

750-TH-II

Horno de Cocción y Mantenimiento Electrónico de Baja Temperatura



- Halo Heat . . . una fuente de calor uniforme y controlada, que mantiene estrictamente las tolerancias de temperatura durante la función de cocción y mantenimiento. Ofrece cocción uniforme y constante a diario, bajo encogimiento de alimentos voluminosos o de proteína por corte de porción, mayor contenido de humedad en los alimentos y una duración de mantenimiento significativamente mayor.
- Cocina, asa, recalienta y mantiene en el mismo armario, con controles que no necesitan supervisión, para una mejor distribución de las cargas de trabajo.
- Cocina por tiempo o por sonda para medir la temperatura interna del producto y convierte automáticamente desde el modo de cocción al modo de mantenimiento una vez que se alcanzan los parámetros establecidos.
- No se necesitan campanas, ventilación externa ni sistemas de extinción de incendios (en la mayoría de las áreas). Las emisiones de aire cargado de grasa son menores que los estándares establecidos por UL.
- El diseño apilable agrega conveniencia y ahorra espacio
- El mango antimicrobiano retarda el desarrollo de los agentes patógenos que causan enfermedades.
- El control simple mide los descensos de temperatura más rápidamente, lo que ofrece un corto tiempo de recuperación del calor.

Especificación corta

El horno de cocción y mantenimiento de un compartimiento 750-TH-II de Alto-Shaam está construido con un exterior de acero inoxidable. El horno incluye una puerta de acero inoxidable con pestillo magnético. El horno está equipado con dos (2) rejillas laterales de acero inoxidable con once (11) posiciones de bandejas separadas en centros de 35 mm, dos (2) parrillas metálicas de acero inoxidable, un (1) colector de goteo de acero inoxidable con drenaje y una (1) bandeja de goteo externa. El horno incluye un (1) juego de ruedas de 64 mm; 2 rígidas y 2 giratorias con freno.

Cada compartimiento está controlado por un (1) control simple con un interruptor de alimentación de encendido/apagado, perilla de temperatura de cocción, de 94 a 160 °C, perilla de mantenimiento de temperatura de 16 a 96 °C, pantalla digital y teclas de flecha hacia arriba y hacia abajo para configurar los tiempos de cocción y mantenimiento. El control cuenta con luces indicadoras para la función de cocción, función de mantenimiento y cuando el horno se esté calentando. El horno está equipado con un interruptor de conversión de voltaje, ubicado en la parte trasera del horno, para seleccionar el voltaje (208 o 240 V CA) al momento de la instalación.

- Modelo 750-TH-II:** Horno de cocción y mantenimiento de baja temperatura con control simple.

Opciones instaladas en la fábrica

- Opciones de armario
 - De alcance del brazo, estándar
 - De acceso doble, opcional
- Opciones eléctricas
 - 120
 - 208-240
 - 230
- Límite de termostato de cocción configurado a 250 °F para áreas restringidas en los EE. UU.
 - Especifique lo que requiere en la orden.
- Kit de bandeja recolectora extendida (no disponible con acceso doble o paragolpes)

Características Adicionales

- **Diseño apilable**
Apilable con los hornos y armarios de mantenimiento de un compartimiento de las series 750 o 767, o Combitherm® CTX4-10. Pida las piezas metálicas de apilamiento adecuadas.

- Opciones de puerta
 - Puerta sólida, estándar
 - Puerta con ventana, opcional
- Puerta de vaivén:
 - De mano derecha, estándar
 - De mano izquierda, opcional

Nota: Los armarios de acceso doble no pueden tener todas las puertas con las bisagras en el mismo lado.

Garantía de por vida

Para todos los elementos de cocción y mantenimiento de calor (no incluye la mano de obra).



