

# AR-7T

## Rôtissoire électrique autonettoyante

Commande tactile

ALTO-SHAAM

Alliant qualité et fiabilité, les rôtissoires Alto-Shaam vont pleinement satisfaire vos clients tout en améliorant votre plus-value. Une cuisson sûre, simple et efficace — tout comme le nettoyage — vous permet de vous concentrer sur vos produits plutôt que sur les déchets. Le chauffage par convection et la chaleur rayonnante donnent une belle couleur dorée et un croustillant parfait.

**Conception exclusive autonettoyante mains-libres** pour un gain de temps et une économie d'eau de 35 % par rapport aux modèles traditionnels lors du processus de nettoyage automatique

**Fiabilité renforcée** grâce à l'absence de pièces mobiles dans le système de nettoyage

**Système intégré de collecte automatique de graisse** durant le cycle de cuisson visant à pomper la graisse dans des bidons transportables par chariot pour une élimination facile, sûre et rapide

**Croustillant parfait et belle couleur homogène** avec possibilité de choisir parmi sept niveaux de brunissement

**Conception esthétique attrayante et intérieur illuminé** mettant en valeur les aliments afin de stimuler l'achat impulsif

**Fabriqué aux États-Unis** dans une tradition de qualité

### Caractéristiques standard

- Commande tactile programmable des différents niveaux de cuisson : préchauffage, deux réglages de cuisson, cycles de maintien au chaud et de refroidissement
- Système de lavage autonettoyant avec cycle de désinfection intégré
- Cycle de rinçage de 30 minutes
- Porte à double vitrage
- Port USB pour exporter et importer aisément des recettes
- Sept broches en V (broches coudées) avec disques à trous multiples
- Voir **Options et accessoires** pour les options installée en usine

### Capacité



- 21** avec broche coudée standard : vingt-et-un (21) poulets de 1,6 kg ou vingt-huit (28) poulets de 1,1 à 1,4 kg.
- 28** avec broche à piques en option : vingt-huit (28) poulets de 1,1 à 1,6 kg.
- 3** avec broche à dinde en option : une (1) dinde de 11 kg par broche.

### Capacité alimentaire



AR-7T : 44 kg



Modèle AR-7T représenté avec porte vitrée incurvée, système de nettoyage au savon liquide, système automatique de collecte de graisse, socle, et chariot mobile de collecte de graisse.

### Configurations (en sélectionner une)

#### Alimentation électrique

- 208 V 1PH
- 208 V 3PH
- 240 V 1PH
- 240 V 3PH
- 380-415 V 3PH

Voir page 4 pour d'autres sélections de configuration.

#### Accessoires

Voir page 4

AR-7T

## Rôtissoire électrique autonettoyante

Commande tactile

ALTO-SHAAM®

## Spécifications



À VÉRIFIER

- Le four doit être posé de niveau
- Une ventilation par aspiration est nécessaire
- Installer sur une surface non combustible uniquement
- 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 être équipés de pieds d'au moins 102 mm



DÉGAGEMENT

**Gauche : 279 mm** Conseillé : 457 mm pour l'accès d'entretien sur le côté commande. En l'absence d'un dégagement suffisant, il sera nécessaire de débrancher l'eau et l'écoulement et de déplacer le four à l'aide d'un chariot élévateur pour les opérations d'entretien. Les frais résultant d'un accès d'entretien insuffisant ne sont pas couverts par la garantie.

**Droite : 152 mm**  
**Arrière : 152 mm**  
**Dessus : 305 mm**  
**Dessous : 0 mm**



DIMENSIONS

## Modèle

- AR-7T, porte vitrée plane, fond plein (accès frontal)
- AR-7T, porte vitrée plane, passe-plat
- AR-7T, porte vitrée incurvée, fond plein (accès frontal)
- AR-7T, porte vitrée incurvée, passe-plat

## Extérieur (H x L 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

## Poids net

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

\* Hauteur minimale des pieds de 102 mm. Il sera peut-être nécessaire d'équiper les modèles de comptoir de pieds de 152 mm pour collecter la graisse : la hauteur est de 1083 mm.

## Dimensions d'expédition (L x l x H)\*

AR-7T 1422 mm x 1143 mm x 1295 mm

## Poids d'expédition\*

200 kg

\*Information de livraison terrestre nationale. Consulter l'usine pour le poids et les dimensions à l'exportation.



