



* prosklená dvířka za příplatek

HALO HEAT systém měkkého tepla

- Vám zajistí perfektní kvalitu pokrmů speciální
- Vám umožní nabízet hostům čerstvě douzené speciality jako např. maso, drůbež nebo ryby. A také speciality vyuzené studeným kouřem jako je např. uzený losos nebo sýr.
- Po tepelné úpravě drží automaticky hotové pokrmy v bezpečné expediční teplotě nad 70°C.

Díky patentovanému HALO HEAT systému tzv. **měkkého tepla**, který šetrně obklopuje pokrmy, tepelně je upravuje a udí a dodává jim lepší vzhled, chuť a delší životnost.

Zařízení udí pravými dřevěnými třískami s možností výběru jemného, středního nebo silného kouře .

Sníží Vám náklady na energii a vodu. Zařízení stačí jen strčit do zásuvky na 230 V, kdekoli ho budete potřebovat. Spotřeba činí 1/4 z celkového příkonu, který je pouze 3500 Wattů. Připojení na vodu nepotřebujete. Ulehčí Vám manipulaci s pokrmy a práci v kuchyni.

Díky možnosti dodávání s pojízdnými kolečky a jednoduché obsluze a údržbě. Malý teplotní rozsah zachovaný během tepelné úpravy a dohotovení zaručuje nejdelší možnou životnost produktu.

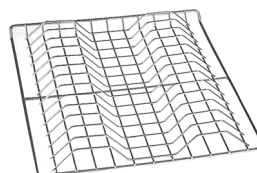
Zřetelný, jednoduše čitelný display zobrazuje zbývající čas přípravy, celý postup naprogramovaných parametrů nebo současnou teplotu ve varném prostoru. Tepelně upravuje pomocí nastaveného času nebo sondy, snímající vnitřní teplotu produktu. Po dosažení nastavené teploty se zařízení automaticky přepne z režimu tepelné úpravy do režimu uchovávání. Při tepelné úpravě sondou sl zařízení uchová záznam nejvyšší a nejnižší teploty zaznamenané při přípravě jídla. V případě výpadku proudu sl část programu zajištěná proti poruše pamatuje provozní režim. Když je přívod obnoven, zařízení bude pokračovat v tepelné úpravě nebo uchovávání tam, kde byl program spuštěn. Mikroprocesorové řízení zahrnuje vestavěné uzamykání a pět nastavitelných parametrů. Nastavení teploty tepelné úpravy 93°C -162°C .

Zařízení zahrnuje LED. displej, zapnutí / vypnutí, tlačítko s nastavitelným rozsahem teploty od 93 ° C až 162 ° C; tlačítko k nastavení času vaření (1min - 24hodin), tlačítko uzení s nastavitelným rozsahem času (1min až 1hodina), tlačítko k nastavení sondy (10 ° C až 91 ° C); a tlačítko s nastavitelným rozsahem pro udržování (15 ° C až 96 ° C). Ovládání obsahuje osm (8) programovatelných tlačítek s aretací (nastavení vaření, parametry udržování). Ovládací prvek má možnost zablokovat funkci a je vybaven funkcí konverzního napětí, aby odpovídaly příslušným normám.

MODEL 767-SK III: SMOKER, NÍZKOTEPLTNÍ UDÍRNA

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: 2 rošty.



• Napětí:

- 120V
- 208-240V
- 230V

- Omezovač teploty pečení na 121°C.



ANSI/NSF 4



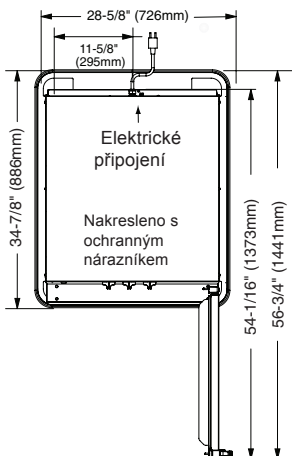
IP X3






**Lifetime
Warranty**

On all Cook & Hold heating elements (EXCLUDES LABOR).



