

Horno de cocción y mantenimiento

ALTO-SHAAM

Modelo 750-SK

Los hornos ahumadores infunden sabores audaces sin esfuerzo con virutas de madera real. No se necesita cocción por presión ni sabor a ahumado artificial.

La suave, lenta y baja tecnología Halo Heat® rodea de manera uniforme los alimentos sin el uso de elementos extremadamente calientes, humedad adicional ni ventiladores. Este calor uniforme y controlado mantiene las temperaturas precisas durante todo el proceso de ahumado en caliente, cocción y mantenimiento, lo que mejora la calidad de los alimentos y prolonga los tiempos de mantenimiento.

Cocción por tiempo o por sonda con controles simples o de lujo. Las sondas detectan la temperatura interna del producto y automáticamente convierten el horno del modo de cocción al modo de mantenimiento una vez alcanzados los parámetros.

El ahumado, la cocción y el mantenimiento durante la noche sin mano de obra, combinados con la operación sin esfuerzo, reducen los costos de mano de obra y aumentan la productividad.

Los controles avanzados, diseñados intencionalmente de manera simple, cuentan con una interfaz intuitiva y fácil de usar, así como con recetas programables para garantizar la coherencia con cada cocción.

ChefLinc™, software de gestión de horno remoto basado en la nube, aumenta la eficiencia de los procesos y maximiza las ganancias con información controlada por datos (solo control de lujo).

Certificación ISO 9001:2015

Características estándar

- Ruedas (dos [2] rígidas, dos [2] giratorias con freno)
- Sonda recta desmontable de un solo punto
- Bandeja recolectora y colector de goteo con drenaje
- Control de pantalla táctil programable en el modelo de lujo
- Control programable en el modelo simple
- Recolección de datos HACCP en el modelo de lujo
- Cargue y descargue recetas fácilmente mediante un puerto USB
- Recuperación de calor SureTemp™ en el modelo de lujo
- Dos [2] rejillas laterales de acero inoxidable con diez [10] posiciones de bandeja separadas en centros 1-3/8 pulg. [35 mm]
- Bandeja recolectora exterior desmontable
- Bandeja para virutas de madera y bolsa de muestra de virutas de madera



9 Bandejas de tamaño completo: 20 pulg. x 12 pulg. x 2-1/2 pulg. en parrillas metálicas
GN 1/1: 530 mm x 325 mm x 65 mm

18 Bandejas de tamaño medio: 10 pulg. x 12 pulg. x 2-1/2 pulg. en parrillas metálicas
GN 1/2: 265 mm x 325 mm x 65 mm

Peso máximo: 100 lb [45 kg]

Volumen máximo: 75 qt [71 litros]

Se incluyen dos [2] parrillas y una [1] rejilla. Se requieren parrillas adicionales para una máxima capacidad.



Para todos los elementos de calefacción de cocción y mantenimiento (no incluye la mano de obra)



Se muestra con control de lujo

750-SK



Se muestra con control simple

Configuraciones (seleccione una para cada una)

Modelos

- Simple
 - Opción HACCP
- De lujo
 - Opción Ethernet [5032090]

Opción de puerta

- Puerta sólida con bisagra hacia la derecha, estándar
- Puerta con ventana con bisagra hacia la derecha
- Puerta sólida con bisagra hacia la izquierda
- Puerta con ventana con bisagra hacia la izquierda

Especificaciones eléctricas

- 120 V, monofásico
- 208 a 240 V, monofásico

Ruedas y patas

- Ruedas de 2-1/2 pulg. [64 mm], dos [2] rígidas y dos [2] giratorias con freno, estándar [5027134] – no disponibles con paragolpes
- Rueda de 2-1/2 pulg. [64 mm], giratoria con freno, opcional [CS-39969, se requieren 4] – no disponible con paragolpes
- Ruedas de 3-1/2 pulg. [89 mm], dos [2] rígidas y dos [2] giratorias con freno, opcional [5027133]
- Rueda de 3-1/2 pulg. [89 mm], giratoria con freno, opcional [CS-39971, se requieren 4]
- Ruedas de 5 pulg. [127 mm], dos [2] rígidas y dos [2] giratorias con freno, opcional [5027112]
- Rueda de 5 pulg. [127 mm], giratoria con freno, opcional [CS-39973, se requieren 4]
- Patas de 6 pulg. [152 mm], juego de cuatro [4] [5032092]
- Patas antisísmicas de 6 pulg. [152 mm], juego de cuatro [4] [5032093]

