

серия 1200-UP НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ВЫДЕРЖИВАНИЯ



ШКАФ С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ НАПРАВЛЯЮЩИМИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ.

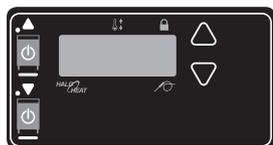


- HALO HEAT (окаймляющий нагрев)...источник управляемого равномерного нагрева сохраняет и улучшает внешний вид и вкус пищи при длительном выдерживании.
- Поддерживает в горячем состоянии горячую пищу — мясо, птицу, рыбу, картофель, запеканки, овощи, булочки и т.д.
- Двойное назначение — это и шкаф для выдерживания, и расстройный шкаф для заготовок из теста.
- Универсальная конструкция стойки рассчитана и на стандартные полноразмерные (gastronorm), и на полноразмерные листовые противни.
- Боковые стойки позволяют устанавливать полки для полноразмерных противней gastronorm или полноразмерных листовых противней.
- Внутренность шкафа из нержавеющей стали отличается высокой коррозионной стойкостью.
- Шкаф легко передвигается на опорных роликах.
- Антимикробная ручка задерживает рост болезнетворных патогенов.
- Цифровая система управления быстрее реагирует на падение температуры и быстро восстанавливает нужный тепловой режим.
- Вентиляция двери лучше сохраняет хрустящую корочку продукта.

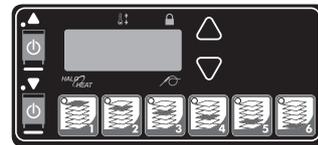
2 (два) индивидуально управляемые отделения печи заключены в общий внешний корпус из нержавеющей стали калибра 20 (0,95 мм) с двумя дверями. Каждое отделение управляется простым индивидуальным пультом с выключателем питания, кнопками-стрелками «Вверх» и «Вниз» для настройки температуры в интервале 16 – 93 °С, лампочкой -индикатором нагрева, кнопкой вывода температуры и цифровым дисплеем. Каждое отделение оборудовано 2 (двумя) универсальными боковыми стойками и 4 (четырьмя) наборами хромированных направляющих для стандартных полноразмерных противней. Опоры для противней могут устанавливаться в 16 положениях с расстояниями 44 мм. Предусмотрен 1 (один) комплект 127-мм высокопрочных роликов — 2 с жесткими осями и 2 вертлюжных с тормозом.

МОДЕЛЬ 1200-UP Двухкамерный шкаф для выдерживания

DELUXE CONTROL — ВАРИАНТ С УЛУЧШЕННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



- Вариант с полупроводниковой электронной системой управления упрощает настройку температуры. Предусмотрен четкий, легкочитаемый ЖК дисплей, и реализуется наша патентованная система восстановления тепла SureTemp™. SureTemp™ немедленно компенсирует любое тепло, теряемое при открывании двери.
- Имеется также система Deluxe Control с шестью независимыми таймерами, что облегчает реализацию принципа последовательной очереди («первый вошел — первый вышел»).
- Система Deluxe Control с зондом внутренней температуры.



ANSI/NSF 4



IP X4

ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Напряжение питания
 - 120 В
 - 208-240 В (2000 Вт)
 - 208-240 В (4000 Вт)
 - 230 В (2000 Вт)
 - 230 В (4000 Вт)
- Варианты шкафа
 - Односторонний, стандартный
 - Сквозной, специальный
- Варианты двери
 - Сплошная дверь, стандартная
 - Дверь с окном, специальная
- Варианты навески двери
 - Правосторонняя подвеска, стандартная
 - Левосторонняя подвеска, специальная

Примечание. Двери шкафа со сквозной камерой не могут быть подвешены с одной стороны.
- Комплект ручек для перемещения (4 шт.) (55662)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Модель с боковой стойкой
 - Вместо направляющих для противней этот шкаф можно заказать как модель с боковыми стойками, оборудованную 2 (двумя) боковыми стойками и 3 (тремя) хромированными проволочными полками. В него можно будет устанавливать противни полного и половинного размера, американские hotel и европейские gastronorm, на боковые стойки или листовые противни на полки.



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

