

1200-SK/III

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ КОПТИЛЬНАЯ ПЕЧЬ



- 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.
- Позволяет готовить, поджаривать, подогревать и выдерживать продукты в одном и том же шкафу. После настройки режима дальнейшее вмешательство не требуется, что позволяет лучше распределить рабочую нагрузку персонала.
- Копчение с натуральной щепой — без готовки под давлением, без искусственного аромата дыма.
- Таймер копчения позволяет выбрать мягкий, средний или сильный аромат копчености.
- Рыба и сыр холодного копчения.
- Готовка выполняется по времени или по показаниям датчика внутренней температуры продукта. По достижении заданных параметров готовки происходит автоматическое переключение на режим выдерживания.
- Восемь программируемых кнопок меню позволяют хранить в памяти предпочтительные рецепты (настройки времени и температуры готовки и выдерживания, температуры датчика). Упрощается рабочая процедура: достаточно лишь загрузить печь и нажать кнопку питания, кнопку меню режимов и кнопку пуска.
- При готовке по датчику печь сохраняет запись самых высоких и самых низких температур, измеренных датчиком продукта, чтобы гарантировать готовку при требуемой температуре.
- В печи реализована патентованная система восстановления теплового режима SureTemp™, которая обеспечивает немедленную компенсацию потерь тепла при открывании двери и выдает звуковое напоминание, если дверь открыта дольше трех минут.
- Антимикробная ручка задерживает рост болезнетворных патогенов.

Краткая техническая характеристика

Двухкамерная копильная печь Alto-Shaam 1200-SK/III имеет корпус из нержавеющей стали. Печь оснащена дверью из нержавеющей стали с магнитным замком. Каждая дверь оборудована магнитной защелкой. 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. 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.

Улучшенная система управления состоит из 4-разрядного светодиодного дисплея; выключателя питания; кнопки температуры готовки для настройки в интервале 93 – 162 °C; кнопки таймера готовки для настройки в интервале от 1 мин до 24 ч; кнопки управления датчиком для настройки в интервале 10 – 91 °C; наконец, кнопки температуры выдерживания для настройки в интервале 15 – 96 °C. Кроме того, система управления содержит 8 (восемь) программируемых кнопок меню, которые могут запираются и позволяют устанавливать индивидуальные значения параметров готовки и выдерживания; таймер удержания, световые индикаторы рабочего состояния и кнопку пуска. Система управления предусматривает автоматический размыкатель и преобразователь для согласования с напряжением источника питания.

- МОДЕЛЬ 1200-SK/III.** Двухкамерная низкотемпературная копильная печь с улучшенным управлением.

ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

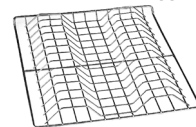
- Варианты двери
 - Сплошная дверь, стандартная
 - Дверь с окном, специальная
- Варианты навески двери
 - Правосторонняя подвеска, стандартная
 - Левосторонняя подвеска, специальная
- Варианты напряжения
 - 208-240 В
 - 230 В
- Варианты цвета наружных панелей
 - Нерж. сталь, стандартный
 - Темно-красный, 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)

- Документация НАССР, регистратор данных [5015563]
 - Встроенный регистратор данных поддерживает ведение точных и своевременных записей
 - Регистрация времени начала и окончания
 - Регистрация начальной и конечной температуры
 - Регистрация промежуточных времени и температуры с 5-минутным интервалом
 - Выгрузка на флэш-драйв облегчает ведение записей на ПК предприятия
 - Электронные записи системы НАССР можно импортировать в Excel и другие аналогичные программы для подготовки отчетов и составления таблиц и графиков
 - Контроллер сохраняет информацию за последние 30 дней
 - Если используется предварительная настройка, то при записи регистрируется выбранное имя продукта (A-H)

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 трудзатрат).



ANSI/NSF 4



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

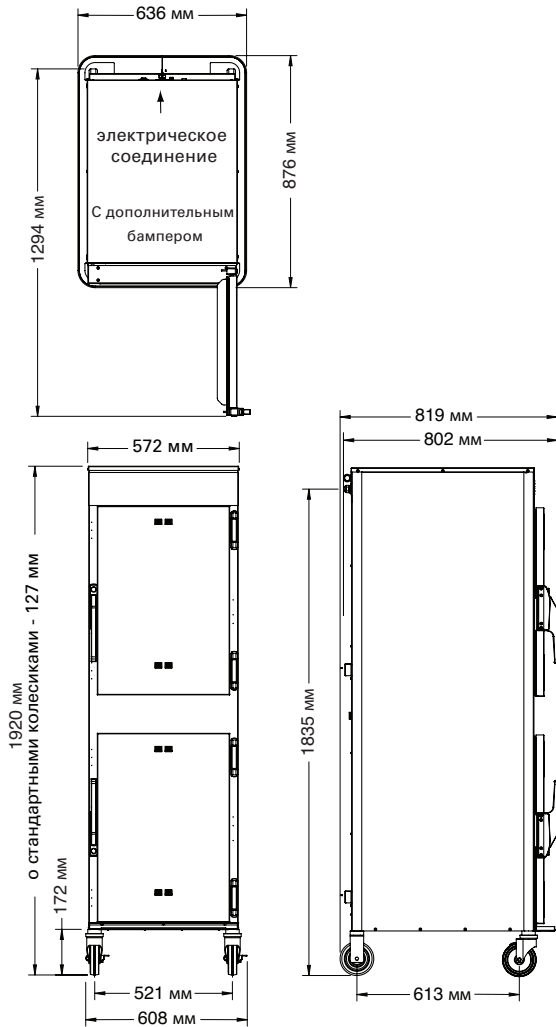
www.alto-shaam.com

Изделия непрерывно совершенствуются, поэтому технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

#319-RU - 09/18

1200-SK/III

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ КОПТИЛЬНАЯ ПЕЧЬ



*1877 мм с дополнительными 89-мм роликами
*1897 мм с дополнительными ножками. 152 мм

ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА	
НАРУЖНЫЕ	1920 x 608 x 819 мм
ВНУТРЕННИЕ КАЖДОЙ КАМЕРЫ	683 x 479 x 673 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ				
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт
208	1	60	32,0	7,7
240	1	60	36,3	8,7
230	1	50/60	31,5	7,2
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 177 кг ПРИБЛ.	В УПАКОВКЕ 211 кг
РАЗМЕРЫ КОРОБКИ (длина x ширина x высота) 889 x 889 x 2083 мм	

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ	
— Шкаф должен быть установлен на горизонтальном основании.	
— Шкаф не должен устанавливаться в местах, где на него 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.	

ВАРИАНТЫ И 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 поворотными с тормозом	
<input type="checkbox"/> 89 мм	5008017
<input type="checkbox"/> Дверной замок с ключом для каждой ручки	LK-22567
<input type="checkbox"/> Жироборник со сливом, глубина 48 мм	5005616
<input type="checkbox"/> Жироборник без слива, глубина 48 мм	11906
<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	5013934		
<input type="checkbox"/> Полка из плоской проволоки, нерж. сталь	SH-2325		
<input type="checkbox"/> Полка-стойка из нержавеющей стали для рёберной части	SH-29474		
Древесная щепка, 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
Арге	<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

Изделия непрерывно совершенствуются, поэтому технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.