

1000-SK/III

Niedrigtemperatur Räucherofen



• Halo Heat . . . die geregelte, gleichmäßige Ringwärmetechnik, die die Temperatur während des gesamten Gar- und Warmhaltevorgangs innerhalb enger Toleranzen konstant hält. Sorgt für einheitliches und konstantes Backen den ganzen Tag über, wenig Schrumpfen der nicht portionierten oder portionierten proteinhaltigen Speisen, höheren Feuchtigkeitsgehalt aller Speisen sowie beachtlich längere Warmhaltung.



- Garen, Rösten, Aufwärmen und Warmhalten in einem einzigen Schrank mit Bedienungselementen, die Sie nur einmal einstellen müssen, um die Arbeitsbelastung besser zu verteilen.
- Räuchert mit echten Hackschnitzeln — kein Überdruck, kein künstlicher Räuchergeruchstoff.
- Räucheruhr bietet Auswahlen für milden, mittelstarken oder starken Räuchergeruch.
- Zum Kalträuchern von Fisch und Käse.
- Backen nach Zeit oder Sensorwert, der die Produkt-Kerntemperatur feststellt und automatisch vom Backmodus zum Warmhaltemodus umschaltet, nachdem die festgelegten Parameter erreicht wurden.
- Acht programmierbare Menütasten zum Speichern häufig benutzter Rezepte (Sollwerte für garen/warmhalten/zeit/sensor). Verringert Betriebsanforderungen auf das Beladen des Ofens, Drücken der Netztaaste, der Speicher-Menütaste und der Start-Taste.
- Beim Backen nach Temperatursensor speichert der Ofen die höchste und niedrigste vom Speisensensor gemessene Temperatur, um sicherzustellen, dass die Speisen bis zur erforderlichen Temperatur gebacken wurden.
- Der Ofen umfasst das patentierte SureTemp™-Hitzerückgewinnungssystem, welches für sofortigen Ausgleich von Wärmeverlusten beim Öffnen der Tür sorgt und mit einem akustischen Signal anzeigt, dass die Tür länger als drei Minuten offen gelassen wurde.
- Antimikrobieller Griff verlangsamt das Wachstum krankheitserregender Pathogene.

Kurzformular Technische Daten

Der Alto-Shaam Räucherofen 1000-SK/III mit einer Ofenkammer besteht aus einem Gehäuse aus Edelstahl. Der Ofen umfasst eine Edelstahltür mit magnetischer Verriegelung. Der Ofen ist mit zwei (2) Seiteneinschüben aus Edelstahl mit Elf (11) Wannenpositionen im Abstand von 35 mm an Mittelstücken, zwei (2) Drahtregalen aus Edelstahl, einen (1) Rippchen-Gittereinschub aus Edelstahl, eine herausnehmbare Auffangschale aus Edelstahl mit Abfluss und einen Hackschnitzelbehälter. Der Ofen wird mit einer außen, an der Vorderseite angebrachten Auffangschale aus Edelstahl und je einem (1) Musterbeutel mit Holzsorte Kirschbaum, Hickory, Apfelbaum und Ahorn geliefert. Der Ofen umfasst einen (1) Satz aus 89 mm Laufrollen — 2 fixiert und 2 schwenkbar mit Bremse.

Eine Deluxe-Regelung umfasst die einzelnen Einstellungen für die obere und untere Kammer und besteht aus einer 4-stelligen LED-Anzeige, EIN/AUS-Schalter für jede Kammer, Backtemperaturtaste mit einem verstellbaren Backtemperaturbereich von 93 °C bis 162 °C, Uhrtaste mit Sollwerten von 1 Minute bis 24 Stunden; eine Räucheruhrtaste mit Einstellmöglichkeiten zwischen 1 Minute und 1 Stunde; Sensor-Regeltaste mit zwischen 10 °C und 91 °C verstellbaren Sollwerten sowie einer Warmhaltetemperaturtaste mit einem zwischen 15 °C und 96 °C verstellbaren Warmhaltebereich. Die Regelung umfasst acht (8) programmierbare Menütasten mit Sperrfunktion sowie die Möglichkeit, einzelne Gar- und Warmhalteparameter festzulegen, Warmhaltermodus-Uhr, Kontrollleuchten für Betriebsstatus und Start-Taste. Die Regelung ist mit einer integrierten Aussperrfunktion und einer Spannungswandlerfunktion versehen, damit sich die Küchenmaschine automatisch an die Spannung der anliegenden Gebäudespannungsversorgung anpasst.

