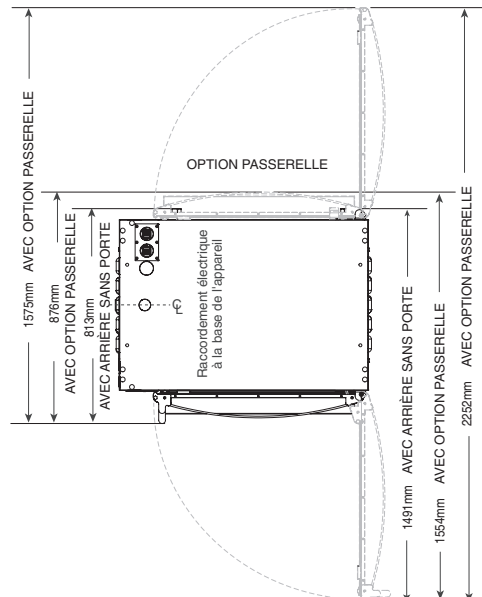
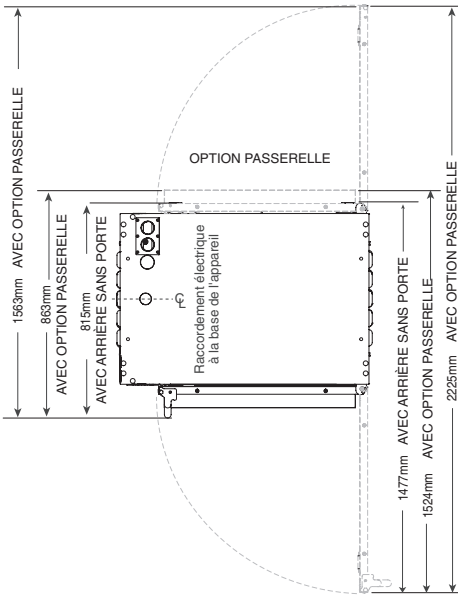
➔ Préciser le type de commande :

- Standard
- De luxe, programmable, avec sept programmes de cuisson et de maintien.

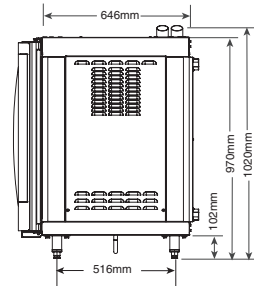
➔ Préciser la couleur des panneaux :

- Acier inoxydable, de série
- Noir, en option
- Bordeaux, en option
- Couleur personnalisée, en option

AR-7F À PORTE INCURVÉE



VUE DE FACE



VUE DE CÔTÉ

AR-7E À PORTE PLANE

REMARQUE — ÉCART DE DIMENSION EN HAUTEUR :

Pieds caoutchouc de 51 mm, ajouter 54 mm
(CE UNIQUEMENT ; NON DISPONIBLES SUR LES
MODÈLES ÉTATS-UNIS / CANADA ; MODÈLES DE
COMPTOIR UNIQUEMENT)

Pieds de 102 mm, ajouter 111 mm
Roulettes de 127 mm, ajouter 162 mm
Pieds de 152 mm, ajouter 162 mm

EXIGENCES D'INSTALLATION

- Le four doit être posé de niveau.
- Ventilation aspirante requise.
- Pose sur une surface non combustible seulement.
- 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.
- Pour être conformes aux normes NSF, les modèles de comptoir doivent être scellés à la base avec un mastic homologué NSF ou équipés des pieds de 102 mm.
- **Raccordement du cordon d'alimentation :** Le raccordement par le côté est recommandé pour toutes les applications. Si un raccordement par le bas est nécessaire sur les modèles de comptoir, prévoir la découpe d'un passage dans le comptoir pour permettre au cordon de pendre librement sans se plisser. CE UNIQUEMENT