EAU

## Exigences

- Une (1) entrée d'eau potable (traitée)
- Entrée d'eau traitée : 3/4 po NPT
- Plage de température de l'eau : 10 °C – 60 °C
- Pression de canalisation de 200 kPa dynamique minimum et 600 kPa statique maximum
- Débit minimum de 7,6 L par minute
- Un (1) robinet de coupure d'eau (diam. int. 3/4 po) et dispositif antiretour par rôtissoire si cela est requis par la réglementation en vigueur
- Écoulement d'eau : Raccord NPT 3/4 po avec écart anti-refoulement au sol. Les matériaux doivent résister à des températures jusqu'à 93 °C.
- Siphon de sol à moins de 914 mm de la rôtissoire. Le siphon ne doit pas se trouver directement sous la rôtissoire.

Le propriétaire/exploitant/acheteur de ce matériel a pour entière responsabilité de s'assurer que des analyses complètes soient effectuées sur l'alimentation en eau et que, le cas échéant, des moyens de traitement de l'eau soient prévus de façon à assurer la conformité aux normes de qualité de l'eau indiquées ici. La non-conformité à ces normes minimales présente un risque de dommage à ce matériel et/ou ses composants et aura pour effet d'invalider la garantie du fabricant de matériel d'origine. Alto-Shaam recommande les produits OptiPure® ([www.optipurewater.com](http://www.optipurewater.com)) pour le traitement de l'eau.

## Contaminant

Chlore libre :  
 Dureté :  
 Chlorure :  
 pH :  
 Silice :  
 Matières totales dissoutes (TDS) :  
 Chloramine :

## Teneur de l'arrivée d'eau

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



ALIMENTATION

## Exigences

- Un (1) circuit dédié par rôtisserie.
- Boîte de jonction ou déconnexion électrique à moins de 914 mm de la rôtissoire.
- Les raccordements électriques et les disjoncteurs doivent être conformes à toutes les réglementations en vigueur.

V	Ph	Hz	Connexions	A	Disjoncteur	kW	Configuration de la fiche
208	1	60	L1, L2/N, G	47,0	60	9,4	Sans cordon ni fiche
240	1	60	L1, L2/N, G	41,0	50	9,4	Sans cordon ni fiche
208	3	60	L1, L2, L3, G	28,0/Ph	35	9,4	Sans cordon ni fiche
240	3	60	L1, L2, L3, G	24,5/Ph	35	9,4	Sans cordon ni fiche
380-415	3	50/60	L1, L2, L3, N, G	24,8/Ph	35	9,4	Sans cordon ni fiche

