

# 750-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 Bedienungselementen, 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 Heißhaltmodus 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 750-TH/III 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.

Die Deluxe-Regelung 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 Gebäudespannungsvorsorgung anpasst.

**Modell 750-TH/III:** Niedertemperatur-Gar- und Warmhalteofen mit Deluxe-Regelung.

### Werkseitig eingebaute Optionen



ANSI/NSF 4



COOKING APPLIANCE 584m



• Schrankauswahlmöglichkeiten:

- Öffnung an einer Seite, standard
- Öffnungen vorne und hinten, optional

• 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.

• Spannungsversorgungsmöglichkeiten:

- 120 V
- 208-240 V
- 230 V

- 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 Entemperatur.
- 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 Berichterstattung 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.

### Weitere Funktionsmerkmale

\* **Aufsetzdesign**

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

**Lebenslange Garantie**

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



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

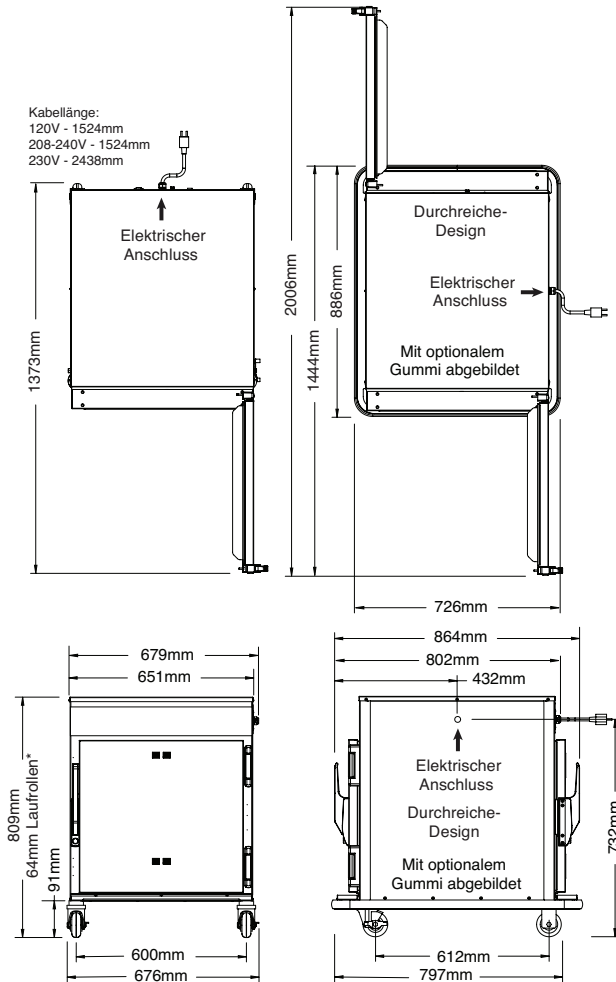
TEL.: 262.251.3800 800.558.8744 USA/KANADA

FAX: 262.251.7067 800.329.8744 NUR USA

www.alto-shaam.com

# 750-TH/III

## Elektronischer Niedertemperatur-Gar- und Warmhalteofen



\*848mm - mit optionalen 89mm Laufrollen  
\*894mm - mit optionalen 127mm Laufrollen  
\*857mm - mit optionalen 152mm Standbeinen

<b>Abmessungen:</b> H x B x T
<b>Außen:</b> 809 mm x 676 mm x 802 mm
<b>Durchreiche-design:</b> 809 mm x 679 mm x 864 mm
<b>Innen:</b> 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	14,0	2,9	Kabel, kein stecker
240	1	60	16,0	3,9	
230	1	50/60	12,2	2,8	Stecker-Spannung 250V

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

Kapazität	
	Maximal 45 kg
	Maximalvolumen: 67 Liters
<b>Gastronorm 1/1:</b>	
Zehn (10)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Sechs (6)	530 mm x 325 mm x 100 mm
<b>Halbgroße wannen:</b>	
Max. Sechs (6)* 457 x 660 x 25 mm nur auf Einlegeroste.	

\*Zusätzliche roste erforderlich

Anforderungen an den Freiraum	
<b>Rückseite</b>	76 mm von nicht beheizten Flächen 457 mm von hitzerzeugenden Geräten
<b>Oberseite</b>	51 mm
<b>Links, Rechts</b>	25 mm
<b>Gewicht</b>	
<b>Netto:</b> ca. 87 kg	<b>Versand:</b> 118 kg
<b>Kartonabmessungen: (L x B x H)</b> 889 mm x 889 mm x 1270 mm	

Installationsanforderungen
– Der Ofen muss waagrecht installiert werden.
– Der Ofen darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem 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 (nicht verfügbar mit 64 mm laufrollen)	5010371
<input type="checkbox"/> Schneidhalter, Prime Rib	HL-2635
<input type="checkbox"/> Schneidhalter, Steamship (Cafeteria) Round	4459
Laufrollen - 2 fixiert, 2 schwenkbar mit bremse	
<input type="checkbox"/> 127 mm	5004862
<input type="checkbox"/> 89 mm	5008017
<input type="checkbox"/> Türschloss mit Schlüssel	LK-22567
<input type="checkbox"/> Tropfwanne mit Abfluss, 43 mm tief	14831
<input type="checkbox"/> Tropfwanne ohne Abfluss, 41 mm tief	1014684
<input type="checkbox"/> Standbeine, 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	5013936
Regal	
<input type="checkbox"/> Edelstahl	SH-2324
<input type="checkbox"/> Verchromt - türen an vorder- und hinterseite	SH-2327
<input type="checkbox"/> Edelstahl, Rippchen-Gitter	SH-2743
Aufsetzdesign	
<input type="checkbox"/> Über oder unter TH, SK, S-Serie	5004864
<input type="checkbox"/> Unter CTX4-10 Combitherm®	5019679

**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