ALTO-SHAAM

Изд. № _____

300-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 готовки происходит автоматическое переключение на режим выдерживания.
- Не требуются вытяжные колпаки, наружная вентиляция и системы пожаротушения (проверьте свои местные нормы). 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.

Краткая техническая характеристика

Однокамерная печь для готовки и выдерживания Alto-Shaam 300-TH-III имеет корпус из нержавеющей стали. Печь оснащена дверью из нержавеющей стали с магнитным замком. Печь оборудована 2 (двумя) боковыми стойками из нержавеющей стали с 5 (пятью) положениями для противней, отстоящими одно от другого на 38 мм, 2 (двумя) полками из хромированной проволоки и 1 (одним) жиросборником из нержавеющей стали. Предусмотрены также 1 (один) комплект 13-мм нескользящих резиновых ножек и 4 (четыре) ручки для переноски.

Улучшенная система управления состоит из 4-разрядного светодиодного дисплея; выключателя питания; кнопки температуры готовки для настройки в интервале 93 °C – 162 °C; кнопки таймера для настройки в интервале от 1 мин до 24 ч; кнопки управления датчиком для настройки в интервале 10 °C – 90 °C; наконец, кнопки температуры выдерживания для настройки в интервале 15 °C – 96 °C. Кроме того, система управления содержит 8 (восемь) 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 300-TH-III.** Низкотемпературная печь для готовки и выдерживания с улучшенной системой управления.

ANSI/NSF 4

IP X3

ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Выберите напряжение:
  - ☐ 120
  - ☐ 230
- Выберите подвеску двери:
  - ☐ Правосторонняя, стандартная
  - ☐ Левосторонняя, специальная
- Выберите датчик:
  - ☐ Одноточечный, стандартный
  - ☐ Для готовки в вакууме, специальный

☐ Ролики, 76 мм, - 2 жестких, 2 поворотных с тормозом

☐ Документирование 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)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- **Этажерочное исполнение** Допускается этажерочная сборка печи 300-TH-III с такой же печью или со шкафом для выдерживания 300-S.

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

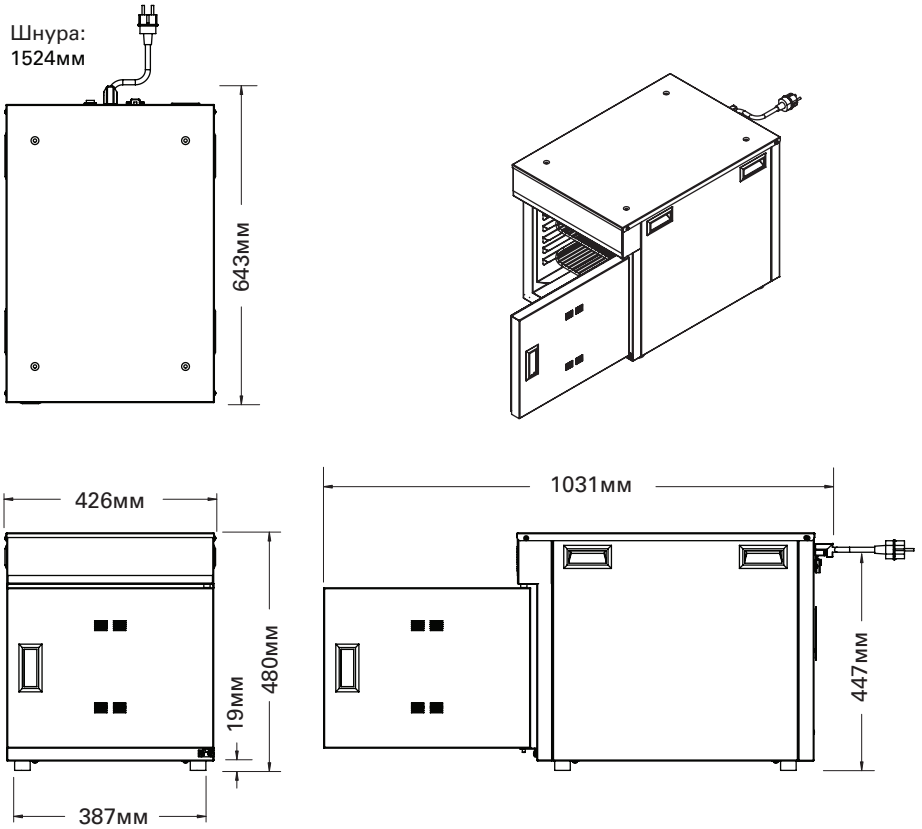
www.alto-shaam.com

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

#14-RU - 08/17

300-TH-III

ЭЛЕКТРОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ



ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА

НАРУЖНЫЕ:	480 x 426 x 643 мм
ВНУТРЕННИЕ:	305 x 348 x 546 мм

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ

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

ВМЕСТИМОСТЬ

16 кг максимум

Максимальный объем: 28,5 л

GASTRONORM 1/1:	
3 (три)	530 x 325 x 65 мм
2 (два)	530 x 325 x 100 мм
ПРОТИВНИ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА:	
6 (шесть)	265 x 325 x 65 мм
4 (четыре)	265 x 325 x 100 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	ЧАСТОТА, Гц	А	кВт	
120	1	60	6,7	0,80	NEMA 5-15P вилка 15 А-125 В
230	1	50/60	3,2	0,80	CEE 7/7, Номинал вилка 250 В
					CH2-16P, Номинал вилка 250 В
					BS1363, Номинал вилка 250 В

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

— Печь должна быть установлена на горизонтальном основании.

— Печь не должна устанавливаться в местах, где на нее могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.

ВЕС

НЕТТО: 31 кг	В УПАКОВКЕ: 59 кг

РАЗМЕРЫ КОРОБКИ: (ДЛИНА X ШИРИНА X ВЫСОТА)
914 x 610 x 711 мм

ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

☐ Держатель для резки спинной части	HL-2635
☐ Жиросборник без слива - 32 мм	PN-2122
☐ Полка проволочная хромированная - 338 мм x 495 мм	SH-2107

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 уведомления.