IP X3



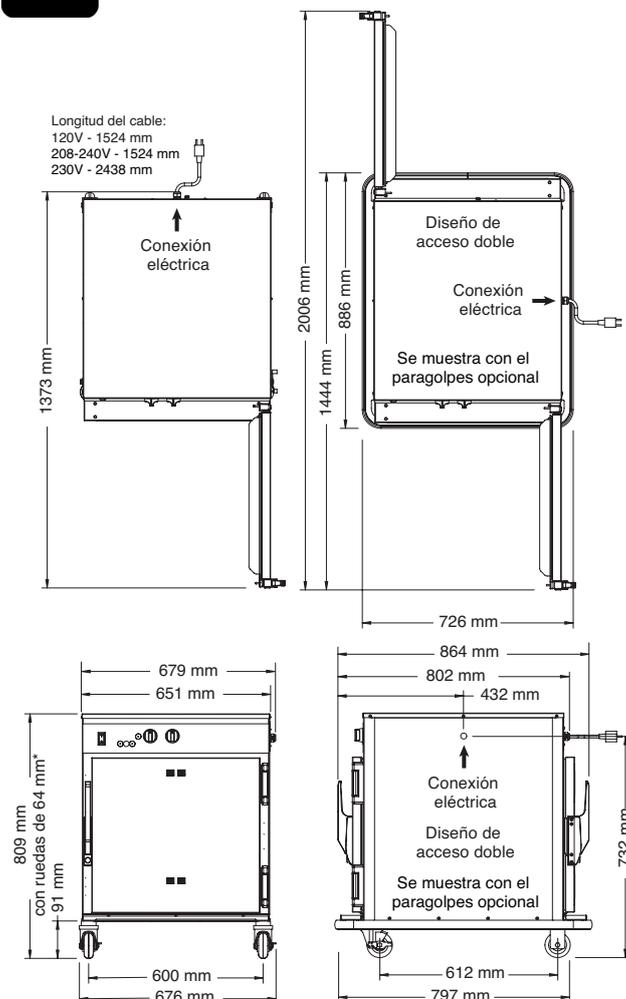
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.
TELÉFONO: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

www.alto-shaam.com



750-TH-II

Horno de Cocción y Mantenimiento Electrónico de Baja Temperatura



*848 mm - con ruedas opcionales de 89 mm
*894 mm - con ruedas opcionales de 127 mm
*857 mm - con patas opcionales de 152 mm

Dimensiones: A x A x P

Exterior:	809 mm x 676 mm x 802 mm
De acceso doble:	809 mm x 679 mm x 864 mm
Interior:	510 mm x 559 mm x 673 mm

Aspectos Eléctricos

V	Ph	Hz	A	kW	Cable y enchufe
120	1	60	14,2	1,7	NEMA 5-20P enchufe de 20A - 125V
208	1	60	14,6	3,0	Sin cable o enchufe
240	1	60	11,2	2,7	Sin cable o enchufe
230	1	50/60	10,5	2,4	Enchufes de 250 V

CEE 7/7 CH2-16P BS 1363 AS/NZS 3112

Capacidad de Producto/Bandeja

	45 kg Máximo
	Volumen máximo: 67 Liters
	Gastronorm 1/1:
Diez (10)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Seis (6)	530 mm x 325 mm x 100 mm
Cuatro (4)	530 mm x 325 mm x 150 mm
	Bandejas de tamaño medio:
Hasta Seis (6)*	457 mm x 660 mm x 25 mm con estantes sólo
	*parrillas adicionales requeridas

Requisitos de Espacio	
Parte Posterior	76 mm de superficies no calentadas 457 mm de equipos que produzcan calor
Parte Superior	51 mm
Izquierda, Derecha	25 mm
Peso	
Neto: 88 kg	Envío: 120 kg
Dimensiones de la caja de cartón: (A x A x P) 889 mm x 889 mm x 1041 mm	

Requisitos de Instalación
– El horno se debe instalar nivelado.
– El horno no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas extremas o cualquier condición adversa grave.
– Se debe instalar un conector flexible fijado a la estructura del edificio. No lo proporciona la fábrica.

Accesorios	
<input type="checkbox"/> Paragolpes de perímetro completo (no disponible con ruedas de 64 mm pulg)	5010371
<input type="checkbox"/> Soporte para trinchado de costilla de primera	HL-2635
<input type="checkbox"/> Soporte para trinchado de corte de carne de cuarto trasero (restaurante)	4459
Ruedas con vástago; 2 rígidas, 2 giratorias con freno	
<input type="checkbox"/> 127 mm	5004862
<input type="checkbox"/> 64 mm	5008017
<input type="checkbox"/> Cerradura de puerta con llave	LK-22567
<input type="checkbox"/> Colector de goteo con drenaje, 43 mm	14831
<input type="checkbox"/> Colector de goteo sin drenaje, 41 mm	1014684
<input type="checkbox"/> Patas de 152 mm con reborde juego de cuatro	5011149

<input type="checkbox"/> Rejilla para bandejas metálicas, 416 mm x 619 mm; cabe dentro de una bandeja plana de 457 mm x 660 mm	PN-2115
<input type="checkbox"/> Panel de seguridad con bloqueo de tecla	5013936
<input type="checkbox"/> Parrilla, acero inoxidable, alambre plano, al alcance del brazo	SH-2324
<input type="checkbox"/> Parrilla cromada, alambre plano, acceso doble	SH-2327
<input type="checkbox"/> Parrilla, acero inoxidable, para costilla	SH-2743
Diseño apilable	
<input type="checkbox"/> Sobre o bajo las series TH, SK o S	5004864
<input type="checkbox"/> Bajo CTX4-10 Combitherm®	5019679



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.
Teléfono: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./Canadá Fax: 262.251.7067 800.329.8744 sólo EE.UU.
www.alto-shaam.com