

Cook & Hold-Ofen

Modell 300-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 Bedienungsoberfläche 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

- 19 mm rutschfeste Gummistandbeine
- Kerntemperatur-Fühler mit einem Messpunkt
- Tropfschale und Tropfrinne
- 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-Seitenschienen mit sieben [7] Wannenpositionen im Abstand von 35 mm
- Herausnehmbare äußere Tropfrinne



3 GN 1/1 – 530 x 325 x 100 mm

6 GN 1/2 – 265 x 325 x 65 mm

Max. Gewicht: 16 kg
Max. Volumen: 21,3 l

Zwei [2] Gitterroste mitgeliefert. Zusätzliche Gitterroste für max. Fassungsvermögen erforderlich.



Mit Deluxe Control abgebildet



Mit Simple Control abgebildet

300-TH

Ausführungen (eine Option auswählen)

Modelle

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

Türausführung

- Scharnier rechts, Volltür, Standard
- Scharnier links, Volltür

Elektrische Daten

- 230 V, 1 Phase

Laufrollen

- 76 mm Laufrollen, zwei [2] fest, zwei [2] schwenkbar mit Bremse, Option [5029959]

Wahlweises Zubehör (alle zutreffenden Optionen auswählen)

Zusätzliche Temperaturfühler

- Sous-Vide-Temperaturfühler [PR-36576]
- Temperaturfühler, bis zu drei [3] mit Deluxe [PR-46998]
- Temperaturfühler, gerade, bis zu drei [3] mit Deluxe [ein [1] Stück mit Ofen mitgeliefert] [PR-46999]

Gitterroste und Halter

- Gitterrost, Edelstahl [SH-2326]
- 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]



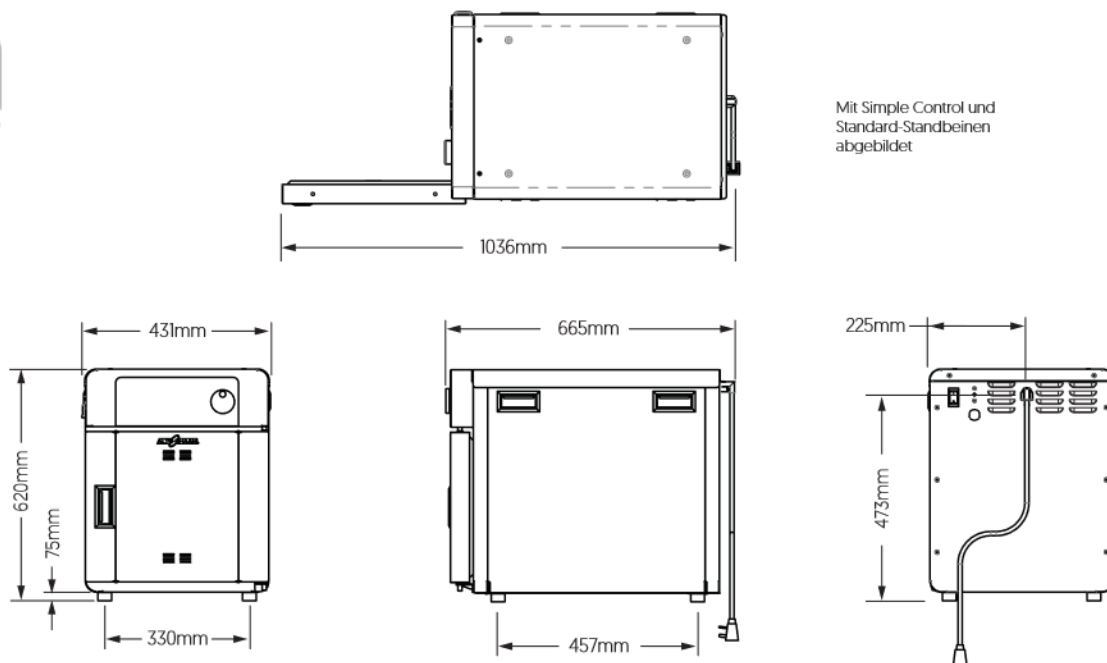
Bei allen Heizelementen für Cook & Hold-Öfen [ausschließlich Arbeitskosten]



