

AR-7T

Selbstreinigende elektrische Rotisserie

Touchscreen-Steuerung

ALTO-SHAAM

Alto-Shaam Rotisserie-Öfen helfen Ihnen, die Gewinne im Gastro-Bereiche zu erhöhen und Ihre Rendite zu maximieren. Sicheres, einfaches und effizientes Garen – und Reinigen – damit Sie sich auf die Speisen und nicht den Abfall konzentrieren können. Umluft- und Strahlungshitze erzeugen perfekt knusprige und gebräunte Produkte.

Das exklusive vollautomatische Selbstreinigungssystem spart Zeit und verbraucht um 35 % weniger Wasser als der automatische Reinigungsvorgang in herkömmlichen Modellen.

Verbesserte Zuverlässigkeit – keine beweglichen Teile im Reinigungssystem.

Das eingebaute Fettauffangsystem pumpt während des Garzyklus Fett in Behälter, die für sichere und schnelle Entsorgung einfach weggerollt werden können.

Perfekt knusprig und gleichmäßig gebräunt – Sie wählen aus sieben Bräunungsstufen.

Attraktives Design und beleuchteter Innenraum präsentieren die Speisen für Ihre Kunden und Sie profitieren durch Impluskäufe.

Made in USA – Qualität ist unser Anspruch.

Standard-Features

- Programmierbare Touchscreen-Steuerung mit mehrstufigem Garen für Vorwärmen, zwei Grilleinstellungen, Halte- und Abkühlphasen
- Automatische Selbstreinigung mit eingebautem Desinfektionszyklus
- 30-Minuten-Spülzyklus
- Tür mit doppelverglaster Scheibe
- USB-Anschluss für einfaches Hochladen und Herunterladen von Rezepten
- Sieben abgewinkelte Spieße mit mehrlöchrigen Scheiben
- Siehe **Optionen und Zubehör** für werksinstallierte Optionen

Kapazität



- 21** mit standardmäßigem abgewinkeltem Spieß: einundzwanzig (21) 1,6 kg Hähnchen oder achtundzwanzig (28) 1,1 bis 1,4 kg Hähnchen.
- 28** mit optionalem Stechspieß: achtundzwanzig (28) 1,1 bis 1,6 kg Hähnchen.
- 3** mit optionalem Truthahnspieß: ein (1) 11 kg Truthahn pro Spieß.

Fassungsvermögen



AR-7T: 44 kg



AR-7T abgebildet mit Tür mit Wölbscheibe, Flüssigseife-Reinigungssystem, automatischem Fettauffangsystem, Unterbau und mobilem Fettauffangwagen.

Ausführungen (eine Option auswählen)

Elektrik

380 – 415 V, 3 Phasen

Weitere erforderliche Ausführungsoptionen sind auf Seite 5 zu finden

Zubehör

Siehe Seite 5



Technische Daten



ZUERST PRÜFEN

- Der Ofen muss waagrecht aufgestellt werden.
- Die Abluft muss abgeführt werden.
- Nur zur Aufstellung auf nichtentzündlichen Böden vorgesehen.
- 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.
- Zur Einhaltung der NSF-Normen müssen Tischmodelle an der Unterseite mit einem von NSF zugelassenen Dichtmittel abgedichtet oder mit 102-mm-Standbeinen ausgestattet werden.



FREIRAUM

Links: 279 mm; Empfohlen: 457 mm für Wartungszugang an der Seite mit Bedienelementen. Falls kein ausreichender Wartungsabstand vorgesehen wird, müssen Wasseranschlüsse und Abfluss abgetrennt werden, damit der Ofen mit einem Gabelstapler so verschoben werden kann, dass Zugang für Wartungsarbeiten möglich ist. Kosten im Zusammenhang mit unzureichendem Wartungszugang sind nicht von der Garantie abgedeckt.

Rechts: 0 mm**Rückseite: 0 mm****Oben: 305 mm**

ABMESSUNGEN

Modell

AR-7T, Flachscheibe, massive Rückwand (Öffnung an einer Seite)	Außen (H x B x T)	Nettogewicht
AR-7T, Flachscheibe, Durchreiche-Design	1032 mm* x 1113 mm x 825 mm	164 kg
AR-7T, Wölbcheibe, massive Rückwand (Öffnung an einer Seite)	1032 mm* x 1113 mm x 911 mm	164 kg
AR-7T, Wölbcheibe, Durchreiche-Design	1032 mm* x 1113 mm x 818 mm	164 kg
	1032 mm* x 1113 mm x 897 mm	164 kg

* Mindestwert für Standbeinhöhe von 102 mm. Tischmodelle benötigen eventuell 152 mm Standbeinhöhe, um das Fettauffangsystem aufzunehmen: Höhe beträgt 1083 mm.

