

1000-SK/III

Horno Ahumador a 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.
- Ahúma con virtutas de madera; sin cocción a presión o sabor ahumado artificial.
- El temporizador de ahumado permite elegir entre sabor ahumado leve, mediano o intenso.
- Ahúma pescado y queso en frío.
- 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.
- Ocho botones del menú programables para guardar las recetas favoritas en la memoria (puntos de referencia de cocción, mantenimiento, prueba y sonda). Reduce los requerimientos de funcionamiento a simplemente cargar el horno, presionar el botón de encendido e iniciar.
- Cuando cocine con sonda, el horno mantendrá un registro de las temperaturas más altas y más bajas medidas por la sonda, para asegurar que los alimentos se han cocinado a la temperatura exigida.
- El horno incluye el sistema de recuperación de calor patentado SureTemp™ para garantizar la compensación inmediata de toda pérdida de calor cada vez que se abre la puerta y posee un recordatorio audible, en caso de que la puerta haya quedado abierta por más de tres minutos.
- El mango antimicrobiano retarda el desarrollo de los agentes patógenos que causan enfermedades.

Especificación corta

El horno ahumador de un compartimiento 1000-SK/III 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 eleven (11) de bandejas separadas en centros de 35mm, dos (2) parrillas metálicas de acero inoxidable, una (1) parrilla con rejilla de acero inoxidable para costillas, un colector de goteo desmontable de acero inoxidable y un recipiente para virutas de madera. El horno cuenta con una bandeja de goteo externa de acero inoxidable montada en la parte delantera y una (1) bolsa de muestra tanto de viruta de cerezo, como de nogal, manzano y arce. El horno incluye un (1) juego de ruedas de 89 mm; 2 rígidas y 2 giratorias con freno.

El control de lujo consta de una pantalla L.E.D. de 4 dígitos, una tecla de Encendido/Apagado para cada compartimiento, tecla de la temperatura de cocción con un rango de cocción ajustable de 93 °C a 162 °C, tecla de control del tiempo con puntos de referencia desde 1 minuto hasta 24 horas; una tecla de control de tiempo de ahumado que va desde 1 minuto a 1 hora; tecla de control de la sonda con puntos de referencia ajustables de 10 °C a 91 °C y tecla de mantenimiento de la temperatura con un rango de mantenimiento ajustable de 15 °C a 96 °C. El control incluye ocho (8) teclas de menú programables con capacidad de bloqueo junto con la capacidad de establecer parámetros de cocción y mantenimiento individuales; temporizador de conteo progresivo modo de mantenimiento, luces indicadoras para el estado de funcionamiento y tecla de inicio. El control tiene una función de cierre incorporada y está equipado con una función de conversión de voltaje, para que coincida con el voltaje de línea que proporcione el proveedor de energía eléctrica.

Modelo 1000-SK/III: Horno de fumar de baja temperatura con control de lujo.

Opciones instaladas en la fábrica



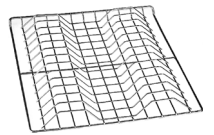
- Especifique puerta:
 - Puerta sólida, estándar
 - Puerta con ventana, opcional
- Especifique puerta de vaivén:
 - De mano derecha, estándar
 - De mano izquierda, opcional
- Especifique el voltaje:
 - 208-240
 - 230
- Especifique el color del panel exterior:
 - Acero inoxidable, estándar
 - Borgoña, opcional
 - Color personalizado, opcional
- Límite de termostato de cocción configurado a 250 °F para áreas restringidas.
 - Especifique lo que requiere en la orden.
- Bandeja recolectora extendida (no disponible con paragolpes)

Documentación de HACCP, DataLogger [5015563]

- La tecnología Datalogger en la tarjeta asegura un mantenimiento de datos preciso y sin retrasos
- Registre la hora de inicio y la hora de término
- Registre la temperatura de inicio y la temperatura de término
- El informe de tiempo y temperatura temporal se captura en intervalos de 5 minutos
- Las descargas a dispositivos USB facilitan el mantenimiento de datos en el ordenador de gestión del departamento
- El mantenimiento de datos electrónico HACCP se puede importar a Excel u otro software similar para usarlo en la elaboración de informes y tablas
- El controlador conservará la información más reciente durante 30 días
- Registrará el nombre predeterminado del producto (A-H) si se utiliza un ajuste predeterminado

Características Adicionales

- Parrilla con rejilla para costillas • Artículo SH-29474**
Parrilla especial de acero inoxidable no magnética diseñada para sostener costillas o pescado de forma vertical para un proceso de ahumado más uniforme. Cada parrilla sostiene trece costillas completas. Cada horno ahumador viene con una (1) parrilla con rejilla para costillas. Se dispone de parrillas adicionales como opción. Capacidad total del horno: Tres (3) parrillas con rejilla para costillas.
- **Diseño apilable**
Apilable con los hornos y armarios de mantenimiento de un compartimiento de la serie 1000 o Combitherm® CTX4-10. Pida las piezas metálicas para apilamiento correspondientes.



