

1000-TH-I

Niedrigtemperaturofen



- Halo Heat . . . die geregelte, gleichmäßige Ringwärmetechnik, die die Temperatur während des gesamten Back- 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.
- Backen, Rösten, Aufwärmen und Warmhalten in einem einzigen Ofen mit Bedienungselementen, die Sie nur einmal einstellen müssen, um die Arbeitsbelastung besser zu verteilen.
- Backen 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.
- Antimikrobieller Griff verlangsamt das Wachstum krankheitserregender Pathogene.
- Die einfache Regelung misst Temperaturabfälle schneller und sorgt für rasche Rückkehr zum Sollwert.
- Weniger Energieaufnahme als herkömmliche Öfen.

Kurzformular Technische Daten

Der Alto-Shaam Niedrigtemperaturofen 1000-TH-I mit zwei Ofenkammern 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 59 mm an Mittelstücken, mit drei (3) Drahtregalen aus Edelstahl und einer (1) Tropfwanne mit Abfluss aus Edelstahl ausgestattet und einer (1) externen Auffangschale ausgestattet. Der Ofen umfasst einen (1) Satz aus robusten 127 mm Laufrollen – 2 fixiert und 2 schwenkbar mit Bremse.

Jede Kammer 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 1000-TH-I** Niedrigtemperaturofen mit zwei Kammern und einfacher Regelung



IP X4



Werkseitig eingebaute Optionen

- 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.
- Satz, verlängerte Auffangschale (nicht erhältlich mit Durchreiche-Design oder Stoßschutz)
- Spannungsversorgungsmöglichkeiten
 - 208-240 V
 - 230 V
 - Backthermostat-Grenzwert eingestellt auf 250 °F für bestimmte Gebiete in den USA.
 - Bei der Bestellung nach Bedarf angeben.

**Lebenslange
Garantie**

Bei allen Niedrigtemperatur-Heizdrähten (AUSSCHLIESSLICH ARBEITSKOSTEN).

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

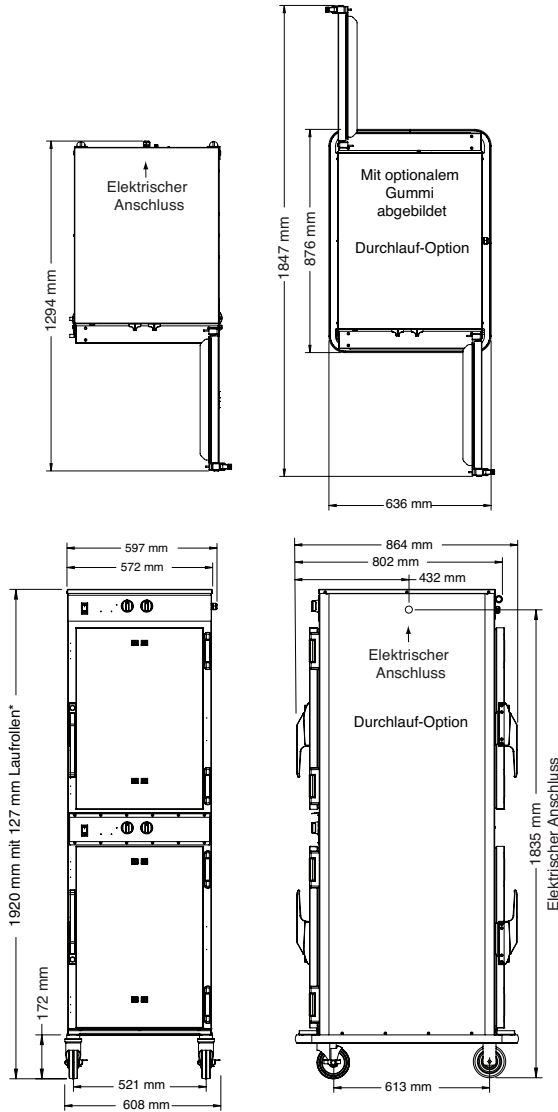
TEL.: 262.251.3800 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 800.329.8744 NUR USA

www.alto-shaam.com

AUF GRUND LAUFENDER PRODUKTVERBESSERUNGEN KÖNNEN TECHNISCHE DATEN OHNE BEKANNTMACHUNG GEÄNDERT WERDEN.

1000-TH-I

Niedrigtemperaturofen



*1877 mm – mit optionalen 89 mm Laufrollen
 *1917 mm – mit optionalen 152 mm Standbeine

Abmessungen: H x B x T	
Außen:	1924 x 608 x 819 mm
Durchreichversion Außen (Option):	1924 x 608 x 864 mm
Innen:	682 x 479 x 667mm

Elektrik					
V	Ph	Hz	A	kW	
208	1	60	28,9	6,0	Kein kabel
240	1	60	22,2	5,3	oder stecker
230	1	50/60	21,3	4,9	Kein kabel oder stecker

Produkt-/Wannenkapazität (pro kammer)	
	54 kg Max. Maximal Volumen: 76 l
	Gastronorm 1/1*:
Vier (4)	530 x 325 x 65 mm
* nur an optionalen rosten	
	Normalgroße wannen:
Acht (8)	457 x 660 x 25 mm

Anforderungen an den Freiraum	
Rückseite	76 mm von nicht beheizten Flächen 457 mm von hitzeerzeugenden Geräten
Oberseite	51 mm
Links, Rechts	25 mm
Gewicht	
Netto: 157 kg	Versand: 197 kg
Kartonabmessungen: (L x B x H)	
889 x 889 x 2083 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.	
– Küchenmaschinen mit Laufrollen und ohne Kabel oder Stecker müssen mit einem flexiblen Anschluss an tragenden Gebäudeteilen gesichert werden. Nicht vom werk geliefert.	

Zubehör	
<input type="checkbox"/> Rundum-Stoßschutz	5009767
<input type="checkbox"/> Schneidhalter, rippchen	HL-2635
<input type="checkbox"/> Schneidhalter, riesensteak (cafeteria)	4459
Laufrollen, Schaft - 2 fixiert, 2 schwenkbar mit bremsen	
<input type="checkbox"/> 89 mm	5008017
<input type="checkbox"/> Türschloss mit Schlüssel (pro griff)	LK-22567
<input type="checkbox"/> Tropfwanne, mit Abfluss 48 mm tief	5005616
<input type="checkbox"/> Tropfwanne, ohne Abfluss 48 mm tief	11906
<input type="checkbox"/> Tropfwanne, extra tief, 102 mm	15929
<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"/> Sicherheitstafel mit Schlüsselschloss	5011592
<input type="checkbox"/> Einschub, Edelstahlgitter, herausnehmbar	SH-2325
<input type="checkbox"/> Einschub, Edelstahlgitter, durchreichversion	SH-2346
<input type="checkbox"/> Einschub, Edelstahl, Rippchen-Gitter	SH-29474



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

Auf grund laufender produktverbesserungen können technische daten ohne bekanntmachung geändert werden.