Versandabmessungen (L x B x H)***Versandgewicht***

AR-7T	1422 mm x 1143 mm x 1295 mm	229 kg
-------	-----------------------------	--------

*Informationen zum Versand auf dem Landweg, nur USA. Gewicht und Abmessungen für den Export im Werk nachfragen.



WASSER

Anforderungen

- Ein (1) Wassereinlass, Trinkwasserqualität (aufbereitet)
- Reinwassereinlass: 3/4 Zoll NPT
- Wasser-Temperaturbereich: 10 – 60 °C
- Leitungsdruck min. 200 kPa dynamisch, max. 1000 kPa statisch
- Mindestdurchfluss: 7,6 l/min
- Ein (1) 3/4 Zoll ID Wasserversorgung-Absperrventil und eine Rückflusssperre pro Rotisserie, falls nach den örtlichen Vorschriften erforderlich.
- Wasserabfluss: 3/4 Zoll NPT-Anschluss mit Luftspalt am Boden. Materialien müssen Temperaturen von bis zu 93 °C standhalten.
- Bodenabfluss innerhalb von 914 mm der Rotisserie. Der Abfluss darf nicht direkt unter der Rotisserie sein.

Der Eigentümer/Betreiber/Käufer dieses Geräts trägt die alleinige Verantwortung zur Gewährleistung, dass die Wasserversorgung gründlich geprüft wird und dass wenn nötig eine „Wasseraufbereitung“ vorgesehen wird, die die Konformitätsanforderungen mit den nachstehend angegebenen Wasserqualitätsstandards erfüllt. Nichtkonformität mit diesen Mindeststandards kann dieses Gerät und/oder deren Komponenten möglicherweise beschädigen und macht die Garantie des Originalherstellers ungültig. Alto-Shaam empfiehlt den Einsatz eines Alto-Shaam Umkehrosmose-Systems zur korrekten Wasseraufbereitung.

Verunreinigung

Freies Chlor:	Weniger als 0,2 ppm (mg/L)
Härte:	30–170 ppm
Chlorid:	Weniger als 50 ppm (mg/l)
pH-Wert:	7,0–8,5
Siliziumdioxid:	Weniger als 12 ppm (mg/l)
Insgesamt gelöste Feststoffe:	50–360 ppm
Chloramin:	Weniger als 0,2 ppm (mg/l)

Anforderung an Wasserversorgung

Freies Chlor:	Weniger als 0,2 ppm (mg/L)
Härte:	30–170 ppm
Chlorid:	Weniger als 50 ppm (mg/l)
pH-Wert:	7,0–8,5
Siliziumdioxid:	Weniger als 12 ppm (mg/l)
Insgesamt gelöste Feststoffe:	50–360 ppm
Chloramin:	Weniger als 0,2 ppm (mg/l)



