



750-TH-III

NÍZKOTEPLTNÍ PEČICÍ A UDRŽOVACÍ TROUBA HALO HEAT elektronický, programovatelný 2v1 PEČE a UDRŽUJE

HALO HEAT systém měkkého tepla

- Vám zajistí perfektní kvalitu pokrmů speciální
- Po tepelné úpravě drží automaticky hotové pokrmy v bezpečné expediční teplotě nad 70°C.

Díky patentovanému HALO HEAT systému tzv. měkkého tepla, který šetrně obklopuje pokrmy, tepelně je upravuje a dodává jim lepší vzhled, chuť a delší životnost.

Sníží Vám náklady na energii a vodu. Zařízení stačí jen strčit do zásuvky na 230 V, kdekoliv ho budete potřebovat. Spotřeba činí 1/4 z celkového příkonu, který je pouze 3500 Wattů. Připojení na vodu nepotřebujete. Ulehčí Vám manipulaci s pokrmy a práci v kuchyni.

Díky možnosti dodávání s pojízdnými kolečky a jednoduché obsluhy a údržby. Malý teplotní rozsah zachovaný během tepelné úpravy a dohotovení zaručuje nejdelší možnou životnost produktu.

Zřetelný, jednoduše čitelný display zobrazuje zbývajících čas přípravy, celý postup naprogramovaných parametrů nebo současnou teplotu ve varném prostoru. Tepelně upravuje pomocí nastaveného času nebo sondy, snímající vnitřní teplotu produktu. Po dosažení nastavené teploty se zařízení automaticky přepne z režimu tepelné úpravy do režimu uchovávání. Při tepelné úpravě sondou zařízení uchová záznam nejvyšší a nejnižší teploty zaznamenané při přípravě jídla. V případě výpadku proudu je část programu zajištěná proti poruše pamatuje provozní režim. Když je přívod obnoven, zařízení bude pokračovat v tepelné úpravě nebo uchovávání tam, kde byl program přerušen. Mikroprocesorové řízení zahrnuje vestavěné uzamykání a pět nastavitelných parametrů. Nastavení teploty tepelné úpravy 93°C - 162°C.

Zařízení zahrnuje LED. displej, zapnutí/vypnutí, tlačítko s nastavitelným rozsahem teploty 93 ° C až 162 ° C; tlačítko k nastavení času vaření (1min - 24hod), tlačítko k nastavení sondy (10 - 91 ° C); a tlačítko s nastavitelným rozsahem pro udržování (15 - 96 ° C). Ovládání obsahuje 8 programovatelných tlačítek s aretací (nastavení vaření, parametry udržování). Ovládací prvek má možnost zablokovat funkci a je vybaven funkcí konverzního napětí, aby odpovídaly příslušným normám.

