

Horno de cocción y mantenimiento

ALTO-SHAAM

Modelo 750-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
- Recolección de datos HACCP en el modelo de lujo
- Control programable en el modelo simple
- 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 diez (10) posiciones de bandeja separadas en centros 1-3/8 pulg. [35 mm]
- Bandeja recolectora exterior desmontable



CAPACIDAD

- 10** 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
- 20** 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: 100 lb [45 kg]
Volumen máximo: 75 qt [71 litros]
- Se incluyen cuatro (4) parrillas.



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



Se muestra con control de lujo



Se muestra con control simple

750-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
- ☐ 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]

Collectores de goteo, parrillas, soportes

- ☐ Colector de goteo con drenaje [5027713]
- ☐ Colector de goteo, sin drenaje [1034370]
- ☐ Colector de goteo exterior de capacidad aumentada [5030664]
- ☐ Parrilla de acero inoxidable [SH-2324]
- ☐ Soporte para trinchado de costilla de primera [HL-2635]
- ☐ Soporte para trinchado de corte de carne del cuarto trasero (restaurant) [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

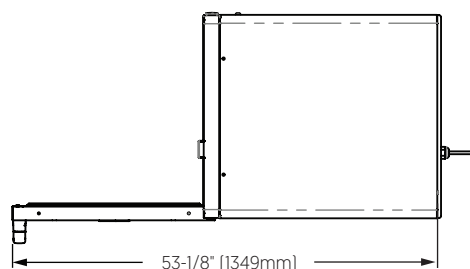
- ☐ Kit de apilamiento, 750-TH sobre 750-TH [5032041]
- ☐ Cerradura de puerta con llave [5028755]

Horno de cocción y mantenimiento

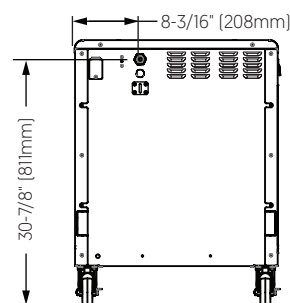
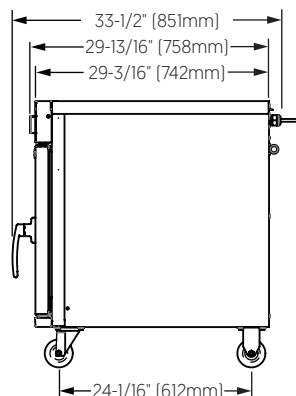
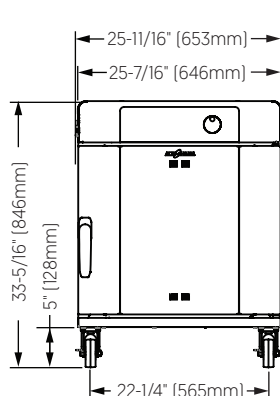
ALTO-SHAAM.



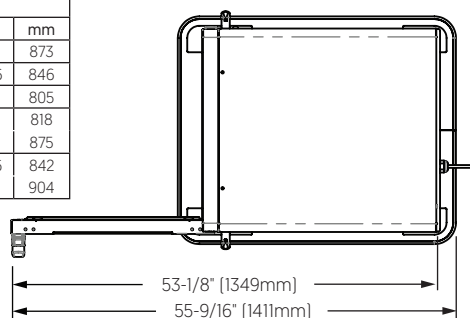
DIMENSIONES



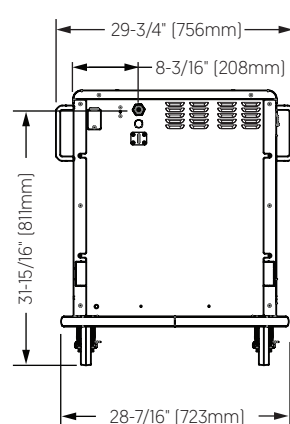
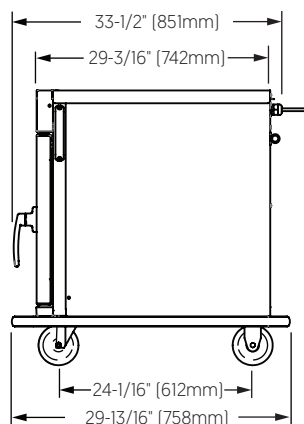
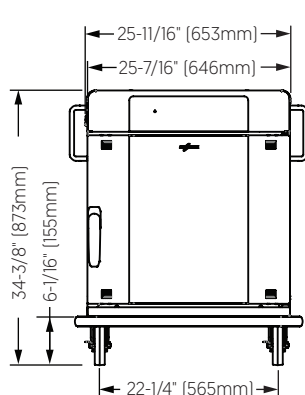
Se muestra con control simple y
ruedas de 3-1/2 pulg. [89 mm]



ALTURA TOTAL: 750-TH		
Accesorios	pulg.	mm
Rueda de 5 pulg. [127 mm]	34-3/8	873
Rueda de 3-1/2 pulg. [89 mm]	33-5/16	846
Rueda de 2-1/2 pulg. [64 mm]	31-3/4	805
Pata de 6 pulg. [152 mm] [mín.]	32-1/4	818
Pata de 6 pulg. [152 mm] [máx.]	34-1/2	875
Pata antisísmica de 6 pulg. [152 mm] [mín.]	33-3/16	842
Pata antisísmica de 6 pulg. [152 mm] [máx.]	35-5/8	904



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



Interior [A x A x P]	Peso neto	Dimensiones de envío [L x A x A]	Peso de envío
20-1/16 pulg. x 22 pulg. x 26-1/2 pulg. [510 mm x 559 mm x 673 mm]	225 lb [102 kg]	35 pulg. x 35 pulg. x 42 pulg. [889 mm x 889 mm x 1067 mm]	290 lb [131 kg]

Horno de cocción y mantenimiento

Modelo 750-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		
750-TH	Ganancia de calor qs, BTU/h	Ganancia de calor qs, kW
	851	0.25



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

750-TH	V	Fase	Hz	Awg	IEC	A	Disyuntor (A)	kW	Configuración del enchufe	Certificación
120 V	120	1	60	10	—	14	20	1.7	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	4.2		
230 V	230	1	50/60	10	—	17	32	3.8		   
		1	50/60	10	—	11	20	2.6*		

Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales vigentes.
*Configuración de vataje reducido.
**Se requiere un circuito dedicado.