

AR-7T

Selbstreinigende elektrische Rotisserie

Touchscreen-Steuerung

ALTO-SHAAM®

Alto-Shaam Rotisserie-Öfen bieten die Qualität, die Ihre Kunden sehen, damit Sie Ihren Gewinn erhöhen und Ihre Amortisierung beschleunigen können. Sicheres, einfaches und effizientes Garen – und Reinigen – damit Sie sich auf die Speisen und nicht den Ausschuss konzentrieren können. Umluft- und Strahlungshitze erzeugen perfekt knusprige und gebräunte Produkte.

Das exklusive vollautomatische Selbstreinigungssystem spart Zeit und verbraucht um 35 % weniger Wasser als der automatische Reinigungsvorgang in herkömmlichen Modellen

Überlegene Zuverlässigkeit, da es im Reinigungssystem keine beweglichen Teile gibt

Das eingebaute Fettauffangsystem pumpt während des Garzyklus Fett in Behälter, die für sichere und schnelle Entsorgung einfach weggerollt werden können

Perfekt knusprig und gleichmäßig gebräunt – Sie wählen unter sieben Bräunungsstufen

Attraktives Design und beleuchtete Grillkammer präsentieren die Speisen für Ihre Kunden und Sie profitieren durch den Mitnahmeeffekt

Hergestellt in den USA mit höchstem Qualitätsversprechen

Standard-Features

- Programmierbare Touchscreen-Steuerung mit mehrstufigem Garen für Vorheizen, zwei Grilleinstellungen, Halte- und Abkühlphasen
- Selbstreinigendes Waschsysteem mit eingebautem Desinfektionszyklus
- 30-Minuten-Spülzyklus
- Tür mit doppelverglaster Scheibe
- USB-Anschluss für einfaches Hochladen und Herunterladen von Rezepten
- Sieben V-Spieße mit mehrlöchrigen Scheiben
- Siehe **Optionen und Zubehör** für werksinstallierte Optionen

Kapazität



- 21** mit standardmäßigem V-Spieß:
einundzwanzig (21)
1,6 kg Hähnchen oder
achtundzwanzig (28)
1,1 bis 1,4 kg Hähnchen.
- 28** mit optionalem
Durchsteckspieß: achtundzwanzig (28)
1,1 bis 1,6 kg Hähnchen.
- 3** mit optionalem Truthahnspieß: ein (1)
11 kg Truthahn pro Spieß.

Fassungsvermögen



AR-7T: 44 kg



AR-7T abgebildet mit Tür mit Wölb-scheibe, Flüssigseife-Reinigungssystem, automatischem Fettauffangsystem, Unterbau und mobilem Fettauffangwagen.

Ausführungen (eine Option auswählen)

Elektrik

- 208 V, 1 Phase
- 208 V, 3 Phasen
- 240 V, 1 Phase
- 240 V, 3 Phasen
- 380 – 415 V, 3 Phasen

Weitere erforderliche Ausführungsoptionen sind auf Seite 4 zu finden

Zubehör

Siehe Seite 4

AR-7T

Selbstreinigende elektrische Rotisserie

Touchscreen-Steuerung



Technische Daten



ZUERST PRÜFEN

- Der Ofen muss waagrecht aufgestellt 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



FREIRAUM

Links: **279 mm** Empfohlen: 457 mm für Wartungszugang an der Seite mit Bedienelementen. Falls kein ausreichender Wartungsabstand vorgesehen wird, müssen Wasseranschlüsse und Abfluss abgetrennt werden, damit der Ofen mit einem Gabelstapler so verschoben werden kann, dass Zugang für Wartungsarbeiten möglich ist. Gebühren in Zusammenhang mit unzureichendem Wartungszugang sind nicht von der Garantie gedeckt.

