

Horno de cocción y mantenimiento

ALTO-SHAAM

Modelo 1000-TH

Los hornos de cocción y mantenimiento originales producen alimentos de mejor calidad y mayores producciones con ahorros integrados.

La suave tecnología radiante Halo Heat® rodea de manera uniforme los alimentos sin el uso de elementos extremadamente calientes, humedad adicional ni ventiladores. Este calor uniforme y controlado mantiene las temperaturas precisas durante todo el proceso de cocción y mantenimiento, lo que mejora la calidad de los alimentos y prolonga los tiempos de mantenimiento.

Cocción por tiempo o por sonda con controles simples o de lujo. Las sondas detectan la temperatura interna del producto y automáticamente convierten el horno del modo de cocción al modo de mantenimiento una vez alcanzados los parámetros.

La cocción durante la noche sin mano de obra y la operación sin esfuerzo reduce los costos de mano de obra y aumenta la productividad.

Se puede colocar en cualquier lugar, gracias a su diseño sin venteo y sin agua. Menores costos, gracias a una operación que ahorra energía y a que no se requieren conexiones de agua ni campanas de cocina tradicionales. Todos los hornos de cocción y mantenimiento de Alto-Shaam son certificados sin venteo conforme a EPA 202.

Los controles avanzados, diseñados intencionalmente de manera simple, cuentan con una interfaz intuitiva y fácil de usar, así como con recetas programables para garantizar la coherencia con cada cocción.

ChefLinc™, software de gestión de horno remoto basado en la nube, aumenta la eficiencia de los procesos y maximiza las ganancias con información controlada por datos (solo en modelos de lujo).

Certificación ISO 9001:2015

Características estándar

- Ruedas [dos (2) rígidas, dos (2) giratorias con freno]
- Sonda recta desmontable de un solo punto
- Bandeja recolectora y colector de goteo con drenaje
- Control de pantalla táctil programable en el modelo de lujo
- Control programable en el modelo simple
- Recolección de datos HACCP en el modelo de lujo
- Cargue y descargue recetas fácilmente mediante un puerto USB
- Recuperación de calor SureTemp™ en el modelo de lujo
- Dos (2) rejillas laterales de acero inoxidable con quince (15) posiciones de bandeja separadas en centros 1-7/16 pulg. [37 mm]
- Bandeja recolectora exterior desmontable



CAPACIDAD

8 Bandejas de tamaño completo: 20 pulg. x 12 pulg. x 2-1/2 pulg. en parrillas metálicas
GN 1/1: 530 mm x 325 mm x 65 mm

16 Bandejas de tamaño medio: 10 pulg. x 12 pulg. x 2-1/2 pulg. en parrillas metálicas
GN 1/2: 265 mm x 325 mm x 65 mm

Peso máximo: 120 lb [54 kg]
Volumen máximo: 60 qt [56.8 litros]

Se incluyen cuatro (4) parrillas.



Se muestra con control de lujo



Se muestra con control simple

1000-TH

Configuraciones (seleccione una para cada una)

Modelos

- ☐ Simple
- ☐ Opción HACCP
- ☐ De lujo
- ☐ Opción Ethernet (5032090)

Opción de puerta

- ☐ Puerta sólida con bisagra hacia la derecha, estándar
- ☐ Puerta con ventana con bisagra hacia la derecha
- ☐ Puerta sólida con bisagra hacia la izquierda
- ☐ Puerta con ventana con bisagra hacia la izquierda

Especificaciones eléctricas

- ☐ 120 V, monofásico
- ☐ 208 a 240 V, monofásico

Ruedas y patas

- ☐ Ruedas de 2-1/2 pulg. (64 mm), dos (2) rígidas y dos (2) giratorias con freno, opcional (5027134) – no disponibles con paragolpes
- ☐ Rueda de 2-1/2 pulg. (64 mm), giratoria con freno, opcional (CS-39969, se requieren 4) – no disponible con paragolpes
- ☐ Ruedas de 3-1/2 pulg. (89 mm), dos (2) rígidas y dos (2) giratorias con freno, estándar (5027133)
- ☐ Rueda de 3-1/2 pulg. (89 mm), giratoria con freno, opcional (CS-39971, se requieren 4)
- ☐ Ruedas de 5 pulg. (127 mm), dos (2) rígidas y dos (2) giratorias con freno, opcional (5027112)
- ☐ Rueda de 5 pulg. (127 mm), giratoria con freno, opcional (CS-39973, se requieren 4)
- ☐ Patas de 6 pulg. (152 mm), juego de cuatro (4) (5032092)
- ☐ Patas antisísmicas de 6 pulg. (152 mm), juego de cuatro (4) (5032093)

Accesorios opcionales (seleccione todos los que corresponden)

