

AR-7T

Zelfreinigende elektrische rotisserie

Aanraakschermbediening

ALTO-SHAAM

Alto-Shaam rotisserie-ovens bieden zichtbare kwaliteit voor uw klanten voor het verhogen van uw winst en een snelle terugverdientijd voor uw investering. Veilig, eenvoudig en efficiënt bakken, en reinigen, zodat u zich op het voedsel kunt richten en niet op het afval. Convector- en stralingsverhitting geven een perfect knapperig, bruin resultaat.

Het exclusieve, automatisch zelfreinigende ontwerp bespaart tijd en verbruikt 35% minder water dan traditionele modellen tijdens de automatische reiniging

Superieure betrouwbaarheid zonder bewegende delen in het reinigingssysteem

Het ingebouwde automatische vetverzamelingsysteem pompt tijdens de bereidingscyclus vet in flessen die gemakkelijk weg kunnen worden gereden voor veilige en snelle afvoer

Perfekte knapperigheid en gelijkmatige bruining met flexibiliteit door keuze uit zeven bruiningsniveaus

Aantrekkelijk ontwerp en verlichte binnenkant presenteert het gerecht aan uw klanten, zodat de impulsverkoop wordt vergroot

In de VS gemaakt met toewijding aan kwaliteit

Standaardkenmerken

- Programmeerbare bediening via een aanraakscherm, met bakken op meerdere niveaus voor voorverwarmen, twee bakinstellingen en warmhoud- en afkoelstadia
- Zelfreinigingswassysteem met ingebouwde reinigingscyclus
- Spoelcyclus van 30 minuten
- Dubbelwandige glazen deur
- USB-poort voor gemakkelijk inladen en opslaan van recepten
- Zeven V-spitten (gehoekte spitten) met schijven met meerdere gaten
- Zie **Opties en accessoires** voor fabrieksopties

Capaciteit



21 met standaard gehoekt spit:
eenentwintig (21) kippen van 1,6 kg of
achtentwintig (28) kippen van 1,1 tot
1,4 kg.

28 met optionele steekspit:
achtentwintig (28) kippen van 1,1 tot
1,6 kg.

3 met optionele kalkoenspit: één (1)
kalkoen van 11 kg per spit.

Voedselcapaciteit



AR-7T: 44 kg



AR-7T weergegeven met gewelfde glazen deur, reinigingssysteem met vloeibare zeep, automatisch vetverzamelingsysteem, basis en mobiele vetverzamelkar.

Configuraties (één selecteren)

Elektrisch

- 208 V eenfase
- 208 V driefase
- 240 V eenfase
- 240 V driefase
- 380 - 415 V driefase

Zie pagina 4 voor aanvullende vereiste configuratiekeuzes

Accessoires

Zie pagina 4

AR-7T

Zelfreinigende elektrische rotisserie

Aanraakschermbediening



Specificaties



CONTROLEER EERST

- De oven moet waterpas worden geïnstalleerd
- Uitlaatgasafvoer is vereist
- Alleen op onbrandbaar oppervlak plaatsen
- Plaats de oven niet in een omgeving waar stoom, vet, druppelend water, hoge temperaturen of andere sterk nadelige omstandigheden er invloed op kunnen uitoefenen
- Om aan de NSF-normen te voldoen, moeten werkbladmodellen onderop worden afgedicht met een door de NSF goedgekeurd afdichtmiddel of uitgerust met poten van minimaal 102 mm



SPELING

Links: 279 mm Aanbevolen: 457 mm voor servicetoegang aan de bedieningszijde. Als er niet voldoende servicespeling is, moet de water- en afvoeraansluiting worden losgekoppeld om de oven met een vorkheftruck te verplaatsen voor servicetoegang. Kosten veroorzaakt door een inadequate servicetoegang worden niet gedekt door de garantie.

Rechts: 152 mm
Achterkant: 152 mm
Bovenkant: 305 mm
Onderkant: 0 mm



AFMETINGEN

Model	Buitenkant (H x B x D)	Nettogewicht
AR-7T, plat glas, vaste achterkant (inreik)	1032* x 1113 x 825 mm	164 kg
AR-7T, plat glas, passeer	1032* x 1113 x 911 mm	164 kg
AR-7T, gewelfd glas, vaste achterkant (inreik)	1032* x 1113 x 818 mm	164 kg
AR-7T, gewelfd glas, passeer	1032* x 1113 x 897 mm	164 kg

* Minimale hoogte poten 102 mm. Werkbladmodellen vereisen een poothoogte van 152 mm voor de vetverzameling. De hoogte is 1083 mm.

