

Печь для готовки и выдерживания

Модель 300-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 температура 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

- 19-мм нескользящие резиновые ножки
- Съёмный одноточечный термощуп с прямой ручкой
- Сливной поддон и жироборник
- 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 7 (семью) положениями для противней, разнесенными на 35 мм
- Съёмный внешний сливной поддон



ВМЕСТИМОСТЬ

3 GN 1/1—530 мм x 325 мм x 100 мм

6 G/N 1/2—265 мм x 325 мм x 65 мм

Максимальный вес: 16 кг
Максимальный объем: 21,3 л

2 (две) полки в комплекте. Для максимальной вместимости требуются дополнительные полки.



Показано устройство с улучшенным управлением



Показано устройство с простым управлением

300-TH

Конфигурации (выберите по одному пункту)

Модели

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

Выбор двери

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

Электропитание

- 230 В, 1 фаза

Ролики

- 76-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертлюжных с тормозом, опция (5029959)

Дополнительные принадлежности (выберите все требующиеся)

Дополнительные термощупы

- Термощуп для низкотемпературной готовки (PR-36576)
- Термощуп с T-образной ручкой, до 3 (три), с улучшенным управлением (PR-46998)
- Термощуп с прямой ручкой, до 3 (три), с улучшенным управлением (1 (один) входит в комплектацию печи) (PR-46999)

Полки и держатели

- Полка из нержавеющей стали (SH-2326)
- 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)



IP X4

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

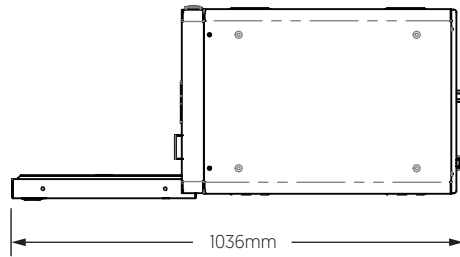
Печь для готовки и выдерживания

Модель 300-ТН

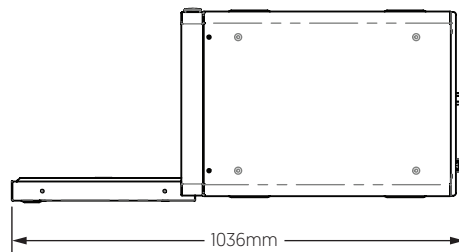
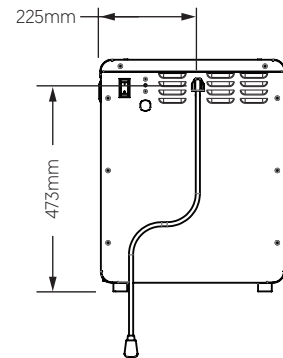
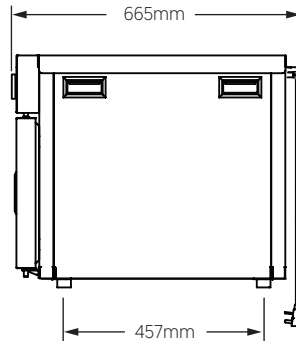
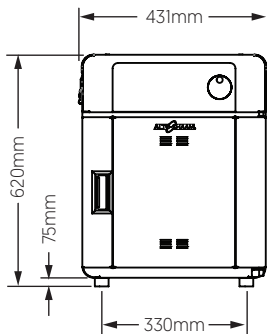
ALTO-SHAAM



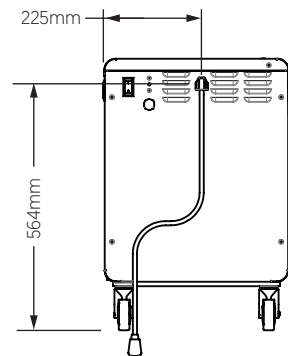
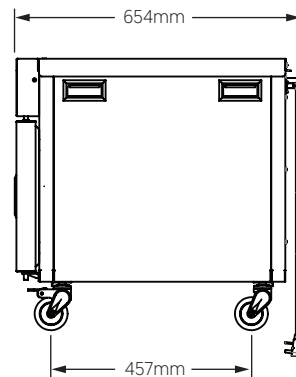
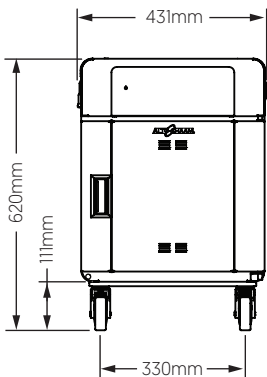
РАЗМЕРЫ



Показано устройство с простым управлением и стандартными ножками



Показано устройство с улучшенным управлением и 76-мм роликами



Внутренние размеры (В x Ш x Г)	Вес нетто	Размеры в упаковке (Д x Ш x В):	Вес в упаковке
318 мм x 348 мм x 546 мм	45 кг	889 мм x 584 мм x 1041 мм	75 кг

Печь для готовки и выдерживания

Модель 300-ТН

ALTO-SHAAM



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.



НАГРЕВ

Теплоотдача

300-ТН

Приток тепла q _с , БТЕ/ч	Приток тепла q _с , кВт
162	0,05



ТЕМПЕРАТУРА

Диапазон температуры готовки:

94°C–163°C

Интервал температуры выдерживания:

29°C–96°C

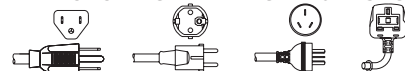


ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

300-ТН	В	Фаз	Гц	Awg	IEC	A	Авт. выкл. (A)	кВт	Конфигурация вилки	Сертификация
120 В	120 В	1	60	14	—	6,7	15	0,8	Вилка NEMA 5-15P 15 A - 125 В	UL LISTED CANADA APPLIANCE DIV. ANSI/ULF 4
230 В*	230 В	1	50/60	14	—	3,2	16	0,7	CEE 7/7 BS-1363 CH2-16P Вилки на 250 В	CE EAC IP X4

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

NEMA 5-15P CEE 7/7 CH2-16P BS-1363



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