

1200-ТН/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 происходит автоматическое переключение на режим выдерживания.
- Не требуются вытяжные колпаки, наружная вентиляция и системы пожаротушения (в большинстве случаев). 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.
- В печи реализована патентованная система восстановления теплового режима SureTemp™, которая обеспечивает немедленную компенсацию потерь тепла при открывании двери и выдает звуковое напоминание, если дверь открыта дольше трех минут.
- Антимикробная ручка задерживает рост болезнетворных патогенов.

Краткая техническая характеристика

Двухкамерная печь для готовки и выдерживания Alto-Shaam 1000-ТН-I имеет корпус из нержавеющей стали. Печь оснащена дверью из нержавеющей стали с магнитным замком. Внутри каждого отделения установлены две боковые стойки из нержавеющей стали с 8 положениями для противней, отстоящими друг от друга на 59 мм, 3 проволочные полки из нержавеющей стали и жиросборник из нержавеющей стали со сливом. Предусмотрен 1 внешний жиросборник и 1 комплект 127-мм высокопрочных роликов — 2 с жесткими осями и 2 вертлюжных с тормозом.

Улучшенная система управления предусматривает индивидуальные настройки для верхней и нижней камер и состоит из 4-разрядного светодиодного дисплея; выключателя питания; кнопки температуры готовки для настройки в интервале 93 – 162 °C; кнопки таймера для настройки в интервале от 1 мин до 24 ч; кнопки управления датчиком для настройки в интервале 10 – 91°C; кнопки температуры выдерживания для настройки в интервале 15 – 96 °C. Кроме того, система управления содержит 8 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 1200-ТН/III.** Двухкамерная низкотемпературная печь для готовки и выдерживания с улучшенной системой управления



ANSI/NSF 4



IP X4



ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Варианты шкафа
 - Односторонний, стандартный
 - Сквозной, специальный
- Варианты двери
 - Сплошная дверь, стандартная
 - Дверь с окном, специальная
- Варианты навески двери
 - Правосторонняя, стандартная
 - Левосторонняя, специальная

Примечание. Двери сквозного шкафа не могут быть подвешены с одной стороны.
- Напряжение питания
 - 208-240 В
 - 230 В
 - 380-415 В
- Расширенный комплект жиросборника (недоступен в конфигурации с амортизатором и в сквозном исполнении)
- Документация 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-N)

**Срок
гарантии**

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

**HALO
HEAT**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
ТЕЛ.: 262.251.3800 800.558.8744 США/КАНАДА ФАКС: 262.251.7067 800.329.8744 ТОЛЬКО США

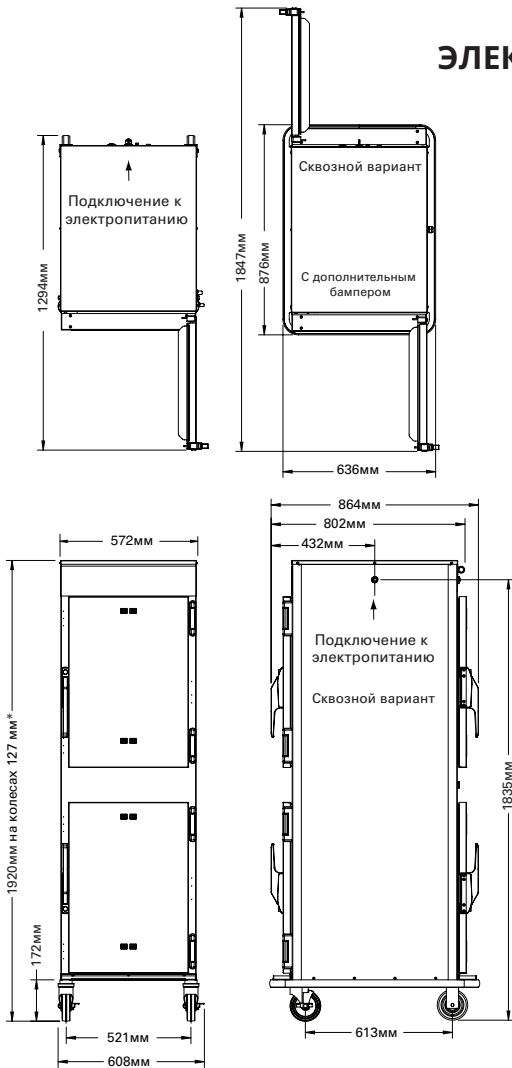
www.alto-shaam.com

Изделия непрерывно совершенствуются, поэтому технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

#314-RU - 05/18

1200-TH/III

ЭЛЕКТРОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ



*1877мм с дополнительными 89-мм роликами
*1897мм с дополнительными ножками. 152мм

ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА	
НАРУЖНЫЕ	1920 x 608 x 802 мм
СКВОЗНЫЕ	1920 x 608 x 864 мм
ВНУТРЕННИЕ КАЖДОЙ КАМЕРЫ	683 x 479 x 673 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ				
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт
208-240	1	60	29,0 - 33,3	6,1 - 8,0
230	1	50/60	28,7	6,6
380-415	3	50/60	16,5	6,0
НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ				

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)	
(НА ОТДЕЛЕНИЕ)	
54 кг МАКСИМУМ • МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 76 л	
GASTRONORM 1/1:	
4 (четыре)	530 x 325 x 65 мм
Только на дополнительных проволочных полках	
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ	
8 (восемь)	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: 156 кг	В УПАКОВКЕ: 197 кг
РАЗМЕРЫ КОРОБКИ (длина x ширина x высота) 889 x 889 x 2057 мм	

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ
— Шкаф должен быть установлен на горизонтальном основании.
— Шкаф не должен устанавливаться в местах, где на него могут воздействовать пар, жир, капаящая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.
— Печь должна быть прикреплена к конструкции здания гибким соединителем. СОЕДИНИТЕЛЬ НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ.

ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
<input type="checkbox"/> Амортизатор, по всему периметру	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 вертлюжными с тормозом	
<input type="checkbox"/> 89 мм	5008017
<input type="checkbox"/> Дверной замок с ключом для каждой ручки	LK-22567
<input type="checkbox"/> Жироборник без слива, глубина 48 мм	11906
<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"/> Термошуп, для низкотемпературной готовки	PR-34747
<input type="checkbox"/> Защитная панель, замок с ключом	5013934
<input type="checkbox"/> Полка из плоской проволоки, нерж. сталь, ОДНОСТОП. ПЕЧЬ	SH-2325
<input type="checkbox"/> Полка из плоской проволоки, нерж. сталь, ПРОХОДНАЯ ПЕЧЬ	SH-2346
<input type="checkbox"/> Полка-стойка из нерж. стали для реберной части	SH-29474

ALTO-SHAAM

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
Тел.: 262.251.3800 800.558.8744 США/КАНАДА Факс: 262.251.7067 800.329.8744 только США
www.alto-shaam.com

Изделия непрерывно совершенствуются, поэтому технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.