

Origin™ Four à convection multi-cuisson OMC-F4

ALTO-SHAAM

Électrique ou gaz

UL

Les fours à convection multi-cuisson Origin™, à système Structured Air Technology®, assurent une cuisson homogène et constante grâce à un flux d'air vertical à grande vitesse. Conçu pour réduire les temps de cuisson et garantir une cuisson homogène sur toutes les plaques, même complètement chargées, sans rotation de plaques et en n'ouvrant que très peu la porte. Origin permet de cuire simultanément jusqu'à quatre plats à des temps de cuisson différents au moyen de commandes simples et de minuteries individuelles.

Caractéristiques standard

- Porte à double vitrage, fermeture asservie
- Un (1) interrupteur MARCHÉ/ARRÊT/REFROIDISSEMENT
- Un (1) commutateur de vitesse de ventilateur BAS/HAUT
- Quatre (4) minuteries numériques individuelles (jusqu'à 99 minutes chacune)
- Affichage numérique de la température avec fonction température réelle
- Voyant indicateur de chauffage
- Un (1) interrupteur MARCHÉ/ARRÊT de l'éclairage du compartiment
- Réglage du volume sonore : ARRÊT/BAS/HAUT
- Une (1) grille métallique par compartiment [quatre (4) au total]
- Plaques perforées amovibles :
 - Pour lavage en machine, faciles à nettoyer
 - Pour combiner les compartiment, cuisson sur 2 ou 3 compartiments
- Élévateurs de grilles pour accélérer la cuisson et rôtir
- Réglage de la température et de l'heure par bouton à rotation fluide



CAPACITÉ

- 4** Quatre tôles grand format
Huit plats Hotel grand format x 4 po
Quatre plats Hotel grand format x 6 po avec
deux plaques perforées retirées
80 lb (36 kg) maximum par rayon



TEMPÉRATURE

- Plage de température : 100 °F à 500 °F [38 °C à 260 °C]



DÉGAGEMENT

- Dessus : 20 po [508 mm]
Gauche : 2 po [51 mm] surfaces incombustibles
Droite : 1 po [25 mm] surfaces incombustibles
Arrière : 1-1/2 po [38 mm]



EXIGENCES

- L'appareil doit être posé de niveau.
- L'appareil doit être installé sous une hotte.
- L'appareil 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.
- Les appareils à roulettes sans cordon ni fiche doivent être attachés à la structure de l'immeuble au moyen d'un raccord souple. Connecteur non fourni par le fabricant.
- Le dessus du four est chaud lorsqu'il est en marche. Ne poser aucun objet sur le dessus du four.



Représenté avec les pieds réglables de 25 po [635 mm]



Choix d'énergie

- ☐ Gaz naturel
- ☐ Électrique

Alimentation électrique

- ☐ 120 V, 60 Hz, monophasé (modèles au gaz seulement)
- ☐ 208 V, 50/60 Hz, monophasé
- ☐ 240 V, 50/60 Hz, monophasé
- ☐ 208 V, 50/60 Hz, triphasé
- ☐ 240 V, 50/60 Hz, triphasé
- ☐ 480 V, 50/60 Hz, triphasé

Nécessaires d'installation

- ☐ 120 V, 60 Hz, monophasé [gaz, simple] 5039309
- ☐ 120 V, 60 Hz, monophasé [gaz, superposé] 5039313
- ☐ 208 V, 50/60 Hz, monophasé 5039310
- ☐ 240 V, 50/60 Hz, monophasé 5039311
- ☐ 208 V, 50/60 Hz, triphasé 5039312
- ☐ 240 V, 50/60 Hz, triphasé 5039312
- ☐ 480 V, 50/60 Hz, triphasé 5039313

Choix de supports

- ☐ Jeu de pieds de 25 po [635 mm] 5038559
- ☐ Jeu de pieds de 25 po [635 mm] avec roulettes 5038918
- ☐ Jeu de pieds antisismiques de 6 po [152 mm] 5017128
- ☐ Pieds réglables de 6 po [152 mm] 5038658
- ☐ Jeu de roulettes de 3 po [76 mm] 5038660

Options de superposition

- ☐ Origin sur Origin 5038568
- ☐ Prodigy® 7-20 sur Origin 5038237
- ☐ Prodigy 6-10 sur Origin 5038560

Accessoires

- ☐ Plaque de gril, 11 po x 16 po [279 mm x 406 mm] PN-39135
- ☐ Plaque de gril, 11 po x 16 po [279 mm x 406 mm], ondulée PN-39474]
- ☐ Grille métallique, 12-3/8 po x 26-3/4 po [314 mm x 679 mm] SH-48359
- ☐ Grille à grillades, 12 po x 20 po [305 mm x 508 mm] SH-26731
- ☐ Pelle à four 5030000
- ☐ Nettoyant non caustique Alto-Shaam®, un (1) flacon CE-46828
- ☐ Nettoyant non caustique Alto-Shaam, caisse de six (6) flacons CE-46829



