

Fours de cuisson et maintien

Modèle 750-SK

Les fours fumoirs permettent d'infuser sans effort des saveurs audacieuses avec de vrais copeaux de bois. Il ne nécessitent pas de cuisson à la pression ni d'arôme de fumée artificiel.

La chaleur douce et délicate de la technologie Halo Heat® enveloppe uniformément les aliments sans utiliser d'éléments extrêmement chauds, d'infusion d'humidité ou de ventilateur. Ce chauffage contrôlé et uniforme maintient des températures précises tout au long du processus de fumage à chaud, de cuisson et de maintien en température, ce qui améliore la qualité des aliments et prolonge les temps de cuisson.

Les modules de commande simple et de luxe permettent tous deux une cuisson à la durée ou à la sonde. Les sondes mesurent la température interne du produit et font automatiquement passer le four du mode de cuisson au mode de maintien une fois que les réglages de consigne sont atteints.

Le fumage, la cuisson et le maintien en température automatiques durant la nuit, associés à une grande simplicité d'utilisation, se traduisent par des coûts de main-d'œuvre moindres et une productivité accrue.

Les commandes évoluées, de conception intentionnellement simple, comportent une interface intuitive et conviviale et des recettes programmables pour assurer la constance des résultats quel que soit le cuisinier.

ChefLinc™, un logiciel de gestion de four à distance dans le nuage, simplifie les processus et optimise les bénéfices par une vision approfondie des données [commande de luxe seulement].

Certifié ISO 9001:2015

Caractéristiques standard

- Roulettes [deux (2) fixes, deux (2) pivotantes avec frein]
- Sonde monopoint droite amovible
- Ramasse-gouttes et lèchefrite à écoulement
- Commande tactile programmable sur le modèle de luxe
- Commande programmable sur le modèle simple
- Collecte de données HACCP sur le modèle de luxe
- Recettes faciles à exporter et à importer par le port USB
- Récupération thermique SureTemp™ sur le modèle de luxe
- Deux (2) porte-grilles latéraux en acier inoxydable à dix (10) positions en hauteur espacées de 1-3/8 po [35 mm]
- Ramasse-gouttes extérieur amovible
- Plateau à copeaux de bois et sachet échantillon de copeaux de bois



CAPACITÉ

- 9** Plats grand format — 20 po x 12 po x 2-1/2 po sur grilles métalliques
GN 1/1 — 530 mm x 325 mm x 65 mm
- 18** Plats demi-format — 10 po x 12 po x 2-1/2 po sur grilles métalliques
GN 1/2 — 265 mm x 325 mm x 65 mm
- Poids maximal : 100 lb [45 kg]
Volume maximal : 75 pintes [71 litres]
- Fourni avec deux (2) grilles et un (1) râtelier à côtes. Grilles supplémentaires requises pour utiliser la capacité maximale.



Sur tous les éléments chauffants de cuisson et maintien (main-d'œuvre exclue)

ALTO-SHAAM



Représenté avec la commande de luxe



Représenté avec la commande simple

750-SK

Configurations (en sélectionner une par catégorie)

Modèles

- Simple
 - Option HACCP
- De luxe
 - Option Ethernet [5032090]

Choix de porte

- Porte pleine avec charnières à droite, de série
- Porte vitrée avec charnières à droite
- Porte pleine avec charnières à gauche
- Porte vitrée avec charnières à gauche

Alimentation électrique

- 120 V, monophasé
- 208-240 V, monophasé

Roulettes et pieds

- Roulettes 2-1/2 po [64 mm], deux (2) fixes, deux (2) pivotantes avec frein, de série [5027134] – non proposé avec pare-choc
- Roulette 2-1/2 po [64 mm], pivotante avec frein, en option [CS-39969, 4 requises] – non proposée avec pare-choc
- Roulettes 3-1/2 po [89 mm], deux (2) fixes, deux (2) pivotantes avec frein, en option [5027133]
- Roulette 3-1/2 po [89 mm], pivotante avec frein, en option [CS-39971, 4 requises]
- Roulettes 5 po [127 mm], deux (2) fixes, deux (2) pivotantes avec frein, en option [5027112]
- Roulette 5 po [127 mm], pivotante avec frein, en option [CS-39973, 4 requises]
- Pieds de 6 po [152 mm], jeu de quatre (4) [5032092]
- Pieds antisismiques de 6 po [152 mm], jeu de quatre (4) [5032093]

