

# Cook & Hold-Ofen

## Modell 1200-SK

ALTO-SHAAM

Räucheröfen geben Ihren Speisen durch echte Holzchips ein neues Aroma. Kein Dampfdruckgaren. Kein künstlicher Rauchgeschmack.

Sanfte, niedrige und langsame Halo Heat®-Strahlungswärme umgibt die Speisen gleichmäßig ohne die Verwendung von extrem heißen Heizelementen, Wasserzugabe oder Lüftern. Diese kontrollierte, einheitliche Hitze sorgt im gesamten Heißräucher-, Garungs- und Warmhaltevorgang für eine exakte Temperatur. Dies verbessert die Qualität der Speisen und verlängert die Warmhaltezeit.

Garen erfolgt nach Zeit oder nach Kerntemperatur über die Simple oder Deluxe Control. Sobald die zuvor eingestellten Werte erreicht wurden, schaltet der Ofen automatisch vom Garmodus in den Warmhaltemodus.

Der Ofen kann die Nacht hindurch betrieben werden. Dies verringert die Betriebskosten und erhöht die Produktivität.

In die bewusst einfach gestaltete, intuitive und benutzerfreundliche Bedienungsfläche lassen sich Rezepte einprogrammieren, damit jeder Garvorgang zum gleichen Ergebnis führt.

Die ChefLink™ Remote-Ofenmanagement-Software ist Cloud-basiert und bietet Bedienern vollständige Kontrolle über ihre Öfen, Menüs und Geschäfte mit Echtzeitdaten [nur Modelle mit Deluxe Control].

ISO 9001:2015-zertifiziert.

### Standard-Features

- Laufrollen [zwei (2) fest, zwei (2) schwenkbar mit Bremse]
- Zwei (2) Kerntemperatur-Fühler mit einem Messpunkt
- Auffangschale und Tropfrinne mit Abfluss
- Programmierbare Touchscreen-Bedienung bei Modell mit Deluxe Control
- Programmierbare Bedienung bei Modell mit Simple Control
- HACCP-Datenerfassung bei Modell mit Deluxe Control
- Einfaches Hoch-/Herunterladen von Rezepten über USB-Anschluss
- SureTemp™ Wärmerückgewinnungssystem bei Modell mit Deluxe Control
- Zwei (2) Edelstahl-Seitenschienen mit fünfzehn (15) Wannenpositionen im Abstand von 37 mm
- Herausnehmbare äußere Tropfrinne
- Räucherbox und Musterbeutel Holzchips



**7** GN 1/1 – 530 x 325 x 65 mm

**14** GN 1/2 – 265 x 325 x 65 mm

**KAPAZITÄT  
pro Garraum**

Max. Gewicht pro Garraum: 54 kg

Max. Volumen pro Garraum: 56,8 l

Vier (4) Gitterroste und ein (1) Rippchen-Gitter pro Garraum mitgeliefert.



**CE EAC UK CA** IP X4



**Lifetime Warranty**

Bei allen Heizelementen  
für Cook & Hold-Öfen  
[ausschließlich Arbeitskosten]



Mit Deluxe Control abgebildet



Mit Simple Control abgebildet

**1200-SK**

### Ausführungen (eine Option auswählen)

#### Modelle

- Simple
  - HACCP-Option
- Deluxe
  - Ethernet-Option [5032090]

#### Türausführung

- Scharnier rechts, Volltür, Standard
- Scharnier rechts, Tür mit Fenster
- Scharnier links, Volltür
- Scharnier links, Tür mit Fenster

#### Elektrische Daten

- 230 V, 1 Phase

#### Laufrollen und Standbeine

- 89 mm Laufrollen, zwei (2) fest, zwei (2) schwenkbar mit Bremse, Standard [5027133]
- 127 mm Laufrollen, zwei (2) fest, zwei (2) schwenkbar mit Bremse, Option [5027112]
- 152 mm Standbeine, Satz mit vier (4) Stück [5032092]
- 152 mm Standbeine, erdbebensicher, Satz mit vier (4) Stück [5032093]

### Wahlweises Zubehör (alle zutreffenden Optionen auswählen)

#### Gummischutz und Griffe

- Rundum-Gummischutz
- Transportgriffe, Satz

#### Zusätzliche Temperaturfühler

- Sous-Vide-Temperaturfühler [PR-36576]
- Temperaturfühler, bis zu sechs (6) pro Garraum mit Deluxe [PR-46998]
- Temperaturfühler, gerade, bis zu sechs (6) pro Garraum mit Deluxe [zwei (2) Stück mit Ofen mitgeliefert] [PR-46999]

#### Auffangschalen, Gitterroste, Halter

- Auffangschale mit Abfluss [5025893]
- Auffangschale ohne Abfluss [1034371]
- Äußere Tropfrinne, extra groß [5030659]
- Gitterrost, Edelstahl [SH-2325]
- Tranchierhalter, Prime Rib/Hochrippe [HL-2635]
- Tranchierhalter, Steamship [Cafeteria Round] [4459]

#### Reinigungsmittel

- Alto-Shaam Reiniger, nicht ätzend, eine (1) Einliterflasche [CE-46828]
- Alto-Shaam Reiniger, nicht ätzend, sechs (6) Einliterflaschen [CE-46829]

#### Zubehör, verschiedenes

- Türschloss mit Schlüssel [5028755]

#### Holzchips, 0,9-kg-Beutel

- Kirsche [WC-22540]
- Apfel [WC-22542]
- Ahorn [WC-22544]
- Hickory [WC-2828]

