

調理・保持オーブン 機種 500-TH

ALTO-SHAAM

オリジナル調理・保持オーブンは、食品の質を向上し、内蔵の節約機能で歩留まりを高めます。

極高温ヒーターエレメントやファンを使用しない Halo Heat® テクノロジーにより、湿気を添加せずに、食品が均一にゆっくりと加熱されます。熱が均一に広がるように制御されているため、調理中や保持中も温度が一定に維持され、食品の質が改善し、保持時間を長くすることができます。

シンプルまたはデラックスコントロールで時間で、または、プローブで調理します。プローブが食品の内部温度を検出し、設定温度に達すると、自動的にオーブンが調理モードに切り替わります。

人手を要することなく夜通しの調理が行え、容易に操作できるため、人件費を節約して生産効率が上昇します。

通気口がなく水が不要なため、どこにでも配置できます。動作中のエネルギー効率が高いためコストが節約でき、配水管工事や、従来のようなキッチンフードが不要です。Alto-Shaam調理保持オーブンは、全機種とも、通気口がなく、EPA 202 認定に合格しています。

直感的かつ簡単に使用できるインターフェイスとプログラミング可能なレシピを搭載し、意図的にシンプルに設計された先進型コントロールで、一貫性の高い調理が行えます。

クラウドベースのリモートオーブン管理ソフトウェア ChefLinc™ は、データ駆動型インサイトを利用して、プロセスを合理化し、収益を最大化します(デラックスモデルのみ)。

ISO 9001:2015認定済み

標準機能

- キャスター (固定式 2 個、ブレーキ付き旋回式 2 個)
- 直線着脱式シングルポイントプローブ
- 排出口付き油受けトレイと油受け皿
- デラックスモデルではプログラム可能なタッチスクリーンコントロール
- シンプルモデルではプログラム可能なコントロール
- デラックスモデルでは HACCP データ収集
- USB ポートを通じてレシピが簡単にアップロードとダウンロードができる
- デラックスモデルでは SureTemp™ 熱回収
- 中央に 35mm の間隔を置いて 11 個のパンポジションのあるステンレスサイドラック 2 台
- 着脱式外部油受けトレイ



容積

5 GN 1/1 — 530mm x 325mm x 65mm

10 GN 1/2 — 265mm x 325mm x 65mm

最大重量: 18kg

最大容積: 28.4 リットル

棚 3 枚を含みます。最大容積を実現するには棚を追加する必要があります。



Lifetime Warranty

すべての調理・保持加熱エレメント
(人件費を除く)



eco-smart



CE



EAC

IP X4



デラックスコントロールを設置した状態を示す



500-TH シンプルコントロールを設置した状態を示す

構成 (それぞれ1つ選択)

機種

- シンプル
 - HACCP オプション
- デラックス
 - Ethernetオプション (5032090)

ドアの選択肢

- 右開き、窓なしドア、標準
- 右開き、窓付きドア
- 左開き、窓なしドア
- 左開き、窓付きドア

電氣的仕様

- 230V、1PH

キャスターと足

- 64mm キャスター、固定式 2 個、ブレーキ付き旋回式 2 個、標準 (5027134) - バンパー付きは入手不可
- 64mm キャスター、ブレーキ付き旋回式、オプション (CS-39969、4 個必要) - バンパー付きは入手不可
- 89mm キャスター、固定式 2 個、ブレーキ付き旋回式 2 個、オプション (5027133)
- 89mm キャスター、ブレーキ付き旋回式、オプション (CS-39971、4 個必要)
- 127mm キャスター、固定式 2 個、ブレーキ付き旋回式 2 個、オプション (5027112)
- 127mm キャスター、ブレーキ付き旋回式、オプション (CS-39973、4 個必要)
- 152mm 足、4 個 (5032092)
- 152mm 耐震足、4 個 (5032093)

オプションアクセサリ (該当項目をすべて選択)

バンパーとハンドル

- 全周バンパー
- プッシュ/プルハンドルキット

追加プローブ

- 真空調理法プローブ (PR-36576)
- Tハンドルプローブ、デラックスで 3 個まで (PR-46998)
- ストレートプローブ、デラックスで 3 個まで (オープンに 1 個付属) (PR-46999)

