

Печь для готовки и выдерживания

Модель 300-ТН

Оригинальные печи для готовки и выдерживания производят пищу более высокого качества и дают более высокую прибыль благодаря экономичным функциям.

Благодаря деликатному нагреву с излучением тепла по технологии Halo Heat® продукты равномерно прогреваются без использования сильно нагретых элементов, дополнительной влажности или вентиляторов. Это контролируемое однородное нагревание поддерживает точную температуру в ходе готовки и выдерживания, что повышает качество пищи и продлевает время выдерживания.

Готовьте по таймеру или используйте термощуп в сочетании с простым или улучшенным управлением. Термощуп измеряет внутреннюю температура продукта и автоматически переводит печь из режима готовки в режим выдерживания, как только достигнуты установленные параметры.

Ночное приготовление без присмотра в сочетании с легким управлением сокращают трудозатраты и повышают производительность.

Благодаря конструкции, не требующей ни вентиляции, ни воды, печь можно разместить в любом месте. Понижайте затраты благодаря энергетически эффективной работе; не требуется ни подвода воды, ни традиционные кухонные колпаки. Все печи Alto-Shaam для готовки и выдерживания имеют сертификат EPA 202 на работу без вентиляции.

Передовое управление – намеренно созданное простым – имеет интуитивно понятный, удобный для пользователей интерфейс и программируемые рецепты, чтобы достигать неизменно высокого качества готовки.

ChefLinc™, программное обеспечение для удаленного облачного управления печью, упрощает процессы и способствует достижению максимальной прибыльности с помощью анализа данных (только для моделей с улучшенным управлением).

Сертифицированы по ISO 9001:2015.



300-ТН

Показано устройство с улучшенным управлением

Стандартные характеристики

- 19-мм нескользящие резиновые ножки
- Съёмный одноточечный термощуп с прямой ручкой
- Сливной поддон и жиросборник
- Программируемое сенсорное управление на моделях с улучшенным управлением
- Программируемое управление на моделях с простым управлением
- Сбор данных НАССР на моделях с улучшенным управлением
- Простая выгрузка и загрузка рецептов через порт USB
- Система восстановления нагрева SureTemp™ на моделях с улучшенным управлением
- 2 (две) боковые стойки из нержавеющей стали с 7 (семью) положениями для противней, разнесенными на 35 мм
- Съёмный внешний сливной поддон



ВМЕСТИМОСТЬ

3 GN 1/1—530 мм x 325 мм x 65 мм

6 G/N 1/2—265 мм x 325 мм x 65 мм

Максимальный вес: 16 кг

Максимальный объем: 21,3 л

2 (две) полки в комплекте. Для максимальной вместимости требуются дополнительные полки.

Конфигурации (выберите по одному пункту)

Модели

- Простое управление
- Улучшенное управление
 - Опция Ethernet (5032090)

Выбор двери

- Правая навеска, сплошная дверь, стандартная
- Левая навеска, сплошная дверь

Специальная конфигурация термощупа (если применимо)

- Многоточечный термощуп (5017133)

Электропитание

- 120 В, 1 фаза
- 230 В, 1 фаза

Ролики

- 76-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертлюжных с тормозом, опция (5029959)

Дополнительные принадлежности (выберите все требующиеся)

Дополнительные термощупы

- Термощуп для низкотемпературной готовки (PR-36576)
- Термощуп с T-образной ручкой, до 3 (три), с улучшенным управлением (PR-46998)
- Термощуп с прямой ручкой, до 3 (три), с улучшенным управлением (1 (один) входит в комплектацию печи) (PR-46999)

Полки и держатели

- Полка из нержавеющей стали (SH-2326)
- Карвинговый держатель, спинная часть (HL-2635)
- Карвинговый держатель, говяжье бедро (круглый) (4459)

Очистители

- Alto-Shaam, некаустический очиститель, 1 (одна) бутылка, 1 литр (CE-46828)
- Alto-Shaam, некаустический очиститель, 6 (шесть) бутылок, 1 литр (CE-46829)

Прочие принадлежности

- Регистратор данных НАССР, для простого управления (стандартно входит в комплект с улучшенным управлением)

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

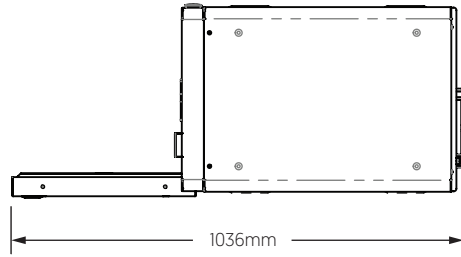
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Печь для готовки и выдерживания

