

300-TN-III

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ



• 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.



- Позволяет готовить, поджаривать, подогревать и выдерживать продукты в одном и том же шкафу. После настройки режима дальнейшее вмешательство не требуется, что позволяет лучше распределить рабочую нагрузку персонала.
- Готовка выполняется по времени или по показаниям датчика внутренней температуры продукта. По достижении заданных параметров готовки происходит автоматическое переключение на режим выдерживания.
- Не требуются вытяжные колпаки, наружная вентиляция и системы пожаротушения (ПРОВЕРЬТЕ СВОИ МЕСТНЫЕ НОРМЫ). Выбросы воздуха, насыщенного жиром, ниже уровня, установленного стандартами U.L.
- Восемь программируемых кнопок меню позволяют хранить в памяти предпочтительные рецепты (НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ, ТЕМПЕРАТУРЫ ДАТЧИКА). Упрощается рабочая процедура: достаточно лишь загрузить печь и нажать кнопку питания, кнопку меню режимов и кнопку пуска.
- Четкий, легко читаемый светодиодный дисплей показывает оставшееся время готовки или весь набор программируемых рабочих параметров.
- При готовке по датчику печь сохраняет запись самых высоких и самых низких температур, измеренных датчиком продукта, чтобы гарантировать готовку при требуемой температуре.

Краткая техническая характеристика

Однокамерная печь для готовки и выдерживания Alto-Shaam 300-TN-III имеет корпус из нержавеющей стали. Печь оснащена дверью из нержавеющей стали с магнитным замком. Печь оборудована 2 (двумя) боковыми стойками из нержавеющей стали с 5 (пятью) положениями для противней, отстоящими одно от другого на 38 мм, 2 (двумя) полками из хромированной проволоки и 1 (одним) жиросборником из нержавеющей стали. Предусмотрены также 1 (один) комплект 13-мм нескользащих резиновых ножек и 4 (четыре) ручки для переноски.

Улучшенная система управления состоит из 4-разрядного светодиодного дисплея; выключателя питания; кнопки температуры готовки для настройки в интервале 93 °C – 162 °C; кнопки таймера для настройки в интервале от 1 мин до 24 ч; кнопки управления датчиком для настройки в интервале 10 °C – 90 °C; наконец, кнопки температуры выдерживания для настройки в интервале 15 °C – 96 °C. Кроме того, система управления содержит 8 (восемь) программируемых кнопок меню, которые могут запираются и позволяют устанавливать индивидуальные значения параметров готовки и выдерживания; таймер удержания, световые индикаторы рабочего состояния и кнопку пуска. Система управления предусматривает автоматический размыкатель и преобразователь для согласования с напряжением источника питания.

МОДЕЛЬ 300-TN-III. Низкотемпературная печь для готовки и выдерживания с улучшенной системой управления.

ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

• Выберите напряжение:

- 120
- 230

• Выберите подвеску двери:

- Правосторонняя, стандартная
- Левосторонняя, специальная

• Выберите датчик:

- Одноточечный, стандартный
- Для готовки в вакууме, специальный

Ролики, 76 мм, - 2 жестких, 2 поворотных с ТОРМОЗОМ

Документирование HACCP, регистратор данных [5015563]

- Встроенный регистратор данных поддерживает ведение точных и своевременных записей
- Регистрация времени начала и окончания
- Регистрация начальной и конечной температуры
- Регистрация промежуточных времени и температуры с 5-минутным интервалом
- Выгрузка на флэш-драйв облегчает ведение записей на ПК предприятия
- Электронные записи системы HACCP можно импортировать в Excel и другие аналогичные программы для подготовки отчетов и составления таблиц и графиков
- Контроллер сохраняет информацию за последние 30 дней
- Если используется предварительная настройка, то при записи регистрируется выбранное имя продукта (A-H)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- **Этажерочное исполнение**
Допускается этажерочная сборка печи 300-TN-III с такой же печью или со шкафом для выдерживания 300-S.



ANSI/NFPA 4



IP X3



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
Киров (8332)68-02-04
Кемерово (3842)65-04-62
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