ANSI/NSF 4

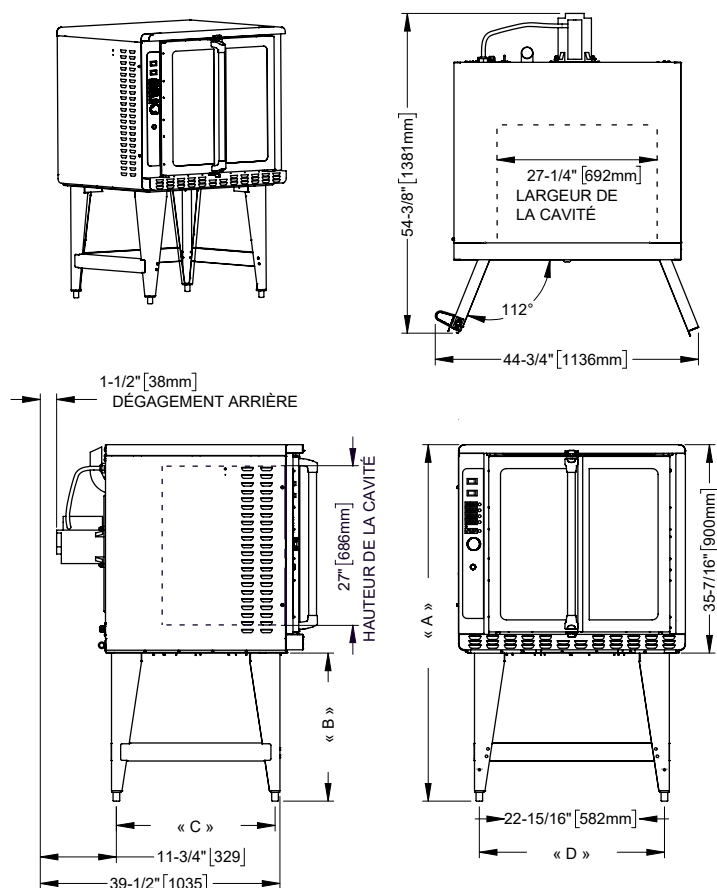


COOKING APPLIANCE
50401

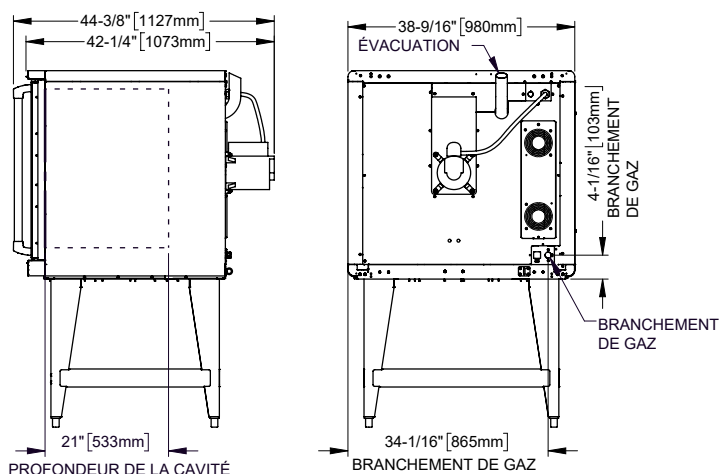


GAS-FIRED
ANSI/NSF 4-1
2101 FOOD SERVICE EQUIPMENT

Dimensions — Four au gaz sur pieds de 25 po [635 mm]



CHOIX DE SUPPORTS					
	5038658 PIEDS RÉGLABLES	5038659 PIEDS ANTISISMQUES	5033325 ROULETTES	5038559 PIEDS DE 25 PO [635 MM] RÉGLABLES	5038918 PIEDS DE 25 PO [635 MM] À ROULETTES
A	40-1/4" [1022mm]	40" [1016mm]	39-3/4" [1010mm]	60-3/4" [1543mm]	64" [1626mm]
B	4-3/4" [121mm]	4-1/2" [114mm]	4-1/4" [108mm]	25-1/4" [641mm]	28-1/2" [724mm]
C	23" [584mm]	23" [584mm]	26-1/4" [667mm]	27" [685mm]	27" [685mm]
D	28" [711mm]	28" [711mm]	28" [711mm]	31-1/2" [800mm]	31-1/2" [800mm]



Modèle Extérieur [h x l x p] avec pieds de 25 po
OMC-F4 60-3/4 po [1543 mm] x 38-9/16 po [980 mm] x 44-3/8 po [1127 mm]

