

750-TH-II

Armoires de Maintien Chauffantes Basse Température



- Halo Heat . . . une source de chaleur uniforme et régulée qui maintient des tolérances de température serrées sur toute la plage de cuisson et de maintien. Assure une cuisson uniforme et constante au quotidien, un faible rétrécissement des aliments protéiques en vrac ou en portions, une meilleure teneur en humidité des plats et une durée de maintien nettement plus longue.
- Permet de cuire, rôtir, réchauffer et maintenir en température dans la même armoire au moyen de commandes réglables à l'avance, pour assurer une meilleure distribution des charges de travail.
- Cuisson basée sur la durée ou la température interne du produit ; passe automatiquement de la cuisson au mode de maintien en température une fois les paramètres de réglage atteints.
- Hottes de four, ventilation extérieure et systèmes d'extinction d'incendie non requis (dans la majorité des cas). Les émissions d'air chargé de graisse sont inférieures aux normes U.L. établies.
- Concept empilage, ajoute l'espace et la convenance.
- La poignée antimicrobienne retarde la croissance d'agents pathogènes.
- La commande simple détecte immédiatement les chutes de température pour assurer une récupération thermique rapide.

Cahier des charges abrégé

Le four de cuisson et maintien 750-TH-II à compartiment unique d'Alto-Shaam comporte un extérieur en acier inoxydable. Le four comprend une porte en acier inoxydable à loquet magnétique. Le four est équipé de deux (2) porte-grilles latéraux en acier inoxydable à onze (11) positions en hauteur espacées de 35 mm, deux (2) grilles en acier inoxydable, un (1) lèchefrite en acier inoxydable à écoulement et un (1) ramasse-gouttes extérieur. Le four comporte un (1) jeu de roulettes de 64 mm — 2 fixes et 2 pivotantes avec frein.

L'armoire dispose d'une (1) commande simple comportant un interrupteur Marche/Arrêt, des touches fléchées Haut et Bas avec plage de température 16 à 93 °C, un voyant indicateur de chauffage, une touche d'affichage de température et un affichage numérique. La commande comporte des voyants indicateurs pour la fonction de cuisson, la fonction de maintien et l'activation du chauffage. Le four est équipé d'un commutateur de conversion de tension sur la face arrière, pour sélectionner la tension d'alimentation (208 ou 240 VCA) lors de l'installation.

- Modèle 750-TH-II:** Four de cuisson et de maintien basse température à commande simple.



Options Installées à L'usine

- Choix d'armoire
 - Accès frontal, de série
 - Passe-plat, en option
- Choix d'alimentation électrique
 - 120V
 - 208-240V
 - 230V
- Limite du thermostat de cuisson réglée sur 250 °F pour les zones réglementées aux États-Unis.
 - Préciser à la commande le cas échéant.
- Nécessaire ramasse-gouttes allongé (non proposé avec passe-plat ou pare-chocs)



IP X3



- Choix de porte
 - Porte pleine, de série
 - Porte vitrée, en option
- Sens d'ouverture de la porte:
 - Charnières à droite, de série
 - Charnières à gauche, en option

Remarque : Les armoires passe-plat ne peuvent pas avoir toutes les charnières de porte du même côté.

Options Supplémentaires

• Configuration empilable

Superposable avec fours et armoires de maintien à compartiment unique série 750 et 767 et CTX4-10 Combitherm®. Commander le nécessaire d'empilage qui convient.

**Garantie
à vie**

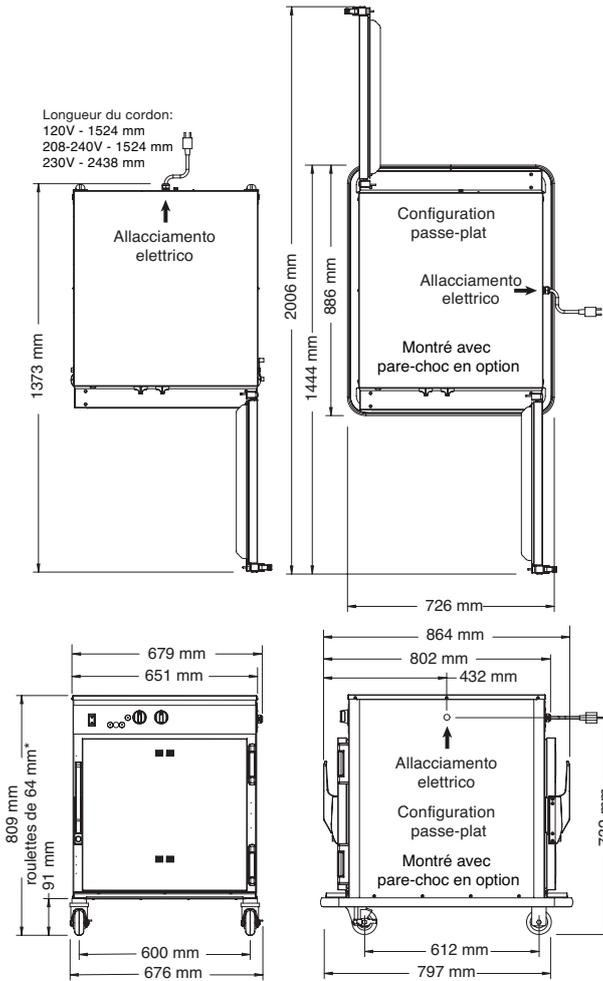
Sur tous les éléments chauffants de cuisson et maintien (main-d'oeuvre exclue).



