

Horno de convección multicocción **Origin™** OMC-F4 **ALTO-SHAAM.**

Eléctrico o de gas

UL

Los hornos de convección multicocción Origin™, con tecnología Structured Air Technology®, brindan una cocción uniforme y homogénea gracias a un flujo de aire vertical de alta velocidad. Diseñados para reducir los tiempos de cocción y brindar una cocción uniforme en todas las bandejas, incluso cuando están completamente llenas, sin necesidad de girarlas ni abrir tanto la puerta. Origin permite cocinar hasta cuatro platos con tiempos de cocción distintos al mismo tiempo, mediante controles simples y temporizadores individuales.

Características estándar

- Dependiente, puerta de vidrio de doble hoja
- Un (1) interruptor de encendido/apagado/enfriado
- Un (1) interruptor de velocidad alta/baja del ventilador
- Cuatro (4) temporizadores digitales específicos para cada parrilla (de hasta 99 minutos cada uno)
- Pantalla digital de temperatura con función de temperatura real
- Luz indicadora de calentamiento
- Un (1) interruptor de encendido/apagado de la luz de la cámara
- Ajustes de volumen del sonido: apagado/bajo/alto
- Una (1) parrilla metálica por cada cámara [cuatro (4) en total]
- Placas de inyección desmontables:
 - Apto para lavavajillas, limpieza fácil
 - Para combinar cámaras en cocciones de 2 o 3 cámaras
- Elevadores de rejilla metálica para acelerar la cocción y el asado
- Conmutador giratorio de suave deslizamiento para ajustar la temperatura y el tiempo



Se muestra con patas ajustables de 25 pulg. (635 mm)



CAPACIDAD

- 4** Cuatro bandejas planas de tamaño completo
Ocho bandejas para hotel de tamaño completo de 4"
Cuatro bandejas para hotel de tamaño completo de 6" con dos placas de inyección desmontadas
80 lb (36 kg) máximo por parrilla



TEMPERATURA

- Rango de temperatura: 100 °F a 500 °F [38 °C a 260 °C]



ESPACIO LIBRE

- Parte superior: 20" [508 mm]
Izquierda: Superficies no combustibles de 2" [51 mm]
Derecha: Superficies no combustibles de 1" [25 mm]
Parte posterior: 1-1/2" [38 mm]



REQUISITOS

- El equipo se debe instalar en una superficie nivelada.
- El equipo se debe instalar debajo de una campana.
- El equipo no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas extremas o cualquier otra condición adversa grave.
- Los equipos con ruedas y sin cable ni enchufe se deben fijar a la estructura del edificio con un conector flexible. No se incluye un conector de fábrica.
- La parte superior del horno está caliente durante la operación. No coloque ningún elemento en la parte superior del horno.

Opciones de energía

- ☐ Gas natural
- ☐ Especificaciones eléctricas

Especificaciones eléctricas

- ☐ 120 V, 60 Hz, monofásico, [solo unidades de gas]
- ☐ 208 V, 50/60 Hz, monofásico
- ☐ 240 V, 50/60 Hz, monofásico
- ☐ 208 V, 50/60 Hz, trifásico
- ☐ 240 V, 50/60 Hz, trifásico
- ☐ 480 V, 50/60 Hz, trifásico

Kits de instalación

- | | |
|--|---------|
| ☐ 120 V, 60 Hz, monofásico, [gas, una unidad] | 5039309 |
| ☐ 120 V, 60 Hz, monofásico, [gas, apilada] | 5039313 |
| ☐ 208 V, 50/60 Hz, monofásico | 5039310 |
| ☐ 240 V, 50/60 Hz, monofásico | 5039311 |
| ☐ 208 V, 50/60 Hz, trifásico | 5039312 |
| ☐ 240 V, 50/60 Hz, trifásico | 5039312 |
| ☐ 480 V, 50/60 Hz, trifásico | 5039313 |

Opciones de soporte

- | | |
|--|---------|
| ☐ Paquete de patas de 25" (635 mm) | 5038559 |
| ☐ Paquete de patas de 25" (635 mm) con ruedas | 5038918 |
| ☐ Paquete de patas sísmicas de 6" [152 mm] | 5017128 |
| ☐ Paquete de patas ajustables de 6" [152 mm] | 5038658 |
| ☐ Paquete de ruedas de 3" [76 mm] | 5038660 |

Opciones de apilado

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

Accesorios

- | | |
|---|----------|
| ☐ Bandeja para asar, 11" x 16" [279 mm x 406 mm] | PN-39135 |
| ☐ Bandeja para asar, 11" x 16" [279 mm x 406 mm], acanalada | PN-39474 |
| ☐ Parrilla metálica, 12-3/8" x 26-3/4" [314 mm x 679 mm] | SH-48359 |
| ☐ Parrilla para asar, 12" x 20" [305 mm x 508 mm] | SH-26731 |
| ☐ Pala de horno | 5030000 |
| ☐ Limpiador no cáustico Alto-Shaam®, una (1) botella | CE-46828 |
| ☐ Limpiador no cáustico Alto-Shaam®, caja de seis (6) botellas | CE-46829 |