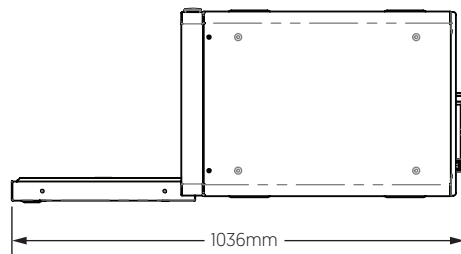
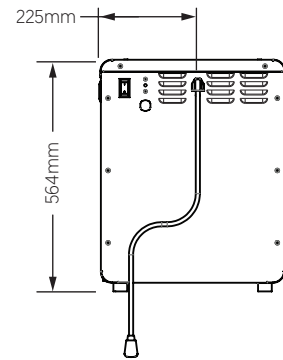
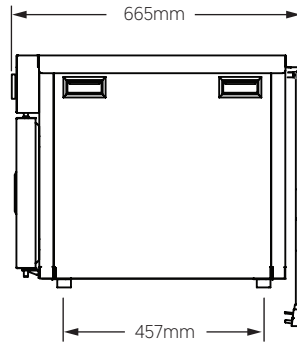
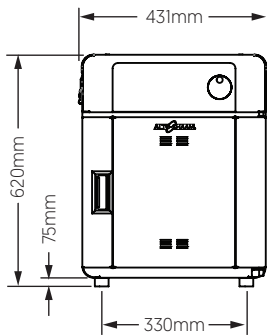
Модель 300-ТН



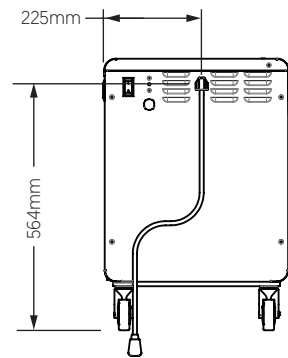
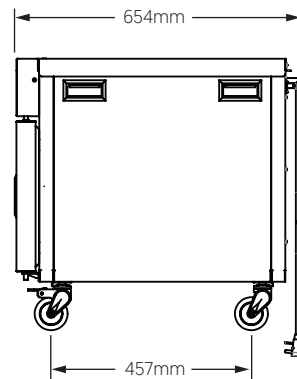
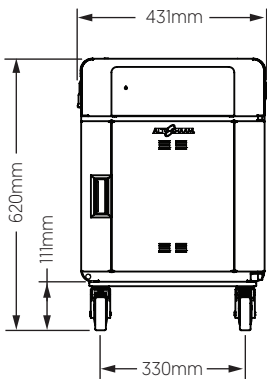
РАЗМЕРЫ



Показано устройство с простым управлением и стандартными ножками



Показано устройство с улучшенным управлением и 76-мм роликами



Внутренние размеры (В x Ш x Г)	Вес нетто	Размеры в упаковке (Д x Ш x В):	Вес в упаковке
318 мм x 348 мм x 546 мм	45 кг	889 мм x 584 мм x 1041 мм	75 кг

Печь для готовки и выдерживания

Модель 300-ТН



ЗАЗОРЫ

Сверху:... 51 мм

Слева:.... 51 мм

Справа: . 51 мм

Сзади:.... 76 мм



**ПРОВЕРЬТЕ
СНАЧАЛА**

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.



НАГРЕВ

Теплоотдача

300-ТН

Приток тепла q _с , БТЕ/ч	Приток тепла q _с , кВт
162	0,05



ТЕМПЕРАТУРА

Диапазон температуры готовки:

94°C–163°C

Интервал температуры выдерживания:

29°C–96°C

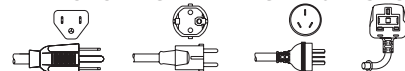


ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

300-ТН	В	Фаз	Гц	Awg	IEC	A	Авт. выкл. (А)	кВт	Конфигурация вилки	Сертификация
120 В	120 В	1	60	14	—	6,7	15	0,8	Вилка NEMA 5-15P 15 A - 125 В	UL LISTED ANSI A90.1 ANSI A90.2 ANSI A90.3 ANSI A90.4
230 В*	230 В	1	50/60	14	—	3,2	16	0,7	CEE 7/7 BS-1363 CH2-16P Вилки на 250 В	CE EAC IP X4

Электрические соединения должны соответствовать всем применимым государственным, штатным и местным нормативам.

NEMA 5-15P CEE 7/7 CH2-16P BS-1363



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://altoshaam.nt-rt.ru/> || ama@nt-rt.ru