



- 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.
- Копчение с натуральной щепой — без готовки под давлением, без искусственного аромата дыма.
- Таймер копчения позволяет выбрать мягкий, средний или сильный аромат копчености.
- Готовка, копчение и выдерживание мяса, птицы и рыбы.
- Рыба и сыр холодного копчения.
- Вводит в действие естественные ферменты, придающие мясу мягкую консистенцию.
- Потребление энергии меньше, чем у обычных печей.
- Сокращает трудозатраты и выравнивает рабочую нагрузку.
- Внутренние поверхности, стойки и полки из коррозионно-стойкой немагнитной нержавеющей стали.
- Для увеличения вместимости печи можно устанавливать одну на другую (этажерочная сборка).

### Краткая техническая характеристика

Однокамерная коптильная печь Alto-Shaam 767-SK имеет корпус из нержавеющей стали. Печь оснащена дверью из нержавеющей стали с магнитным замком. Внутри печи установлены две полностью съемные боковые стойки из немагнитной нержавеющей стали с 11 положениями для противней, отстоящими друг от друга на 35 мм, 2 проволочные полки из нержавеющей стали, 1 стойка из нержавеющей стали для реберной части, съемный жиросборник из нержавеющей стали со сливом и контейнер для древесной щепы. Печь оборудована наружным устанавливаемым спереди жиросборником из нержавеющей стали и мешочками для образцов вишневой, ореховой, яблоневого и кленовой щепы. Печь снабжена одним комплектом 89 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 и 60-минутным таймером копчения. В системе управления предусмотрены световые индикаторы функций готовки, выдерживания и копчения 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 767-SK.** Низкотемпературная коптильная печь с простым управлением.

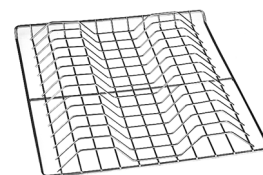
### ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Варианты двери
  - Сплошная дверь, стандартная
  - Дверь с окном, специальная
- Варианты навески двери
  - Правосторонняя подвеска, стандартная
  - Левосторонняя подвеска, специальная
- Варианты напряжения
  - 120 В
  - 208-240 В
  - 230 В
- Варианты цвета наружных панелей
  - Нерж. сталь, стандартный
  - Темно-красный, специальный
  - По выбору заказчика, специальный
- Для областей США с действующими ограничениями предельная настройка термореле готовки — 250 °F
  - Если требуется, укажите в заказе.
- Расширенный жиросборник (недоступен в конфигурации с амортизатором)

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

#### • Полка для реберной части • изд. SH-2743

Специальная проволочная полка из немагнитной нержавеющей стали рассчитана на удержание реберной части и рыбы в вертикальном положении для более равномерного копчения. Каждая полка вмещает тринадцать полных реберных частей. В каждой печи установлена одна полка для реберной части. Можно заказать дополнительные стойки. Общая вместимость печи: Две полки для реберных частей.



#### • Этажерочная сборка

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

На все нагревательные элементы печей для готовки и выдерживания (за исключением трудозатрат).



ANSI/NSF 4



COOKING APPLIANCE

584m



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

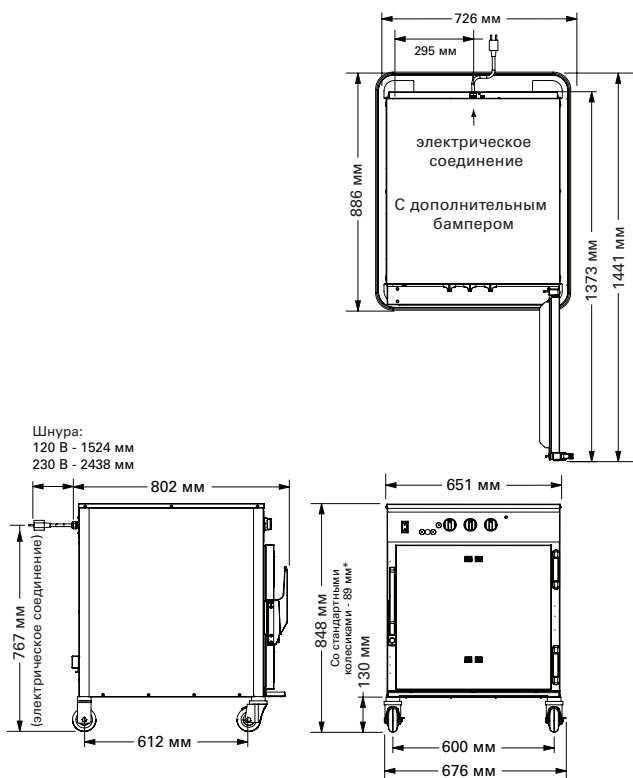
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижегород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан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

