

1000-SK/III Four à Fumer 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.
- Fumage aux vrais copeaux de bois — pas de cuisson à la pression ni d'arôme de fumage artificiel.
- La minuterie de fumage offre le choix en un arôme de fumée léger, moyen ou fort.
- Pour fumer à froid le poisson et le fromage.
- 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.
- Huit boutons de menus programmables pour mettre des recettes courantes en mémoire (points de réglage de cuisson/maintien/durée/sonde). Les opérations d'exploitation se réduisent à charger le four et à appuyer sur le bouton de marche et sur le bouton de menu et à démarrer.
- L'affichage LED clair et lisible indique la durée de cuisson restante ou la plage complète des paramètres d'exploitation programmés.
- Lors de la cuisson à la sonde, la four conserve en mémoire les températures la plus haute et la plus basse mesurées par la sonde alimentaire afin d'assurer que les aliments sont cuits à la température requise.
- Le four est équipé du système breveté de récupération thermique SureTemp™, qui compense immédiatement toute perte de chaleur lorsque la porte est ouverte et produit une alerte sonore si la porte est laissée ouverte pendant plus de trois minutes.
- La poignée antimicrobienne retarde la croissance d'agents pathogènes.

Cahier des charges abrégé

Le four-fumoir 1000-SK/III 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) râtelier à côtes en acier inoxydable, un lèchefrite amovible en acier inoxydable à écoulement et un bac à copeaux de bois. Le four est fourni avec un ramasse-gouttes extérieur en acier inoxydable monté sur l'avant et un (1) sac échantillon de copeaux de cerisiers, d'hickory, de pommier et d'érable (un de chaque). Le four comporte un (1) jeu de roulettes de 89 mm — 2 fixes et 2 pivotantes avec frein. La commande de luxe comporte un affichage LED à 4 chiffres, une touche Marche/Arrêt pour chaque compartiment, une touche de température de cuisson à plage de cuisson de 93 °C à 162 °C, une touche de commande de minuterie à valeurs de réglage de 1 minute à 24 heures; une touche de contrôle de la durée de fumage, réglable de 1 minute à 1 heure; une touche de commande de sonde à points de consigne réglables de 10 °C à 91 °C et une touche de température de maintien réglable de 15 °C à 96 °C. La commande comprend huit (8) touches de menu programmables à mode de verrouillage et à paramètres de cuisson et de maintien réglables individuellement, une minuterie de mode de maintien, des voyants indicateurs d'état et une touche de démarrage. La commande comporte une fonction de verrouillage intégrée et une fonction de conversion de tension pour l'ajustement au courant d'alimentation secteur.

Modèle 1000-SK/III: Four fumoir de basse température à commande de luxe.



ANSI/NSF 4



COOKING APPLIANCE 584m



Options installées à l'usine

- Préciser la porte :
 - Porte pleine, de série
 - Porte vitrée, en option
- Préciser le sens d'ouverture :
 - Charnières à droite, de série
 - Charnières à gauche, en option
- Préciser la tension (V) :
 - 208-240
 - 230
- Préciser la couleur des panneaux extérieurs :
 - Acier inoxydable, de série
 - Bourgogne, en option
 - Couleur personnalisée, en option
- Limite du thermostat de cuisson réglée sur 250 °F pour les zones réglementées.
 - Préciser à la commande le cas échéant.
- Ramasse-gouttes allongé (non proposé avec pare-chocs)

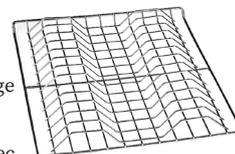
Documentation HACCP, DataLogger [5015563]

- La technologie Datalogger embarquée assure une consignation exacte et temporisée des données
- Enregistrement des heures de début et de fin
- Enregistrement des températures de début et de fin
- Consignation des heures et températures intermédiaires à des intervalles de 5 minutes
- Les téléchargements par USB facilitent la consignation des données sur les ordinateurs de gestion du service
- Le registre électronique HACCP peut être importé dans Excel ou autre logiciel semblable pour la rédaction de rapports et la suivi de données
- Le module de commande conserve les données les plus récentes pendant 30 jours
- Enregistrement du nom de produit préprogrammé (A à H) si un programme est utilisé

Options Supplémentaires

* **Grille râtelier à côtes • Réf. SH-29474**

- Grille en acier inoxydable non magnétique spécial conçue pour tenir les côtes ou le poisson en position verticale et assurer un fumage uniforme. Chaque grille accepte treize côtes entières. Chaque fumoir est fourni avec une (1) grille râtelier. Des grilles supplémentaires sont proposées en option. Capacité totale du four : Trois (3) grilles râteliers à côtes.
- **Configuration empilable** Superposable avec fours et armoires de maintien à compartiment unique série 1000 et CTX4-10 Combitherm®. Commander le nécessaire d'empilage qui convient.



