

AR-7T

Asador eléctrico con limpieza automática

Control de pantalla táctil

ALTO-SHAAM®

Los hornos asadores Alto-Shaam ofrecen calidad que sus clientes pueden ver para mejorar las ganancias para un rendimiento rápido de la inversión. Cocción (y limpieza) segura, simple y eficaz, de modo que se pueda enfocar en los alimentos y no en los desechos. El calor radiante y por convección crean el acabado dorado y crujiente perfecto.

El exclusivo diseño de limpieza automática sin usar las manos ahorra tiempo y utiliza 35 % menos de agua que los modelos tradicionales durante el proceso de limpieza automática

Confiabilidad superior gracias a que no hay piezas móviles en el sistema de limpieza

El sistema incorporado de recolección automática de grasa durante el ciclo de cocción bombea grasa a las jarras que se pueden mover sobre ruedas fácilmente para desechar de manera rápida y segura

Perfectamente crujiente y dorado uniforme con la flexibilidad para elegir entre siete niveles de dorado

El diseño atractivo y el interior iluminado resaltan los alimentos para los clientes, con el fin de fomentar las ventas impulsivas

Hecho en EE. UU., con un compromiso con la calidad

Características estándar

- Control de pantalla táctil programable con cocción de varios niveles para precalentar, dos ajustes de cocción y etapas de mantenimiento y enfriamiento
- Sistema de lavado de limpieza automática con ciclo de desinfección integrado
- Ciclo de enjuague de 30 minutos
- Puerta de vidrio de doble hoja
- Puerto USB para cargar y descargar recetas fácilmente
- Siete espetones en V (espetones angulares) con discos con múltiples orificios
- Consulte **Opciones y accesorios** para conocer las opciones instaladas en la fábrica

Capacidad



- 21** con espetón angular estándar: veintiún (21) pollos de 1,6 kg o veintiocho (28) pollos de 1,1 a 1,4 kg.
- 28** con espetón perforador opcional: veintiocho (28) pollos de 1,1 a 1,6 kg.
- 3** con espetón opcional para pavos: un (1) pavo de 11 kg por espetón.

Capacidad de alimentos



AR-7T: 44 kg



AR-7T se muestra con puerta de vidrio curvo, sistema de limpieza con jabón líquido, sistema automático de recolección de grasa, plataforma y carro móvil de recolección de grasa.

Configuraciones (seleccione una)

Especificaciones eléctricas

- 208 V 1 fase
- 208 V 3 fases
- 240 V 1 fase
- 240 V 3 fases
- 380 a 415 V 3 fases

Consulte la página 4 para ver selecciones de configuración necesarias adicionales

Accesorios

Consulte la página 4

AR-7T

Asador eléctrico con limpieza automática

Control de pantalla táctil

ALTO-SHAAM®

Especificaciones

VERIFIQUE
PRIMERO

- El horno se debe instalar nivelado
- Se requiere ventilación de escape
- Instale solo en una superficie no combustible
- 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
- Para cumplir con las normas de NSF, los modelos de encimera se deben sellar en la parte inferior con un sellador aprobado por NSF o deben estar equipadas con patas de un mínimo de 102 mm



ESPACIO

Izquierda: 279 mm Recomendado: 457 mm para acceso para realizar mantenimiento en el lado del control. Si no se proporciona el espacio de mantenimiento adecuado, será necesario desconectar el agua y el desagüe para mover el horno con una horquilla elevadora para obtener el acceso de mantenimiento. La garantía no cubre los cargos relacionados con un acceso de mantenimiento inadecuado.

Derecha: 152 mm
Parte posterior: 152 mm
Parte superior: 305 mm
Parte inferior: 0 mm



DIMENSIONES

Modelo

AR-7T, vidrio plano, parte posterior sólida (al alcance de la mano)
 AR-7T, vidrio plano, acceso doble
 AR-7T, vidrio curvo, parte posterior sólida (al alcance de la mano)
 AR-7T, vidrio curvo, acceso doble

Exterior (A x A x P)

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

Peso neto

164 kg
 164 kg
 164 kg
 164 kg

* Altura mínima de las patas de 102 mm. Los modelos de encimera pueden requerir una altura de patas de 152 mm para aceptar la recolección de grasa: la altura es de 1083 mm.

AR-7T

Dimensiones de envío (L x A x A)*

1422 mm x 1143 mm x 1295 mm

Peso de envío*

200 kg

* Información de envío por tierra nacional. Contacte con la fábrica para conocer el peso y las dimensiones para exportación.



