

750-TH-II

Elektronischer 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 und automatische Umschaltung vom Backmodus in den Warmhaltemodus.
- 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.
- Aufsetzdesign schafft zusätzlichen Platz
- Antimikrobieller Griff verlangsamt das Wachstum krankheitserregender Pathogene.
- Die einfache Regelung misst Temperaturabfälle schneller und sorgt für rasche Rückkehr zum Sollwert.

Kurzformular Technische Daten

Der Alto-Shaam Niedrigtemperaturofen 750-TH-II mit einer Ofenkammer besteht aus einem Gehäuse aus Edelstahl. Der Ofen umfasst eine Edelstahltür mit magnetischer Verriegelung. Der Ofen ist mit zwei (2) Seiteneinschüben aus Edelstahl mit Elf (11) Wannenpositionen im Abstand von 35 mm an Mittelstücken, mit drei (3) Drahtregalen aus Edelstahl, einer (1) Auffangschale mit Abfluss aus Edelstahl und einer (1) externen Auffangschale ausgestattet. Der Ofen umfasst einen (1) Satz aus 64 mm Laufrollen – 2 fixiert und 2 schwenkbar mit Bremse.

Ofen umfasst eine (1) einfache Regelung mit Ein/Aus-Schalter, Backtemperaturknopf, Temperaturbereich von 94 °C bis 160 °C, Warmhaltetemperaturknopf, Temperaturbereich 16 °C bis 96 °C, Digitalanzeige und Auf/Ab-Pfeiltasten zur Einstellung von Uhr und Warmhaltedauer. Die Regelung verfügt über Kontrollleuchten für die Backfunktion, Warmhaltefunktion und „angeforderte Heizleistung“. Der Ofen verfügt über einen Spannungswandlerschalter an der Ofenrückseite, mit dem die Spannung (208 oder 240 V~) bei der Installation eingestellt werden kann.

- Modell 750-TH-II:** Niedertemperatur-Gar- und Warmhalteofen mit einfacher Regelung.



Werkseitig eingebaute Optionen

- Schrankauswahlmöglichkeiten
 - Öffnung an einer Seite, standard
 - Öffnungen vorne und hinten, optional
- Spannungsversorgungsmöglichkeiten
 - 120 V
 - 208-240 V
 - 230 V
- Backthermostat-Grenzwert eingestellt auf 250 °F für bestimmte Gebiete in den USA.
 - Bei der Bestellung nach Bedarf angeben
- Satz, verlängerte Auffangschale (nicht erhältlich mit Durchreiche-Design oder Stoßschutz)



IP X3



Weitere Funktionsmerkmale

• Aufsetzdesign

Stapelbar mit Einkammeröfen und Heißhalteschränken der 750 oder 767 Serie, oder CTX4-10 Combitherm®. Es müssen geeignete Stapel-Montageteile bestellt werden.

- Türauswahlmöglichkeiten
 - Massivtür, standard
 - Tür mit Fenster, optional
- Türöffnungsseite angeben:
 - Rechts, standard
 - Links, optional

Hinweis: Bei Schränken mit Türöffnung an Vorder- und Rückseite können nicht alle Türen Scharniere auf der gleichen Seite haben.

