

# Печь для готовки и выдерживания

## Модель 1200-TH

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 температуру продукта и автоматически переводит печь в режим 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.

### Стандартные характеристики

- Ролики (2 [два] с жесткими осями и 2 [два] вертлюжных с тормозом)
- Съёмный одноточечный термощуп с прямой ручкой
- Сливной поддон и жиросборник со сливом
- Программируемое сенсорное управление на моделях с улучшенным управлением
- Программируемое управление на моделях с простым управлением
- Сбор данных HACCP 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 15 (пятнадцатью) положениями для противней, разнесенными на 36 мм
- Съёмный внешний сливной поддон



8

GN 1/1 — 530 мм x 325 мм x 65 мм

16

GN 1/2 — 265 мм x 325 мм x 65 мм

Максимальный вес на камеру: 54 кг

Максимальный объем камеры: 56,8 л

**ВМЕСТИМОСТЬ**  
на камеру

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  
Пenza (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)67-13-93  
Симферополь (3652)22-31-56  
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



1200-TH  
Показано устройство с  
улучшенным управлением

### Конфигурации (выберите по одному пункту)

#### Модели

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

#### Выбор двери

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

### Специальная конфигурация термощупа (если применимо)

- Многоточечный термощуп (5017133)

#### Электропитание

- 120 В, 1 фаза
- 208-240 В, 1 фаза
- 230 В, 1 фаза

#### Ролики и ножки

- 89-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертлюжных с тормозом, опция (5027133)
- 127-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертлюжных с тормозом, опция (5027112)
- 152-мм ножки, набор из 4 (четыре)
- 152-мм сейсмостойкие ножки, набор из 4 (четыре)

### Дополнительные принадлежности (выберите все требующиеся)

#### Амортизатор и ручки

- Амортизатор по всему периметру
- Набор ручек тяни/толкай

#### Дополнительные термощупы

- Термощуп для низкотемпературной готовки (PR-36576)
- Термощуп с T-образной ручкой, до 6 (шесть), с улучшенным управлением, на каждую камеру (PR-46998)
- Термощуп с прямой ручкой, до 6 (шесть), с улучшенным управлением, на каждую камеру (2 [два] входят в комплектацию печи) (PR-46999)

#### Жиросборники, полки, держатели

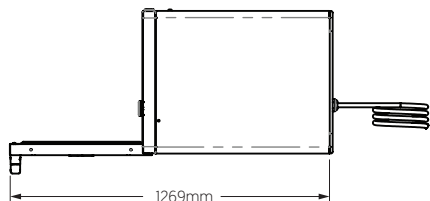
- Жиросборник со сливом (5025893)
- Жиросборник без слива (1034371)
- Внешний жиросборник повышенной емкости (5030659)
- Полка из нержавеющей стали (SH-2325)
- Карвинговый держатель, спинная часть (HL-2635)
- Карвинговый держатель, говяжье бедро (круглый) (4459)

# Печь для готовки и выдерживания

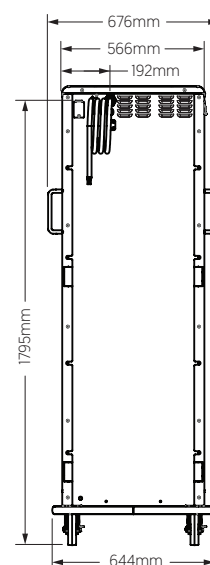
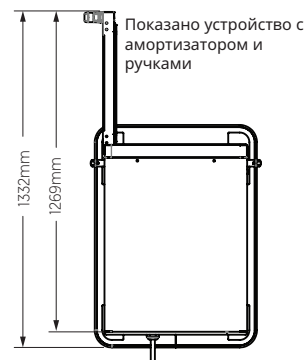
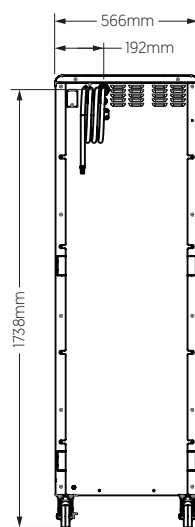
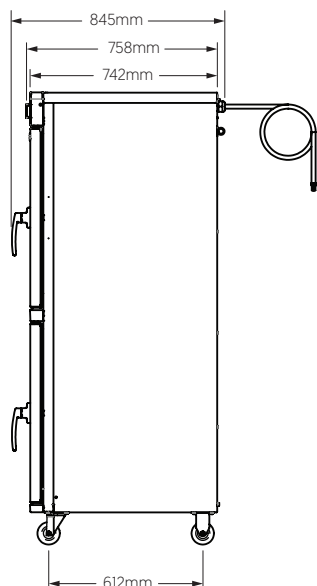
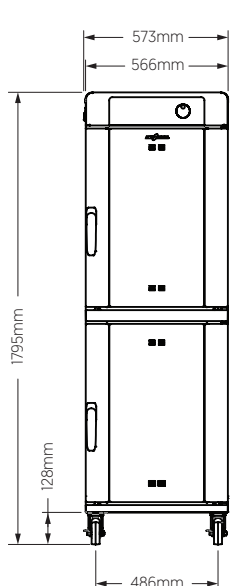
## Модель 1200-ТН



**РАЗМЕРЫ**



Показано устройство с простым управлением и 89-мм роликами



Внутренние размеры (В x Ш x Г) каждой камеры	Вес нетто	Размеры в упаковке (Д x Ш x В):	Вес в упаковке
683 мм x 479 мм x 673 мм	188 кг	991 мм x 991 мм x 1372 мм	234 кг



**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.

# Печь для готовки и выдерживания

## Модель 1200-ТН



НАГРЕВ

### Теплоотдача

1200-ТН

Приток тепла $q_s$ , БТЕ/ч	Приток тепла $q_s$ , кВт
1 662	0,49



ТЕМПЕРАТУРА

Диапазон температуры готовки:  
94°C–163°C

Интервал температуры выдерживания:  
29°C–96°C



ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

1200-ТН	В	Фаз	Гц	Awg	IEC	A	Авт. выкл. (A)	кВт	Конфигурация вилки
208 – 240 В**	208	1	60	8	—	29	30 UL   50 CSA	6,2	Alto-Shaam предлагает ряд готовых конфигураций шнуров и вилок. Свяжитесь с заводом-изготовителем для получения дополнительных сведений.
	240	1	60	8	—	34	50	8,2	
230 В	230	1	50/60	8	—	33	63	7,6	
	230	1	50/60	8	—	22	32	5,0*	
380-415 В	380	3	50/60	10	2,5	18	32	6,9	
	415	3	50/60	10	2,5	20	32	8,2	

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

\*Конфигурация с пониженной мощностью.

\*\*Требуется специальная цепь.

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](mailto:ama@nt-rt.ru)