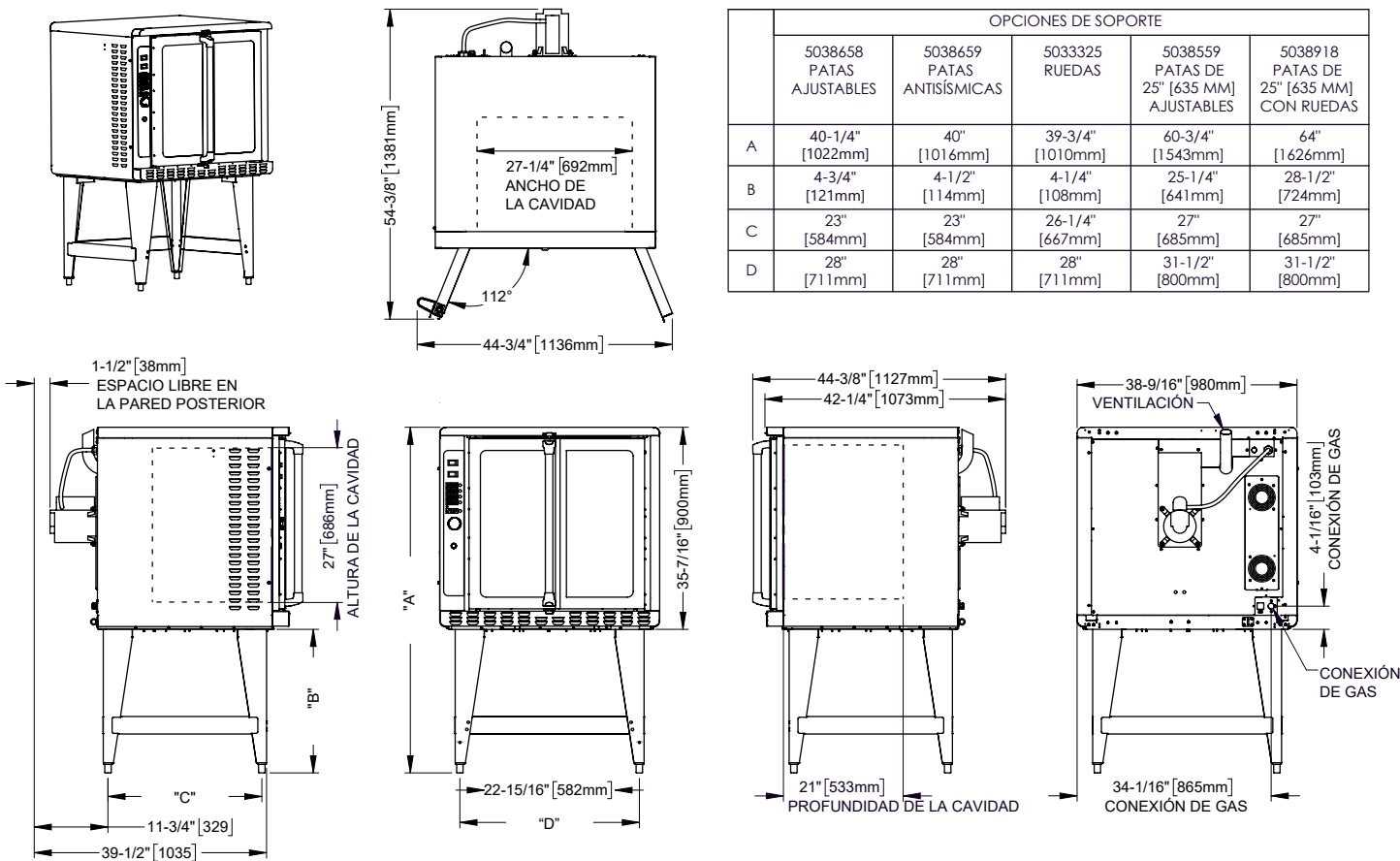
ANSI/NSF 4

Horno de convección multicocción

Origin™ OMC-F4

ALTO-SHAAM.

Dimensiones—Horno de gas con patas de 25" (635 mm)



Modelo

OMC-F4

Exterior [A x A x P] con patas de 25"

60-3/4" [1543 mm] x 38-9/16" [980 mm] x 44-3/8" [1127 mm]

Interior [A x A x P]