	Transportafmetingen (L x B x H)*	Transportgewicht*
AR-7T	1422 x 1143 x 1295 mm	200 kg

* Informatie binnenlands transport over land. Neem contact op met de fabriek voor exportgewicht en afmetingen.



WATER

Vereisten

- Een (1) waterinlaat, drinkkwaliteit (behandeld)
- Inlaat voor behandeld water: 3/4" NPT
- Bereik watertemperatuur: 10 - 60 °C
- Lijndruk min. 200 kPa dynamisch, max. 600 kPa statisch
- Minimale stroomsnelheid 7,6 liter per minuut
- Eén (1) afsluitklep watertoevoer met binnendiameter 3/4" en keerklep per rotisserie indien vereist door plaatselijke regelgeving
- Waterafvoer: 3/4"-NTP-aansluiting van met luchtspleet bij vloer. Materialen moeten temperaturen kunnen weerstaan tot 93 °C.
- Vloerafvoer binnen 914 mm van rotisserie. De afvoer mag niet direct onder de rotisserie zijn.

Het is de verantwoordelijkheid van de eigenaar/bediener/ koper van deze apparatuur om te controleren of de ingaande watertoevoer voldoende getest is en of indien noodzakelijk een methode van waterbehandeling is toegepast die voldoet aan de conformiteitsvereisten van de hier weergegeven geldende waterkwaliteitsnormen. Niet voldoen aan deze minimale normen zal deze apparatuur en/of de onderdelen daarvan mogelijk beschadigen en maakt de oorspronkelijke garantie van de fabrikant van de apparatuur ongeldig. Alto-Shaam adviseert het gebruik van OptiPure® (www.optipurewater.com)-producten voor het correct behandelen van het water.

Verontreiniging	Vereiste voor watertoevoer
Vrije chloor:	minder dan 0,2 ppm (mg/l)
Hardheid:	30 - 170 ppm
Chloride:	minder dan 50 ppm (mg/l)
pH:	7,0 - 8,5
Silica:	minder dan 12 ppm (mg/l)
Totaal opgeloste vaste stoffen (TDS):	50 - 360 ppm
Chlooramine:	minder dan 0,2 ppm (mg/l)



ELEKTRISCH

Vereisten

- Eén (1) apart circuit per rotisserie.
- Verdeeldoos of elektrische uitschakeling binnen 914 mm van rotisserie.
- De elektrische aansluitingen en stroomonderbrekers moeten aan alle van toepassing zijnde landelijke en plaatselijke vereisten voldoen.

V	Fasen	Hz	Aansluitingen	A	Zekering	kW	Stekkertype
208	1	60	L1, L2/N, G	47,0	60	9,4	Geen snoer, geen stekker
240	1	60	L1, L2/N, G	41,0	50	9,4	Geen snoer, geen stekker
208	3	60	L1, L2, L3, G	28,0/fase	35	9,4	Geen snoer, geen stekker
240	3	60	L1, L2, L3, G	24,5/fase	35	9,4	Geen snoer, geen stekker
380 - 415	3	50/60	L1, L2, L3, N, G	24,8/fase	35	9,4	Geen snoer, geen stekker