油受け皿、棚、ホルダー

- 排出口付き油受け皿 (5027714)
- 排出口なし油受け皿 (1034369)
- 增量外部油受け皿 (5030665)
- 棚、ステンレス製 (SH-47163)
- カービングホルダー、プライムリブ (HL-2635)
- カービングホルダー、スチームシップ (カフェテリア丸型) (4459)

洗剤

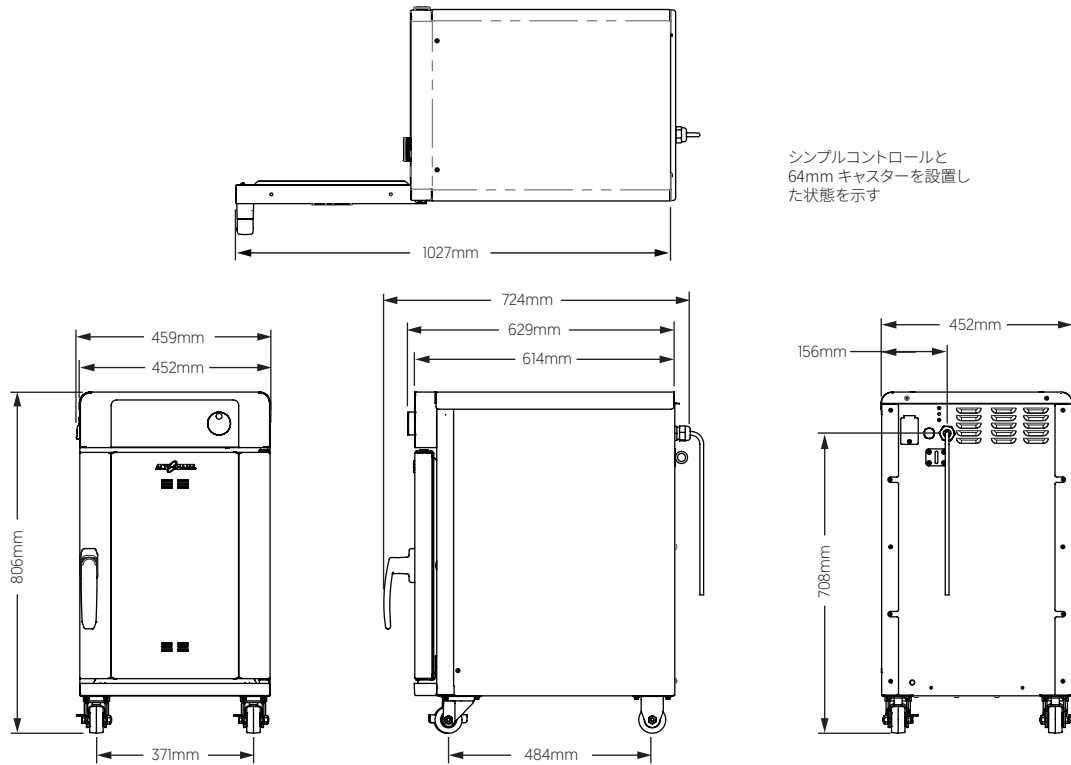
- Alto-Shaam、非苛性洗剤、1 リットルボトル 1 本 (CE-46828)
- Alto-Shaam、非苛性洗剤、1 リットルボトル 6 本 (CE-46829)

その他のアクセサリ

- 積載キット、500-TH/SKの上に500-TH/SKを載せる (5032038)
- キー付きドアロック (5028755)

