ALTO-SHAAM

Изд. № _____

1200-TH/III

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ



- HALO HEAT (окаймляющий нагрев)...источник управляемого равномерного нагрева, поддерживающий температуру готовки и выдерживания в пределах узкого допуска. Обеспечивает ежедневную однородную готовку постоянного качества, низкую усадку массивных или порционных белковых продуктов, повышенное содержание влаги в готовой пище и значительно более длительное выдерживание.
- Позволяет готовить, поджаривать, подогревать и выдерживать продукты в одном и том же шкафу. После настройки режима дальнейшее вмешательство не требуется, что позволяет лучше распределить рабочую нагрузку персонала.
- Готовка выполняется по времени или по показаниям датчика внутренней температуры продукта. По достижении заданных параметров происходит автоматическое переключение на режим выдерживания.
- Не требуются вытяжные колпаки, наружная вентиляция и системы пожаротушения (в большинстве случаев). Выбросы воздуха, насыщенного жиром, ниже уровня, установленного стандартами U.L.
- Восемь программируемых кнопок меню позволяют хранить в памяти предпочтительные рецепты (настройки времени и температуры готовки и выдерживания, температуры датчика). Упрощается рабочая процедура: достаточно лишь загрузить печь и нажать кнопку питания, кнопку меню режимов и кнопку пуска.
- Четкий, легкочитаемый светодиодный дисплей показывает оставшееся время готовки или весь набор программируемых рабочих параметров.
- При готовке по датчику печь сохраняет запись самых высоких и самых низких температур, измеренных датчиком продукта, чтобы гарантировать готовку при требуемой температуре.
- В печи реализована патентованная система восстановления теплового режима SureTemp™, которая обеспечивает немедленную компенсацию потерь тепла при открывании двери и выдает звуковое напоминание, если дверь открыта дольше трех минут.
- Антимикробная ручка задерживает рост болезнетворных патогенов.

Краткая техническая характеристика

Двухкамерная печь для готовки и выдерживания Alto-Shaam 1000-TH-I имеет корпус из нержавеющей стали. Печь оснащена дверью из нержавеющей стали с магнитным замком. Внутри каждого отделения установлены две боковые стойки из нержавеющей стали с 8 положениями для противней, отстоящими друг от друга на 59 мм, 3 проволочные полки из нержавеющей стали и жиросборник из нержавеющей стали со сливом. Предусмотрен 1 внешний жиросборник и 1 комплект 127-мм высокопрочных роликов — 2 с жесткими осями и 2 вертлюжных с тормозом.

Улучшенная система управления предусматривает индивидуальные настройки для верхней и нижней камер и состоит из 4-разрядного светодиодного дисплея; выключателя питания; кнопки температуры готовки для настройки в интервале 93 – 162 °C; кнопки таймера для настройки в интервале от 1 мин до 24 ч; кнопки управления датчиком для настройки в интервале 10 – 91°C; кнопки температуры выдерживания для настройки в интервале 15 – 96 °C. Кроме того, система управления содержит 8 программируемых кнопок меню, которые могут запираться и позволяют устанавливать индивидуальные значения параметров готовки и выдерживания; таймер удержания, световые индикаторы рабочего состояния и кнопку пуска. Система управления предусматривает автоматический размыкатель и преобразователь для согласования с напряжением источника питания.

☐ **МОДЕЛЬ 1200-TH/III.** Двухкамерная низкотемпературная печь для готовки и выдерживания с улучшенной системой управления

ANSI/NSF 4

LISTED COOKING APPLIANCE 584m

IP X4

ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Варианты шкафа
  - ☐ Односторонний, стандартный
  - ☐ Сквозной, специальный
- Варианты двери
  - ☐ Сплошная дверь, стандартная
  - ☐ Дверь с окном, специальная
- Варианты навески двери
  - ☐ Правосторонняя, стандартная
  - ☐ Левосторонняя, специальная

  Примечание. Двери сквозного шкафа не могут быть подвешены с одной стороны.
- Напряжение питания
  - ☐ 208-240 В
  - ☐ 230 В
  - ☐ 380-415 В

☐ Документация HACCP, регистратор данных [5015563]
- Встроенный регистратор данных поддерживает ведение точных и своевременных записей
- Регистрация времени начала и окончания
- Регистрация начальной и конечной температуры
- Регистрация промежуточных времени и температуры с 5-минутным интервалом
- Выгрузка на флэш-драйв облегчает ведение записей на ПК предприятия
- Электронные записи системы HACCP можно импортировать в Excel и другие аналогичные программы для подготовки отчетов и составления таблиц и графиков
- Контроллер сохраняет информацию за последние 30 дней
- Если используется предварительная настройка, то при записи регистрируется выбранное имя продукта (A-H)

Срок гарантии

На все нагревательные элементы печей для готовки и выдерживания (за исключением трудозатрат).

