ALTO-SHAAM®

Изд. № _____

Серия 1000-S

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ВЫДЕРЖИВАНИЯ



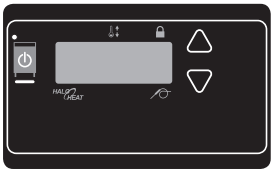
ecosmart®

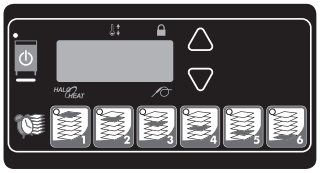
- HALO HEAT (окаймляющий нагрев)…источник управляемого равномерного нагрева сохраняет и улучшает внешний вид и вкус пищи при длительном выдерживании.
- Поддерживает в горячем состоянии горячую пищу — мясо, птицу, рыбу, картофель, запеканки, овощи, булочки и т.д.
- Узкие температурные допуски и равномерный нагрев поддерживают во всем объеме шкафа именно ту температуру, которая требуется для подачи на стол.
- Внутренность шкафа из нержавеющей стали отличается высокой коррозионной стойкостью.
- Секции печи выполняются однодверными или сквозными.
- Шкаф легко передвигается на опорных роликах.
- Для экономии места допускается этажерочная сборка с таким же шкафом или печью для готовки и выдерживания.
- Антимикробная ручка задерживает рост болезнетворных патогенов.
- Цифровая система управления быстрее реагирует на падение температуры и быстро восстанавливает нужный тепловой режим.
- Вентиляция двери лучше сохраняет хрустящую корочку продукта.

Однокамерный шкаф для выдерживания с корпусом и дверью из нержавеющей стали. Простой пульт управления содержит выключатель питания, кнопки-стрелки «Вверх» и «Вниз» для настройки температуры в интервале 16 – 93 °C, световой индикатор, кнопку вывода температуры и цифровой дисплей. В комплект шкафа входят 2 (две) хромированные боковые стойки с 8 (восемью) положениями для противней, разнесенными на 75 мм, и 1 (один) комплект 89-мм высокопрочных роликов — 2 с жесткими осями и 2 вертлюжных с тормозом.

☐ **Шкаф для выдерживания 1000-S**

DELUXE CONTROL — ВАРИАНТ С УЛУЧШЕННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ





- ☐ Вариант с полупроводниковой электронной системой управления упрощает настройку температуры. Предусмотрен четкий, легкочитаемый ЖК дисплей, и реализуется наша патентованная система восстановления тепла SureTemp™. SureTemp™ немедленно компенсирует любое тепло, теряемое при открывании двери.
- ☐ Имеется также система Deluxe Control с шестью независимыми таймерами, что облегчает реализацию принципа последовательной очереди («первый вошел — первый вышел»).
- ☐ Система Deluxe Control с зондом внутренней температуры.

ANSI/NSF 4

c UL us LISTED COOKING APPLIANCE 584m

CE

IP X3

EAC

ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Напряжение питанияs
  - ☐ 120
  - ☐ 208-240
  - ☐ 230
- Варианты шкафа
  - ☐ С однодверной камерой, стандартный
  - ☐ Со сквозной камерой, специальный
- Варианты двери
  - ☐ Сплошная дверь, стандартная
  - ☐ Дверь с окном, специальная
- Выберите подвеску двери:
  - ☐ Правосторонняя подвеска, стандартная
  - ☐ Левосторонняя подвеска, специальная

Примечание. Двери шкафа со сквозной камерой не могут быть подвешены с одной стороны.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Этажерочная сборка

1000-S со шкафом для выдерживания 1000-S; печь для готовки и выдерживания 1000-TH-II или 1000-TH/III; печь для готовки, выдерживания и копчения 1000-SK/II или 1000-SK/III; XL-300 Xcelerate®; или CTX4-10 Combitherm®. Закажите соответствующий крепеж для сборки.

HALO HEAT®

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

ТЕЛ.: 262.251.3800 800.558.8744 **США/Канада** ФАКС: 262.251.7067 800.329.8744 только **США**