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

Dimensiones de envío [L x A x A]**

OMC-F4

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

** Las patas de soporte/ruedas se envían sin instalar.

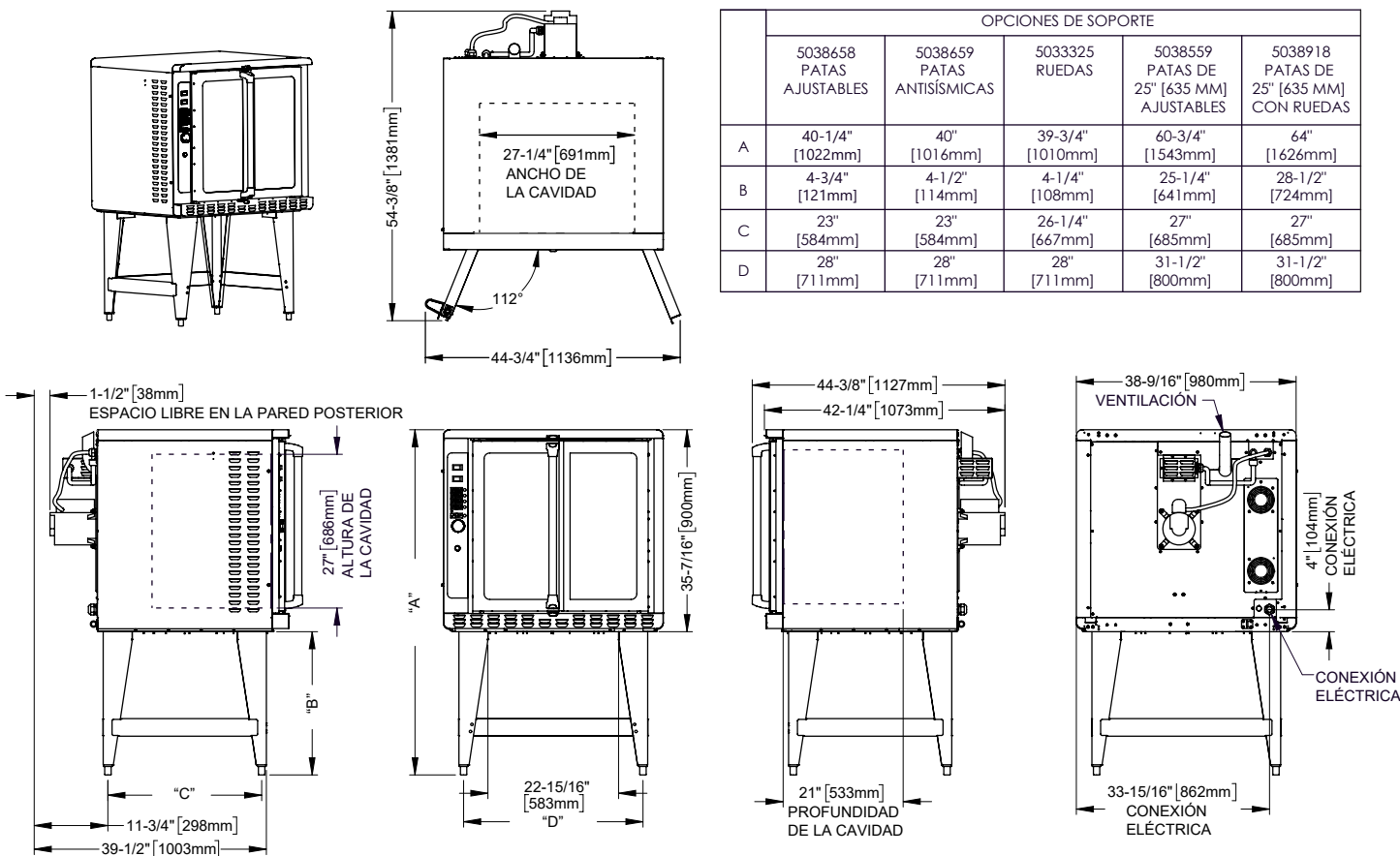
Modelo	Peso neto	Peso de envío
OMC-F4G 120 V	498 lb [226 kg]	612 lb [278 kg]

Horno de convección multicocción

Origin™ OMC-F4

ALTO-SHAAM

Dimensiones—Horno eléctrico de 208 V, 240 V con patas de 25" (635 mm)



Modelo Exterior [A x A x P] con patas de 25"
OMC-F4 60-3/4" [1543 mm] x 38-9/16" [980 mm] x 44-3/8" [1127 mm]

Interior [A x A x P]
27" [686 mm] x 27-1/4" [692 mm] x 21" [533 mm]

Dimensiones de envío (L x A x A)**
OMC-F4 56" [1422 mm] x 46" [1168 mm] x 50" [1270 mm]

