

# Cook & Hold

## Nízkoteplotní zařízení 2 v 1

### Model 1000-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 řízené a rovnoměrné teplo udržuje přesné teploty během celého procesu pečení a udržování teploty – zvyšuje kvalitu pokrmu a prodlužuje doby udržování teploty.

Pečte 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 přívodu 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
- Programovatelné ovládání u modelu Simple
- Sběr dat HACCP u modelu Deluxe
- Snadné nahrávání/stahování receptů přes port USB
- Rekuperace tepla SureTemp™ u modelu Deluxe
- Dva (2) boční regály z nerezové oceli s patnácti (15) pozicemi s roztečí 36 mm mezi středů
- Odnímatelná externí odkapávací mísa



KAPACITA

**8** GN 1/1 — 530mm x 325mm x 65mm

**16** GN 1/2 — 265mm x 325mm x 65mm

Maximální hmotnost: 54 kg

Maximální objem: 56.8 litrů

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



1000-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

- 230V, 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 89mm, 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(5032092)
- Nožky 152 mm protiotřesové, sada čtyř (4) ks (5032093)

#### 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 (5025893)
- Odkapávací mísa bez odtoku (1034371)
- Externí odkapávací mísa se zvýšenou kapacitou (5030659)
- Police, nerezová ocel(SH-2325)
- Držák na porcování, roštěnec prime rib(HL-2635)
- Držák na porcování, velká pečeně (bufet, kulatý)(4459)

##### Čistící prostředky

- Alto-Shaam, nežiravý čistící prostředek, jedna (1) láhev 1 litr (CE-46828)
- Alto-Shaam, nežiravý čistící prostředek, šest (6) lahví 1 litr (CE-46829)

##### Příslušenství, různé

- Stohovací sada,, 1000-TH na 1000-TH (5032046)
- Zámek dveří s klíčem(5028755)



Lifetime Warranty



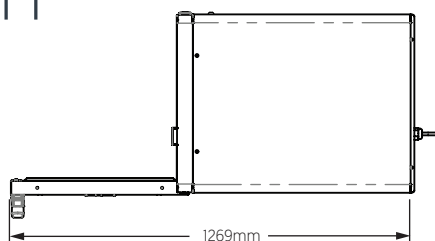
IP X4

On all Cook & Hold heating elements (excludes labor)

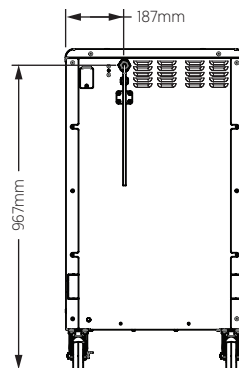
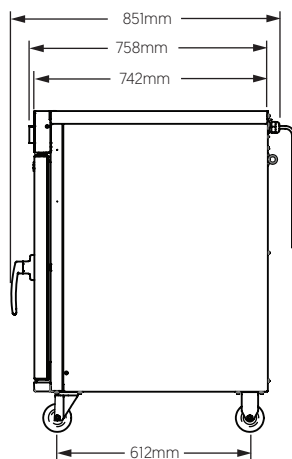
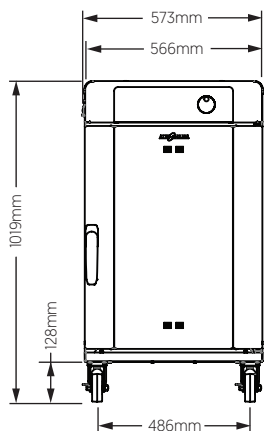
# Cook & Hold