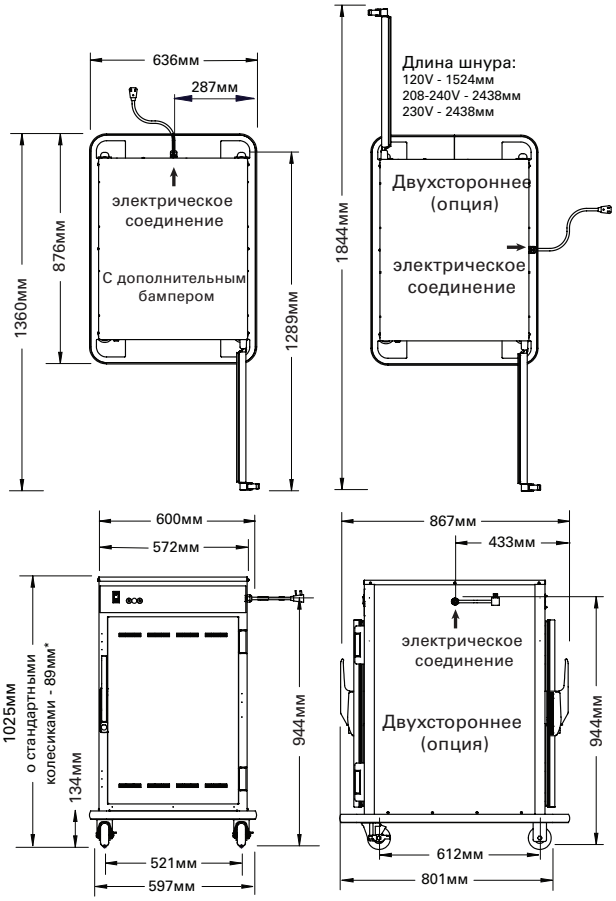
www.alto-shaam.com

Изделия непрерывно совершенствуются, поэтому технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

#36-RU - 01/16

Серия 1000-S

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ВЫДЕРЖИВАНИЯ



*982мм с дополнительными 64-мм роликами
*1068мм с дополнительными 127-мм роликами
*1034мм с дополнительными ножками. 152мм

ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА

наружные	1025 x 597 x 801 мм
СКВОЗНОЙ ШКАФ	1025 x 600 x 867 мм
внутренние	682 x 479 x 673 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА
120	1	60	8,0	0,96	NEMA 5-15P, ВИЛКА 15A-125 В
208	1	60	3,5	0,72	NEMA 6-15P, ВИЛКА 15 А-250 В (ТОЛЬКО США)
240	1	60	4,0	0,96	
230	1	50/60	3,9	0,88	CEE 7/7 Номинал вилки 250 В
					CH2-16P Номинал вилки 250 В
					BS 1363 (только Англия) Номинал вилки 250 В

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)

54 кг МАКСИМУМ

МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ 76 л

GASTRONORM 1/1:

4 (четыре) 530 x 325 x 65 мм

ТОЛЬКО НА СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ

ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ:

8 (восемь) 457 x 660 x 25 мм

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ

СЗАДИ	76 мм
СВЕРХУ	51 мм
С КАЖДОЙ СТОРОНЫ	25 мм

ВЕС

НЕТТО (ПРИБЛ.) 79 кг | **В УПАКОВКЕ** (ПРИБЛ.) 101 кг

РАЗМЕРЫ КОРОБКИ (ДЛИНА x ШИРИНА x ВЫСОТА)

889 x 889 x 1270 мм

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

— Шкаф должен быть установлен на горизонтальном основании.

— Шкаф не должен устанавливаться в местах, где на него могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.

— Шкафы на роликах и без шнура или вилки должны быть прикреплены к конструкции здания гибким соединителем. СОЕДИНИТЕЛЬ НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ.

ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

☐ Амортизатор, по всему периметру (ДЛЯ РОЛИКОВ 63 ММ ОТСУТСТВУЕТ)	5009767
☐ Комплект ручек для переноски	55662
Ножки с роликами - 2 ЖЕСТКИМИ, 2 ВЕРТЛЮЖНЫМИ С ТОРМОЗОМ	
☐ 127 мм	5004862
☐ 64 мм	5008022
☐ Дверной замок с ключом	LK-22567
☐ Поддон для стекающих капель, со сливом, глубина 43 мм	5005616
☐ Поддон для стекающих капель, без слива, глубина 48 мм	11906
☐ Глубокий поддон для стекающих капель, без слива, 62 мм	1115
☐ Жиросборник наружный	5009716
☐ Ножки, 152 мм, фланцевые, (КОМПЛЕКТ 4 ШТ.)	5011149
☐ Решетка для противня, проволочная, вставка в противень 457 x 660 мм	PN-2115
☐ Защитная панель с замком	5013934
☐ Полка, нерж. сталь, ДЛЯ ОДНОДВЕРН. КАМЕР	SH-2325
☐ Полка, нерж. сталь, ДЛЯ СКВОЗНЫХ КАМЕР	SH-2346
☐ Противень для воды	1775
☐ Противень для воды, крышка	1774
Крепеж для этажерочной сборки	
☐ Над или под печами серий TH, SK, S	5004864
☐ Под XL-300 Xcelerate®	5019677
☐ Под CTX4-10 Combitherm®	5019679

ALTO-SHAAM®

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

Тел.: 262.251.3800 800.558.8744 США/Канада Факс: 262.251.7067 800.329.8744 только США

www.alto-shaam.com

#36-RU - 01/16

Изделия непрерывно совершенствуются, поэтому технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомл