

Печь для готовки и выдерживания

Модель 500-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 подводка 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) вертящихся с тормозом)
- Съёмный одноточечный термощуп с прямой ручкой
- Сливной поддон и жироборник и 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 11 (одиннадцатью) положениями для противней, разнесенными на 35 мм
- Съёмный внешний сливной поддон



ВМЕСТИМОСТЬ

5 GN 1/1 — 530 мм x 325 мм x 65 мм

10 GN 1/2 — 265 мм x 325 мм x 65 мм

Максимальный вес: 18 кг

Максимальный объем: 28,4 л

3 (три) полки в комплекте. Для максимальной вместимости требуются дополнительные полки.



Lifetime Warranty

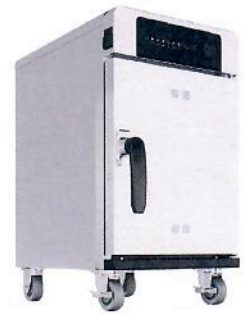


IP X4

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



Показано устройство с улучшенным управлением



Показано устройство с простым управлением

500-TH

Конфигурации (выберите по одному пункту)

Модели

- ☐ Простое управление
 - ☐ Опция HACCP
- ☐ 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

Электроснабжение

- ☐ 230 В, 1 фаза

Ролики и ножки

- ☐ 64-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертящихся с тормозом, стандарт (5027134) – не доступно с амортизатором
- ☐ 64-мм ролик, вертящийся с тормозом, опция (CS-39969, требуется 4) – (недоступен в конфигурации с амортизатором)
- ☐ 89-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертящихся с тормозом, опция (5027133)
- ☐ 89-мм ролик, вертящийся с тормозом, опция (CS-39971, требуется 4)
- ☐ 127-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертящихся с тормозом, опция (5027112)
- ☐ 127-мм ролик, вертящийся с тормозом, опция (CS-39973, требуется 4)
- ☐ 152-мм ножки, набор из 4 (четыре) (5032092)
- ☐ 152-мм сейсмостойкие ножки, набор из 4 (четыре) (5032093)

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 T-образной ручкой, до 3 (три), с улучшенным управлением (PR-46998)
- ☐ Термощуп с прямой ручкой, до 3 (три), с улучшенным управлением (1 (один) входит в комплектацию печи) (PR-46999)

Жироборники, полки, держатели

- ☐ Жироборник со сливом (5027714)
- ☐ Жироборник без слива (1034369)
- ☐ Внешний жироборник повышенной емкости (5030665)
- ☐ Полка из нержавеющей стали (SH-47163)
- ☐ Карвинговый держатель, спинная часть (HL-2635)
- ☐ Карвинговый держатель, говяжье бедро (круглый) (4459)

Очистители

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

Прочие принадлежности

- ☐ Комплект для этажерочной установки, 500-TH/SK над 500-TH/SK (5032038)
- ☐ Дверной замок с ключом (5028755)

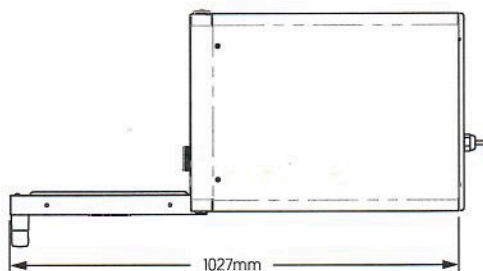
Печь для готовки и выдерживания

Модель 500-ТН

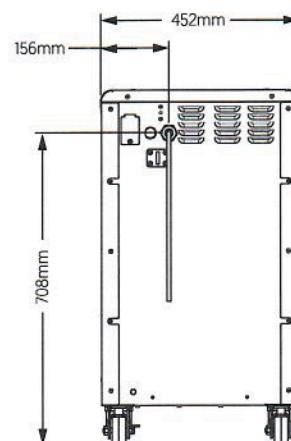
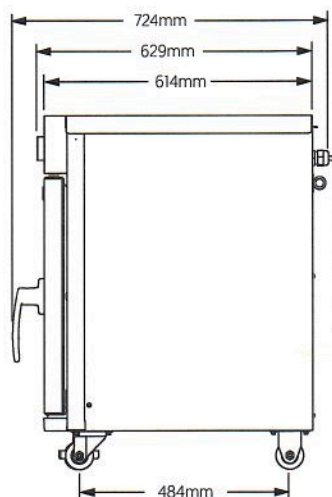
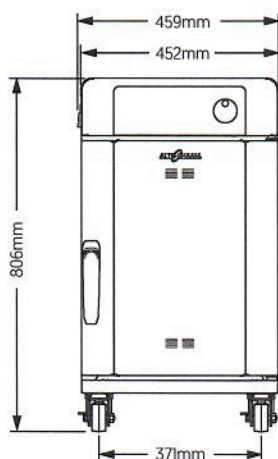
ALTO-SHAAM.



