

Oven voor bakken en warmhouden

Model 500-TH

ALTO-SHAAM

Originele ovens voor bakken en warmhouden geven een betere voedingskwaliteit 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
- Programmeerbare bediening op eenvoudige model
- HACCP-gegevensverzameling op luxe model
- Gemakkelijk recepten inladen en opslaan via de USB-poort
- SureTemp™-warmteherstel op luxe model
- Twee (2) roestvaststalen zijrekken met elf (11) panposities op 35 mm op het midden
- Verwijderbare externe lekbak



5 GN 1/1 — 530 x 325 x 65 mm

10 GN 1/2 — 265 x 325 x 65 mm

INHOUD

Maximaal gewicht: 18 kg

Maximaal volume: 28,4 liter

Drie (3) plateaus meegeleverd. Extra plateaus noodzakelijk voor maximale capaciteit.



Lifetime Warranty



ecocsmart



CE EAC IP X4

Op alle verwarmingselementen voor bakken en warmhouden [exclusief arbeid]



Getoond met luxe bediening



Getoond met eenvoudige bediening

500-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

Wielletjes en poten

- Wielletjes van 64 mm, twee (2) vast, twee (2) draaiend met rem, standaard [5027134], niet verkrijgbaar met bumper
- Wielletje van 64 mm, draaiend met rem, optioneel [CS-39969, 4 nodig], niet verkrijgbaar met bumper
- Wielletjes van 89 mm, twee (2) vast, twee (2) draaiend met rem, optie [5027133]
- Wielletje van 89 mm, draaiend met rem, optioneel [CS-39971, 4 nodig]
- Wielletjes van 127 mm, twee (2) vast, twee (2) draaiend met rem, optie [5027112]
- Wielletje van 127 mm, draaiend met rem, optioneel [CS-39973, 4 nodig]
- 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 drie (3) met luxe bediening [PR-46998]
- Rechte sonde, maximaal drie (3) met luxe bediening [aantal een (1) meegeleverd met oven] [PR-46999]

Lekbakken, plateaus, houders

- Lekbak met afvoer [5027714]
- Lekbak zonder afvoer [1034369]
- Externe lekbak met grotere capaciteit [5030665]
- Plateau, roestvast staal [SH-47163]
- Snijhouder, prime rib [HL-2635]
- Snijhouder, steamship [cafeteria 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

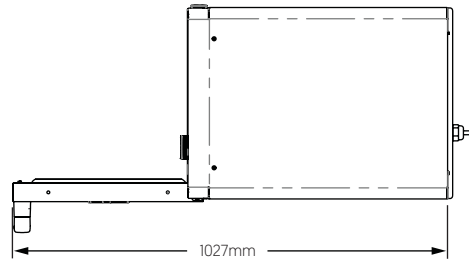
- Stapelpakket, 500-TH/SK over 500-TH/SK [5032038]
- Deurslot met sleutel [5028755]

Oven voor bakken en warmhouden

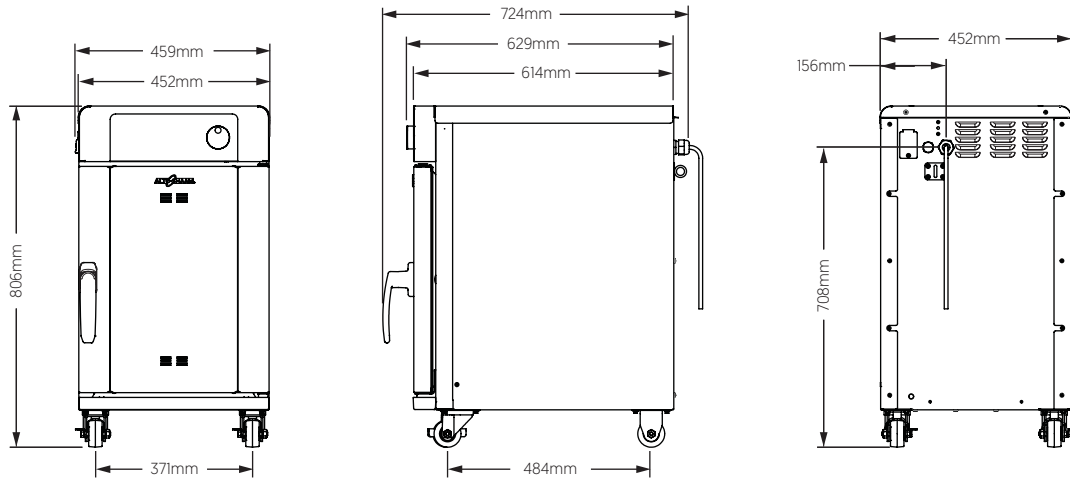
ALTO-SHAAM.



