

# 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 ovládáním 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
- Sběrdat 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 ovládáním Deluxe

#### Konfigurace (vyberte vždy jednu možnost)

##### Modely

- Deluxe
- Možnost připojení k Ethernetu [5032090]

##### Volba dveří

- Závěs vpravo, plné dveře, standard

##### 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, volitelné [CS-39969, vyžaduje 4 ks] – není k dispozici s nárazníkem
- Kolečka 89 mm, dvě (2) pevná, dvě (2) otočná s brzdou, volitelné [5027133]
- Kolečko 89 mm, otočné s brzdou, volitelné [CS-39971, vyžaduje 4 ks]
- Kolečka 127 mm, dvě (2) pevná, dvě (2) otočná s brzdou, volitelné [5027112]
- Kolečko 127 mm, otočné s brzdou, volitelné [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

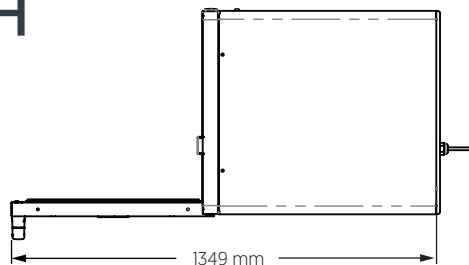
- Stohovací sada, 750-TH na 750-TH [5032041]
- Zámek dveří s klíčem [5028755]
- Záznamník dat HACCP, pro ovládání Simple [standardně u ovládání Deluxe]

# Cook & Hold

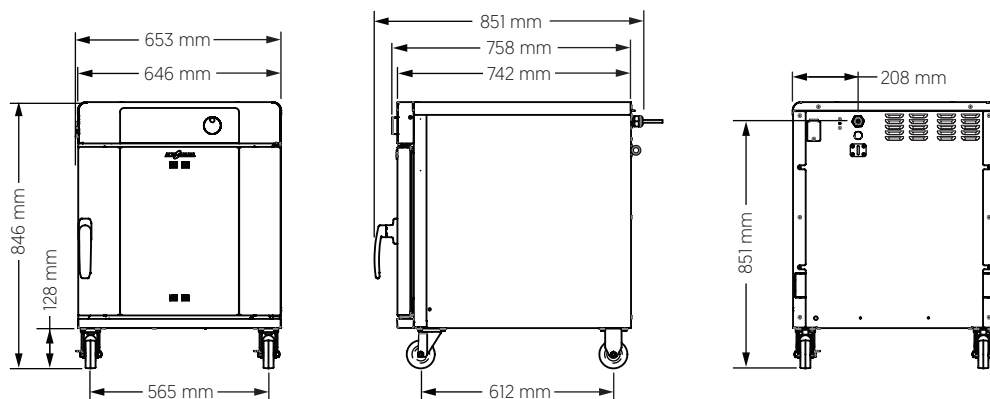
## Nízkoteplotní zařízení 2 v 1

### Model 750-TH

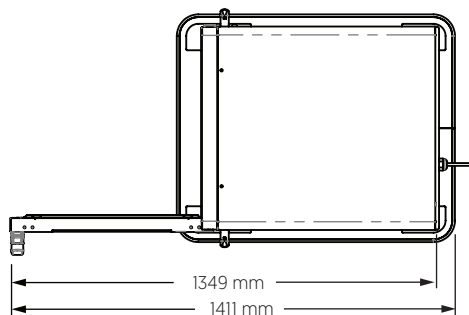
ALTO-SHAAM



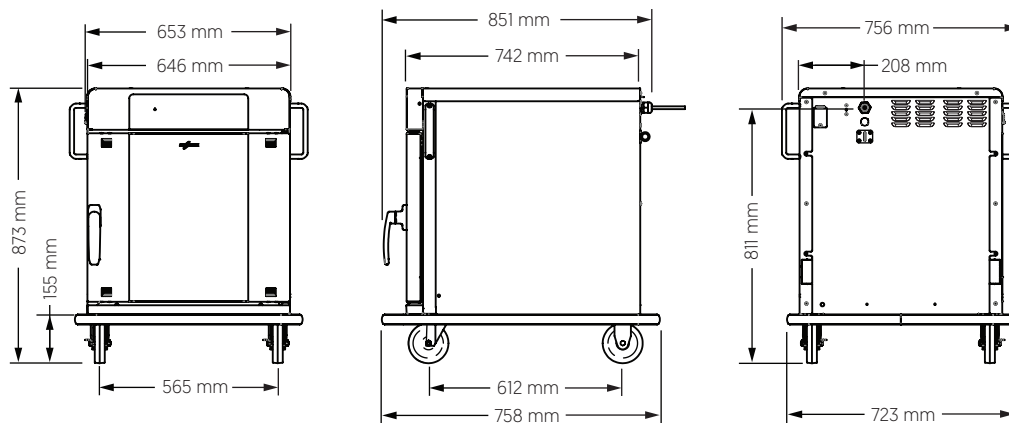
Zobrazeno s ovládáním Simple a kolečky 89 mm



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**<sup>®</sup>  
 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](http://www.montycon.cz)