

1000-TH-III

NÍZKOTEPLTNÍ PEČÍCÍ A UDRŽOVACÍ ZAŘÍZENÍ



- HALO HEAT . . . zdroj kontrolovaného konstantního tepla, které udržuje snášenlivost obklopujícího tepla skrz pečení a udržování. Denně nabízí jednotné a důsledné pečení, nízkou možnost srážení objemu či nakrájených pokrmů, vyšší obsah vlhkosti a významně delší životnost.
- Peče, opéká, ohřívá a udržuje v jedné skříni s ovládáním "nastavit a zapomenout" k poskytnutí lepšího rozdělení pracovního zatížení.
- Peče podle času nebo sondy k zachycení vnitřní teploty pokrmu a automaticky přemění z režimu pečení na režim udržování.
- Digestoře, venkovní odvodušňování a systém hašení nejsou požadovány (ZKONTROLOVAT MÍSTNÍ ŘÁD).
- Osm programovatelných menu tlačítek ukládají nejoblíbenější recepty do paměti (PEČENÍ/UDRŽOVÁNÍ/ČAS/NASTAVENÍ SONDY). Snižuje provozní požadavky k nakládání zařízení, ovládání tlačítek energie, menu tlačítek a tlačítka startu.
- Jasný, jednoduchý LED displej ukazuje zbývající čas pečení nebo celou řadu programovatelných provozních parametrů.
- Při pečení se sondou zařízení uchovává záznam o nejvyšší a nejnižší teplotě vycitěno sondou k ujištění pokrm je hotový.
- Trouba zahrnuje patentované teplo SureTemp™ - systém zotavení k ujištění bezprostřední kompenzace při úniku tepla kdykoliv se dveře otevrou a poskytuje slyšitelnou připomínku pokud se dveře nechají otevřené déle než 3 minuty.
- Antimikrobiální držadla zdržují přenos patogenů.

Stručná specifikace

Jednotná skříň s 20 měřidlovým, nerezovo-ocelovým exteriérem a dveřmi s magnetickým uzavřením. Trouba je vybavena dvěma nerezovo-ocelovými bočními stojany s osmi místy na pánve o rozestupu 2-5/16" (59mm), třemi nerezovo-ocelovými rošty, jednou odkapávací mísou s odtokem a jednou exténní odkapávací mísou. Trouba zahrnuje set 3-1/2" (89mm) slévačů – 2 pevné a 2 otočné s brzdou.

Ovládání Deluxe se skládá ze 4 číslicových L.E.D. displejů, ON/OFF tlačítko; tlačítko teploty pečení s nastavitelným rozsahem pečení od 200°F do 325°F (93°C do 162°C); tlačítka kontroly času s nařízením od 1 minuty do 24 hodin; tlačítka kontroly sondy s nastavitelným nařízením mezi 50°F a 195°F (10°C do 90°C); a tlačítka udržování teploty s nastavitelným rozsahem udržování od 60°F do 205°F (15°C do 96°C). Ovládání zahrnuje osm programovatelných menu tlačítek se schopností uzamčení spolu se schopností nastavení individuálních parametrů pečení a udržování; časoměřič režimu udržování, světlýka pro provozní stav a tlačítko startu. Ovládání má zabudované uzamčení a je vybaveno vlastností konverze voltů ke shodě hranice voltů poskytnuto dodavatelem elektrické energie.

☐ **Model 1000-TH-III** Nízkoteplotní pečicí a udržovací zařízení s ovládáním Deluxe.



TOVÁRNĚ NAINSTALOVANÉ MOŽNOSTI

- Výběr skříňe
 - ☐ Model dosáhnouti, standard
 - ☐ Model projetí, volitelné
- Možnosti dveří
 - ☐ Pevné dveře, standard
 - ☐ Skleněné dveře, volitelné
- Možnosti otevírání dveří
 - ☐ Doprava, standard
 - ☐ Doleva, volitelné

- ☐ HACCP Dokumentace, Data Logger (5015563)
 - Data Logger technologie zachovává přesné a včasné záznamy
 - Zapište čas začátku a konce
 - Zapište počáteční teplotu a konečnou teplotu
 - Záznam prozatimního času a teploty je zachycován v 5minutových intervalech
 - Přenos na USB usnadňuje záznam dat na hlavním počítači
 - Elektronické HACCP záznamy dat můžou být přesunuty do Excelu nebo do podobných softwarů pro použití psaní výkazu.
 - Kontrolér si ponechá poslední informaci po dobu 30 dnů
 - Zapsat název produktu (A-H)

DALŠÍ PRVKY

- Navrhující design
 - 1000-TH/III s 1000-TH/III, nebo 1000-TH-II Cook & Hold; 1000-S Udržující skříň; 1000-SK/II či 1000-SK/III Cook/Hold/Smoke; XL-300 Xcelerate®; or CTX4-10 Combitherm®..

