

Cook & Hold SMOKER

Nízkoteplotní zařízení 3 v 1

Model 1000-SK DELUXE

ALTO-SHAAM®



1000-SK

Zobrazeno s ovládáním DELUXE

Originální zařízení Cook & Hold SMOKER bez námahy dodají pokrmům inspirující aroma a jedinečnou chuť skutečnou dřevní štěpkou. Není potřeba tlakové vaření ani příchutí umělého kouře.

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 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.

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, rovná odnímatelná sonda
- Odkapávací miska a odkapávací miska s odtokem
- Programovatelné dotykové ovládání u modelu Deluxe
- 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 37 mm mezi středy
- Odnímatelná externí odkapávací miska
- Zásobník na dřevní štěpku a vzorek balení dřevní štěpky



7 GN 1/1 — 530mm x 325mm x 65mm

14 GN 1/2 — 265mm x 325mm x 65mm

KAPACITA

Maximální hmotnost: 54 kg

Maximální objem: 56,8 litrů



Součástí dodávky jsou dvě (2) police a jeden (1) rošt. Pro maximální kapacitu jsou nutné další police.



IP X4



On all Cook & Hold heating elements (excludes labor)

moderní úsporné
MONTYCON
gastronomické technologie

Konfigurace (vyberte vždy jednu možnost)

Modely

- ☐ Deluxe
- ☐ Možnost připojení k Ethernetu (5032090)

Volba dveří

- ☐ Závěs vpravo, plné dveře, standard

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
- ☐ 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)
- ☐ Rovná sonda až šest (6) s Deluxe (jedno (1) je součástí zařízení) (PR-46999)

Odkapávací misky, police, držáky

- ☐ Odkapávací miska s odtokem (5025893)
- ☐ Odkapávací miska bez odtoku (1034371)
- ☐ Externí odkapávací miska 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)

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

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

Dřevní štěpka, balení 0,9kg

- ☐ Třešeň (WC-22540)
- ☐ Javor (WC-22544)
- ☐ Jablono (WC-22542)
- ☐ Ořech (WC-2828)

www.montycon.cz

Cook & Hold SMOKER

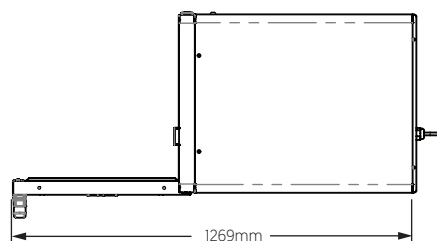
Nízkoteplotní zařízení 3 v 1

Model 1000-SK DELUXE

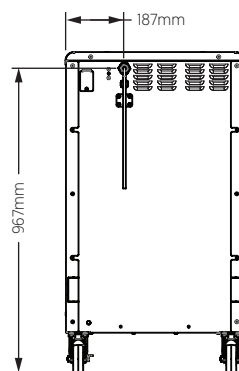
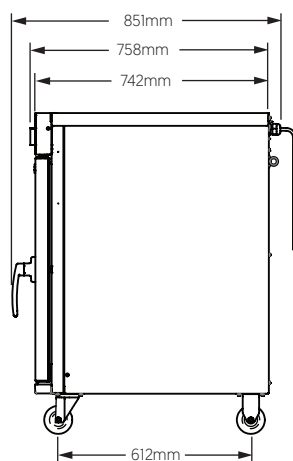
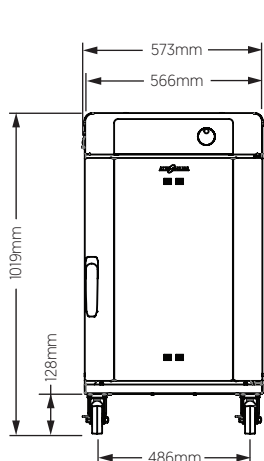
ALTO-SHAAM®



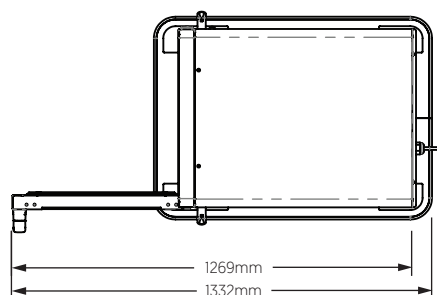
ROZMĚRY



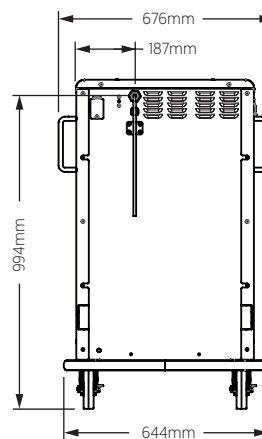
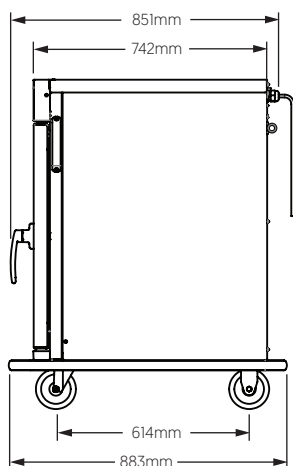
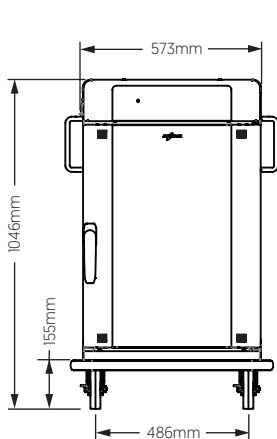
Zobrazeno s ovládáním Simple
a kolečky 89 mm



CELKOVÁ VÝŠKA: 1000-SK	
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 SMOKER

Nízkoteplotní zařízení 3 v 1

Model 1000-SK DELUXE

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.

Při ventilaci udících zařízení dodržujte místní předpisy.



TEPLO

Odvod tepla

1000-SK

Tepelný
zisk qs,
BTU/h

Tepelný
zisk qs,
kW

912

0.27



TEPLOTA

Rozsah teplot pečení:

94°C–163°C

Rozsah udržovacích teplot:

29°C–96°C



ELEKTRICKÉ
PARAMETRY

1000-SK Smoker

1000-SK	V	Fáze	Hz	Awg	IEC	A	Jistič (A)	kW	Provedení zástrčky	Certifikace
120V**	120	1	60	12	—	18	20 UL 30 CSA	2.2	Alto-Shaam nabízí radu snadno dostupných provedení kabelu a zástrček. Ohledně možností kontaktujte výrobce.	
208–240V**	208	1	60	12	—	17	20 UL 30 CSA	3.4		
	240	1	60	12	—	19	20 UL 30 CSA	4.5		
230V	230	1	50/60	12	—	18	32	4.1		
	230	1	50/60	12	—	13	20	2.9*		

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

* Konfigurace sníženého výkonu.

** 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