

# 1200-TH/III

## Elektronischer Niedertemperatur-Gar- und Warmhalteofen



• Halo Heat ... eine geregelte, einheitliche Hitzequelle, die die Temperatur während des gesamten Gar- und Warmhaltevorgangs innerhalb enger Toleranzen konstant hält. Sorgt für einheitliches und konstantes Backen den ganzen Tag über, wenig Schrumpfen der nicht portionierten oder portionierten proteinhaltigen Speisen, höheren Feuchtigkeitsgehalt aller Speisen sowie beachtlich längere Warmhaltung.



- Garen, Rösten, Aufwärmen und Warmhalten in einem einzigen Schrank mit Bedienelementen, die Sie nur einmal einstellen müssen, um die Arbeitsbelastung besser zu verteilen.
- Garen nach Zeit oder Sensorwert, der die Produkt-Kerntemperatur feststellt und automatisch vom Garmodus zum Heißhaltemodus umschaltet, nachdem die festgelegten Parameter erreicht wurden.
- Ofenhauben, Entlüftung nach außen und Brandlöschsysteme sind nicht erforderlich (in den meisten Gebieten). Die Emission von fetthaltiger Luft bleibt unter den von U.L. festgelegten Normwerten.
- Acht programmierbare Menütasten zum Speichern häufig benutzter Rezepte (Sollwerte für Backen/Warmhalten/Zeit/Sensor). Verringert Betriebsanforderungen auf das Beladen des Ofens, Drücken der Netztaaste, der Speicher-Menütaste und der Start-Taste.
- Klare, einfach ablesbare LED-Anzeige, die die restliche Backdauer oder den kompletten Bereich der programmierten Betriebsparameter anzeigt.
- Beim Backen nach Temperatursensor speichert der Ofen die höchste und niedrigste vom Speisensensor gemessene Temperatur, um sicherzustellen, dass die Speisen bis zur erforderlichen Temperatur gebacken wurden.
- Der Ofen umfasst das patentierte SureTemp™-Hitzerückgewinnungssystem, welches für sofortigen Ausgleich von Wärmeverlusten beim Öffnen der Tür sorgt und mit einem akustischen Signal anzeigt, dass die Tür länger als drei Minuten offen gelassen wurde.
- Antimikrobieller Griff verlangsamt das Wachstum krankheitserregender Pathogene.

### Kurzformular Technische Daten

Der Alto-Shaam Niedertemperaturofen 1200-TH/III mit einer Ofenkammer besteht aus einem Gehäuse aus Edelstahl. Der Ofen umfasst aus Edelstahltüren mit magnetischer Verriegelung. Jede Ofenkammer ist mit zwei (2) Seiteneinschüben aus Edelstahl mit acht (8) Wannenpositionen im Abstand von 75 mm an Mittelstücken, mit drei (3) Drahtregalen aus Edelstahl und einer (1) Auffangschale mit Abfluss aus Edelstahl ausgestattet. Der Ofen umfasst eine (1) externe Auffangschale und einen (1) Satz aus 127 mm Laufrollen – 2 fixiert und 2 schwenkbar mit Bremse.

Eine Deluxe-Regelung umfasst die einzelnen Einstellungen für die obere und untere Kammer und besteht aus einer 4-stelligen LED-Anzeige, EIN/AUS-Schalter für jede Kammer, Backtemperaturtaste mit einem verstellbaren Backtemperaturbereich von 93 °C bis 162 °C, Uhrtaste mit Sollwerten von 1 Minute bis 24 Stunden, Sensor-Regeltaste mit zwischen 10 °C und 91 °C verstellbaren Sollwerten sowie einer Warmhaltetemperaturtaste mit einem zwischen 15 °C und 96 °C verstellbaren Warmhaltebereich. Die Regelung umfasst acht (8) programmierbare Menütasten mit Sperrfunktion sowie die Möglichkeit, einzelne Gar- und Warmhalteparameter festzulegen, Warmhaltermodus-Uhr, Kontrollleuchten für Betriebsstatus und Start-Taste. Die Regelung ist mit einer integrierten Aussperrfunktion und einer Spannungswandlerfunktion versehen, damit sich die Küchenmaschine automatisch an die Spannung der anliegenden Gebäudespannungsversorgung anpasst.