DÉGAGEMENTS

152 mm côtés gauche, droit et arrière

POIDS

NET : 164 kg EXPÉD. : 205 kg

DIMENSIONS DE LA CAISSE : (L x L x H)

1346mm x 1143mm x 1243mm

DIMENSIONS: H x L x D

SIMPLE VITRAGE, VERRE PLAT

EXTÉRIEUR:
1022mm x 992mm x 815mm

EXTÉRIEUR PASSE-PLAT (EN OPTION) :
1022mm x 992mm x 863mm

DOUBLE PANE, CURVED GLASS

EXTÉRIEUR:
1022mm x 992mm x 813mm

EXTÉRIEUR PASSE-PLAT (EN OPTION) :
1022mm x 992mm x 876mm

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	
208	1	60	40,0	8,3	BOUT DÉNUDÉ, PAS DE FICHE
240	1	60	38,0	8,8	BOUT DÉNUDÉ, PAS DE FICHE
208	3	60	33,0/ph	8,3	BOUT DÉNUDÉ, PAS DE FICHE
240	3	60	32,0/ph	8,8	BOUT DÉNUDÉ, PAS DE FICHE
380-415 (AGCY)	3	50/60	24,0/ph	8,8	PAS DE CORDON, PAS DE FICHE
380	3	50/60	22,0/ph	7,4	
415	3	50/60	24,0/ph	8,8	

CAPACITÉ PRODUITS

44 kg MAXIMUM

BROCHES COUDÉES (DE SÉRIE) :

Jusqu'à vingt-et-un (21) poulets de 1,6 kg
Jusqu'à vingt-huit (28) poulets de 1,1 à 1,4 kg

BROCHES À PIQUES (EN OPTION) :

Jusqu'à vingt-huit (28) poulets de 1,1 à 1,6 kg

BROCHE À DINDE (EN OPTION) : (LIMITE DE 3 BROCHES SIMULTANÉES)

Une (1) dinde de 11 kg maximum par broche

RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE AR-7E

ACCESSOIRES STANDARD

- Sept (7) broches coudées amovibles en acier inoxydable
- Un (1) lèche-frite amovible en acier inoxydable à écoulement, profondeur 51 mm
- Deux (2) bandes ramasse-gouttes inclinées amovibles en acier inoxydable
- Six (6) ampoules encastrées de 20 W

OPTIONS ET ACCESSOIRES

<input type="checkbox"/> ROULETTES, 127mm NON PROPOSÉES SUR LES APPAREILS EMPILÉS À HOTTE SANS ÉVACUATION	4007
<input type="checkbox"/> POIGNÉE DE PORTE, CÔTÉ SANS COMMANDE	HD-26900
<input type="checkbox"/> LÈCHEFRITE EN ACIER INOXYDABLE (SANS ÉCOULEMENT)	1001976
<input type="checkbox"/> PIEDS CAOUTCHOUC, 51mm (CE UNIQUEMENT ; NON DISPONIBLES SUR LES MODÈLES ÉTATS-UNIS/CANADA ; MODÈLES DE COMPTOIR UNIQUEMENT)	5001614
PIEDS	
<input type="checkbox"/> 152mm ENSEMBLE PIEDS	5001414
<input type="checkbox"/> 152mm ENSEMBLE PIEDS À BRIDES REQUIS POUR LA SUPERPOSITION D'APPAREILS.	5001761
<input type="checkbox"/> PANIER MÉTALLIQUE UNIVERSEL (axe diam. 13 mm)	BS-26019
BROCHES	
<input type="checkbox"/> BROCHE COUDÉE, ACIER INOXYDABLE	SI-25934
<input type="checkbox"/> BROCHE À PIQUES, ACIER INOXYDABLE	SI-25729
<input type="checkbox"/> BROCHE À DINDE, ACIER INOXYDABLE	5011681
<input type="checkbox"/> BROCHE COUDÉE, ANTIADHÉRENT	5001335
ACCESSOIRES À REVÊTEMENT ANTIADHÉRENT - QUALITÉ COMMERCIALE	
<input type="checkbox"/> COMPREND DISQUES, RAMASSE-GOUTTES ET 7 BROCHES COUDÉES	5001302