Accessoires en option (sélectionner au choix)

Pare-choc et poignées

- Pare-choc périphérique
- Poignée de déplacement

Sondes supplémentaires

- Sonde sous vide [PR-36576]
- Sonde en té, jusqu'à six (6) avec modèle de luxe [PR-46998]
- Sonde droite, jusqu'à six (6) avec modèle de luxe [qté une (1) fournie avec le four] [PR-46999]

Lèchefrites, grilles, supports

- Lèchefrite à écoulement [5027713]
- Lèchefrite sans écoulement [1034370]
- Lèchefrite extérieur de grande capacité [5030664]
- Grille, acier inoxydable [SH-2324]
- Support de découpe, train de côtes [HL-2635]
- Support de découpe, rond de gîte entier [cafétéria] [4459]

Produits nettoyants

- Nettoyant non caustique Alto-Shaam, un (1) flacon de 32 oz [946 ml] [CE-46828]
- Nettoyant non caustique Alto-Shaam, six (6) flacons de 32 oz [946 ml] [CE-46829]

Accessoires, divers

- Nécessaire de superposition, 750-TH/SK sur 750-TH/SK [5032041]
- Verrou de porte avec clé [LK5028755]

Copeaux de bois, sachet de 2.0 lb [0.9 kg]

- Cerisier [WC-22540]
- Érable [WC-22544]
- Pommier [WC-22542]
- Hickory [WC-2828]

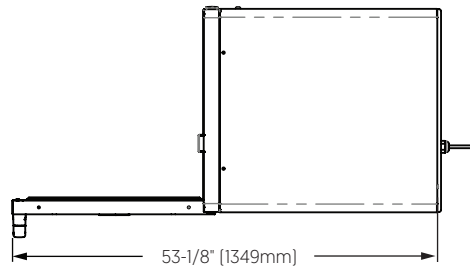
Fours de cuisson et maintien

Modèle 750-SK

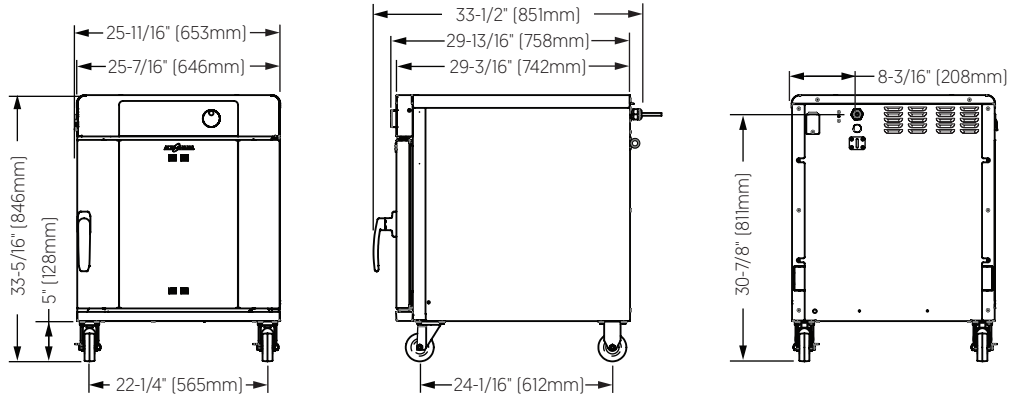
ALTO-SHAAM.