Paragolpes y manillas

- ☐ Paragolpes de perímetro completo
- ☐ Kit de manilla de empuje/tire

Sondas adicionales

- ☐ Sonda de vacío (PR-36576)
- ☐ Sonda con mango en T, hasta seis (6) con el modelo de lujo (PR-46998)
- ☐ Sonda recta, hasta seis (6) con el modelo de lujo (se incluye una (1) con el horno) (PR-46999)

Colectores de goteo, parrillas, soportes

- ☐ Colector de goteo con drenaje (5025893)
- ☐ Colector de goteo, sin drenaje (1034371)
- ☐ Colector de goteo exterior de capacidad aumentada (5030659)
- ☐ Parrilla de acero inoxidable (SH-2325)
- ☐ Soporte para trinchado de costilla de primera (HL-2635)
- ☐ Soporte para trinchado de corte de carne del cuarto trasero (restaurante) (4459)

Limpiadores

- ☐ Limpiador no cáustico Alto-Shaam, una (1) botella de 32 onzas (CE-46828)
- ☐ Limpiador no cáustico Alto-Shaam, seis (6) botellas de 32 onzas (CE-46829)

Accesorios, varios

- ☐ Kit de apilamiento, 1000-TH/SK sobre 1000-TH/SK (5032046)
- ☐ Cerradura de puerta con llave (5028755)



Para todos los elementos de calefacción de cocción y mantenimiento [no incluye la mano de obra]

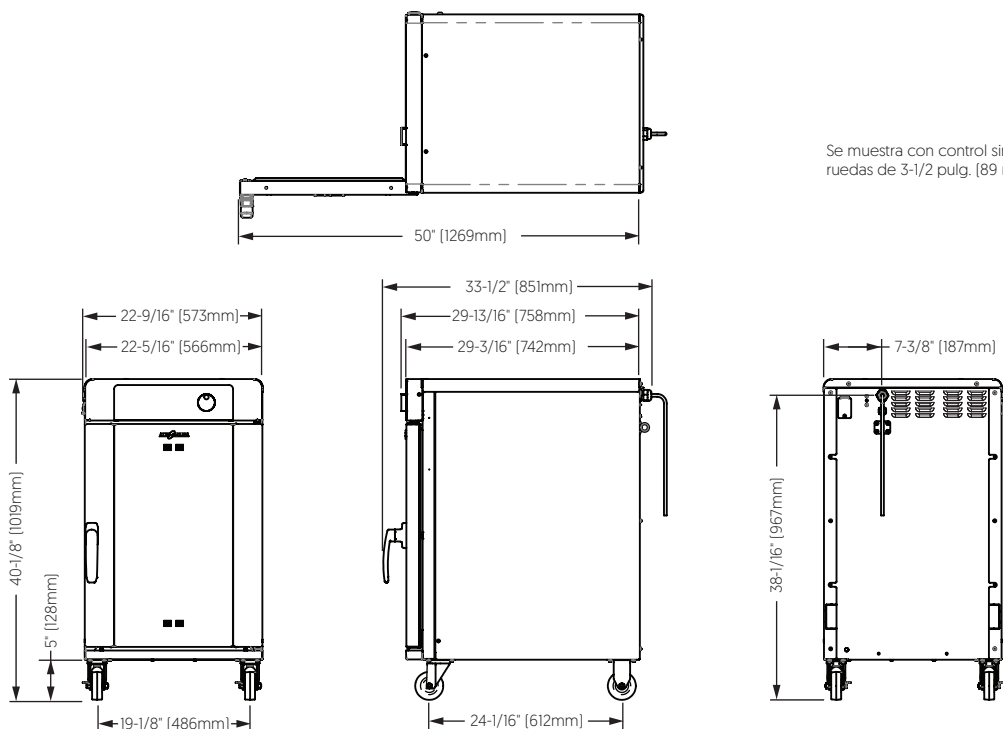
Horno de cocción y mantenimiento

ALTO-SHAAM.

