

1000-TH-I

Four de Cuisson et de Maintien 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.
- Cuisson à la durée puis passage automatique en mode de maintien en température.
- Hottes de four, ventilation extérieure et systèmes d'extinction d'incendie non requis (dans la majorité des cas). Les émissions d'air chargé de graisse sont inférieures aux normes U.L. établies.
- La poignée antimicrobienne retarde la croissance d'agents pathogènes.
- La commande simple détecte immédiatement les chutes de température pour assurer une récupération thermique rapide.
- Consomme moins d'énergie que les fours traditionnels.

Cahier des charges abrégé

Le four de cuisson et maintien 1000-TH-I à compartiment unique d'Alto-Shaam comporte un extérieur en acier inoxydable. Le four comprend des portes en acier inoxydable à loquet magnétique. Chaque compartiment est équipé de deux (2) porte-grilles latéraux en acier inoxydable à huit (8) positions en hauteur espacées de 59 mm, trois (3) grilles en acier inoxydable et un (1) lèchefrite en acier inoxydable à écoulement et un (1) ramasse-gouttes extérieur. Le four comporte un (1) jeu de roulettes forte charge de 127mm — 2 fixes et 2 pivotantes avec frein.

Chaque compartiment est commandé 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 et des touches fléchées haut/bas pour régler les durées de cuisson et de maintien. La commande comporte des voyants indicateurs pour la fonction de cuisson, la fonction de maintien et 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.

Modèle 1000-TH-I Four de cuisson et de maintien basse température à deux compartiments avec commande simple



Options installées à l'usine

- Choix d'armoire
 - Accès frontal, de série
 - Passe-plat, en option



- 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



Remarque : Les armoires passe-plat ne peuvent pas avoir toutes les charnières de porte du même côté.

IP X4



- Nécessaire ramasse-gouttes allongé (non proposé avec passe-plat ou pare-chocs)

- Choix d'alimentation électrique

- 208-240V
- 230V

- Limite du thermostat de cuisson réglée sur 250 °F pour les zones réglementées aux États-Unis.

- Préciser à la commande le cas échéant.

**Garantie
à vie**

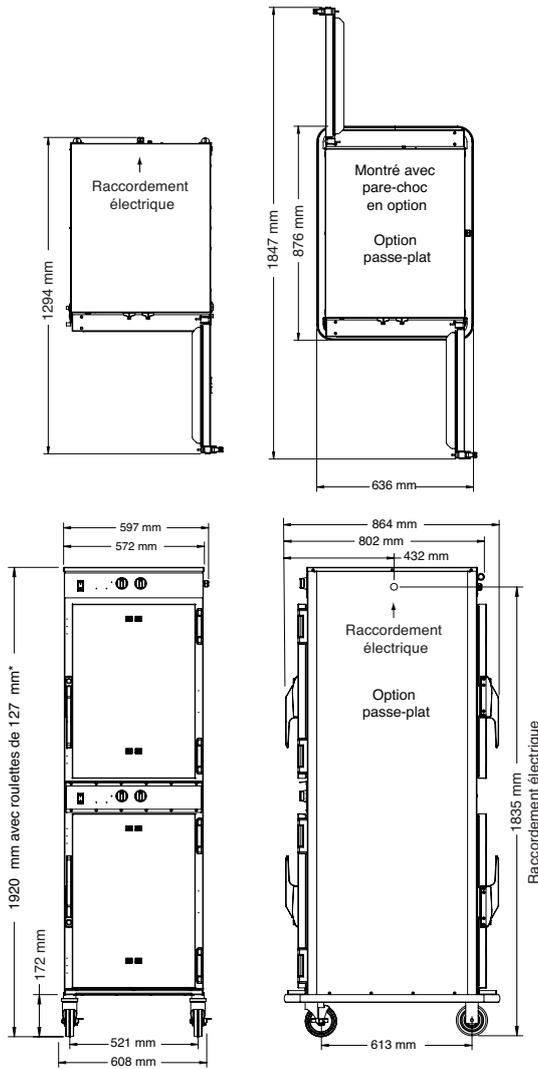
Sur tous les éléments chauffants de cuisson et maintien (MAIN-D'ŒUVRE EXCLUE).



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-TH-I

Four de Cuisson et de Maintien Basse Température



*1877 mm – avec roulettes de 89 mm en option
*1917 mm – avec pieds de 152 mm en option

Dimensions : H x L x P
Extérieures :
1924 x 608 x 819 mm
Extérieures passe-plat (option) :
1924 x 608 x 864 mm
Intérieures :
682 x 479 x 667 mm

Alimentation Électrique					
V	Ph	Hz	A	kW	
208	1	60	28,9	6,0	Sans cordon
240	1	60	22,2	5,3	ni fiche
230	1	50/60	21,3	4,9	Sans cordon ni fiche

Capacité Produit(Plats (par compartiment)	
	54 kg Maximum
	Volume maximum : 76 Litres
	Gastronorm 1/1* :
Quatre (4)	530 x 325 x 65 mm
*sur grilles métalliques en option seulement	
	Tôles grand format :
Huit (8)	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 :	157 kg
Expédition :	197 kg
Dimensions du carton : (L x L x H)	
889 X 889 X 2083 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 fourni par le fabricant.	

Accessoires					
<input type="checkbox"/>	Pare-chocs, périmètre complet	5009767	<input type="checkbox"/>	Lèchefrite, très profond, 102 mm	15929
<input type="checkbox"/>	Support de découpe, train de côtes	HL-2635	<input type="checkbox"/>	Pieds, 152 mm, à tige - jeu de quatre	5011149
<input type="checkbox"/>	Support de découpe, Rond de gîte entier (cafétéria)	4459	<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"/>	Roulettes à tige - 2 fixes, 2 pivotantes avec frein		<input type="checkbox"/>	Panneau de sécurité avec verrou à clé	5011592
<input type="checkbox"/>	89 mm	5008017	<input type="checkbox"/>	Grille, acier inoxydable, fil plat, accès frontal	SH-2325
<input type="checkbox"/>	Verrou de porte avec clé (chaque poignée)	LK-22567	<input type="checkbox"/>	Grille, acier inoxydable, fil plat, passe-plat	SH-2346
<input type="checkbox"/>	Lèchefrite avec écoulement, 48 mm de profondeur	5005616	<input type="checkbox"/>	Grille, acier inoxydable, râtelier à côtes	SH-29474
<input type="checkbox"/>	Lèchefrite sans écoulement, 48 mm de profondeur	11906			



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