ALTO-SHAAM®

RÉF. _____

767-SK/III

FOUR À FUMER BASSE TEMPÉRATURE

- HALO HEAT . . . une source de chaleur uniforme et régulée qui maintient des tolérances de température serrées sur toute la plage de cuisson et de maintien. Assure une cuisson uniforme et constante au quotidien, un faible rétrécissement des aliments protéiques en vrac ou en portions, une meilleure teneur en humidité des plats et une durée de maintien nettement plus longue.
- Permet de cuire, rôtir, réchauffer et maintenir en température dans la même armoire au moyen de commandes réglables à l'avance, pour assurer une meilleure distribution des charges de travail.
- Fumage aux vrais copeaux de bois — pas de cuisson à la pression ni d'arôme de fumée artificiel.
- La minuterie de fumage offre le choix en un arôme de fumée léger, moyen ou fort.
- Pour fumer à froid le poisson et le fromage.
- Cuisson basée sur la durée ou la température interne du produit ; passe automatiquement de la cuisson au mode de maintien en température une fois les paramètres de réglage atteints.
- Huit boutons de menus programmables pour mettre des recettes courantes en mémoire (POINTS DE RÉGLAGE DE CUISSON/MAINTIEN/DURÉE/SONDE). Les opérations d'exploitation se réduisent à charger le four et à appuyer sur le bouton de marche et sur le bouton de menu et à démarrer.
- L'affichage LED clair et lisible indique la durée de cuisson restante ou la plage complète des paramètres d'exploitation programmés.
- Lors de la cuisson à la sonde, la four conserve en mémoire les températures la plus haute et la plus basse mesurées par la sonde alimentaire afin d'assurer que les aliments sont cuits à la température requise.
- Le four est équipé du système breveté de récupération thermique SureTemp™, qui compense immédiatement toute perte de chaleur lorsque la porte est ouverte et produit une alerte sonore si la porte est laissée ouverte pendant plus de trois minutes.
- La poignée antimicrobienne retarde la croissance d'agents pathogènes.

Cahier des charges abrégé

Le four-fumoir 767-SK/III à compartiment unique d'Alto-Shaam comporte un extérieur en acier inoxydable. Le four comprend une porte en acier inoxydable à loquet magnétique. Le four est équipé de deux (2) porte-grilles latéraux en acier inoxydable à onze (11) positions en hauteur espacées de 35 mm, deux (2) grilles en acier inoxydable, un (1) râtelier à côtes en acier inoxydable, un lèchefrite amovible en acier inoxydable à écoulement et un bac à copeaux de bois. Le four est fourni avec un ramasse-gouttes extérieur en acier inoxydable monté sur l'avant et un (1) sac échantillon de copeaux de cerisiers, d'hickory, de pommier et d'érable (un de chaque). Le four comporte un (1) jeu de roulettes de 89 mm — 2 fixes et 2 pivotantes avec frein.

La commande de luxe comporte un affichage LED à 4 chiffres, une touche Marche/Arrêt pour chaque compartiment, une touche de température de cuisson à plage de cuisson de 93 °C à 162 °C, une touche de commande de minuterie à valeurs de réglage de 1 minute à 24 heures; une touche de contrôle de la durée de fumage, réglable de 1 minute à 1 heure; une touche de commande de sonde à points de consigne réglables de 10 °C à 91 °C et une touche de température de maintien réglable de 15 °C à 96 °C. La commande comprend huit (8) touches de menu programmables à mode de verrouillage et à paramètres de cuisson et de maintien réglables individuellement, une minuterie de mode de maintien, des voyants indicateurs d'état et une touche de démarrage. La commande comporte une fonction de verrouillage intégrée et une fonction de conversion de tension pour l'ajustement au courant d'alimentation secteur.

☐ **MODEL 767-SK/III:** Four fumoir de basse température à commande de luxe.

ANSI/NSF 4

LISTED COOKING APPLIANCE 584m

IP X3

N11942

OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

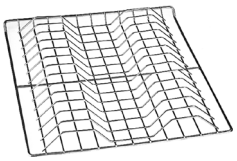
- Préciser la porte :
  - ☐ Porte pleine, de série
  - ☐ Porte vitrée, en option
- Préciser le sens d'ouverture :
  - ☐ Charnières à droite, de série
  - ☐ Charnières à gauche, en option
- Préciser la tension (V) :
  - ☐ 208-240
  - ☐ 230
- Précision la couleur des panneaux extérieurs :
  - ☐ Acier inoxydable, de série
  - ☐ Bourgogne, en option
  - ☐ Couleur personnalisée, en option
- Limite du thermostat de cuisson réglée sur 250 °F pour les zones réglementées.
  - ☐ Préciser à la commande le cas échéant.

☐ Documentation HACCP, DataLogger [5015563]

- La technologie Datalogger embarquée assure une consignation exacte et temporisée des données
- Enregistrement des heures de début et de fin
- Enregistrement des températures de début et de fin
- Consignation des deures et températures intermédiaires à des intervalles de 5 minutes
- Les télécchargements par USB facilitent la consignation des données sur les ordinateurs de gestion du service
- Le registre électronique HACCP peut être importé dans Excel ou autre logiciel semblable pour la rédaction de rapports et la suivi de données
- Le module de commande conserve les données les plus récentes pendant 30 jours
- Enregistrement du nom de produit préprogrammé (A à H) si un programme est utilisé

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

- **Grille râtelier à côtes • Réf. SH-2743**
  Grille en acier inoxydable non magnétique spécial conçue pour tenir les côtes ou le poisson en position verticale et assurer un fumage uniforme. Chaque grille accepte treize côtes entières. Chaque fumoir est fourni avec une (1) grille râtelier. Des grilles supplémentaires sont proposées en option. Capacité totale du four : Deux (2) grilles rateliers à côtes.