Rechts: **152 mm**

Rückseite: **152 mm**

Oben: **30 mm**

Unten: **0 mm**



ABMESSUNGEN

Modell

- AR-7T, Flachscheibe, massive Rückwand (Öffnung an einer Seite)
- AR-7T, Flachscheibe, Durchreiche-Design
- AR-7T, Wölbscheibe, massive Rückwand (Öffnung an einer Seite)
- AR-7T, Wölbscheibe, Durchreiche-Design

Außen (H x B x T)

- 1032 mm* x 1113 mm x 825 mm
- 1032 mm* x 1113 mm x 911 mm
- 1032 mm* x 1113 mm x 818 mm
- 1032 mm* x 1113 mm x 897 mm

Nettogewicht

- 164 kg
- 164 kg
- 164 kg
- 164 kg

* Mindestwert für Standbeinhöhe: 102 mm. Tischmodelle benötigen 152 mm Standbeinhöhe, um das Fettaufangsystem aufzunehmen: Höhe beträgt 1083 mm.

Versandabmessungen (L x B x H)*

- 1422 mm x 1143 mm x 1295 mm

Versandgewicht*

- 200 kg

AR-7T

*Informationen zum Versand auf dem Landweg, nur USA. Gewicht und Abmessungen für den Export im Werk nachfragen.



WASSER

Anforderungen

- Ein (1) Wassereinlass, Trinkwasserqualität (aufbereitet)
- Reinwassereinlass: 3/4 Zoll NPT
- Wasser-Temperaturbereich: 10 – 60 °C
- Leitungsdruck: min. 200 kPa dynamisch, max. 600 kPa statisch
- Mindestdurchfluss: 7,6 l/min
- Ein (1) 3/4 Zoll ID Wasserversorgung-Absperrventil und eine Rückflusssperre pro Rotisserie, falls durch örtliche Vorschriften erforderlich.
- Wasserabfluss: 3/4 Zoll NPT-Anschluss mit Luftspalt am Boden. Materialien müssen Temperaturen von bis zu 93 °C standhalten.
- Bodenabfluss innerhalb von 914 mm der Rotisserie. Der Abfluss darf nicht direkt unter der Rotisserie sein.

Der Eigentümer/Betreiber/Käufer dieses Geräts trägt die alleinige Verantwortung zur Gewährleistung, dass die Wasserversorgung gründlich geprüft wird und dass wenn nötig eine „Wasseraufbereitung“ vorgesehen wird, die die Konformitätsanforderungen mit den hier angegebenen Wasserqualitätsstandards erfüllt. Nichtkonformität mit diesen Mindeststandards kann dieses Gerät und/oder deren Komponenten möglicherweise beschädigen und macht die Garantie des Originalherstellers ungültig. Alto-Shaam empfiehlt die Nutzung von OptiPure®-Produkten (www.optipurewater.com) zur Aufbereitung von Wasser.

Verunreinigung

- Freies Chlor:
- Härte:
- Chlorid:
- pH-Wert:
- Siliziumdioxid:
- Insgesamt gelöste Feststoffe:
- Chloramin:

Anforderung an Wasserversorgung

- Weniger als 0,2 ppm (mg/l)
- 30–170 ppm
- Weniger als 50 ppm (mg/l)
- 7,0–8,5
- Weniger als 12 ppm (mg/l)
- 50–360 ppm
- Weniger als 0,2 ppm (mg/l)



ELEKTRIK

Anforderungen

- Ein (1) eigener Schaltkreis pro Rotisserie.
- Verteilerkasten oder Trennschalter innerhalb von 914 mm der Rotisserie.
- Elektrische Anschlüsse und Trennschalter müssen alle geltenden behördlichen Vorschriften und Bestimmungen erfüllen.