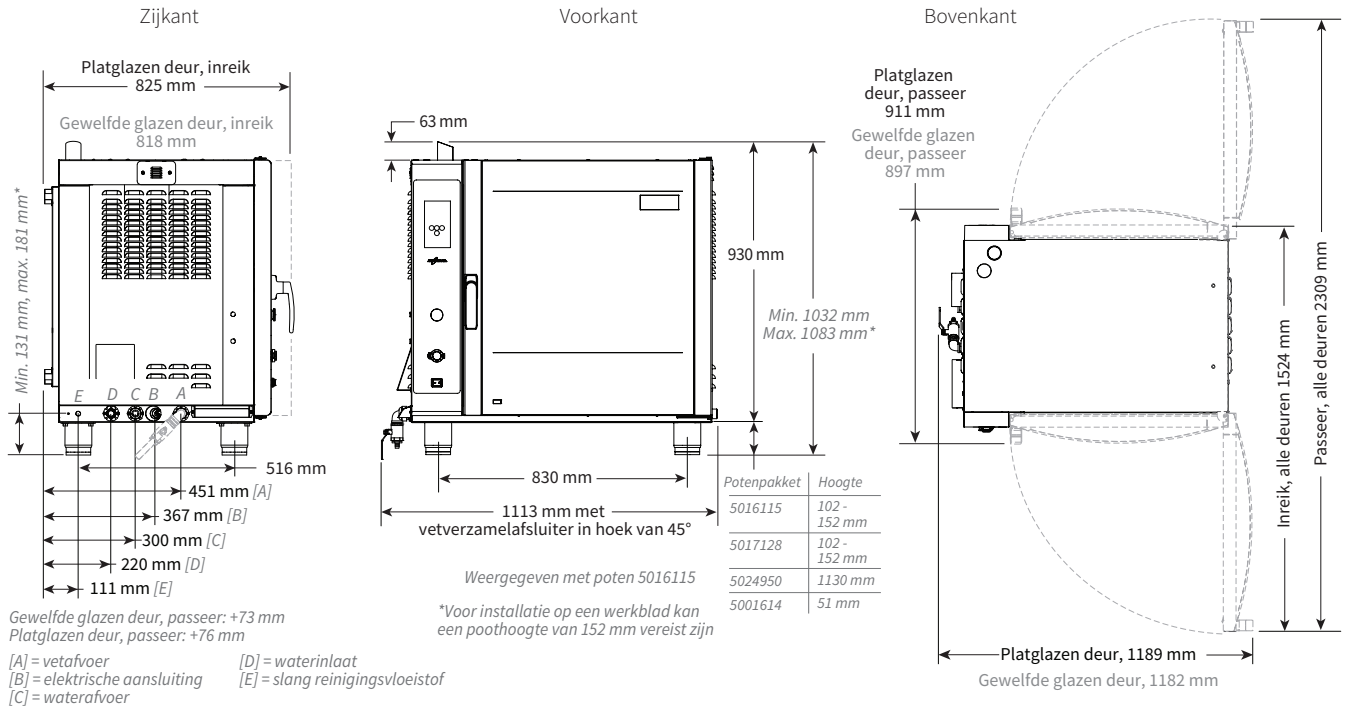


CE IP X4 EAC

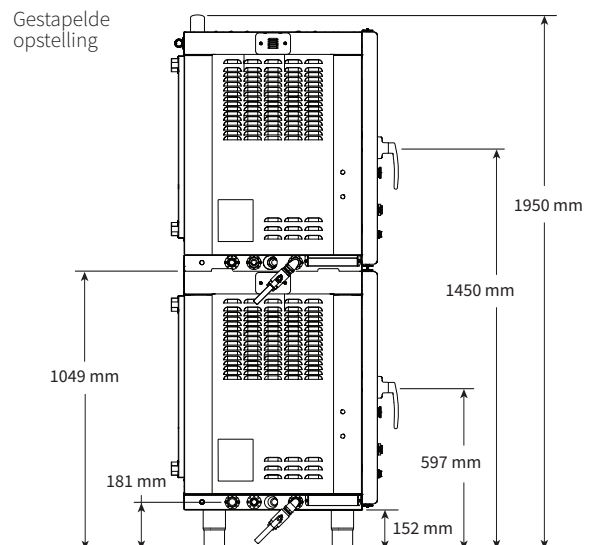
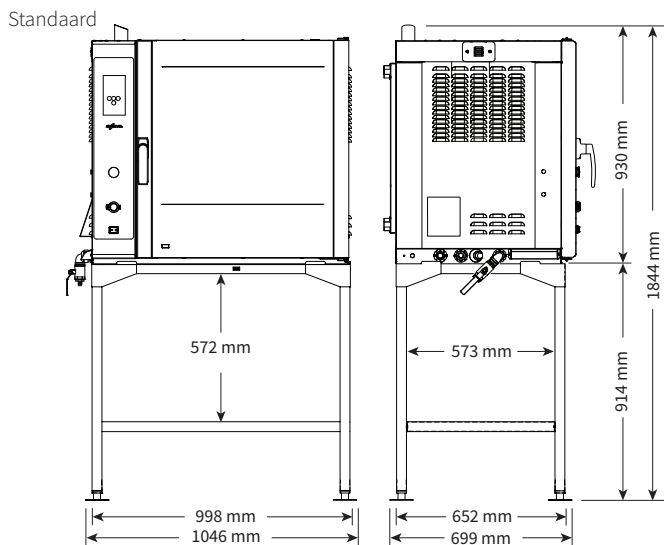
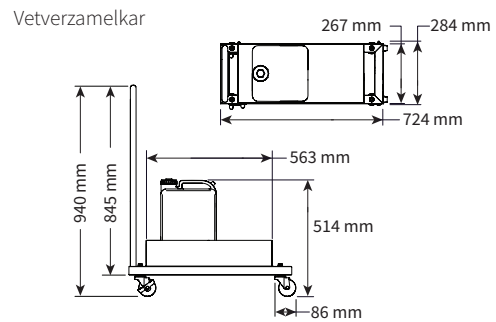
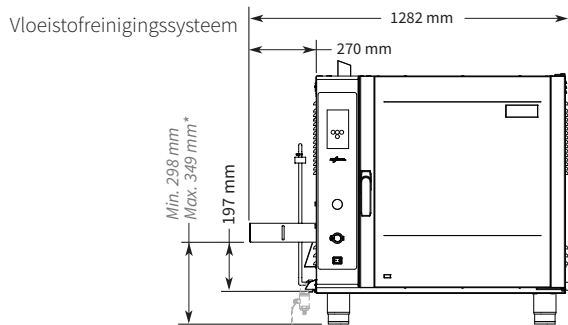
AR-7T