** Las patas de soporte/ruedas se envían sin instalar.

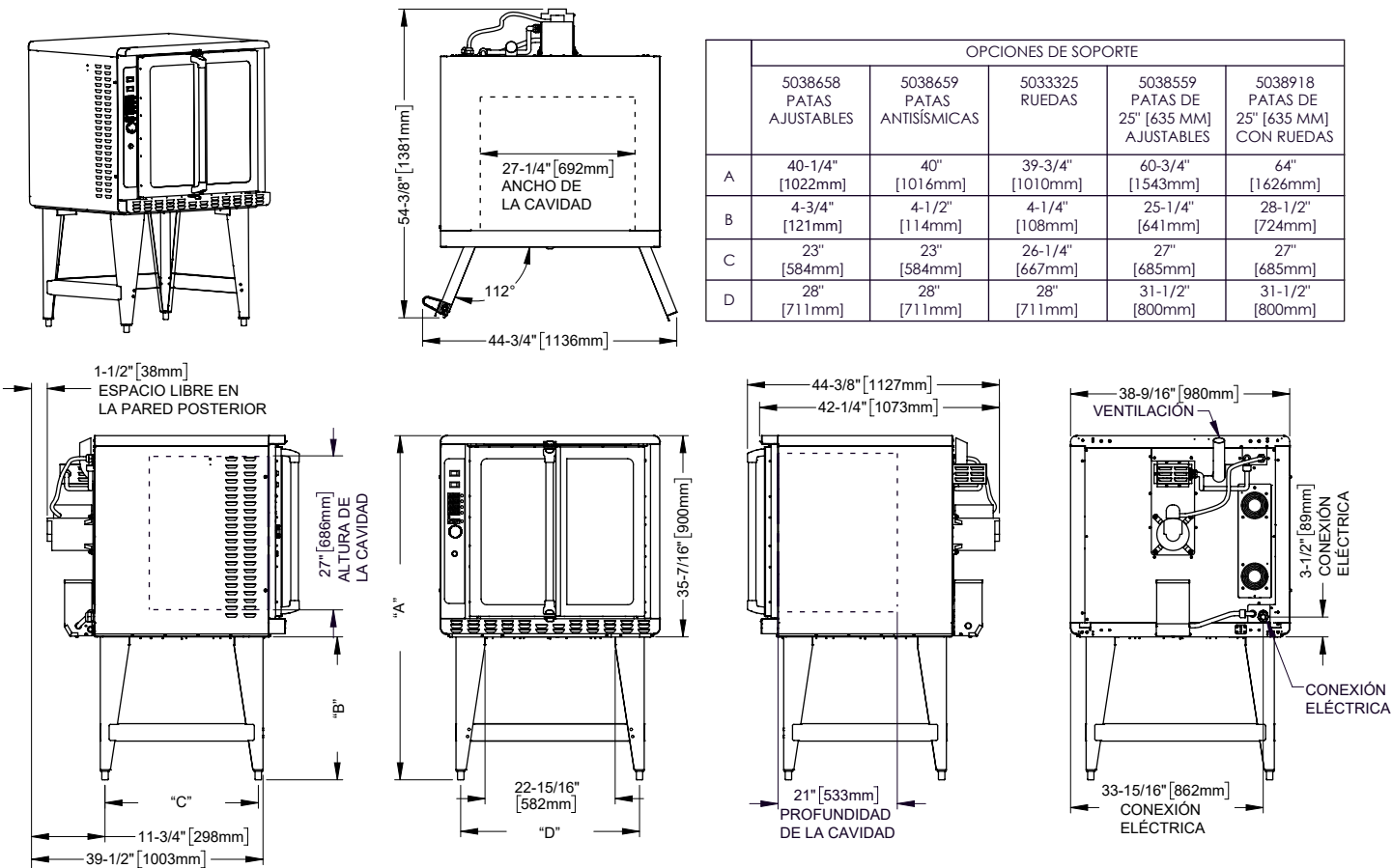
Modelo	Peso neto	Peso de envío
OMC-F4E 208/240 V	477 lb [216 kg]	591 lb [268 kg]

Horno de convección multicocción

Origin™ OMC-F4

ALTO-SHAAM

Dimensiones—Horno eléctrico de 480 V con patas de 25" [635 mm]



Modelo

OMC-F4

Exterior [A x A x P] con patas de 25"

60-3/4" [1543 mm] x 38-9/16" [980 mm] x 44-3/8" [1127 mm]

Interior [A x A x P]

