

Cook & Hold

Nízkoteplotní zařízení 2 v 1

Model 1750-TH

ALTO-SHAAM

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 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 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 – navrženo 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



1750-TH

Zobrazeno s ovládáním Deluxe

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 středů
- Odnímatelná externí odkapávací mísa



KAPACITA
V KAŽDÉ KOMOŘE

10 GN 1/1 — 530mm x 325mm x 65mm

20 GN 1/2 — 265mm x 325mm x 65mm

Maximální hmotnost: 45 kg

Maximální objem: 71 litrů

Součástí dodávky je šest (6) polic (3 v každé komoře). Pro maximální kapacitu jsou nutné další police.

Konfigurace (vyberte vždy jednu možnost)

Modely

- Deluxe
- Možnost připojení k Ethernetu (5032090)

Volba dveří

- Závěs vpravo, plné dveře, standard

Elektrické napájení

- 230V, 1 fáze
- 380-415V, 3 fáze

Kolečka a nožky

- Kolečka 89 mm, dvě (2) pevná, dvě (2) otočná s brzdou, volitelně (5027133)
- Kolečka 127 mm, dvě (2) pevná, dvě (2) otočná s brzdou, volitelně (5027112)
- 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

- Celobvodový 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 v každé komoře (dvě (2) jsou 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)

Čisticí prostředky

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

Příslušenství, různé

- Zámek dveří s klíčem (5028755)



IP X4



On all Cook & Hold heating elements (excludes labor)

Cook & Hold

Nízkoteplotní zařízení 2 v 1

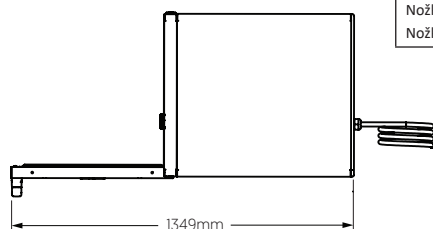
Model 1750-TH

ALTO-SHAAM

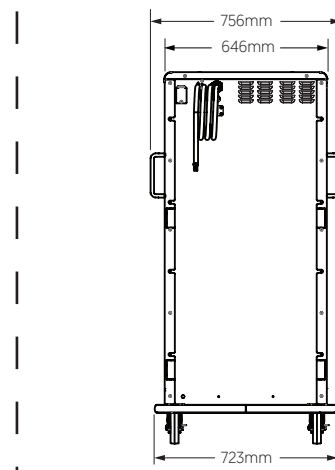
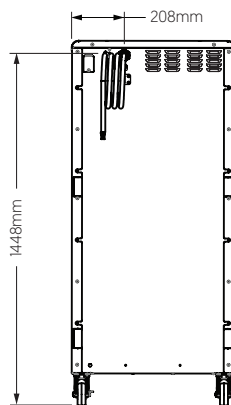
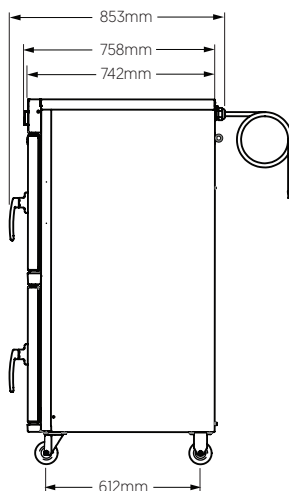
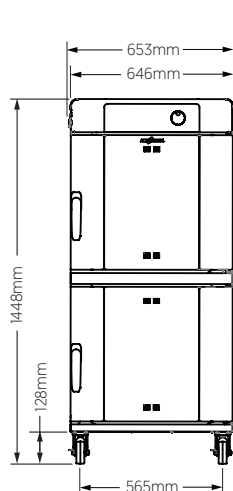
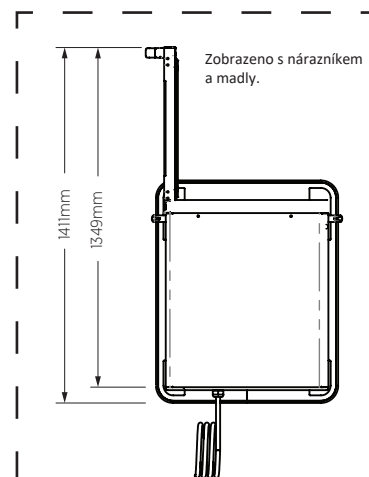


ROZMĚRY

CELKOVÁ VÝŠKA: 1750-TH	
Příslušenství	mm
Kolečko 127 mm	1474
Kolečko 89 mm	1448
Nožka 152 mm (min.)	1420
Nožka 152 mm (max.)	1477
Nožka 152 protiřes. (min.)	1444
Nožka 152 protiřes. (max.)	1506



Zobrazeno s ovládaním Simple a kolečky 89 mm



Vnitřní rozměry (V x Š x H) každá komora	Čistá hmotnost	Přepravní rozměry (D x Š x V)	Přepravní hmotnost
510mm x 559mm x 673mm	200 kg	991mm x 991mm x 2007mm	240 kg



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.

Cook & Hold

Nízkoteplotní zařízení 2 v 1

Model 1750-TH

ALTO-SHAAM.



Odvod tepla

1750-TH

Tepelný zisk qs, BTU/h	Tepelný zisk qs, kW
1,825	0,53



Rozsah teplot pečení:

94°C–163°C

Rozsah udržovacích teplot:

29°C–96°C



1750-TH	V	Fáze	Hz	Awg	IEC	A	Jistič (A)	kW	Provedení zástrčky	Certifikáty	
208–240V**	208	1	60	8	—	29	30 UL 50 CSA	6.3	Alto-Shaam nabízí řadu snadno dostupných provedení kabelu a zástrček. Ohledně možností kontaktujte výrobce.		
	240	1	60	8	—	35	50	8.3			
230V	230	1	50/60	8	—	33	63	7.6			
	230	1	50/60	8	—	22	32	5.1*			
380–415V	380	3	50/60	10	2.5	18	32	7.0			
	415	3	50/60	10	2.5	20	32	8.2			

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