

# Печь для готовки и выдерживания

## Модель 1750-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)
- Съёмный одноточечный термощуп с прямой ручкой
- Сливной поддон и жироборник и со сливом
- Программируемое сенсорное управление на моделях с улучшенным управлением
- Сбор данных HACCP на моделях с улучшенным управлением
- Программируемое управление на моделях с простым 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 10 (десятью) положениями для противней, разнесенными на 35 мм
- Съёмный внешний сливной поддон



ВМЕСТИМОСТЬ  
на камеру

**10** GN 1/1 — 530 мм x 325 мм x 65 мм

**20** GN 1/2 — 265 мм x 325 мм x 65 мм

Максимальный вес на камеру: 45 кг  
Максимальный объем камеры: 71 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)



1750-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 (5027713)
- ☐ Жироборник без слива (1034370)
- ☐ Внешний жироборник повышенной емкости (5030664)
- ☐ Полка из нержавеющей стали (SH-2324)
- ☐ 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)

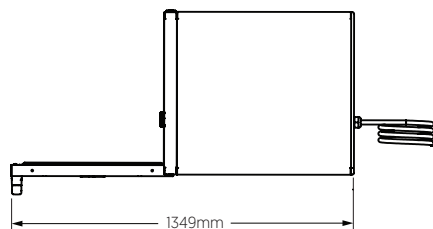
# Печь для готовки и выдерживания

## Модель 1750-TH

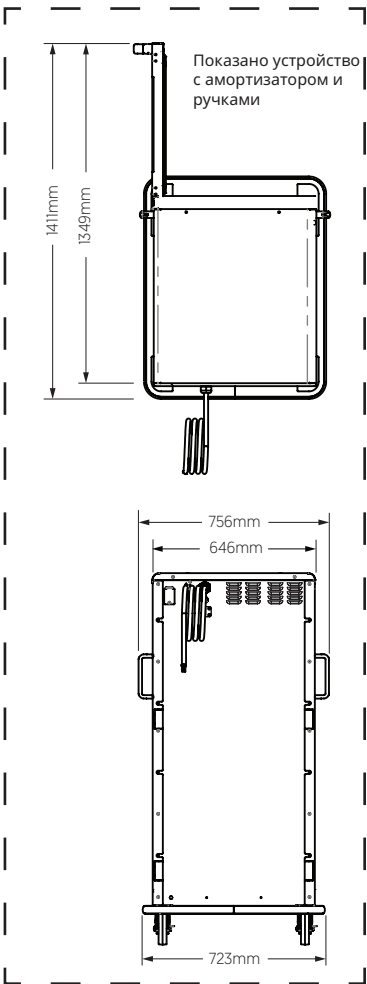
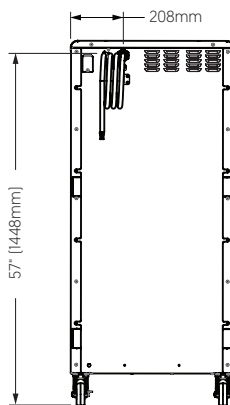
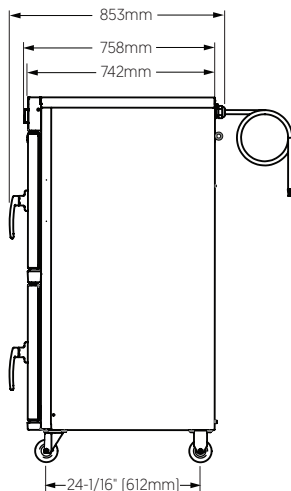
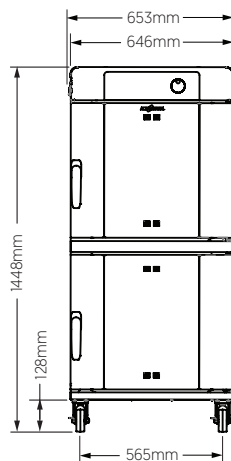
ALTO-SHAAM



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 |
|----------------------------------------------|-----------|---------------------------------|----------------|
| 510 мм x 559 мм x 673 мм                     | 200 кг    | 991 мм x 991 мм x 2007 мм       | 240 кг         |



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.

# Печь для готовки и выдерживания ALTO-SHAAM.



### Теплоотдача

| 1750-TH | Приток<br>тепла q <sub>s</sub> ,<br>БТЕ/ч | Приток<br>тепла q <sub>s</sub> ,<br>кВт |
|---------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|
|         | 1 825                                     | 0,53                                    |



Диапазон температуры готовки:  
 94°C–163°C

Интервал температуры выдерживания:  
 29°C–96°C



| 1750-TH       | В   | Фаз | Гц    | Awg | IEC | A  | Авт. выкл. (А) | кВт | Конфигурация вилки*  | Сертификация                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------|-----|-----|-------|-----|-----|----|----------------|-----|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 208 – 240 В** | 208 | 1   | 60    | 8   | —   | 29 | 30 UL   50 CSA | 6,3 | Без шнура, без вилки |                                                                                         |
|               | 240 | 1   | 60    | 8   | —   | 35 | 50             | 8,3 |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 230 В         | 230 | 1   | 50/60 | 8   | —   | 33 | 63             | 7,6 | Без шнура, без вилки |                                                                                         |
|               | 230 | 1   | 50/60 | 8   | —   | 22 | 32             | 5,1 |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 380-415 В     | 380 | 3   | 50/60 | 10  | 2,5 | 18 | 32             | 7,0 | Без шнура, без вилки |    |
|               | 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.

### 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](http://alto-shaam.com)