

750-TH-II

ZAŘÍZENÍ NA VAŘENÍ A UDRŽOVÁNÍ PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ



- Halo Heat. . . regulovaný, rovnoměrný zdroj tepla, který udržuje teplotní tolerance během funkce vaření a udržování.
- Nabízí rovnoměrné a konzistentní vaření na denní bázi, nízkou úroveň smrštnutí objemových nebo porcovaných proteinových položek, vyšší obsah vlhkosti v potravinách a výrazně delší životnost.
- Vaří, peče, znovu zahřívá a udržuje teplotu ve stejné skřínce s ovládacími prvky a funkcí nastavení bez nutnosti dalších zásahů pro lepší rozložení pracovního zatížení.
- Vaří podle času a automaticky se přepne z režimu vaření do režimu udržování.
- Odsavače par, vnější větrání a hasicí systémy nejsou nutné (ve většině oblastí). Emise tukem nasyceného vzduchu jsou menší než normy stanovené U.L.
- Stohovatelná konstrukce pro větší kapacitu.
- Antimikrobiální rukojeť
- Jednoduché ovládání snímá teplotní poklesy rychleji a poskytuje rychlou dobu zpětného získávání tepla.

Stručná specifikace

Jednkomorové zařízení Alto-Shaam 750-TH-II Cook & Hold je vyrobena z ušlechtilé oceli. Zařízení zahrnuje dveře z nerezové oceli s magnetickou západkou. Zařízení je vybaveno dvěma (2) bočními stojany z nerezové oceli s jedenácti (11) pozicemi rozloženými na 1/8" (35 mm), tři (3) drátěné police z nerezové oceli, jedna (1) odkapávací pánve z nerezové oceli s odtokem a jeden (1) externí odkapávací plech. Zařízení obsahuje jednu (1) sadu koleček 2-1/2" (64 mm) – 2 pevná a 2 otočná s brzdou.

Zařízení obsahuje jeden (1) jednoduchý ovladač s vypínačem; knoflík teploty vaření, 200°F až 325°F (94°C až 160°C); knoflík pro udržování teploty 60°F až 205°F (16°C až 96°C); digitální displej a šipky nahoru/dolů pro nastavení doby vaření a udržování teploty. Kontrolní světelné signalizace pro kuchaře, funkci udržení a volání trouby pro potřeby tepla. Zařízení je vybavena přepínačem napětí, umístěným na zadní straně trouby, pro výběr napětí (208 nebo 240 VAC) v době instalace.

☐ **Model 750TH-II:** Nízkoteplotní trouba Cook & Hold s jednoduchým ovládáním.



Továrně nainstalované doplňky

- Výběr skříně
 - ☐ Jednostranná dvířka, standard
 - ☐ Oboustranná dvířka, volitelné



- Elektrická provedení
 - ☐ 120V
 - ☐ 208-240V
 - ☐ 230V



- Limit termostatu pro vaření nastavený na 250°F pro některé oblasti U.S.A.

IP X3

- ☐ Podle potřeby uveďte na objednávce.



- ☐ Vylepšený odkapávací plech (není k dispozici s oboustrannými dvířky nebo nárazníkem)

- Výběr dveří
 - ☐ Masivní dveře, standardní
 - ☐ Dveře s oknem, volitelné

- Otevírání dvířek
 - ☐ Doprava, standardní
 - ☐ Doleva, volitelné

Poznámka: Skříně s oboustrannými dvířky nemohou mít všechna dvířka zavěšená na stejné straně.

