

AR-7T

Электрическая печь-гриль с системой самоочистки

Управление посредством сенсорного экрана

Печи-гриль Alto-Shaam характеризуются качеством, которое оценят ваши клиенты, и повысят ваши прибыли, обеспечив быстрый возврат инвестиций. Безопасная, простая и эффективная готовка — и чистка — позволят вам сконцентрироваться на продуктах, а не на отходах. Сочетание конвекционного и излучающего нагрева обеспечит создание идеальной хрустящей коричневой корочки.

Эксклюзивная конструкция с системой автономной самоочистки сэкономит ваше время и потребляет на 35% меньше воды во время процесса автоматической чистки по сравнению с традиционными моделями

Превосходная надежность благодаря отсутствию движущихся частей в системе очистки

Встроенная система автоматического сбора жира во время цикла готовки перекачивает жир в емкости, которые легко вывезти для безопасной и быстрой утилизации

Создание идеальной хрустящей корочки и равномерное подрумянивание с возможностью выбрать из семи уровней подрумянивания

Привлекательная конструкция и освещенная камера привлекают внимание клиентов к продуктам, увеличивая импульсивные продажи

Изготовлены в США со стремлением к качеству



Показана модель AR-7T с дверью из изогнутого стекла, системой очистки жидким мылом, автоматической системой сбора жира, стойкой и тележкой для сбора жира.

Стандартные характеристики

- Управление с помощью программируемого сенсорного экрана с многоуровневой готовкой для предварительного разогрева, двух настроек готовки, и стадий выдерживания и охлаждения
- Система мойки с самоочисткой и встроенным циклом дезинфекции
- 30-минутный цикл промывки
- Дверь из двойного стекла
- Порт USB для простой выгрузки и загрузки рецептов
- Семь V-образных (угловых) вертелов с дисками с несколькими отверстиями
- Варианты заводской комплектации см. в **пункте Варианты и принадлежности**

Вместимость



21 со стандартным угловым вертелом: 21 (двадцать одна) курица весом 1,6 кг или 28 (двадцать восемь) кур весом от 1,1 до 1,4 кг.

28 с дополнительным шампуром: 28 (двадцать восемь) кур весом от 1,1 до 1,6 кг.

3 с дополнительным вертелом для индеек: 1 (одна) индейка весом 11 кг на вертел.

Вместимость пищи



AR-7T: 44 кг

Конфигурации (выберите одну)

Электропитание

- 208 В 1 фаза
 - 208 В 3 фазы
 - 240 В 1 фаза
 - 240 В 3 фазы
 - 380–415 В 3 фазы
- Дополнительные обязательные для выбора элементы конфигурации см. на стр. 4

Принадлежности

См. стр. 4

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

AR-7T

Электрическая печь-гриль с системой самоочистки

Управление посредством сенсорного экрана

Технические характеристики



**ПРОВЕРЬТЕ
СНАЧАЛА**

- Печь должна быть установлена на горизонтальном основании
- Необходима вытяжная вентиляция
- Устанавливайте только на негорючей поверхности
- Печь не должна устанавливаться в местах, где на нее могут воздействовать пар, жир, каплющая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы
- Согласно стандартам NSF, днище настольной модели должно быть герметизировано составом, рекомендуемым NSF, или установка должна быть выполнена на ножках высотой минимум 102 мм



ЗАЗОРЫ

Слева: 279 мм Рекомендуется: 457 мм для обслуживания со стороны органов управления. Если не предусмотреть зазора, то для обслуживания печи может потребоваться отсоединять воду и слив и перемещать печь вилочным погрузчиком. Гарантия не покрывает расходы, связанные с недостаточным доступом для обслуживания.

Справа: 152 мм

Сзади: 152 мм

Сверху: 305 мм

Снизу: 0 мм



РАЗМЕРЫ

Модель

AR-7T, плоское стекло, сплошная задняя стенка (односторонняя)

AR-7T, плоское стекло, сквозная

AR-7T, изогнутое стекло, сплошная задняя стенка (односторонняя)

AR-7T, изогнутое стекло, сквозная

* Минимальная высота ножек 102 мм. Для моделей, устанавливаемых на прилавок, требуются ножки высотой 152 мм для упрощения сбора жира: высота 1083 мм.

Наружные размеры (В x Ш x Г) Вес нетто

1032* x 1113 x 825 мм 164 кг

1032* x 1113 x 911 мм 164 кг

1032* x 1113 x 818 мм 164 кг

1032* x 1113 x 897 мм 164 кг

Размеры в упаковке (Д x Ш x В)*

1422 x 1143 x 1295 мм

Вес в

упаковке*

200 кг

AR-7T

*Данные для внутренних наземных перевозок. За экспортным весом и размерами обратитесь на завод.