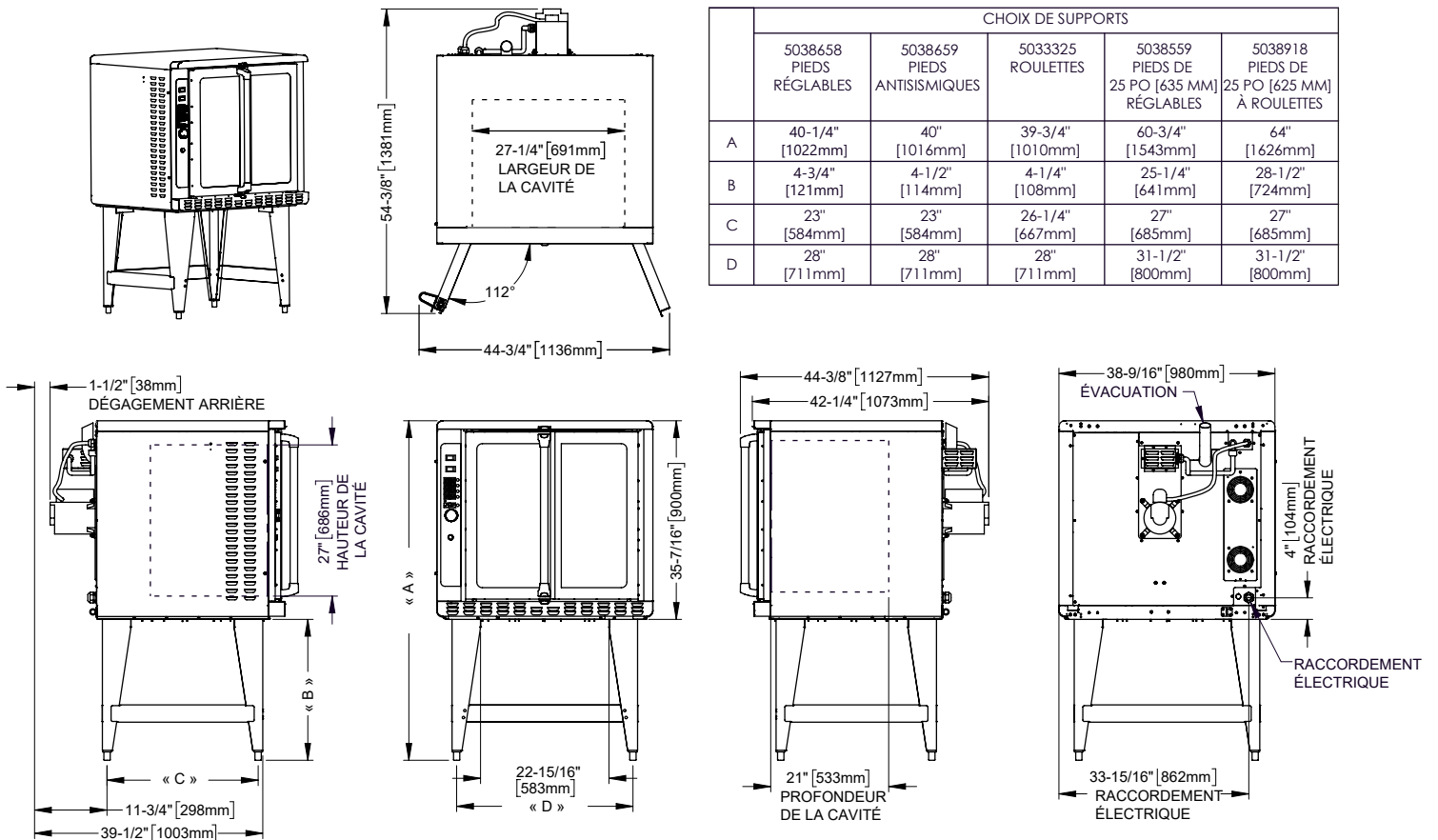
Intérieur [h x l x p]
27 po [686 mm] x 27-1/4 po [692 mm] x 21 po [533 mm]

Dimensions d'expédition [L x l x h]**
OMC-F4 56 po [1422 mm] x 46 po [1168 mm] x 50 po [1270 mm]

** Les pieds/roulettes de support sont livrés non assemblés.

Modèle Poids net Poids d'expédition
OMC-F4G 120 V 498 lb [226 kg] 612 lb [278 kg]

Dimensions — Four électrique 208 V, 240 V sur pieds de 25 po [635mm]



Modèle Extérieur [h x l x p] avec pieds de 25 po
OMC-F4 60-3/4 po [1543 mm] x 38-9/16 po [980 mm] x 44-3/8 po [1127 mm]