V	Ph	Hz	Anschlüsse	A	Trennschalter	kW	Steckerausführung
208	1	60	L1, L2/N, G	47,0	60	9,4	Kein Kabel, kein Stecker
240	1	60	L1, L2/N, G	41,0	50	9,4	Kein Kabel, kein Stecker
208	3	60	L1, L2, L3, G	28,0/Ph	35	9,4	Kein Kabel, kein Stecker
240	3	60	L1, L2, L3, G	24,5/Ph	35	9,4	Kein Kabel, kein Stecker
380-415	3	50/60	L1, L2, L3, N, G	24,8/Ph	35	9,4	kein Kabel, kein Stecker

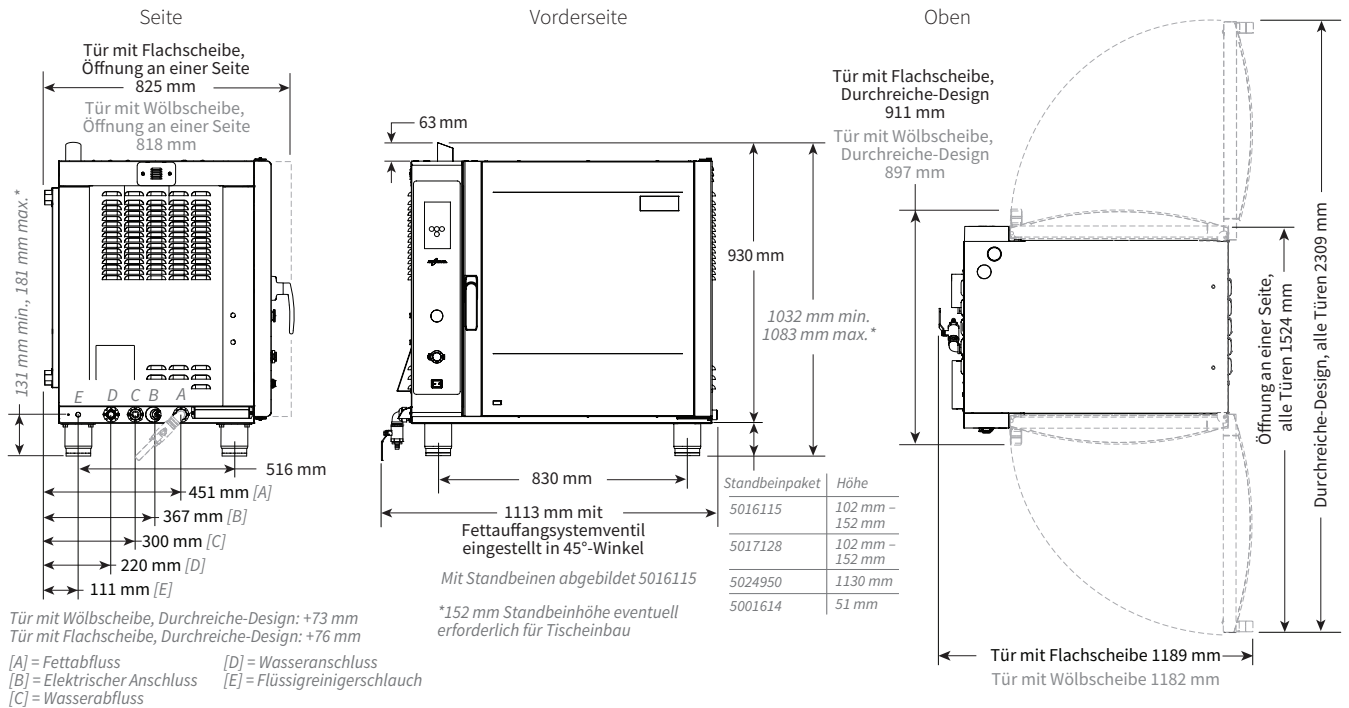


CE IP X4 EAC

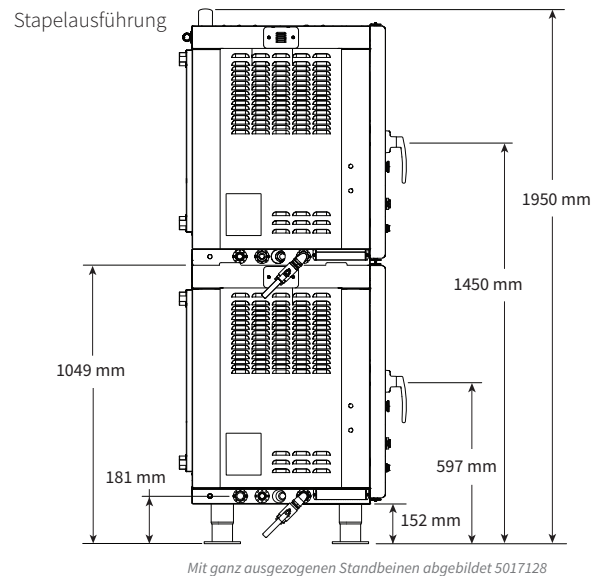
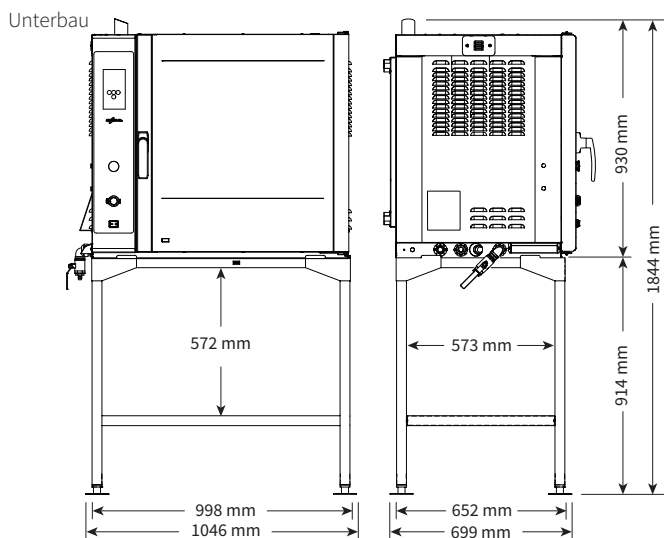
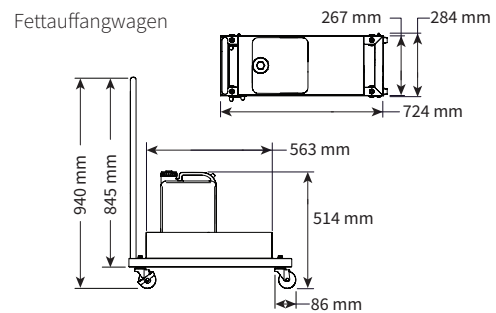
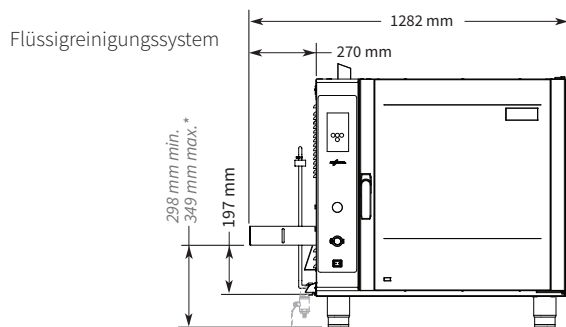
AR-7T

Selbstreinigende elektrische Rotisserie

Touchscreen-Steuerung



Optionen und Zubehör Abmessungen



AR-7T

Selbstreinigende elektrische Rotisserie

Touchscreen-Steuerung

ALTO-SHAAM

Optionen und Zubehör

Ausführungen

Türausführung (nur eine Option auswählen)

- Flachscheibe, massive Rückwand (Öffnung an einer Seite)
- Wölbscheibe, massive Rückwand (Öffnung an einer Seite)
- Flachscheibe, Doppeltür (Durchreiche-Design)
- Wölbscheibe, Doppeltür (Durchreiche-Design)

Standbeine (nur eine Option auswählen)

- 102-152 mm (5016115)
- 152 mm (5017128) mit Flanschfuß. Ermöglicht Verschrauben der Rotisserie am Boden.
- 51 mm (5001614) Gummi. Nur für 380-415-V-Tischmodelle; nicht erhältlich an Modellen für die USA oder Kanada. 56 mm von der Höhe subtrahieren.
- Mobiler Unterbau (5024950)