## Nízkoteplotní zařízení 2 v 1

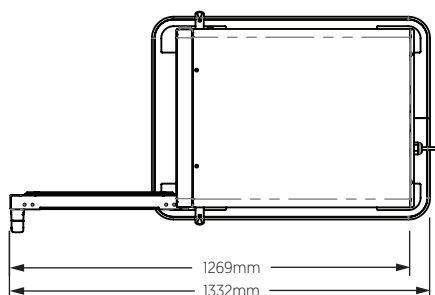
### Model 1000-TH



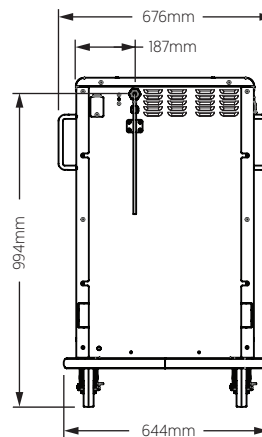
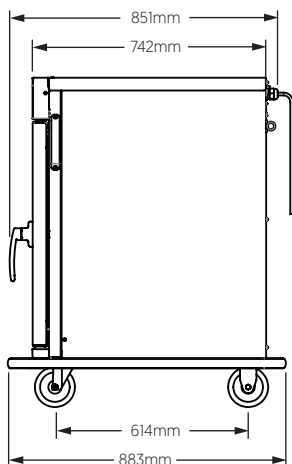
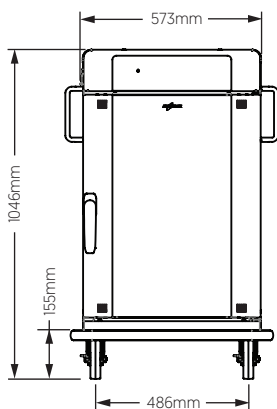
Zobrazeno s ovládáním Simple a kolečky 89 mm



| CELKOVÁ VÝŠKA: 1000-TH     |      |
|----------------------------|------|
| Příslušenství              | mm   |
| Kolečko 127 mm             | 1046 |
| Kolečko 89 mm              | 1019 |
| Kolečko 64 mm              | 978  |
| Nožka 152 mm (min.)        | 991  |
| Nožka 152 mm (max.)        | 1048 |
| Nožka 152 protiřes. (min.) | 1015 |
| Nožka 152 protiřes. (max.) | 1077 |



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 |
|-----------------------------|----------------|-------------------------------|--------------------|
| 683mm x 479mm x 673mm       | 113 kg         | 991mm x 991mm x 1372mm        | 143 kg             |

# Cook & Hold

## Nízkoteplotní zařízení 2 v 1

### Model 1000-TH

ALTO-SHAAM.



VOLNÝ PROSTOR

Nahoře: ..... 51mm

Vlevo: ..... 51mm

Vpravo: ..... 51mm

Vzadu: ..... 76mm



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

1000-TH

Tepelný  
zisk qs,  
BTU/h

Tepelný  
zisk qs,  
kW

831

0.24



TEPLOTA

Rozsah teplot pečení:

94°C–163°C

Rozsah udržovacích teplot:

29°C–96°C



ELEKTRICKÉ  
PARAMETRY

| 1000-TH    | V   | Fáze | Hz    | Awg | IEC | A  | Jistič (A)     | kW   | Provedení zástrčky  | Certifikáty |
|------------|-----|------|-------|-----|-----|----|----------------|------|---|-------------|
| 120V       | 120 | 1    | 60    | 10  | —   | 16 | 20 UL   30 CSA | 1.9  | Alto-Shaam nabízí řadu snadno dostupných provedení kabelu a zástrček. Ohledně možností kontaktujte výrobce. |             |
| 208–240V** | 208 | 1    | 60    | 10  | —   | 15 | 20 UL   30 CSA | 3.1  |   |             |
|            | 240 | 1    | 60    | 10  | —   | 17 | 20 UL   30 CSA | 4.1  |   |             |
| 230V       | 230 | 1    | 50/60 | 10  | —   | 16 | 32             | 3.8  |   |             |
|            | 230 | 1    | 50/60 | 10  | —   | 11 | 20             | 2.5* |   |             |

Elektrická připojení 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)