

Cook & Hold

Nízkoteplotní zařízení 2 v 1

Model 300-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 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 Simple nebo Deluxe. Čidla 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



300-TH

Zobrazeno s ovládáním Simple

Standardní prvky vybavení

- 19mm protiskluzové gumové nožičky
- 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 se sedmi (7) pozicemi s roztečí 35 mm mezi středem
- Odnímatelná externí odkapávací mísa



KAPACITA

3 GN 1/1—530mm x 325mm x 100mm

6 G/N 1/2—265mm x 325mm x 65mm

Maximální hmotnost: 16 kg

Maximální objem: 21.3 litrů

Součástí dodávky jsou dvě (2) police. Pro maximální kapacitu jsou nutné další police.

Konfigurace (vyberte vždy jednu možnost)

Modely

- Simple

Volba dveří

- Závěs vpravo, plné dveře, standard

Konfigurace speciální sondy (je -li k dispozici)

- Vícebodová sonda [5017133]

Elektrické napájení

- 120V, 1 fáze
- 230V, 1 fáze

Kolečka

- 76mm kolečka, dvě (2) pevná, dvě (2) otočná s brzdou, volitelně [5029959]

Volitelné příslušenství (vyberte všechny platné možnosti)

Doplňkové sondy

- Sonda pro Sous vide [PR-36576]
- Čidlo s rukojetí tvaru T, až tři (3) s Deluxe [PR-46998]
- Přímá sonda, až tři (3) s Deluxe (jedna (1) je součástí zařízení) [PR-46999]

Police, držáky

- Police, nerezová ocel [SH-2326]
- Držák na porcování, roštěnec prime rib [HL-2635]
- Držák na porcování, velká pečeně (bufet, kulatý) [4459]

Čistící 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

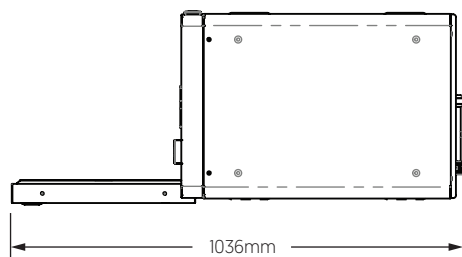
- Záznamník dat HACCP, pro ovládání Simple (standardně u ovládání Deluxe)

Cook & Hold

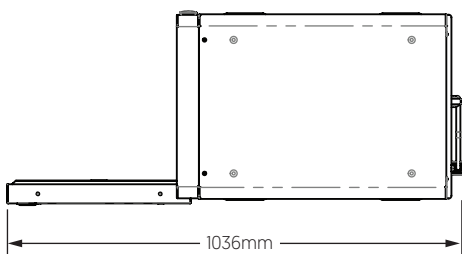
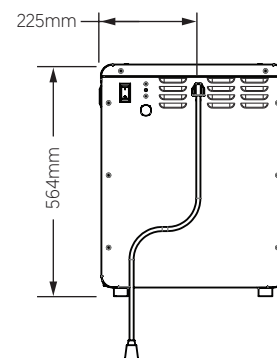
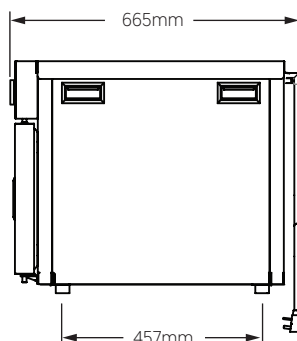
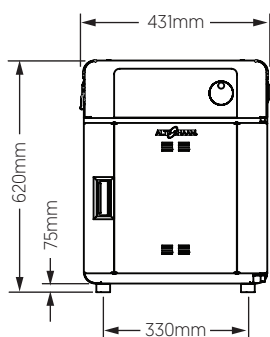
Nízkoteplotní zařízení 2 v 1

Model 300-TH

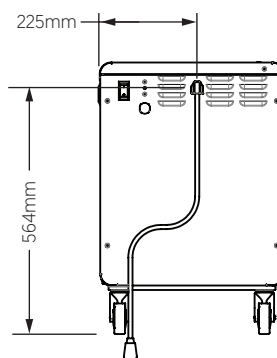
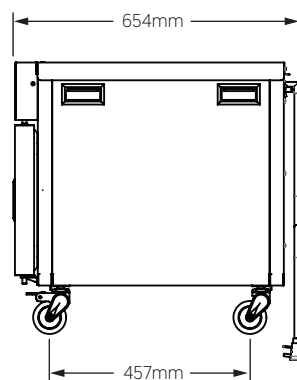
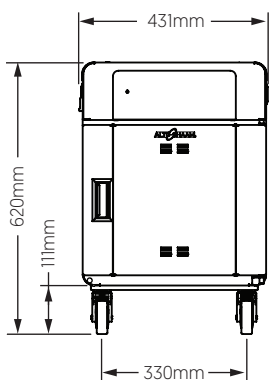
ALTO-SHAAM.



Zobrazeno s ovládním
Simple a snadnými
nožičkami.



Zobrazeno s ovládním
Deluxe a kolečky 76 mm



| Vnitřní rozměry (V x Š x H) | Čistá hmotnost | Přepravní rozměry (D x Š x V) | Přepravní hmotnost |
|-----------------------------|----------------|-------------------------------|--------------------|
| 318mm x 348mm x 546mm | 45 kg | 889mm x 584mm x 1041mm | 75 kg |

Cook & Hold

Nízkoteplotní zařízení 2 v 1

Model 300-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

300-TH

| Tepelný zisk q_s , BTU/h | Tepelný zisk q_s , kW |
|----------------------------|-------------------------|
| 162 | 0.05 |



TEPLOTA

Rozsah teplot pečení:

94°C–163°C

Rozsah udržovacích teplot:

29°C–96°C

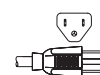


ELEKTRICKÉ PARAMETRY

| 300-TH | V | Fáze | Hz | Awg | IEC | A | Jistič (A) | kW | Provedení zástrčky | Certifikace |
|--------|------|------|-------|-----|-----|-----|------------|-----|--|-----------------------------------|
| 120V | 120V | 1 | 60 | 14 | — | 6.7 | 15 | 0.8 | NEMA 5-15P 15A-125V zástrčka | UL LISTED UL US ANSI/NFPA 4 |
| 230V | 230V | 1 | 50/60 | 14 | — | 3.2 | 16 | 0.7 | CEE 7/7 BS-1363 CH2-16P Hodnocení zástrčky 250V | CE EAC IP X4 |

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

NEMA 5-15P



CEE 7/7



CH2-16P



BS-1363



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