

Печь для готовки и выдерживания

Модель 1200-TH

ALTO-SHAAM

Оригинальные печи для готовки и выдерживания производят пищу более высокого качества и дают более высокую прибыль благодаря экономичным функциям.

Благодаря деликатному нагреву с излучением тепла по технологии Halo Heat® продукты равномерно прогреваются без использования сильно нагретых элементов, дополнительной влажности или вентиляторов. Это контролируемое однородное нагревание поддерживает точную температуру в ходе готовки и выдерживания, что повышает качество пищи и продлевает время выдерживания.

Готовьте по таймеру или используйте термощуп в сочетании с простым или улучшенным управлением. Термощуп измеряет внутреннюю температуру продукта и автоматически переводит печь из режима готовки в режим выдерживания, как только достигнуты установленные параметры.

Ночное приготовление без присмотра в сочетании с легким управлением сокращают трудозатраты и повышают производительность.

Благодаря конструкции, не требующей ни вентиляции, ни воды, печь можно разместить в любом месте. Понижайте затраты благодаря энергетически эффективной работе; не требуется ни подводка воды, ни традиционные кухонные колпаки. Все печи Alto-Shaam для готовки и выдерживания имеют сертификат EPA 202 на работу без вентиляции.

Передовое управление – намеренно созданное простым – имеет интуитивно понятный, удобный для пользователей интерфейс и программируемые рецепты, чтобы достигать неизменно высокого качества готовки.

ChefLinc™, программное обеспечение для удаленного облачного управления печью, упрощает процессы и способствует достижению максимальной прибыльности с помощью анализа данных (только для моделей с улучшенным управлением).

Сертифицированы по ISO 9001:2015.

Стандартные характеристики

- Ролики (2 [два] с жесткими осями и 2 [два] вертлюжных с тормозом)
- Съёмный одноточечный термощуп с прямой ручкой
- Сливной поддон и жиросборник со сливом
- Программируемое сенсорное управление на моделях с улучшенным управлением
- Программируемое управление на моделях с простым управлением
- Сбор данных НАССР на моделях с улучшенным управлением
- Простая выгрузка и загрузка рецептов через порт USB
- Система восстановления нагрева SureTemp™ на моделях с улучшенным управлением
- 2 (две) боковые стойки из нержавеющей стали с 15 (пятнадцатью) положениями для противней, разнесенными на 36 мм
- Съёмный внешний сливной поддон



ВМЕСТИМОСТЬ
на камеру

8 GN 1/1 — 530 мм x 325 мм x 65 мм

16 GN 1/2 — 265 мм x 325 мм x 65 мм

Максимальный вес на камеру: 54 кг

Максимальный объем камеры: 56,8 л

6 (шесть) полок в комплекте (по 3 на камеру).

Для максимальной вместимости требуются дополнительные полки.



IP X4



Lifetime Warranty

На все нагревательные элементы печей для готовки и выдерживания (кроме трудозатрат)



1200-TH

Показано устройство с улучшенным управлением

Конфигурации (выберите по одному пункту)

Модели

- Простое управление
- Улучшенное управление
 - Опция Ethernet (5032090)

Выбор двери

- Правая навеска, сплошная дверь, стандартная
- Правая навеска, дверь с окном
- Левая навеска, сплошная дверь
- Левая навеска, дверь с окном

Специальная конфигурация термощупа (если применимо)

- Многоточечный термощуп (5017133)

Электропитание

- 120 В, 1 фаза
- 208-240 В, 1 фаза
- 230 В, 1 фаза

Ролики и ножки

- 89-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертлюжных с тормозом, опция (5027133)
- 127-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертлюжных с тормозом, опция (5027112)
- 152-мм ножки, набор из 4 (четыре)
- 152-мм сейсмостойкие ножки, набор из 4 (четыре)

Дополнительные принадлежности (выберите все требующиеся)

Амортизатор и ручки

- Амортизатор по всему периметру
- Набор ручек тяни/толкай

Дополнительные термощупы

- Термощуп для низкотемпературной готовки (PR-36576)
- Термощуп с T-образной ручкой, до 6 (шесть), с улучшенным управлением, на каждую камеру (PR-46998)
- Термощуп с прямой ручкой, до 6 (шесть), с улучшенным управлением, на каждую камеру (2 [два] входят в комплектацию печи) (PR-46999)

Жиросборники, полки, держатели

- Жиросборник со сливом (5025893)
- Жиросборник без слива (1034371)
- Внешний жиросборник повышенной емкости (5030659)
- Полка из нержавеющей стали (SH-2325)
- Карвинговый держатель, спинная часть (HL-2635)
- Карвинговый держатель, говяжье бедро (круглый) (4459)

Очистители

- Alto-Shaam, некаустический очиститель, 1 (одна) бутылка, 32 унции (CE-46828)
- Alto-Shaam, некаустический очиститель, 6 (шесть) бутылок, 32 унции (CE-46829)

