

Horno de cocción y mantenimiento

ALTO-SHAAM

Modelo 1200-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
por cavidad**

8 Bandejas de tamaño completo: 20 pulg. x 12 pulg. x 2-1/2 pulg. por cavidad, solo 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. por cavidad, solo en parrillas metálicas GN 1/2: 265 mm x 325 mm x 65 mm

Peso máximo por cavidad: 120 lb [54 kg]

Se incluyen ocho (8) parrillas [4 por cavidad].



Se muestra con control de lujo



Se muestra con control simple

1200-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

- ☐ 208 a 240 V, monofásico

Ruedas y patas

- ☐ Ruedas de 3-1/2 pulg. (89 mm), dos (2) rígidas y dos (2) giratorias con freno, estándar (5027133)
- ☐ Ruedas de 5 pulg. (127 mm), dos (2) rígidas y dos (2) giratorias con freno, opcional (5027112)
- ☐ 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 por cavidad (PR-46998)
- ☐ Sonda recta, hasta seis (6) con el modelo de lujo por cavidad (se incluyen dos (2) 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

- ☐ Cerradura de puerta con llave (5028755)



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

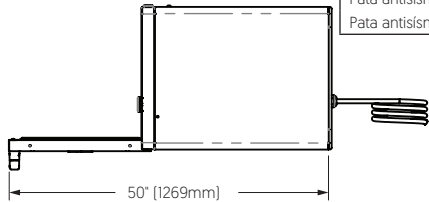
Horno de cocción y mantenimiento

Modelo 1200-TH

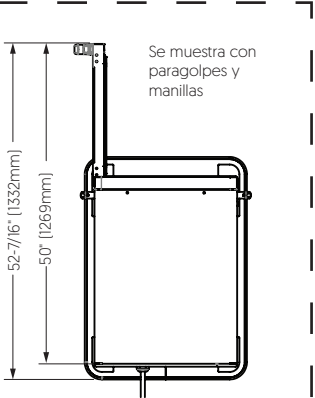
ALTO-SHAAM.



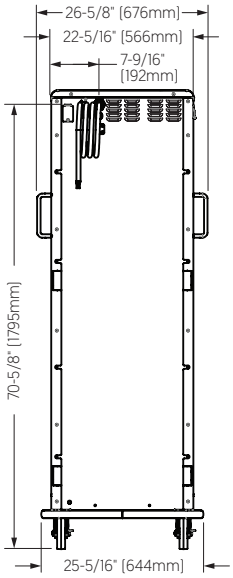
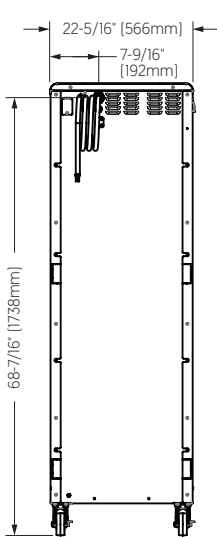
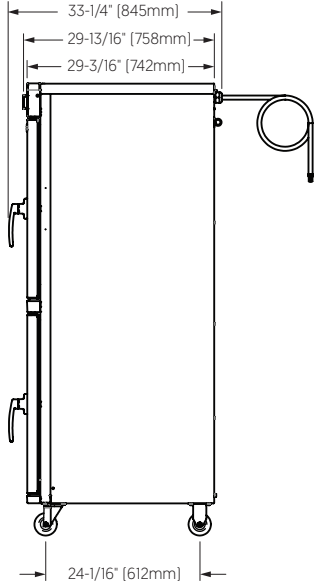
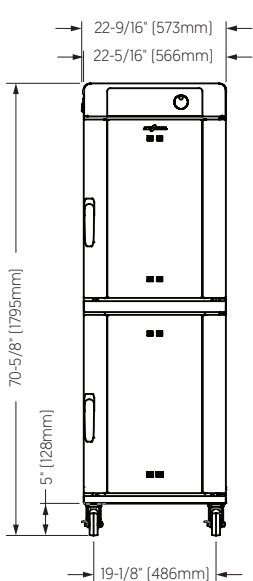
DIMENSIONES



ALTURA TOTAL: 1200-TH		
Accesorios	pulg.	mm
Rueda de 5 pulg. [127 mm]	71-3/4	1821
Rueda de 3-1/2 pulg. [89 mm]	70-11/16	1795
Pata de 6 pulg. [152 mm] [mín.]	69-5/8	1767
Pata de 6 pulg. [152 mm] [máx.]	71-7/8	1824
Pata antisísmica de 6 pulg. [152 mm] [mín.]	70-9/16	1791
Pata antisísmica de 6 pulg. [152 mm] [máx.]	73	1853



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



Interior (A x A x P) Por cavidad	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]	450 lb [204 kg]	39 pulg. x 39 pulg. x 78 pulg. [991 mm x 991 mm x 1372 mm]	515 lb [234 kg]



ESPACIO LIBRE

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



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.

Horno de cocción y mantenimiento

Modelo 1200-TH





Calor de rechazo		
1200-TH	Ganancia de calor qs, BTU/h	Ganancia de calor qs, kW
	1662	0.49



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]



1200-TH	V	Fase	Hz	Awg	IEC	A	Disyuntor [A]	kW	Configuración del enchufe	Certificación
208 a 240 V**	208	1	50/60	8	—	29	30 UL 50 CSA	6.2	Alto-Shaam ofrece varias configuraciones de cable y enchufe fácilmente disponibles. Comuníquese con la fábrica para conocer las opciones.	 
	240	1	50/60	8	—	34	50	8.2		
230 V	230	1	50/60	8	—	33	63	7.6		   
	230	1	50/60	8	—	22	32	5.0*		
380 a 415 V	380	3	50/60	10	2.5	18	32	6.9		   
	415	3	50/60	10	2.5	20	32	8.2		

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

*Configuración de vataje reducido.

**Se requiere un circuito dedicado.