

500-TH/III

HORNO DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO ELECTRÓNICO DE BAJA TEMPERATURA



• HALO HEAT . . . una fuente de calor uniforme y controlada, que mantiene estrictamente las tolerancias de temperatura durante la función de cocción y mantenimiento. Ofrece cocción uniforme y constante a diario, bajo encogimiento de alimentos voluminosos o de proteína por corte de porción, mayor contenido de humedad en los alimentos y una duración de mantenimiento significativamente mayor.



- Cocina, asa, recalienta y mantiene en el mismo armario, con controles que no necesitan supervisión, para una mejor distribución de las cargas de trabajo.
- Cocina por tiempo o por sonda para medir la temperatura interna del producto y convierte automáticamente desde el modo de cocción al modo de mantenimiento una vez que se alcanzan los parámetros establecidos.
- No se necesitan campanas, ventilación externa ni sistemas de extinción de incendios (EN LA MAYORÍA DE LAS ÁREAS). Las emisiones de aire cargado de grasa son menores que los estándares establecidos por UL.
- Ocho botones del menú programables para guardar las recetas favoritas en la memoria (PUNTOS DE REFERENCIA DE COCCIÓN, MANTENIMIENTO, PRUEBA Y SONDA). Reduce los requerimientos de funcionamiento a simplemente cargar el horno, presionar el botón de encendido e iniciar.
- La pantalla LED iluminada y fácil de leer muestra el tiempo de cocción restante o el rango total de los parámetros de funcionamiento programados.
- Cuando cocine con sonda, el horno mantendrá un registro de las temperaturas más altas y más bajas medidas por la sonda, para asegurar que los alimentos se han cocinado a la temperatura exigida.
- El horno incluye el sistema de recuperación de calor patentado SureTemp™ para garantizar la compensación inmediata de toda pérdida de calor cada vez que se abre la puerta y posee un recordatorio audible, en caso de que la puerta haya quedado abierta por más de tres minutos.
- El mango antimicrobiano retarda el desarrollo de los agentes patógenos que causan enfermedades.

Especificación corta

El horno de cocción y mantenimiento de un compartimiento 500-TH/III de Alto-Shaam está construido con un exterior de acero inoxidable. El horno incluye una puerta de acero inoxidable con pestillo magnético. El horno está equipado con dos (2) rejillas laterales de acero inoxidable con once (11) posiciones de bandejas separadas en centros de 35 mm, dos (2) parrillas metálicas de acero inoxidable, un (1) colector de goteo de acero inoxidable con drenaje y una (1) bandeja de goteo externa. El horno incluye un (1) juego de ruedas de 64 mm; 2 rígidas y 2 giratorias con freno.

El control de lujo consta de una pantalla L.E.D. de 4 dígitos, una tecla de ENCENDIDO/ APAGADO para cada compartimiento, tecla de la temperatura de cocción con un rango de cocción ajustable de 93 °C a 162 °C, tecla de control del tiempo con puntos de referencia desde 1 minuto hasta 24 horas; tecla de control de la sonda con puntos de referencia ajustables de 10 °C a 91 °C y tecla de mantenimiento de la temperatura con un rango de mantenimiento ajustable de 15 °C a 96 °C. El control incluye ocho (8) teclas de menú programables con capacidad de bloqueo junto con la capacidad de establecer parámetros de cocción y mantenimiento individuales; temporizador de conteo progresivo modo de mantenimiento, luces indicadoras para el estado de funcionamiento y tecla de inicio. El control tiene una función de cierre incorporada y está equipado con una función de conversión de voltaje, para que coincida con el voltaje de línea que proporcione el proveedor de energía eléctrica.

MODELO 500-TH/III: Horno de cocción y mantenimiento de baja temperatura con control de lujo.



ANSI/NFPA 4



OPCIONES INSTALADAS EN LA FÁBRICA

- Opciones de armario
 - De alcance del brazo, estándar
 - De acceso doble, opcional
- Opciones de puerta
 - Puerta sólida, estándar
 - Puerta con ventana, opcional
- Opciones de puerta de vaivén:
 - De mano derecha, estándar
 - De mano izquierda, opcional

Nota: Los armarios de acceso doble no pueden tener todas las puertas con las bisagras en el mismo lado.

- Opciones eléctricas
 - 120V
 - 208-240V
 - 230V

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 heures et températures intermédiaires à des intervalles de 5 minutes
- Les téléchargements 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

CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

- **Diseño apilable**
El horno de cocción y mantenimiento 500-TH/III puede apilarse con un horno idéntico o con el Armario de mantenimiento calentado 500-S. Pida las piezas metálicas para apilamiento correspondientes.



