

# 1000-TH-II

## Armoires de Maintien Chauffantes Basse Température



- Halo Heat . . . une source de chaleur uniforme et régulée qui maintient des tolérances de température serrées sur toute la plage de cuisson et de maintien. Assure une cuisson uniforme et constante au quotidien, un faible rétrécissement des aliments protéiques en vrac ou en portions, une meilleure teneur en humidité des plats et une durée de maintien nettement plus longue.
- Permet de cuire, rôtir, réchauffer et maintenir en température dans la même armoire au moyen de commandes réglables à l'avance, pour assurer une meilleure distribution des charges de travail.
- Cuisson basée sur la durée ou la température interne du produit ; passe automatiquement de la cuisson au mode de maintien en température une fois les paramètres de réglage atteints.
- Hottes de four, ventilation extérieure et systèmes d'extinction d'incendie non requis (dans la majorité des cas). Les émissions d'air chargé de graisse sont inférieures aux normes U.L. établies.
- Concept empilage, ajoute l'espace et la convenance.
- La poignée antimicrobienne retarde la croissance d'agents pathogènes.
- La commande simple détecte immédiatement les chutes de température pour assurer une récupération thermique rapide.

### Cahier des charges abrégé

Le four de cuisson et maintien 1000-TH-II à compartiment unique d'Alto-Shaam comporte un extérieur en acier inoxydable. Le four comprend une porte en acier inoxydable à loquet magnétique. Le four est équipé de deux (2) porte-grilles latéraux en acier inoxydable à huit (8) positions en hauteur espacées de 59 mm, trois (3) grilles en acier inoxydable, un (1) lèchefrite en acier inoxydable à écoulement et un (1) ramasse-gouttes extérieur. Le four comporte un (1) jeu de roulettes de 89 mm — 2 fixes et 2 pivotantes avec frein.

L'armoire dispose d'une (1) commande simple comportant un interrupteur Marche/Arrêt, des touches fléchées Haut et Bas avec plage de température 16 à 93 °C, un voyant indicateur de chauffage, une touche d'affichage de température et un affichage numérique. La commande comporte des voyants indicateurs pour la fonction de cuisson, la fonction de maintien et l'activation du chauffage. Le four est équipé d'un commutateur de conversion de tension sur la face arrière, pour sélectionner la tension d'alimentation (208 ou 240 VCA) lors de l'installation.

- Modèle 1000-TH-II** : Four de cuisson et de maintien basse température à commande simple.

#### Options installées à l'usine

- Choix d'armoire
    - Accès frontal, de série
    - Passe-plat, en option
  - Choix de porte
    - Porte pleine, de série
    - Porte vitrée, en option
  - Sens d'ouverture de la porte:
    - Charnières à droite, de série
    - Charnières à gauche, en option
- Remarque** : Les armoires passe-plat ne peuvent pas avoir toutes les charnières de porte du même côté.
- Choix d'alimentation électrique:
    - 120V
    - 208-240V
    - 230V
  - Limite du thermostat de cuisson réglée sur 250 °F pour les zones réglementées aux États-Unis.
    - Préciser à la commande le cas échéant.
- Nécessaire ramasse-gouttes allongé (non proposé avec passe-plat ou pare-chocs)

#### Options Supplémentaires

##### \* Configuration empilable

Superposable avec fours et armoires de maintien à compartiment unique série 1000, et CTX4-10 Combitherm®. Commander le nécessaire d'empilage qui convient.



IP X3



**Garantie  
à vie**

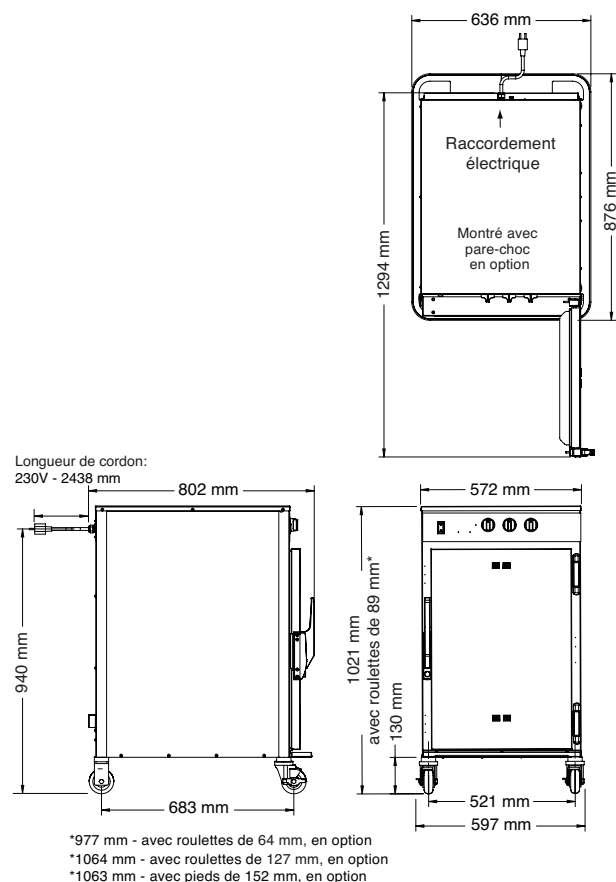
Sur tous les éléments chauffants de cuisson et maintien (main-d'oeuvre exclue).