☐ **Model 750TH/III** NÍZKOTEPLTNÍ PEČICÍ A UDRŽOVACÍ TROUBA



ANSI/NSF 4

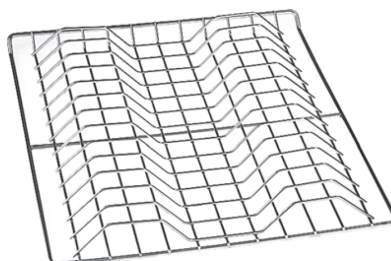


IP X4

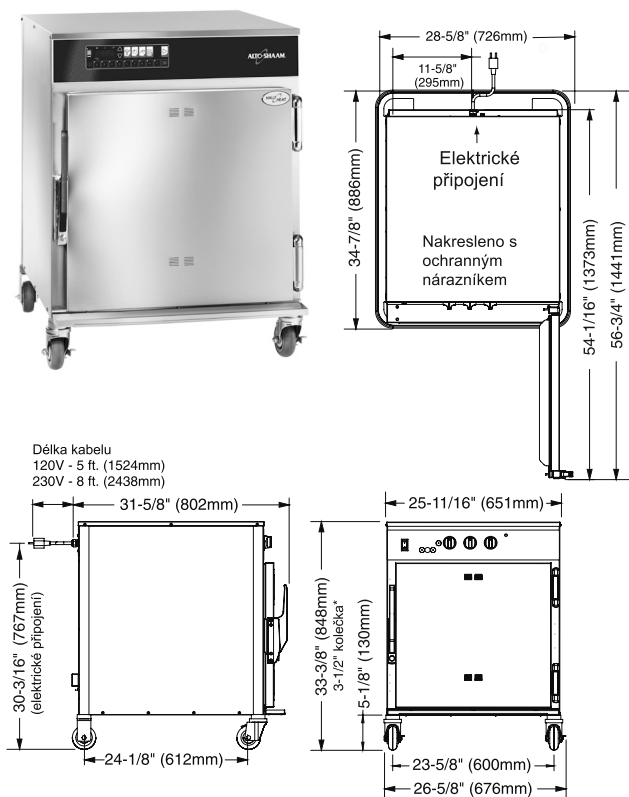


Další funkce

- **Rošt** (položka SH-2743) speciální nemagnetický nerezový rošt z oceli navržený tak, aby žebra v police držely ve vzpřímené poloze po celou dobu tepelné úpravy. Je dodávána s každým strojem.
- Celková kapacita trouby: 2 rošty.
- **Napětí:** 230V
- **Omezovač teploty pečení** na 121°C.



NÍZKOTEPLTNÍ PEČICÍ A UDRŽOVACÍ TROUBA HALO HEAT elektronický, programovatelný 2v1 PEČE a UDRŽUJE



Délka kabelu
120V - 5 ft. (1524mm)
230V - 8 ft. (2438mm)

*31-11/16" (804mm) - volitelné 2-1/2" kolečka
*35-1/16" (890mm) - volitelné 5" kolečka
*33-13/16" (858mm) - volitelné 6" nohy

Rozměry: V x Š x H

Vnější:

33-3/8" x 26-5/8" x 31-5/8"
(848mm x 676mm x 802mm)

Vnitřní:

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

Elektrika

V	Ph	Hz	A	kW	Kabel a zástrčka
120	1	60	16.0	1.9	5-20 20 - 125 zástrčka
208	1	60	16.0	3.3	Bez kabelu nebo zástrčka
240	1	60	13.0	3.0	
230	1	50/60	12.2	2.8	7/7 zástrčka 250
					2-16 zástrčka 250
					1363 (. . .) zástrčka 250

Kapacita produktu

100 lb (45 kg) maximum

MAX objem: 67 Litrů

	Nádoby:	Gastronorma 1/1
Devět (9)	20" x 12" x 2-1/2"	(530mm x 325mm x 65mm)
Pět (5)	20" x 12" x 4"	(530mm x 325mm x 100mm)

Plný rozměr nádoby:

Až 5 (5)* 18" x 26" x 1" pouze drátěné rošty

Požadavky na volný prostor

Minimální odstup od zařízení je 457mm. K ochraně elektronického ovládání udržujte dostatečný odstup z bočních stran od 60°C.

Hmotnost

Čistá: 197 lb (89 kg) Převážná: 225 lb (102 kg)

Rozměry kartonu: (V x Š x H)

35" x 35" x 41" (889mm x 889mm x 1041mm)

Doporučení - instalace

Troubu instalujte ve vodorovné poloze.
Trouba nesmí být instalována v extrémní blízkosti páry, mastnoty či kapající vody.
Zařízení s kolečky, bez kabeláže a zástrčky - není poskytnuto výrobcem.

Nastavení a příslušenství

☐ Ochranný nárazník, perimetr (Není k dispozici s 2-1/2" kolečky)	5010371
☐ Vsuvy, Prime Rib	HL-2635
☐ Vsuvy, Steamship (Cafeteria) Round	4459
Kolečka, Stem - 2 rigidní, 2 otočná w/s brzdou	
☐ 5" (127mm)	5004862
☐ 3-1/2" (89mm)	5008022
☐ Dveře se zámkem	LK-22567
☐ Odkapávací pánve s odtokem	14831
☐ Nohy, 6" (152 mm)	5011149

☐ Pánev s mřížkou, drát 18" - 26"	PN-2115
☐ Bezpečnostní panel se zámkem na klíč	5013936
Police	
☐ Nerezová ocel, rošt	SH-2324
☐ Nerezová ocel, rošt s žebry	SH-2743
Stohovací hardware	
☐ Nad nebo pod TH, SK, S-Series	5004864
☐ Pod XL-300 Xcelerate®	5019677
☐ Pod XL-400 Xcelerate®	5019678
☐ Pod CTX4-10 Combitherm®	5019679