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

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

TÉLFONO: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

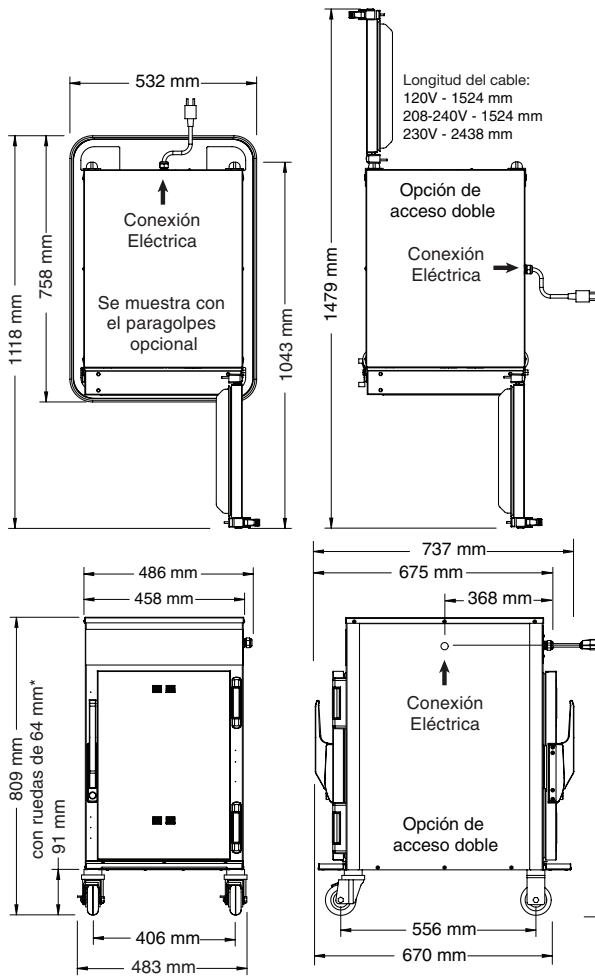
www.alto-shaam.com

DEBIDO A MEJORAS CONTINUAS DEL PRODUCTO, LAS ESPECIFICACIONES ESTÁN SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.



500-TH/III

HORNO DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO ELECTRÓNICO



DIMENSIONES: A x A x P
EXTERIOR: 809 mm x 483 mm x 675 mm
DE ACCESO DOBLE: 809 mm x 486 mm x 737 mm
INTERIOR: 509 mm x 365 mm x 546 mm

ASPECTOS ELÉCTRICOS							
VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	CABLE Y ENCHUFE		
120	1	60	16,0	1,9		NEMA 5-20P ENCHUFE DE 20A - 125V	
208	1	60	11,2	2,7		SIN CABLE	
240	1	60	12,5	3,0		O ENCHUFE	
230	1	50/60	12,0	2,75		ENCHUFE DE 250 V	
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363		AS/NZS 3112

CAPACIDAD		
18kg MÁXIMO • VOLUMEN MÁXIMO: 38 LITERS		
El horno está equipado con dos (2) rejillas laterales de acero inoxidable con once (11) posiciones de bandejas separadas en centros de 35 mm		
Tamaño de bandeja	Se proporcionan dos (2) parrillas	Capacidad máxima con parrillas adicionales
GN 1/1: 530 x 325 x 65 mm	Dos (2) bandejas: 1 por parrilla	Cuatro (4) bandejas con dos (2) parrillas adicionales
GN 1/1: 530 x 325 x 100 mm	Dos (2) bandejas: 1 por parrilla	Tres (3) bandejas con un (1) parrilla adicional
BANDEJAS DE TAMAÑO MEDIO 265 x 325 x 65 mm	Cuatro (4) bandejas: 2 por parrilla	Ocho (8) bandejas con dos (2) parrillas adicionales
BANDEJAS DE TAMAÑO MEDIO 265 x 325 x 100 mm	Cuatro (4) bandejas: 2 por parrilla	Seis (6) bandejas con dos (2) parrillas adicionales

*848 mm - con ruedas opcionales de 89 mm
*894 mm - con ruedas opcionales de 127 mm
*857 mm - con ruedas opcionales de 152 mm

REQUISITOS DE ESPACIO	
PARTE POSTERIOR	76 mm de superficies no calentadas 457 mm de equipos que produzcan calor
PARTE SUPERIOR	51 mm
IZQUIERDA, DERECHA	25 mm
PESO	
NETO: 64 kg EST.	ENVÍO: 82 kg
DIMENSIONES DE LA CAJA DE CARTÓN: (A x A x P) 889 mm x 889 mm x 1041 mm	

REQUISITOS DE INSTALACIÓN
— 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 extremas o cualquier condición adversa grave.
— Se debe instalar un conector flexible fijado a la estructura del edificio. NO LO PROPORCIONA LA FÁBRICA.

OPCIONES Y ACCESORIOS	
<input type="checkbox"/> Paragolpes de perímetro completo 5011161 (NO DISPONIBLE CON RUEDAS DE 2-1/2 PULG)	<input type="checkbox"/> Cerradura de puerta con llave LK-22567
<input type="checkbox"/> Soporte para trinchado de costilla de primera HL-2635	<input type="checkbox"/> Colector de goteo sin drenaje 11898
<input type="checkbox"/> Soporte para trinchado de corte de carne de cuarto trasero (restaurante) 4459	<input type="checkbox"/> Patas de 152 mm con reborde JUEGO DE CUATRO 5011149
Ruedas con vástago; 2 RÍGIDAS, 2 GIRATORIAS CON FRENO	<input type="checkbox"/> Parrilla de acero inoxidable, alambre plano SH-2326
<input type="checkbox"/> 127mm 5004862	<input type="checkbox"/> Piezas metálicas para apilamiento 5004864
<input type="checkbox"/> 89mm 5008017	



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

TELÉFONO: 262.251.3800 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

www.alto-shaam.com