

1000-SK-II-Classic

Nízkoteplotní zařízení 3v1 SMOKER peče, udí, udržuje



• **HALO HEAT** . . . regulovaný, rovnoměrný zdroj tepla, který udržuje těsné teplotní tolerance během funkce vaření a udržování. Nabízí rovnoměrné a konzistentní vaření na denní bázi.

Zajišťuje vyšší obsah vlhkosti potravin, minimální ztráty a výrazně delší životnost

• Udí se dřevěnými štěpkami - bez tlakového vaření

• Smoker časovač nabízí výběr mírné, střední nebo těžké chuti kouře.

• Vaří, udí a udržuje maso, drůbež a ryby.

• Dokáže udit za studena ryby a uzený sýr.

• Vyvolává přirozené působení enzymů v mase.

• Menší úspora energie.

• Snižuje námahu a snižuje pracovní zatížení..

• Stohovatelný design pro další kapacitu.

• Jednoduché ovládání snímá teplotní poklesy rychleji a zajišťuje tak rychlou regeneraci tepla.

Jednokomorový smoker s exteriérem z nerezové oceli o rozměru 20 mm. Dveře obsahují magnetickou západku dveří. Interiér trouby zahrnuje dva (2) zcela odnímatelné nemagnetické boční stojany z nerezové oceli s jedenácti (11) pozicemi rozloženými na středech 1-3 / 8 " (35 mm), dvě (2) drátěné police z nerezové oceli, jeden (1) Nerezová žebra Rib Rack, odnímatelná odkapávací pánve z nerezové oceli s odtokem a nádoba na dřevní štěpku Trouba je vybavena vnějším předním připojeným odkapávacím plechem z nerezové oceli a jedním (1) vzorkovacím pytle, každý z třešní, hikorů, jablek a javorových dřevěných štěpků . Trouba obsahuje jednu (1) sadu koleček 3-1 / 2 " (89 mm) - 2 tuhá a 2 otočná s brzdou.

Smoker je ovládán jedním (1) jednoduchým ovládáním pomocí hlavního vypínače; knoflík teploty vaření, 200 ° až 325 ° F (94 ° až 160 ° C); knoflík pro přidržování teploty, 60 ° až 205 ° F (16 ° až 96 ° C); digitální displej, šipky NAHORU / DOLŮ pro nastavení doby vaření a držení; a šedesátiminutový kuřácký časovač. Kontrolní funkce kontrolky pro funkce vaření, přidržování a kouření, a když trouba volá teplo. Trouba je vybavena přepínačem napětí, umístěným na zadní straně pece, pro výběr napětí (208 nebo 240 V.A.C.) v době instalace.

☐ **MODEL 1000-SK/II:** Nízkoteplotní pečí, udicí a udržovací trouba s jednoduchým ovládáním.



IP X3



Možnosti nainstalované z výroby

• Možnosti dveří:

- ☐ Plné dveře, standard
- ☐ Prosklené dveře, za příplatek

• Možnosti výkyvů dveří:

- ☐ Pravé otevírání dveří, standard
- ☐ Levé otevírání dveří, za příplatek

• Napětí:

- ☐ 208-240V
- ☐ 230V

• Výběr barev vnějších panelů:

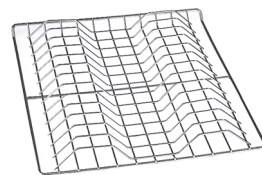
- ☐ Nerezová ocel, standard
- ☐ Burgundy, za příplatek
- ☐ Vlastní barva, za příplatek

• Omezovač teploty pečení na 121°C.

DALŠÍ FUNKCE

• Rib Rack Shelf • Item SH-29474

Speciální nemagnetická nerezová drátěná police navržena pro držení žeber nebo ryb ve svislé poloze pro rovnoměrnější uzení. Každá police bude držet třináct celých žeber. Jedna (1) žebrová police je vybavena každým smokerem. Na přání jsou k dispozici další stojany. Celkový objem trouby: Tři (3) žebrové police.



