

# 750-CTUS

## Шкаф Для Выдерживания Горячих Продуктов



- Halo Heat — управляемый равномерный нагрев, который равномерно охватывает пищу и сохраняет ее аппетитный внешний вид и вкус при длительном выдерживании.
- Поддерживает в горячем состоянии горячую пищу — мясо, птицу, рыбу, картофель, запеканки, овощи, булочки и т.д. в течение нескольких часов.
- Узкие температурные допуски и равномерный нагрев поддерживают во всем объеме шкафа именно ту температуру, которая требуется для подачи на стол.
- Ручное управление с помощью регулируемого термореле: — от 16°C до 93°C.
- Индикатор температуры выдерживания следит за внутренней температурой воздуха.
- Внутренность из немагнитной нержавеющей стали отличается высокой коррозионной стойкостью.
- Низкая потребляемая мощность.

### Краткая Техническая Характеристика

Шкаф для выдерживания горячей пищи Alto-Shaam 750CTUS имеет корпус из нержавеющей стали и оснащен французскими дверцами с 2 (двумя) самофиксирующимися дверными ручками. Для управления шкафом 750-CTUS предусмотрены 1 (одно) термореле с выключателем питания, регулируемое от 16°C до 93°C, и 1 (одна) индикаторная лампа. Индикатор температуры выдерживания следит за внутренней температурой воздуха. Шкаф оборудован 2 (двумя) хромированными боковыми стойками, разнесенными на 76 мм для размещения полноразмерных листовых противней.

**Модель 750-CTUS:** Шкаф для выдерживания продуктов с французскими дверцами и ручным управлением



#### Варианты Заводской Комплектации

- Напряжение
  - 120 В
  - 208-240 В
  - 230 В
- Ролики
  - Ролики 35 мм для установки под прилавком (недоступны для устройств 230 В)

#### Дополнительные Возможности

- Гибкие возможности установки:
  - На прилавке с дополнительными ножками 152 мм
  - Дополнительные ролики для перемещения
  - Дополнительные ножи для стационарной установки

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

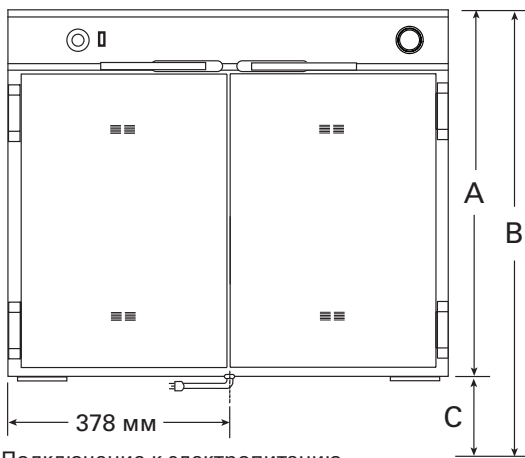
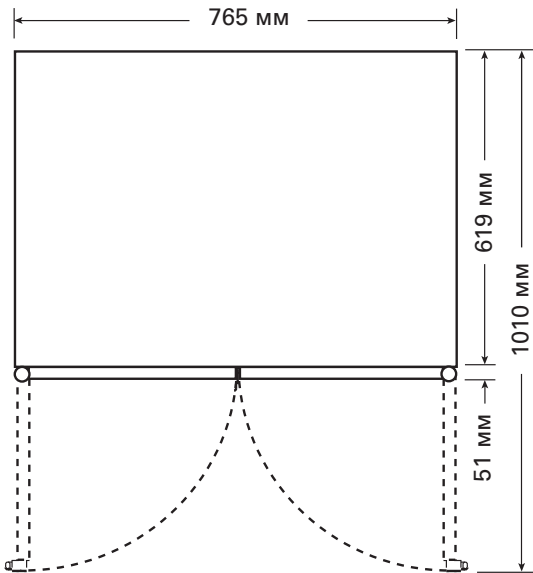
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан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

## Шкаф Для Выдерживания Горячих Продуктов



Подключение к электропитанию снизу, 41 мм от задней части

<b>Габариты:</b> (Высота x Ширина x Глубина)
<b>Наружные:</b> 705 x 765 x 670 мм
<b>Внутренняя камера:</b> 530 x 683 x 533 мм

Электрические Характеристики						
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт		
120	1	50/60	18,8	2,25		NEMA L5-30P вилка 30 А, 125 В
208	1	50/60	8,1	1,68		NEMA 6-15P вилка 15 А, 250 В
240	1	50/60	9,4	2,25		вилки номинал 250 В
230	1	50/60	9,0	2,17		CEE 7/7
						BS 1363
						AS/NZS 3112

Вместимость (продукты и противни)	
22 кг максимум максимальный объем: 57 л	
<b>Полноразмерные листовые противни:</b> 6 (шесть) 457 x 660 x 25 мм	
<b>Листовые противни половинного размера:</b> 12* (двенадцать) 457 x 330 x 25 мм *с дополнительными полками	
<b>ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ПРОТИВНИ:</b> 6* (шесть) 530 x 325 x 65 мм GN 1/1 *с дополнительными полками	
— Включает 2 (две) боковые стойки, разнесенные на 76 мм	

Требования К Установке	
— Устройство должно быть установлено на горизонтальной поверхности, вне мест, где на него могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или любые другие неблагоприятные условия.	
— В соответствии с установленными стандартами Национального фонда санитарии (NSF) для установки на прилавки требуются ножки 152 мм.	
— Роликовые колеса или ножки приобретаются за дополнительную плату при размещении заказа.	

	A	B	C
Ролики, 35 мм (Заводская установка)*	705 мм	757 мм прибл.	52 мм
Ролики, 76 мм	705 мм	813 мм	108 мм
Ролики, 127 мм	705 мм	864 мм	159 мм
Ножки, 152 мм	705 мм	864 мм	159 мм

\* Отсутствуют в моделях 230 В; не являются взаимозаменяемыми с другими роликами или ножками.

Вес	
Нетто	64 кг
В упаковке	88 кг
<b>Размеры коробки:</b> (длина x ширина x высота) 889 x 889 x 1041 мм	

Требуемые Зазоры	
СЗАДИ	76 мм
СВЕРХУ	51 мм
ВЛЕВО, ВПРАВО	25 мм

Принадлежности	
<input type="checkbox"/> Ролики, 76 мм, комплект из 4 (четырёх) штук	14227
<input type="checkbox"/> Ролики, 127 мм, комплект из 4 (четырёх) штук	4007
<input type="checkbox"/> Ножки, 152 мм, комплект из 4 (четырёх) штук	5205
<input type="checkbox"/> Решетка для противней проволочная из нерж. стали	PN-2115
<input type="checkbox"/> Полка проволочная, хромированная	SH-2851

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