

500-TH/III

FOUR DE CUISSON ET DE MAINTIEN ÉLECTRONIQUE BASSE TEMPÉRATURE



- HALO HEAT . . . une source de chaleur uniforme et régulée qui maintient des tolérances de température serrées sur toute la plage de cuisson et de maintien. Assure une cuisson uniforme et constante au quotidien, un faible rétrécissement des aliments protéiques en vrac ou en portions, une meilleure teneur en humidité des plats et une durée de maintien nettement plus longue.
- Permet de cuire, rôtir, réchauffer et maintenir en température dans la même armoire au moyen de commandes réglables à l'avance, pour assurer une meilleure distribution des charges de travail.
- Cuisson basée sur la durée ou la température interne du produit ; passe automatiquement de la cuisson au mode de maintien en température une fois les paramètres de réglage atteints.
- Hottes de four, ventilation extérieure et systèmes d'extinction d'incendie non requis (DANS LA MAJORITÉ DES CAS). Les émissions d'air chargé de graisse sont inférieures aux normes U.L. établies.
- Huit boutons de menus programmables pour mettre des recettes courantes en mémoire (POINTS DE RÉGLAGE DE CUISSON / MAINTIEN / DURÉE / SONDE). Les opérations d'exploitation se réduisent à charger le four et à appuyer sur le bouton de marche et sur le bouton de menu et à démarrer.
- L'affichage LED clair et lisible indique la durée de cuisson restante ou la plage complète des paramètres d'exploitation programmés.
- Lors de la cuisson à la sonde, la four conserve en mémoire les températures la plus haute et la plus basse mesurées par la sonde alimentaire afin d'assurer que les aliments sont cuits à la température requise.
- Le four est équipé du système breveté de récupération thermique SureTemp™, qui compense immédiatement toute perte de chaleur lorsque la porte est ouverte et produit une alerte sonore si la porte est laissée ouverte pendant plus de trois minutes.
- La poignée antimicrobienne retarde la croissance d'agents pathogènes.

Cahier des charges abrégé

Le four de cuisson et maintien 500-TH/III à compartiment unique d'Alto-Shaam comporte un extérieur en acier inoxydable. Le four comprend une porte en acier inoxydable à loquet magnétique. Le four est équipé de deux (2) grilles en acier inoxydable, un (1) lèchefrite en acier inoxydable à écoulement et un (1) ramasse-gouttes extérieur. Le four comporte un (1) jeu de roulettes de 64 mm — 2 fixes et 2 pivotantes avec frein.

La commande de luxe comporte un affichage LED à 4 chiffres, une touche Marche/Arrêt pour chaque compartiment, une touche de température de cuisson à plage de cuisson de 93 °C à 162 °C, une touche de commande de minuterie à valeurs de réglage de 1 minute à 24 heures, une touche de commande de sonde à points de consigne réglables de 10 °C à 91 °C et une touche de température de maintien réglable de 15 °C à 96 °C. La commande comprend huit (8) touches de menu programmables à mode de verrouillage et à paramètres de cuisson et de maintien réglables individuellement, une minuterie de mode de maintien, des voyants indicateurs d'état et une touche de démarrage. La commande comporte une fonction de verrouillage intégrée et une fonction de conversion de tension pour l'ajustement au courant d'alimentation secteur.

☐ MODÈLE 500-TH/III: Four de cuisson et de maintien basse température à commande de luxe



ANSI/NSF 4



IP X3



OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

- Choix d'armoire :
 - ☐ Accès frontal, de série
 - ☐ Passe-plat, en option
- Choix de porte :
 - ☐ Porte pleine, de série
 - ☐ Porte vitrée, en option
- Sens d'ouverture de la porte :
 - ☐ Charnières à droite, de série
 - ☐ Charnières à gauche, en option

Remarque : Les armoires passe-plat ne peuvent pas avoir toutes les charnières de porte du même côté.

- Choix d'alimentation électrique :
 - ☐ 120V
 - ☐ 208-240V
 - ☐ 230V

☐ 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 préprogrammé (A à H) si un programme est utilisé

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

- **Configuration empilable**
Le four de cuisson et de maintien 500-TH/III peut être empilé sur un four identique ou sur une armoire de maintien chauffante 500-S. Commander le nécessaire d'empilage qui convient.

**Garantie
à vie**

Sur tous les éléments chauffants de cuisson et maintien (MAIN-D'ŒUVRE EXCLUE).

