

Modell	AR-7E
Bezeichnung	Elektrischer Drehspieß-Ofen für den Tresen
BTH mm	992 x 815 x 1022 mm
Anschluss	400 V, 7.4 kW
Gewicht	164 kg
Produktkapazität	max. 44 kg



- Die Alto-Shaam Rotisserie mit EcoSmart® Technologie benötigt zum Betrieb nur 8,3 kW und verbraucht daher zum Grillen einer Komplettladung köstlicher Speisen nur wenig Strom.
- Der Heißhaltemodus mit niedrigerer Temperatur sorgt für weitere Einsparungen bei den Energiekosten.
- Rückwand aus massivem Edelstahl verhindert Hitzeverlust.
- Grillen und Heißhalten in einer einzigen Tischrotisserie mit einer Kombination von Konvektions- und Strahlungshitze.
- Auswahl zwischen zwei Grillstufen für ein verbessertes Fertigprodukt.
- Die elektronische Halbleitersteuerung verfügt über eine klare, einfach lesbare LED-Anzeige für zeitgesteuertes Grillen sowie eine automatische Temperaturverringerung in den Heißhaltemodus, in dem das Produkt bis zum Servieren bereit gehalten wird.
- Programmierbare Regeloption mit einem Speicher für sieben Programme für die Grill- und Heißhaltefunktion.
- Der Rotisserie-Ofen kann mit einem identischen Rotisserie-Ofen oder einem dazu passenden Heißhalteschrank gestapelt werden.
- Tropfleisten im Inneren führen das Fett hinunter zu einer Auffangschale, die einfach zu entfernen ist.
- Auch Spieße, Drehscheiben und Tropfleisten lassen sich zur einfachen Reinigung entfernen.
- Die Innenbeleuchtung ist vertieft montiert, um sie vor Bruch zu schützen.
- Aufsetzoptionen erhältlich.

Der elektrische Alto-Shaam Rotisserie-Ofen besteht aus robustem, nichtmagnetischem Edelstahl und verfügt über eine gut abgedichtete Ofenkammer, die Wärmeverlust verringert. Niedrigemittlerendes Glas (Low-E) an der Vorderseite mit Griff und Magnetverriegelung. Die Spießdrehung wird durch eine (1) Antriebsscheibe mit 0,5-PS-Motor geregelt, der schrittweise Drehung ermöglicht und beim Öffnen der Tür automatisch stoppt. Der Grilltemperaturbereich beträgt 121 °C bis 218 °C. Zusätzliche Funktionen der elektronischen Steuerung sind die Temperaturanzeige in Celsius oder Fahrenheit, eine Produkt-Heißhaltetaste mit einem Temperaturbereich von 60 °C bis 99 °C, Grilledauer-Einstellwerte von 1 Minute bis 4 Stunden sowie ein Notaus-Druckknopf. Die Außenflächen des Rotisserie-Ofens bestehen aus Edelstahl; der Ofen wird mit verstellbaren 102 mm langen Standbeinen, 7 V-Spießen und einer Auffangschale mit Ablass geliefert.

Werkseitig eingebaute Optionen

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Fronttür, massive Edelstahlrückwand (Standard) | <input type="checkbox"/> Durchreichversion (optional) |
| <input type="checkbox"/> Tür mit einfachverglaster Flachscheibe | <input type="checkbox"/> Tür mit doppelverglaster Wölb-scheibe |
| <input type="checkbox"/> Türöffnungsseite Rechts (Standard) | <input type="checkbox"/> Türöffnungsseite Links (optional) |
| <input type="checkbox"/> Standard Steuerung | <input type="checkbox"/> Deluxe Steuerung |
| <input type="checkbox"/> Paneelfarbe Edelstahl (Standard) | <input type="checkbox"/> Paneelfarbe Schwarz (optional) |
| <input type="checkbox"/> Paneelfarbe Burgund (optional) | <input type="checkbox"/> Kundenspezifische Farbe (optional) |