- MODELL 1200-TH/III** Niedertemperatur-Gar- und Warmhalteofen mit zwei Kammern und Deluxe-Regelung

### Werksseitig eingebaute Optionen



ANSI/NFPA 4



IP X4



- Schrankauswahlmöglichkeiten:
    - Öffnung an einer Seite, standard
    - Öffnungen vorne und hinten, optional
  - Türauswahlmöglichkeiten:
    - Massivtür, standard
    - Tür mit Fenster, optional
  - Auswahlmöglichkeiten für Türöffnungsseite:
    - Rechts, standard
    - Links, optional

Hinweis: Bei Schränken mit Türöffnung an Vorder- und Rückseite können nicht alle Türen Scharniere auf der gleichen Seite haben.
  - Spannungsversorgungsmöglichkeiten:
    - 208-240 V
    - 230 V
    - 380-415V
- Satz, verlängerte Auffangschale (nicht erhältlich mit Durchreiche-Design oder Stoßschutz)

- HACCP-Dokumentation, Daten-Logger [5015563]
  - Integrierte Daten-Logger-Technologie sorgt für exakte und rechtzeitige Dokumentation.
  - Registriert Start- und Endzeit.
  - Registriert Start- und Endtemperatur.
  - Temporäre Zeit- und Temperaturmeldungen werden in 5-Minuten-Intervallen aufgezeichnet
  - USB-Downloads erleichtern die Dokumentation auf den PCs der Abteilungsleitung.
  - Die elektronische HACCP-Dokumentation kann zur Berichterstellung und grafischen Auswertung in Excel oder einer ähnlichen Software importiert werden.
  - Die Steuerung speichert die neuesten Daten 30 Tage lang.
  - Die Produkt-ID (A-H) wird aufgezeichnet, sofern eine solche verwendet wird.

**Lebenslange Garantie**

Bei allen Gar- und Warmhalte-Heizelementen (AUSSCHLIESSLICH ARBEITSKOSTEN).



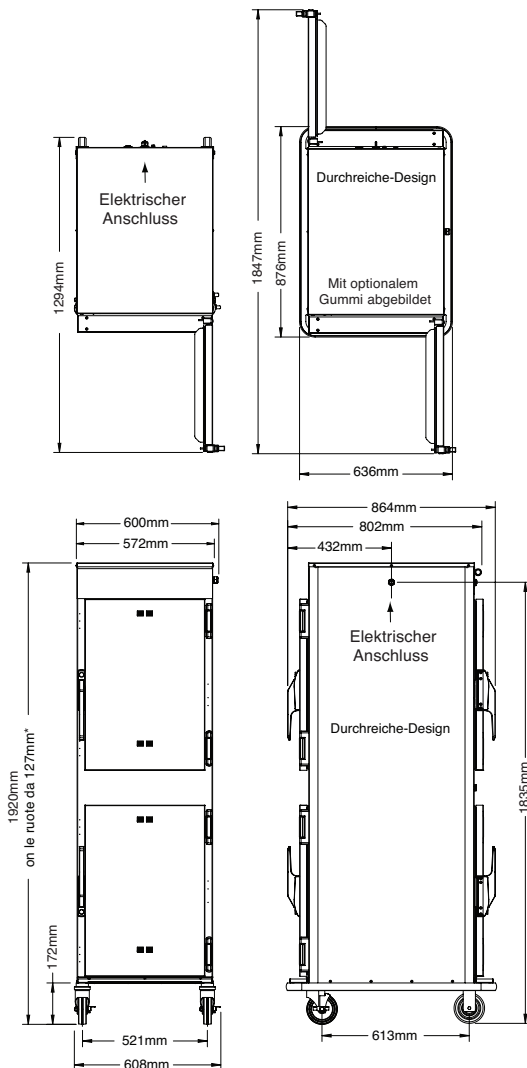
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • USA

