

1000-SK/II

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ КОПТИЛЬНАЯ ПЕЧЬ



- Halo Heat (окаймляющий нагрев) ... источник управляемого равномерного нагрева, поддерживающий температуру готовки и выдерживания в пределах узкого допуска. Обеспечивает ежесекундную 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.
- Для увеличения вместимости печи можно устанавливать одну на другую (этажерочная сборка).
- Простая система управления скорее реагирует на падение температуры и быстро восстанавливает нужный тепловой режим.

Краткая техническая характеристика

Однокамерная коптильная печь Alto-Shaam 1000-SK/II 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 жироборник из нержавеющей стали со сливом и контейнер для древесной щепы. Печь оборудована наружным устанавливаемым спереди жироборником из нержавеющей стали и мешочками для образцов вишневой, ореховой, яблоневой и кленовой щепы. Печь снабжена одним комплектом 89 мм роликов — 2 с жесткими осями и 2 поворотных с тормозом.

Коптильная 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 подогреть. Печь оборудована переключателем-преобразователем напряжения. Он расположен на задней стенке печи и позволяет во время установки выбрать напряжение (208 или 240 В).

- МОДЕЛЬ 1000-SK/II.** Низкотемпературная коптильная печь с простым управлением.

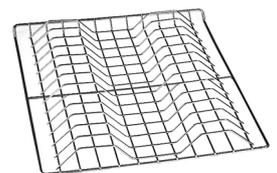


ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Варианты двери
 - Сплошная дверь, стандартная
 - Дверь с окном, специальная
- Варианты навески двери
 - Правосторонняя подвеска, стандартная
 - Левосторонняя подвеска, специальная
- Варианты напряжения
 - 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 жироборник (недоступен в конфигурации с амортизатором)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- **Полка для реберной части • изд. SH-29474**
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: Три полки для реберных частей.
- **Этажерочная сборка**
Этажерочная установка с однокамерными печами и шкафами для выдерживания серии 1000 или СТХ4-10 Combitherm®. Закажите соответствующий крепеж для вертикальной сборки.



На все нагревательные элементы печей для готовки и выдерживания (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ТРУДОЗАТРАТ).

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

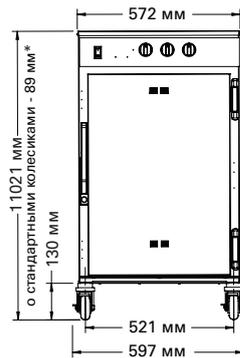
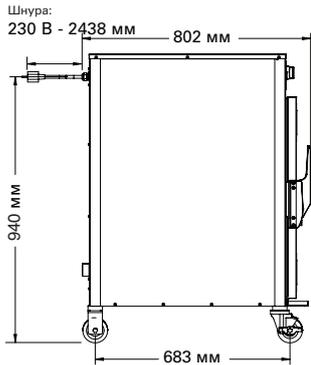
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

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

1000-SK/II

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ КОПТИЛЬНАЯ ПЕЧЬ



- *977 мм - колесиками 64 мм
- *1064 мм - колесиками 127 мм
- *1063 мм - С дополнительными ножками. 152 мм

ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА	
НАРУЖНЫЕ	1021 x 597 x 802 мм
ВНУТРЕННИЕ	683 x 479 x 673 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ					
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА
208	1	60	15,3	3,2	ШНУР, БЕЗ ВИЛКИ
240	1	60	12,1	2,9	
230	1	50/60	12,2	2,8	ВИЛКА НОМИНАЛ 250 В
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363
			AS/NZS 3112		

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)	
54 кг МАКСИМУМ	
МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 76 л	
GASTRONORM 1/1	
Три	530 x 325 x 65 мм
ТОЛЬКО НА СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ	
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ	
Семь	457 x 660 x 25 мм

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ	
СЗАДИ	76 мм от ненагреваемых поверхностей 457 мм от оборудования, выделяющего тепло
СВЕРХУ	51 мм
СЛЕВА, СПРАВА	25 мм

ВЕС	
НЕТТО	92 кг ПРИБЛ.
В УПАКОВКЕ	101 кг ПРИБЛ.
РАЗМЕРЫ КОРОБКИ (длина x ширина x высота)	
889 x 889 x 1270 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.	
— 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.	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
<input type="checkbox"/> Амортизатор, по всему периметру (для шкафа на роликах 64 мм отсутствует)	5009767
<input type="checkbox"/> Держатель для резки спинной части	HL-2635
<input type="checkbox"/> Держатель для резки ростбифов	4459
Ножки с роликами - 2 жесткими, 2 поворотными с тормозом	
<input type="checkbox"/> 64 мм	5008022
<input type="checkbox"/> Дверной замок с ключом	LK-22567
<input type="checkbox"/> Жироборник со сливом, глубина 48 мм	5005616
<input type="checkbox"/> Жироборник без слива, глубина 48 мм	11906
<input type="checkbox"/> Жироборник со сливом, глубина 102 мм	15929
<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	5013934		
<input type="checkbox"/> Полка из плоской проволоки, нерж. сталь	SH-2325		
<input type="checkbox"/> Полка-стойка из нержавеющей стали для реберной части	SH-29474		
Этажерочная сборка			
<input type="checkbox"/> Над или под печами серий TH, SK, S	5004864		
<input type="checkbox"/> Под СТХ4-10 Combitherm®	5019679		
Древесная щепа, пакет			
	.9 kg (2.0 lb)	35 L (1.25 cu. ft.)	71 L (2.5 cu. ft.)
Вишня	<input type="checkbox"/> WC-22540	<input type="checkbox"/> WC-22541	<input type="checkbox"/> WC-37746
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 (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