

Печь для готовки и выдерживания

Модель 1200-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 температуру 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 подвода 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

- Ролики (2 [два] с жесткими осями и 2 [два] вертлюжных с тормозом)
- Съемный одноточечный термощуп с прямой ручкой
- Сливной поддон и жироборник 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 15 (пятнадцатью) положениями для противней, разнесенными на 36 мм
- Съемный внешний сливной поддон



ВМЕСТИМОСТЬ
на камеру

8 GN 1/1 — 530 мм x 325 мм x 65 мм

16 GN 1/2 — 265 мм x 325 мм x 65 мм

Максимальный вес на камеру: 54 кг
Максимальный объем камеры: 56,8 л

6 (шесть) полок в комплекте (по 3 на камеру).
Для максимальной вместимости требуются дополнительные полки.



IP X4



Lifetime Warranty

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



1200-TH

Показано устройство с
улучшенным управлением

Конфигурации (выберите по одному пункту)

Модели

- ☐ Простое управление
- ☐ 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

Специальная конфигурация термощупа (если применимо)

- ☐ Многоточечный термощуп (5017133)

Электропитание

- ☐ 120 В, 1 фаза
- ☐ 208-240 В, 1 фаза
- ☐ 230 В, 1 фаза

Ролики и ножки

- ☐ 64-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертлюжных с тормозом, стандарт (5027134) – не доступно с амортизатором
- ☐ 89-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертлюжных с тормозом, опция (5027133)
- ☐ 127-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертлюжных с тормозом, опция (5027112)
- ☐ 152-мм ножки, набор из 4 (четыре)
- ☐ 152-мм сейсмостойкие ножки, набор из 4 (четыре)

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 Т-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)

Жироборники, полки, держатели

- ☐ Жироборник со сливом (5025893)
- ☐ Жироборник без слива (1034371)
- ☐ Внешний жироборник повышенной емкости (5030659)
- ☐ Полка из нержавеющей стали (SH-2325)
- ☐ Карвинговый держатель, спинная часть (HL-2635)
- ☐ Карвинговый держатель, говяжье бедро (круглый) (4459)

Очистители

- ☐ Alto-Shaam, некаустический очиститель, 1 (одна) бутылка, 32 унции (CE-46828)
- ☐ Alto-Shaam, некаустический очиститель, 6 (шесть) бутылок, 32 унции (CE-46829)

Прочие принадлежности

- ☐ Дверной замок с ключом (5028755)
- ☐ Регистратор данных HACCP, для простого управления (стандартно входит в комплект с улучшенным управлением)

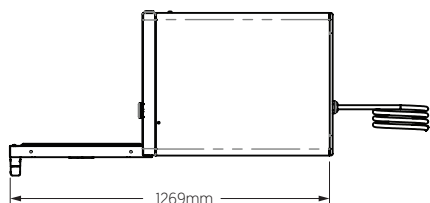
Печь для готовки и выдерживания

Модель 1200-TH

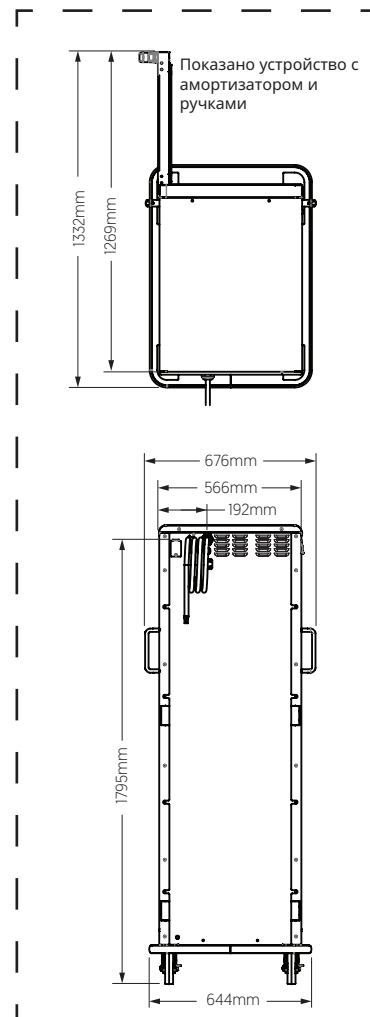
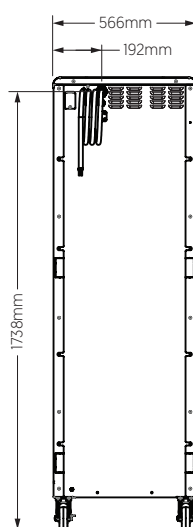
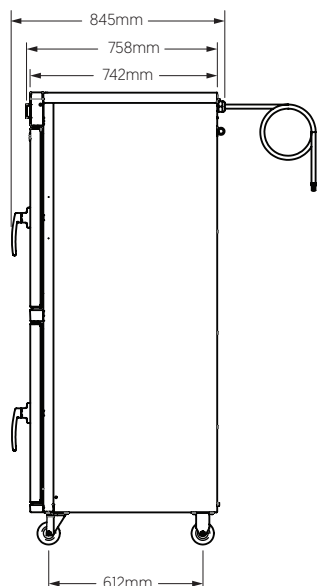
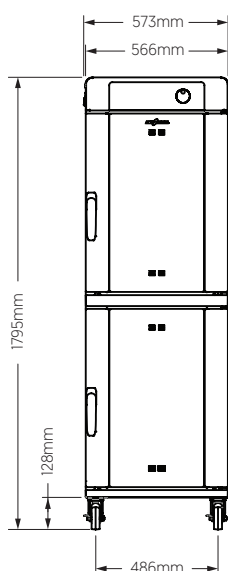
ALTO-SHAAM



РАЗМЕРЫ



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
683 мм x 479 мм x 673 мм	188 кг	991 мм x 991 мм x 1372 мм	234 кг



ЗАЗОРЫ

Сверху:... 51 мм
Слева:.... 51 мм
Справа: . 51 мм
Сзади:.... 76 мм



ПРОВЕРЬТЕ
НАЧАЛА

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.

Печь для готовки и выдерживания

Модель 1200-TH





Теплоотдача		
1200-TH	Приток тепла q _s , БТЕ/ч	Приток тепла q _s , кВт
	1 662	0,49



Диапазон температуры готовки:
94°C–163°C

Интервал температуры выдерживания:
29°C–96°C



1200-TH	В	Фаз	Гц	Awg	IEC	A	Авт. выкл. (A)	кВт	Конфигурация вилки*	Сертификация
208 – 240 В**	208	1	60	8	—	29	30 UL 50 CSA	6,2	Без шнура, без вилки	 
	240	1	60	8	—	34	50	8,2		
230 В	230	1	50/60	8	—	33	63	7,6	Возможны различные варианты. Обратитесь на завод.	   
	230	1	50/60	8	—	22	32	5,0		
380-415 В	380	3	50/60	10	2,5	18	32	6,9	Возможны различные варианты. Обратитесь на завод.	   
	415	3	50/60	10	2,5	20	32	8,2		

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

*Дополнительные конфигурации шнура и вилки доступны на фабрике.

**Требуется специальная цепь.