ELEKTRISCH

Anforderungen

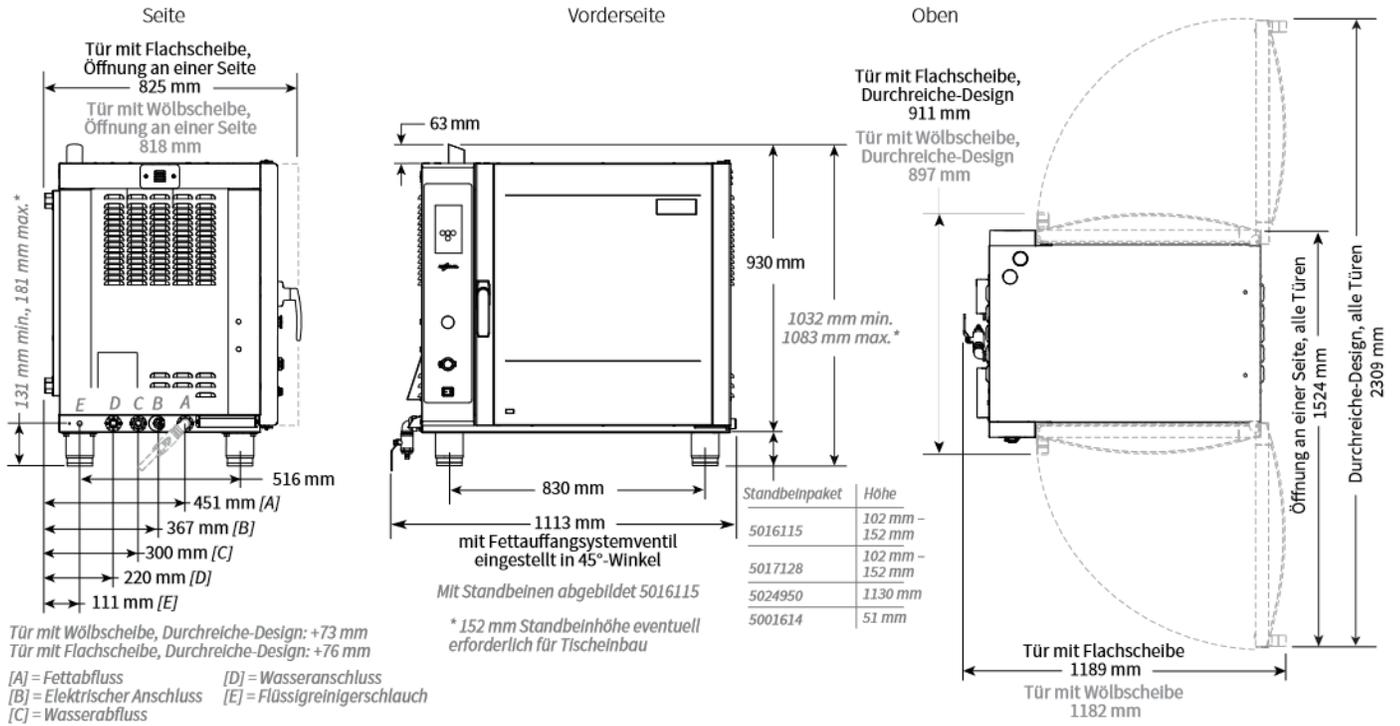
- Ein (1) eigener Schaltkreis pro Rotisserie.
- Ein Verteilerkasten oder Trennschalter innerhalb von 914 mm der Rotisserie.
- Elektrische Anschlüsse und Trennschalter müssen alle geltenden behördlichen Vorschriften und Bestimmungen erfüllen.

V	Ph	Hz	Anschlüsse	A	Trennschalter	kW	Steckerausführung	IEC
380-415	3	50/60	L1, L2, L3, N, G	24,8/Ph	35*	9,4	kein Kabel, kein Stecker	4

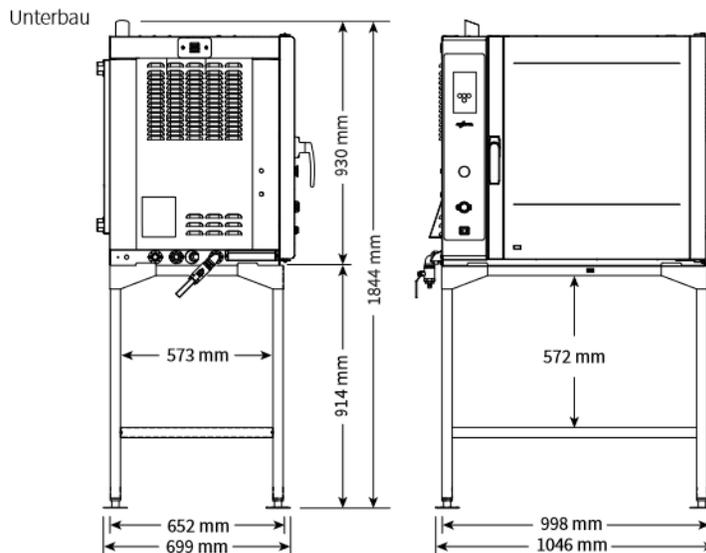
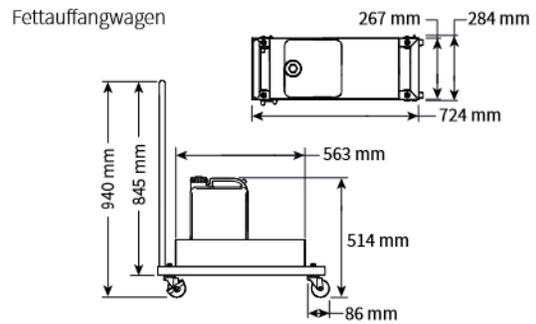
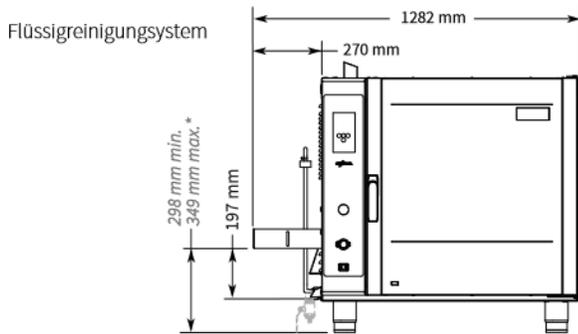
* Für CE-Modelle eine Stromschutzvorrichtung vom Typ B verwenden, die einen Fehlerstrom von 30 mA aufnehmen kann.