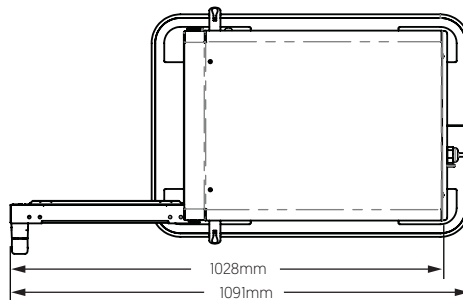
AFMETINGEN



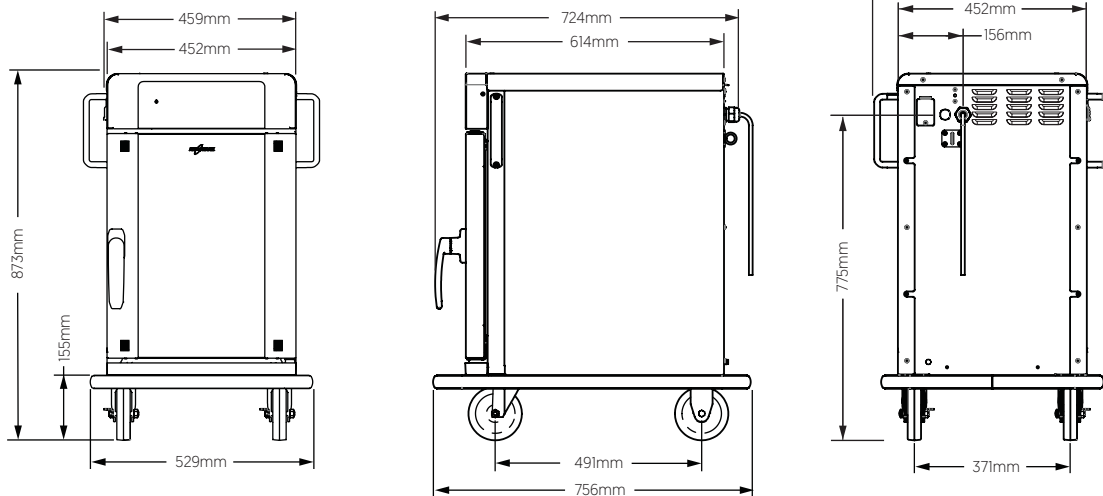
Getoond met eenvoudige bediening en wieltjes van 64 mm



TOTALE HOOGTE: 500-TH	
Accessoire	mm
Wieltje van 127 mm	873
Wieltje van 89 mm	845
Wieltje van 64 mm	806
Poot van 152 mm [min.]	818
Poot van 152 mm [max.]	875
Seismische poot van 152 mm [min.]	842
Seismische poot van 152 mm [max.]	904



Getoond met luxe bediening, wieltjes van 127 mm, bumper en handgrepen



Intern (h x b x d)	Nettogewicht	Transportafmetingen (l x b x h)	Transportgewicht
510 x 365 x 546 mm	84 kg	889 x 584 x 1016 mm	113 kg

Oven voor bakken en warmhouden

Model 500-TH

ALTO-SHAAM.



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.



WARMTE

Warmte-uitstoot

500-TH	Warmtetoename qs, BTU/u	Warmtetoename qs, kW
	608	0,18



TEMPERATUUR

Temperatuurbereik voor bakken:

94-163 °C

Temperatuurbereik voor warmhouden:

29-96 °C



STROOMVOORZIENING

500-TH	V	Fase	Hz	Awg	IEC	A	Stroomonderbreker [A]	kW	Stekkertype	Certificering
120 V	120	1	60	10	—	16	20	1,9	Alto-Shaam biedt een aantal direct verkrijgbare combinaties van snoeren en stekkers. Neem voor meer opties contact op met de fabriek.	
208-240 V*	208	1	60	10	—	11	15 UL 20 CSA	2,3		
	240	1	60	10	—	13	15 UL 20 CSA	3,0		
230 V	230	1	50/60	10	—	12	16	2,8		

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

*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