

Oven voor bakken en warmhouden

Model 300-TH

ALTO-SHAAM

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

- Antislip rubbervoetjes van 19 mm
- Enkelpunts, recht verwijderbare sonde
- Lekbak en lekpan
- 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 zeven [7] panposities op 35 mm op het midden
- Verwijderbare externe lekbak



3 GN 1/1 — 530 x 325 x 100 mm

6 GN 1/2 — 265 x 325 x 65 mm

Maximaal gewicht: 16 kg
Maximaal volume: 21,3 liter

Twee [2] plateaus meegeleverd. Extra plateaus noodzakelijk voor maximale capaciteit.



Getoond met luxe bediening

Getoond met eenvoudige bediening

300-TH

Configuraties (één selecteren)

Modellen

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

Deurkeuze

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

Elektrische specificaties

- 230 V, eenfase

Wieltjes

- Wieltjes van 76 mm, twee (2) vast, twee (2) draaiend met rem, optie (5029959)

Optionele accessoires (selecteer alles wat van toepassing is)

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)

Plateaus en houders

- Plateau, roestvast staal (SH-2326)
- 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)

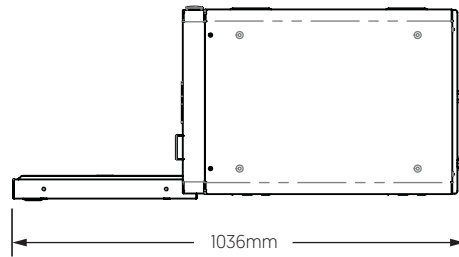


Op alle verwarmingselementen voor bakken en warmhouden [exclusief arbeid]

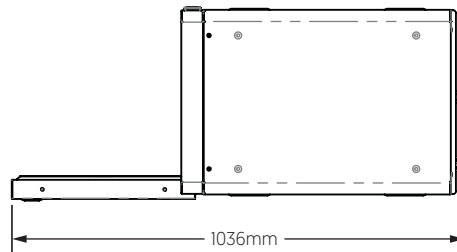
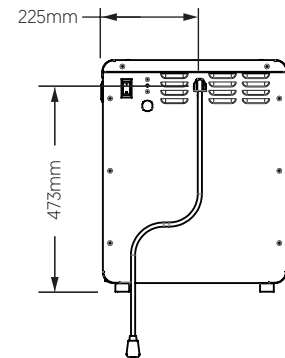
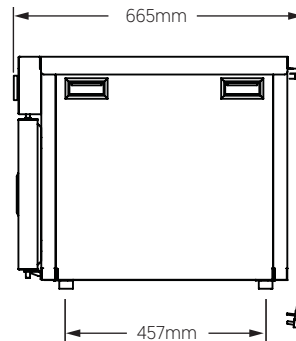
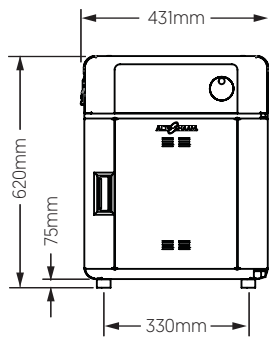
Oven voor bakken en warmhouden

Model 300-TH

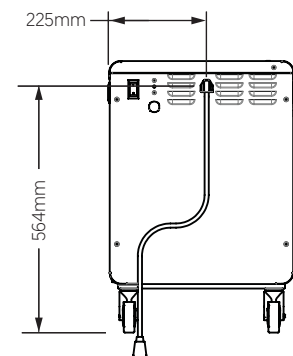
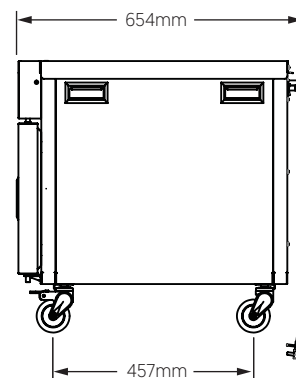
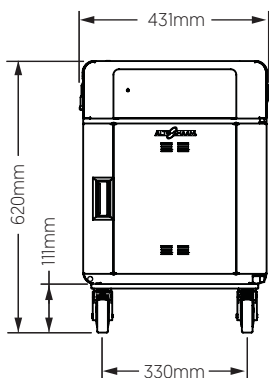
ALTO-SHAAM.



Getoond met eenvoudige bediening en standaardvoetjes



Getoond met luxe bediening en wieltjes van 76 mm



Intern (h x b x d)	Nettogewicht	Transportafmetingen (l x b x h)	Transportgewicht
318 x 348 x 546 mm	45 kg	889 x 584 x 1041 mm	75 kg

Oven voor bakken en warmhouden

Model 300-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

300-TH	Warmtetoeename qs, BTU/u	Warmtetoeename qs, kW
	162	0,05



TEMPERATUUR

Temperatuurbereik voor bakken:






94-163 °C

Temperatuurbereik voor warmhouden:

29-96 °C

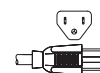


STROOMVOORZIENING

300-TH	V	Fase	Hz	Awg	IEC	A	Stroomonderbreker [A]	kW	Stekkertype	Certificering
120 V	120 V	1	60	14	—	6,7	15	0,8	NEMA 5-15P Stekker 15 A - 125 V	 
230 V	230 V	1	50/60	14	—	3,2	16	0,7	CEE 7/7 BS-1363 CH2-16P Stekkers nominaal 250 V	  

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

NEMA 5-15P



CEE 7/7



CH2-16P



BS-1363



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