1767-SK

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ КОПТИЛЬНАЯ ПЕЧЬ

- 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.
- Простая система управления скорее реагирует на падение температуры и быстро восстанавливает нужный тепловой режим.

Краткая техническая характеристика

Двухкамерная коптильная печь Alto-Shaam 1767-SK имеет корпус из нержавеющей стали. Печь оснащена дверью из нержавеющей стали с магнитным замком. Внутри каждого отделения 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, яблоневой и кленовой щепы. Печь снабжена одним комплектом 127 мм роликов — 2 с жесткими осями и 2 поворотных с тормозом.

Каждое отделение оборудовано простой системой управления с выключателем питания, ручкой температуры готовки, 94 – 160 °C, ручкой температуры выдерживания, 16 – 96 °C, 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 1767-SK.** Двухкамерная низкотемпературная коптильная печь с простым управлением.

ANSI/NSF 4

IP X4

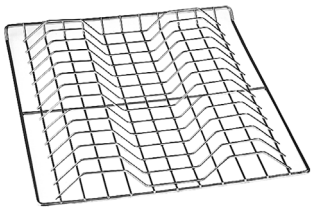
ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- 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 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 каждом отделении установлена одна полка для реберной части. Можно заказать дополнительные стойки. Вместимость Две полки для реберных частей на отделение.

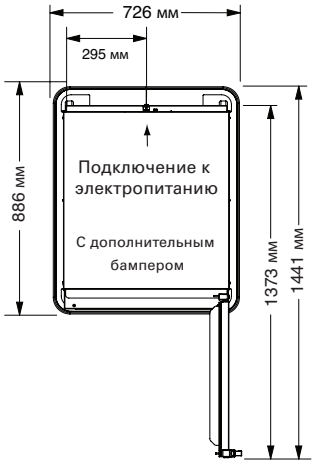
На все нагревательные элементы печей для готовки и выдерживания (за исключением трудозатрат).

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

https://altoshaam.nt-rt.ru/ || ama@nt-rt.ru

1767-SK

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ КОПТИЛЬНАЯ ПЕЧЬ



ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА

НАРУЖНЫЕ

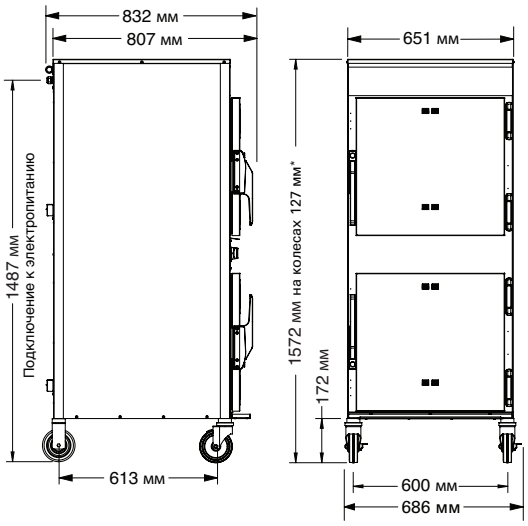
1572 x 686 x 832 мм

ВНУТРЕННИЕ (КАЖДОЕ ОТДЕЛЕНИЕ)

510 x 531 x 673 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА
208	1	60	31,0	6,4	БЕЗ ШНУРА
240	1	60	25,0	6,0	ИЛИ ВИЛКИ
230	1	50/60	27,0	6,2	БЕЗ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ



*1540 мм с дополнительными 89-мм роликами
*1577 мм с дополнительными ножками. 152 мм

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)

45 кг МАКСИМУМ НА ОТДЕЛЕНИЕ

МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 67 л

GASTRONORM 1/1 НА ОТДЕЛЕНИЕ

Девять 530 x 325 x 65 мм

Пять 530 x 325 x 100 мм

ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ, НА ОТДЕЛЕНИЕ

До пяти* 457 x 660 x 25 мм только на проволочных полках

*ТРЕБУЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОЛКИ

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ

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

ВЕС

НЕТТО 161 кг	В УПАКОВКЕ 204 кг

РАЗМЕРЫ ЯЩИКА: (ДЛИНА x ШИРИНА x ВЫСОТА)

889 x 889 x 2083 мм

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

— 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.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

☐ Амортизатор, по всему периметру	5010371
☐ Держатель для резки спинной части	HL-2635
☐ Держатель для резки ростбифов	4459
Ножки с роликами - 2 ЖЕСТКИМИ, 2 ВЕРТЛЮЖНЫМИ С ТОРМОЗОМ	
☐ 89 мм	5008017
☐ Дверной замок с ключом ДЛЯ КАЖДОЙ РУЧКИ	LK-22567
☐ Жиросборник, со сливом, глубина 43 мм	14831
☐ Жиросборник без слива, глубина 41 мм	1014684
☐ Ножки, 152 мм, фланцевые, (КОМПЛЕКТ 4 ШТ.)	5011149

☐ Решетка для противня, проволочная, 416 x 619 мм — помещается в листовой противень 457 x 660 мм	PN-2115
☐ Защитная панель, замок с ключом	5013938
☐ Полка из плоской проволоки, нерж. сталь	SH-2324
☐ Полка-стойка из нержавеющей стали для рёберной части	SH-2743

Древесная щепа, пакет

	.9 kg (2.0 lb)	35 L (1.25 cu. ft.)	71 L (2.5 cu. ft.)
Вишня	☐ WC-22540	☐ WC-22541	☐ WC-37746
Яблоня	☐ WC-22542	☐ WC-22543	☐ WC-37747
Arce	☐ WC-22544	☐ WC-22545	☐ WC-37748
Клен	☐ WC-2828	☐ WC-2829	☐ 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

https://altoshaam.nt-rt.ru/ || ama@nt-rt.ru