

Cook & Hold SMOKER

Nízkoteplotní zařízení 3 v 1

Model 1200-SK SIMPLE

ALTO-SHAAM



1200-SK

Zobrazeno s ovládáním Simple

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 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 sondy s ovládáním Simple. 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, které zajišťuje konzistentní výsledky s každým kuchařem.

Certifikováno dle ISO 9001:2015

Standardní prvky vybavení

- Kolečka (dvě (2) pevná, dvě (2) otočná s brzdou))
- Jednobodová, rovná odnímatelná sonda
- Odkapávací mísa a odkapávací mísa s odtokem
- Programovatelné ovládání u modelu Simple
- Snadné nahrávání/stahování receptů přes port USB
- Dva (2) boční regály z nerezové oceli s patnácti (15) pozicemi s roztečí 37 mm mezi středů
- Odnímatelná externí odkapávací mísa
- Zásobník na dřevní štěpku a vzorek balení dřevní štěpky



KAPACITA
V KAŽDÉ KOMOŘE

7 GN 1/1 — 530mm x 325mm x 65mm

14 GN 1/2 — 265mm x 325mm x 65mm

Maximální hmotnost: 54 kg

Maximální objem: 56,8 litrů



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



IP X4



On all Cook & Hold heating elements (excludes labor)

Konfigurace (vyberte vždy jednu možnost)

Modely

- ☐ Simple
- ☐ Možnost HACCP

Volba dveří

- ☐ Závěs vpravo, plné dveře, standard

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 [PR-46998]
- ☐ Rovná sonda (dvě (2) jsou 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]

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]

Cook & Hold SMOKER

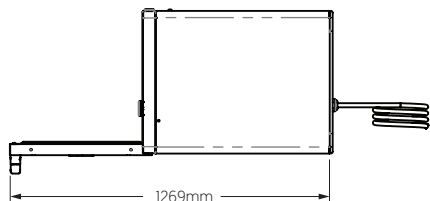
Nízkoteplotní zařízení 3 v 1

Model 1200-SK SIMPLE

ALTO-SHAAM

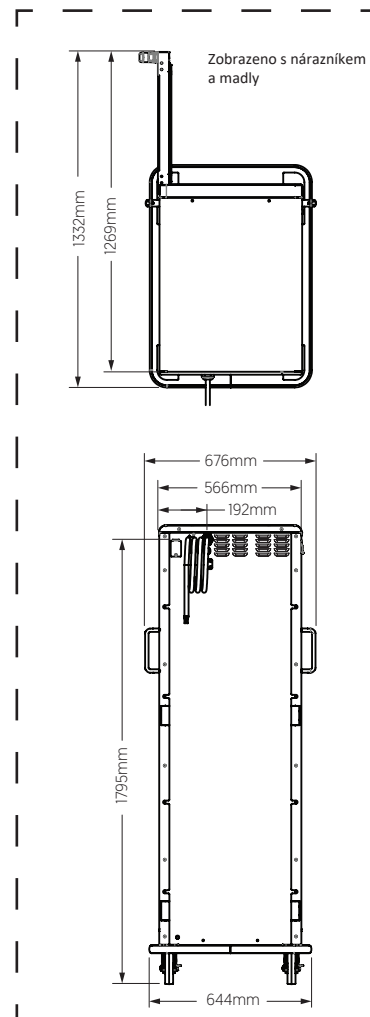
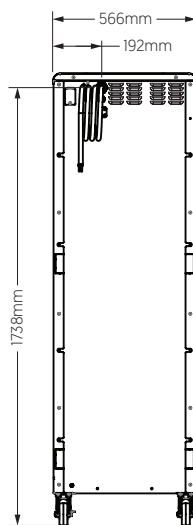
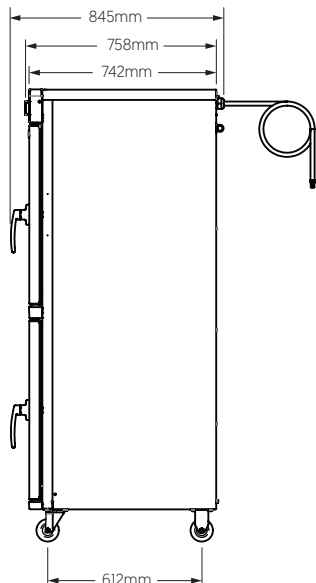
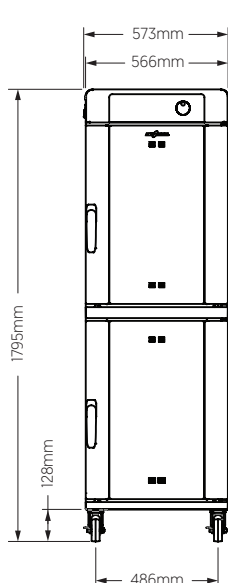


ROZMĚRY



CELKOVÁ VÝŠKA: 1200-SK	
Příslušenství	mm
Kolečko 127 mm	1821
Kolečko 89 mm	1795
Nožka 152 mm (min.)	1767
Nožka 152 mm (max.)	1824
Nožka 152 protiotřes.(min.)	1791
Nožka 152 protiotřes.(max.)	1853

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
683mm x 479mm x 673mm	204 kg	991mm x 991mm x 1372mm	234 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 1200-SK SIMPLE

ALTO-SHAAM.



Odvod tepla

1200-SK

Tepelný zisk qs, BTU/h	Tepelný zisk qs, kW
1,662	0.49



Rozsah teplot pečení:

94°C–163°C

Rozsah udržovacích teplot:

29°C–96°C



1200-SK Smoker

1200-SK	V	Fáze	Hz	Awg	IEC	A	Jistič (A)	kW	Provedení zástrčky	Certifikace
208–240V**	208	1	60	8	—	33	50	6.9	Alto-Shaam nabízí radu snadno dostupných provedení kabelu a zástrček. Ohledně možností kontaktujte výrobce.	
	240	1	60	8	—	37	50	8.9		
230V	230	1	50/60	8	—	36	50	8.3		
	230	1	50/60	8	—	25	32	5.7*		
380–415V	380	3	50/60	10	2.5	20	25	7.7		
	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