

# Печь для готовки и выдерживания

## Модель 1200-SK

Коптильные печи непринужденно придают продуктам стойкий аромат с помощью натуральной щепы. Не требуется ни приготовление под давлением, ни искусственные коптильные ароматизаторы.

Благодаря мягкой и постепенной технологии Halo Heat® продукты равномерно прогреваются без использования сильно нагретых элементов, дополнительной влажности или вентиляторов. Это контролируемое однородное нагревание поддерживает точную температуру в ходе горячего копчения, 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 из режима готовки в режим выдерживания, как только достигнуты установленные параметры.

Ночное копчение, приготовление и выдерживание без присмотра в сочетании с легким управлением сокращают трудозатраты и повышают производительность.

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 печей с улучшенным управлением).

Сертифицированы по ISO 9001:2015.

### Стандартные характеристики

- Ролики (2 [два] с жесткими осями и 2 [два] вертлюжных с тормозом)
- 2 (два) съемных одноточечных термощупа с прямой ручкой
- Сливной поддон и жиросборник и 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
- Съемный внешний сливной поддон
- Лоток для щепы и образцовый пакет со щепой



**ВМЕСТИМОСТЬ**  
на камеру

7

GN 1/1 — 530 мм x 325 мм x 65 мм

14

GN 1/2 — 265 мм x 325 мм x 65 мм

Максимальный вес на камеру: 54 кг

Максимальный объем камеры: 56,8 л

6 (шесть) полок в комплекте (по 3 на камеру). Для максимальной вместимости требуются дополнительные полки.



**1200-SK**  
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)

#### Очистители

- Alto-Shaam, некаустический очиститель, 1 (одна) бутылка, 32 унции (CE-46828)
- Alto-Shaam, некаустический очиститель, 6 (шесть) бутылок, 32 унции (CE-46829)

**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)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

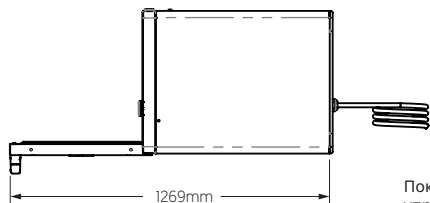
**Сургут** (3462)77-98-35  
**Тверь** (4822)63-31-35  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)74-02-29  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Ярославль** (4852)69-52-93

# Печь для готовки и выдерживания

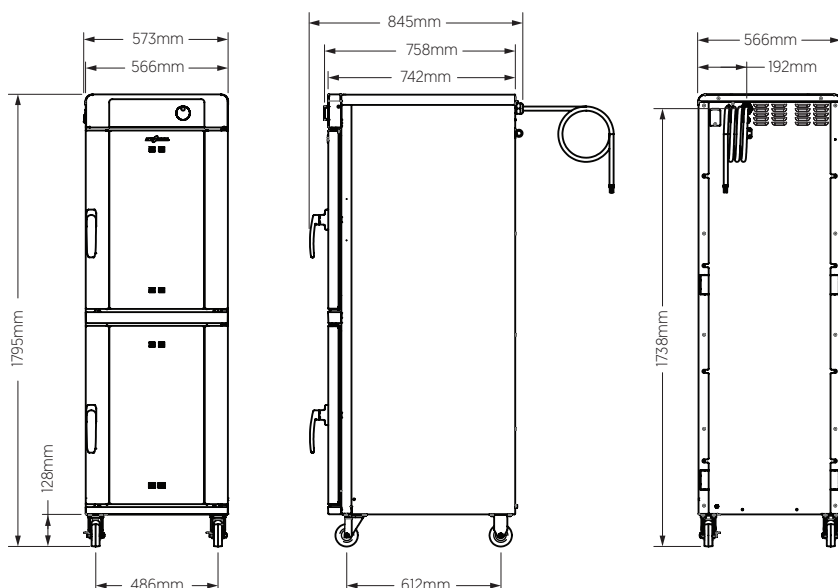
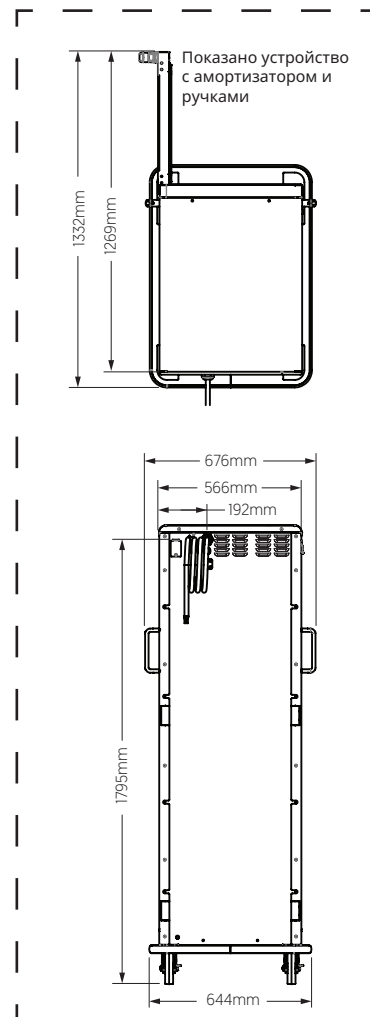
## Модель 1200-SK



**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, каплющая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.

Чтобы узнать требования к вентиляции для коптильни, смотрите местные нормативами по установке.

# Печь для готовки и выдерживания

## Модель 1200-SK



НАГРЕВ

### Теплоотдача

1200-SK	Приток тепла q <sub>s</sub> , БТЕ/ч	Приток тепла q <sub>s</sub> , кВт
	1 662	0,49



ТЕМПЕРАТУРА

### Диапазон температуры готовки:

94°C–163°C

### Интервал температуры выдерживания:

29°C–96°C



ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

### Коптильня 1200-SK

1200-SK	В	Фаз	Гц	Awg	IEC	A	Авт. выкл. (A)	кВт	Конфигурация вилки
208 – 240 В**	208	1	60	8	—	33	50	6,9	Alto-Shaam предлагает ряд готовых конфигураций шнуров и вилок. Свяжитесь с заводом-изготовителем для получения дополнительных сведений.
	240	1	60	8	—	37	50	8,9	
230 В	230	1	50/60	8	—	36	50	8,3	
	230	1	50/60	8	—	25	32	5,7*	
380 – 415 В	380	3	50/60	10	2,5	20	25	7,7	
	415	3	50/60	10	2,5	22	32	8,9	

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)