ENSEMBLE SUPERPOSÉ (MONTÉ À L'USINE)

AR-7E SUR AR-7E (CHARNIÈRES À DROITE)

<input type="checkbox"/> (208 OU 240V, 1PH)	5009981
<input type="checkbox"/> (208 OU 240V, 3PH)	5009982
<input type="checkbox"/> (380-415V)	5009983

AR-7E SUR AR-7E (CHARNIÈRES À GAUCHE)

<input type="checkbox"/> (208 OU 240V, 1PH)	5010355
<input type="checkbox"/> (208 OU 240V, 3PH)	5010356
<input type="checkbox"/> (380-415V)	5010357

AR-7E SUR AR-7H

<input type="checkbox"/> (208 OU 240V, 1PH)	5008787
<input type="checkbox"/> (208 OU 240V, 3PH)	5008948
<input type="checkbox"/> (380-415V)	5008922

AR-7E SUR ASC-4E

5013873

SOCLE, ACIER INOXYDABLE (H x L x P)

<input type="checkbox"/> AVEC ÉTAGÈRE DE RANGEMENT 912mm x 995mm x 700mm	FR-26550
<input type="checkbox"/> OUVERT (AR-7E SUR 750-S) 914mm x 995mm x 700mm	5002058



COMBINÉ SUPERPOSÉ

RÔTISSOIRE AR-7EVH SUR ARMOIRE DE MAINTIEN COMPLÉMENTAIRE AR-7H

COMBINÉ SUPERPOSÉ (MONTÉ À L'USINE)

Rôtissoire AR-7E sur rôtissoire AR-7E

Nécessite pieds de 152 mm **5001414** ou roulettes de 127 mm **4007** et ensemble superposé (**5009981, 5009982, 5009983, 5010355, 5010356 ou 5010357** - en fonction de la tension et du sens d'ouverture - voir liste ci-dessus) pour des installations aux États-Unis. Les installations en dehors des États-Unis nécessitent des pieds de 152 mm à brides **5001761** boulonnés au plancher.

HAUTEUR TOTALE: 1953 mm

Rôtissoire AR-7E sur armoire de maintien complémentaire AR-7H

Nécessite pieds de 152 mm **5001414** ou roulettes de 127 mm **4007** et ensemble superposé (**5008787, 5008948 ou 5008922** - en fonction de la tension - voir liste ci-dessus) pour des installations aux États-Unis. Les installations en dehors des États-Unis nécessitent des pieds de 152 mm à brides **5001761** boulonnés au plancher.

OVERALL HEIGHT: 1953 mm

Rôtissoire AR-7EVH à hotte sans évacuation sur armoire de maintien complémentaire AR-7H

Nécessite des pieds de 152 mm à brides **5001761** boulonnés au plancher.