AGUA

Requisitos

- Una (1) entrada de agua de calidad potable (tratada)
- Entrada de agua tratada: 3/4" NPT
- Margen de temperatura del agua: 10 a 60 °C
- Presión mín. de la tubería de 200 kPa dinámica, máx. 600 kPa estática
- Flujo mínimo de 7,6 L por minuto
- Una (1) válvula de cierre del suministro de agua de 3/4" de D.I. y protector de flujo de retorno por asador, cuando lo requiere el código local.
- Desagüe: Conexión de 3/4" NPT con espacio para el aire en el suelo. Los materiales deben soportar temperaturas de hasta 93 °C.
- Desagüe de suelo a un máximo de 914 mm del asador. El desagüe no debe estar directamente bajo el asador.

Es responsabilidad exclusiva del propietario, operador o comprador de este equipo verificar que el suministro de agua se someta a pruebas exhaustivas y, si es necesario, a un medio de tratamiento de agua con tal que cumpla con los requisitos de las normas de calidad de agua que se muestran aquí. No cumplir con estas normas mínimas dañará el equipo o los componentes y anulará la garantía original del fabricante del equipo. Alto-Shaam recomienda usar productos OptiPure® (www.optipurewater.com) para tratar correctamente el agua.

Contaminante

Cloro libre: menos de 0,2 ppm (mg/L)
 Dureza: 30 a 170 ppm
 Cloruro: menos de 50 ppm (mg/L)
 pH: 7,0 a 8,5
 Sílice: menos de 12 ppm (mg/L)
 Total de sólidos disueltos (TDS): 50 a 360 ppm
 Cloramina: menos de 0,2 ppm (mg/L)

Requisitos de agua de entrada

menos de 0,2 ppm (mg/L)
 30 a 170 ppm
 menos de 50 ppm (mg/L)
 7,0 a 8,5
 menos de 12 ppm (mg/L)
 50 a 360 ppm
 menos de 0,2 ppm (mg/L)

ESPECIFICACIONES
ELÉCTRICAS

Requisitos

- Un (1) circuito dedicado por asador.
- Caja de empalmes o desconexión eléctrica a menos de 914 mm del asador.
- Las conexiones eléctricas y los disyuntores deben cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales vigentes.

V	Fase	Hz	Conexiones	A	Disyuntor	kW	Configuración del enchufe
208	1	60	L1, L2/N, G	47,0	60	9,4	Sin cable ni enchufe
240	1	60	L1, L2/N, G	41,0	50	9,4	Sin cable ni enchufe
208	3	60	L1, L2, L3, G	28,0/fase	35	9,4	Sin cable ni enchufe
240	3	60	L1, L2, L3, G	24,5/fase	35	9,4	Sin cable ni enchufe
380 a 415	3	50/60	L1, L2, L3, N, G	24,8/fase	35	9,4	Sin cable ni enchufe

