

Cook & Hold

Nízkoteplotní zařízení 2 v 1

Model 750-TH

Originální zařízení Cook & Hold produkují lepší kvalitu pokrmu a vyšší výnosy se současnými úsporami.

Šetrná technologie sálavého tepla Halo Heat® rovnoměrně obklopuje pokrm teplem bez použití extrémně horkých topných těles, přidané vlhkosti nebo ventilátorů. Toto řízení a rovnoměrné teplo udržuje přesné teploty během celého procesu pečení a udržování teploty – zvyšuje kvalitu pokrmu a prodlužuje doby udržování teploty.

Peče podle času nebo podle čidla s ovládním Simple nebo Deluxe. Sondy snímají vnitřní teplotu produktu a po dosažení nastavených parametrů automaticky převedou zařízení z režimu pečení do režimu udržování teploty.

Bezpracné pečení přes noc snižuje náklady na pracovní sílu a zvyšuje produktivitu.

Zařízení umístíte kamkoli díky provedení nevyžadujícímu odvod par a přívod vody. Nižší náklady s energeticky účinným provozem a bez nutnosti připojení vody nebo tradiční kuchyňské digestoře. Všechny zařízení Alto-Shaam Cook & Hold jsou bez nutnosti odvodu par s certifikátem EPA 202.

Pokročilé ovládání – navržené záměrně jako jednoduché – obsahuje intuitivní, uživatelsky přívětivé rozhraní a programovatelné recepty, které zajišťují konzistentní výsledky s každým kuchařem.

ChefLinc™, cloudový software pro vzdálenou správu trouby, zefektivňuje procesy a maximalizuje zisky díky využití poznatků na bázi dat (pouze u modelu Deluxe).

Certifikováno dle ISO 9001:2015

Standardní prvky vybavení

- Kolečka (dvě (2) pevná, dvě (2) otočná s brzdou)
- Jednobodová, přímá odnímatelná sonda
- Odkapávací mísa a odkapávací mísa s odtokem
- Programovatelné dotykové ovládání u modelu Deluxe
- Sběr dat HACCP u modelu Deluxe
- Programovatelné ovládání u modelu Simple
- Snadné nahrávání/stahování receptů přes port USB
- Rekuperace tepla SureTemp™ u modelu Deluxe
- Dva (2) boční regály z nerezové oceli s deseti (10) pozicemi s roztečí 35 mm mezi středem
- Odnímatelná externí odkapávací mísa



10 GN 1/1 – 530 mm × 325 mm × 65 mm

20 GN 1/2 – 265 mm × 325 mm × 65 mm

Maximální hmotnost: 45 kg

Maximální objem: 71 litrů

KAPACITA



Součástí dodávky jsou tři (3) police. Pro maximální kapacitu jsou nutné další police.



Lifetime Warranty
Na všechna topná tělesa trub
Cook & Hold (mimo práci)



CE EAC IP X4



750-TH

Zobrazeno s ovládním Deluxe

Konfigurace (vyberte vždy jednu možnost)

Modely

- Deluxe
- Možnost připojení k Ethernetu [5032090]

Volba dveří

- Závěs vpravo, prosklené dveře

Elektrické napájení

- 120 V, 1 fáze
- 208–240 V, 1 fáze
- 230 V, 1 fáze

Kolečka a nožky

- Kolečka 64 mm, dvě (2) pevná, dvě (2) otočná s brzdou, standard [5027134] – není k dispozici s nárazníkem
- Kolečko 64 mm, otočné s brzdou, volitelně [CS-39969, vyžaduje 4 ks] – není k dispozici s nárazníkem
- Kolečka 89 mm, dvě (2) pevná, dvě (2) otočná s brzdou, volitelně [5027133]
- Kolečko 89 mm, otočné s brzdou, volitelně [CS-39971, vyžaduje 4 ks]
- Kolečka 127 mm, dvě (2) pevná, dvě (2) otočná s brzdou, volitelně [5027112]
- Kolečko 127 mm, otočné s brzdou, volitelně [CS-39973, vyžaduje 4 ks]
- Nožky 152 mm, sada čtyř (4) ks
- Nožky 152 mm protiotřesové, sada čtyř (4) ks