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

750-TH-II

Armoires de Maintien Chauffantes Basse Température



*848 mm - avec roulettes de 89 mm en option
 *894 mm - avec roulettes de 127 mm en option
 *857 mm - avec pieds de 152 mm en option

Dimensions: H x L x P	
Extérieures :	809 mm x 676 mm x 802 mm
Passe-plat :	809 mm x 679 mm x 864 mm
Intérieures :	510 mm x 559 mm x 673 mm

Alimentation Électrique					
V	Ph	Hz	A	kW	Cordon et fiche
120	1	60	14,2	1,7	Fiche NEMA 5-20P 20A - 125V
208	1	60	14,6	3,0	Sans cordon
240	1	60	11,2	2,7	ou fiche
230	1	50/60	10,5	2,4	Fiche classée 250 V

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

Capacité	
	45 kg Maximum Volume maximum: 67 Litres
	Gastronorm 1/1
Dix (10)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Six (6)	530 mm x 325 mm x 100 mm
Quatre (4)	530 mm x 325 mm x 150 mm

Tôles grand format:	
Jusqu' à Six (6)*	457 x 660 x 25 mm sur claies de broche seulement

*claes supplémentaires requises.

Dégagement	
Arrière	76 mm des surfaces non chauffées 457 mm de tout matériel produisant de la chaleur
Dessus	51 mm
Gauche, Droit	25 mm
Poids	
Net : 88 kg	Expédition : 120 kg
Dimensions du carton : (L x L x H) 889 mm x 889 mm x 1041 mm	

Exigences d'Installation	
— Le four doit être posé de niveau.	
— Le four ne doit pas être installé dans un endroit où il peut subir les effets de la vapeur, de la graisse, de l'égouttement d'eau, de températures extrêmes ou d'autres nuisances graves.	
— Une attache souple doit être posée et fixée à la structure de l'immeuble. Non fournie par le fabricant.	

Accessoires	
<input type="checkbox"/> Pare-chocs, périmètre complet (non disponible avec les roulettes de 64 mm)	5010371
<input type="checkbox"/> Support de découpe, train de côtes	HL-2635
<input type="checkbox"/> Support de découpe, Rond de gîte entier (cafétéria)	4459
Roulettes à tige - 2 fixes, 2 pivotantes avec frein	
<input type="checkbox"/> 127 mm	5004862
<input type="checkbox"/> 64 mm	5008017
<input type="checkbox"/> Verrou de porte avec clé (chaque poignée)	LK-22567
<input type="checkbox"/> Lèchefrite à écoulement, 43 mm	14831
<input type="checkbox"/> Lèchefrite sans écoulement, 41 mm	1014684
<input type="checkbox"/> Pieds, 152 mm, à brides - jeu de quatre	5011149

<input type="checkbox"/> Grille à plat, 416 mm x 619 mm — passe à l'intérieur d'une tôle de 457 mm x 660 mm	PN-2115
<input type="checkbox"/> Panneau de sécurité avec verrou à clé	5013936
Grilles	
<input type="checkbox"/> Acier inoxydable, fil plat, accès frontal	SH-2324
<input type="checkbox"/> Chromée, fil plat, passe-plat	SH-2327
<input type="checkbox"/> Acier inoxydable, râtelier à côtes	SH-2743
Nécessaire d'empilage	
<input type="checkbox"/> Au-dessus ou en dessous de TH, SK, S-Series	5004864
<input type="checkbox"/> Sous Combitherm® CTX4-10	5019679



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