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

Dimensiones de envío [L x A x A]**

OMC-F4

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

** Las patas de soporte/ruedas se envían sin instalar.

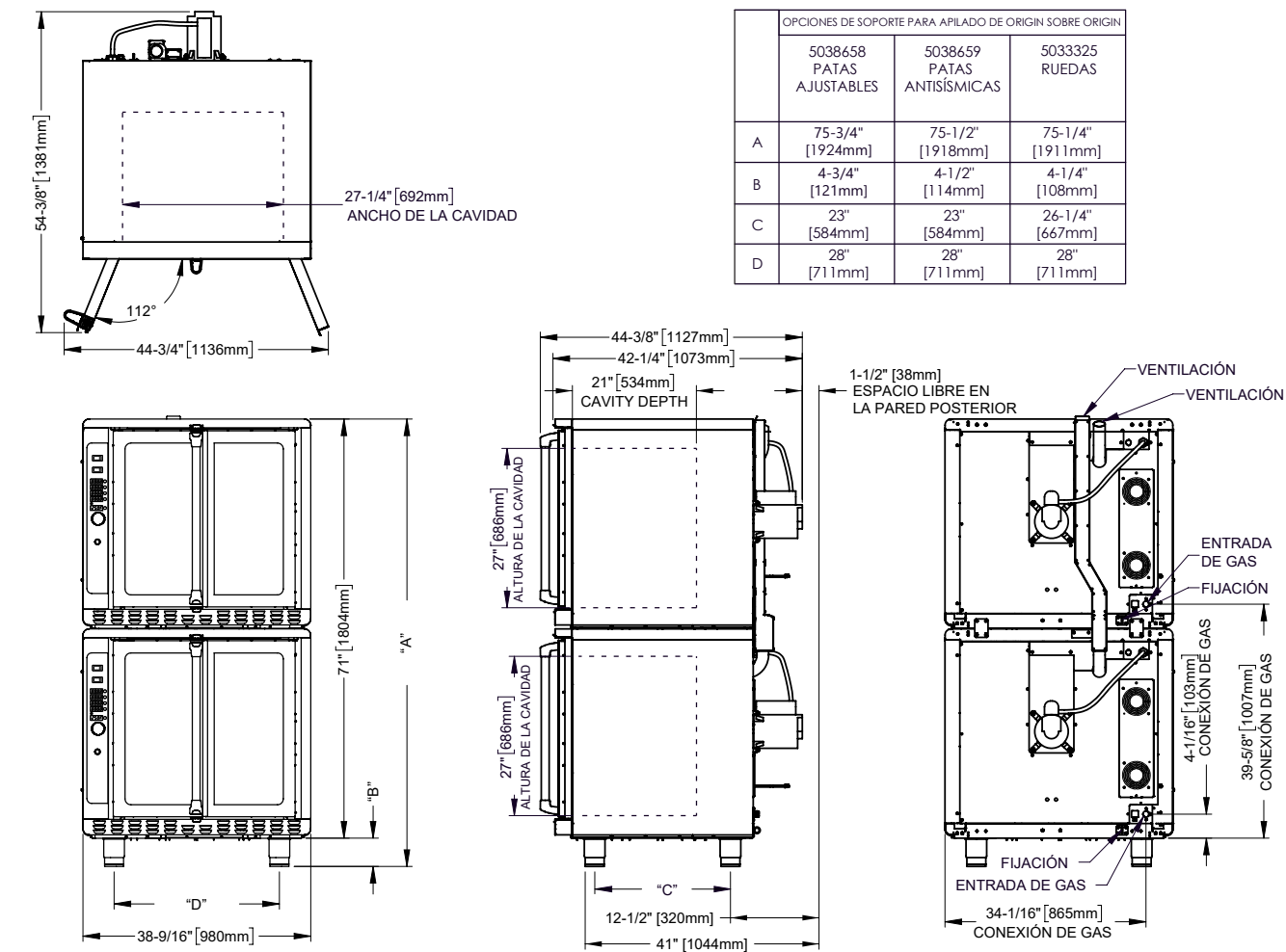
Modelo	Peso neto	Peso de envío
OMC-F4E 480 V	498 lb [226 kg]	612 lb [278 kg]

Horno de convección multicocción

Origin™ OMC-F4

ALTO-SHAAM

Dimensiones—Origin apilado sobre Origin



Modelo	Exterior [A x A x P] general	Interior [A x A x P] por horno
OMC-F4	75-3/4" [1909 mm] x 38-9/16" [980 mm] x 44-3/8" [1127 mm]	27" [686 mm] x 27-1/4" [692 mm] x 21" [533 mm]

Dimensiones de envío [L x A x A]**

OMC-F4	56" [1422 mm] x 46" [1168 mm] x 50" [1270 mm]
--------	---

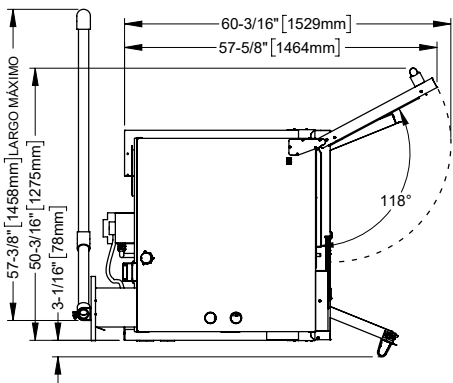
** Los hornos se envían sin apilar y las patas de soporte/ruedas, sin instalar.

Modelo	Peso neto	Peso de envío
OMC-F4G 120 V	498 lb [226 kg]	612 lb [278 kg]