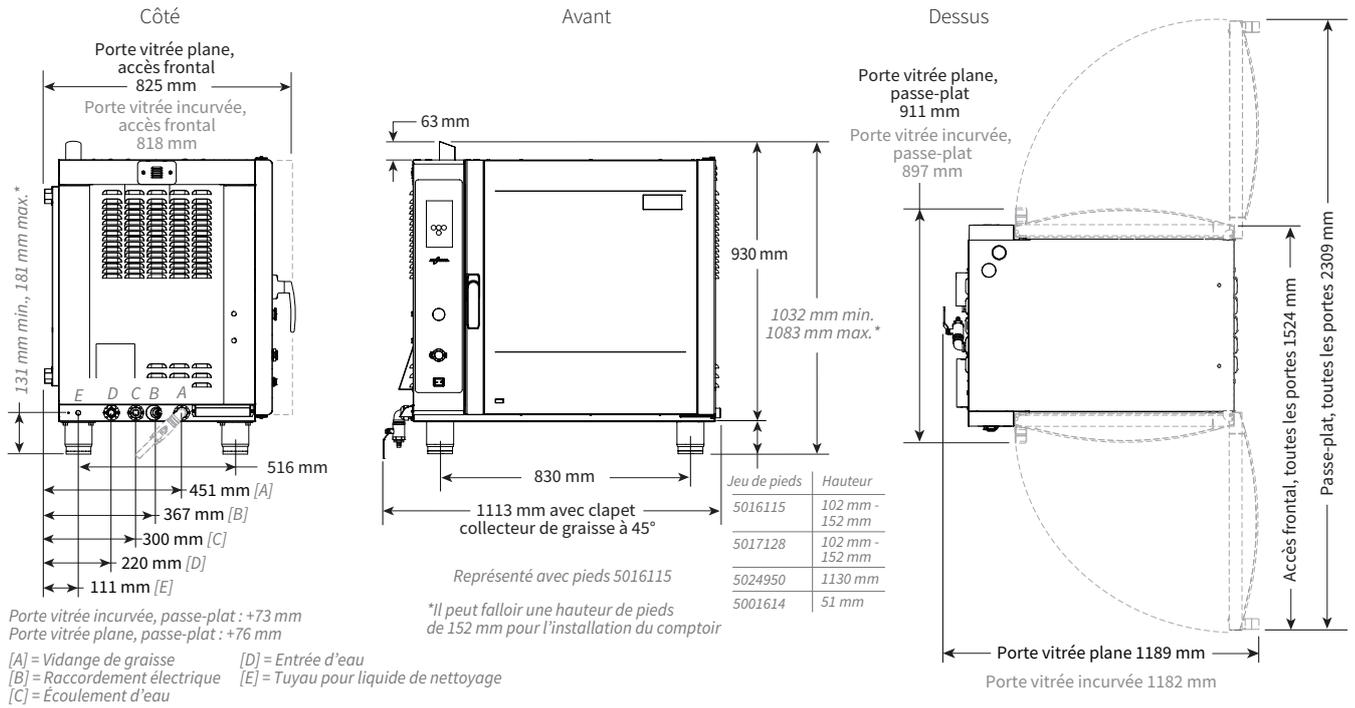


CE IP X4 EAC

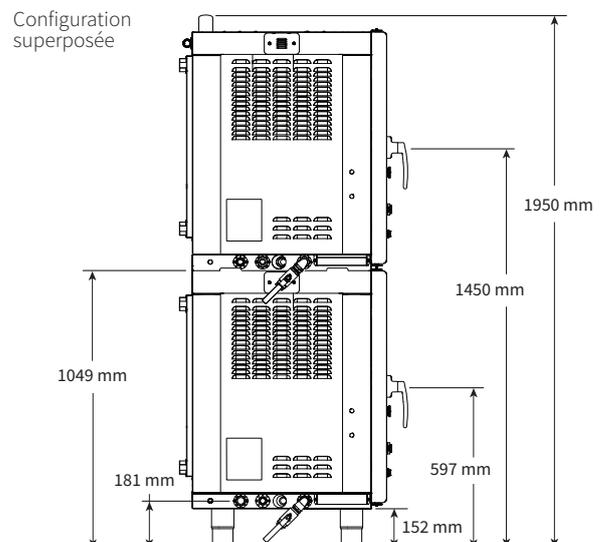
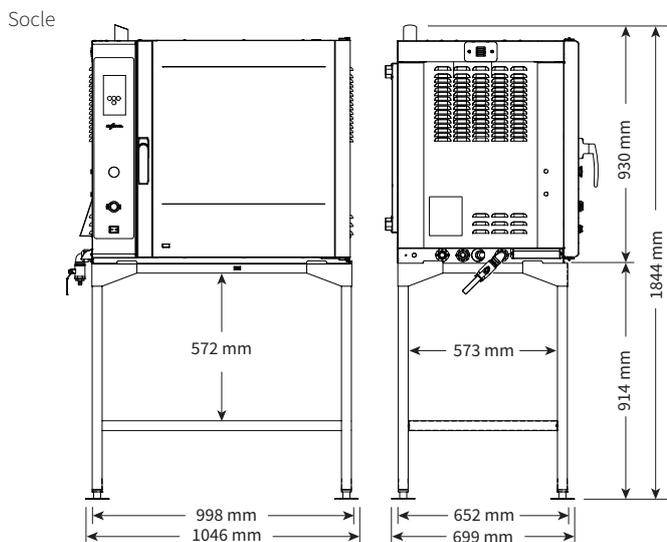
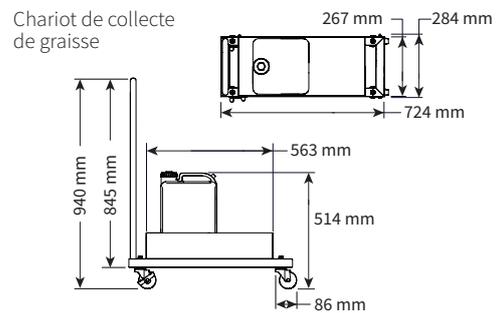
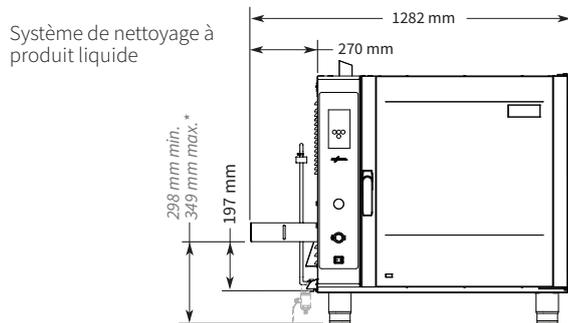
# AR-7T