- **Configuration empilable**
  Superposable avec fours et armoires de maintien à compartiment unique série 750 et 767, XL-300 Xcelerate® et CTX4-10 Combitherm®. Commander le nécessaire d'empilage qui convient.

Garantie à vie

Sur tous les éléments chauffants de cuisson et maintien (MAIN-D'ŒUVRE EXCLUE).

HALO HEAT®

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

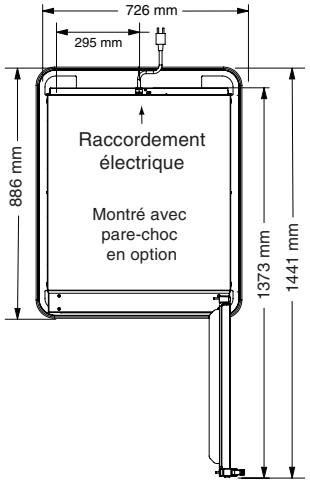
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT

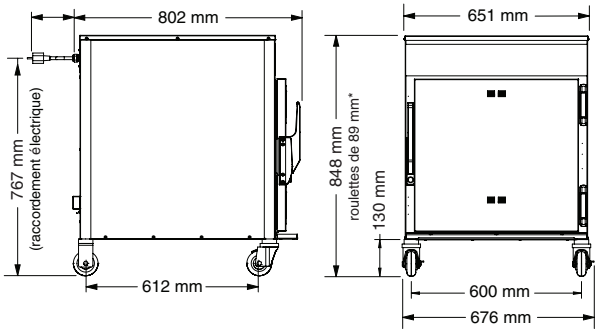
www.alto-shaam.com

EN RAISON DES CONSTANTES AMÉLIORATIONS DU PRODUIT, LES CARACTÉRISTIQUES SONT SUJETTES À MODIFICATION SANS PRÉAVIS.

767-SK/III

FOUR À FUMER BASSE TEMPÉRATURE





*804 mm - avec roulettes de 64 mm, en option
*890 mm - avec roulettes de 127 mm, en option
*858 mm - avec pieds de 152 mm, en option

DIMENSIONS : H x L x P

EXTÉRIEURES :
848 mm x 676 mm x 802 mm

INTÉRIEURES :
510 mm x 559 mm x 673 mm

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ, (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
208	1	60	16,0	3,9	CORDON, SANS FICHE
240	1	60	18,5	4,4	
230	1	50/60	14,0	3,1	FICHE CLASSÉE 250 V

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

CAPACITÉ PRODUIT\PLATS

45 kg MAXIMUM
VOLUME MAXIMUM: 67 LITERS

GASTRONORM 1/1:

Neuf (9)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Sept (7)	530 mm x 325 mm x 100 mm

TÔLES GRAND FORMAT

Jusqu' à cinq (5)*	457 x 660 x 25 mm sur claies de broche seulement

*CLAES SUPPLEMENTAIRES REQUISES

DÉGAGEMENT

ARRIÈRE	76 mm des surfaces non chauffées 457 mm de tout matériel produisant de la chaleur
DESSUS	51 mm
GAUCHE, DROIT	25 mm

POIDS

NET : 89 kg — EXPÉDITION : 128 kg

DIMENSIONS DU CARTON : (L X L X H)
889 mm x 889 mm x 1041 mm

EXIGENCES D'INSTALLATION

— 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, de la graisse, de l'égouttement d'eau, de températures extrêmes ou d'autres nuisances graves.
— Une attache souple doit être posée et fixée à la structure de l'immeuble. NON FOURNIE PAR LE FABRICANT.
— Les exigences de ventilation du fumoir dépendent des normes d'installation en vigueur.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

☐ Pare-chocs, périmètre complet	5010371
☐ Support de découpe, train de côtes	HL-2635
☐ Support de découpe, Rond de gîte entier (cafétéria)	4459
Roulettes à tige - 2 FIXES, 2 PIVOTANTES AVEC FREIN	
☐ 127 mm	5004862
☐ 64 mm	5008022
☐ Verrou de porte avec clé	LK-22567
☐ Lèchefrite à écoulement, 43 mm	14831
☐ Lèchefrite sans écoulement, 41 mm	1014684
☐ Pieds, 152 mm, à brides - JEU DE QUATRE	5011149
☐ Grille à plat, fil métallique - INSERT PLAT 457 X 660 mm	PN-2115
☐ Panneau de sécurité avec verrou à clé	5013936
☐ Grille, acier inoxydable, fil plat,	SH-2324
☐ Grille, acier inoxydable, râtelier à côtes	SH-2743
Nécessaire d'empilage	
☐ Nécessaire d'empilage	5004864
☐ Sous Xcelerate® XL-300	5019677
☐ Sous Xcelerate® XL-400	5019678
☐ Sous Combitherm® CTX4-10	5019679
Copeaux, emballage en vrac (9 kg)	
☐ Pomme	WC-22543
☐ Cerise	WC-22541
☐ Hickory	WC-2829
☐ Érable	WC-22545

ALTO-SHAAM
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

EN RAISON DES CONSTANTES AMÉLIORATIONS DU PRODUIT, LES CARACTÉRISTIQUES SONT SUJETTES À MODIFICATION SANS PRÉAVIS.