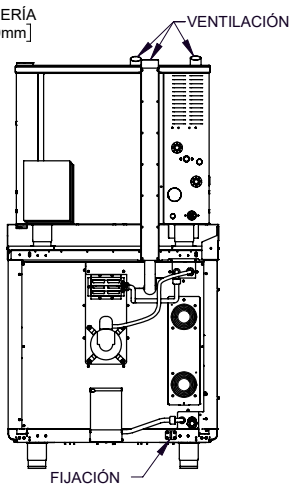
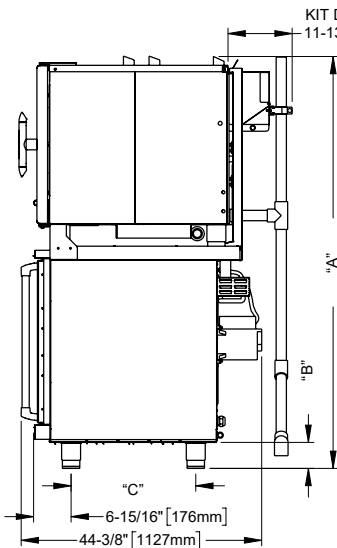
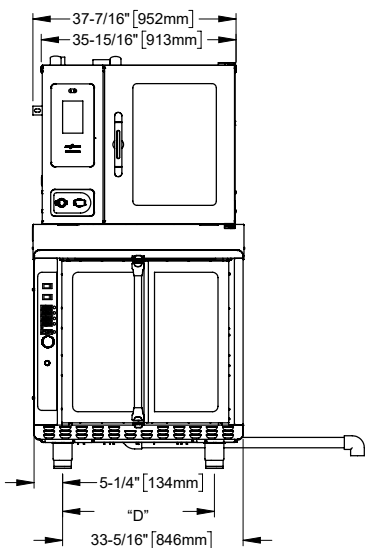
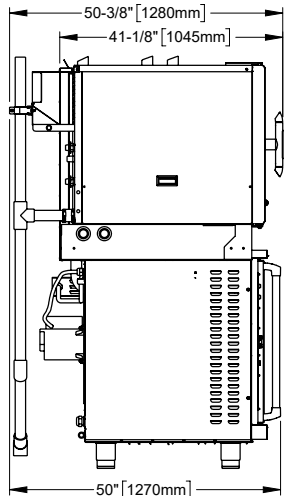
Horno de convección multicocción **Origin™** OMC-F4

ALTO-SHAAM

Dimensiones—Prodigi 6-10 sobre Origin



6-10 OPCIONES DE SOPORTE PARA APILADO SOBRE ORIGIN			
	5038658 PATAS AJUSTABLES	5038659 PATAS ANTISÍSMICAS	5033325 RUEDAS
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]



Modelo

Prodigi 6-10 sobre Origin

Exterior (A x A x P) general

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

Origin: Interior (A x A x P)

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

Prodigi 6-10: Interior (A x A x P)

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

Origin: Dimensiones de envío (L x A x A)**

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

Prodigi 6-10: Dimensiones de envío (L x A x A)**

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

** Los hornos se envían sin apilar y las patas de soporte/ruedas, sin instalar.

Modelo

OMC-F4G 120 V

Peso neto

498 lb [226 kg]

Peso de envío

612 lb [278 kg]

Modelo

Prodigi 6-10

Peso neto

369 lb [167 kg]

Peso de envío

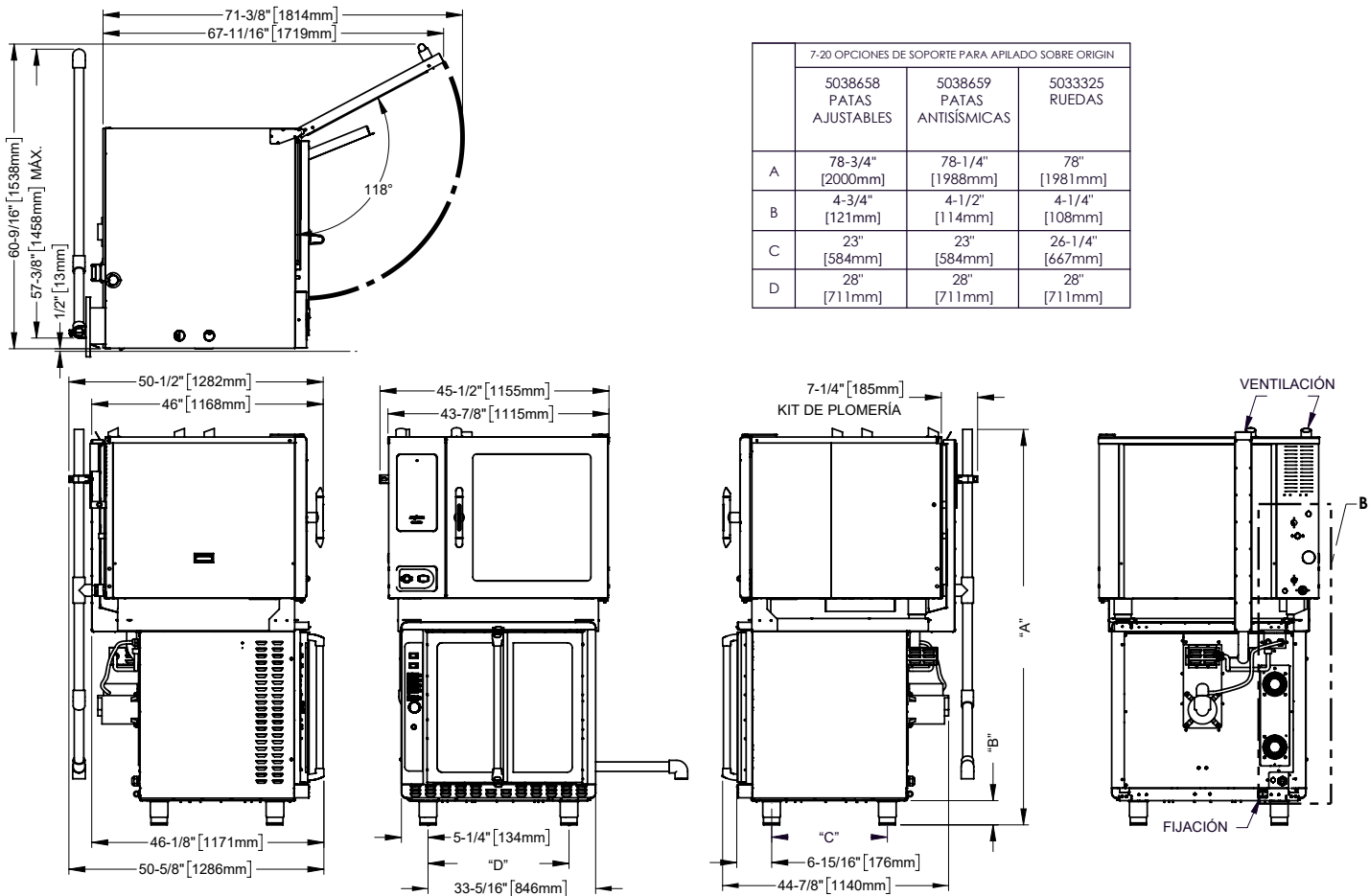
508 lb [230 kg]

