

Печь для готовки и выдерживания

Модель 300-ТН

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

- 19-мм нескользящие резиновые ножки
- Съемный одноточечный термощуп с прямой ручкой
- Сливной поддон и жиросборник
- 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 7 (семью) положениями для противней, разнесенными на 35 мм
- Съемный внешний сливной поддон



ВМЕСТИМОСТЬ

3 GN 1/1—530 мм x 325 мм x 65 мм

6 G/N 1/2—265 мм x 325 мм x 65 мм

Максимальный вес: 16 кг

Максимальный объем: 21,3 л

2 (две) полки в комплекте. Для максимальной вместимости требуются дополнительные полки.



300-ТН

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
- ☐ Левая навеска, сплошная дверь

Специальная конфигурация термощупа (если применимо)

- ☐ Многоточечный термощуп (5017133)

Электропитание

- ☐ 120 В, 1 фаза
- ☐ 230 В, 1 фаза

Ролики

- ☐ 76-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертлюжных с тормозом, опция (5029959)

Дополнительные принадлежности (выберите все требующиеся)

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)

Полки и держатели

- ☐ Полка из нержавеющей стали (SH-2326)
- ☐ 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

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

Lifetime Warranty



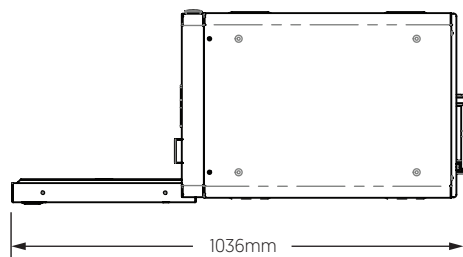
IP X4

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

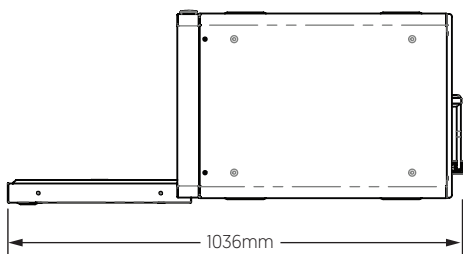
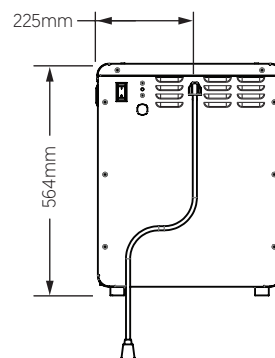
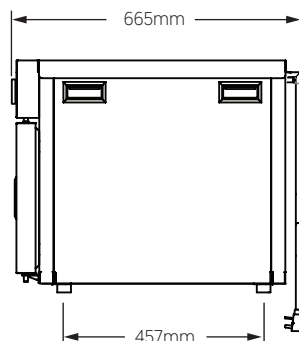
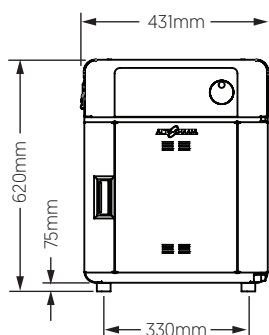
Печь для готовки и выдерживания

Модель 300-ТН

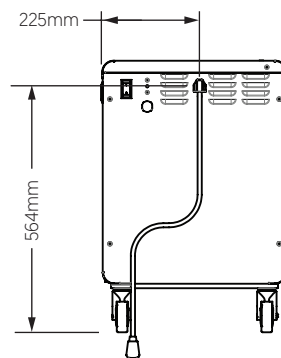
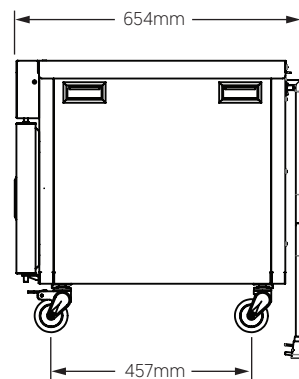
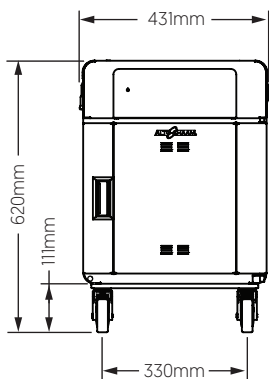
ALTO-SHAAM



Показано устройство с простым управлением и стандартными ножками



Показано устройство с улучшенным управлением и 76-мм роликами



Внутренние размеры (В x Ш x Г)	Вес нетто	Размеры в упаковке (Д x Ш x В):	Вес в упаковке
318 мм x 348 мм x 546 мм	45 кг	889 мм x 584 мм x 1041 мм	75 кг

Печь для готовки и выдерживания

Модель 300-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, капающая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.



НАГРЕВ

Теплоотдача			
300-TH	Приток тепла qs, БТЕ/ч	Приток тепла qs, кВт	
	162	0,05	



ТЕМПЕРАТУРА

Диапазон температуры готовки:
94°C–163°C

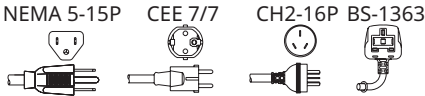
Интервал температуры выдерживания:
29°C–96°C



ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

300-TH	В	Фаз	Гц	Awg	IEC	A	Авт. выкл. (A)	кВт	Конфигурация вилки	Сертификация
120 В	120 В	1	60	14	—	6,7	15	0,8	Вилка NEMA 5-15P 15 A - 125 В	 
230 В*	230 В	1	50/60	14	—	3,2	16	0,7	CEE 7/7 BS-1363 CH2-16P Вилки на 250 В	    

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



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