

# 750-ТН/III

## НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ



- Halo Heat (окаймляющий нагрев)...источник управляемого равномерного нагрева, поддерживающий температуру готовки и выдерживания в пределах узкого допуска. Обеспечивает ежедневную однородную готовку постоянного качества, низкую усадку массивных или порционных белковых продуктов, повышенное содержание влаги в готовой пище и значительно более длительное выдерживание.
- Позволяет готовить, поджаривать, подогревать и выдерживать продукты в одном и том же шкафу. После настройки режима дальнейшее вмешательство не требуется, что позволяет лучше распределить рабочую нагрузку персонала.
- Готовка выполняется по времени или по показаниям датчика внутренней температуры продукта. По достижении заданных параметров происходит автоматическое переключение на режим выдерживания.
- Не требуются вытяжные колпаки, наружная вентиляция и системы пожаротушения (в большинстве случаев). Выбросы воздуха, насыщенного жиром, ниже уровня, установленного стандартами U.L.
- Восемь программируемых кнопок меню позволяют хранить в памяти предпочтительные рецепты (настройки времени и температуры готовки и выдерживания, температуры датчика). Упрощается рабочая процедура: достаточно лишь загрузить печь и нажать кнопку питания, кнопку меню режимов и кнопку пуска.
- Четкий, легко читаемый светодиодный дисплей показывает оставшееся время готовки или весь набор программируемых рабочих параметров.
- При готовке по датчику печь сохраняет запись самых высоких и самых низких температур, измеренных датчиком продукта, чтобы гарантировать готовку при требуемой температуре.
- В печи реализована патентованная система восстановления теплового режима SureTemp™, которая обеспечивает немедленную компенсацию потерь тепла при открывании двери и выдает звуковое напоминание, если дверь открыта дольше трех минут.
- Антимикробная ручка задерживает рост болезнетворных патогенов.

### Краткая техническая характеристика

Однокамерная печь для готовки и выдерживания Alto-Shaam 750-ТН/III имеет корпус из нержавеющей стали. Печь оснащена дверью из нержавеющей стали с магнитным замком. Оборудование печи: две боковые стойки из нержавеющей стали с 11 положениями для противней, отстоящими друг от друга на 35 мм, 3 проволочные полки из нержавеющей стали, 1 съемный жиросборник из нержавеющей стали со сливом и 1 внешний жиросборник. Печь снабжена одним комплектом 64-мм роликов — 2 с жесткими осями и 2 поворотных с тормозом.

Улучшенная система управления состоит из 4-разрядного светодиодного дисплея; выключателя питания; кнопки температуры готовки для настройки в интервале 93 – 162 °С; кнопки таймера для настройки в интервале от 1 мин до 24 ч; кнопки управления датчиком для настройки в интервале 10 – 91 °С; наконец, кнопки температуры выдерживания для настройки в интервале 15 – 96 °С. Кроме того, система управления содержит 8 (восемь) программируемых кнопок меню, которые могут запираются и позволяют устанавливать индивидуальные значения параметров готовки и выдерживания; таймер удержания, световые индикаторы рабочего состояния и кнопку пуска. Система управления предусматривает автоматический размыкатель и преобразователь для согласования с напряжением источника питания.

**МОДЕЛЬ 750-ТН/III.** Низкотемпературная печь для готовки и выдерживания с улучшенной системой управления.



ANSI/NSF 4



COOKING APPLIANCE 584m



IP X3



### ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Варианты шкафа
  - Односторонний, стандартный
  - Сквозной, специальный
- Варианты двери
  - Сплошная дверь, стандартная
  - Дверь с окном, специальная
- Варианты навески двери
  - Правосторонняя, стандартная
  - Левосторонняя, специальная

**Примечание.** Двери сквозного шкафа не могут быть подвешены с одной стороны.

- Напряжение питания
  - 120 В
  - 208-240 В
  - 230 В

- Расширенный комплект жиросборника (недоступен в конфигурации с амортизатором и в сквозном исполнении)

- Документация НАССР, регистратор данных [5015563]

- Встроенный регистратор данных поддерживает ведение точных и своевременных записей
- Регистрация времени начала и окончания температуры
- Регистрация начальной и конечной температуры
- Регистрация промежуточных времени и температуры с 5-минутным интервалом
- Выгрузка на флэш-драйв облегчает ведение записей на ПК предприятия
- Электронные записи системы НАССР можно импортировать в Excel и другие аналогичные программы для подготовки отчетов и составления таблиц и графиков
- Контроллер сохраняет информацию за последние 30 дней
- Если используется предварительная настройка, то при записи регистрируется выбранное имя продукта (A-H)

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- **Вертикальная сборка**  
Этажерочная установка с однокамерными печами и шкафами для выдерживания серий 750 и 767, или СТХ4-10 Combitherm®. Закажите соответствующий крепеж для вертикальной сборки.

**Срок гарантии**

На все нагревательные элементы печей для готовки и выдерживания (за исключением ТРУДОЗАТРАТ).



