

1200-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 dos compartimientos 1200-TH/III de Alto-Shaam está construido con un exterior de acero inoxidable. El horno incluye puertas de acero inoxidable con pestillo magnético. Cada compartimiento está equipado con dos (2) rejillas laterales de acero inoxidable con ocho (8) posiciones de bandejas separadas en centros de 59 mm, tres (3) parrillas metálicas de acero inoxidable y un (1) colector de goteo de acero inoxidable con drenaje. El horno incluye una (1) bandeja de goteo externa y un (1) conjunto de ruedas de 127 mm de uso intensivo; 2 rígidas y 2 giratorias con freno.

Un control de lujo incluye configuraciones individuales para las cavidades superior e inferior y 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 1200-TH/III** Horno de cocción y mantenimiento de baja temperatura de doble compartimiento y con control de lujo

OPCIONES INSTALADAS EN LA FÁBRICA



ANSI/NSF 4



IP X4
EAC

- 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:
 - ☐ 208 a 240V
 - ☐ 230V
 - ☐ 380-415V

- ☐ 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 réprogrammé (A à H) si un programme est utilisé

**Garantía
de por vida**

Para todos los elementos de cocción y mantenimiento de calor (NO INCLUYE LA MANO DE OBRA).

HALO HEAT

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.

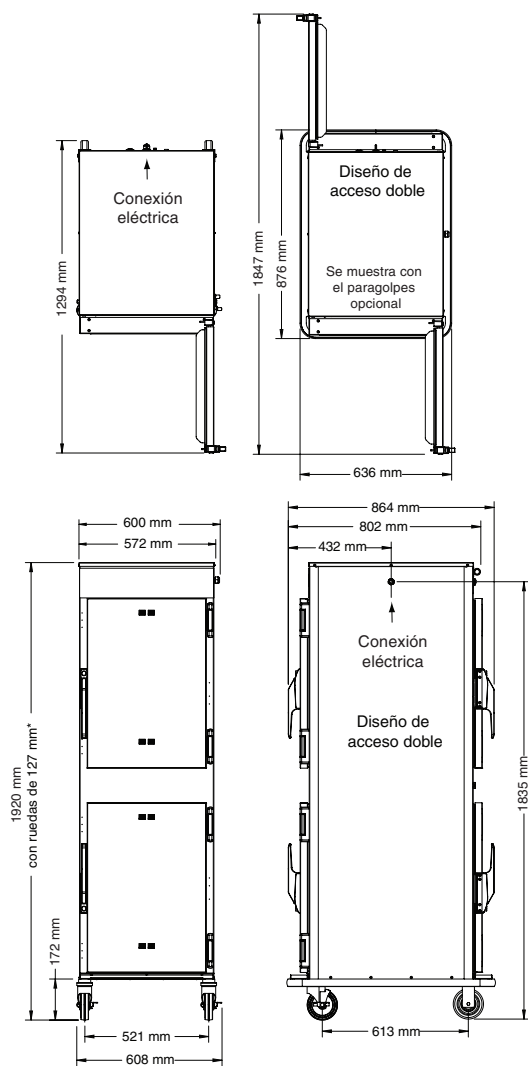
www.alto-shaam.com

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

#314-ES - 05/16

1200-TH/III

HORNO DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO ELECTRÓNICO



*1877mm - con ruedas opcionales de 89 mm
*1897mm - con patas opcionales de 152 mm

DIMENSIONES: A x A x P
EXTERIOR: 1920 mm x 608 mm x 802 mm
DE ACCESO DOBLE: 1920 mm x 600 mm x 864 mm
INTERIOR POR COMPARTIMIENTO: 683 mm x 479 mm x 673 mm

ASPECTOS ELÉCTRICOS				
VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW
208 - 240	1	60	29,0 - 33,3	6,1 - 8,0
230	1	50/60	28,7	6,6
380 - 415	3	50/60	16,5	6,0
SIN CABLE NI ENCHUFE				

CAPACIDAD DE PRODUCTO\BANDEJA (POR COMPARTIMIENTO)	
54 kg MÁXIMO	
VOLUMEN MÁXIMO: 76 LITROS	
BANDEJAS DE TAMAÑO COMPLETO*:	GASTRONORM 1/1:
Cuatro (4) 508 x 305 x 64 mm	(530 x 325 x 65 mm)
*SÓLO EN PARRILLAS METÁLICAS OPCIONALES	
BANDEJA PLANAS DE HORNEAR DE TAMAÑO COMPLETO:	
Ocho (8) 457 x 660 x 25 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: 156 kg EST.	ENVÍO: 197 kg
DIMENSIONES DE LA CAJA DE CARTÓN: (A x A x P) 889 mm x 889 mm x 2057 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	
☐ Paragolpes de perímetro completo	5009767
☐ Soporte para trinchado de costilla de primera	HL-2635
☐ Soporte para trinchado de corte de carne de cuarto trasero (restaurante)	4459
Ruedas con vástago: 2 RÍGIDAS y 2 GIRATORIAS CON FRENO	
☐ 89 mm	5008017
☐ Cerradura de puerta con llave (CADA MANILLA)	LK-22567
☐ Colector de goteo sin drenaje de 48 mm de profundidad	11906
☐ Patas de 152 mm con reborde JUEGO DE CUATRO	5011149
☐ Parrilla de bandeja de alambre	PN-2115
INSERTO DE BANDEJA 457 mm x 660 mm	
☐ Panel de seguridad con bloqueo de tecla	5013934
☐ Parrilla de acero inoxidable, alambre plana y AL ALCANCE DEL BRAZO	SH-2325
☐ Parrilla de acero inoxidable, alambre plana y DE ACCESO DOBLE	SH-2346
☐ Parrilla con rejilla de acero inoxidable para costillas	SH-29474