

## Nízkoteplotní trouba 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, nízké objemové ztráty, udržuje vyšší obsah vlhkosti v potravě a výrazně delší životnost.

- Vaří, peče, znovu zahřívá, udí a udržuje rovnoměrnou teplotu.
- Udí se skutečnými dřevěnými štěpkami - bez tlakového vaření, bez aroma umělého kouře.
- Kouřový časovač nabízí výběr mírné, střední nebo těžké chuti kouře.
- Dokáže udit za studena ryby a uzený sýr.
- Vaří se podle času nebo sondou, aby snímala vnitřní teplotu produktu a po dosažení nastavených parametrů se automaticky převede z režimu vaření do režimu pozastavení.
- Osm programovatelných tlačítek nabídky ukládá oblíbené recepty do paměti (COOK / HOLD / TIME / PROBE SET-POINTS). Snižuje provozní požadavky na jednoduché plnění trouby, stisknutí tlačítka napájení, tlačítka předvolby a spuštění.
- Při vaření pomocí sondy udržuje trouba záznam o nejvyšší a nejnižší teplotě snímané sondou, aby se zajistilo, že se jídlo vaří na požadovanou teplotu.
- Trouba obsahuje patentovaný systém rekuperace tepla SureTemp™, který zajišťuje okamžitou kompenzaci jakékoli tepelné ztráty při každém otevření dveří, a poskytuje zvukovou připomínku, pokud byly dveře otevřené déle než tři minuty.
- Antimikrobiální rukojeť zpomaluje růst patogenů způsobujících onemocnění.

Smoker s vnějším průměrem z nerezové oceli 20 mm. Dveře obsahují magnetickou západku dveří. Interiér trouby zahrnuje dva (2) zcela vyjímatelné 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 Rack, odnímatelná odkapávací pánve z nerezové oceli s odtokem a nádoba na dřevní štěpku. Trouba je vybavena vnějším předním odkapávacím plechem z nerezové oceli a jedním (1) vzorkovacím sáčkem, každý z třešní, bílého ořechu, jablek a javorových dřevěných štěpků. Trouba obsahuje jednu (1) sadu koleček 3-1 / 2" (89 mm) - 2 tuhá a 2 otočná s brzdou.

Deluxe ovládání zahrnuje 4 číslice L.E.D. displej, tlačítko ON / OFF, tlačítko teploty vaření s nastavitelným rozsahem teploty od 200 ° F do 325 ° F (93 ° C až 162 ° C); klíč ovládání času vaření s nastavenými hodnotami od 1 minuty do 24 hodin; kouřový ovládací klíč s nastavenými hodnotami od 1 minuty až 1 hodina; ovládací klíč sondy s nastavitelnými žádanými hodnotami mezi 50 ° F a 195 ° F (10 ° C až 91 ° C); a držte teplotní tlačítko s nastavitelným rozsahem udržování od 60 ° F do 205 ° F (15 ° C až 96 ° C). Ovládání zahrnuje osm (8) programovatelných tlačítek menu s možností uzamčení spolu s možností nastavení individuálních parametrů kuchaře a držení; časovač odpočítávání režimu, kontrolky stavu provozu; a startovací klíč. Řízení má vestavěnou funkci blokování a je vybaveno funkcí převodu napětí, která odpovídá síťovému napětí poskytovanému dodavatelem elektrické energie.

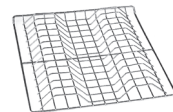
☐ **MODEL 1000-SK/III:** Jednokomorová nízkoteplotní trouba smoker s Deluxe ovládáním.

### Možnosti nainstalované z výroby

- **Možnosti dveří:**
  - ☐ Plně dveře, standard
  - ☐ Prosklené dveře, optional
- **Možnosti výkyvů dveří:**
  - ☐ Právě 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.**
- ☐ HACCP Documentation, Data Logger [5015563]
  - Technologie Datalogger udržuje přesné a včasné vedení záznamů
  - Zaregistruje čas zahájení a čas ukončení
  - Zaregistruje počáteční teplotu a konečnou teplotu
  - Průběžné hlášení času a teploty se zaznamenává v 5minutových intervalech
  - Stahování přes USB usnadňuje vedení záznamů na počítačích pro správu oddělení
  - Elektronické vedení záznamů HACCP lze importovat do Excelu nebo jiného podobného softwaru pro použití při psaní a mapování sestav
  - Uchování nejnovější informace po dobu 30 dnů
  - Pokud se použije předvolba, zaznamenaná název předvolby produktu (A-H).

### DALŠÍ FUNKCE

- ☐ **Rib Rack Shelf • Item SH-29474**  
Speciální nemagnetická nerezová ocel ocelová drátěná police drží žebra nebo ryby ve svislé poloze pozice pro rovnoměrnější uzení. Každá police bude mít třináct plných žebrové police je v každém smokru. Na prání jsou k dispozici další stojany. Celkový objem trouby: Tři (3) žebrové police.
- **Stohovatelný design**  
1000-SK/III with 1000-SK/III or 1000-SK/II Cook/Hold/Smoke; 1000-TH/III or 1000-TH-II Cook & Hold; 1000-S Holding Cabinet; XL-300 Xcelerate®; or CTX4-10 Combitherm®. Objednejte si vhodný stohovací hardware.