Horno de convección multicocción

Origin™ OMC-F4

ALTO-SHAAM

Dimensiones—Prodigi 7-20 sobre Origin



Modelo	Exterior (A x A x P) general	Origin: Interior (A x A x P)
Prodigi 7-20 sobre Origin	78-3/4" [2000 mm] x 49-7/16" [1256 mm] x 50-1/2" [1282 mm]	27" [686 mm] x 27-1/4" [692 mm] x 21" [533 mm]
		Prodigi 7-20: Interior (A x A x P)
		23-1/4" x 24-1/4" x 32-3/4" [591 mm x 616 mm x 832 mm]
	Origin: Dimensiones de envío (L x A x A)**	Prodigi 7-20: Dimensiones de envío (L x A x A)**
	56" [1422 mm] x 46" [1168 mm] x 50" [1270 mm]	56" x 45" x 51" [1422 mm x 1143 mm x 1295 mm]

** Los hornos se envían sin apilar y las patas de soporte/ruedas, sin instalar.

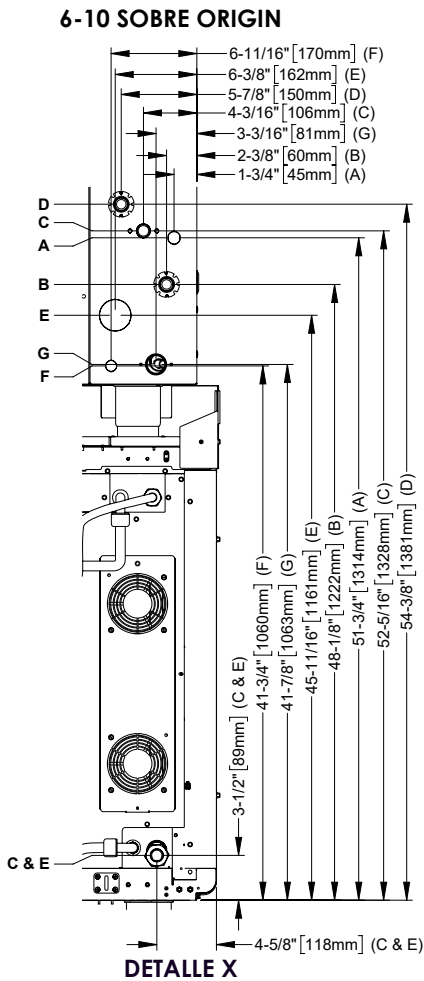
Modelo	Peso neto	Peso de envío	Modelo	Peso neto	Peso de envío
OMC-F4G 120 V	498 lb [226 kg]	612 lb [278 kg]	Prodigi 7-20	563 lb [255 kg]	708 lb [321 kg]

