

Oven voor bakken en warmhouden

ALTO-SHAAM

Model 1750-TH

Originele ovens voor bakken en warmhouden geven een betere voedselkwaliteit en hogere opbrengst met ingebouwde besparingen.

De zachte, uitstralende Halo Heat®-technologie omringt gerechten zonder gebruik te maken van zeer hete elementen, extra vochtigheid of ventilatoren. Deze gecontroleerde, uniforme verwarming zorgt ervoor dat tijdens het bakken en warmhouden een constante, exacte temperatuur wordt aangehouden, wat de kwaliteit van het gerecht verbeterd en de warmhoudduur verlengt.

Bak op tijd of met de sonde met eenvoudige of luxe bediening. Met de sonde wordt de interne producttemperatuur gemeten en wordt de oven automatisch van bakken naar warmhouden omgeschakeld zodra de ingestelde waarden zijn bereikt.

Onbeheerd overnacht bakken en moeiteloze bediening verlagen de arbeidskosten en verhogen de productiviteit.

Overall te plaatsen, met een waterloos ontwerp zonder ventilatie. Lagere kosten door energie-efficiënte werking, en geen wateraansluitpunten of traditionele keukenafzuigkap vereist. Alle Alto-Shaam ovens voor bakken en warmhouden zijn gecertificeerd zonder ventilatie volgens EPA 202.

De geavanceerde bediening, die doelgericht eenvoudig ontworpen is, heeft een intuïtieve, gebruikersvriendelijke interface en programmeerbare recepten voor consequente bakresultaten.

De ovenbeheerssoftware ChefLinc™ in de cloud stroomlijnt processen en maximaliseert winst met inzichten op basis van gegevens (alleen luxe model).

ISO 9001:2015-gecertificeerd

Standaardfuncties

- Wielletjes (twee [2] vast, twee [2] draaiend met rem)
- Enkelpunts, recht verwijderbare sonde
- Lekbak en lekbak met afvoer
- Programmeerbare bediening via aanraakscherm op luxe model
- HACCP-gegevensverzameling op luxe model
- Programmeerbare bediening op eenvoudige model
- Gemakkelijk recepten inladen en opslaan via de USB-poort
- SureTemp™-warmteherstel op luxe model
- Twee [2] roestvaststalen zijrekken met tien [10] panposities op 35 mm op het midden
- Verwijderbare externe lekbak



10 GN 1/1: 530 x 325 x 65 mm

20 GN 1/2: 265 x 325 x 65 mm

Maximaal gewicht per ovenruimte: 45 kg
Maximale volume ovenruimte: 71 liter

Inclusief zes [6] plateaus [3 per ovenruimte].
Extra plateaus noodzakelijk voor maximale capaciteit.



CE EAC

IP X4



Lifetime Warranty

Op alle verwarmingselementen voor bakken en warmhouden (exclusief arbeid)



Getoond met luxe bediening



Getoond met eenvoudige bediening

1750-TH

Configuraties (één selecteren)

Modellen

- Eenvoudig
 - HACCP-optie
- Luxe
 - Ethernetoptie (5032090)

Deurkeuze

- Scharnieren rechts, massieve deur, standaard
- Scharnieren rechts, deur met ruit
- Scharnieren links, massieve deur
- Scharnieren links, deur met ruit

Elektrische specificaties

- 230 V, eenfase
- 380 - 415 V, driefase

Wielletjes en poten

- Wielletjes van 89 mm, twee (2) vast, twee (2) draaiend met rem, optie (5027133)
- Wielletjes van 127 mm, twee (2) vast, twee (2) draaiend met rem, optie (5027112)
- Poten van 152 mm, set van vier (4) (5032092)
- Seismische poten van 152 mm, set van vier (4) (5032093)

Optionele accessoires (selecteer alles wat van toepassing is)

Bumper en handgrepen

- Omtrekbumper
- Pakket druk-trekhandgreep

Extra sondes

- Sous-videsonde (PR-36576)
- Sonde T-handgreep, maximaal zes (6) met luxe bediening per ovenruimte (PR-46998)
- Rechte sonde, maximaal zes (6) met luxe bediening per ovenruimte (aantal twee (2) meegeleverd met oven) (PR-46999)

Lekbakken, plateaus, houders

- Lekbak met afvoer (5027713)
- Lekbak zonder afvoer (1034370)
- Externe lekbak met grotere capaciteit (5030664)
- Plateau, roestvast staal (SH-2324)
- Snijhouder, prime rib (HL-2635)
- Snijhouder, steamship (cafetaria rond) (4459)

Reinigingsmiddelen

- Alto-Shaam niet-bijtend reinigingsmiddel, één (1) fles van één liter (CE-46828)
- Alto-Shaam niet-bijtend reinigingsmiddel, zes (6) flessen van één liter (CE-46829)

Accessoires, divers

- Deurslot met sleutel (5028755)

Oven voor bakken en warmhouden

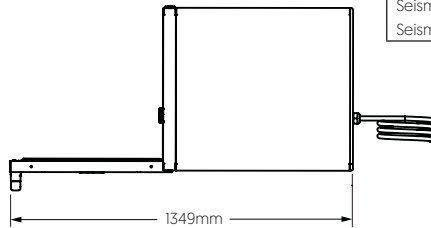
Model 1750-TH

ALTO-SHAAM.

