

# 1000-TH-I

## Horno de Cocción y Mantenimiento Electrónico de 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.
- Cocina por tiempo y convierte automáticamente desde el modo de cocción al modo de mantenimiento.
- No se necesitan campanas, ventilación externa ni sistemas de extinción de incendios (en la mayoría de las áreas). Las emisiones de aire cargado de grasa son menores que los estándares establecidos por UL.
- El mango antimicrobiano retarda el desarrollo de los agentes patógenos que causan enfermedades.
- El control simple mide los descensos de temperatura más rápidamente, lo que ofrece un corto tiempo de recuperación del calor.
- Menos uso de energía que los hornos convencionales.

### Especificación corta

El horno de cocción y mantenimiento de dos compartimientos 1200-TH/III de Alto-Shaam está construido con un exterior de acero inoxidable. El horno incluye puertas de acero inoxidable con pestillo magnético. Cada compartimiento está equipado con dos (2) rejillas laterales de acero inoxidable con ocho (8) posiciones de bandejas separadas en centros de 59 mm, tres (3) parrillas metálicas de acero inoxidable y un (1) colector de goteo de acero inoxidable con drenaje y una (1) bandeja de goteo externa. El horno incluye un (1) juego de ruedas de uso intensivo de 127 mm (2 rígidas y 2 giratorias con freno).

Cada compartimiento está controlado por un (1) 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 y teclas de flecha hacia arriba y hacia abajo para configurar los tiempos de cocción y mantenimiento. El control cuenta con luces indicadoras para la función de cocción, función de mantenimiento 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-TH-I** Horno de cocción y mantenimiento de baja temperatura de doble compartimiento y con control simple



IP X4



### Opciones Instaladas en la Fábrica

- Opciones de armario
    - De alcance del brazo, estándar
    - De doble acceso, opcional
  - Opciones de puerta
    - Puerta sólida, estándar
    - Puerta con ventana, opcional
  - Opciones de puerta de vaivén:
    - De mano derecha, estándar
    - De mano izquierda, opcional
  - Opciones Eléctricas
    - 208 a 240
    - 230
  - Límite de termostato de cocción configurado a 250 °F para áreas restringidas en los EE. UU.
    - Especifique lo que requiere en la orden.
- Nota:** Los armarios de acceso doble no pueden tener todas las puertas con las bisagras en el mismo lado.
- Kit de bandeja recolectora extendida (no disponible con acceso doble o paragolpes)

**Garantía de por vida**

Para todos los elementos de cocción y mantenimiento de calor (NO INCLUYE LA MANO DE OBRA).



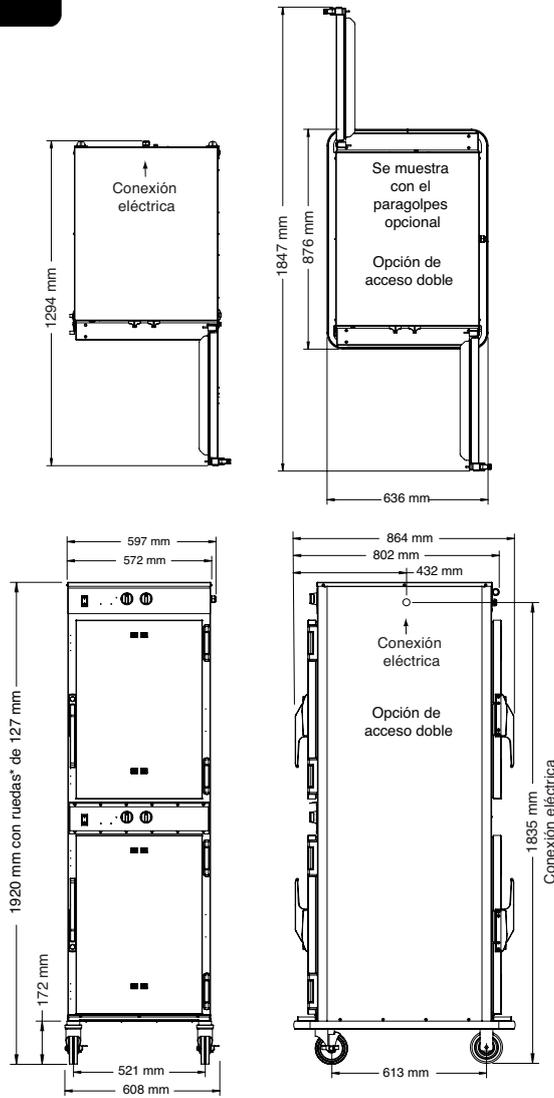
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.  
 TELÉFONO: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

www.alto-shaam.com



# 1000-TH-I

## Horno de Cocción y Mantenimiento Electrónico de Baja Temperatura



\*1877 mm con ruedas opcionales de 89 mm  
 \*1917 mm con patas opcionales de 152 mm

### Dimensiones: A x A x P

#### Exterior:

1924 x 608 x 819 mm

#### Exterior de acceso doble (opción):

1924 x 608 x 864 mm

#### Interior:

682 x 479 x 667 mm

### Aspectos Eléctricos

| V   | Ph | Hz    | A    | kW  |                          |
|-----|----|-------|------|-----|--------------------------|
| 208 | 1  | 60    | 28,9 | 6,0 | Sin cable                |
| 240 | 1  | 60    | 22,2 | 5,3 | sin enchufe              |
| 230 | 1  | 50/60 | 21,3 | 4,9 | Sin cable<br>sin enchufe |

### Capacidad De Producto\Bandeja (por compartimento)

54 kg Máximo

Volumen máximo: 76 litros

Gastronorm 1/1:

Cuatro (4) 530 x 325 x 65 mm

\*sólo en parrillas metálicas opcionales

Bandeja planas de hornear de tamaño completo:

Ocho (8) 457 x 660 x 25 mm

| Requisitos de Espacio                                |   |
|--|---|
| <b>Parte Posterior</b>                               | 76 mm de superficies no calentadas<br>457 mm de equipos que produzcan calor |
| <b>Parte Superior</b>                                | 51 mm   |
| <b>Izquierda, Derecha</b>                            | 25 mm   |
| Peso   |   |
| <b>Neto:</b>   | 157 kg  |
| <b>Envío:</b>  | 197 kg  |
| <b>Dimensiones de la caja de cartón:</b> (A x A x P) |   |
| 889 x 889 x 2.083 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.**

| Accesorios   |          |
|--|----------|
| <input type="checkbox"/> Paragolpes de perímetro completo  | 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"/> 89 mm   | 5008017  |
| <input type="checkbox"/> Cerradura de puerta con llave (cada manilla)  | 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, con profundidad adicional, 102 mm  | 15929    |
| <input type="checkbox"/> Patas de 152 mm con vástago, 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  | 5011592  |
| <input type="checkbox"/> Parrilla de acero inoxidable, alambre plano y al alcance del brazo                                    | SH-2325  |
| <input type="checkbox"/> Parrilla de acero inoxidable, alambre plano y de acceso doble   | SH-2346  |
| <input type="checkbox"/> Parrilla con rejilla de acero inoxidable para costillas   | SH-29474 |



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

Debido a mejoras continuas del producto, las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.