ВОДА

Требования

- 1 (один) впуск воды, питьевого качества (обработанной)
- Впуск обработанной воды: 3/4 дюйма NPT
- Диапазон температуры воды: 10–60 °C
- Давление в трубопроводе минимум 200 кПа. дюйм динамическое, максимум 600 кПа статическое
- Минимальная подача 7,6 л/мин
- 1 (один) отсечной клапан подачи воды ВД 3/4 дюйма и предохранитель от обратного тока, если это требуется местными нормативами
- Слив воды: соединение 3/4 дюйма NPT с воздушным зазором в полу. Материалы должны выдерживать температуру до 93 °C.
- Сток в полу не дальше 914 мм от печи-гриль. Сток не должен находиться непосредственно под печью-гриль.

Владелец/оператор/покупатель этого оборудования несет полную ответственность за всестороннюю проверку воды. Если требуется, должны быть предусмотрены средства обработки воды, обеспечивающие соответствие опубликованным стандартам качества воды, приведенным здесь. Несоответствие этим минимальным требованиям может привести к повреждению оборудования или его компонентов и аннулированию гарантии изготовителя оригинального оборудования. Для надлежащей обработки воды Alto-Shaam рекомендует использовать продукты OptiPure®

Загрязнитель

Свободный хлор:

Жесткость:

Хлориды:

pH:

Кремнезем:

Общее кол. растворенных

твердых веществ (TDS):

Хлорамины:

Требование на впуске воды

меньше 0,2 1/млн (мг/л)

30-170 1/млн

меньше 50 1/млн (мг/л)

7,0–8,5

меньше 12 1/млн (мг/л)

50-360 1/млн

меньше 0,2 1/млн (мг/л)



ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

Требования

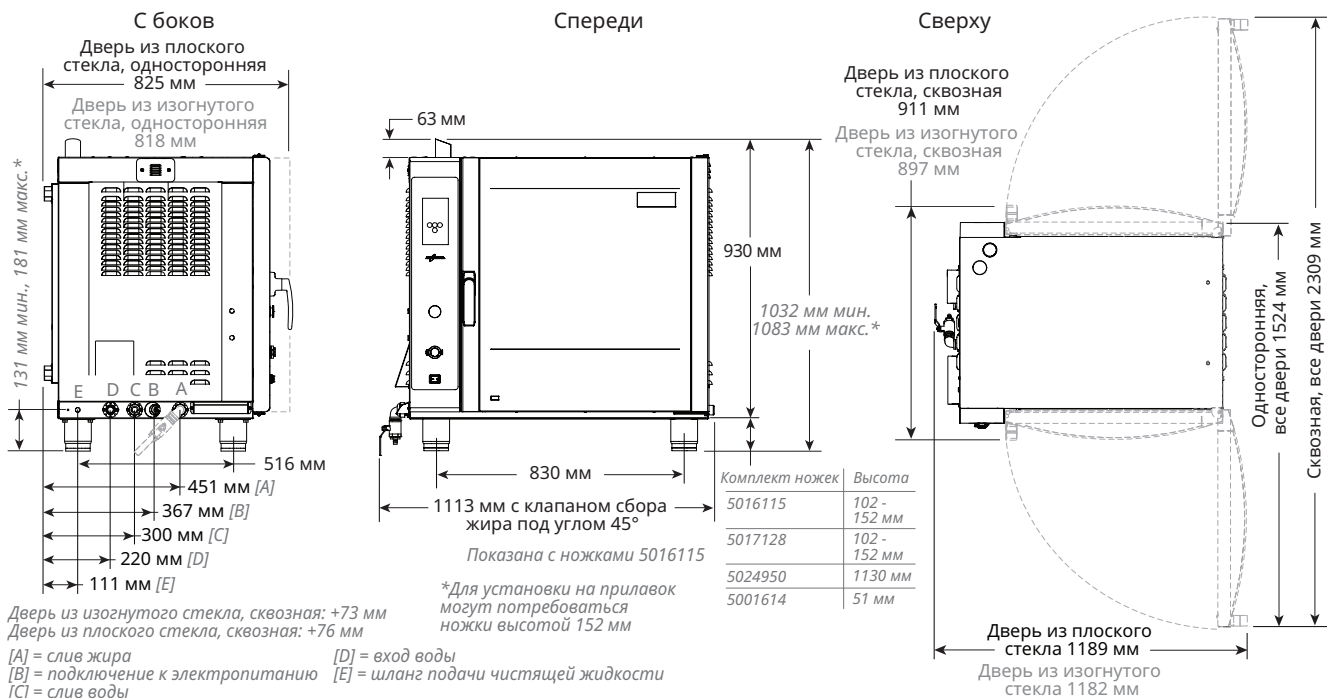
- 1 (одна) специальная цепь на печь-гриль.
- Распределительная коробка или электрический рубильник не дальше 914 мм от печи-гриль.
- Электрические соединения и автоматические выключатели должны соответствовать всем применимым государственным, штатным и местным нормативам.