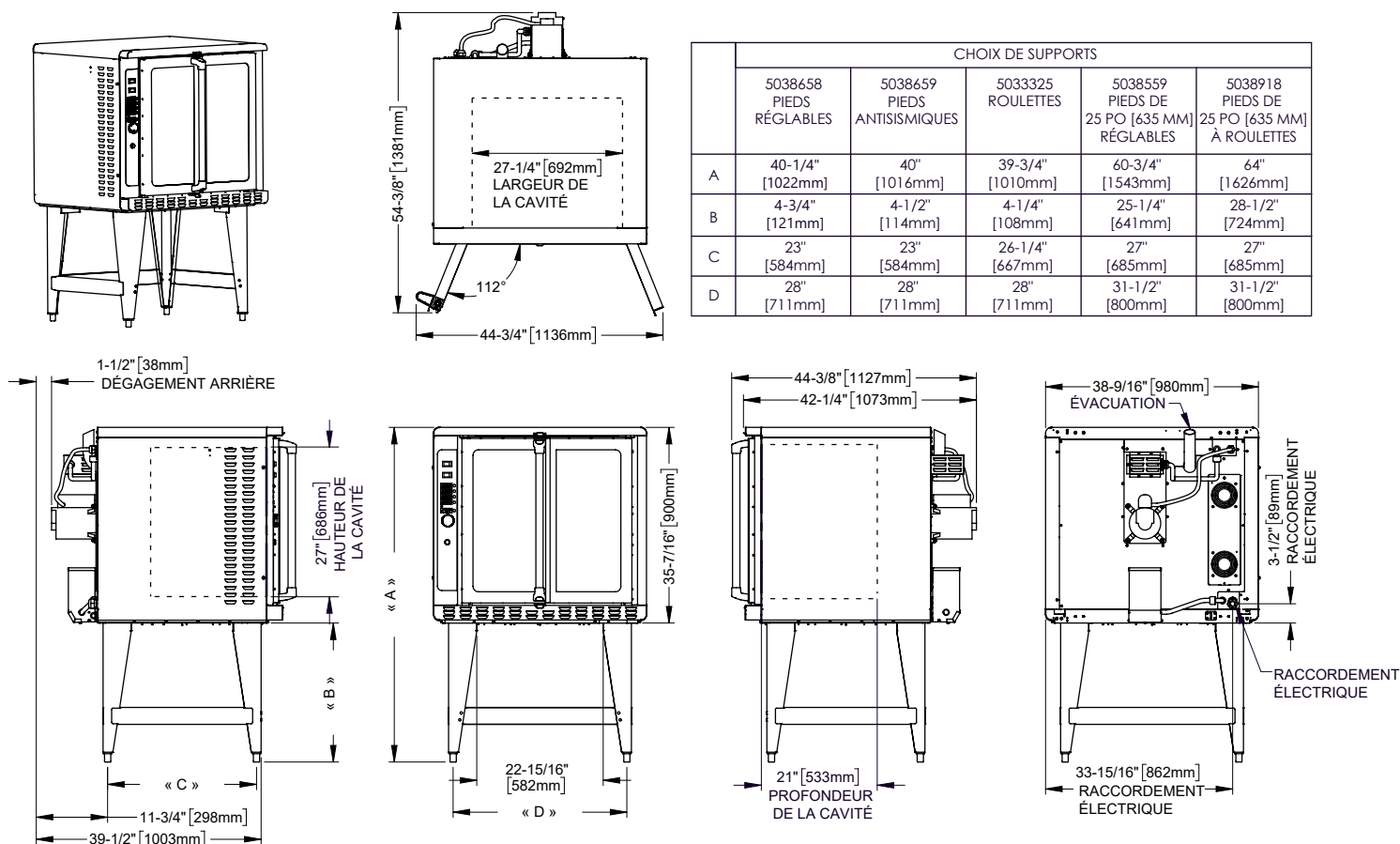
Intérieur [h x l x p]
27 po [686 mm] x 27-1/4 po [692 mm] x 21 po [533 mm]

Dimensions d'expédition [L x l x h]**
OMC-F4 56 po [1422 mm] x 46 po [1168 mm] x 50 po [1270 mm]

** Les pieds/roulettes de support sont livrés non assemblés.

Modèle OMC-F4E 208/240 V **Poids net** 216 kg [477 lb] **Poids d'expédition** 268 kg [591 lb]

Dimensions — Four électrique 480 V sur pieds de 25 po [635 mm]



Modèle Extérieur [h x l x p] avec pieds de 25 po
OMC-F4 60-3/4 po [1543 mm] x 38-9/16 po [980 mm] x 44-3/8 po [1127 mm]

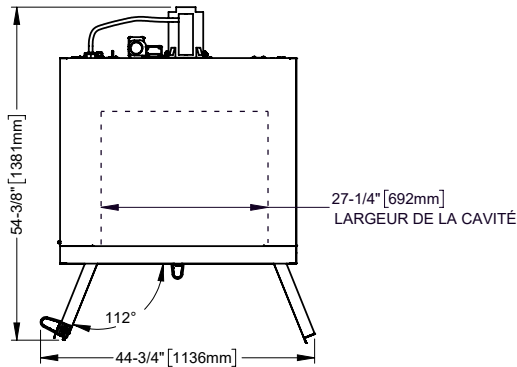
Intérieur [h x l x p]
27 po [686 mm] x 27-1/4 po [692 mm] x 21 po [533 mm]

Dimensions d'expédition [L x l x h]**
OMC-F4 56 po [1422 mm] x 46 po [1168 mm] x 50 po [1270 mm]