Accesorios opcionales (seleccione todos los que corresponden)

Paragolpes y manillas

- Paragolpes de perímetro completo
- Manilla de empuje/tire

Sondas adicionales

- Sonda de vacío [PR-36576]
- Sonda con mango en T, hasta seis [6] con el modelo de lujo [PR-46998]
- Sonda recta, hasta seis [6] con el modelo de lujo (se incluye una [1] con el horno) [PR-46999]

Collectores de goteo, parrillas, soportes

- Colector de goteo con drenaje [5027713]
- Colector de goteo, sin drenaje [1034370]
- Colector de goteo exterior de capacidad aumentada [5030664]
- Parrilla de acero inoxidable [SH-2324]
- Soporte para trinchado de costilla de primera [HL-2635]
- Soporte para trinchado de corte de carne del cuarto trasero [restaurante] [4459]

Limpiadores

- Limpiador no cáustico Alto-Shaam, una [1] botella de 32 onzas [CE-46828]
- Limpiador no cáustico Alto-Shaam, seis [6] botellas de 32 onzas [CE-46829]

Accesorios, varios

- Kit de apilamiento, 750-TH/SK sobre 750-TH/SK [5032041]
- Cerradura de puerta con llave [5028755]

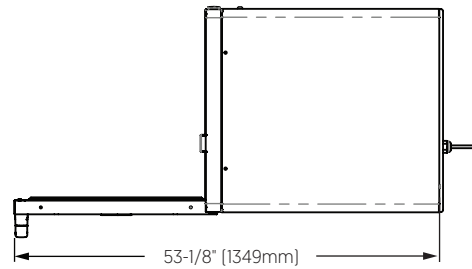
Virutas de madera, bolsa de 2.0 lb [0.9 kg]

- Cerezo [WC-22540]
- Arce [WC-22544]
- Manzano [WC-22542]
- Nogal americano [WC-2828]

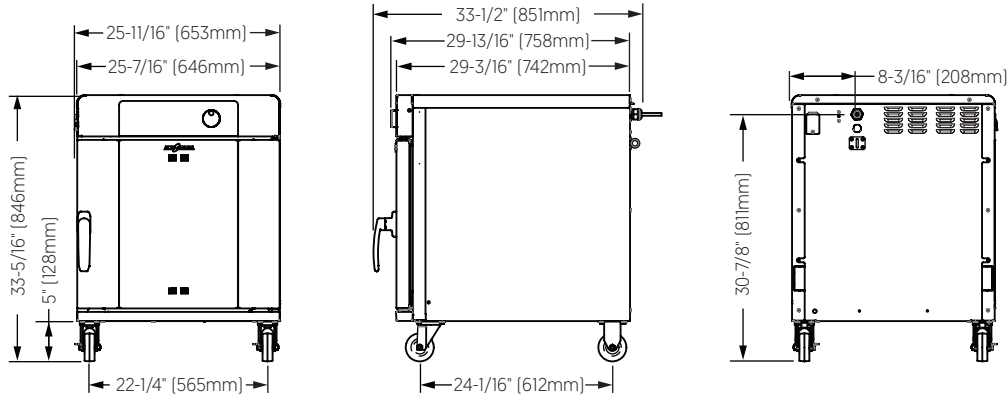
Horno de cocción y mantenimiento

ALTO-SHAAM.