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

ТЕЛ.: 262.251.3800 800.558.8744 США/КАНАДА ФАКС: 262.251.7067 800.329.8744 ТОЛЬКО США

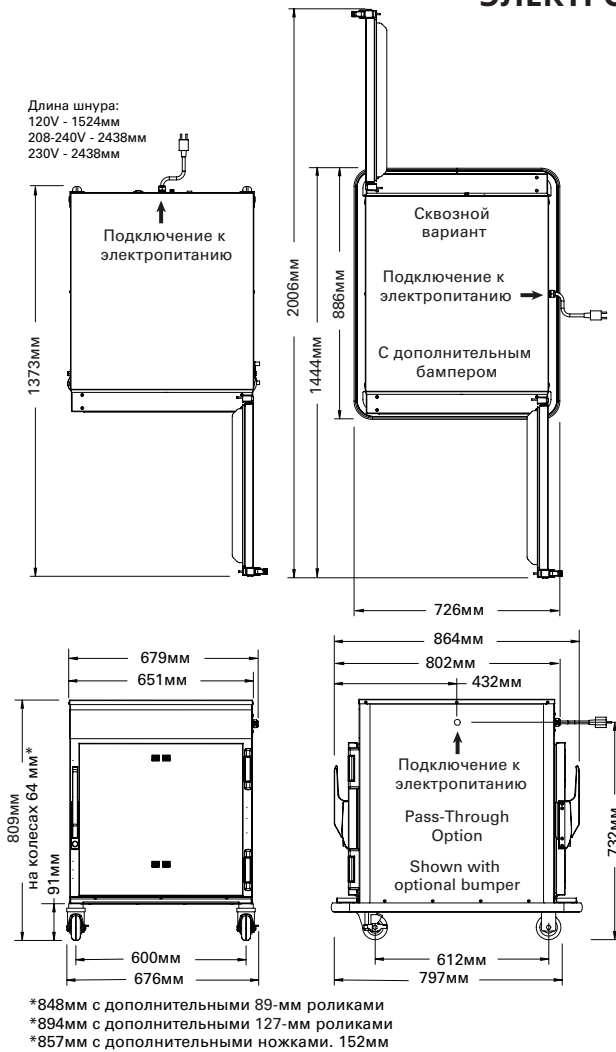
www.alto-shaam.com

Изделия непрерывно совершенствуются, поэтому технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

#311-RU - 05/18

# 750-TH/III

## ЭЛЕКТРОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ



ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА	
<b>НАРУЖНЫЕ</b>	809 x 676 x 802 мм
<b>НАРУЖНЫЕ (СКВОЗНОЙ)</b>	809 x 679 x 864 мм
<b>ВНУТРЕННИЕ</b>	510 x 559 x 673 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ					
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА
120	1	60	14,2	1,7	ШНУР, NEMA 5-20P ВИЛКА 20 А - 125 В
208	1	60	14,0	2,9	ШНУР,
240	1	60	16,0	3,9	БЕЗ ВИЛКИ
230	1	50/60	12,2	2,8	ВИЛКА НОМИНАЛ 250 В
CEE 7/7               CH2-16P               BS 1363               AS/NZS 3112					

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)	
	45 КГ МАКСИМУМ * МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 67 л
	<b>GASTRONORM 1/1:</b>
10 (десять)	530 x 325 x 65 мм
6 (шесть)	530 x 325 x 100 мм
	<b>ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ</b>
До 6 (шесть)*	457 x 660 x 25 мм только на проволочных полках

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ	
СЗАДИ	76 мм от ненагреваемых поверхностей 457 мм от оборудования, выделяющего тепло
СВЕРХУ	51 мм
СЛЕВА, СПРАВА	25 мм
ВЕС	
НЕТТО:	87 кг ПРИБЛ.
В УПАКОВКЕ:	118 кг
РАЗМЕРЫ КОРОБКИ (длина x ширина x высота) 889 x 889 x 1270 мм	

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ
— Шкаф должен быть установлен на горизонтальном основании.
— Шкаф не должен устанавливаться в местах, где на него могут воздействовать пар, жир, капаящая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.
— Шкафы на роликах и без шнура или вилки должны быть прикреплены к конструкции здания гибким соединителем. СОЕДИНИТЕЛЬ НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ.

ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
<input type="checkbox"/> Амортизатор, по всему периметру (для шкафа на роликах 64 мм ОТСУТСТВУЕТ)	5010371
<input type="checkbox"/> Держатель для резки спинной части	HL-2635
<input type="checkbox"/> Держатель для резки ростбифов	4459
Ножки с роликами - 2 жесткими, 2 вертлюжными с ТОРМОЗОМ	
<input type="checkbox"/> 127 мм	5004862
<input type="checkbox"/> 89 мм	5008017
<input type="checkbox"/> Дверной замок с ключом	LK-22567
<input type="checkbox"/> Жироборник, со сливом, глубина 43 мм	14831
<input type="checkbox"/> Жироборник без слива, глубина 41 мм	1014684
<input type="checkbox"/> Ножки 152 мм, фланцевые (комплект 4 шт.)	5011149

<input type="checkbox"/> Решетка для противня, проволочная, 416 x 619 мм — помещается в листовой противень 457 x 660 мм PN-2115	
<input type="checkbox"/> Термошуп, для низкотемпературной готовки	PR-34747
<input type="checkbox"/> Защитная панель с замком	5013936
<input type="checkbox"/> Полка из нерж. стали плоская проволочная, односторонняя	SH-2324
<input type="checkbox"/> Полка проволочная хромированная, проходная	SH-2327
<input type="checkbox"/> Полка-стойка из нержавеющей стали для реберной части	SH-2743
Этажерочная сборка	
<input type="checkbox"/> Над или под печами серий TH, SK, S	5004864
<input type="checkbox"/> Под СТХ4-10 Combitherm®	5019679

**ALTO-SHAAM**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.  
Тел.: 262.251.3800 800.558.8744 США/КАНАДА Факс: 262.251.7067 800.329.8744 ТОЛЬКО США  
www.alto-shaam.com

Изделия непрерывно совершенствуются, поэтому технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.