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

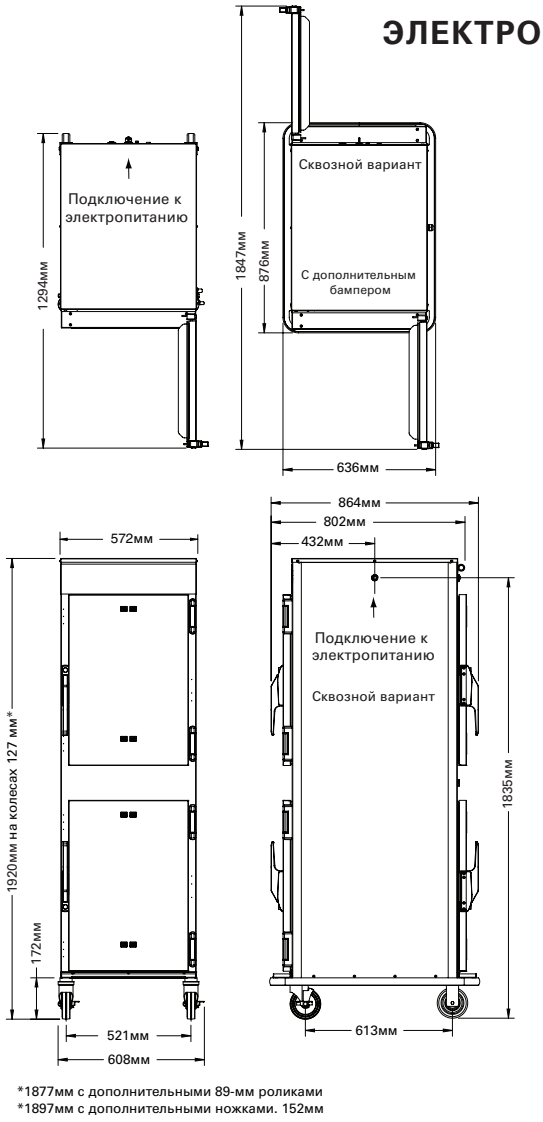
www.alto-shaam.com

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

#314-RU - 05/16

1200-TH/III

ЭЛЕКТРОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ



*1877мм с дополнительными 89-мм роликами
*1897мм с дополнительными ножками. 152мм

ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА

НАРУЖНЫЕ
1920 x 608 x 802 мм

СКВОЗНЫЕ
1920 x 608 x 864 мм

ВНУТРЕННИЕ КАЖДОЙ КАМЕРЫ
683 x 479 x 673 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт
208-240	1	60	29,0 - 33,3	6,1 - 8,0
230	1	50/60	28,7	6,6
380-415	3	50/60	16,5	6,0

НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)

(НА ОТДЕЛЕНИЕ)

54 кг МАКСИМУМ • МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 76 л

	GASTRONORM 1/1:
4 (четыре)	530 x 325 x 65 мм
	*ТОЛЬКО НА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ
	ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ
8 (восемь)	457 x 660 x 25 мм

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ

СЗАДИ	76 мм от ненагреваемых поверхностей 457 мм от оборудования, выделяющего тепло
СВЕРХУ	51 мм
СЛЕВА, СПРАВА	25 мм

ВЕС

НЕТТО: 156 кг | В УПАКОВКЕ: 197 кг

РАЗМЕРЫ КОРОБКИ (ДЛИНА x ШИРИНА x ВЫСОТА)
889 x 889 x 2057 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.

— Печь должна быть прикреплена к конструкции здания гибким соединителем. СОЕДИНИТЕЛЬ НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ.

ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

☐ Амортизатор, по всему периметру	5009767
☐ Держатель для резки спинной части	HL-2635
☐ Держатель для резки ростбифов	4459
Ножки с роликами - 2 ЖЕСТКИМИ, 2 ВЕРТЛЮЖНЫМИ С ТОРМОЗОМ	
☐ 89 мм	5008017
☐ Дверной замок с ключом ДЛЯ КАЖДОЙ РУЧКИ	LK-22567
☐ Жиросборник без слива, глубина 48 мм	11906
☐ Ножки 152 мм, фланцевые, - КОМПЛЕКТ 4 ШТ.	5011149
☐ Решетка для противня, проволочная, вставка в противень 457 x 660 мм	PN-2115
☐ Защитная панель, замок с ключом	5013934
☐ Полка из плоской проволоки, нерж. сталь, ОДНОСТОР. ПЕЧЬ	SH-2325
☐ Полка из плоской проволоки, нерж. сталь, ПРОХОДНАЯ ПЕЧЬ	SH-2346
☐ Полка-стойка из нерж. стали для рёберной части	SH-29474

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

ИЗДЕЛИЯ НЕПРЕРЫВНО СОВЕРШЕНСТВУЮТСЯ, ПОЭТОМУ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛ

#314-RU - 05/16