AR-7T Selbstreinigende elektrische Rotisserie

Touchscreen-Steuerung



Optionen und Zubehör Abmessungen



AR-7T

Selbstreinigende elektrische Rotisserie Touchscreen-Steuerung

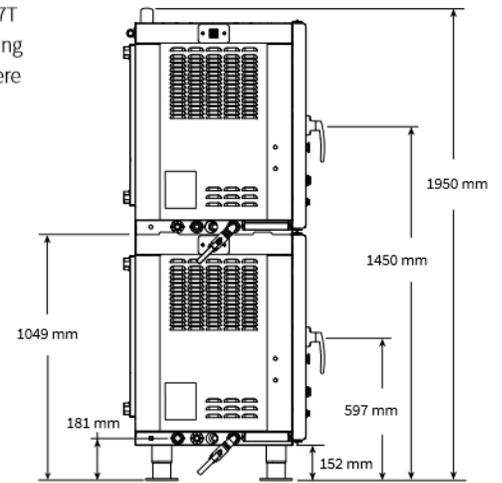
Stapelausführungen (Im Werk installiert)

- AR-7T über AR-7T (auf erdbebensicheren Standbeinen 5017128)
- AR-7T über AR-7T (auf mobilem Unterbau 5024950)
- AR-7T über AR-7HT (auf erdbebensicheren Standbeinen 5017128)



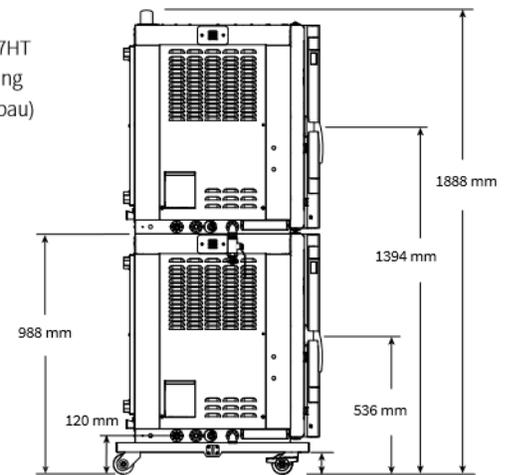
AR-7T über AR-7HT abgebildet mit Türen mit Wölbscheibe, Flüssigseife-Reinigungssystem, automatischem Fettauffangsystem und mobilem Fettauffangwagen.

AR-7T über AR-7T
Stapelausführung
(erdbebensichere
Standbeine)



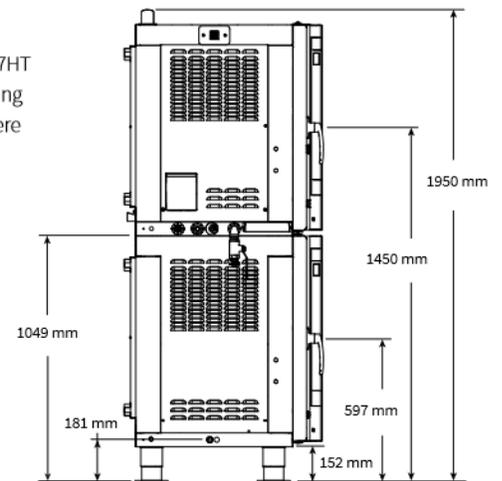
Mit ganz ausgezogenen Standbeinen abgebildet (5017128)

AR-7T über AR-7HT
Stapelausführung
(mobiler Unterbau)



Mit mobilem Unterbau abgebildet (5024950)

AR-7T über AR-7HT
Stapelausführung
(erdbebensichere
Standbeine)



Mit ganz ausgezogenen erdbebensicheren Standbeinen abgebildet (5016115)