**Lifetime Warranty**



ANSI/NSF 4

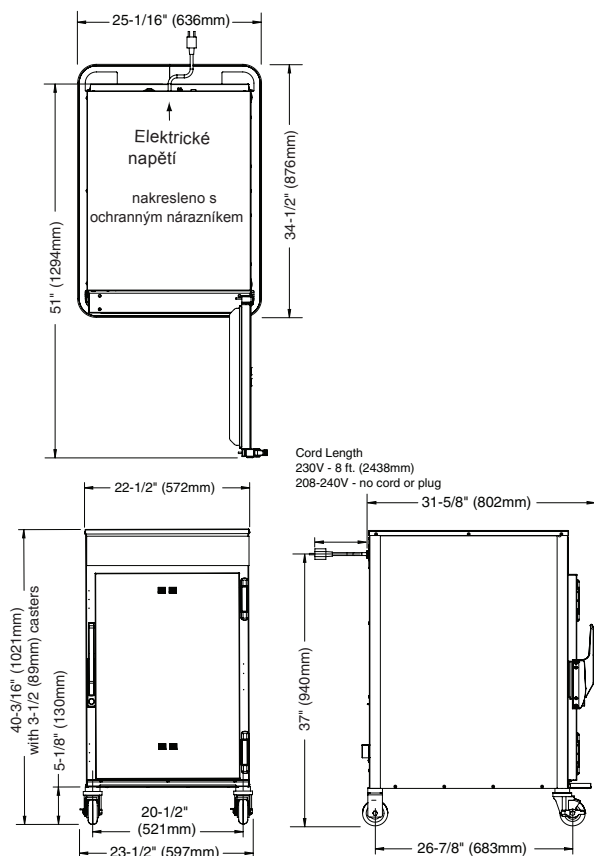


IP X3



MONTYCON gastro, s.r.o.  
Rudná 907/37, 70030 Ostrava - Zábřeh  
tel: +420 596 624 904, mobil: +420 602 725 999  
info@montycon.cz, www.montycon.cz

moderní úsporné  
**MONTYCON®**  
gastronomické technologie



\*38-5/8\" (981mm) - with optional 2-1/2\" casters  
 \*42\" (1067mm) - with optional 5\" casters  
 \*41-7/8\" (1063mm) - with optional 6\" legs

### 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 PŘIPOJENÍ:

| VOLTAGE | PHASE | CYCLE/HZ | AMPS | kW  | CORD & PLUG         |
|---------|-------|----------|------|-----|---------------------|
| 208     | 1     | 60       | 16.0 | 3.3 | CORD,               |
| 240     | 1     | 60       | 18.5 | 4.4 | NO PLUG             |
| 230     | 1     | 50/60    | 14.0 | 3.1 | CEE 7/7             |
|         |       |          |      |     | PLUG RATED 250V     |
|         |       |          |      |     | CH2-16P             |
|         |       |          |      |     | PLUG RATED 250V     |
|         |       |          |      |     | BS 1363 (U.K. ONLY) |
|         |       |          |      |     | PLUG RATED 250V     |

### PRODUKT / 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:  
 Sedm(7) 18\" x 26\" x 1\"

### POŽADAVKY NA ČIŠTĚNÍ

Minimální světlost 45\" (457 mm) na zadní straně od zařízení produkujícího teplo. Pro ochranu elektronického ovládání udržujte dostatečnou boční vzdálenost, abyste zabránili regulační oblasti dosáhnout jakékoli teploty 60 ° C nebo vyšší.

### HMOTNOST:

NET: 203 lb (92 kg) EST. SHIP: 282 lb (128 kg) EST.

PŘEPRAVNÍ ROZMĚRY: (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.

### MOŽNOSTÍ & PŘÍSLUŠENSTVÍ

|                                                                                                      |                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ochranný nárazník, Perimetr<br>(NOT AVAILABLE WITH 2-1/2\" CASTERS) 5009767 | <input type="checkbox"/> Bezpečnostní panel w/ zámek 5013934           |
| <input type="checkbox"/> Vsuvy, Prime Rib HL-2635                                                    | <input type="checkbox"/> Police, Nerezová ocel, rošt SH-2325           |
| <input type="checkbox"/> Vsuvy, Steamship (Cafeteria) Round 4459                                     | <input type="checkbox"/> Police, nerezová ocel, rošt Rib Rack SH-29474 |
| Kolečka, Stem - 2 pevná, 2 otočná s brzdou                                                           | <b>Stohovací hardware</b>                                              |
| <input type="checkbox"/> 2-1/2\" (64mm) 5008022                                                      | <input type="checkbox"/> Přes nebo pod TH, SK, S-Series 5004864        |
| <input type="checkbox"/> Dveře se zámek LK-22567                                                     | <input type="checkbox"/> Pod XL-300 Xcelerate® 5019677                 |
| <input type="checkbox"/> Odkávací plech s odtokem, 1-11/16\" (43mm hl.) 5005616                      | <input type="checkbox"/> Pod CTX4-10 Combitherm® 5019679               |
| <input type="checkbox"/> Odkávací plech bez odtoku 1-7/8\" (62mm hl.) 11906                          | Dřevo (balení) (9 kg)                                                  |
| <input type="checkbox"/> Odkávací plech bez odtoku 4\" (101mm hl.) 15929                             | <input type="checkbox"/> Jablko WC-22543                               |
| <input type="checkbox"/> Nohy, 6\" (152mm), přírubové (sada čtyř) 5011149                            | <input type="checkbox"/> Třešeň WC-22541                               |
| <input type="checkbox"/> Pánev s mřížkou, drát, - 18\" x 26\" PAN INSERT PN-2115                     | <input type="checkbox"/> Bílý ořech WC-2829                            |
|                                                                                                      | <input type="checkbox"/> Javor WC-22545                                |