- Modell 1000-SK/III: Niedrigtemperatur Räucherofen mit Deluxe-Regelung

Werkseitig eingebaute Optionen



ANSI/NSF 4



IP X3



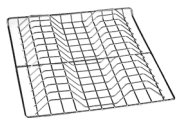
- Tür angeben:
 - Massivtür, standard
 - Tür mit Fenster, optional
- Türöffnungsseite angeben:
 - Rechts, standard
 - Links, optional
- Spannung angeben:
 - 208-240
 - 230
- Die Farbe der Außenabdeckungen angeben:
 - Edelstahl, standard
 - Burgunder, optional
 - Kundenspezifische Farbe, optional
- Backthermostat-Grenzwert eingestellt auf 250 °F für bestimmte Gebiete.
 - Bei der Bestellung nach Bedarf angeben.
- Verlängerte Auffangschale (mit Puffer nicht erhältlich)

- HACCP-Dokumentation, Daten-Logger [5015563]

- Integrierte Daten-Logger-Technologie sorgt für exakte und rechtzeitige Dokumentation.
- Registriert Start- und Endzeit.
- Registriert Start- und Entertemperatur.
- Temporäre Zeit- und Temperaturmeldungen werden in 5-Minuten-Intervallen aufgezeichnet
- USB-Downloads erleichtern die Dokumentation auf den PCs der Abteilungsleitung.
- Die elektronische HACCP-Dokumentation kann zur Berichterstellung und grafischen Auswertung in Excel oder einer ähnlichen Software importiert werden.
- Die Steuerung speichert die neuesten Daten 30 Tage lang.
- Die Produkt-ID (A-H) wird aufgezeichnet, sofern eine solche verwendet wird.

Weitere Funktionsmerkmale

- Rippchen-Gittereinschub • Artikel SH-29474
Gittereinschub aus speziellem, nichtmagnetischen Edelstahl für die aufrechte Platzierung von Rippchen oder Fisch zwecks gleichmäßigerem Räuchern. Jeder Einschub fasst dreizehn komplette Rippchen. Mit jedem Räucherofen wird ein (1) Rippchen-Gittereinschub mitgeliefert. Weitere Gittereinschübe sind wahlweise erhältlich. Gesamte Ofenkapazität: Drei (3) Rippchen-Gittereinschübe.
- Aufsatzdesign
Stapelbar mit Einkammeröfen und Heißhalteschränken der 1000 Serie oder CTX4-10 Combitherm®. Es müssen geeignete Stapel-Montageeile bestellt werden.



Lebenslange Garantie

Bei allen Gar- und Warmhalte-Heizelementen (AUSSCHLIESSLICH ARBEITSKOSTEN).



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • USA

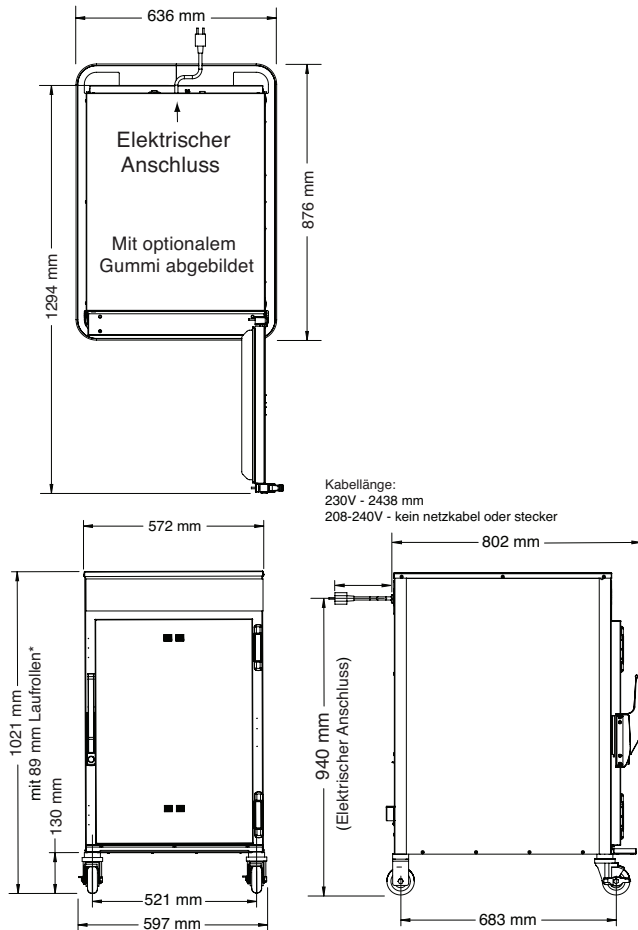
TEL.: 262.251.3800 800.558.8744 USA/KANADA