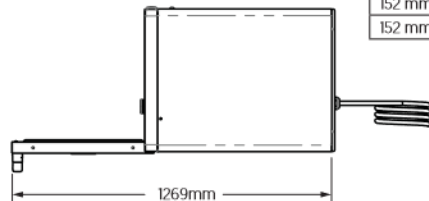
# Cook & Hold-Ofen

## Modell 1200-SK

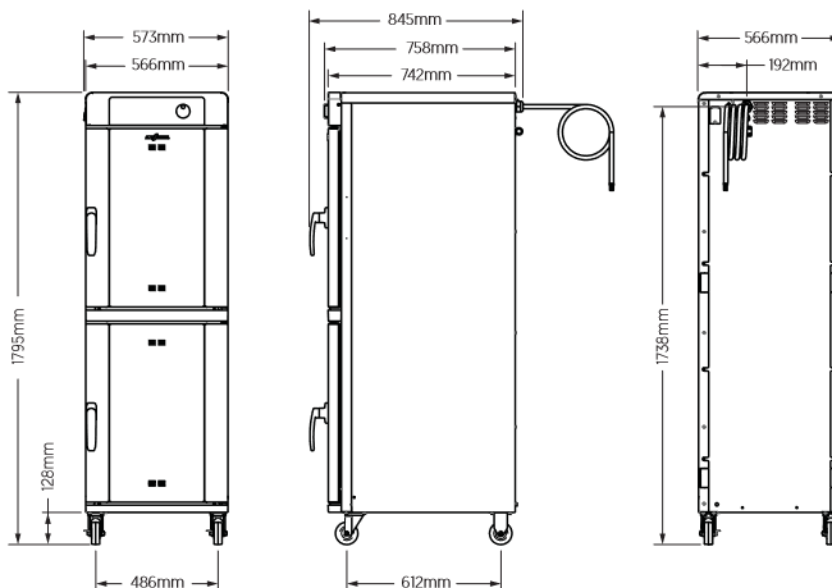
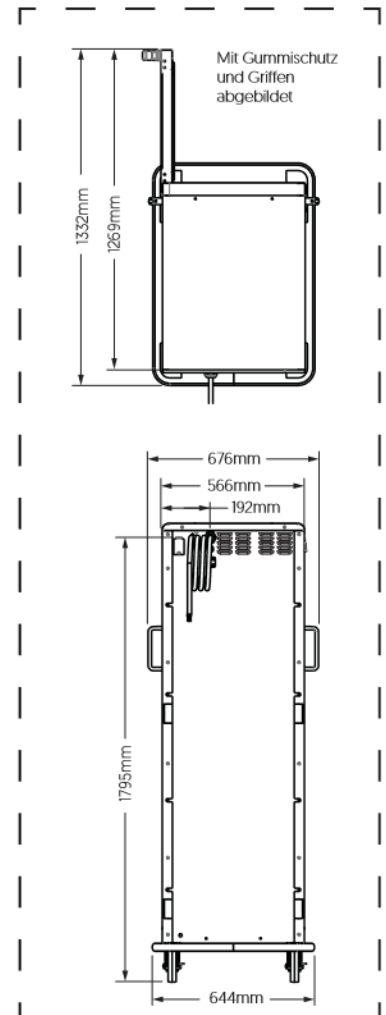
ALTO-SHAAM.



GESAMTHÖHE: 1200-SK	
Zubehör	mm
127 mm Laufrolle	1821
89 mm Laufrolle	1795
152 mm Standbein (min.)	1767
152 mm Standbein (max.)	1824
152 mm Standbein, erdbebensicher (min.)	1791
152 mm Standbein, erdbebensicher (min.)	1853



Mit Simple Control und 89-mm-Laufrollen abgebildet



Innen (H x B x T) pro Garraum	Nettogewicht	Versandabmessungen (L x B x H)	Versandgewicht
683 x 479 x 673 mm	204 kg	991 x 991 x 1372 mm	234 kg



Oben:..... 51 mm  
Links:..... 51 mm  
Rechts:..... 51 mm  
Rückseite:.. 76 mm



Der Ofen muss waagrecht installiert werden.  
Dieser Ofen darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem er durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.

Anforderungen an die Entlüftung von Räucheröfen sind dem technischen Regelwerk zu entnehmen.

# Cook & Hold-Ofen

## Modell 1200-SK

ALTO-SHAAM.



HITZE

### Wärmeabfuhr

1200-SK	Wärmezunahme [spürbar], BTU/h	Wärmezunahme [spürbar], kW
	1.662	0,49



TEMPERATUR

### Garen-Temperaturbereich:

94 °C – 163 °C













### Warmhalte-Temperaturbereich:

29 °C – 96 °C



ELEKTRIK

### 1200-SK Räucherofen

1200-SK	V	Ph	Hz	AWG	IEC	A	Trennschalter (A)	kW	Steckerausführung	Zertifikat
208 – 240 V**	208	1	50/60	8	–	33	50	6,9	Alto-Shaam bietet eine Reihe von sofort verfügbaren Kabel- und Steckerkonfigurationen.	 
	240	1	50/60	8	–	37	50	8,9		
230 V	230	1	50/60	8	–	36	50	8,3	Kontaktieren Sie das Werk für Optionen.	    
	230	1	50/60	8	–	25	32	5,7*		
380 – 415 V	380	3	50/60	10	2,5	20	25	7,7		    
	415	3	50/60	10	2,5	22	32	8,9		

Elektrische Anschlüsse müssen alle geltenden behördlichen Vorschriften und Bestimmungen erfüllen.

\*Ausführung mit reduzierter Wattzahl.

\*\*Eigener Stromkreis erforderlich.

## KONTAKTAUFNAHME

WI64 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.

Tel.: [+1] 262.251.3800 | 800.558.8744 U.S.A./Kanada | Fax: [+1] 262.251.7067 | [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)