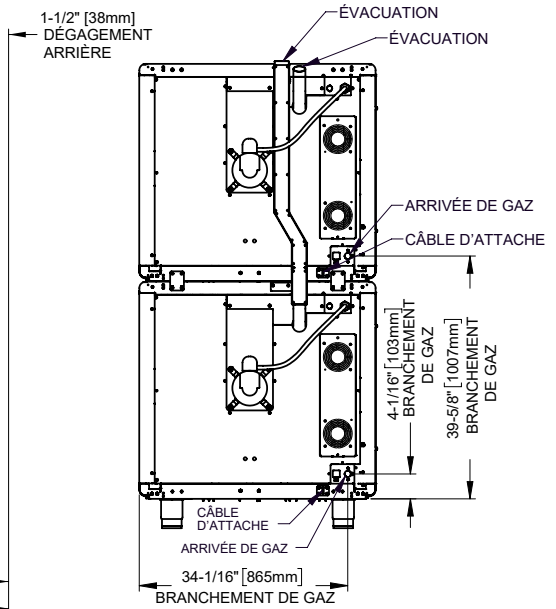
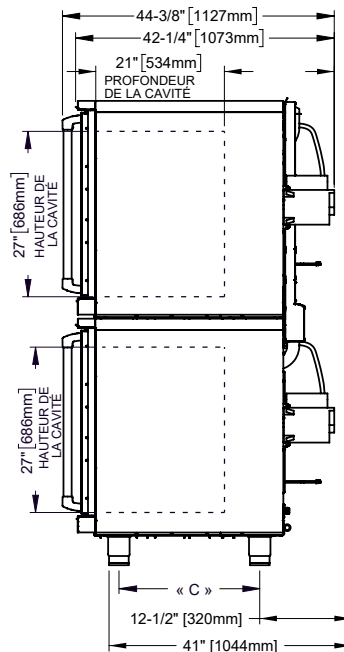
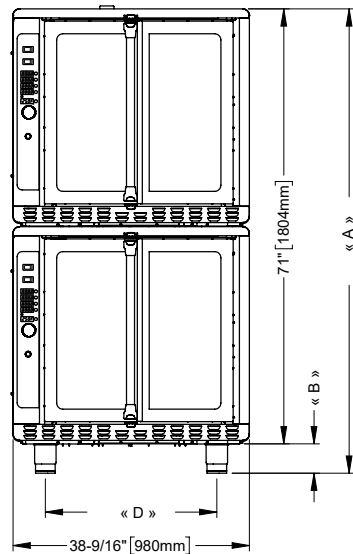
** Les pieds/roulettes de support sont livrés non assemblés.

Modèle	Poids net	Poids d'expédition
OMC-F4E 480 V	498 lb [226 kg]	612 lb [278 kg]

Dimensions — Origin sur Origin



	CHOIX DE SUPPORTS ORIGIN SUR ORIGIN		
	5038658 PIEDS RÉGLABLES	5038659 PIEDS ANTISISMQUES	5033325 ROULETTES
A	75-3/4" [1924mm]	75-1/2" [1918mm]	75-1/4" [1911mm]
B	4-3/4" [121mm]	4-1/2" [114mm]	4-1/4" [108mm]
C	23" [584mm]	23" [584mm]	26-1/4" [667mm]
D	28" [711mm]	28" [711mm]	28" [711mm]



Modèle OMC-F4 **Extérieur (h x l x p) hors tout** 75-3/4 po [1909 mm] x 38-9/16 po [980 mm] x 44-3/8 po [1127 mm]

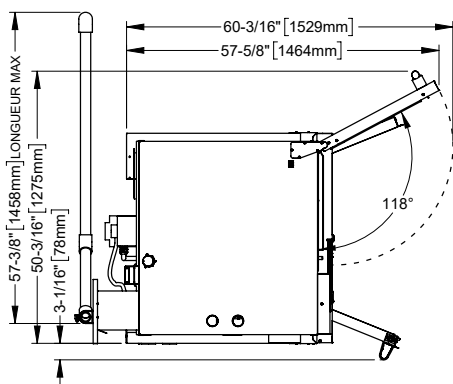
Intérieur (h x l x p) par four 27 po [686 mm] x 27-1/4 po [692 mm] x 21 po [533 mm]

Dimensions d'expédition (L x l x h)**
OMC-F4 56 po [1422 mm] x 46 po [1168 mm] x 50 po [1270 mm]