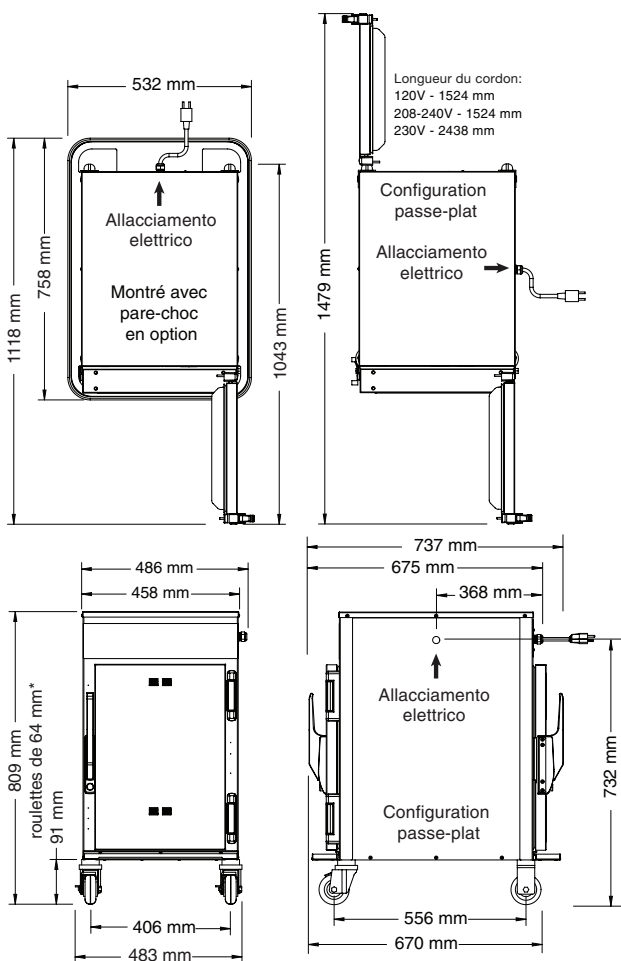


W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT

www.alto-shaam.com

500-TH/III

FOUR DE CUISSON ET DE MAINTIEN ÉLECTRIQUE



*848 mm - avec roulettes de 89 mm en option
 *894 mm - avec roulettes de 127 mm en option
 *857 mm - avec pieds de 152 mm en option

DIMENSIONS : H x L x P

EXTÉRIEURES :

809mm x 483mm x 675mm

PASSE-PLAT :

809mm x 486mm x 737mm

INTÉRIEURES :

509mm x 365mm x 546mm

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
120	1	60	16,0	1,9	NEMA 5-20P 20A-125V FICHE
208	1	60	11,2	2,7	CORDON, SANS FICHE
240	1	60	12,5	3,0	
230	1	50/60	12,0	2,75	FICHE CLASSÉE 250 V



CAPACITÉ PRODUIT\PLATS

18kg MAXIMUM • VOLUME MAXIMUM: 38 LITERS

Le four est équipé de deux (2) porte-grilles latéraux en acier inoxydable à onze (11) positions en hauteur espacées de 35 mm,

Taille de plat	Two (2) grilles fournies	Capacité maximale avec grilles supplémentaires
GN1/1: 530 x 325 x 65mm	Deux (2) plats - 1 par grille	Quatre (4) plats avec deux (2) grilles supplémentaires
GN1/1: 530 x 325 x 100mm	Deux (2) plats - 1 par grille	Trois (3) plats avec une (1) grilles supplémentaires
PLATS DEMI FORMAT: 265 x 325 x 65mm	Quatre (4) plats - 2 par grille	Huit (8) plats avec deux (2) grilles supplémentaires
PLATS DEMI FORMAT: 265 x 325 x 100mm	Quatre (4) plats - 2 par grille	Six (6) plats avec deux (2) grilles supplémentaires

DÉGAGEMENT

ARRIÈRE	76 mm des surfaces non chauffées 457 mm de tout matériel produisant de la chaleur
DESSUS	51 mm
GAUCHE, DROIT	25 mm

POIDS

NET : 64 kg ENV.	EXPÉDITION : 82 kg
DIMENSIONS DU CARTON : (L x L x H) 889 mm x 889 mm x 1041 mm	

EXIGENCES D'INSTALLATION

- Le four doit être posé de niveau.
- Le four ne doit pas être installé dans un endroit où il peut subir les effets de la vapeur, de la graisse, de l'égouttement d'eau, de températures extrêmes ou d'autres nuisances graves.
- Une attache souple doit être posée et fixée à la structure de l'immeuble. NON FOURNIE PAR LE FABRICANT.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

☐ Pare-chocs, périmètre complet (NON DISPONIBLE AVEC LES ROULETTES DE 64 mm)	5011161	☐ Verrou de porte avec clé	LK-22567
☐ Support de découpe, train de côtes	HL-2635	☐ Lèchefrite sans écoulement	11898
☐ Support de découpe, Rond de gîte entier (caféteria)	4459	☐ Pieds, 152 mm, à brides - JEU DE QUATRE	5011149
Roulettes à tige - 2 FIXES, 2 PIVOTANTES AVEC FREIN		☐ Grille, acier inoxydable, fil plat	SH-2326
☐ 127 mm	5004862	☐ Nécessaire d'empilage	5004864
☐ 89 mm	5008017		



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis

TÉLÉPHONE : 262.251.3800 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT

www.alto-shaam.com