FAX: 262.251.7067 800.329.8744 NUR USA

www.alto-shaam.com

1000-SK/III

Niedrigtemperatur Räucherofen



*981 mm - mit optionalen 64 mm Laufrollen
 *1067 mm - mit optionalen 127 mm Laufrollen
 *1063 mm - mit optionalen 152 mm Standbeinen

Abmessungen: H x B x T
Außen: 1021 mm x 597 mm x 802 mm
Innen: 683mm x 479mm x 673mm

Elektrik							
V	Ph	Hz	A	kW	Netzkabel und stecker		
208	1	60	16,0	3,3	Kabel, kein stecker		
240	1	60	18,3	4,4			
230	1	50/60	14,0	3,1	Stecker-Spannung 250V		
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363		AS/NZS 3112

Produkt-/Wannenkapazität	
	54 kg maximal
	Maximal volumen: 76 liters
Drei (3)	Gastronorm 1/1: 530 mm x 325 mm x 65 mm Nur an optionalen Drahteinschüben
Sieben (7)	Normalgroße wannen: 457 mm x 660 mm x 25 mm

Anforderungen An Den Freiraum	
Rückseite	76 mm von nicht beheizten Flächen 457 mm von hitzeerzeugenden Geräten
Oberseite	51 mm
Links, Rechts	25 mm
Gewicht	
Netto: CA. 92 kg	Versand: CA. 128 kg
Kartonabmessungen: (L x B x H) 889 mm x 889 mm x 1270 mm	

Installationsanforderungen
– Der Ofen muss waagrecht installiert werden.
– Der 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.
– Küchenmaschinen mit Laufrollen und ohne Kabel oder Stecker müssen mit einem flexiblen Anschluss an tragenden Gebäudeteilen gesichert werden. Nicht vom werk geliefert.
– Anforderungen an die Entlüftung des Räucherofens hängen von den örtlichen Bauvorschriften ab.

Zubehör	
<input type="checkbox"/> Rundum-Stoßschutz (nicht verfügbar mit 64 mm laufrollen)	5009767
<input type="checkbox"/> Schneidhalter, Prime Rib	HL-2635
<input type="checkbox"/> Schneidhalter, Steamship (Cafeteria) Round	4459
Laufrollen, Schaft - 2 fixiert, 2 schwenkbar mit bremse	
<input type="checkbox"/> 64 mm	5008022
<input type="checkbox"/> Türschloss mit Schlüssel	LK-22567
<input type="checkbox"/> Auffangschale mit Abfluss, 48 mm	5005616
<input type="checkbox"/> Auffangschale, ohne Abfluss 48 mm	11906
<input type="checkbox"/> Auffangschale, ohne Abfluss, 102 mm	15929
<input type="checkbox"/> Standbeine, 152 mm, mit Flansch (satz mit 4 stück)	5011149

<input type="checkbox"/> Wannengitter, Draht, 416 mm x 619 mm – passt in ein Blech 457 mm x 660 mm	PN-2115
<input type="checkbox"/> Sicherheitstafel mit Schlüsselschloss	5013934
<input type="checkbox"/> Einschub, Edelstahlgitter	SH-2325
<input type="checkbox"/> Einschub, Edelstahl, Rippchen-Gitter	SH-29474
<input type="checkbox"/> Stapel-Montageteile	5004864
Aufsetzdesign	
<input type="checkbox"/> Über oder unter TH, SK, S-Serie	5004864
<input type="checkbox"/> Unter CTX4-10 Combitherm®	5019679
Holzspäne, Beutel	
	.9 kg (2.0 lb) 35 L (1.25 cu. ft.) 71 L (2.5 cu. ft.)
Kirsche	<input type="checkbox"/> WC-22540 <input type="checkbox"/> WC-22541 <input type="checkbox"/> WC-37746
Apfel	<input type="checkbox"/> WC-22542 <input type="checkbox"/> WC-22543 <input type="checkbox"/> WC-37747
Ahorn	<input type="checkbox"/> WC-22544 <input type="checkbox"/> WC-22545 <input type="checkbox"/> WC-37748
Hickory	<input type="checkbox"/> WC-2828 <input type="checkbox"/> WC-2829 <input type="checkbox"/> WC-37749



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
 Tel.: 262.251.3800 800.558.8744 U.S.A./Kanada Fax: 262.251.7067 800.329.8744 nur U.S.A.
 www.alto-shaam.com