Вилки	В	Фаз	Гц	Соединения	А	Авт. выключ.	кВт	Конфигурация
208	1	60	L1, L2/N, G	47,0	60	9,4	Без шнура, без вилки	
240	1	60	L1, L2/N, G	41,0	50	9,4	Без шнура, без вилки	
208	3	60	L1, L2, L3, G	28,0/фазу	35	9,4	Без шнура, без вилки	
240	3	60	L1, L2, L3, G	24,5/фазу	35	9,4	Без шнура, без вилки	
380-415	3	50/60	L1, L2, L3, N, G	24,8/фазу	35	9,4	Без шнура, без вилки	

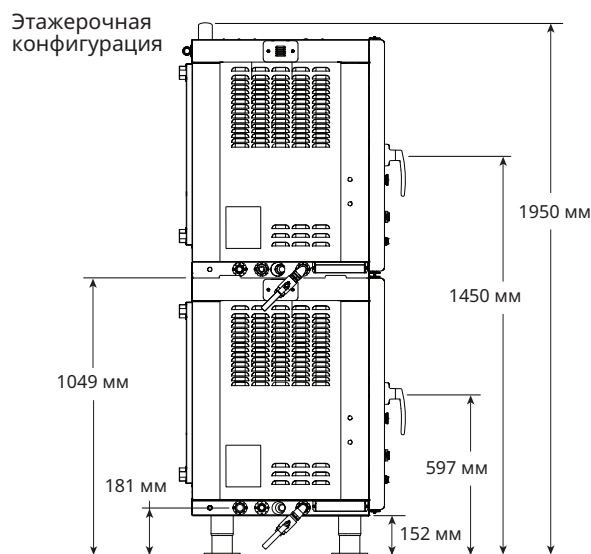
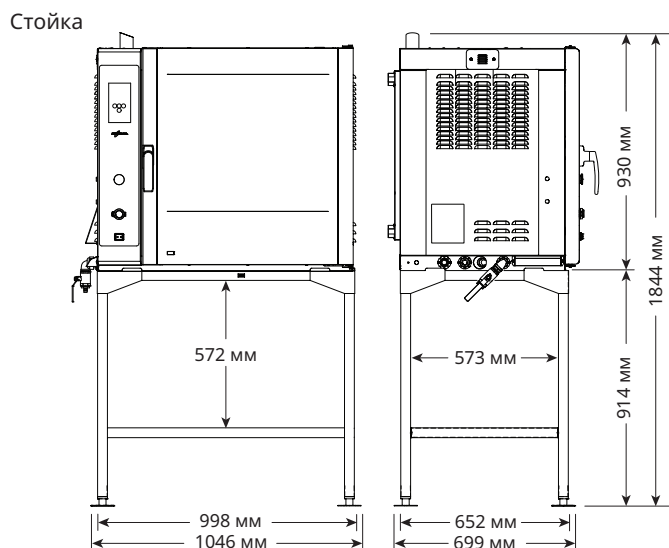
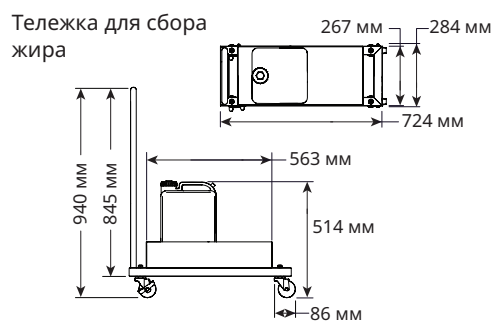
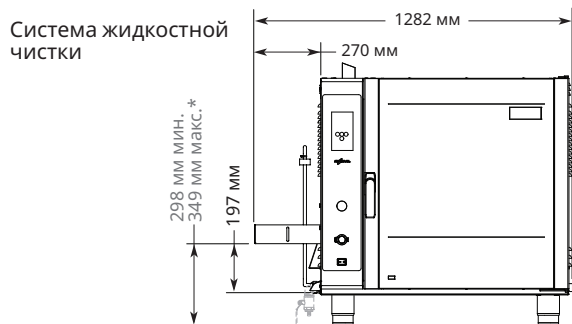
AR-7T

