

1000-SK-I

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ КОПТИЛЬНАЯ ПЕЧЬ



С ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ТЕМНО-КРАСНОЙ
ВНЕШНЕЙ ОТДЕЛКОЙ



- 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.
- Копчение с натуральной щепой — без готовки под давлением, без искусственного аромата дыма.
- Таймер копчения позволяет выбрать мягкий, средний или сильный аромат копчености.
- Готовка, копчение и выдерживание мяса, птицы и рыбы.
- Рыба и сыр холодного копчения.
- Вводит в действие естественные ферменты, придающие мясу мягкую консистенцию.
- Потребление энергии меньше, чем у обычных печей.
- Сокращает трудозатраты и выравнивает рабочую нагрузку.
- Внутренние поверхности, стойки и полки из коррозионно-стойкой немагнитной нержавеющей стали.
- Простая система управления скорее реагирует на падение температуры и быстро восстанавливает нужный тепловой режим.

Краткая техническая характеристика

Двухкамерная коптильная печь Alto-Shaam 1000-SK-I имеет корпус из нержавеющей стали. Печь оснащена дверью из нержавеющей стали с магнитным замком. Внутри каждого отделения установлены две полностью съемные боковые стойки из немагнитной нержавеющей стали с 8 положениями для противней, отстоящими друг от друга на 59 мм, 2 проволочные полки из нержавеющей стали, 1 стойка из нержавеющей стали для реберной части, съемный жироборник из нержавеющей стали со сливом и контейнер для древесной щепы. Печь оборудована наружным устанавливаемым спереди жироборником из нержавеющей стали и мешочками для образцов вишневой, ореховой, яблоневой и кленовой щепы. Печь снабжена одним комплектом 127 мм роликов — 2 с жесткими осями и 2 поворотных с тормозом.

Каждое отделение оборудовано простой системой управления с выключателем питания, ручкой температуры готовки, 94 – 160 °С, ручкой температуры выдерживания, 16 – 96 °С, цифровым дисплеем, кнопками-стрелками «вверх» и «вниз» для настройки времени готовки и выдерживания и 60-минутным таймером копчения. В системе управления предусмотрены световые индикаторы функций готовки, выдерживания и копчения и индикатор, показывающий, что требуется подогрев. Печь оборудована переключателем-преобразователем напряжения. Он расположен на задней стенке печи и позволяет во время установки выбрать напряжение (208 или 240 В).

- МОДЕЛЬ 1000-SK-I.** Двухкамерная низкотемпературная коптильная печь с простым управлением.

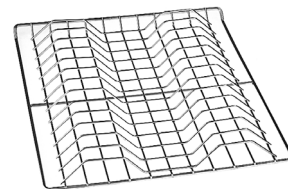
ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Варианты двери
 - Сплошная дверь, стандартная
 - Дверь с окном, специальная
- Варианты навески двери
 - Правосторонняя подвеска, стандартная
 - Левосторонняя подвеска, специальная
- Варианты напряжения
 - 208-240
 - 230
- Варианты цвета наружных панелей
 - Нерж. сталь, стандартный
 - Темно-красный, специальный
 - По выбору заказчика, специальный
- Для областей США с действующими ограничениями предельная настройка термореле готовки — 250 °F
 - Если требуется, укажите в заказе.
- Расширенный жироборник (недоступен в конфигурации с амортизатором)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Полка для реберной части • изд. SH-29474**

Специальная проволочная полка из немагнитной нержавеющей стали рассчитана на удержание реберной части и рыбы в вертикальном положении для более равномерного копчения. Каждая полка вмещает тринадцать полных реберных частей. В каждом отделении установлена одна полка для реберной части. Можно заказать дополнительные стойки. Вместимость Три полки для реберных частей на отделение.



**Срок
гарантии**

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



IP X4



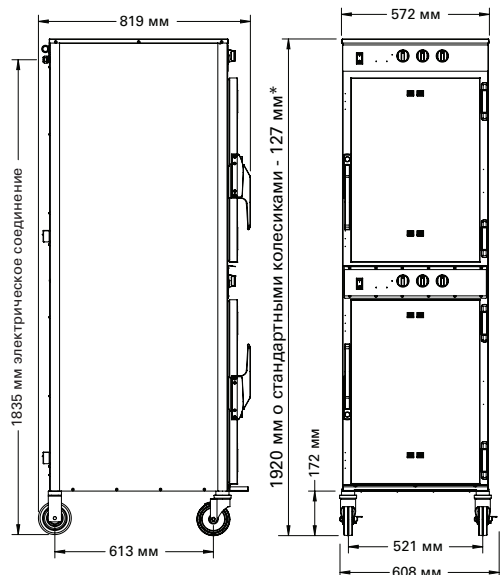
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

ТЕЛ.: 262.251.3800 800.558.8744 США/КАНАДА ФАКС: 262.251.7067 800.329.8744 только США

www.alto-shaam.com

1000-SK-I

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ КОПТИЛЬНАЯ ПЕЧЬ



*1885 мм - колесиками 89 мм
*1917 мм - С дополнительными ножками. 152 мм

ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА
НАРУЖНЫЕ
1920 x 608 x 819 мм
ВНУТРЕННИЕ (КАЖДОЕ ОТДЕЛЕНИЕ)
683 x 479 x 673 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ						
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
208	1	60	31,4	6,5	БЕЗ ШНУРА	
240	1	60	24,3	5,8	ИЛИ ВИЛКИ	
230	1	50/60	24,1	5,5	БЕЗ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ	

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)	
(НА ОТДЕЛЕНИЕ)	
54 кг МАКСИМУМ	
МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 76 л	
Три	GASTRONORM 1/1 530 x 325 x 65 мм ТОЛЬКО НА СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ
Семь	ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ 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 171 кг	В УПАКОВКЕ 202 кг ПРИБЛ.
РАЗМЕРЫ ЯЩИКА: (длина x ширина x высота) 889 x 889 x 2083 мм	

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ
— Шкаф должен быть установлен на горизонтальном основании.
— Печь не должна устанавливаться в местах, где на нее могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.
— Печи на роликах и без шнура или вилки должны быть прикреплены к конструкции здания гибким соединителем, не входящим в комплект.
— Требования к вентиляции коптильни определяются местными правилами установки оборудования.

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"/> Жиросборник со сливом, глубина 48 мм	5005616
<input type="checkbox"/> Жиросборник без слива, глубина 48 мм	11906
<input type="checkbox"/> Жиросборник без слива, глубина 102 мм	15929
<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"/> Защитная панель, замок с ключом	5013935		
<input type="checkbox"/> Полка из плоской проволоки, нерж. сталь	SH-2325		
<input type="checkbox"/> Полка-стойка из нержавеющей стали для реберной части	SH-29474		
Древесная щепа, пакет			
	.9 kg (2.0 lb)	35 L (1.25 cu. ft.)	71 L (2.5 cu. ft.)
Вишня	<input type="checkbox"/> WC-22540	<input type="checkbox"/> WC-22541	<input type="checkbox"/> WC-37746
Яблоня	<input type="checkbox"/> WC-22542	<input type="checkbox"/> WC-22543	<input type="checkbox"/> WC-37747
Arce	<input type="checkbox"/> WC-22544	<input type="checkbox"/> WC-22545	<input type="checkbox"/> WC-37748
Клен	<input type="checkbox"/> WC-2828	<input type="checkbox"/> WC-2829	<input type="checkbox"/> WC-37749

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