

# 1767-SK/III

## 低温熏烤箱



- Halo Heat... 光环加热是一种可控、均匀的热源，能在整个烹调 and 保温过程中保持密闭式耐温功能。该设备能够24小时持续不断地进行烹调工作，同时整块或切片式蛋白质类食物不易收缩、食物含水量更高，且保温时间极长。
- 具有“一次性设置控制”的箱体内部，装有烹调器、烘烤器、重热器、烟熏器和保温器，能更好地分配工作量。
- 使用木片的烟熏器—非压力烹调、无人工烟味。
- 烟熏定时器有轻烟味、中烟味或浓烟味烟熏方法选项供选择。
- 冷熏鱼和冷熏奶酪。
- 按时间或通过食物内部温度感应探头进行烹调工作，且在达到设置参数值时，自动从烹调模式转到保温模式。
- 八个可编程菜单按钮将最受喜爱的食谱存入内存（烹调/保温/定时/探头设置点）。简化操作要求：只需放入食物、并依次按下电源按钮、预置菜单按钮和启动按钮。
- 清晰可见的LED显示屏，可随时了解烹饪剩余时间或者烹饪程序的全程参数。
- 通过食物探针烹调时，烤箱会保存食物探针感应到的最高和最低温度，从而确保烹调好的食物温度满足要求。
- 烤箱装有获专利的SureTemp™热回收系统：因箱门被打开造成了热损失时，进行即时热补偿；箱门打开超过三分钟以上时，发出提示音。
- 抗菌型把手可阻止致病性病原体的滋生。

### 简单格式规格

Alto-Shaam 双隔层 1767-SK/III 烟熏烤箱采用不锈钢外壳。烤箱配有一个带磁性门门的不锈钢门。每个箱体包含2个不锈钢侧架（侧架可容纳为11个烤盘，层隔间距为35mm），2个不锈钢层架，一个不锈钢肋排架和1个配备排水口的接油盘。烤箱前部表面装有一个不锈钢滴油盘和一（1）个装满樱桃木、山胡桃木、桃木和枫木片的样本袋。烤箱装有一（1）套（127mm）脚轮—包括2个定向脚轮和2个带刹车的方向脚轮。

电子温控器可独立控制上下两个内箱，包括4位LED显示器、开关键、烹调温度设置键（可烹调温度范围为：93°C—162°C、设置点为1分钟—24个小时的烹调时间控制键、设置点为1分钟—1个小时的烟熏时间控制键、可调设置点为10°C—91°C的探针控制键，以及可调保温范围为15°C—96°C的保温温度键。控制器有八（8）个有锁定功能以及单次烹调 and 保温参数的可编程菜单快捷键、保温模式递增计时器、操作状态指示灯和启动键。另外，控制器有内置式锁定功能，且为与电源供应器提供的线电压相适应，还配有电压转换功能。

1767-SK/III 熏烤箱：带有高级控制系统的双内箱低温熏烤箱



ANSI/NSF 4



IP X3



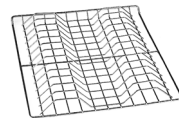
### 工厂安装选项

- 指定箱门
  - 标准实心门
  - 非落地门（可选）
- 指定门扇
  - 标准右手式门扇
  - 左手式门扇（可选）
- 指定电压
  - 208-240V
  - 230V
  - 380-415V
- 指定外部面板
  - 颜色：不锈钢
  - 标准酒红色（可选）
  - 定制（可选）
- 售给美国部分地区的烹调恒温器的限值设定为 250°F
  - 按需要在订单上说明。
- 加长的滴油盘（缓冲器不配备）

- HACCP 文件、数据记录器 [5015563]
  - 船用数据记录器技术能保持准确及时的记录贮存。
  - 记录起止时间。
  - 记录起止温度。
  - 每隔五分钟记录一次中间时间和温度。
  - USB 下载有助于在部门管理个人电脑中保存记录。
  - 电子 HACCP 记录保持文件可以
  - 导入电子表格格式，供报告和图表制备时使用。操作者会保存最新信息30天。
  - 如使用了预设置功能，将记录食物预置名称 (A-H)

### 其它功能

- 肋排架 • 货号: SH-2743
  - 一种特殊的非磁性不锈钢支架，可将肋排或鱼垂直放置其上，使烟熏效果更均匀。每个架子上可放置十三根全排。每个保温隔层配备一（1）个肋排架。其他架子为选装件。容量：每个保温隔层二（2）个肋排架。



