

1200-TH/III

Four de Cuisson et de Maintien Électronique 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 basée sur la durée ou la température interne du produit ; passe automatiquement de la cuisson au mode de maintien en température une fois les paramètres de réglage atteints.
- 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.
- Huit boutons de menus programmables pour mettre des recettes courantes en mémoire (points de réglage de cuisson/maintien/durée/sonde). Les opérations d'exploitation se réduisent à charger le four et à appuyer sur le bouton de marche et sur le bouton de menu et à démarrer.
- L'affichage LED clair et lisible indique la durée de cuisson restante ou la plage complète des paramètres d'exploitation programmés.
- Lors de la cuisson à la sonde, la four conserve en mémoire les températures la plus haute et la plus basse mesurées par la sonde alimentaire afin d'assurer que les aliments sont cuits à la température requise.
- Le four est équipé du système breveté de récupération thermique SureTemp™, qui compense immédiatement toute perte de chaleur lorsque la porte est ouverte et produit une alerte sonore si la porte est laissée ouverte pendant plus de trois minutes.
- La poignée antimicrobienne retarde la croissance d'agents pathogènes.

Cahier des charges abrégé

Le four de cuisson et maintien 1200-TH/III 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. Le four comporte un (1) ramasse-gouttes extérieur et un (1) jeu de roulettes forte charge de 127 mm – 2 fixes et 2 pivotantes avec frein.

La commande de luxe unique donne accès aux réglages individuels des enceintes supérieure et inférieure et comporte un affichage LED à 4 chiffres, une touche Marche/Arrêt pour chaque compartiment, une touche de température de cuisson à plage de cuisson de 93 °C à 162 °C, une touche de commande de minuterie à valeurs de réglage de 1 minute à 24 heures, une touche de commande de sonde à points de consigne réglables de 10 °C à 91 °C et une touche de température de maintien réglable de 15 °C à 96 °C. La commande comprend huit (8) touches de menu programmables à mode de verrouillage et à paramètres de cuisson et de maintien réglables individuellement, une minuterie de mode de maintien, des voyants indicateurs d'état et une touche de démarrage. La commande comporte une fonction de verrouillage intégrée et une fonction de conversion de tension pour l'ajustement au courant d'alimentation secteur.

Modèle 1200-TH/III Four de cuisson et de maintien basse température à deux compartiments avec commande de luxe



ANSI/NSF 4



IP X4



N11942

Options installées à l'usine

- Choix de armoire :
 - Accès frontal, de série
 - Passe-plat, en option
- Choix de porte :
 - Porte pleine, de série
 - Porte vitrée, en option
- Choix de sens d'ouverture :
 - 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.
- Choix d'alimentation électrique :
 - 208-240V
 - 230V
 - 380-415V
- Nécessaire ramasse-gouttes allongé (non proposé avec passe-plat ou pare-chocs)

Documentation HACCP, DataLogger [5015563]

- La technologie Datalogger embarquée assure une consignation exacte et temporisée des données
- Enregistrement des heures de début et de fin
- Enregistrement des températures de début et de fin
- Consignation des heures et températures intermédiaires à des intervalles de 5 minutes
- Les téléchargements par USB facilitent la consignation des données sur les ordinateurs de gestion du service
- Le registre électronique HACCP peut être importé dans Excel ou autre logiciel semblable pour la rédaction de rapports et la suivi de données
- Le module de commande conserve les données les plus récentes pendant 30 jours
- Enregistrement du nom de produit préprogrammé (A à H) si un programme est utilisé

**Garantie
à vie**

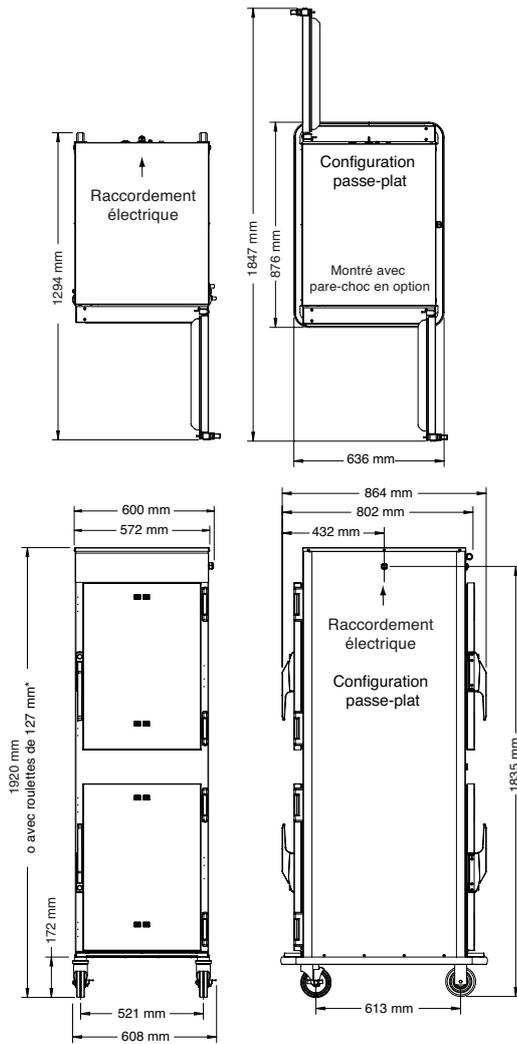
Sur tous les éléments chauffants de cuisson et maintien (MAIN-D'ŒUVRE EXCLUE).



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

1200-TH/III

Four de Cuisson et de Maintien Électronique Basse Température



*1877 mm - avec roulettes de 89 mm en option
*1897 mm - avec pieds de 152 mm en option

Dimensions : H x L x P	
Extérieures :	1920 mm x 608 mm x 802 mm
Pass-pat :	1920 mm x 600 mm x 864 mm
Intérieures, par compartiment :	683 mm x 479 mm x 673 mm

Alimentation Électrique				
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
Sans cordon ou 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 : 156 kg env.	Expédition : 197 kg
Dimensions du carton : (L x L x H)	
889 mm x 889 mm x 2057 mm	

Exigences D'installation
<ul style="list-style-type: none"> – 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. – Une attache souple doit être posée et fixée à la structure de l'immeuble. Non fournie par le fabricant.

Accessoires					
<input type="checkbox"/>	Pare-chocs, périmètre complet	5009767	<input type="checkbox"/>	Pieds, 152 mm, à brides - jeu de quatre	5011149
<input type="checkbox"/>	Support de découpe, train de côtes	HL-2635	<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"/>	Support de découpe, Rond de gîte entier (cafétéria)	4459	<input type="checkbox"/>	Sonde, cuisson sous vide	PR-34747
<input type="checkbox"/>	Roulettes à tige - 2 fixes, 2 pivotantes avec frein		<input type="checkbox"/>	Panneau de sécurité avec verrou à clé	5013934
<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 sans écoulement, 48 mm de profondeur	11906	<input type="checkbox"/>	Grille, acier inoxydable, râtelier à côtes	SH-29474



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