Volitelné příslušenství (vyberte všechny platné možnosti)

Nárazník a madla

- Celoobvodový nárazník
- Madlo Push/Pull

Doplňkové sondy

- Sonda pro sous-vide [PR-36576]
- Sonda s rukojetí tvaru T, až šest (6) s Deluxe [PR-46998]
- Přímá sonda až šest (6) s Deluxe (jedno (1) je součástí zařízení) [PR-46999]

Odkapávací mísy, police, držáky

- Odkapávací mísa s odtokem [5027713]
- Odkapávací mísa bez odtoku [1034370]
- Externí odkapávací mísa se zvýšenou kapacitou [5030664]
- Police, nerezová ocel [SH-2324]
- Držák na porcování, roštěnec prime rib [HL-2635]
- Držák na porcování, velká pečeně [bufet, kulatý] [4459]

Čistící prostředky

- Alto-Shaam, nežiravý čisticí prostředek, jedna (1) láhev 946 ml [CE-46828]
- Alto-Shaam, nežiravý čisticí prostředek, šest (6) lahví 946 ml [CE-46829]

Příslušenství, různé

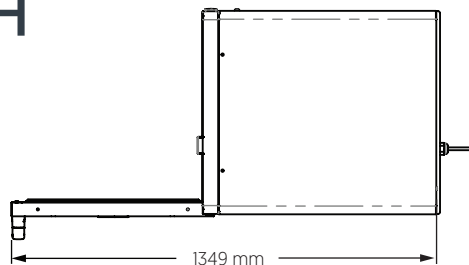
- Stohovací sada, 750-TH na 750-TH [5032041]
- Zámek dveří s klíčem [5028755]
- Záznamník dat HACCP, pro ovládání Simple [standardně u ovládání Deluxe]