## Rôtissoire électrique autonettoyante

Commande tactile



### Options et accessoires - Dimensions



Représenté avec pieds complètement sortis 5017128

# AR-7T

## Rôtissoire électrique autonettoyante

Commande tactile

Options et accessoires

### Configurations

#### Configuration de la porte (n'en choisir qu'une seule)

- Porte vitrée plane, fond plein (accès frontal)
- Porte vitrée incurvée, fond plein (accès frontal)
- Portes vitrées planes doubles (passe-plat)
- Portes vitrées incurvées doubles (passe-plat)

#### Pieds (ne choisir qu'un seul type)

- 102-152 mm (5016115)
- 152 mm (5017128) avec pieds à bride. Permet de boulonner la rôtisserie au plancher.
- 51 mm (5001614) caoutchouc. Pour les appareils de comptoir 380-415 V uniquement ; option non disponible sur les modèles construits pour les États-Unis ou le Canada.  
Soustraire 56 mm de la hauteur.
- Base mobile (5024950)

#### Système de nettoyage (ne choisir qu'un seul type)

- Système de nettoyage automatique à pastilles Comprend un système de collecte de graisse et un (1) réservoir de collecte de 18,9 litres avec robinet d'arrêt (standard).
- Système de nettoyage automatique à produit liquide et collecte de graisse — Pompage à travers le système pour un nettoyage en profondeur (processus mains libres). Comprend un (1) plateau amovible pour le réservoir du liquide de nettoyage et un (1) récipient de collecte de graisse de 18,9 litres avec robinet d'arrêt. Le plateau se monte sur le côté gauche à l'avant de la rôtisserie.  
Changement dans les spécifications : ajouter 175 mm à la largeur.

#### Configurations superposées (installées en usine)

- AR-7T sur AR-7T (sur pieds antisismiques 5017128)
- AR-7T sur AR-7T (sur base mobile 5024950)
- AR-7T sur AR-7TH (sur pieds antisismiques 5017128)

#### Accessoires (sélectionner au choix)

- Socle en acier inoxydable avec étagère de rangement (FR-38177)
- Socle en acier inoxydable avec étagère de rangement, modèle sismique avec supports (5023312)

#### Autres assemblages de broches / Assemblages de paniers (en choisir un)

- Broche en V standard (5021700 ; incluse avec four)  
L'assemblage comprend deux disques à trous multiples\* et 7 broches. (\*s'adapte à toutes les options)  
Utiliser avec les broches à dinde (broche 5022196 vendue à l'unité)
- Broches à piques (5022566 ; comprend deux (2) disques pour broches à piques et sept (7) broches)
- Broches en V uniquement (5024025 ; inclut deux (2) disques pour broches en V et sept (7) broches)
- Broche et panier (5025223 ; comprend deux (2) disques pour broche/panier, sept (7) broches et sept (7) paniers)
- Panier uniquement (5025517 ; comprend deux (2) disques de panier et (7) paniers)
- Grande broche en V et broche à piques (5027606 ; comprend deux (2) disques, sept (7) broches à piques et sept (7) grandes broches)

#### Collecte de graisse (spécifier la quantité)

- Bidon de collecte de graisse supplémentaire de 18,9 litres avec bouchon (5014846)
- Chariot mobile de collecte de graisse (5014542), pouvant accueillir deux (2) bidons de collecte de graisse

#### Produits de nettoyage (préciser la quantité)

- CombiClean® CombiTabs™ (CE-36354) — formulation spéciale pour les fours Alto-Shaam.   
Quatre-vingt-dix (90) pastilles hydrosolubles par récipient, vendues en boîtes de deux (2)
- Nettoyant liquide (CE-36457) — formulation approuvée pour les fours Alto-Shaam équipés d'un système de nettoyage automatique à produit liquide
- Liquide de nettoyage Combitherm® (CE-24750) — formulation spéciale pour les fours Alto-Shaam.   
Douze (12) vaporisateurs de 1 litre par caisse [nécessite une manipulation spéciale]

#### Garantie

- La garantie prolongée débute à la fin de la garantie standard et se poursuit pendant douze (12) mois supplémentaires.  
Consultez le site Web d'Alto-Shaam pour connaître les conditions de garantie standard.

#### Couleurs personnalisées

- Disponibles sur demande — prévoir un délai supplémentaire de 6 semaines.

**NOUS CONTACTER**

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | États-Unis  
Téléphone : (+1) 262.251.3800 | 800.558.8744 États-Unis/Canada | Télécopie : (+1) 262.251.7067 | [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)