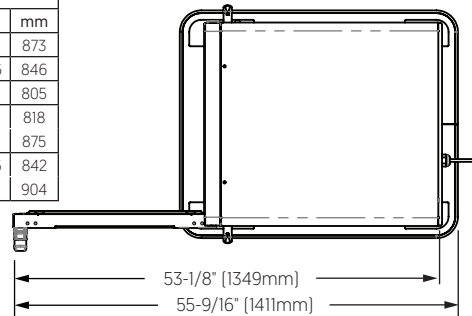
Modelo 750-SK



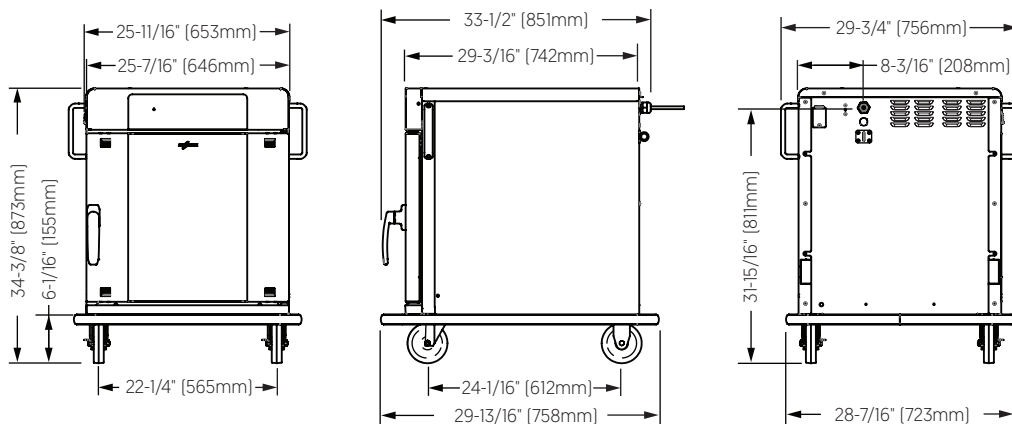
Se muestra con control simple y
ruedas de 3-1/2 pulg. [89 mm]



ALTURA TOTAL: 750-SK		
Accesorios	pulg.	mm
Rueda de 5 pulg. [127 mm]	34-3/8	873
Rueda de 3-1/2 pulg. [89 mm]	33-5/16	846
Rueda de 2-1/2 pulg. [64 mm]	31-3/4	805
Pata de 6 pulg. [152 mm] [mín.]	32-1/4	818
Pata de 6 pulg. [152 mm] [máx.]	34-1/2	875
Pata antisísmica de 6 pulg. [152 mm] [mín.]	33-3/16	842
Pata antisísmica de 6 pulg. [152 mm] [máx.]	35-5/8	904



Se muestra con control de lujo,
ruedas de 5 pulg. [127 mm],
paragolpes y manillas



Interior (A x A x P)	Peso neto	Dimensiones de envío (L x A x P)	Peso de envío
20-1/16 pulg. x 22 pulg. x 26-1/2 pulg. [510 mm x 559 mm x 673 mm]	225 lb [102 kg]	35 pulg. x 35 pulg. x 42 pulg. [889 mm x 889 mm x 1067 mm]	290 lb [131 kg]

Horno de cocción y mantenimiento

ALTO-SHAAM.

Modelo 750-SK



ESPACIO LIBRE

Parte superior:.....2 pulg.
(51 mm)
Izquierda:.....2 pulg.
(51 mm)
Derecha:.....2 pulg.
(51 mm)
Parte posterior:..3 pulg.
(76 mm)



VERIFIQUE PRIMERO

El horno se debe instalar nivelado.

El horno no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.

Consulte los códigos de instalación locales para conocer los requisitos de ventilación del ahumador.



CALOR

Calor de rechazo

750-SK	Ganancia de calor qs, BTU/h	Ganancia de calor qs, kW
	912	0.27



TEMPERATURA

Margen de temperatura de cocción:

200 °F a 325 °F [94 °C a 163 °C]

Rango de temperatura de mantenimiento:

85 °F a 205 °F [29 °C a 96 °C]



ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Ahumador 750-SK

750-SK	V	Fase	Hz	Awg	IEC	A	Disyuntor (A)	kW	Configuración del enchufe	Certificación
120 V**	120	1	60	10	—	17	20	2.0	Alto-Shaam ofrece varias configuraciones de cable y enchufe fácilmente disponibles. Comuníquese con la fábrica para conocer las opciones.	
208 a 240 V**	208	1	60	10	—	17	20 UL 30 CSA	3.5		
	240	1	60	10	—	19	20 UL 30 CSA	4.5		
230 V	230	1	50/60	10	—	18	32	4.2		
	230	1	50/60	10	—	13	20	2.9*		

Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales vigentes.

*Configuración de vataje reducido.

**Se requiere un circuito dedicado.

COMUNÍQUESE CON NOSOTROS

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | EE. UU.
Teléfono: 262.251.3800 | 800.558.8744 EE. UU. / Canadá | FAX: 262.251.7067 | alto-shaam.com