**Lebenslange
Garantie**

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



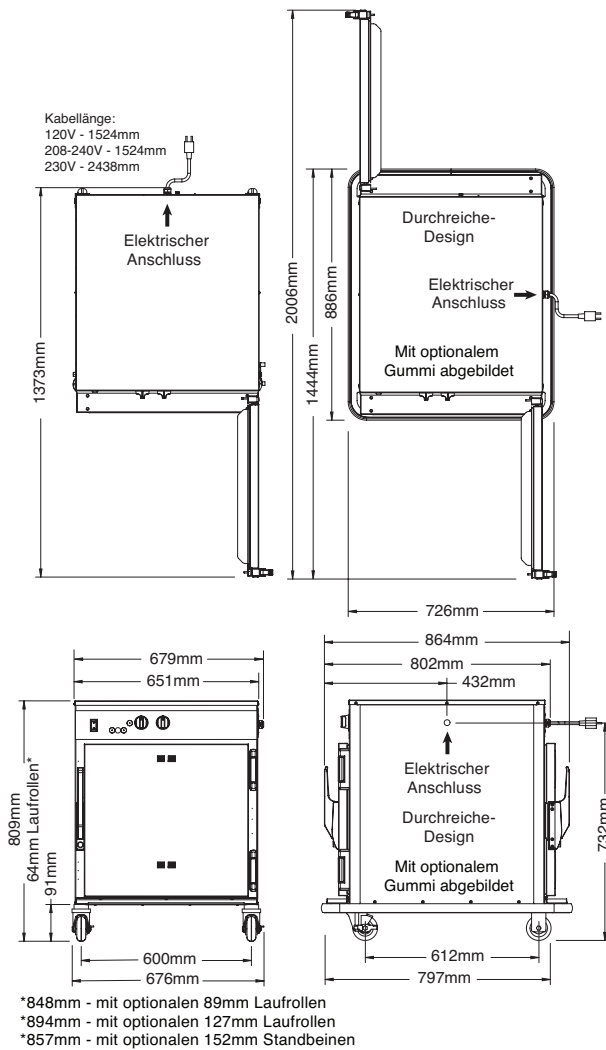
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • USA

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

www.alto-shaam.com

750-TH-II

Elektronischer Gar- und Warmhalteofen



Abmessungen: H x B x T

außen:

809 mm x 676 mm x 802 mm

durchreiche-design:

809 mm x 679 mm x 864 mm

innen:

510 mm x 559 mm x 673 mm

Elektrik

V	Ph	Hz	A	kW	Netzkabel und stecker
120	1	60	14,2	1,7	NEMA 5-20p 20A - 125V stecker
208	1	60	14,5	3,0	Kein kabel, oder stecker
240	1	60	11,2	2,7	
230	1	50/60	10,5	2,4	Stecker-Spannung 250V

CEE 7/7 CH2-16P BS 1363 AS/NZS 3112

Kapazität

Maximal 45 kg

Maximalvolumen: 67 Liters

Gastronorm 1/1:

Zehn (10)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Sechs (6)	530 mm x 325 mm x 100 mm
Four (4)	530 mm x 325 mm x 150 mm

Normalgroße wannen:

Max. Sechs (6)* 457 x 660 x 25 mm nur auf Einlegeroste.

*zusätzliche roste erforderlich

Anforderungen an den Freiraum

Rückseite	76 mm von nicht beheizten Flächen 457 mm von hitzerzeugenden Geräten
Oberseite	51 mm
Links, Rechts	25 mm

Gewicht

Netto: 88 kg **Versand:** 120 kg

Kartonabmessungen: (L x B x H)

889 mm x 889 mm x 1041 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. **Nicht vom werk geliefert.**

Zubehör

<input type="checkbox"/> Gummi, ganzer Umfang (nicht verfügbar mit 64 mm laufrollen)	5010371	<input type="checkbox"/> Wannengitter, Draht, 416 mm x 619 mm – passt in ein Blech 457 mm x 660 mm	PN-2115
<input type="checkbox"/> Schneidhalter, Prime Rib	HL-2635	<input type="checkbox"/> Sicherheitstafel mit Schlüsselschloss	5013936
<input type="checkbox"/> Schneidhalter, Steamship (Cafeteria) Round	4459	Regal	
Laufrollen, Schaft - 2 fixiert, 2 schwenkbar mit bremsen		<input type="checkbox"/> Einschub, Edelstahlgittere, Flacher Draht, Herausnehmbar	SH-2324
<input type="checkbox"/> 127mm	5004862	<input type="checkbox"/> Einschub, Verchromt, Flacher Draht, Durchschiebbar	SH-2327
<input type="checkbox"/> 64 mm	5008017	<input type="checkbox"/> Einschub, Edelstahlgittere, rippchen-gitter	SH-2743
<input type="checkbox"/> Türschloss mit Schlüssel	LK-22567	Aufsetzdesign	
<input type="checkbox"/> Tropfwanne mit Abfluss, 43 mm tief	14831	<input type="checkbox"/> Über oder unter TH, SK, S-Serie	5004864
<input type="checkbox"/> Tropfwanne ohne Abfluss, 41 mm tief	1014684	<input type="checkbox"/> Unter CTX4-10 Combitherm®	5019679
<input type="checkbox"/> Standbeinde, 152 mm, mit Flansch - satz mit 4 stück	5011149		

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