Horno de convección multicocción

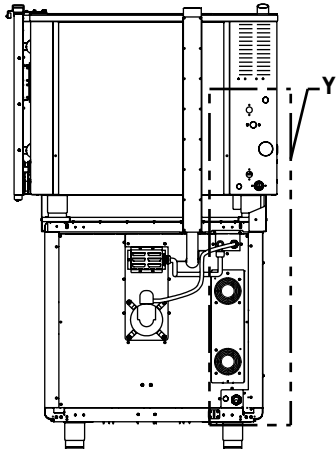
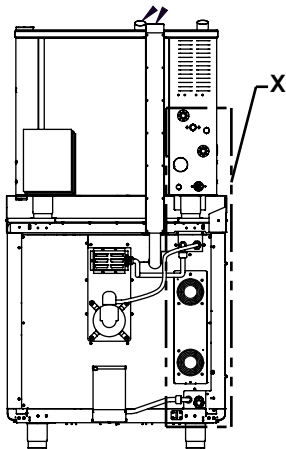
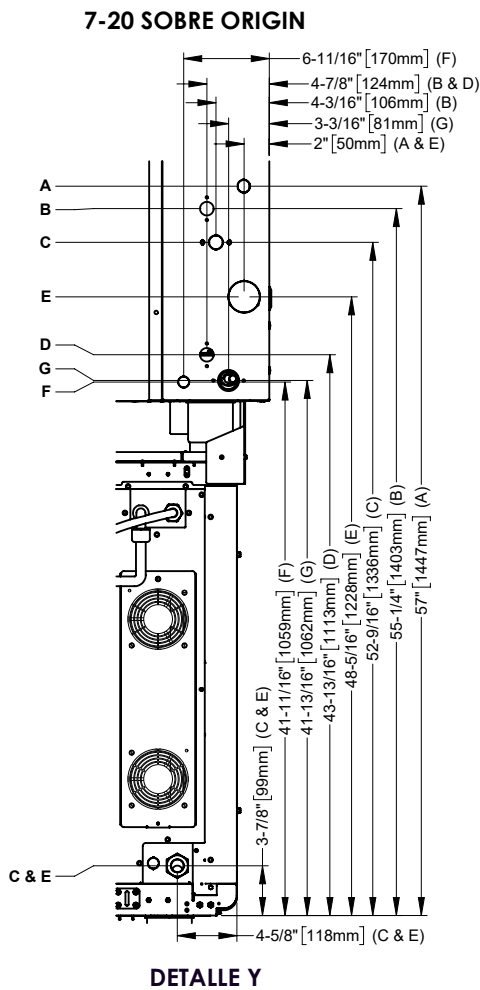
Origin™ OMC-F4

ALTO-SHAAM.

Conexiones—Prodigi sobre Origin



- A: ETHERNET
B: AGUA TRATADA
C: CONEXIÓN DE GAS
P: AGUA SIN TRATAR
E: CONEXIÓN ELÉCTRICA
F: LIMPIEZA CON LÍQUIDO
G: DRENAJE



Horno de convección multicocción **Origin™** OMC-F4 **ALTO-SHAAM**

Especificaciones de potencia para modelos eléctricos

Voltios [V CA]	Potencia [KW]	Potencia [A]	Hz	Fase	Disyuntor mínimo* [A]	Calibre del cable [AWG]	CABLE/ENCHUFE	Conexiones
208	10.7	52	50/60	1	65	4	4/3	1Ø/PE
							Sin cable ni enchufe	
240	10.7	45	50/60	1	60	6	6/3	1Ø/PE
							Sin cable ni enchufe	
208	10.7	30	50/60	3	40	8	8/4	3Ø/PE
							Sin cable ni enchufe	
240	10.7	26	50/60	3	35	8	8/4	3Ø/PE
							Sin cable ni enchufe	
480	10.7	13	50/60	3	20	12	12/4	3Ø/PE
							Sin cable ni enchufe	

*Compatibilidad con interruptor de circuitos de falla de conexión a tierra [GFCI] Clase A

Especificaciones de potencia para modelos de gas

Voltios [V CA]	Potencia [KW]	Potencia [A]	Hz	Fase	Disyuntor mínimo* [A]	Calibre del cable [AWG]	CABLE/ENCHUFE	Conexiones
120	0.80	6.4	50/60	1	15	14	4/3	1Ø/PE
							5-15P	

*Compatibilidad con interruptor de circuitos de falla de conexión a tierra [GFCI] Clase A

Especificaciones de combustible para modelos de gas

Tipo de gas	Velocidad de entrada de gas BTU	Presión pulgadas de columna de agua [c.a.]
Gas natural	50,000	3.5

Accesorios para la unidad de gas

□ CR-33543, kit para la unidad de gas Dormont de 3/4".



CALOR:
ESPECIFICACIONES

Calor de rechazo

OMC-F4E

Ganancia de calor qs, BTU/h

1232

Ganancia de calor qs, kW

0,361



RUIDO:
ESPECIFICACIONES

Emisiones de ruido

No superan los 75 dBA cuando se miden a 3,1 pi [1 m] de distancia de la unidad.



CALOR: GAS

Calor de rechazo

OMC-F4G

Ganancia de calor qs, BTU/h

1080

Ganancia de calor qs, kW

0,317



RUIDO: GAS

Emisiones de ruido

No superan los 75 dBA cuando se miden a 3,1 pi [1 m] de distancia de la unidad.

**COMUNÍQUESE
CON NOSOTROS**

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