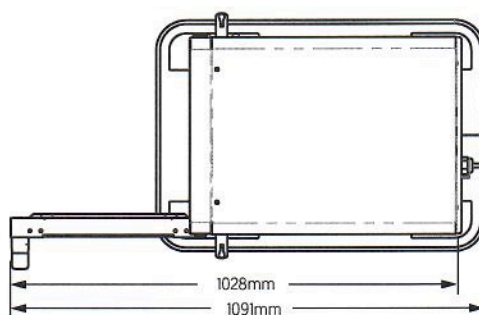
РАЗМЕРЫ



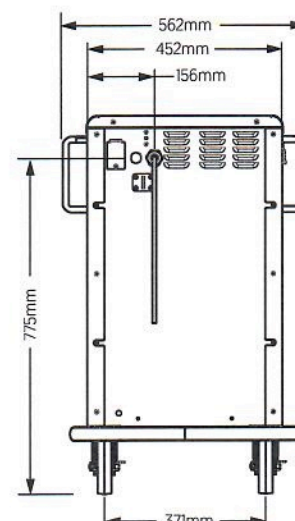
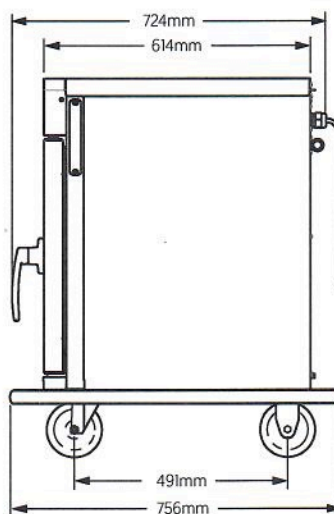
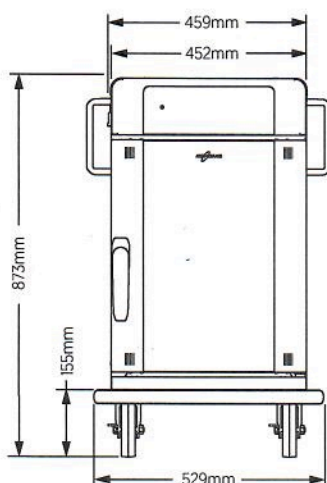
Показано устройство с простым управлением и 64-мм роликами



ОБЩАЯ ВЫСОТА 500-ТН	
Принадлежность	мм
127-мм ролик	873
89-мм ролик	845
64-мм ролик	806
152-мм ножка (мин.)	818
152-мм ножка (макс.)	875
152-мм сейсмостойкая ножка (мин.)	842
152-мм сейсмостойкая ножка (макс.)	904



Показано устройство с улучшенным управлением, 127-мм роликами, амортизатором и ручками



Внутренние размеры (В x Ш x Г)	Вес нетто	Размеры в упаковке (Д x Ш x В):	Вес в упаковке
510 мм x 365 мм x 546 мм	84 кг	889 мм x 584 мм x 1016 мм	113 кг

Печь для готовки и выдерживания

Модель 500-TH





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, капаящая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.



НАГРЕВ

Теплоотдача

500-TH	Приток тепла qs, БТЕ/ч	Приток тепла qs, кВт
	608	0,18



ТЕМПЕРАТУРА

Диапазон температуры готовки:
94°C–163°C
Интервал температуры выдерживания:
29°C–96°C



ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

500-TH	В	Фаз	Гц	Awg	IEC	A	Авт. выкл. (A)	кВт	Конфигурация вилки	Сертификация
120 В	120	1	60	10	—	16	20	1,9	Alto-Shaam предлагает ряд имеющихся в наличии конфигураций шнуров и вилок. За вариантами обратитесь на завод.	 
208–240 В*	208	1	60	10	—	11	15 UL 20 CSA	2,3		 
	240	1	60	10	—	13	15 UL 20 CSA	3,0		
230 В	230	1	50/60	10	—	12	16	2,8		   

Электрические соединения должны соответствовать всем применимым государственным, штатным и местным нормативам.
*Требуется специальная цепь.