## 终身保修

有关所有烹调 and 保温加热组件（除劳务以外）。

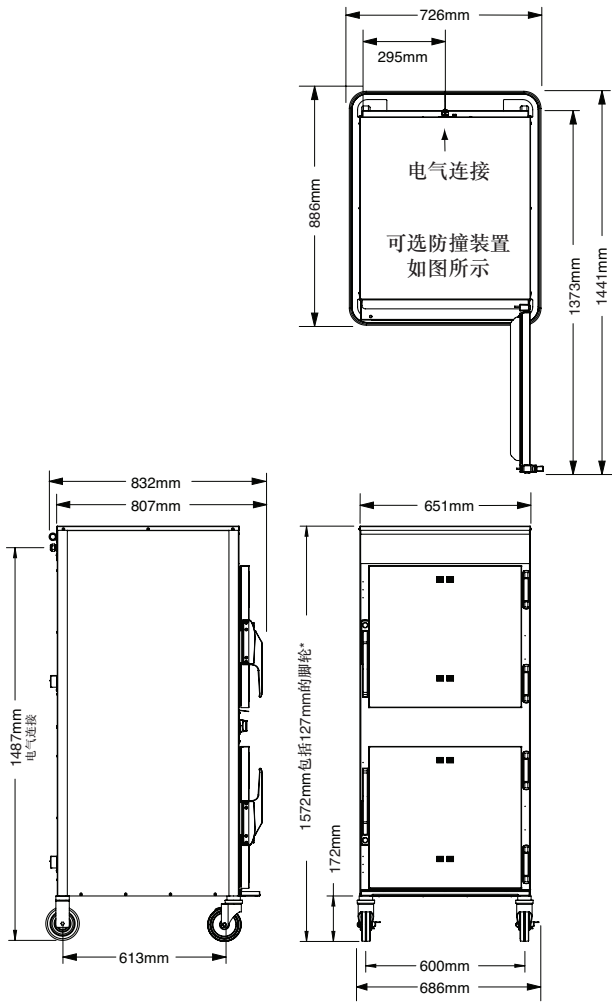


W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.  
 电话: 262.251.3800 800.558.8744 美国/加拿大 传真: 262.251.7067 800.329.8744 仅限美国  
 www.alto-shaam.com

因产品会持续改进，我会在不发出通知的情况下更改规格。

# 1767-SK/III

低温熏烤箱



\*1540毫米 - 带有89mm脚轮 (可选)

\*1577毫米 - 带有152mm支脚 (可选)

<b>尺寸: 高X宽X深</b>	
外部:	1572mm x 686mm x 832mm
内部:	510mm x 559mm x 673mm

<b>电气</b>				
电压	相位	周期/频率	电流	功率
208-240	1	60	32.0 - 36.3	7.7 - 8.7
230	1	50/60	30.0	6.2
380-415	3	50/60	17.2	6.4
无电线或插头				

<b>全尺寸烤盘 (每个箱体)</b>				
最大重量为 45 kg				
最大容量: 67升				
全尺寸烤盘:				
份数盘1/1:	九 (9)	530mm x 325mm x 65mm		
份数盘1/1:	七 (7)	530mm x 325mm x 100mm		
全尺寸薄板烤盘:				
仅钢丝搁架上就有多达五 (5) 个*		457 x 660 x 25mm		
*所需的其它搁架				

<b>间隙要求</b>	
后部	与未受热表面保持 76mm 间隙。 与发热设备保持 457mm 间隙。
顶部	51mm
左侧、右侧	25mm
<b>重量</b>	
净重: 163 kg	装运重量: 204 kg
外箱尺寸: (长 x 宽 x 高)	
889mm x 889mm x 2083mm	

<b>安装要求</b>	
- 烤箱应安装在水平表面。	
- 切勿将烤箱安装在可能遭受蒸汽、油脂、滴水、极端温度或其它恶劣条件影响的位置。	
- 带脚轮但没有电源线或插头的设备必须用挠性连接器牢牢固定在建筑物结构上。出厂未提供。	
- 烟熏器通风要求遵照当地安装规范执行。	

<b>选项&amp;附件</b>	
<input type="checkbox"/> 防撞条	5010371
<input type="checkbox"/> 上等肋排切割支架	HL-2635
<input type="checkbox"/> 汽船 (自助餐厅) 用圆形切割支架	4459
脚轮件 - 2个定向脚轮和2个带刹车万向脚轮	
<input type="checkbox"/> 89mm	5008017
<input type="checkbox"/> 带钥匙的箱门锁	LK-22567
<input type="checkbox"/> 带排水口的滴油盘, 43mm深	14831
<input type="checkbox"/> 不带排水口的滴油盘, 41mm深	1014684
<input type="checkbox"/> 带法兰的 152mm 支脚 (四件套)	5011149

<input type="checkbox"/> ワイヤー製焼き網、416mm x 619mm - 457mm x 660mm の天板の中に入る	PN-2115
<input type="checkbox"/> 安全面板w/ 钥匙锁	5013936
<input type="checkbox"/> 不锈钢扁钢丝搁架	SH-2324
<input type="checkbox"/> 不锈钢肋排架	SH-2743
木屑, 袋	
	.9 kg (2.0 lb)    35升 (1.25 cu. ft.)    71升 (2.5 cu. ft.)
櫻桃木	<input type="checkbox"/> WC-22540 <input type="checkbox"/> WC-22541 <input type="checkbox"/> WC-37746
苹果木	<input type="checkbox"/> WC-22542 <input type="checkbox"/> WC-22543 <input type="checkbox"/> WC-37747
枫木	<input type="checkbox"/> WC-22544 <input type="checkbox"/> WC-22545 <input type="checkbox"/> WC-37748
山核桃木	<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.  
电话: 262.251.3800 800.558.8744 美国./加拿大 传真: 262.251.7067 800.329.8744 仅限美国  
www.alto-shaam.com