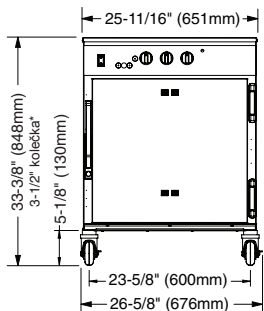
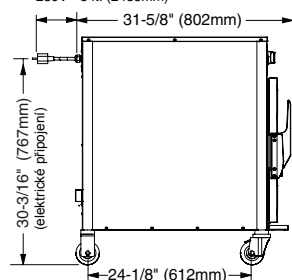


ROZMĚRY: V x Š x H
VNEJŠÍ: 33-3/8" x 26-5/8" x 31-5/8" (848mm x 676mm x 802mm)
VNITŘNÍ: 20-1/8" x 22" x 26-1/2" (510mm x 559mm x 673mm)

Elektrické napojení					
VOLTY	FÁZE	CYCLE/HZ	AMPS	kW	Kabel & zástrčka
120	1	60	16.0	1.9	 NEMA 5-20P 20A - 125V zástrčka
208	1	60	16.0	3.3	Bez kabelu nebo zástrčka
240	1	60	13.0	3.0	Bez kabelu nebo zástrčka
230	1	50/60	12.2	2.8	 CEE 7/7 zástrčka 250V  CH2-16P zástrčka 250V BS 1363 (U.K. ONLY) zástrčka 250V

Produkt, kapacita		
100 lb (45 kg) MAXIMUM MAX objem: 67 Litrů		
Devět (9)	NÁDOBY: 20" x 12" x 2-1/2"	GASTRONORM 1/1: (530mm x 325mm x 65mm)
Pět (5)	20" x 12" x 4"	(530mm x 325mm x 100mm)
PLNÝ ROZMĚR NÁDOBY: Až 5 (5)* 18" x 26" x 1" pouze drátěné rošty		

Délka kabelu
120V - 5 ft. (1524mm)
230V - 8 ft. (2438mm)



*31-11/16" (804mm) - volitelné 2-1/2" kolečka

*35-1/16" (890mm) - volitelné 5" kolečka

*33-13/16" (858mm) - volitelné 6" nohy

Požadavky na volný prostor	Doporučení - instalace
Minimální odstup od zařízení je 457mm. K ochraně elektronického ovládání udržujte dostatečný odstup z bočních stran od 60°C.	Troubu instalujte ve vodorovné poloze. Trouba nesmí být instalována v extrémní blízkosti páry, mastnoty či kapající vody. Zařízení s kolečky, bez kabeláže a zástrčky - není poskytnuto výrobcem.
Váha	
NET: 197 lb (89 kg) SHIP: 225 lb (102 kg)	
Rozměr přepravy: (V x Š x H) 35" x 35" x 41" (889mm x 889mm x 1041mm)	

Nastavení & příslušenství	
<input type="checkbox"/> Ochranný nárazník, perimetr (Není k dispozici s 2-1/2" kolečky) 5010371	<input type="checkbox"/> Police, nerezová ocel, rošt SH-2324
<input type="checkbox"/> Vsuvy, Prime Rib HL-2635	<input type="checkbox"/> Police, nerezová ocel, rošt s žebry SH-2743
<input type="checkbox"/> Vsuvy, Steamship (Cafeteria) Round 4459	Hardware
Kolečka, Stem - 2 rigidní, 2 otočná W/s brzdou	<input type="checkbox"/> Nad nebo pod TH, SK, S-Series 5004864
<input type="checkbox"/> 5" (127mm) 5004862	<input type="checkbox"/> Pod XL-300 Xcelerate® 5019677
<input type="checkbox"/> 2-1/2" (64mm) 5008022	<input type="checkbox"/> Pod XL-400 Xcelerate® 5019678
<input type="checkbox"/> Dveře se zámek LK-22567	<input type="checkbox"/> Pod CTX4-10 Combitherm® 5019679
<input type="checkbox"/> Odkapávací miska s odtokem 14831	Dřevo (balení) - 20 lb (9 kg)
<input type="checkbox"/> Nohy, 6" (152mm) 5011149	<input type="checkbox"/> Jablko WC-22543
<input type="checkbox"/> Pánev s mřížkou, drát — 18" x 26" PN-2115	<input type="checkbox"/> Třešeň WC-22541
<input type="checkbox"/> Bezpečnostní panel w/ Zámek 5013936	<input type="checkbox"/> Bílý ořech WC-2829
	<input type="checkbox"/> Javor WC-22545