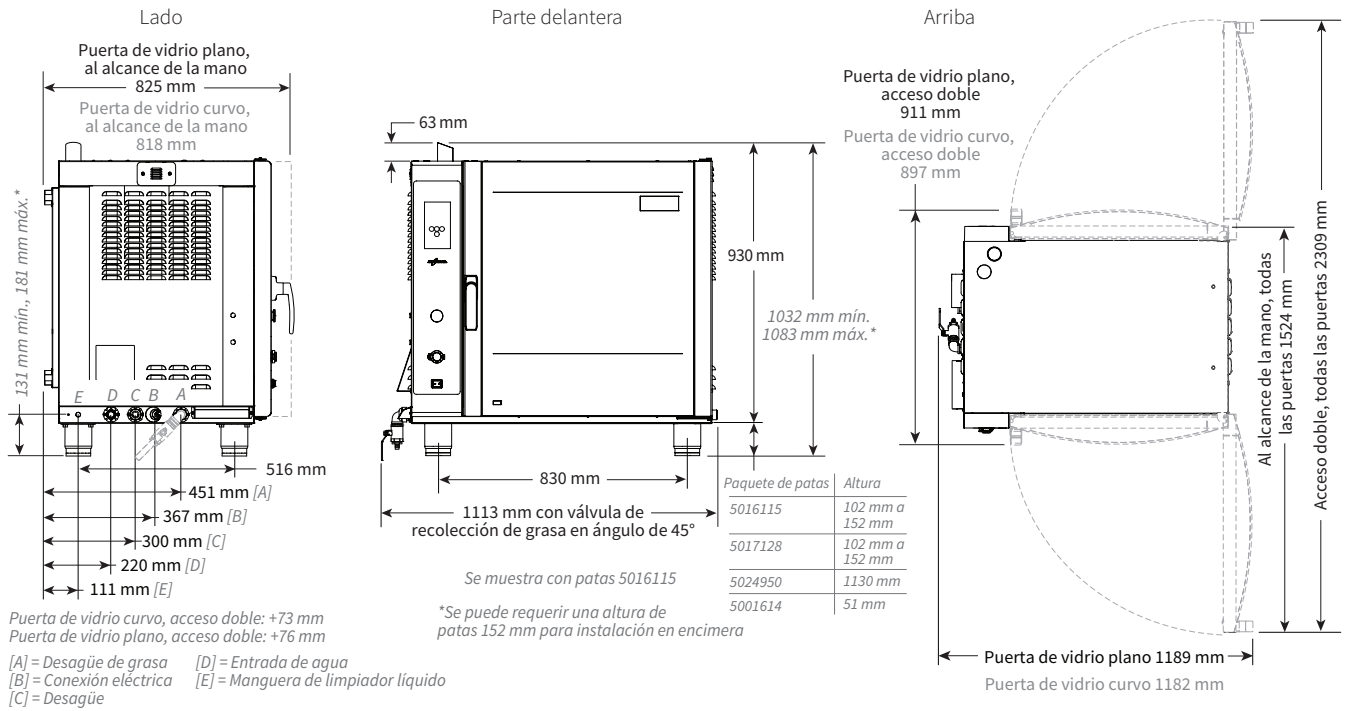


CE IP X4 EAC

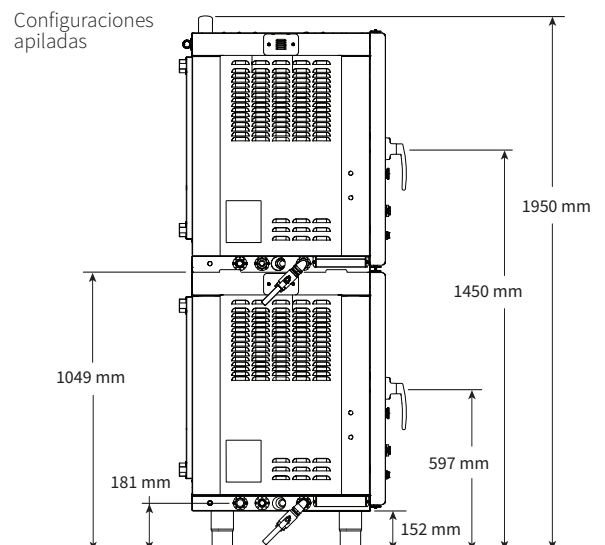
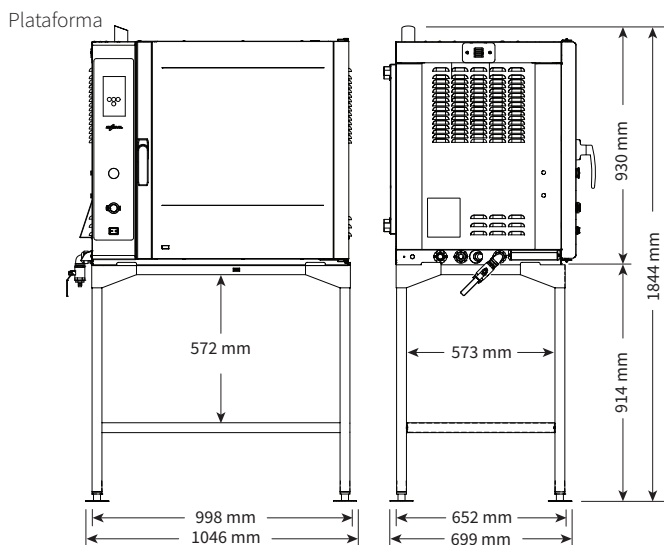
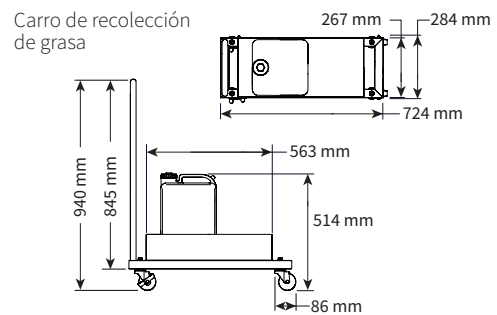
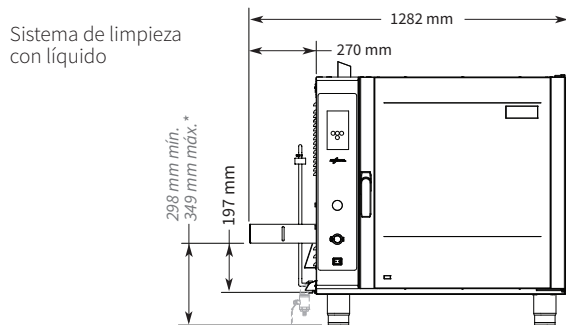
AR-7T