# 767-SK

## НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ КОПТИЛЬНАЯ ПЕЧЬ



\*804 мм - колесиками 64 мм  
\*890 мм - колесиками 127 мм  
\*858 мм - С дополнительными ножками. 152 мм

<b>ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА</b>	
<b>НАРУЖНЫЕ</b>	848 x 676 x 802 мм
<b>ВНУТРЕННИЕ</b>	510 x 559 x 673 мм

<b>ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ</b>							
НАПЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА		
120	1	60	16,0	1,9	NEMA 5-20P вилка 20 A-125 В		
208	1	60	16,0	3,3	БЕЗ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ		
240	1	60	13,0	3,0			
230	1	50/60	12,2	2,8	вилка номинал 250 В		
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363		AS/NZS 3112

<b>ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)</b>	
45 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 67 л	
Девять	GASTRONORM 1/1 530 x 325 x 65 мм
Пять	530 x 325 x 100 мм
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ	
До пяти*	457 x 660 x 25 мм только на проволочных полках
*ТРЕБУЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОЛКИ	

<b>ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ</b>	
сЗАДИ	76 мм от ненагреваемых поверхностей 457 мм от оборудования, выделяющего тепло
сВЕРХУ	51 мм
сЛЕВА, СПРАВА	25 мм
<b>ВЕС</b>	
НЕТТО 89 кг	В УПАКОВКЕ 102 кг
РАЗМЕРЫ ЯЩИКА: (длина x ширина x высота) 889 x 889 x 1041 мм	

<b>ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ</b>	
— Шкаф должен быть установлен на горизонтальном основании.	
— Печь не должна устанавливаться в местах, где на нее могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.	
— Печи на роликах и без шнура или вилки должны быть прикреплены к конструкции здания гибким соединителем, не входящим в комплект.	
— Требования к вентиляции коптильни определяются местными правилами установки оборудования.	

<b>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</b>			
<input type="checkbox"/> Амортизатор, по всему периметру (для шкафа на роликах 64 мм отсутствует)	5010371	<input type="checkbox"/> Защитная панель, замок с ключом	5013936
<input type="checkbox"/> Держатель для резки спинной части	HL-2635	<input type="checkbox"/> Полка из плоской проволоки, нерж. сталь	SH-2324
<input type="checkbox"/> Держатель для резки ростбифов	4459	<input type="checkbox"/> Полка-стойка из нержавеющей стали для реберной части	SH-2743
Ножки с роликами - 2 жесткими, 2 вертлюжными с тормозом			
<input type="checkbox"/> 127 мм	5004862	Этажерочная сборка	
<input type="checkbox"/> 64 мм	5008022	<input type="checkbox"/> Над или под печами серий TH, SK, S	5004864
<input type="checkbox"/> Дверной замок с ключом	LK-22567	<input type="checkbox"/> Под СТХ4-10 Combitherm®	5019679
<input type="checkbox"/> Жирсборник, со сливом, глубина 43 мм	14831	Древесная щепа, пакет	
<input type="checkbox"/> Жирсборник без слива, глубина 41 мм	1014684		.9 kg (2.0 lb) 35 L (1.25 cu. ft.) 71 L (2.5 cu. ft.)
<input type="checkbox"/> Ножки, 152 мм, фланцевые, (комплект 4 шт.)	5011149	Вишня	<input type="checkbox"/> WC-22540 <input type="checkbox"/> WC-22541 <input type="checkbox"/> WC-37746
<input type="checkbox"/> Решетка для противня, проволочная, 416 x 619 мм — помещается в листовой противень 457 x 660 мм PN-2115		Яблоня	<input type="checkbox"/> WC-22542 <input type="checkbox"/> WC-22543 <input type="checkbox"/> WC-37747
		Арце	<input type="checkbox"/> WC-22544 <input type="checkbox"/> WC-22545 <input type="checkbox"/> WC-37748
		Клен	<input type="checkbox"/> WC-2828 <input type="checkbox"/> WC-2829 <input type="checkbox"/> WC-37749

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 (864)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  
Комерово (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  
Ренбург (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