

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.

- Udí se skutečnými dřevěnými štěpkami - bez tlakového vaření, bez aroma umělého kouře.
- Kouřový časovač nabízí výběr mírné, střední nebo těžké chuti kouře.
- Vaří, udí a udrží maso, drůbež a ryby.
- Dokáže udit za studena ryby a uzený sýr.
- Vyvolává přirozené působení enzymů v maso pro řízení.
- Menší spotřeba energie než u konvenčních pecí.
- Snižuje námahu a snižuje pracovní zatížení.
- Interiér nemagnetické nerezové oceli, rošty a police odolávají korozi.
- Jednoduché ovládání snímá teplotní poklesy rychleji a poskytuje rychlou dobu zpětného získávání tepla.

Dvě (2) individuálně ovládané smoker komory jsou uzavřeny v jednom z nerezové oceli o rozměrech 20 mm. Dveře obsahují západku dveří s pozitivním zachycením. Každá komora obsahuje 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) z nerezové oceli 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 sáčkem, každý z třešně, bílých ořechů, jablek a javorového dřeva. Trouba obsahuje jednu (1) sadu 5" (127 mm) koleček - 2 tuhá a 2 otočná s brzdou.

Každá komora má jeden (1) jednoduché ovládání s vypínačem ZAP / VYP; 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, udržování a smoker. Trouba je vybavena přepínačem napětí, umístěným na zadní straně pece, pro výběr napětí (208 nebo 240 V.A.C.) v době instalace.

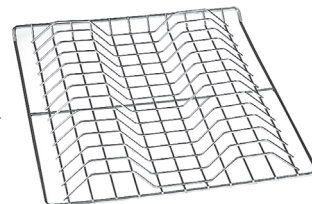
MODEL 1767-SK: Dvoukomorová nízkoteplotní trouba smoker s jednoduchým ovládáním.

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-2743**
Speciální nemagnetická nerezová drátěná police navržena tak, aby držela žebra nebo ryby ve svislé poloze pro rovnoměrnější uzení. Každá police pojme třináct plných žebor. Jeden (1) žebro police je vybavena každou příhrádkou. Na přání jsou k dispozici další stojany. Kapacita: Dvě (2) žebrované police v příhrádce.



**Lifetime
Warranty**



ANSI/NSF 4

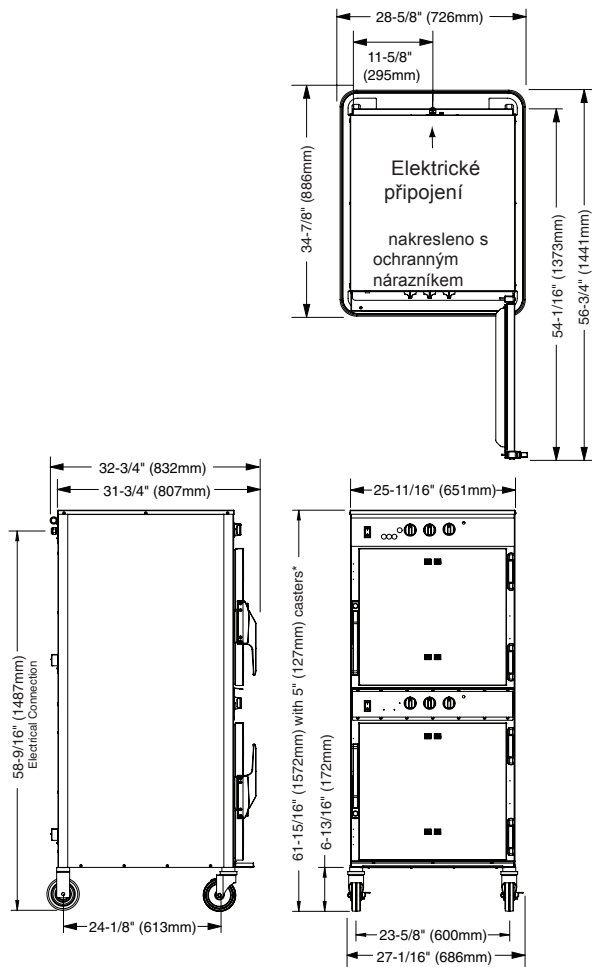


IP X4

EAC

HALO HEAT

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



*60-11/16" (1540mm) - with optional 3-1/2" (89mm) casters
 *62-1/8" (1577mm) - with optional 6" (152mm) legs

ROZMĚRY: H x W x D	
EXTÉRIÉR:	
61-15/16" x 27-1/16" x 32-3/4" (1572mm x 686mm x 832mm)	
INTERIÉR: (EACH COMPARTMENT)	
20-1/16" x 21-15/16" x 26-1/2" (510mm x 531mm x 673mm)	

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ					
VOLTAGE	PHASE	CYCLE/HZ	AMPS	kW	CORD & PLUG
208	1	60	31.0	6.4	NO CORD
240	1	60	25.0	6.0	OR PLUG
230	1	50/60	24.3	5.6	NO CORD OR PLUG

PRODUKT / KAPACITA	
(45 kg) MAXIMÁLNÍ KAPACITA NA KOMORU MAXIMÁLNÍ OBJEM: (67 LITERS)	
NÁDOBY:	GASTRONORM 1/1
NA KOMORU:	NA KOMORU:
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)
PLNĚ NÁDOBY NA KOMORU:	
Až pět (5)*	18" x 26" x 1" pouze na drátěných policích
*ADDITIONAL SHELVES REQUIRED	

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

HMOTNOST	
NET: 356 lb (161 kg)	SHIP: 450 lb (204 kg)
PŘEPRAVNÍ ROZMĚRY: (L x W x H)	
35" x 35" x 82" (889mm x 889mm x 2083mm)	

MOŽNOSTI & PŘÍSLUŠENSTVÍ	
<input type="checkbox"/> Ochranný nárazník, Perimetr	5010371
<input type="checkbox"/> Vsuvy, Prime Rib	HL-2635
<input type="checkbox"/> Vsuvy, Steamship (Cafeteria) Round	4459
Kolečka, Stem - 2 pevná, 2 otočná s brzdou	
<input type="checkbox"/> 3-1/2" (89mm)	5008017
<input type="checkbox"/> Zámek dveří s klíčem - KAŽDÁ RUKOJEŤ	LK-22567
<input type="checkbox"/> Odkápací plech s odtokem	14831
<input type="checkbox"/> Nohy, 6" (152mm), Přírubové (sada čtyř)	5011149

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.	

<input type="checkbox"/> Pánev s mřížkou, drát — 18" x 26" PAN INSERT	PN-2115
<input type="checkbox"/> Bezpečnostní panel w/ Key Lock	5013938
<input type="checkbox"/> Police, Nerezová ocel, drát	SH-2324
<input type="checkbox"/> Police, Nerezová ocel, rošt Rib Rack	SH-2743
Balení dřevěných štěpků	
<input type="checkbox"/> Jablko (9 kg)	WC-22543
<input type="checkbox"/> Třešeň (9 kg)	WC-22541
<input type="checkbox"/> Bílý ořech (9 kg)	WC-2829
<input type="checkbox"/> Javor (9 kg)	WC-22545