Прочие принадлежности

- Дверной замок с ключом (5028755)
- Регистратор данных НАССР, для простого управления (стандартно входит в комплект с улучшенным управлением)

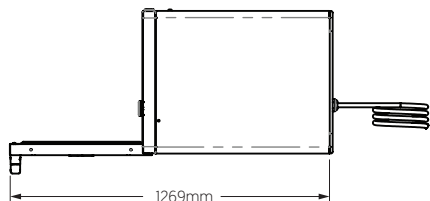
Печь для готовки и выдерживания

Модель 1200-TH

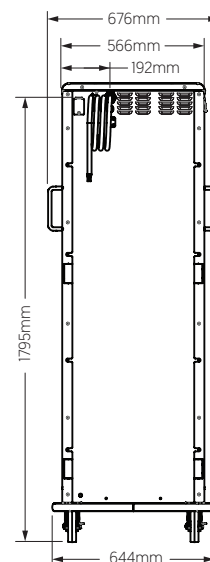
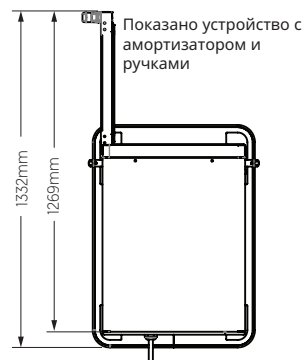
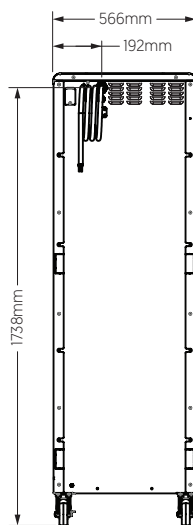
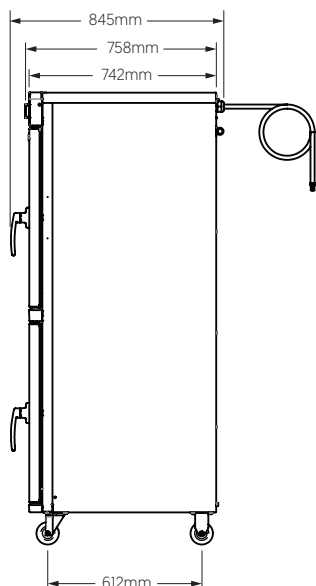
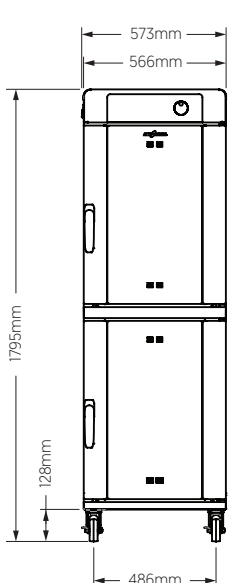
ALTO-SHAAM



РАЗМЕРЫ



Показано устройство с простым управлением и 89-мм роликами



Внутренние размеры (В x Ш x Г) каждой камеры	Вес нетто	Размеры в упаковке (Д x Ш x В):	Вес в упаковке
683 мм x 479 мм x 673 мм	188 кг	991 мм x 991 мм x 1372 мм	234 кг



ЗАЗОРЫ

Сверху:... 51 мм
 Слева:.... 51 мм
 Справа: . 51 мм
 Сзади:.... 76 мм



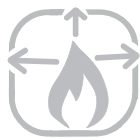
ПРОВЕРЬТЕ
СНАЧАЛА

Печь должна быть установлена на горизонтальном основании.
 Печь не должна устанавливаться в местах, где на нее могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.

Печь для готовки и выдерживания

Модель 1200-ТН

ALTO-SHAAM



НАГРЕВ

Теплоотдача

1200-ТН

Приток тепла q_5 , БТЕ/ч	Приток тепла q_5 , кВт
1 662	0,49



ТЕМПЕРАТУРА

Диапазон температуры готовки:
94°C–163°C

Интервал температуры выдерживания:
29°C–96°C



ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

1200-ТН	В	Фаз	Гц	Аwg	IEC	A	Авт. выкл. (A)	кВт	Конфигурация вилки	Сертификация
208 – 240 В**	208	1	60	8	—	29	30 UL 50 CSA	6,2	Alto-Shaam предлагает ряд готовых конфигураций шнуров и вилок. Свяжитесь с заводом-изготовителем для получения дополнительных сведений.	
	240	1	60	8	—	34	50	8,2		
230 В	230	1	50/60	8	—	33	63	7,6		
	230	1	50/60	8	—	22	32	5,0*		
380-415 В	380	3	50/60	10	2,5	18	32	6,9		
	415	3	50/60	10	2,5	20	32	8,2		

Электрические соединения должны соответствовать всем применимым государственным, штатным и местным нормативам.

*Конфигурация с пониженной мощностью.

**Требуется специальная цепь.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.
Телефон: 262.251.3800 | 800.558.8744 США/Канада | Факс: 262.251.7067 | alto-shaam.com