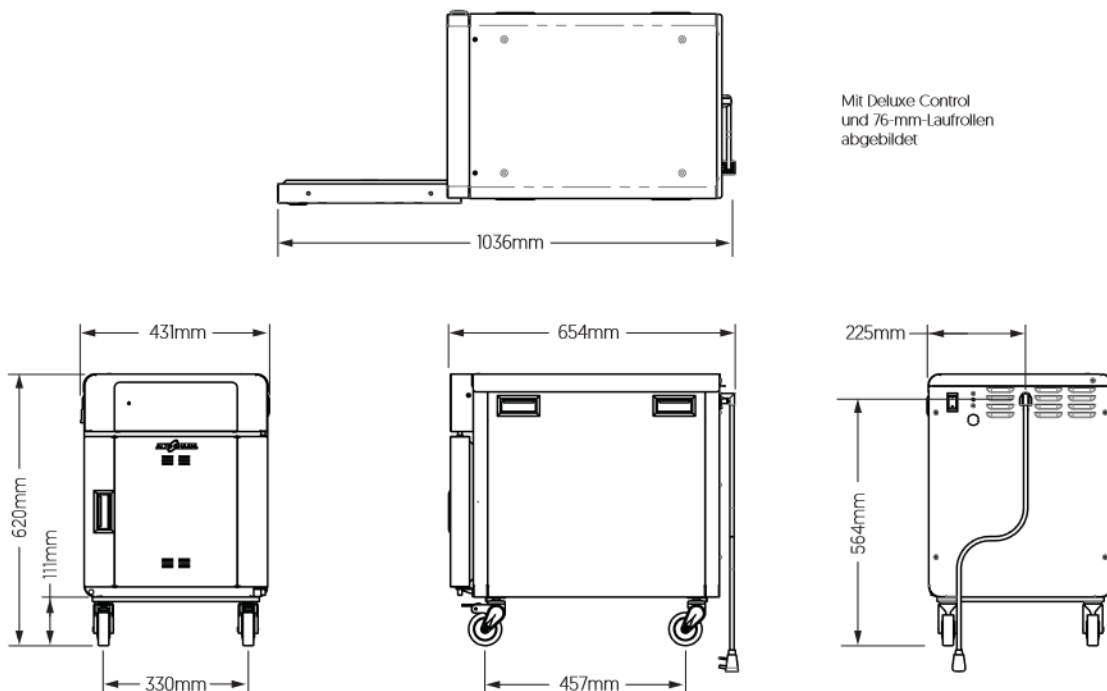
Cook & Hold-Ofen

Modell 300-TH

ALTO-SHAAM.



Mit Simple Control und Standard-Standbeinen abgebildet



Mit Deluxe Control und 76-mm-Laufrollen abgebildet

Innen (H x B x T)	Nettogewicht	Versandabmessungen (L x B x H)	Versandgewicht
318 x 348 x 546 mm	45 kg	889 x 584 x 1041 mm	75 kg

Cook & Hold-Ofen

Modell 300-TH

ALTO-SHAAM.



FREIRAUM

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



ZUERST PRÜFEN

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.



HITZE

Wärmeabfuhr

300-TH	Wärmezunahme [spürbar], BTU/h	Wärmezunahme [spürbar], kW
	162	0,05



TEMPERATUR

Garen-Temperaturbereich:

94 °C – 163 °C

Warmhalte-Temperaturbereich:

29 °C – 96 °C

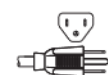


ELEKTRIK

300-TH	V	Ph	Hz	AWG	IEC	A	Trennschalter (A)	kW	Steckerausführung	Zertifikat
120 V	120 V	1	60	14	-	6,7	15	0,8	NEMA 5-15P 15 A – 125 V Stecker	UL LISTED ANSI/NFPA 4
230 V	230 V	1	50/60	14	-	3,2	16	0,7	CEE 7/7 BS-1363 CH2-16P Stecker mit 250 V Nennspannung	CE ENEC IP X4

Elektrische Anschlüsse müssen alle geltenden behördlichen Vorschriften und Bestimmungen erfüllen.

NEMA 5-15P



CEE 7/7



CH2-16P



BS-1363



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