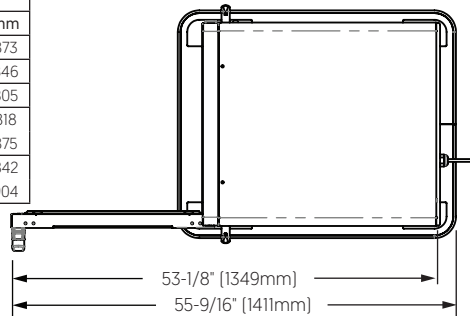
DIMENSIONS



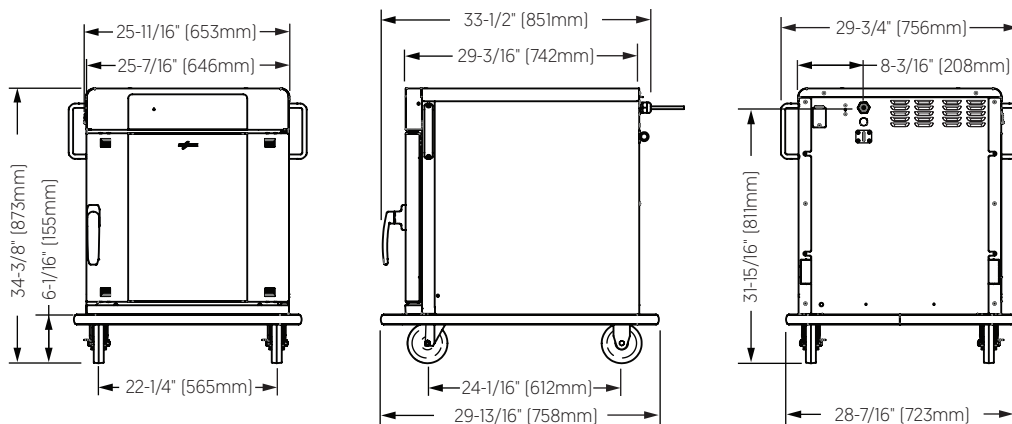
Représenté avec commande simple et roulettes de 3-1/2 po [89 mm]



HAUTEUR TOTALE : 750-SK		
Accessoire	po	mm
Roulette 5 po [127 mm]	34-3/8	873
Roulette 3-1/2 po [89 mm]	33-5/16	846
Roulette 2-1/2 po [89 mm]	31-3/4	805
Pied 6 po [152 mm] (min)	32-1/4	818
Pied 6 po [152 mm] (max)	34-1/2	875
Pied antisismique 6 po [152 mm] (min)	33-3/16	842
Pied antisismique 6 po [152 mm] (max)	35-5/8	904



Représenté avec commande de luxe, roulettes de 5 po [127 mm], pare-choc et poignées



Intérieur (h x l x p)	Poids net	Dimensions d'expédition (L x l x h)	Poids d'expédition
20-1/16 po x 22 po x 26-1/2 po [510 mm x 559 mm x 673 mm]	225 lb [102 kg]	35 po x 35 po x 42 po [889 mm x 889 mm x 1067 mm]	290 lb [131 kg]

Fours de cuisson et maintien

Modèle 750-SK

ALTO-SHAAM.



DÉGAGEMENTS

Dessus : 2 po [51 mm]

Gauche : ... 2 po [51 mm]

Droite : 2 po [51 mm]

Arrière : 3 po [76 mm]



À VÉRIFIER

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, la graisse, l'égouttement d'eau, les hautes températures ou autres nuisances graves.

Consulter les codes d'installation en vigueur concernant la ventilation des fumoirs.



CHALEUR

Rejet de chaleur

750-SK	Gain de chaleur sensible BTU/h	Gain de chaleur sensible kW
	912	0,27



TEMPÉRATURE

Plage de température de cuisson :

200 °F à 325 °F [94 °C à 163 °C]












Plage de température de maintien :

85 °F à 205 °F [29 °C à 96 °C]



ALIMENTATION

750-SK à fumoir

750-SK	V	Ph	Hz	AWG	CEI	A	Disjoncteur [A]	kW	Configuration de la fiche	Certification
120 V**	120	1	60	10	—	17	20	2,0	Alto-Shaam propose un certain nombre de configurations de cordon et fiche prêtes à l'emploi. Consulter l'usine pour connaître les options.	 
208-240 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*		

Les raccordements électriques doivent être conformes à toutes les réglementations en vigueur.

*Configuration de puissance réduite.

**Circuit propre requis.

NOUS CONTACTER

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | États-Unis

Téléphone : 262.251.3800 | 800.558.8744 États-Unis/Canada | Télécopie : 262.251.7067 | alto-shaam.com