

Cook & Hold-Ofen

Modell 1200-TH

ALTO-SHAAM

Die Original Cook & Hold-Öfen erzeugen eine bessere Qualität der Speisen, erhöhen den Ertrag und erzielen gleichzeitig Einsparungen.

Sanfte Halo Heat®-Strahlungswärme umgibt die Speisen gleichmäßig ohne die Verwendung von extrem heißen Heizelementen, Wasserzugabe oder Lüftern. Diese kontrollierte, einheitliche Hitze sorgt im gesamten 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.

Er kann an beliebiger Stelle aufgestellt werden, da er weder eine Belüftung von außen noch einen Wasseranschluss benötigt. Der energiesparende Betrieb sowie der Wegfall von Wasseranschlüssen und einer Dunstabzugshaube reduziert die Installations- und Betriebskosten. Alle Alto-Shaam Cook & Hold-Öfen sind für Betrieb ohne Entlüftung nach EPA 202 zugelassen.

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



Mit Deluxe Control abgebildet



Mit Simple Control abgebildet

1200-TH

Standard-Features

- Laufrollen [zwei [2] fest, zwei [2] schwenkbar mit Bremse]
- Kerntemperatur-Fühler mit einem Messpunkt
- Auffangschale und Tropfrinne mit Abfluss
- Programmierbare Touchscreen-Bedienelemente bei Modell mit Deluxe Control
- Programmierbare Bedienelemente 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-Seitenschielen mit fünfzehn [15] Wannenpositionen im Abstand von 37 mm
- Herausnehmbare äußere Tropfrinne



**KAPAZITÄT
pro Garraum**

8 GN 1/1 – 530 x 325 x 65 mm

16 GN 1/2 – 265 x 325 x 65 mm

Max. Gewicht pro Garraum: 54 kg
Max. Volumen pro Garraum: 56,8 l

Sechs [6] Gitterroste mitgeliefert [3 pro Garraum].
Zusätzliche Gitterroste für max. Fassungsvermögen erforderlich.



CE EAC UK CA IP X4



Lifetime Warranty

Bei allen Heizelementen
für Cook & Hold-Öfen
(ausschließlich Arbeitskosten)

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
- 380 – 415 V Drehstrom

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]

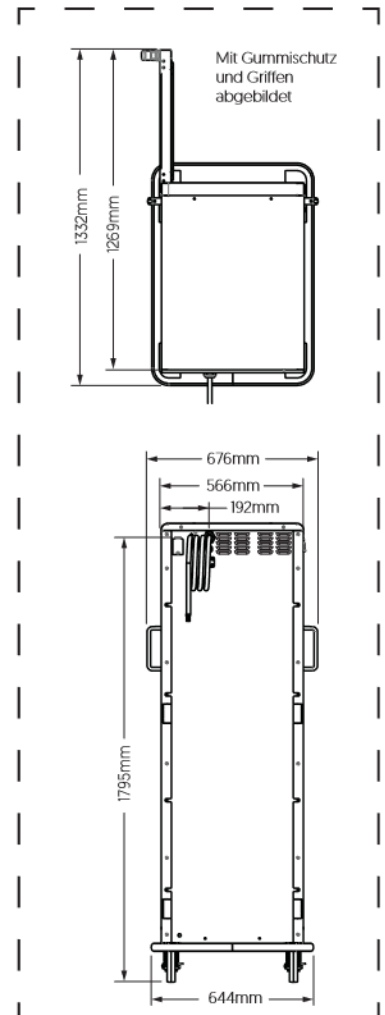
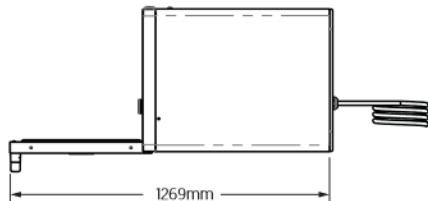
Cook & Hold-Ofen

Modell 1200-TH

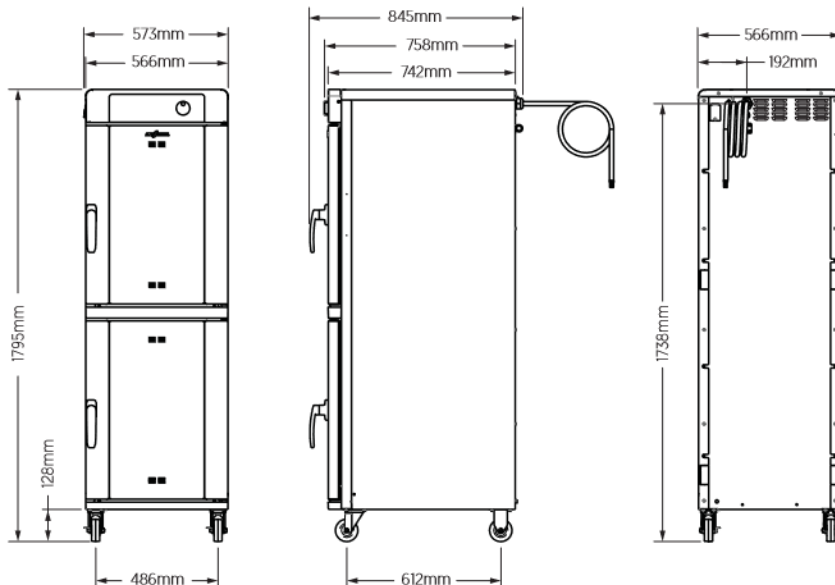
ALTO-SHAAM.



GESAMTHÖHE: 1200-TH	
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.

Cook & Hold-Ofen

Modell 1200-TH

ALTO-SHAAM.



HITZE

Wärmeabfuhr

1200-TH	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-TH	V	Ph	Hz	AWG	IEC	A	Trennschalter (A)	kW	Steckerausführung	Zertifikat
208 – 240 V**	208	1	50/60	8	–	29	30 UL 50 CSA	6,2	Alto-Shaam bietet eine Reihe von sofort verfügbaren Kabel- und Steckerkonfigurationen. Kontaktieren Sie das Werk für Optionen.	
	240	1	50/60	8	–	34	50	8,2		
230 V	230	1	50/60	8	–	33	63	7,6		
	230	1	50/60	8	–	22	32	5,0*		
380 – 415 V	380	3	50/60	10	2,5	18	32	6,9		
	415	3	50/60	10	2,5	20	32	8,2		

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