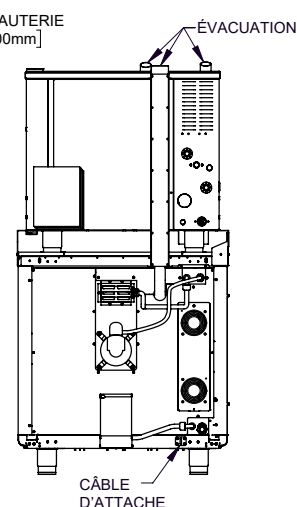
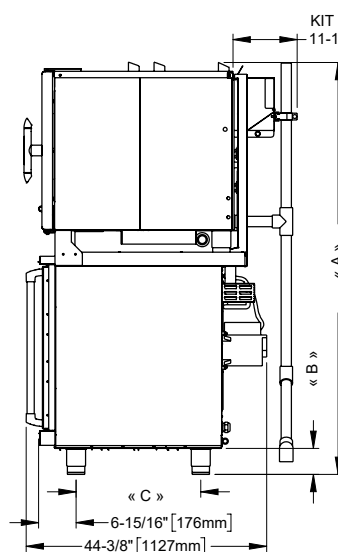
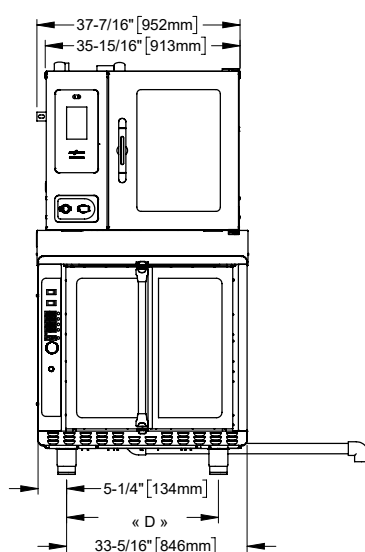
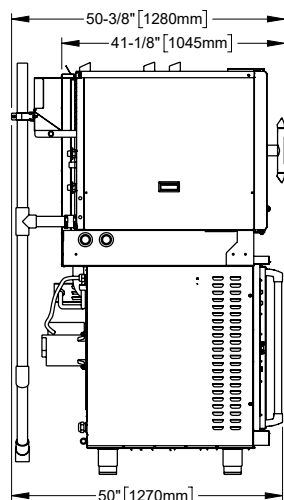
** Les fours sont livrés non superposés avec les pieds/roulettes non assemblés.

Modèle	Poids net	Poids d'expédition
OMC-F4G 120 V	498 lb [226 kg]	612 lb [278 kg]

Dimensions — Prodigy 6-10 sur Origin



	6-10 CHOIX DE SUPPORTS SUR ORIGIN		
	5038658 PIEDS RÉGLABLES	5038659 PIEDS ANTISISMQUES	5033325 ROULETTES
A	75-3/4" [1924mm]	75-1/2" [1918mm]	75-1/4" [1911mm]
B	4-3/4" [121mm]	4-1/2" [114mm]	4-1/4" [108mm]
C	23" [584mm]	23" [584mm]	26-1/4" [667mm]
D	28" [711mm]	28" [711mm]	28" [711mm]



Modèle

Prodigi 6-10 sur Origin

Extérieur (h x l x p) hors tout

75-3/4 po x 37-7/16 po x 50-3/8 po [1924 mm x 952 mm x 1280 mm]

Origin : Intérieur (h x l x p)

27 po x 27-1/4 po x 21 po [686 mm x 692 mm x 533 mm]

Prodigi 6-10 : Intérieur (h x l x p)

20-1/2 po x 16-1/4 po x 28-1/16 po [521 mm x 413 mm x 713 mm]

Origin : Dimensions d'expédition (L x l x h)**

56 po x 46 po x 50 po [1422 mm x 1168 mm x 1270 mm]

Prodigi 6-10 : Dimensions d'expédition (L x l x h)**

56 po x 45 po x 51 po [1422 mm x 1143 mm x 1295 mm]

** Les fours sont livrés non superposés avec les pieds/roulettes non assemblés.

Modèle

OMC-F4G 120 V

Poids net

498 lb [226 kg]

Poids d'expédition

612 lb [278 kg]

Modèle

Prodigi 6-10

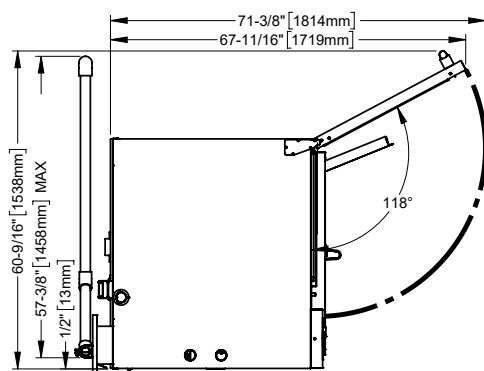
Poids net

369 lb [167 kg]