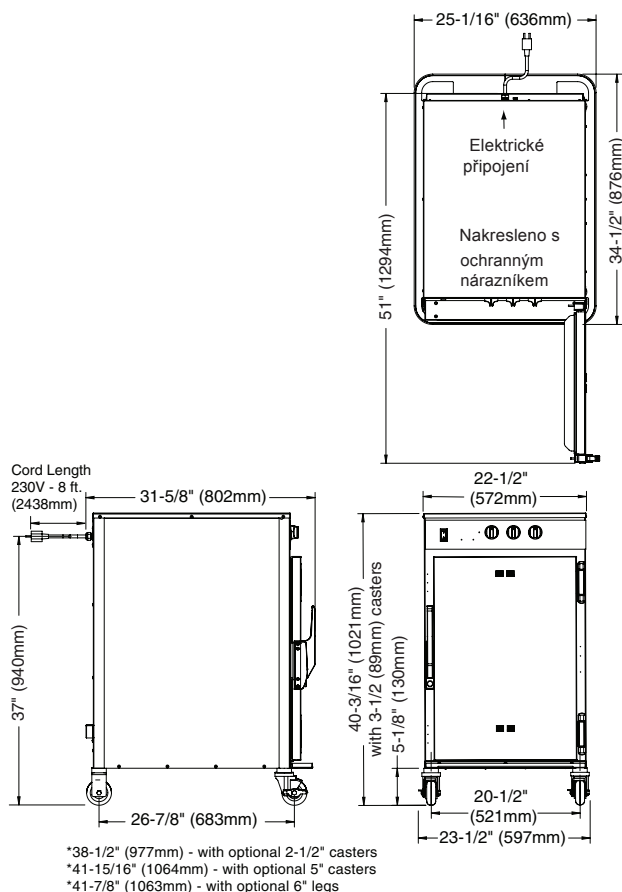
• Stohovatelný design

1000-SK / II s 1000-SK / II nebo 1000-SK / III Cook / Hold / Smoke; 1 000-TH / III Cook & Hold; 1000-S Holding Cabinet; XL-300 Xcelerate®; nebo CTX4-10 Combitherm®. Objednejte si vhodný stohovací hardware.

**Lifetime
Warranty**

1000-SK-II-Classic

Nízko-teplotní zařízení 3v1 SMOKER peče, udí, udržuje



ROZMĚRY: V x Š x H

EXTERIÉR

40-3/16" x 23-1/2" x 31-5/8"
(1021mm x 597mm x 802mm)

INTERIÉR:

26-7/8" x 18-7/8" x 26-1/2"
(683mm x 479mm x 673mm)

ELEKTRICKÉ NAPOJENÍ

VOLTAGE	PHASE	CYCLE/HZ	AMPS	kW	CORD & PLUG
208	1	60	15.3	3.2	CORD, PLUG RATED 250V
240	1	60	12.1	2.9	NO PLUG
230	1	50/60	12.2	2.8	CEE 7/7 PLUG RATED 250V
					CH2-16P PLUG RATED 250V
					BS 1363 (U.K. ONLY) PLUG RATED 250V

PRODUKTŮV KAPACITA

(54kg) MAXIMUM

MAXIMÁLNÍ OBJEM: (76 LITERS)

	NÁDOBY:	GASTRONORM 1/1:
Tři (3)	20" x 12" x 2-1/2"	530mm x 325mm x 65mm
ON OPTIONAL WIRE SHELVES ONLY		

PLNÝ ROZMĚR NÁDOB: 18"

Sedm (7) x 26" x 1"

POŽADAVKY NA ČIŠTĚNÍ

BACK	3" (76mm)
TOP	2" (51mm)
EACH SIDE	1" (25mm)

HMOTNOST

NET: 203 lb (92 kg) EST.	SHIP: 282 lb (101 kg) EST.
CARTON DIMENSIONS: (L x W x H)	
35" x 35" x 50" (889mm x 889mm x 1270mm)	

DOPORUČENÍ INSTALACE

- Trouba musí být instalována na vodorovné podlaze.
- Trouba 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 ke konstrukci budovy zajištěny pružným konektorem.
- NENÍ DODÁVÁNO Z VÝROBY.
- Požadavky na větrání smokeru, které mají být určeny místními instalačními předpisy.

MOŽNOSTI & PŘÍSLUŠENSTVÍ

☐ Ochranný nárazník, perimetr (Není k dispozici s 2-1/2" CASTERS)	5009767	☐ Pánev s mřížkou, drát — 18" x 26" PAN INSERT	PN-2115
☐ Vsuvy, Prime Rib	HL-2635	☐ Bezpečnostní panel w/ zámek	5013934
☐ Vsuvy, Steamship (Cafeteria) Round	4459	☐ Police, nerezová ocel, rošt	SH-2325
Kolečka, Stem - 2 pevná, 2 otočná s brzdou		☐ Police, nerezová ocel, rošt Rib Rack	SH-29474
☐ 2-1/2" (64mm)	5008022	Dřevo (balení) (9 kg)	
☐ Dveře se zámek	LK-22567	☐ Jablko	WC-22543
☐ Odkápnávací plech s odtokem, 1-7/8" (48mm hl.)	5005616	☐ Třešeň	WC-22541
☐ Odkápnávací plech bez odtoku 1-7/8" (48mm hl.)	11906	☐ Bílý ořech	WC-2829
☐ Odkápnávací pánev, extra hluboká	15929	☐ Javor	WC-22545
☐ Nohy, 6" (152mm), přírubové (sada čtyř)	5011149	Stohovací hardware	
		☐ Přes nebo pod TH, SK, S-Series	5004864
		☐ Pod XL-300 Xcelerate®	5019677
		☐ Pod CTX4-10 Combitherm®	5019679