

Cook & Hold SMOKER

Nízkoteplotní zařízení 3 v 1

Model 1750-SK DELUXE

ALTO-SHAAM



1750-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, přidání 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.

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 deseti (10) pozicemi s roztečí 35 mm mezi středy
- Odnímatelná externí odkapávací miska
- Zásobník na dřevní štěpku a vzorek balení dřevní štěpky



KAPACITA
V KAŽDÉ KOMOŘE

9 GN 1/1 — 530mm x 325mm x 65mm

18 GN 1/2 — 265mm x 325mm x 65mm

Maximální hmotnost: 45 kg
Maximální objem: 71 litrů



Součástí dodávky jsou čtyři (4) police a dva (2) rošty. Pro maximální kapacitu jsou nutné další police.



IP X4



Lifetime Warranty

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, prosklené dveře

Elektrické napájení

- ☐ 230V, 1 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

- ☐ Celoobvodový nárazník
- ☐ Madlo Push/Pull

Doplňkové sondy

- ☐ Sonda pro Sous Vide (PR-36576)
- ☐ Sonda s rukojetí tvaru T, až šest (6) s Deluxe v každé komoře (PR-46998)
- ☐ Rovná sonda až šest (6) s Deluxe v každé komoře (dvě (2) jsou součástí zařízení) (PR-46999)

Odkapávací mísy, police, držáky

- ☐ Odkapávací miska s odtokem (5027713)
- ☐ Odkapávací miska bez odtoku (1034370)
- ☐ Externí odkapávací miska se zvýšenou kapacitou (5030664)
- ☐ Police, nerezová ocel (SH-2324)
- ☐ Držák na porcování, roštnec 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)

Dřevní štěpka, balení 0,9kg

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

www.montycon.cz

Cook & Hold SMOKER

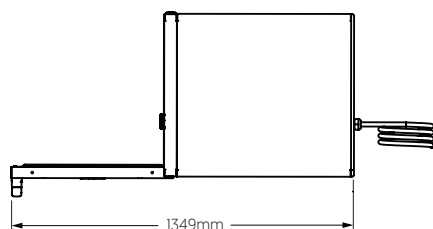
Nízkoteplotní zařízení 3 v 1

Model 1750-SK DELUXE

ALTO-SHAAM

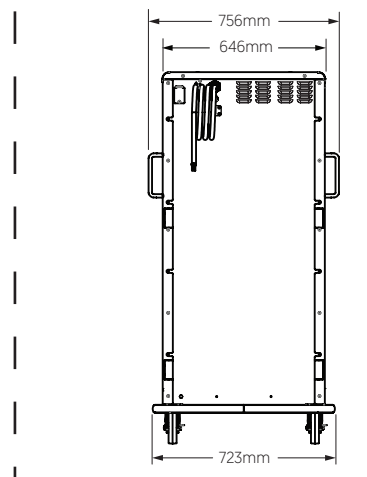
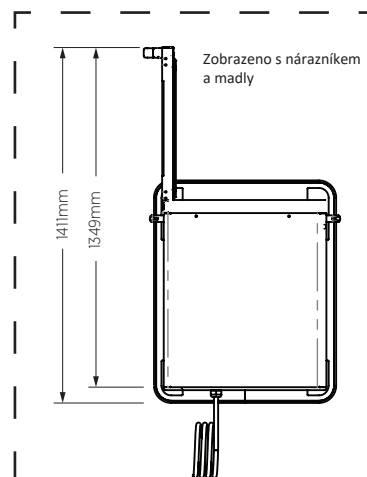
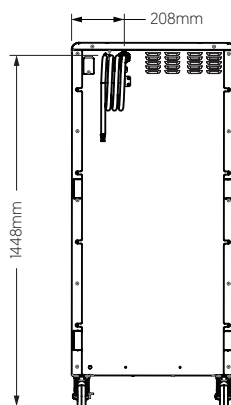
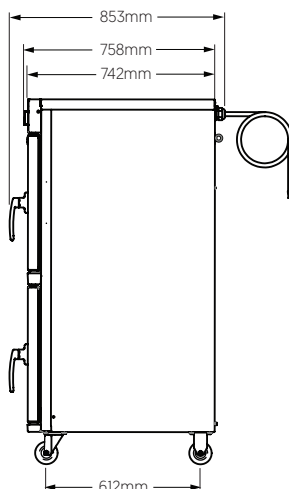
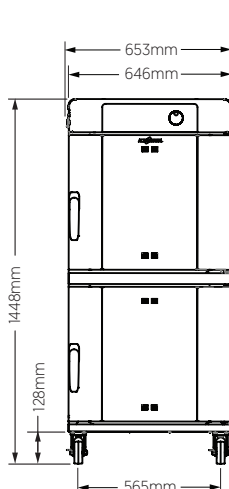


ROZMĚRY



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

Zobrazeno s ovládáním Simple a kolečky 89 mm



Vnitřní rozměry (V x Š x H) každé komory	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.

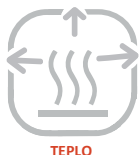
Při ventilaci udících zařízení dodržujte místní předpisy.

Cook & Hold SMOKER

Nízkoteplotní zařízení 3 v 1

Model 1750-SK DELUXE

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-SK Smoker

1750-SK	V	Fáze	Hz	Awg	IEC	A	Jistič (A)	kW	Provedení zástrčky	Certifikace
208–240V**	208	1	60	8	—	33	50	7.0	Alto-Shaam nabízí radu snadno dostupných provedení kabelu a zástrček. Ohledně možností kontaktujte výrobce.	
	240	1	60	8	—	38	50	9.0		
230V	230	1	50/60	8	—	36	63	8.3		
	230	1	50/60	8	—	25	32	5.8*		
380-415V	380	3	50/60	10	2.5	20	32	7.6		
	415	3	50/60	10	2.5	22	32	8.9		

Elektrická připojení 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