

1000-SK/II

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.
- Fumage aux vrais copeaux de bois — pas de cuisson à la pression ni d'arôme de fumée artificiel.
- La minuterie de fumage offre le choix en un arôme de fumée léger, moyen ou fort.
- Pour cuire, fumer et maintenir en température les viandes, volailles et poissons.
- Pour fumer à froid le poisson et le fromage.
- Stimule l'action des enzymes naturelles de la viande pour l'attendrir.
- Consomme moins d'énergie que les fours traditionnels.
- Réduit la main-d'œuvre et égalise les charges de travail.
- Configuration empilable pour accroître la capacité.
- La commande simple détecte immédiatement les chutes de température pour assurer une récupération thermique rapide.

Cahier des charges abrégé

Le four-fumoir 1000-SK/II à compartiment unique d'Alto-Shaam comporte un extérieur en acier inoxydable. Le four comprend une porte en acier inoxydable à loquet magnétique. L'intérieur du four comporte deux (2) porte-grilles latéraux entièrement amovibles en acier inoxydable non magnétique 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 lèche-frite 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.

Le fumoir est contrôlé par une (1) commande simple à interrupteur Marche/Arrêt, un bouton de température de cuisson de 94 à 160 °C, un bouton de température de maintien de 16 à 96 °C, un affichage numérique, des touches fléchées haut/bas pour régler les durées de cuisson et de maintien et une minuterie de fumage de soixante minutes. La commande comporte des voyants indicateurs pour les fonctions de cuisson, de maintien et de fumage et pour 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.

1000-SK/II : Four fumoir basse température avec commande simple.

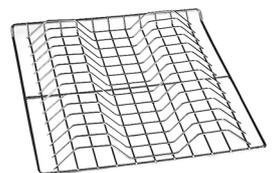


Options installées à l'usine

- 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
- Choix de tension :
 - 208-240 V
 - 230 V
- Choix de couleur des panneaux extérieurs :
 - Acier inoxydable, de série
 - Bordeaux, en option
 - Personnalisée, en option
- Limite du thermostat de cuisson fixée à 250 °F pour les zones réglementées aux États-Unis.
 - Préciser à la commande le cas échéant.
- Ramasse-gouttes allongé (non proposé avec pare-chocs)

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**

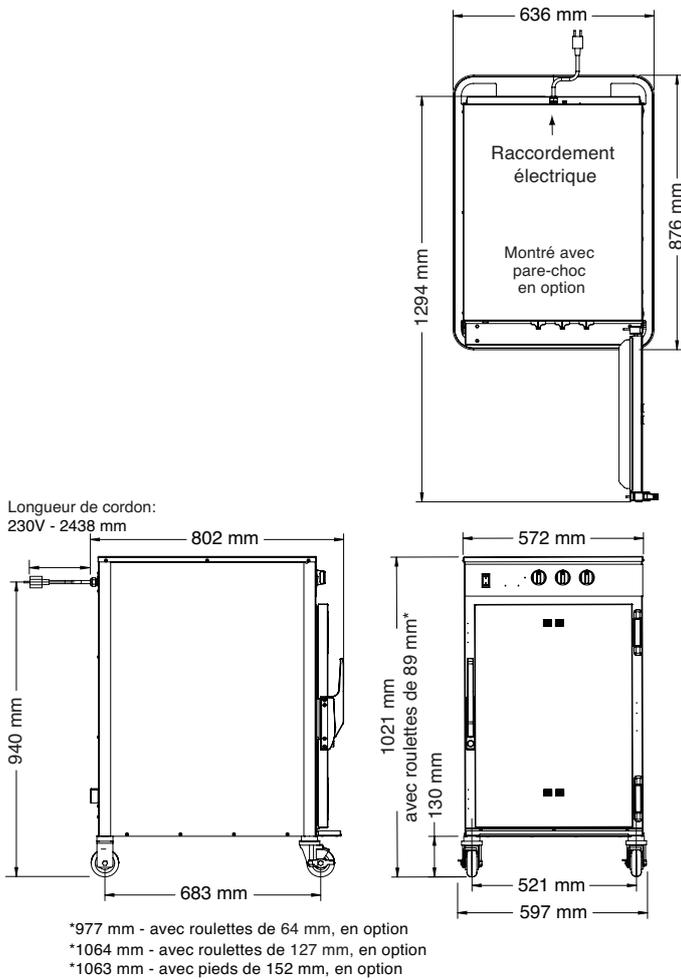
Sur tous les éléments chauffants de cuisson et maintien (MAIN-D'ŒUVRE EXCLUE).



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/II

Four à Fumer Basse Température



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	15,3	3,2	Sans cordon
240	1	60	12,1	2,9	ni fiche
230	1	50/60	12,2	2,8	Fiche classée 250 V

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

Capacité Produit/Plats	
54 kg maximum	
Volume maximum : 76 litres	
Gastronorm 1/1 :	
Trois (3)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Sur grilles métalliques en option seulement	
Tôles grand format :	
Sept (7)	457 mm x 660 mm 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 est.	Expédition : 101 kg est.
Dimensions du carton : (L x L x H) 889 mm x 889 mm x 1270 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.
– 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"/> Lèche-frite à écoulement (48 mm de profondeur)	5005616
<input type="checkbox"/> Lèche-frite sans écoulement (48 mm de profondeur)	11906
<input type="checkbox"/> Lèche-frite, 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

ALTO-SHAAM

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