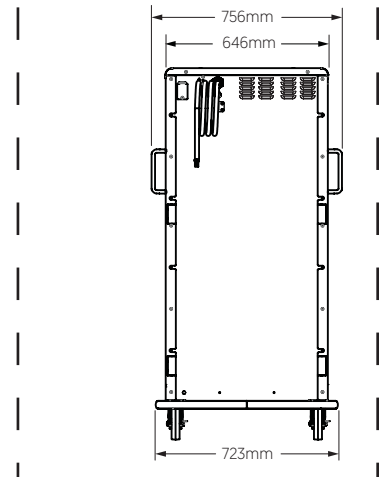
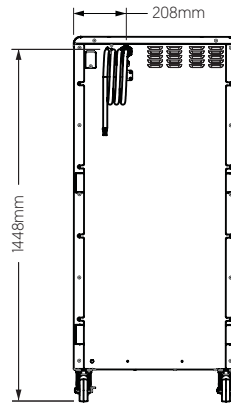
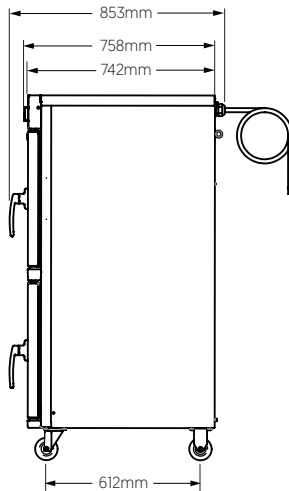
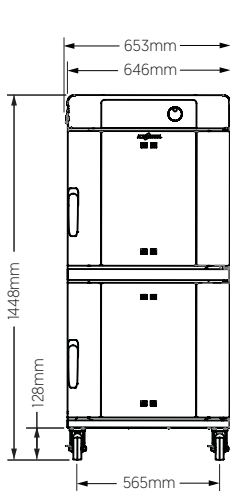
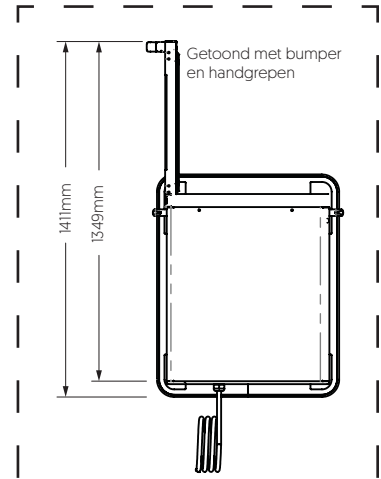


AFMETINGEN

TOTALE HOOGTE: 1750-TH	
Accessoire	mm
Wieltje van 127 mm	1474
Wieltje van 89 mm	1448
Poot van 152 mm [min.]	1420
Poot van 152 mm [max.]	1477
Seismische poot van 152 mm [min.]	1444
Seismische poot van 152 mm [max.]	1506



Getoond met eenvoudige bediening en wieltjes van 89 mm



Intern (h x b x d) per ovenruimte	Nettogewicht	Transportafmetingen (l x b x h)	Transportgewicht
510 x 559 x 673 mm	200 kg	991 x 991 x 2007 mm	240 kg



SPELING

Bovenkant:.... 51 mm
Links:..... 51 mm
Rechts:..... 51 mm
Achterkant:... 76 mm



CONTROLEER
EERST

De oven moet waterpas worden geïnstalleerd. Plaats de oven niet in een omgeving waar stoom, vet, druppelend water, hoge temperaturen of andere sterk nadelige omstandigheden er invloed op kunnen uitoefenen.

Oven voor bakken en warmhouden

Model 1750-TH

ALTO-SHAAM.



Warmte-uitstoot

1750-TH	Warmtetoename qs, BTU/u	Warmtetoename qs, kW
	1.825	0,53



Temperatuurbereik voor bakken:
94-163 °C

Temperatuurbereik voor warmhouden:
29-96 °C



STROOMVOORZIENING

1750-TH	V	Fase	Hz	Awg	IEC	A	Stroomonderbreker (A)	kW	Stekkertype	Certificering
208-240 V**	208	1	60	8	—	29	30 UL 50 CSA	6,3	Alto-Shaam biedt een aantal direct verkrijgbare combinaties van snoeren en stekkers. Neem voor meer opties contact op met de fabriek.	
	240	1	60	8	—	35	50	8,3		
230 V	230	1	50/60	8	—	33	63	7,6		
	230	1	50/60	8	—	22	32	5,1*		
380-415 V	380	3	50/60	10	2,5	18	32	7,0		
	415	3	50/60	10	2,5	20	32	8,2		

De elektrische aansluitingen moeten aan alle van toepassing zijnde landelijke en plaatselijke vereisten voldoen.

*Configuratie met gereduceerd vermogen.

**Afzonderlijk circuit vereist.

CONTACT OPNEMEN

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | VS
Telefoon: +1 262.251.3800 | +1 800.558.8744 VS/Canada | Fax: +1 262.251.7067 | alto-shaam.com