AR-7T

Selbstreinigende elektrische Rotisserie

Touchscreen-Steuerung



Optionen und Zubehör

Ausführungen

Türausführung (nur eine Option auswählen)

- Flachscheibe, massive Rückwand (Öffnung an einer Seite)
- Wölbscheibe, massive Rückwand (Öffnung an einer Seite)
- Flachscheibe, Doppeltür (Durchreiche-Design)
- Wölbscheibe, Doppeltür (Durchreiche-Design)

Standbeine (nur eine Option auswählen)

- 102 – 152 mm (5016115)
- 152 mm (5017128) mit Flanschfuß. Ermöglicht Verschrauben der Rotisserie am Boden.
- 51 mm (5001614) Gummi. Nur für 380–415-V-Tischmodelle; nicht erhältlich an Modellen für die USA oder Kanada. 56 mm von der Höhe subtrahieren.
- Mobiler Unterbau (5024950)

Reinigungssystem (nur eine Option auswählen)

- Automatisches Reinigungssystem mit Tabletten. Mit Fettauffangsystem und einem (1) 18,9-l-Fettauffangbehälter mit Absperrventil (Standard).
- Automatisches Flüssigreignungs- und Fettauffangsystem – pumpt Reinigungsflüssigkeit zur gründlichen, eingriffsfreien Reinigung durch das System. Mit einer (1) herausnehmbaren Ablage für den Flüssigreignigerbehälter und einem (1) 18,9-l-Fettauffangbehälter mit Absperrventil. Die Ablage ist an der linken Seite vorne an der Rotisserie befestigt. Änderung an technischen Daten: 175 mm der Breite hinzufügen.

Zubehör (alle zutreffenden Optionen auswählen)

- Edelstahl-Unterbau mit Ablagefach (FR-38177)
- Edelstahl-Unterbau mit Ablagefach (FR-38177) und Halterungen zu Erdbebensicherung (5023312)

Alternative Spießbaugruppen/Korbbaugruppen (eine Option auswählen)

- Abgewinkelter Spieß (Standard) (5021700; mit Ofen mitgeliefert)
Baugruppe umfasst zwei mehrlöchrige Scheiben* und sieben (7) abgewinkelte Spieße. (*Nimmt alle Optionen auf außer große abgewinkelte Spieße)
Mit Truthahnspeisen verwenden (5022196 einzeln verkauft)
- Nur Stechspieße (5022566; mit zwei (2) Stechspießscheiben und sieben (7) Stechspießen)
- Nur abgewinkelte Spieße (Standard) (5024025; mit zwei (2) Scheiben für abgewinkelte Spieße und sieben (7) abgewinkelten Spießen (Standard))
- Stechspieße und Körbe (5025223; mit zwei (2) Stechspieß-/Korbscheiben, sieben (7) Stechspießen und sieben (7) Körben)
- Nur Körbe (5025517; mit zwei (2) Korbscheiben und sieben (7) Körben)
- Große abgewinkelte Spieße und Stechspieße (5027606; mit zwei (2) Scheiben, sieben (7) Stechspießen und vier (4) großen abgewinkelten Spießen)
(Nimmt entweder abgewinkelte Spieße (Standard) oder große abgewinkelte Spieße auf.)

Fettauffangsystem (Anzahl angeben)

- Zusätzlicher 18,9-l-Fettauffangbehälter mit Kappe (5014846)
- Mobiler Fettauffangwagen (5014542) nimmt zwei (2) Fettauffangbehälter auf

Reinigungsverbrauchsmaterial (Anzahl angeben)

- CombiClean® CombiTabs™ (CE-46991) – speziell für Alto-Shaam-Öfen formuliert.
Fünfzig (50) wasserlösliche Tabletten pro Packung.
- Flüssigreigniger (CE-36457) – zugelassen für Alto-Shaam-Öfen mit dem automatischen Flüssigreignungssystem
- Combitherm® Reinigungsflüssigkeit (CE-24750) – speziell für Alto-Shaam-Öfen formuliert.
Zwölf (12) 1-l-Spritzflaschen pro Großpackung [spezielle Handhabung erforderlich].

Garantie

- Die verlängerte Garantie beginnt am Ende der Standardgarantie und dauert weitere zwölf (12) Monate. Die standardmäßigen Garantiebedingungen finden Sie auf der Alto-Shaam-Website.

Sonderfarben

- Auf Anfrage erhältlich – zusätzliche 6-Wochen Lieferzeit einplanen.

KONTAKTAUFNAHME

W164 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