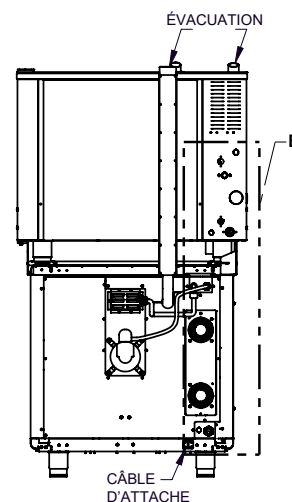
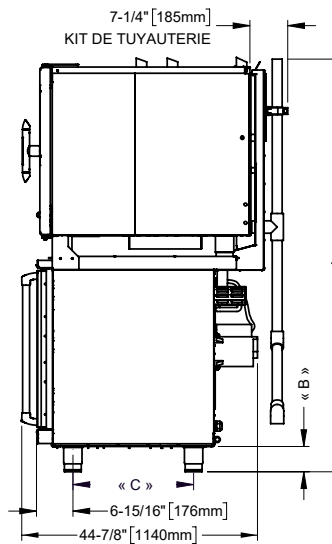
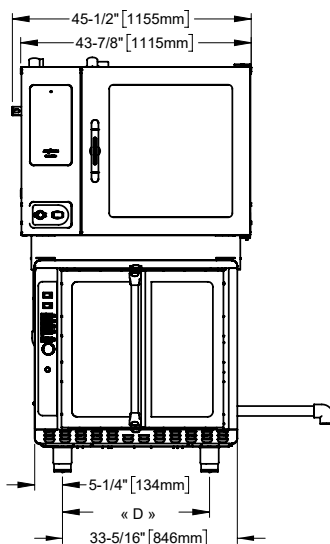
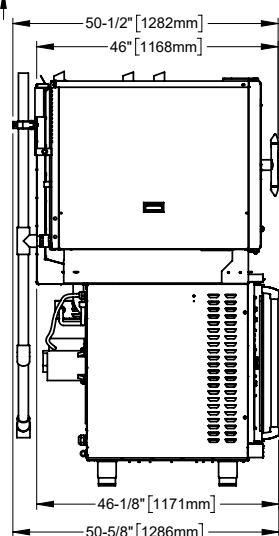
Poids d'expédition

508 lb [230 kg]

Dimensions — Prodigy 7-20 sur Origin



7-20 CHOIX DE SUPPORTS SUR ORIGIN			
	5038658 PIEDS RÉGLABLES	5038659 PIEDS ANTISISMQUES	5033325 ROULETTES
A	78-3/4" [2000mm]	78-1/4" [1988mm]	78" [1981mm]
B	4-3/4" [121mm]	4-1/2" [114mm]	4-1/4" [108mm]
C	23" [584mm]	23" [584mm]	26-1/4" [667mm]
D	28" [711mm]	28" [711mm]	28" [711mm]



Modèle

Prodigi 7-20 sur Origin

Extérieur (h x l x p) hors tout

78-3/4 po x 49-7/16 po x 50-1/2 po [2000 mm x 1256 mm x 1282 mm]

Origin : Intérieur (h x l x p)

27 po x 27-1/4 po x 21 po [686 mm x 692 mm x 533 mm]

Prodigi 7-20 : Intérieur (h x l x p)

23-1/4 po x 24-1/4 po x 32-3/4 po [591 mm x 616 mm x 832 mm]

Origin : Dimensions d'expédition (L x l x h)**

56 po x 46 po x 50 po [1422 mm x 1168 mm x 1270 mm]

Prodigi 7-20 : Dimensions d'expédition (L x l x h)**

56 po x 45 po x 51 po [1422 mm x 1143 mm x 1295 mm]

** Les fours sont livrés non superposés avec les pieds/roulettes non assemblés.

Modèle

OMC-F4G 120 V

Poids net

498 lb [226 kg]

Poids d'expédition

612 lb [278 kg]

Modèle

Prodigi 7-20

Poids net

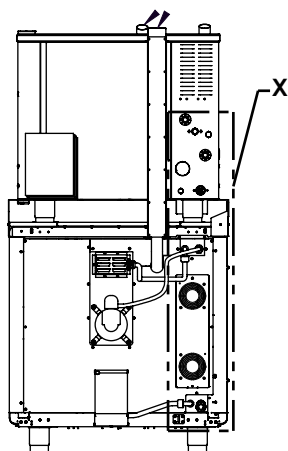
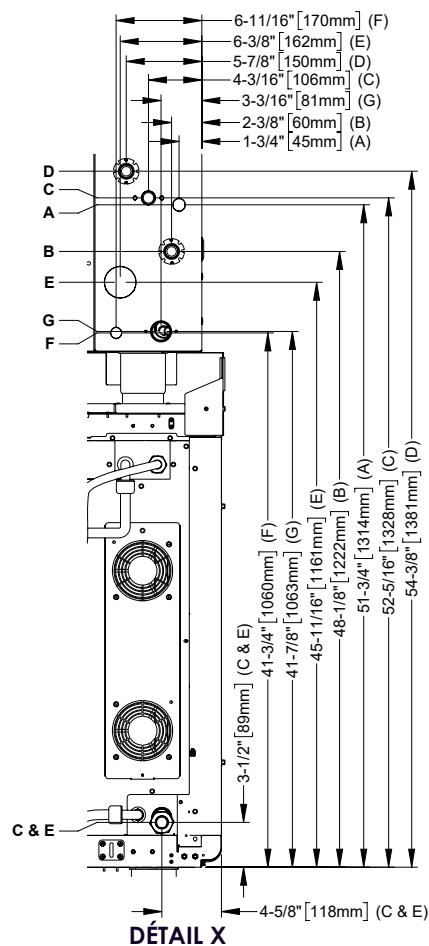
563 lb [255 kg]

