

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 nabízí 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.

Dva (2) individuálně regulované smoker komory uzavřené v jedné vnější skříňce z nerezové oceli o rozměrech 20 mm. Každé dveře jsou vybaveny magnetickou západkou dveří. Každý oddíl je vybaven dvěma (2) bočními stojany z nerezové oceli s jedenácti (11) pozicemi rozteče umístěnými na středech 1-3/18 "(35 mm), dvěma (2) nerezovými drátěnými policemi, jedním (1) nerezovým žebrovým regálem a jeden (1) odkapávací plech z nerezové oceli s odtokem. Trouba je vybavena vnějším předním odkapávacím plechem z nerezové oceli a jedním (1) vzorovým sáčkem, každý z třešní, bílých ořechů, jablek a javorových štěpek. Trouba obsahuje jednu (1) sada 5 "(127 mm) koleček - 2 pevná a 2 otočná s brzdou.

Jeden ovládací prvek Deluxe zahrnuje individuální nastavení pro horní a dolní komoru a skládá se ze 4 číslic L.E.D. displej, tlačítko ON / OFF pro každou komoru; klíč teploty vaření s nastavitelným rozsahem teploty od 200 ° F do 325 ° F (93 ° C až 162 ° C); klíč ovládání času s žádanými hodnotami od 1 minuty do 24 hodin; klíč ovládání kouře s žádanými hodnotami od 1 minuty do 1 hodiny; ovládací klíč sondy s nastavitelnými žádanými hodnotami mezi 50 ° F a 195 ° F (10 ° C až 91 ° C); a držte teplotní klíč s nastavitelným rozsahem od 15 ° C do 96 ° C. Ovládání zahrnuje osm (8) programovatelných tlačítek menu s možností uzamčení spolu s možností nastavení individuálních parametrů vaření a udržování; 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 1767-SK/III: Dvoukomorový nízkoteplotní smoker s ovládaním Deluxe control.

MOŽNOST NAINSTALOVANÉ Z VÝROBY



ANSI/NSF 4



LISTED
COOKING APPLIANCE
584m



IP X4



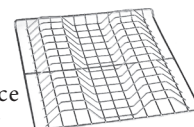
- **Možnosti dveří:**
 - Plné dveře, standard
 - Prosklené dveře, za příplatek
- **Možnosti výkyvů dveří:**
 - Pravé otevírání dveří, standard
 - Levé otevírání dveří, za příplatek
- **Napětí:**
 - 208-240V
 - 230V
 - 380-415V
- **Výběr barev vnějších panelů**
 - Nerezová ocel, standard
 - Burgundy, 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-2743

Speciální non-magnetická nerezová ocel ocelová drátěná police drží žebra nebo ryby ve svislé poloze pro rovnoměrnější uzení. Každá police bude držet třináct celých žeber. Jedna (1) žebrová police je vybavena v každé komoře. Další stojany jsou k dispozici jako možnost. Kapacita: Dva (2) Rib Rack rošty



Lifetime Warranty

MONTYCON gastro, s.r.o.

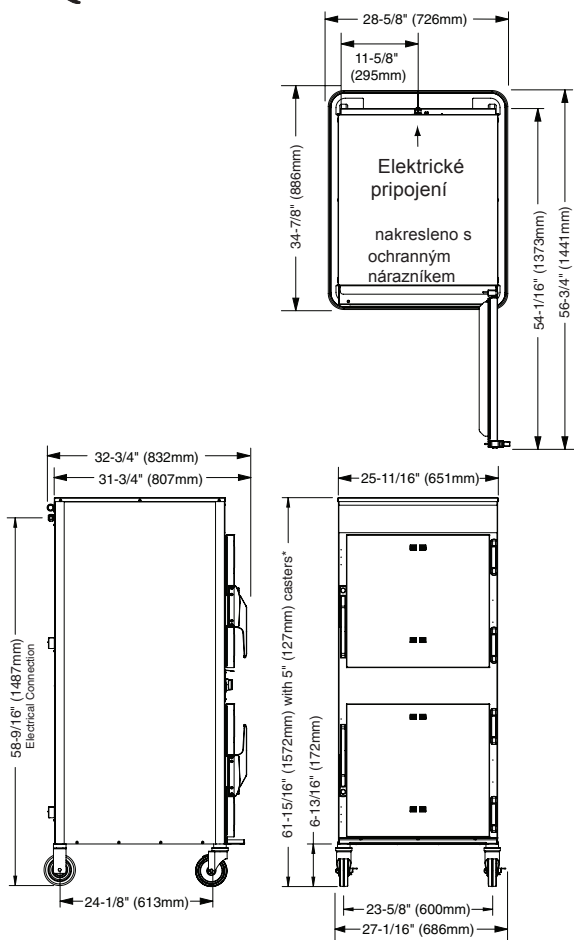
Rudná 907/37, 70030 Ostrava - Zábřeh

tel: +420 596 624 904, mobil: +420 602 725 999

info@montycon.cz, www.montycon.cz

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

Nízкотeplotní trouba 3v1 SMOKER peče, udí, udržuje



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

ROZMĚRY: V x Š x H	
EXTERIÉR:	61-15/16\" x 27-1/16\" x 32-3/4\" (1572mm x 686mm x 832mm)
INTERIÉR: (NA KOMORU)	20-1/16\" x 22\" x 26-1/2\" (510mm x 559mm x 673mm)

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ:				
VOLTAGE	PHASE	CYCLE/HZ	AMPS	kW
208-240	1	60	32.0 - 36.3	7.7 - 8.7
230	1	50/60	30.0	6.2
380-415	3	50/60	17.2	6.4
NO CORD OR PLUG				

PRODUKT / KAPACITA (NO KOMORU)	
(45 kg) MAXIMUM MAXIMÁLNÍ OBJEM: (67 LITERS)	
	NÁDOBY: GASTRONORM 1/1:
Devět (9)	20\" x 12\" x 2-1/2\" (530mm x 325mm x 65mm)
Sedm (7)	20\" x 12\" x 4\" (530mm x 325mm x 100mm)
FULL-SIZE SHEET PANS:	
Až pět (5)* 18\" x 26\" x 1\" pouze na drátěných policích	
*ADDITIONAL SHELVES REQUIRED	

POŽADAVKY NA ČIŠTĚNÍ	DOPORUČENÍ INSTALACE
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.	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.
HMOTNOST	
NET: 359 lb (163 kg) EST.	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
<input type="checkbox"/> Pánev s mřížkou, drát - 18\" x 26\" PAN INSERT	PN-2115
<input type="checkbox"/> Bezpečnostní panel se zámekem	5013936
<input type="checkbox"/> Police, Nerezová ocel, drát	SH-2324
<input type="checkbox"/> Police, Nerezová ocel, rošt Rib Rack	SH-2743
Balení dřevěných štěpků (9 kg)	
<input type="checkbox"/> Jablko	WC-22543
<input type="checkbox"/> Třešeň	WC-22541
<input type="checkbox"/> Bílý ořech	WC-2829
<input type="checkbox"/> Javor	WC-22545