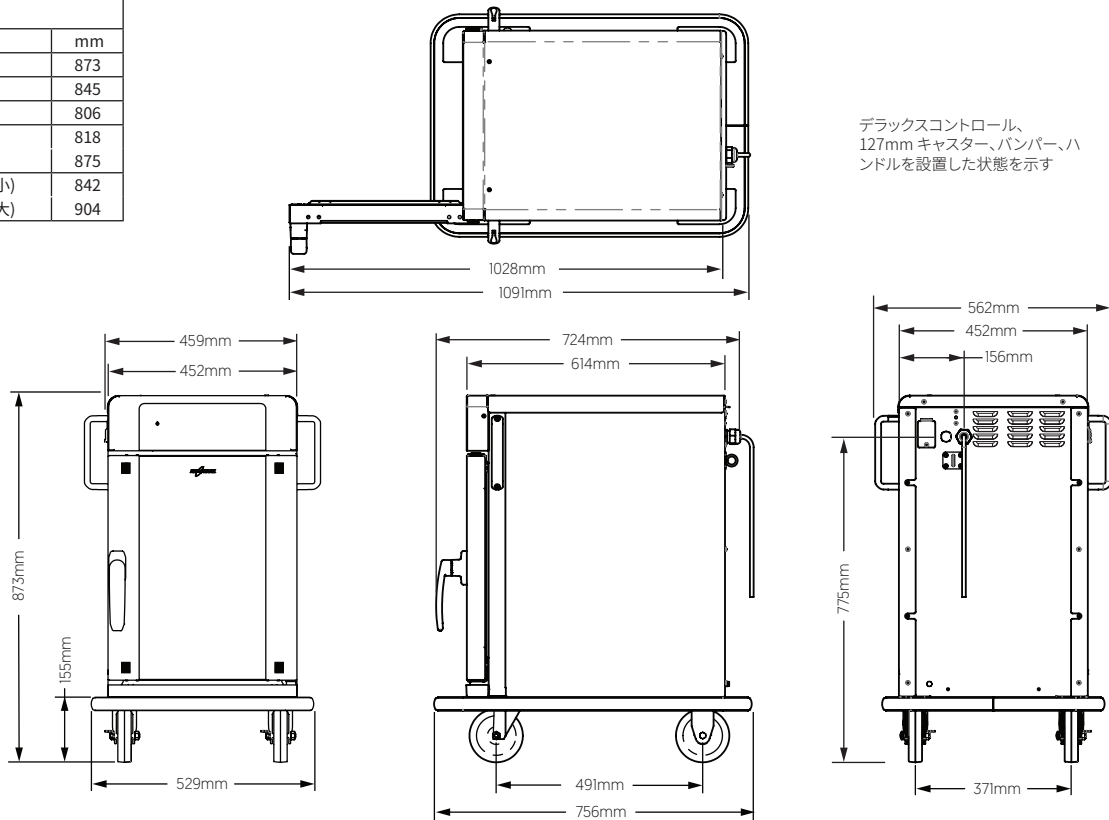
調理・保持オーブン 機種 500-TH

ALTO-SHAAM



シンプルコントロールと
64mm キャスターを設置し
た状態を示す

全高: 500-TH	
アクセサリ	mm
127mm キャスター	873
89mm キャスター	845
64mm キャスター	806
152mm 足 (最小)	818
152mm 足 (最大)	875
152mm 耐震足 (最小)	842
152mm 耐震足 (最大)	904



デラックスコントロール、
127mm キャスター、バンパー、ハ
ンドルを設置した状態を示す

内部寸法 (高さ x 幅 x 奥行)	総重量	発送時の寸法 (長さ x 幅 x 高さ)	梱包時重量
510mm x 365mm x 546mm	84kg	889mm x 584mm x 1016mm	113kg

調理・保持オーブン 機種 500-TH



隙間

上:.....51mm
左:.....51mm
右:51mm
後:.....76mm



最初の確認事項

オーブンは水平に据え付けてください。
オーブンは、蒸気、グリース、水滴、高温またはその他の過酷な条件のある場所に設置してはいけません。



熱

ヒートリジェクション

500-TH	熱利得 qs、 BTU/時間	熱利得 qs、 kW
	608	0.18



温度

調理温度範囲:
94°C~163°C
保持温度範囲:
29°C~96°C



電気的特性

500-TH	電圧	相	周波数 (Hz)	AWG	IEC	A	ブレーカー (A)	kW	プラグの構成	認定
120V	120	1	60	10	—	16	20	1.9	Alto-Shaam では、コードとプラグの組み合わせを各種ご用意しております。オプションについては工場までお問い合わせください。	
208-240V*	208	1	60	10	—	11	15 UL 20 CSA	2.3		
	240	1	60	10	—	13	15 UL 20 CSA	3.0		
230V	230	1	50/60	10	—	12	16	2.8		

電源接続は、連邦、州、地域の規制に準拠して行わなければなりません。
*専用回路が必要。

弊社連絡先

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.
電話番号:(262) 251 - 3800 | (800) 558 - 8744 米国/カナダ | ファックス:(262) 251 - 7067 | alto-shaam.com