Zelfreinigende elektrische rotisserie

Aanraakschermbediening



Opties en accessoires Afmetingen



Weergegeven met volledig uitgeschoven voetjes 5017128

AR-7T

Zelfreinigende elektrische rotisserie

Aanraakschermbediening



Opties en accessoires

Configuraties

Deurconfiguratie (kies één)

- Plat glas, vaste achterkant (inreik)
- Gewelfd glas, vaste achterkant (inreik)
- Dubbele deuren met plat glas (passeer)
- Dubbele deuren met gewelfd glas (passeer)

Poten (kies één)

- 102 - 152 mm (5016115)
- 152 mm (5016115) met voetjes met flens. Hiermee kan de rotisserie aan de vloer worden vastgeschroefd.
- 51 mm (5001614) rubber. Alleen voor werkbladmodellen van 380 - 415 V. Niet verkrijgbaar voor modellen die voor de VS of Canada zijn gefabriceerd.
Trek 56 mm van de hoogte af.
- Mobiele basis (5024950)

Reinigingssysteem (kies één)

- Automatisch reinigingssysteem met tabletten. Omvat vetverzamelstelsel en één vetverzamelcontainer van 18,9 liter met afsluiter (standaard).
- Automatische vloeistofreinigings- en vetverzamelstelsel: pompt door het systeem voor diepe reiniging zonder ingrijpen door de gebruiker. Omvat één (1) verwijderbare steunplaat voor de container met vloeibaar reinigingsmiddel en één (1) vetverzamelcontainer van 18,9 liter met afsluiter. De steunplaat wordt links bij de voorkant van de rotisserie aangebracht.
Wijziging aan specificaties: plus 175 mm in breedte.

Gestapelde opstellingen (af fabriek)

- AR-7T op AR-7T (op seismische voetjes 5017128)
- AR-7T op AR-7T (op mobiele basis 5024950)
- AR-7T op AR-7TH (op seismische voetjes 5017128)

Accessoires (selecteer alles wat van toepassing is)

- Roestvaststalen onderstel met opslagplank (FR-38177)
- Roestvaststalen onderstel met opslagplank, seismisch model met beugels (5023312)

Alternatieve spitconfiguraties of mandconfiguraties (kies één)

- Standaard V-spit (5021700, bij oven meegeleverd)
Omvat twee schijven met meerdere gaten en 7 spitten. (*goed voor alle opties)
Gebruiken met kalkoenspitten (5022196 apart verkocht)
- Steekspitten (5022566, met twee (2) steekspitschijven en zeven (7) spitten)
- Alleen V-spitten (5024025, met twee (2) V-spitschijven en zeven (7) spitten)
- Steekspitten en manden (5025223, met twee (2) steekspit/mandschijven, zeven (7) steekspitten en zeven (7) manden)
- Alleen mand (5025517, met twee (2) mandschijven en (7) manden).
- Grote V- en steekspitten (5027606, met twee (2) schijven, zeven (7) steekspitten en zeven (7) grote spitten)

Vetverzameling (hoeveelheid aangeven)

- Extra vetverzamelcontainer van 18,9 liter met dop (5014846)
- Mobiele verzamelkar (5014542), met twee (2) vetverzamelcontainers

Reinigingsstoebehoren (hoeveelheid aangeven)

- CombiClean® CombiTabs™ (CE-36354): speciaal samengesteld voor Alto-Shaam-ovens.
Negentig (90) wateroplosbare tabletten per container, verkocht in pakken van twee (2)
- Vloeibaar reinigingsmiddel: goedgekeurd voor Alto-Shaam-ovens die zijn uitgerust met het automatische vloeistofreinigingssysteem
- Combitherm®-reinigingsvloeistof (CE-24750): speciaal samengesteld voor Alto-Shaam-ovens.
Twaalf (12) sproeiflessen van 1 liter per container [speciale behandeling vereist]

Garantie

- Uitgebreide garantie start na de standaardgarantie en heeft een looptijd van twaalf (12) maanden extra. Raadpleeg de website van Alto-Shaam voor de standaardgarantievoorwaarden.

Speciale kleuren

- Op aanvraag beschikbaar: houd rekening met 6 weken extra levertijd.

**CONTACT
OPNEMEN**

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