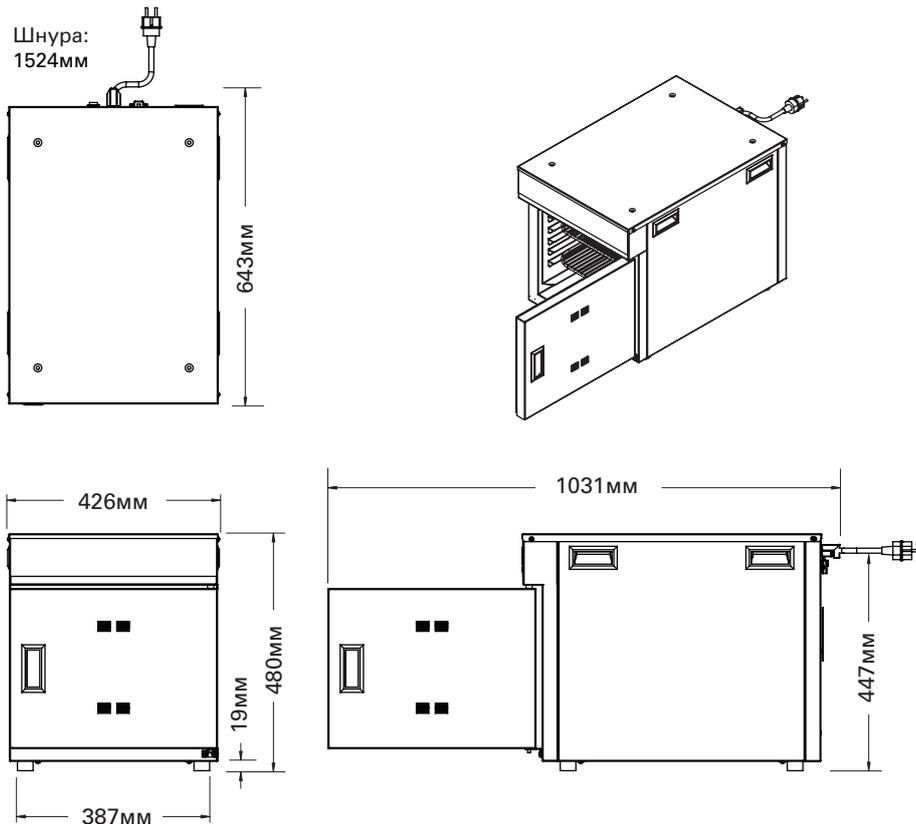
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новосибирск (383)227-86-73
Новокузнецк (3843)20-46-81
Нижегород (831)429-08-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

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

300-ТН-III

ЭЛЕКТРОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ



ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА		ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ																						
НАРУЖНЫЕ: 480 x 426 x 643 мм		<table border="1"> <thead> <tr> <th>НАПРЯЖЕНИЕ</th> <th>ЧИСЛО ФАЗ</th> <th>ЧАСТОТА, Гц</th> <th>А</th> <th>кВт</th> <th>Иконки</th> <th>Комментарий</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>120</td> <td>1</td> <td>60</td> <td>6,7</td> <td>0,80</td> <td></td> <td>НЕМА 5-15Р вилка 15 А-125 В</td> </tr> <tr> <td>230</td> <td>1</td> <td>50/60</td> <td>3,2</td> <td>0,80</td> <td> </td> <td>CEE 7/7, Номинал вилка 250 В CH2-16Р, Номинал вилка 250 В BS1363, Номинал вилка 250 В</td> </tr> </tbody> </table>		НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	ЧАСТОТА, Гц	А	кВт	Иконки	Комментарий	120	1	60	6,7	0,80		НЕМА 5-15Р вилка 15 А-125 В	230	1	50/60	3,2	0,80	 	CEE 7/7, Номинал вилка 250 В CH2-16Р, Номинал вилка 250 В BS1363, Номинал вилка 250 В
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	ЧАСТОТА, Гц	А	кВт	Иконки	Комментарий																		
120	1	60	6,7	0,80		НЕМА 5-15Р вилка 15 А-125 В																		
230	1	50/60	3,2	0,80	 	CEE 7/7, Номинал вилка 250 В CH2-16Р, Номинал вилка 250 В BS1363, Номинал вилка 250 В																		
ВНУТРЕННИЕ: 305 x 348 x 546 мм																								
ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ																								
СЗАДИ	76 мм от ненагреваемых поверхностей 457 мм от оборудования, выделяющего тепло																							
СВЕРХУ	51 мм																							
СЛЕВА, СПРАВА	25 мм																							
ВМЕСТИМОСТЬ																								
16 кг МАКСИМУМ																								
Максимальный объем: 28,5 л																								
GASTRONORM 1/1:																								
3 (три)	530 x 325 x 65 мм																							
2 (два)	530 x 325 x 100 мм																							
ПРОТИВНИ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА:																								
6 (шесть)	265 x 325 x 65 мм																							
4 (четыре)	265 x 325 x 100 мм																							
ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ																								
— Печь должна быть установлена на горизонтальном основании.																								
— Печь не должна устанавливаться в местах, где на нее могут воздействовать пар, жир, капаящая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.																								
ВЕС																								
НЕТТО: 31 кг		В УПАКОВКЕ: 59 кг																						
РАЗМЕРЫ КОРОБКИ: (длина x ширина x высота) 914 x 610 x 711 мм																								
ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ																								
<input type="checkbox"/>	Держатель для резки спинной части	HL-2635																						
<input type="checkbox"/>	Жиросборник без слива - 32 мм	PN-2122																						
<input type="checkbox"/>	Полка проволочная хромированная - 338 мм x 495 мм	SH-2107																						

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