Modelo 1000-TH

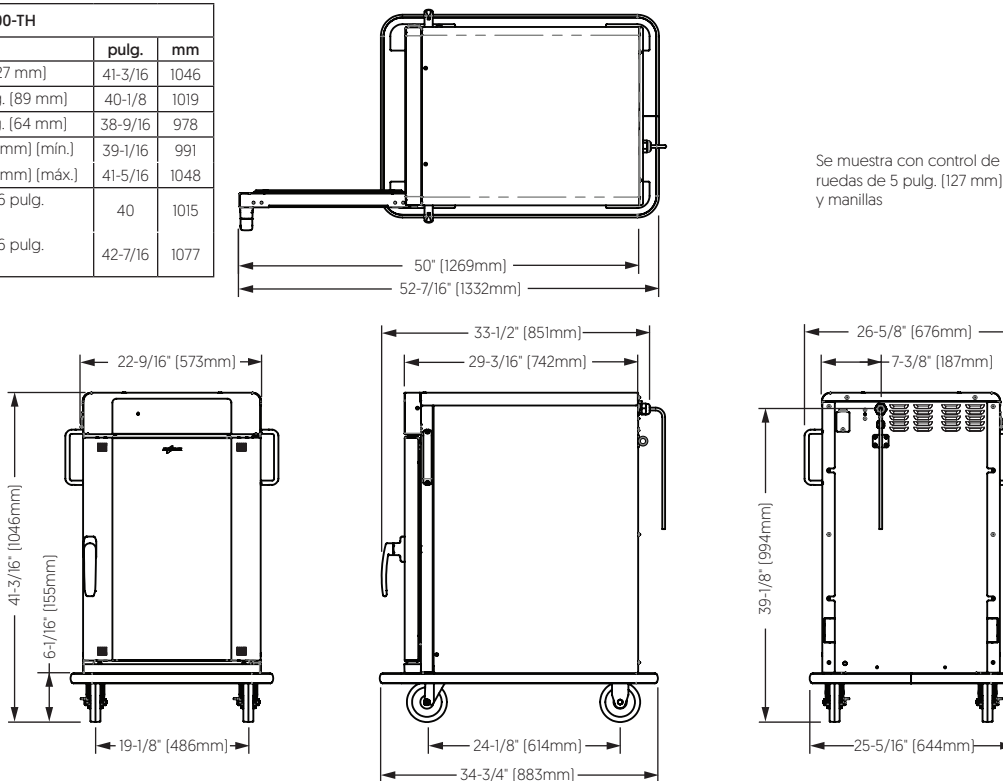


DIMENSIONES



Se muestra con control simple y
ruedas de 3-1/2 pulg. [89 mm]

ALTURA TOTAL: 1000-TH		
Accesorios	pulg.	mm
Rueda de 5 pulg. [127 mm]	41-3/16	1046
Rueda de 3-1/2 pulg. [89 mm]	40-1/8	1019
Rueda de 2-1/2 pulg. [64 mm]	38-9/16	978
Pata de 6 pulg. [152 mm] [mín.]	39-1/16	991
Pata de 6 pulg. [152 mm] [máx.]	41-5/16	1048
Pata antisísmica de 6 pulg. [152 mm] [mín.]	40	1015
Pata antisísmica de 6 pulg. [152 mm] [máx.]	42-7/16	1077



Se muestra con control de
ruedas de 5 pulg. [127 mm]
y manillas

Interior [A x A x P]	Peso neto	Dimensiones de envío [L x A x A]	Peso de envío
26-7/8 pulg. x 18-7/8 pulg. x 26-1/2 pulg. [683 mm x 479 mm x 673 mm]	250 lb [113 kg]	39 pulg. x 39 pulg. x 54 pulg. [991 mm x 991 mm x 1372 mm]	315 lb [143 kg]

Horno de cocción y mantenimiento

ALTO-SHAAM.

Modelo 1000-TH



ESPACIO LIBRE

Parte superior:.....2 pulg.
[51 mm]
Izquierda:.....2 pulg.
[51 mm]
Derecha:.....2 pulg.
[51 mm]
Parte posterior:..3 pulg.
[76 mm]



VERIFIQUE
PRIMERO

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 altas o cualquier condición adversa grave.



CALOR

Calor de rechazo

1000-TH	Ganancia de calor qs, BTU/h	Ganancia de calor qs, kW
	831	0.24



TEMPERATURA

Margen de temperatura de cocción:

200 °F a 325 °F [94 °C a 163 °C]

Rango de temperatura de mantenimiento:

85 °F a 205 °F [29 °C a 96 °C]



ESPECIFICACIONES
ELÉCTRICAS

1000-TH	V	Fase	Hz	Awg	IEC	A	Disyuntor (A)	kW	Configuración del enchufe	Certificación
120 V	120	1	60	10	—	16	20 UL 30 CSA	1.9	Alto-Shaam ofrece varias configuraciones de cable y enchufe fácilmente disponibles. Comuníquese con la fábrica para conocer las opciones.	 
208 a 240 V**	208	1	50/60	10	—	15	20 UL 30 CSA	3.1		 
	240	1	50/60	10	—	17	20 UL 30 CSA	4.1		
230 V	230	1	50/60	10	—	16	32	3.8		    
	230	1	50/60	10	—	11	20	2.5*		

Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales vigentes.

*Configuración de vataje reducido.

**Se requiere un circuito dedicado.

COMUNÍQUESE
CON NOSOTROS

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | EE. UU.
Teléfono: 262.251.3800 | 800.558.8744 EE. UU. / Canadá | FAX: 262.251.7067 | alto-shaam.com