Asador eléctrico con limpieza automática

Control de pantalla táctil



Dimensiones de opciones y accesorios



Se muestra con patas 5017128 completamente extendidas

AR-7T

Asador eléctrico con limpieza automática

Control de pantalla táctil

ALTO-SHAAM

Opciones y accesorios

Configuraciones

Configuración de la puerta (elija solo una)

- Vidrio plano, parte posterior sólida (al alcance de la mano)
- Vidrio curvo, parte posterior sólida (al alcance de la mano)
- Vidrio plano, puertas dobles (acceso doble)
- Vidrio curvo, puertas dobles (acceso doble)

Patatas (elija solo una)

- 102 a 152 mm (5016115)
- 152 mm (5017128) con patas con reborde. Permite que el asador se emperne al suelo.
- 51 mm (5001614) de goma. Solo para unidades de encimera de 380 a 415 V; no disponible en modelos fabricados para EE. UU. o Canadá.
Reste 56 mm de la altura.
- Base móvil (5024950)

Sistema de limpieza (elija solo uno)

- Sistema automático de limpieza con tabletas. Incluye el sistema de recolección de grasa y un (1) recipiente de recolección de grasa de 18,9 L con válvula de cierre (estándar).
- Sistema automático de limpieza con líquido y recolección de grasa: Bombea a través del sistema para un proceso de limpieza profunda sin usar las manos. Incluye una (1) bandeja de apoyo desmontable para el recipiente de limpiador líquido y un (1) recipiente de recolección de grasa de 18,9 L con válvula de cierre. La bandeja de apoyo se monta al lado izquierdo, cerca de la parte delantera del asador.
Cambio a la especificación: agregue 175 mm al ancho.

Configuraciones apiladas (instaladas de fábrica)

- AR-7T sobre AR-7T (en patas antisísmicas)
- AR-7T sobre AR-7T (en base móvil 5024950)
- AR-7T sobre AR-7TH (en patas antisísmicas)

Accesorios (seleccione todo lo que corresponda)

- Plataforma de acero inoxidable con estante de almacenamiento (FR-38177)
- Plataforma de acero inoxidable con estante de almacenamiento, modelo antisísmico con soportes (5023312)

Conjuntos de espetón alternativos / Conjuntos de cesta (seleccione uno)

- Espetón en V estándar (5021700, se incluye con el horno)
Conjunto incluye dos discos de múltiples orificios* y 7 espetones. (*Acepta todas las opciones)
Se usa con espetones para pavos (5022196 se venden individualmente)
- Espetones perforadores (5022566; incluye dos (2) discos para espetones perforadores y siete (7) espetones)
- Solo espetones en V (5024025; incluye dos (2) discos para espetones en V y siete (7) espetones)
- Perforación y cesta (5025223; incluye dos (2) discos para perforación y cestas, siete (7) brocas perforadoras y siete (7) cestas)
- Solo cesta (5025517; incluye dos (2) discos para cestas y (7) cestas)
- Espetón en V grande y perforación (5027606; incluye dos (2) discos, siete (7) espetones perforadores y siete (7) espetones grandes)

Recolección de grasa (especifique la cantidad)

- Recipiente de recolección de grasa adicional de 18,9 litros con tapa (5014846)
- Carro de recolección móvil (5014542), acepta dos (2) recipientes de recolección de grasa

Suministros de limpieza (especifique la cantidad)

- CombiClean® CombiTabs™ (CE-36354); especialmente formuladas para hornos Alto-Shaam.
Noventa (90) tabletas solubles en agua por recipiente, se vende en cajas de dos (2)
- Limpiador líquido (CE-36457): aprobado para hornos Alto-Shaam equipados con sistema automático de limpieza con líquido
- Líquido de limpieza Combitherm® (CE-24750): especialmente formulado para hornos Alto-Shaam.
Doce (12) botellas de aprox. 1 litro por caja [requiere manipulación especial]

Garantía

- La garantía extendida comienza al terminar la garantía estándar y continúa durante doce (12) meses adicionales. Consulte el sitio web de Alto-Shaam para conocer los términos de la garantía estándar.

Colores personalizados

- Disponibles a pedido: permita un plazo de entrega adicional de 6 semanas.

CONTACTE CON NOSOTROS

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | EE. UU.
Teléfono: (+1) 262.251.3800 | 800.558.8744 EE. UU. / Canadá | FAX: (+1) 262.251.7067 | alto-shaam.com