

Печь для готовки и выдерживания

Модель 1750-SK

ALTO-SHAAM

Коптильные печи непринужденно придают продуктам стойкий аромат с помощью натуральной щепы. Не требуется ни приготовление под давлением, ни искусственные коптильные ароматизаторы.

Благодаря мягкой и постепенной технологии Halo Heat® продукты равномерно прогреваются без использования сильно нагретых элементов, дополнительной влажности или вентиляторов. Это контролируемое однородное нагревание поддерживает точную температуру в ходе горячего копчения, 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 копчение, приготовление и выдерживание без присмотра в сочетании с легким управлением сокращают трудозатраты и повышают производительность.

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 печей с улучшенным управлением).

Сертифицированы по ISO 9001:2015.

Стандартные характеристики

- Ролики (2 [два] с жесткими осями и 2 [два] вертящихся с тормозом)
- 2 (два) съемных одноточечных термощупа с прямой ручкой
- Сливной поддон и жиросборник и со сливом
- Программируемое сенсорное управление на моделях с улучшенным управлением
- Программируемое управление на моделях с простым управлением
- Сбор данных HACCP 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 10 (десятью) положениями для противней, разнесенными на 35 мм
- Съемный внешний сливной поддон
- Лоток для щепы и образцовый пакет со щепой



9 GN 1/1 — 530 мм x 325 мм x 65 мм

18 GN 1/2 — 265 мм x 325 мм x 65 мм

ВМЕСТИМОСТЬ
на камеру

Максимальный вес: 45 кг
Максимальный объем: 71 л

В комплект входят 4 (четыре) полки и 2 (две) стойки для ребер. Для максимальной вместимости требуются дополнительные полки.



IP X4



Lifetime Warranty

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



Показано устройство с улучшенным управлением



Показано устройство с простым управлением

1750-SK

Конфигурации (выберите по одному пункту)

Модели

- Простое управление
 - Опция HACCP
- 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

Электропитание

- 230 В, 1 фаза

Ролики и ножки

- 89-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертящихся с тормозом, опция (5027133)
- 127-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертящихся с тормозом, опция (5027112)
- 152-мм ножки, набор из 4 (четыре) (5032092)
- 152-мм сейсмостойкие ножки, набор из 4 (четыре) (5032093)

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 (5027713)
- Жиросборник без слива (1034370)
- Внешний жиросборник повышенной емкости (5030664)
- Полка из нержавеющей стали (SH-2324)
- Карвинговый держатель, спинная часть (HL-2635)
- Карвинговый держатель, говяжье бедро (круглый) (4459)

Очистители

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

Прочие принадлежности

- Дверной замок с ключом (5028755)

Щепа, пакет, 0,9 кг

- Вишня (WC-22540)
- Яблоня (WC-22542)
- Клен (WC-22544)
- Гикори (WC-2828)

Печь для готовки и выдерживания

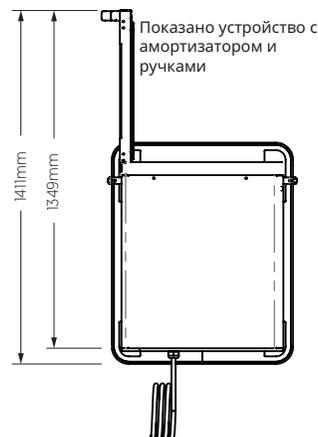
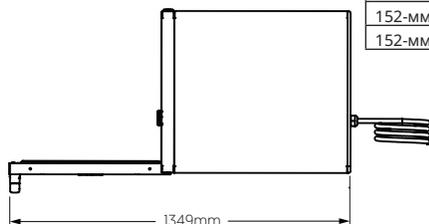
Модель 1750-SK

ALTO-SHAAM

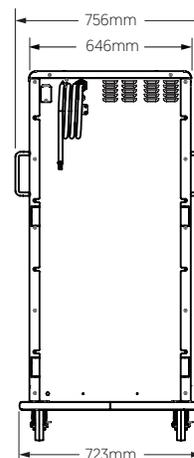
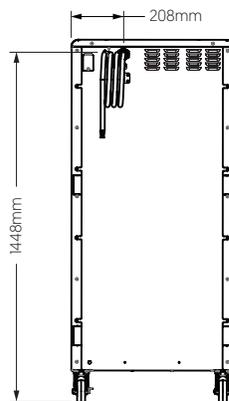
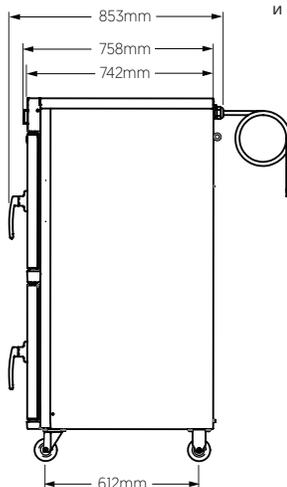
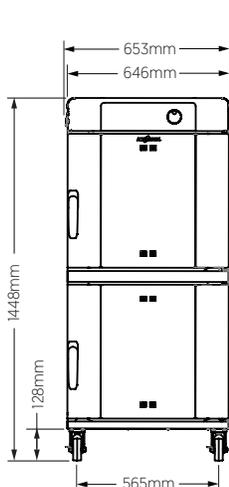


РАЗМЕРЫ

ОБЩАЯ ВЫСОТА 1750-SK	
Принадлежность	мм
127-мм ролик	1474
89-мм ролик	1448
152-мм ножка (мин.)	1420
152-мм ножка (макс.)	1477
152-мм сейсмостойкая ножка (мин.)	1444
152-мм сейсмостойкая ножка (макс.)	1506



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
510 мм x 559 мм x 673 мм	200 кг	991 мм x 991 мм x 2007 мм	240 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, капаящая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.

Чтобы узнать требования к вентиляции для копильни, смотрите местные нормативами по установке.

Печь для готовки и выдерживания

Модель 1750-SK

ALTO-SHAAM



Теплоотдача

1750-SK	Приток тепла qs, БТЕ/ч	Приток тепла qs, кВт
	1 825	0,53



Диапазон температуры готовки:

94°C-163°C

Интервал температуры выдерживания:

29°C-96°C



Копильня 1750-SK

1750-SK	В	Фаз	Гц	Awg	IEC	A	Авт. выкл. (A)	кВт	Конфигурация вилки	Сертификация	
208 - 240 В**	208	1	60	8	—	33	50	7,0	Alto-Shaam предлагает ряд имеющихся в наличии конфигураций шнуров и вилок. За вариантами обратитесь на завод.		
	240	1	60	8	—	38	50	9,0			
230 В	230	1	50/60	8	—	36	63	8,3			
	230	1	50/60	8	—	25	32	5,8*			
380-415V	380	3	50/60	10	2,5	20	32	7,6			
	415	3	50/60	10	2,5	22	32	8,9			

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