Reinigungssystem (nur eine Option auswählen)

- Automatisches Reinigungssystem mit Tabletten. Mit Fettauffangsystem und einem (1) 18,9-l-Fettauffangbehälter mit Absperrventil (Standard).
- Automatisches Flüssigreinigungs- und Fettauffangsystem – pumpt Reinigungsflüssigkeit zur gründlichen, eingriffsfreien Reinigung durch das System. Mit einer (1) herausnehmbaren Hilfsablage für den Flüssigreinigerbehälter und einem (1) 18,9-l-Fettauffangbehälter mit Absperrventil. Die Hilfsablage ist an der linken Seite vorne an der Rotisserie befestigt. Änderung an technischen Daten: 175 mm der Breite hinzufügen.

Stapelausführungen (werksmontiert)

- AR-7T über AR-7T (auf erdbebensicheren Standbeinen 5017128)
- AR-7T über AR-7T (auf mobilem Unterbau 5024950)
- AR-7T über AR-7TH (auf erdbebensicheren Standbeinen 5017128)

Zubehör (alle zutreffenden Optionen auswählen)

- Edelstahl-Unterbau mit Ablagefach (FR-38177)
- Edelstahl-Unterbau mit Ablagefach, erdbebensichere Ausführung mit Halterungen (5023312)

Alternative Spießbaugruppen/Korbbaugruppen (eine Option auswählen)

- Standard V-Spieß (5021700; mit Ofen mitgeliefert)
Baugruppe besteht aus zwei mehrlöchrigen Scheiben* und 7 Spießen. (*nimmt alle Optionen auf)
Mit Truthahnspeisen verwenden (5022196 einzeln verkauft)
- Durchsteckspieße (5022566; mit zwei (2) Durchsteckspießscheiben und sieben (7) Spießen)
- Nur V-Spieße (5024025; mit zwei (2) V-Spießscheiben und sieben (7) Spießen)
- Durchsteckspieße und Körbe (5025223; mit zwei (2) Durchsteckspieß-/Korbscheiben, sieben (7) Durchsteckspießen und sieben (7) Körben)
- Nur Körbe (5025517; mit zwei (2) Korbscheiben und sieben (7) Körben)
- Große V-Spieße und Durchsteckspieße (5027606; mit zwei (2) Scheiben, sieben (7) Durchsteckspießen und sieben (7) großen Spießen)

Fettauffangsystem (Anzahl angeben)

- Zusätzlicher 18,9-l-Fettauffangbehälter mit Kappe (5014846)
- Mobiler Fettauffangwagen (5014542) nimmt zwei (2) Fettauffangbehälter auf

Reinigungsverbrauchsmaterial (Anzahl angeben)

- CombiClean® CombiTabs™ (CE-36354) – speziell für Alto-Shaam-Öfen formuliert.
Neunzig (90) wasserlösliche Tabletten pro Packung, verkauft in Kartons mit je zwei (2).
- Flüssigreiniger (CE-36457) – zugelassen für Alto-Shaam-Öfen mit dem automatischen Flüssigkeitsreinigungssystem
- Combitherm® Reinigungsflüssigkeit (CE-24750) – speziell für Alto-Shaam-Öfen formuliert.
Zwölf (12) 1-l-Spritzflaschen pro Großpackung [spezielle Handhabung erforderlich]

Garantie

- Die verlängerte Garantie beginnt am Ende der Standardgarantie und dauert weitere zwölf (12) Monate. Die standardmäßigen Garantiebedingungen finden Sie auf der Alto-Shaam-Website.

Kundenspezifische Farben

- Auf Anfrage erhältlich – zusätzliche 6-Wochen Lieferzeit einplanen.

KONTAKTAUFNAHME

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.
Tel.: (+1) 262.251.3800 | 800.558.8744 U.S.A./Kanada | Fax: (+1) 262.251.7067 | alto-shaam.com