

750-TH-II

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ПЕЧИ 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, после чего 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.
- Для увеличения вместимости печи можно устанавливать одну на другую (вертикальная сборка).
- Антимикробная ручка задерживает рост болезнетворных патогенов.
- Простая система управления скорее реагирует на падение температуры и быстро восстанавливает нужный тепловой режим.

Краткая техническая характеристика

Однокамерная печь для готовки и выдерживания Alto-Shaam 750-TH-II имеет корпус из нержавеющей стали. Печь оснащена дверью из нержавеющей стали с магнитным замком. Оборудование печи: две боковые стойки из нержавеющей стали с 11 положениями для противней, отстоящими друг от друга на 35 мм, 3 проволочные полки из нержавеющей стали, 1 съемный жиросборник из нержавеющей стали со сливом и 1 внешний жиросборник. Печь снабжена одним комплектом 64-мм роликов — 2 с жесткими осями и 2 поворотных с тормозом.

Печь оборудована простой системой управления с выключателем питания, ручкой температуры готовки, 94 – 160 °С, ручкой температуры выдерживания, 16 – 96 °С, цифровым дисплеем, кнопками-стрелками «вверх» и «вниз» для настройки времени готовки и выдерживания. В системе управления предусмотрены световые индикаторы функций готовки и выдерживания и индикатор, показывающий, что требуется подогрев. Печь оборудована переключателем-преобразователем напряжения. Он расположен на задней стенке печи и позволяет во время установки выбрать напряжение (208 или 240 В).

МОДЕЛЬ 750-TH-II: Низкотемпературная печь для готовки и выдерживания с простой системой управления.

ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ



- Варианты шкафа
 - Односторонний, стандартный
 - Сквозной, специальный
- Напряжение питания
 - 120 В
 - 208-240 В
 - 230 В
- Для областей США с действующими ограничениями предельная настройка термореле готовки — 250 °F
 - Если требуется, укажите в заказе.
- Расширенный комплект жиросборника (недоступен в конфигурации с амортизатором и в сквозном исполнении)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Этажерочная установка с однокамерными печами и шкафами для выдерживания серий 750 и 767, или СТХ4-10 Combitherm®. Закажите соответствующий крепеж для вертикальной сборки.

Примечание. Двери сквозного шкафа не могут быть подвешены с одной стороны.

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

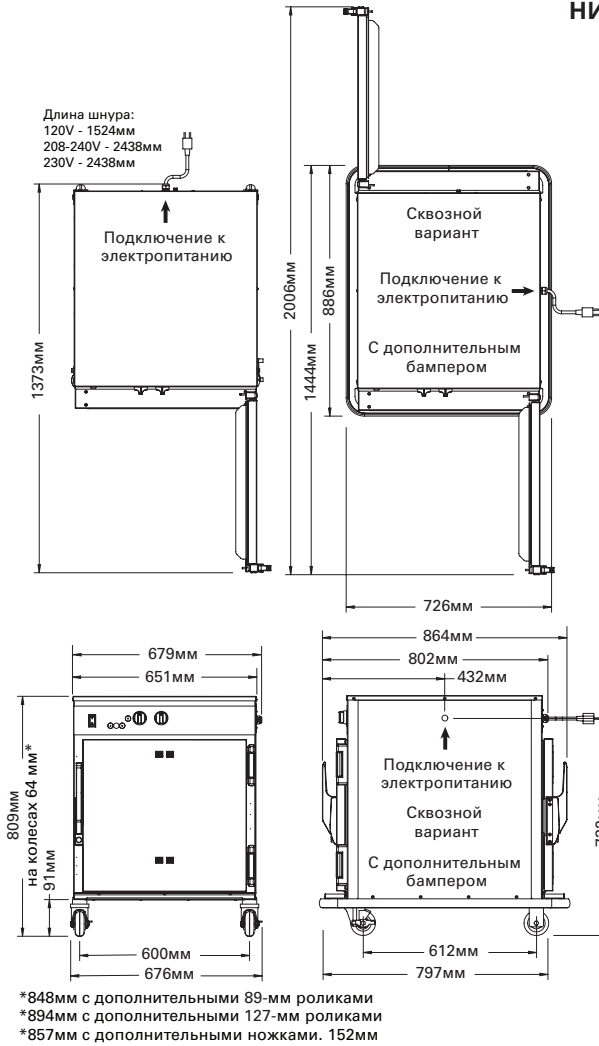
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

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

750-TH-II

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ



ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА	
НАРУЖНЫЕ	809 x 676 x 802 мм
НАРУЖНЫЕ (СКВОЗНОЙ)	809 x 679 x 864 мм
ВНУТРЕННИЕ	510 x 559 x 673 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ					
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА
120	1	60	14,2	1,7	НЕМА 5-20P ВИЛКА 20 A - 125 B
208	1	60	14,5	3,0	БЕЗ ШНУРА
240	1	60	11,2	2,7	ИЛИ ВИЛКИ
230	1	50/60	10,5	2,4	ВИЛКА НОМИНАЛ 250 В

CEE 7/7
 CH2-16P
 BS 1363
 AS/NZS 3112

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)	
45 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ 67 л	
ПРОТИВНИ:	GASTRONORM 1/1
10 (десять)	530 x 325 x 65 мм
6 (шесть)	530 x 325 x 100 мм
4 (четыре)	530 x 325 x 150 мм
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ	
До 6 (шести)*	457 x 660 x 25 мм только на проволочных полках
*ТРЕБУЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОЛКИ.	

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ	
сзади	76 мм от ненагреваемых поверхностей 457 мм от оборудования, выделяющего тепло
сверху	51 мм
слева, справа	25 мм
ВЕС	
НЕТТО: 88 кг	В УПАКОВКЕ: 120 кг
РАЗМЕРЫ КОРОБКИ (высота x ширина x глубина) 889 x 889 x 1041 мм	

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ	
— Шкаф должен быть установлен на горизонтальном основании.	
— Печь не должна устанавливаться в местах, где на нее могут воздействовать пар, жир, капаящая 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	
<input type="checkbox"/> Амортизатор, по всему периметру (НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО ДЛЯ РОЛИКОВ 64 мм)	5010371
<input type="checkbox"/> Держатель для резки спинной части	HL-2635
<input type="checkbox"/> Держатель для резки ростбифов	4459
Ножки с роликами – 2 жесткими, 2 вертлюжными с тормозом	
<input type="checkbox"/> 127 мм	5004862
<input type="checkbox"/> 64 мм	5008017
<input type="checkbox"/> Дверной замок с ключом	LK-22567
<input type="checkbox"/> Жироборник, со сливом, глубина 43 мм	14831
<input type="checkbox"/> Жироборник без слива, глубина 41 мм	1014684
<input type="checkbox"/> Ножки 152 мм, фланцевые (комплект 4 шт.)	5011149

<input type="checkbox"/> Решетка для противня, проволочная, 416 x 619 мм — помещается в листовой противень 457 x 660 мм	PN-2115
<input type="checkbox"/> Защитная панель, замок с ключом	5013936
<input type="checkbox"/> Полка из плоской проволоки, нерж. сталь, одностор. печь	SH-2324
<input type="checkbox"/> Полка проволочная хромированная, проходная печь	SH-2327
<input type="checkbox"/> Полка-стойка из нержавеющей стали для реберной части	SH-2743
Этажерочная сборка	
<input type="checkbox"/> Над или под печами серий TH, SK, S	5004864
<input type="checkbox"/> Под СТХ4-10 Combitherm®	5019679

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Сеvastополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казakhstan (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	