Электрическая печь-гриль с системой самоочистки

Управление посредством сенсорного экрана



Размеры - Варианты и принадлежности



Показана с полностью выдвинутыми ножками 5017128

AR-7T

Электрическая печь-гриль с системой самоочистки

Управление посредством сенсорного экрана

Варианты и принадлежности

Конфигурации

Конфигурация двери (выберите только одну)

- Плоское стекло, сплошная задняя стенка (односторонняя)
- Изогнутое стекло, сплошная задняя стенка (односторонняя)
- Плоское стекло, двойные двери (сквозная)
- Изогнутое стекло, двойные двери (сквозная)

Ножки (выберите только одну)

- 102–152 мм (5016115)
- 152 мм (5017128) с фланцевыми ножками. Печь-гриль можно прикрепить болтами к полу.
- 51 мм (5001614) резиновые. Только для моделей 380-415 В, устанавливаемых на прилавок; недоступно для моделей, изготовленных для США или Канады. Уменьшает высоту на 56 мм.
- Передвижное основание (5024950)

Система чистки (выберите только одну)

- Автоматическая чистка с использованием таблеток. Включает систему сбора жира и 1 (один) жиросборник 18,9 л с отсечным клапаном (стандартная).
- Система автоматической жидкостной чистки и сбора жира — прокачивает жидкость через систему, обеспечивая глубокую, автономную чистку. Включает 1 (один) съемный опорный поддон для контейнера с чистящей жидкостью и 1 (один) жиросборник 18,9 л с отсечным клапаном. Опорный поддон устанавливается слева в передней части печи-гриль. Изменение спецификаций: увеличивает ширину на 175 мм.

Этажерочные конфигурации (заводская установка)

- AR-7T на AR-7T (на сейсмостойких ножках 5017128)
- AR-7T на AR-7T (на подвижном основании 5024950)
- AR-7T на AR-7TH (на сейсмостойких ножках 5017128)

Принадлежности (выберите все требующиеся)

- Стойка из нержавеющей стали с полкой для хранения (FR-38177)
- Стойка из нержавеющей стали с полкой для хранения, сейсмостойкая модель с кронштейнами (5023312)

Альтернативные вертелы / корзины (выберите одну)

- Стандартный V-образный вертел (5021700; входит в комплект печи)
Узел включает два диска с несколькими отверстиями* и 7 вертелов. (*применяются для всех вариантов)
Используйте с вертелами для индеек (5022196, продаются отдельно)
- Шампуры (5022566; включает 2 (два) диска для шампуров и 7 (семь) вертелов)
- Только V-образные вертелы (5024025; включает 2 (два) диска для V-образных вертелов и 7 (семь) вертелов)
- Шампуры и корзина (5025223; включает 2 (два) диска для шампуров/корзин, 7 (семь) шампуров, и 7 (семь) корзин)
- Только корзина (5025517; включает 2 (два) диска для корзин и 7 (семь) корзин)
- Большой V-образный вертел и шампур (5027606; включает 2 (два) диска, 7 (семь) шампуров, и 7 (семь) больших вертелов)

Сбор жира (укажите количество)

- Дополнительный контейнер для сбора жира 18,9 л с крышкой (5014846)
- Тележка для сбора жира (5014542), вмещает 2 (два) контейнера для сбора жира

Чистящие средства (укажите количество)

- CombiClean® CombiTabs™ (CE-36354) — специальная формула для печей Alto-Shaam. 90 (девяносто) растворимых в воде таблеток на контейнер, продается в коробках по 2 (два)
- Чистящая жидкость (CE-36457) — утверждена для печей Alto-Shaam, оборудованных системой автоматической жидкостной чистки
- Чистящая жидкость Combitherm® (CE-24750) — специальная формула для печей Alto-Shaam. 12 (двенадцать) бутылей с распылителем по 1 л в коробке [требуется особое обращение]

Гарантия

- Расширенная гарантия начинает действовать по окончании стандартной гарантии и длится дополнительные 12 (двенадцать) месяцев. Ознакомьтесь с условиями стандартной гарантии на веб-сайте Alto-Shaam.

Заказная окраска

- Доступна по запросу — время заказа увеличивается на 6 недель.

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