

1000-SK/II

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.
- Ahúma con virutas de madera: sin cocción a presión o sabor ahumado artificial.
- El temporizador de ahumado permite elegir entre sabor ahumado leve, mediano o intenso.
- Cocina, ahúma y conserva las carnes, el pollo y el pescado.
- Ahúma en frío el pescado y el queso.
- Induce la acción enzimática natural en la carne para ablandarla.
- Menos uso de energía que los hornos convencionales.
- Reduce la mano de obra y equilibra la carga de trabajo.
- Diseño apilable para capacidad adicional.
- El control simple mide los descensos de temperatura más rápidamente, lo que ofrece un corto tiempo de recuperación del calor.

Especificación corta

El horno ahumador de un compartimiento 1000-SK/II de Alto-Shaam está construido con un exterior de acero inoxidable. El horno incluye una puerta de acero inoxidable con pestillo magnético. El interior del horno incluye dos (2) porta parrillas de acero inoxidable no magnético completamente desmontables con once (11) posiciones para bandejas espaciadas por centros de 35 mm, dos (2) parrillas metálicas de acero inoxidable, una (1) rejilla para costillas de acero inoxidable, un colector de goteo de acero inoxidable desmontable con drenaje y un recipiente de virutas. 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 horno ahumador tiene un 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 con teclas de flecha hacia arriba/hacia abajo para configurar los tiempos de cocción y mantenimiento y un temporizador de ahumado de 60 minutos. El control cuenta con luces indicadoras para la función de cocción y mantenimiento y ahumado 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 1000-SK/II:** Horno ahumador de baja temperatura con un control simple.



IP X3

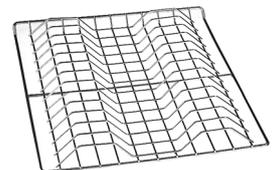


Opciones instaladas en la fábrica

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

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).

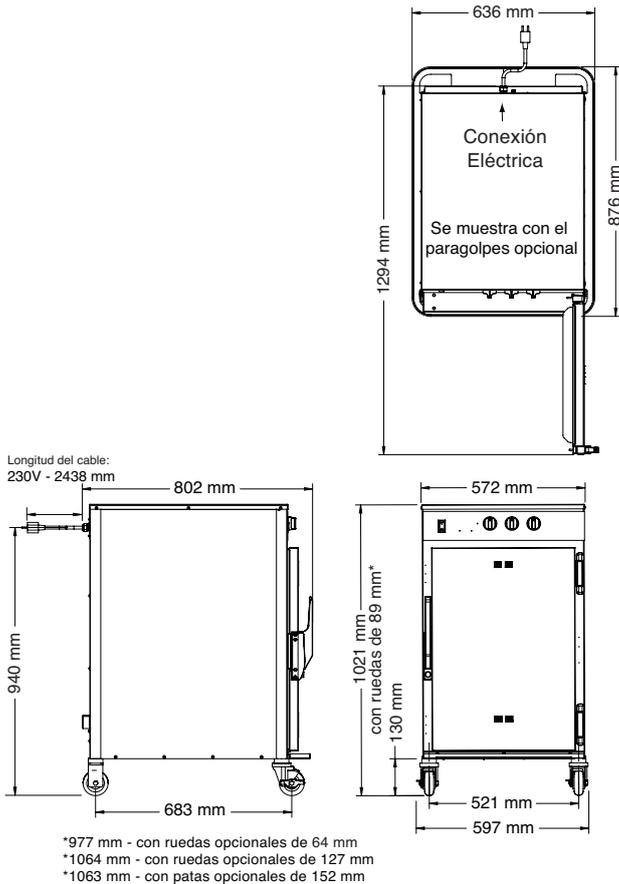


W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.
TELÉFONO: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SÓLO EE.UU.
www.alto-shaam.com



1000-SK/II

Horno Ahumador a Baja Temperatura



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	15,3	3,2	Cable, sin enchufe		
240	1	60	12,1	2,9	enchufe		
230	1	50/60	12,2	2,8	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 litros	
Gastronorm 1/1:	
Tres (3)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Solo en parrillas metálicas opcionales	
Bandeja planas de tamaño completo:	
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: Aprox. 92 kg	Envío: Aprox. 101 kg
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 instalación locales.

Accesorios			
<input type="checkbox"/> Paragolpes de perímetro completo (No disponible con ruedas de 64 mm)	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 y 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 de profundidad	5005616		
<input type="checkbox"/> Colector de goteo sin drenaje, 48 mm de profundidad	11906		
<input type="checkbox"/> Colector de goteo, 102 mm de profundidad	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 teclas	5013934		
<input type="checkbox"/> Parrilla de acero inoxidable, laminada	SH-2325		
<input type="checkbox"/> Parrilla con rejilla de acero inoxidable para costillas	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