



## 1200-TH-III

### ELEKTRONICKÉ 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 ovládním "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 jakmile jsou nastavené parametry dosaženy .
- Osm programovatelných menu tlačítek ukládají nejoblíbenější recepty do paměti (PEČENÍ/UDRŽOVÁNÍ/ČAS/NASTAVENÍ SONDY). Snižuje provozní požadavky k nakládání zařízení, ovládním 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 vycítěno 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

Dvě individuálně kontrolované skříně s 20 měřidlovým, nerezovo-ocelovým exteriérem a dveřmi s magnetickým uzavřením. Trouby jsou vybaveny dvěma nerezovo-ocelovými bočními stojany s osmi místy na pánve o rozestupu 2-5/16" (59mm), třemi (3) nerezovo-ocelovými rošty, jednu odkapávací mísou s odtokem a jednou extérní odkapávací mísou. Trouba zahrnuje set 5" (127mm) slévačů – 2 pevné a 2 otočné s brzdou.

Ovládním 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); tlačítko kontroly času s nařízením od 1 minuty do 24 hodin; tlačítko kontroly sondy s nastavitelným nařízením mezi 50°F a 195°F (10°C do 90°C); a tlačítko udržování teploty s nastavitelným rozsahem udržování od 60°F do 205°F (15°C do 96°C). Ovládním zahrnuje osm programovatelných menu tlačítek se schopností uzamčení spolu se schopností nastavení individuálních parametrů pečení a udržování; časoměřič režimu udržování, světýlka pro provozní stav a tlačítko startu. Ovládním má zabudované uzamčení a je vybaveno vlastností konverze voltů ke shodě hranice voltů poskytnuto dodavatelem elektrické energie.

**Model 1200-TH/III** Dvojitě nízkoteplotní pečicí a udržující zařízení s ovládním Deluxe.



#### TOVÁRNĚ NAINSTALOVANÉ MOŽNOSTI



IP X3



- Výběr skříně
  - Model dosáhnutí, standard
  - Model projetí, volitelné

- Možnosti dveří
  - Plné dveře, standardní
  - Skleněné dveře, volitelné

- Otevírání dvířek
  - Doprava, standardní
  - Doleva, volitelné

- Elektrická provedení
  - 208-240V
  - 209-230V
  - 380-415V

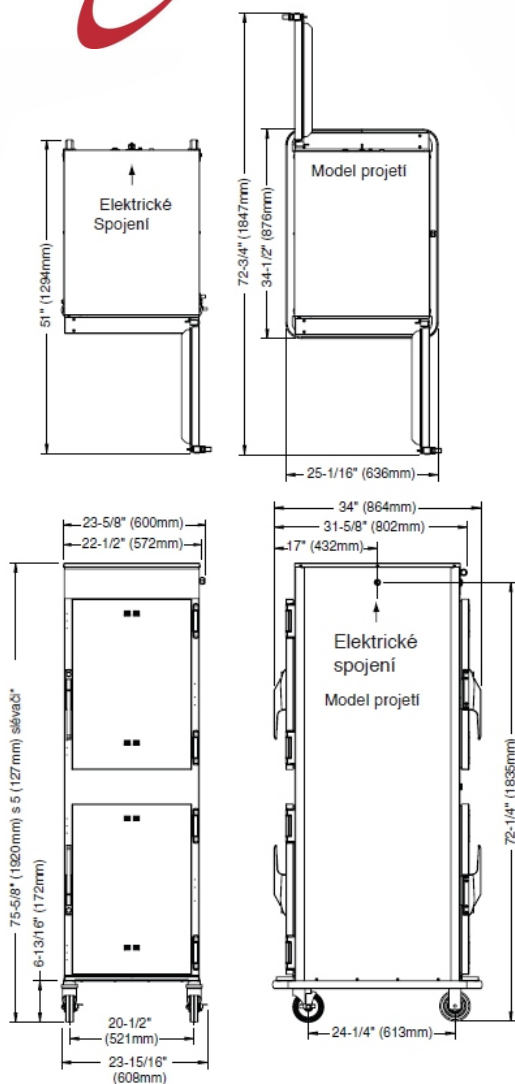
HACCP Dokumentace, Data Logger (5015563)

- 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 mohou 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)

**HALO HEAT®**

**Lifetime Warranty**

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



\*73-7/8" (1877mm) - s volitelnými 3-1/2" slévači  
 \*74-11/16" (1897mm) - s volitelnými 6" podstavci

<b>Rozměry: V x Š x H</b>	
<b>Vnější:</b>	75-5/8" x 23-15/16" x 31-5/8" (1920mm x 608mm x 802mm)
<b>Vnější u modelu projekt:</b>	75-5/8" x 23-15/16" x 34" (1920mm x 608mm x 864mm)
<b>Vnitřní:</b>	26-7/8" x 18-7/8" x 26-1/2" (683mm x 479mm x 673mm)

<b>Elektrika</b>					
V	Ph	Hz	A	kW	Zástrčka
208-240	1	60	29.0 - 33.3	6.1 - 8.0	Žádná zástrčka či šňůra
230	1	50/60	28.7	6.6	
380-415	3	50/60	16.5	6.0	

<b>Kapacita produktu</b>		
Maximálně 54 kg Maximální objem: 76 litrů		
Čtyři (4)	<b>Standartní pánve:</b> 20" x 12" x 2-1/2"	<b>Gastronorma 1/1</b> (530mm x 325mm x 65mm) <i>Patřící pouze na rošť</i>
Osm (8)	<b>Standardní plechové pánve:</b> 18" x 26" x 1"	

<b>Požadavky na čištění</b>	<b>Požadavky na instalaci</b>
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. - Spotřebiče se slévači a žádnou šňůrou či zástrčkou musí být zajištěné ke stěně s přízpusobivým kontaktem.
<b>Hmotnost</b>	
<b>Čistá:</b> 345 lb (156 kg)   <b>Přepravní:</b> 435 lb (197 kg)	
<b>Rozměry kartonu: (V x Š x H)</b> 35" x 35" x 81" (889mm x 889mm x 2057mm)	

<b>Příslušenství</b>	
<input type="checkbox"/> Nárazník, plný obvod (není dostupné s 2-1/2 slévači)	5011161
<input type="checkbox"/> Držák na porcování, prvotřídní materiál	HL-2635
<input type="checkbox"/> Držák na porcování, Steamship	4459
Slévač - 2 pevné, 2 otočné s brzdou	
<input type="checkbox"/> 3-1/2" (89mm)	5008017
<input type="checkbox"/> Zámek na klíč	LK-22567
<input type="checkbox"/> Odkapávací miska bez odtoku 1-7/8" (48mm)	11898
<input type="checkbox"/> Podstavce 6" (152mm), přírubové (set 4)	5011149
<input type="checkbox"/> Pan Grid, Wire - 18" x 26" sheet pan insert	PN-2115
<input type="checkbox"/> Ochranný panel s klíčem	5013939
<input type="checkbox"/> Ocelovo-nerezová polička, Model dosáhnutí	SH-2325
<input type="checkbox"/> Ocelovo-nerezová polička, Model projekt	SH-2326
<input type="checkbox"/> Ocelovo-nerezová polička, Boční stojan	SH-2773