Garantie à vie

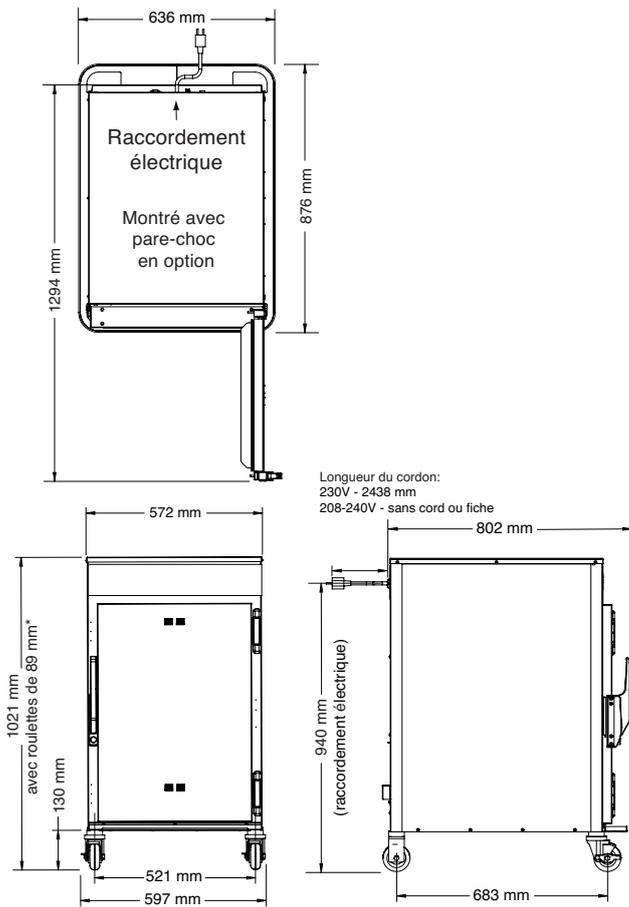
Sur tous les éléments chauffants de cuisson et maintien
(MAIN-D'ŒUVRE EXCLUE).



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

1000-SK/III

Four à Fumer Basse Température



*981 mm - avec roulettes de 64 mm, en option
 *1067 mm - avec roulettes de 127 mm, en option
 *1063 mm - avec pieds de 52 mm, en option

Dimensions : H x L x P	
Extérieures:	1021 mm x 597 mm x 802 mm
Intérieures:	683 mm x 479 mm x 673 mm

Alimentation Électrique					
V	Ph	Hz	A	kW	Cordon et fiche
208	1	60	16,0	3,3	Cordon, sans fiche
240	1	60	18,3	4,4	Cordon, sans fiche
230	1	50/60	14,0	3,1	Fiche classée 250 V

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

Capacité Produit/Plats	
	54 kg Maximum Volume Maximum: 76 Liters
Trois (3)	Gastronorm 1/1: 530 mm x 325 mm x 65 mm sur grilles métalliques seulement
Sept (7)	Tôles Grand Format: 457 x 660 x 25 mm

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 : 92 kg ENV.	Expédition: 128 kg ENV.
Dimensions du carton : (L x L x H) 889 mm x 889 mm x 1270 mm	

Exigences d'installation	
<ul style="list-style-type: none"> 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. Les appareils à roulettes sans cordon ni fiche doivent être attachés à la structure de l'immeuble au moyen d'un raccord souple. Non fournis par le fabricant. Les exigences de ventilation du fumoir dépendent des normes d'installation en vigueur. 	

Accessoires	
<input type="checkbox"/> Pare-chocs, périmètre complet (non disponible avec les roulettes de 64 mm)	5009767
<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"/> 64 mm	5008022
<input type="checkbox"/> Verrou de porte avec clé	LK-22567
<input type="checkbox"/> Lèchefrite à écoulement (48 mm de profondeur)	5005616
<input type="checkbox"/> Lèchefrite sans écoulement (48 mm de profondeur)	11906
<input type="checkbox"/> Lèchefrite, 102 mm de profondeur	15929
<input type="checkbox"/> Pieds, 152 mm, à bride (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	5013934		
<input type="checkbox"/> Grille, acier inoxydable, fil plat	SH-2325		
<input type="checkbox"/> Grille, acier inoxydable, râtelier à côtes	SH-29474		
Nécessaire d'empilage			
<input type="checkbox"/> Nécessaire d'empilage	5004864		
<input type="checkbox"/> Sous Combitherm® CTX4-10	5019679		
Copeaux de bois, sac			
	.9 kg (2.0 lb)	35 L (1.25 cu. ft.)	71 L (2.5 cu. ft.)
Cerisier	<input type="checkbox"/> WC-22540	<input type="checkbox"/> WC-22541	<input type="checkbox"/> WC-37746
Pommier	<input type="checkbox"/> WC-22542	<input type="checkbox"/> WC-22543	<input type="checkbox"/> WC-37747
Érable	<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