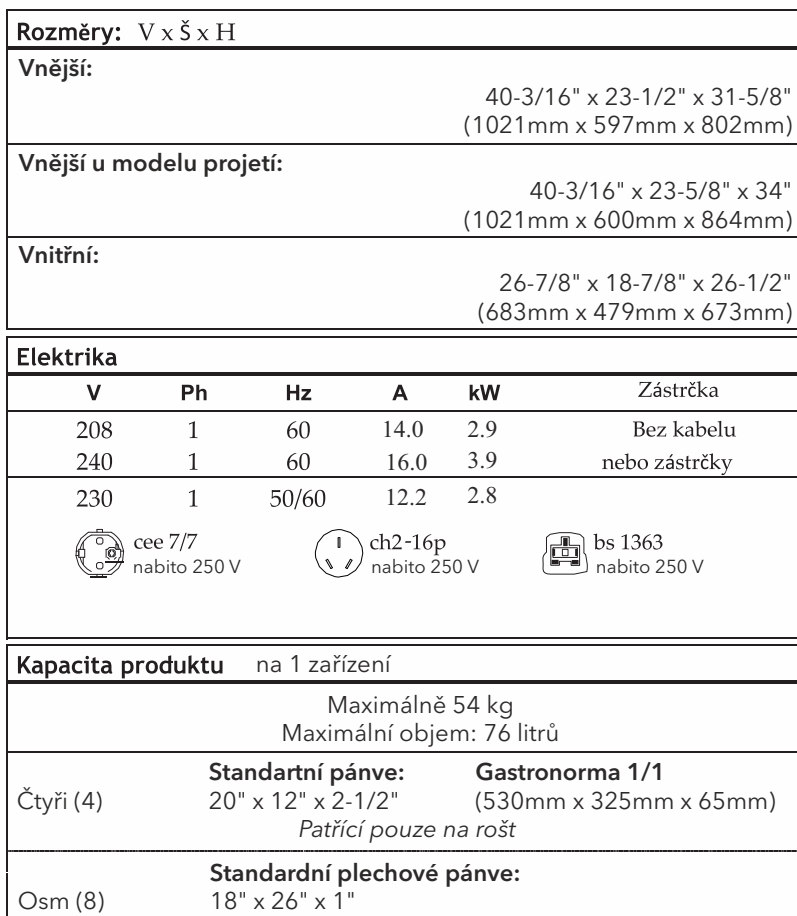


IP X3

ERC

HALO HEAT®

**Lifetime
Warranty**



Požadavky na čištění	Požadavky na instalaci
18" (457mm) Minimálně čistit zezadu kolem vybavení tvořící teplo. K ochraně elektronického zařízení, udržujte boční čištění k prevenci kontrolní části od dosažení teploty nad 140°F (60°C).	– Zařízení musí být instalováno v určité úrovni – Zařízení nesmí být umístěna na místech, kde by mohla být ovlivněna párou, tukem, kapající vodou, extrémními teplotami nebo jinými vážně nepříznivými podmínkami.
Hmotnost	
Čistá: 230 lb (104 kg)	Přepravní: 275 lb (125 kg)
Rozměry kartonu: (V x Š x H) 35" x 35" x 50" (889mm x 889mm x 1270mm)	

Příslušenství			
☐ Nárazník, plný obvod	5009767	☐ Podstavce 6" (152mm) , přírubové (set 4)	5011149
☐ Držák na porcování, prvotřídní materiál	HL-2635	☐ Pan Grid, Wire 18" x 26" pan insert	PN-2115
☐ Držák na porcování, Steamship	4459	Poličky	
Slévač - 2 pevné, 2 otočné s brzdou		☐ Ocelovo-nerezová polička, Model dosáhnutí	SH-2325
☐ 5" (127mm)	5004862	☐ Ocelovo-nerezová polička, Model projetí	SH-2346
☐ 2-1/2" (64mm)	5008022	☐ Ocelovo-nerezová polička, Boční stojan	SH-29474
☐ Zámek na klíč	LK-22567	Navršující hardware	
☐ Ochranný panel s klíčem	5013939		
☐ Odkapávací miska s odtokem 1-7/8" (48mm)	5005616	☐ Přes a pod TH, SK, S-Series Under	5004864
☐ Odkapávací miska bez odtoku 1-7/8" (48mm)	11906	☐ XL-300 Xcelerate® Under	5019677
☐ Odkapávací miska, extra hluboká 4" (102mm)	15929	☐ CTX4-10 Combitherm®	5019679