TEL.: 262.251.3800 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 800.329.8744 NUR USA

www.alto-shaam.com

# 1200-TH/III

## Elektronischer Niedertemperatur-Gar- und Warmhalteofen



\*1877mm - mit optionalem 89mm Laufrollen  
\*1897mm - mit optionalem 152mm Standbeinen

<b>Abmessungen: H x B x T</b>
<b>Außen:</b> 1920 mm x 608 mm x 802 mm
<b>Durchreiche-design:</b> 1920 mm x 600 mm x 864 mm
<b>Inneres (jede kammer):</b> 683 mm x 479 mm x 673 mm

Elektrik				
V	Ph	Hz	A	kW
208 - 240	1	60	29,0 - 33,3	6,1 - 8,0
230	1	50/60	28,7	6,6
380 - 415	3	50/60	16,5	6,0
Kein netzkabel oder stecker				

Produkt-/Wannenkapazität (pro Kammer)	
Maximal 54 kg Maximalvolumen: 76 L	
<b>Gastronorm 1/1:</b>	
Vier (4)	530 x 325 x 65 mm
Nur an optionalen Drahteinschüben	
<b>Normalgroßwannen:</b>	
Acht (8)	457 x 660 x 25 mm

Anforderungen an den Freiraum	
<b>Rückseite</b>	76 mm von nicht beheizten Flächen 457 mm von hitzeerzeugenden Geräten
<b>Oberseite</b>	51 mm
<b>Links, Rechts</b>	25 mm
Gewicht	
<b>Netto:</b> ca. 156 kg	<b>Versand:</b> 197 kg
Kartonabmessungen: (L x B x H)	
889 mm x 889 mm x 2057 mm	

Installationsanforderungen
– Der Ofen muss waagrecht installiert werden.
– Der Ofen darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem er durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
– An tragenden Gebäudeteilen muss ein flexibler Anschluss angebracht und gesichert werden. <b>Nicht vom werk geliefert.</b>

Zubehör	
<input type="checkbox"/> Gummi, ganzer Umfang	5009767
<input type="checkbox"/> Schneidhalter, Prime Rib	HL-2635
<input type="checkbox"/> Schneidhalter, Steamship (Cafeteria) Round	4459
Laufrollen, Schaft -2 fixiert, 2 schwenkbar mit bremsse	
<input type="checkbox"/> 89 mm	5008017
<input type="checkbox"/> Türschloss mit Schlüssel (pro griff)	LK-22567
<input type="checkbox"/> Auffangschale, ohne Abfluss 48 mm tief	11906
<input type="checkbox"/> Standbeinde, 152 mm, mit Flansch -satz mit 4 stück	5011149
<input type="checkbox"/> Wannengitter, Draht, 416 mm x 619 mm - passt in ein Blech 457 mm x 660 mm	PN-2115
<input type="checkbox"/> Sous-Vide-Fühler	PR-34747
<input type="checkbox"/> Sicherheitstafel mit Schlüsselschloss	5013934
<input type="checkbox"/> Einschub, Edelstahlgitter, herausnehmbar	SH-2325
<input type="checkbox"/> Einschub, Edelstahlgitter, durchlauf	SH-2346
<input type="checkbox"/> Einschub, Edelstahl, Rippchen-Gitter	SH-29474

**ALTO-SHAAM**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.  
Tel.: 262.251.3800 800.558.8744 U.S.A./Kanada Fax: 262.251.7067 800.329.8744 nur U.S.A.  
www.alto-shaam.com