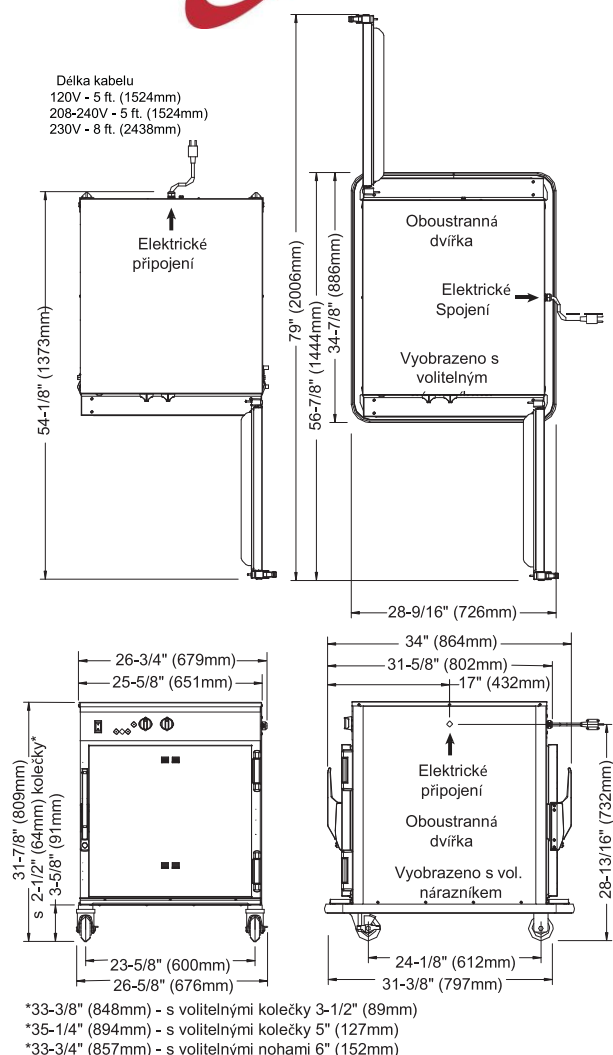
Další funkce

- Stohovatelný design

Stohovatelné s troubami 750 a 767 s jednoduchým oddělením a udržovacími skříněmi, nebo CTX4-10 Combitherm®. Objednejte si vhodný stohovací hardware.



Na všech topných prvcích Cook & Hold (bez práce).



Rozměry: V x Š x H

Vnější: 31-7/8" x 26-5/8" x 31-5/8"
(809mm x 676mm x 802mm)

S oboustrannými dvířky vnější: 31-7/8" x 26-3/4" x 34"
(809mm x 679mm x 864mm)

Vnitřní: 20-1/8" x 22" x 26-1/2"
(510mm x 559mm x 673mm)

Elektrika

V	Ph	Hz	A	kW		
120	1	60	14,2	1,7		Zástrčka NEMA 5-20P
208	1	60	14,5	3,0		Bez kabelu
240	1	60	11,2	2,7		nebo zástrčky
230	1	50/60	10,5	2,4		Zástrčky
						cee 7/7
						ch2-16p
						bs 1363
						jmenovité

Kapacita produktu

Maximálně 45 kg Maximální objem: 95 litrů		
	Standartní pánve:	Gastronorma 1/1
Deset (10)	20" x 12" x 2-1/2"	(530mm x 325mm x 65mm)
Šest (6)	20" x 12" x 4"	(530mm x 325mm x 100mm)
Čtyři (4)	20" x 12" x 6"	(530mm x 325mm x 150mm)
Plechové pánve plné velikosti:		
až šest (6)*	18" x 26" x 1" pouze na drátěných policích	
* nutné další police		

Požadavky na odstupy		Požadavky na instalaci
Zadní	3 "(76 mm) od nevyhřívavých povrchů 18 "(457 mm) od zařízeních produkujících teplo	– Zařízení musí být instalována na rovné ploše. – Zařízení nesmí být umístěna na místech, kde by mohla být ovlivněna párou, tukem, kapající vodou, extrémními teplotami nebo jinými vážně nepříznivými podmínkami. – Spotřebiče s kolečky a bez kabelu nebo zástrčky musí být k konstrukci budovy zajištěny pružným konektorem.
Horní	2" (51mm)	
Levý, pravý	1" (25mm)	
Hmotnost		
Čistá: 194 lb (88 kg)	Převážná: 264 lb (120 kg)	Není dodáván z výroby.
Rozměry kartonu: (V x Š x H) 35" x 35" x 41" (889mm x 889mm x 1041mm)		

Příslušenství		
☐ Nárazník, celý obvod (není k dispozici u koleček 2-1/2")	5010371	☐ Nohy, 6" (152 mm), přírubové (sada čtyř)
☐ Držák na okrájení masa, Prime Rib	HL-2635	☐ Mřížka, drát, 16-3/8" x 24-3/8" (416mm x 619mm)
☐ Okrájení, Steamship (Cafeteria) Round	4459	– vejde se do pánve o rozměrech 18" x 26"
Kolečka - 2 pevná, 2 otočná s brzdou		☐ Bezpečnostní panel se zámekem na klíč
☐ 5" (127mm)	5004862	Police
☐ 3-1/2" (89mm)	5008017	
☐ Zámek dveří s klíčem	LK-22567	
☐ Odkapávací pánve s odtokem, hluboká 1-11/16"	14831	Stohovací hardware
☐ Odkapávací pánve bez odtoku, hluboká 1-5/8"	1014684	
		☐ Přes nebo pod TH, SK, S-Series
		☐ Pod CTX4-10 Combitherm®