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis  
Téléphone : 262.251.3800 800.558.8744 États-Unis/Canada Télécopie : 262.251.7067 800.329.8744 États-Unis seulement  
www.alto-shaam.com

# 1000-TH-II

## Armoires de Maintien Chauffantes Basse Température



| Dimensions: H x L x P |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| <b>Extérieures :</b>  | 1021 mm x 597 mm x 802 mm |
| <b>Passe-plat :</b>   | 1021 mm x 600 mm x 864 mm |
| <b>Intérieures :</b>  | 682 mm x 479 mm x 667 mm  |

| Alimentation Électrique |         |       |         |     |                         |                           |             |
|-------------------------|---------|-------|---------|-----|-------------------------|---------------------------|-------------|
| V                       | Ph      | Hz    | A       | kW  | Cordon et fiche         |                           |             |
| 120                     | 1       | 60    | 17,0    | 1,9 |                         | Fiche 5-20P<br>20A - 125V |             |
| 208                     | 1       | 60    | 14,5    | 3,0 | Sans cordon<br>ou fiche |                           |             |
| 240                     | 1       | 60    | 11,5    | 2,7 | Sans cordon<br>ou fiche |                           |             |
| 230                     | 1       | 50/60 | 10,4    | 2,4 | Fiche classée 250 V     |                           |             |
|                         | CEE 7/7 |       | CH2-16P |     | BS 1363                 |                           | AS/NZS 3112 |

| Capacité                          |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
|                                   | 54 kg Maximum             |
|                                   | Volume maximum: 76 litres |
|                                   | Gastronorm 1/1:           |
| Quatre (4)                        | 530 mm x 325 mm x 65 mm   |
| sur grilles métalliques seulement |                           |
|                                   | Tôles grand format:       |
| Huit (8)                          | 457 mm x 660 mm x 25 mm   |

| Dégagement   |  |
|--|--|
| <b>Arrière</b>   | 76 mm des surfaces non chauffées<br>457 mm de tout matériel produisant de la chaleur |
| <b>Dessus</b>  | 51 mm  |
| <b>Gauche, Droit</b>   | 25 mm  |
| Poids  |  |
| <b>Net :</b> 91 kg   | <b>Expédition :</b> 125 kg   |
| <b>Dimensions du carton : (L x L x H)</b><br>889 mm x 889 mm x 1270 mm |  |

| Exigences d'Installation  |  |
|---|--|
| — Le four doit être posé de niveau.   |  |
| — Le four 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. |  |
| — Une attache souple doit être posée et fixée à la structure de l'immeuble. <b>Non fournie par le fabricant.</b>  |  |

| Accessoires   |  |          |  |
|---|--|----------|--|
| <input type="checkbox"/>                            | Pare-chocs, périmètre complet<br>(non disponible avec les roulettes de 64 mm)      | 5009767  |  |
| <input type="checkbox"/>                            | Support de découpe, train de côtes   | HL-2635  |  |
| <input type="checkbox"/>                            | Support de découpe, Rond de gîte entier (cafétéria)                                | 4459     |  |
| Roulettes à tige - 2 fixes, 2 pivotantes avec frein |  |          |  |
| <input type="checkbox"/>                            | 127 mm   | 5004862  |  |
| <input type="checkbox"/>                            | 64 mm  | 5008022  |  |
| <input type="checkbox"/>                            | Verrou de porte avec clé (chaque poignée)  | LK-22567 |  |
| <input type="checkbox"/>                            | Lèchefrite avec écoulement 48 mm   | 5005616  |  |
| <input type="checkbox"/>                            | Lèchefrite sans écoulement 48 mm   | 11906    |  |
| <input type="checkbox"/>                            | Lèchefrite, très profond 102 mm  | 15929    |  |
| <input type="checkbox"/>                            | Pieds, 152 mm, à brides - jeu de quatre  | 5011149  |  |
| <input type="checkbox"/>                            | Grille à plat, 416 mm x 619 mm — passe à l'intérieur d'une tôle de 457 mm x 660 mm | PN-2115  |  |
| <input type="checkbox"/>                            | Panneau de sécurité avec verrou à clé  | 5013934  |  |
| <input type="checkbox"/>                            | Grille, acier inoxydable, fil plat, accès frontal                                  | SH-2325  |  |
| <input type="checkbox"/>                            | Grille, acier inoxydable, fil plat, passe-plat                                     | SH-2346  |  |
| <input type="checkbox"/>                            | Grille, acier inoxydable, râtelier à côtes   | SH-29474 |  |
| Nécessaire d'empilage                               |  |          |  |
| <input type="checkbox"/>                            | Au-dessus ou en dessous de TH, SK, S-Series  | 5004864  |  |
| <input type="checkbox"/>                            | Sous Combitherm® CTX4-10   | 5019679  |  |