ALTO-SHAAM

767-SK-I-Classic

Nízkoteplotní zařízení 3v1 SMOKER peče, udí, udržuje

ecosmart

- HALO TEPLO. . . 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.
- Interiér z nemagnetické nerezové oceli, rošt a police odolávají korozi.
- Stohovatelný design pro další kapacitu.

Jednokomorový Alto Shaam 767 -SK s exteriérem z nerezové oceli o rozměru 20 mm. Dveře obsahují západku s pozitivním západkou. 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 pánev z nerezové oceli s odtokem a nádobou na dřevní štěpku. Trouba je vybavena vnějším, odnímatelným odkapávacím plechem z nerezové oceli. Trouba obsahuje jednu (1) sadu koleček 3-1 / 2 "(89 mm) - 2 tuhá a 2 otočná s brzdou.

Trouba má jednoduché ovládání s vypínačem ZAP / VYP; knoflík teploty vaření, 200 ° až 325 ° F (94 ° až 160 ° C); držte knoflík teploty s teplotním rozsahem od 60 ° do 205 ° F (16 ° až 96 ° C); digitální displej, šipky NAHORU / DOLŮ pro nastavení doby vaření a držení; a šedesátiminutový smoker časovač. Kontrolní funkce kontrolek pro funkce vaření, přidržování a uzení.Trouba je vybavena přepínačem napětí, umístěným na zadní straně pece, pro výběr napětí (208 nebo 240 V.A.C.) v době instalace.

☐ **MODEL 767-SK:** Nízkoteplotní udírna s jednoduchým ovládáním.

ANSI/NSF 4

c UL us LISTED COOKING APPLIANCE 584m

CE

TÜV NORD Type Tested

IP X3

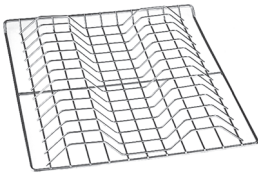
EAC

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:**
  - ☐ 120V
  - ☐ 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

- Rošt (položka SH-2743) speciální nemagnetický nerezový rošt z oceli navržený tak, aby žebra police držely ryby ve vzpřímené poloze po celou dobu uzení. Je dodávána s každým smokerem. Celková kapacita trouby: Dva (2) rošty.



- **Stohovatelný design**
  767-SK s 767-SK nebo 767-SK / III Cook / Hold / Smoke; 750-TH-II nebo 750-TH / III Cook & Hold; 750-S Holding Cabinet ;. XL-300 nebo XL-400 Xcelerate®; nebo CTX4-10 Combitherm®. Objednejte si vhodný stohovací hardware.

Lifetime Warranty

Na všech topných prvcích Cook & Hold

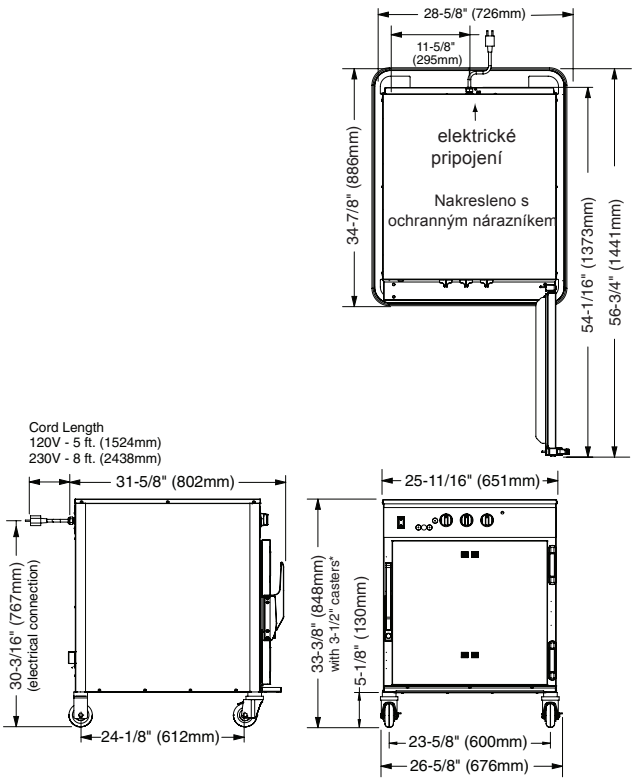
HALO HEAT

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

moderní úsporné MONTYCON® gastronomické technologie

767-SK-I-Classic

Nízkoteplotní zařízení 3v1 SMOKER peče, udí, udržuje



*31-11/16" (804mm) - with optional 2-1/2" casters
*35-1/16" (890mm) - with optional 5" casters
*33-13/16" (858mm) - with optional 6" legs

ROZMĚRY: Vx Š x H

EXTERIÉR:
33-3/8" x 26-5/8" x 31-5/8"
(848mm x 676mm x 802mm)

INTERIÉR:
20-1/8" x 22" x 26-1/2"
(510mm x 559mm x 673mm)

ELEKTRICKÉ NAPOJENÍ

VOLTAGE	PHASE	CYCLE/HZ	AMPS	kW	CORD & PLUG
120	1	60	16.0	1.9	NEMA 5-20P 20A - 125V PLUG
208	1	60	16.0	3.3	NO CORD
240	1	60	13.0	3.0	OR 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

PRODUKT/ KAPACITA

(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)
Pět (5)	20" x 12" x 4"	(530mm x 325mm x 100mm)

PLNÝ ROZMĚR NÁDOBY:
Až (5)* 18" x 26" x 1" Pouze na drátěných roštech

POŽADAVKY NA ČISTĚNÍ

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

HMOTNOST

NET: (89 kg) **SHIP:** (102 kg)

PŘEPRAVNÍ ROZMĚRY: (L X W X H)
35" x 35" x 41" (889mm x 889mm x 1041mm)

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 k 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" kolečky)	5010371
☐ Vsuvy, Prime Rib	HL-2635
☐ Vsuvy, Steamship (Cafeteria) Round	4459
Kolečka, Stem - 2 pevná, 2 otočná s brzdou	
☐ 5" (127mm)	5004862
☐ 2-1/2" (64mm)	5008022
☐ Dveře se zámkem	LK-22567
☐ Odkapávacímisky s odtokem	14831
☐ Nohy, 6" (152mm), Přírubové (SADA ČTYŘI)	5011149
☐ Pánev s mřížkou,drát — 18" x 26"	PN-2115
☐ Bezpečnostní panel w/ zámek	5013936
☐ Police, nerozová ocel, rošt	SH-2324
☐ Police, nerozová ocel, rošt s žebry	SH-2743
Hardware	
☐ Nad nebo pod TH, SK, S-Series Pod	5004864
☐ XL-300 Xcelerate®	5019677
☐ Pod XL-400 Xcelerate®	5019678
☐ Pod CTX4-10 Combitherm®	5019679
Dřevo (balení) - 20 lb (9 kg)	
☐ Jablko	WC-22543
☐ Třešeň	WC-22541
☐ Bílý ořech	WC-2829
☐ Javor	WC-22545

ALTO-SHAAM

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