Poids d'expédition

708 lb [321 kg]

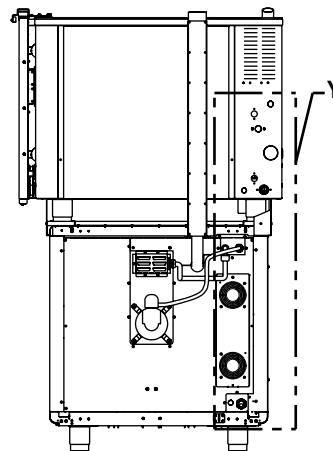
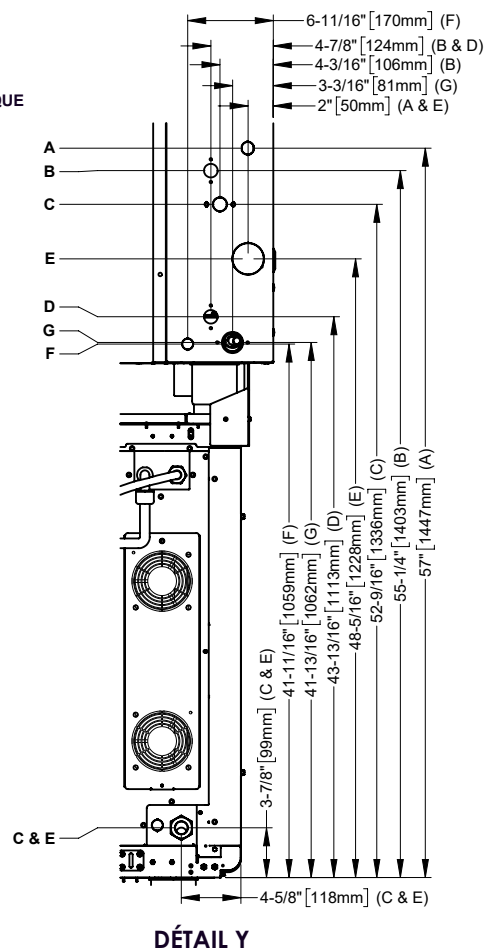
Raccordements — Prodiges sur Origin

6-10 SUR ORIGIN



7-20 SUR ORIGIN

- A : ETHERNET
- B : EAU TRAITÉE
- C : BRANCHEMENT DE GAZ
- D : EAU NON TRAITÉE
- E : RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE
- F : NETTOYANT LIQUIDE
- G : ÉCOULEMENT



Alimentation des modèles électriques

Tension [VAC]	Puissance [kW]	Intensité [A]	Hz	Phases	Disjoncteur minimal* [A]	Calibre conducteur [AWG]	CORDON/FICHE	Branchement
208	10,7	52	50/60	1	65	4	4/3	1Ø/PE
							Sans cordon ni fiche	
240	10,7	45	50/60	1	60	6	6/3	1Ø/PE
							Sans cordon ni fiche	
208	10,7	30	50/60	3	40	8	8/4	3Ø/PE
							Sans cordon ni fiche	
240	10,7	26	50/60	3	35	8	8/4	3Ø/PE
							Sans cordon ni fiche	
480	10,7	13	50/60	3	20	12	12/4	3Ø/PE
							Sans cordon ni fiche	

*Compatibilité avec disjoncteurs différentiels de classe A

Alimentation électrique des modèles au gaz

Tension [VAC]	Puissance [kW]	Intensité [A]	Hz	Phases	Disjoncteur minimal* [A]	Calibre conducteur [AWG]	CORDON/FICHE	Branchement
120	0,80	6,4	50/60	1	15	14	4/3	1Ø/PE
							5-15P	

*Compatibilité avec disjoncteurs différentiels de classe A

Combustible des modèles au gaz

Type de gaz	Puissance consommée BTU	Pression inH ₂ O
Gaz naturel	50 000	3,5

Accessoires pour modèle au gaz

□ CR-33543, nécessaire gaz Dormont 3/4 po.



CHAUFFAGE : ÉLECTRIQUE

Rejet de chaleur

OMC-F4E

Gain de chaleur sensible, BTU/h

1232

Gain de chaleur sensible, kW

0,361



BRUIT : ÉLECTRIQUE

Émissions sonores

Ne dépasse pas 75 dBA à 3,3 pi [1 m] de l'appareil.



CHAUFFAGE : GAZ

Rejet de chaleur

OMC-F4G

Gain de chaleur sensible, BTU/h

1080

Gain de chaleur sensible, kW

0,317



BRUIT : GAZ

Émissions sonores

Ne dépasse pas 75 dBA à 3,3 pi [1 m] de l'appareil.

NOUS CONTACTER

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.
Phone: 262.251.3800 | 800.558.8744 U.S.A./Canada | Fax: 262.251.7067 | alto-shaam.com