Garantía de por vida

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

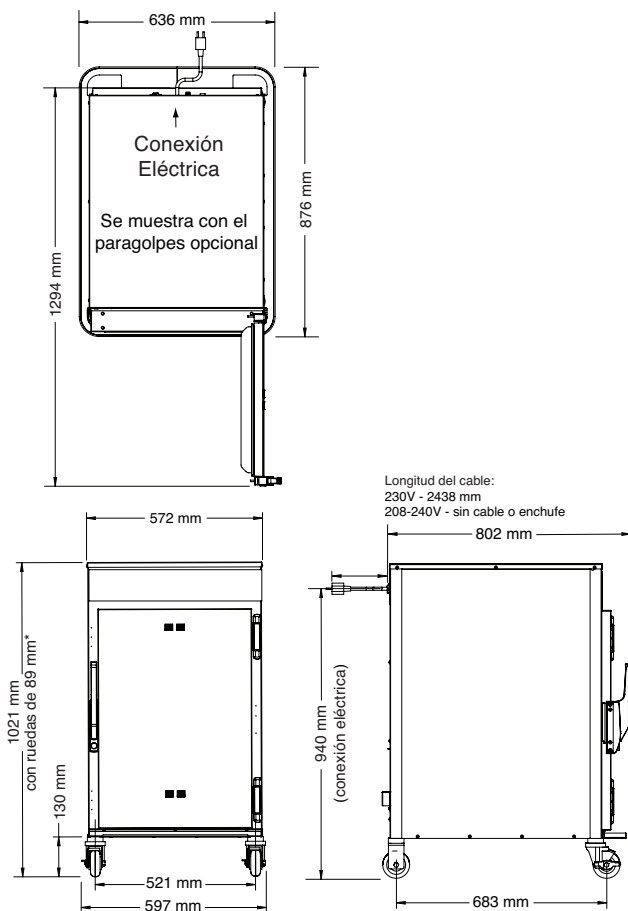


W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.
TELÉFONO: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SÓLO EE.UU.
www.alto-shaam.com



1000-SK/III

Horno Ahumador a Baja Temperatura



*981 mm - con ruedas opcionales de 64 mm
 *1067 mm - con ruedas opcionales de 127 mm
 *1063 mm - con patas opcionales de 152 mm

| | |
|-------------------------------|---------------------------|
| Dimensiones: A x A x P | |
| Exterior: | 1021 mm x 597 mm x 802 mm |
| Interior: | 683 mm x 479 mm x 673 mm |

| Aspectos Eléctricos | | | | | | | |
|---------------------|---------|-------|---------|-----|--------------------------------------|--|-------------|
| V | Ph | Hz | A | kW | Cable y enchufe | | |
| 208 | 1 | 60 | 16.0 | 3.3 | Cable, | | |
| 240 | 1 | 60 | 18.3 | 4.4 | sin enchufe | | |
| 230 | 1 | 50/60 | 14.0 | 3.1 | Enchufe con clasificación para 250 V | | |
| | CEE 7/7 | | CH2-16P | | BS 1363 | | AS/NZS 3112 |

| Capacidad del Producto o Bandeja | |
|----------------------------------|----------------------------|
| | 54 kg Máximo |
| | Volumen Máximo: 76 Literos |
| Gastronorm 1/1: | |
| Tres (3) | 530 mm x 325 mm x 65 mm |
| Con opcional estantes sólo | |
| Siete (7) | 457 mm x 660 mm x 25 mm |

| 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: 92 kg EST. | Envío: 128 kg EST. |
| Dimensiones de la caja de cartón: (L x A x A) | |
| 889 mm x 889 mm x 1270 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. |
| – Los equipos que tengan ruedas y no tengan cables ni enchufe se deben asegurar a la estructura del edificio con un conector flexible. La fábrica no proporciona este conector. |
| – Los requisitos de ventilación para el ahumador se determinan según los códigos de intalación locales. |

| Accesorios | |
|---|----------|
| <input type="checkbox"/> Paragolpes de perímetro completo (No disponible con 64 mm ruedas) | 5009767 |
| <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"/> 64 mm | 5008022 |
| <input type="checkbox"/> Cerradura de puerta con llave | LK-22567 |
| <input type="checkbox"/> Colector de goteo con drenaje, 48 mm | 5005616 |
| <input type="checkbox"/> Colector de goteo sin drenaje, 48 mm | 11906 |
| <input type="checkbox"/> Colector de goteo sin drenaje, 102 mm | 15929 |
| <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 | 5013934 |
| <input type="checkbox"/> Parrilla de acero inoxidable, alambre plano | SH-2325 |
| <input type="checkbox"/> Parrilla de acero inoxidable, para costilla | SH-29474 |
| Diseño apilable | |
| <input type="checkbox"/> Sobre o bajo las series TH, SK o S | 5004864 |
| <input type="checkbox"/> Bajo CTX4-10 Combitherm® | 5019679 |
| Bolsa de virutas | |
| | .9 kg (2.0 lb) 35 L (1.25 cu. ft.) 71 L (2.5 cu. ft.) |
| Cerezo | <input type="checkbox"/> WC-22540 <input type="checkbox"/> WC-22541 <input type="checkbox"/> WC-37746 |
| Manzano | <input type="checkbox"/> WC-22542 <input type="checkbox"/> WC-22543 <input type="checkbox"/> WC-37747 |
| Arce | <input type="checkbox"/> WC-22544 <input type="checkbox"/> WC-22545 <input type="checkbox"/> WC-37748 |
| Nogal americano | <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 • 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