HAUTEUR TOTALE: 2307 mm

Rôtissoire AR-7E sur four à convection ASC-4E

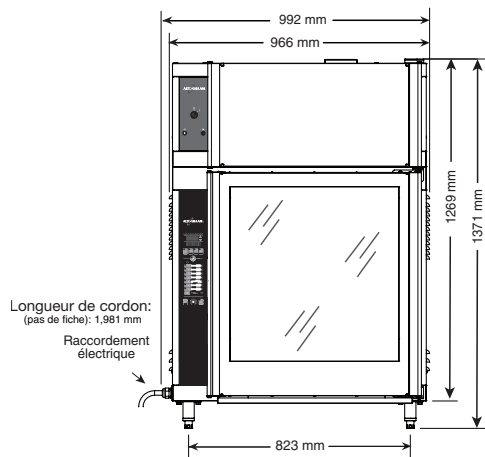
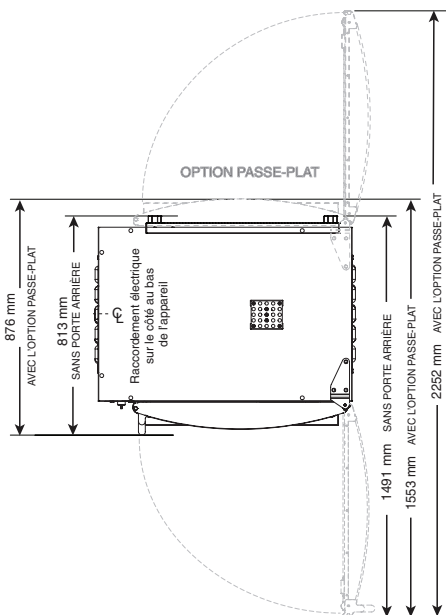
Nécessite des pieds de 152 mm à brides **5003795** boulonnés au plancher.

HAUTEUR TOTALE: 2022 mm

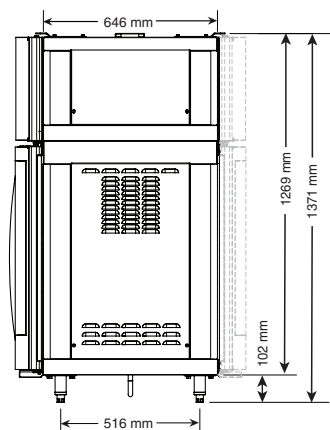


W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT

www.alto-shaam.com



VUE DE FACE



VUE DE CÔTÉ



ANSI/NSF 4



COMPING APPLIANCE
VENTILATION SYSTEMS
FOR LIMITING THE EMISSION
OF GREASE UNDER AFB
1795



IP X3



DIMENSIONS: H x L x P

VERRE INCURVÉ

EXTÉRIEUR: 1371mm x 992mm x 813mm	EXTÉRIEUR PASSE-PLAT (EN OPTION) : 1371mm x 992mm x 876mm
--------------------------------------	--

VERRE PLAT (NON REPRÉSENTÉ)

EXTÉRIEUR: 1371mm x 992mm x 815mm	EXTÉRIEUR PASSE-PLAT (EN OPTION) : 1371mm x 992mm x 863mm
--------------------------------------	--

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	
208	1	60	40,0	8,3	BOUT DÉNUDÉ, PAS DE FICHE
240	1	60	38,0	8,8	BOUT DÉNUDÉ, PAS DE FICHE
208	3	60	33,0/ph	8,3	BOUT DÉNUDÉ, PAS DE FICHE
240	3	60	32,0/ph	8,8	BOUT DÉNUDÉ, PAS DE FICHE
380-415 (AGCY)	3	50/60	24,0/ph	8,8	
380	3	50/60	22,0/ph	7,4	PAS DE CORDON, PAS DE FICHE
415	3	50/60	24,0/ph	8,8	

CIRCULATION D'AIR

530 cfm (15m³)

OPTIONS ET ACCESSOIRES

<input type="checkbox"/> Filtre à graisse (tamis)	FI-25867
<input type="checkbox"/> Filtre à charbon (papier)	FI-25866

DÉGAGEMENTS

152 mm côté gauche, côté droit, et arrière

POIDS

AR-7EVH :
NET : 218 kg EXPÉD. : 258 kg

DIMENSIONS DE LA CAISSE : (L x L x H)

1346mm x 1143mm x 1651mm

EXIGENCES D'INSTALLATION

• L'AR-7EVH 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.

• **Raccordement du cordon d'alimentation :** Le raccordement par le côté est recommandé pour toutes les applications. Si un raccordement par le bas est nécessaire sur les modèles de comptoir, prévoir la découpe d'un passage dans le comptoir pour permettre au cordon de pendre librement sans se plisser. CE uniquement