Cook & Hold

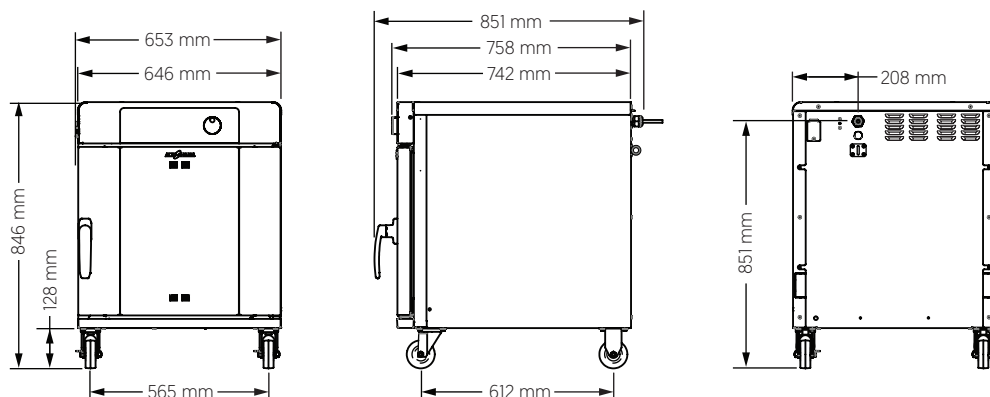
Nízkoteplotní zařízení 2 v 1

Model 750-TH

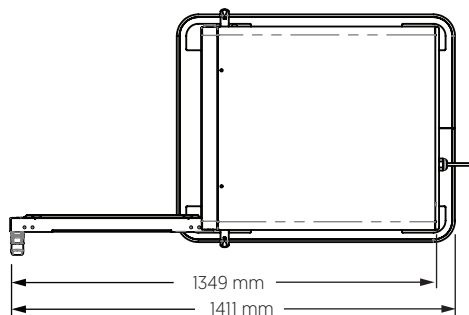
ALTO-SHAAM



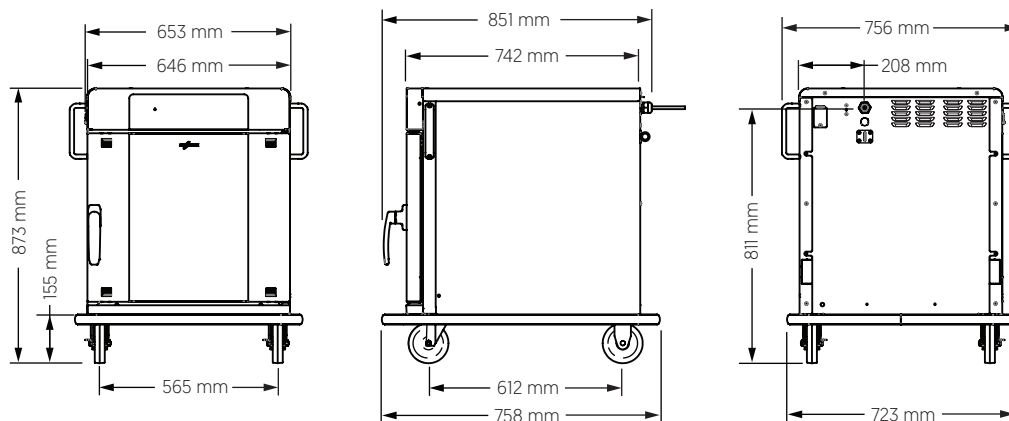
Zobrazeno s ovládáním Simple a kolečky 89 mm



CELKOVÁ VÝŠKA: 750-TH	
Příslušenství	mm
Kolečko 127 mm	872
Kolečko 89 mm	845
Kolečko 64 mm	805
Nožka 152 mm [min.]	818
Nožka 152 mm [max.]	875
Nožka 152 mm protiořesová [min.]	842
Nožka 152 mm protiořesová [max.]	904



Zobrazeno s ovládáním Deluxe, kolečky 127 mm, nárazníkem a madly



Vnitřní rozměry (V x Š x H)	Čistá hmotnost	Přepravní rozměry (D x Š x V)	Přepravní hmotnost
510 mm x 559 mm x 673 mm	102 kg	889 mm x 889 mm x 1067 mm	131 kg

Cook & Hold

Nízkoteplotní zařízení 2 v 1

Model 750-TH

ALTO-SHAAM.



VOLNÝ PROSTOR

Nahoře:..... 51 mm

Vlevo:..... 51 mm

Vpravo:..... 51 mm

Vzadu:..... 76 mm



OVĚŘTE JAKO PRVNÍ

Zařízení musí být instalována vodorovně.

Zařízení se nesmí instalovat na místě, kde by na ni mohla působit pára, tuk, kapající voda, vysoké teploty nebo jakékoli jiné výrazně nepříznivé podmínky.



TEPLO

Odvod tepla

750-TH

Tepelný zisk qs, BTU/h	Tepelný zisk qs, kW
851	0,25



TEPLOTA

Rozsah teplot pečení:

94 až 163 °C

Rozsah udržovacích teplot:

29 až 96 °C



ELEKTRICKÉ PARAMETRY

750-TH	V	Fáze	Hz	AWG	IEC	A	Jistič [A]	kW	Provedení zástrčky	Certifikáty
120 V	120	1	60	10	–	14	20	1,7	Alto-Shaam nabízí řadu snadno dostupných provedení kabelů a zástrček. Ohledně možnosti kontaktujte výrobce.	
208–240 V**	208	1	60	10	–	15	20 UL 30 CSA	3,1		
	240	1	60	10	–	17	20 UL 30 CSA	4,2		
230 V	230	1	50/60	10	–	17	32	3,8		
		1	50/60	10	–	11	20	2,6*		

Elektrická přípojení musí splňovat všechny platné federální, státní a místní předpisy.

*Konfigurace se sníženým příkonem.

**Je vyžadován vyhrazený okruh.

moderní úsporné
MONTYCON[®]
 gastronomické technologie

MONTYCON gastro, s.r.o.

Rudná 907/37, 700 30 Ostrava-Zábřeh

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

info@montycon.cz, www.montycon.cz