

серия 750-S НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ВЫДЕРЖИВАНИЯ

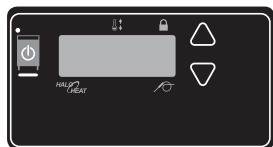


- HALO HEAT (окймляющий нгрев)...источник упрвляемого равномерного нгревсохраняет и улучшает внешний вид и вкус пищи при длительном выдерживании.
- Поддерживает в горячем состоянии горячую пищу — мясо, птицу, рыбу, картофель, запеканки, овощи, булочки и т.д.
- Узкие температурные допуски и равномерный нгрев поддерживают во всем объеме шкафа именно ту температуру, которая требуется для подачи на стол.
- Внутренность шкафа из нержавеющей стали отличается высокой коррозионной стойкостью.
- Секции печи выполняются однодверными или сквозными.
- Шкафы легко передвигаются на опорных роликах.
- Для экономии места допускается установка сборочного шкафа или печи для готовки и выдерживания.
- Антимикробная ручка сохраняет рост болезнетворных бактерий.
- Цифровая система управления быстрее реагирует на изменение температуры и быстро восстанавливает нужный тепловой режим.
- Вентиляция двери лучше сохраняет хрустящую корочку продукта.

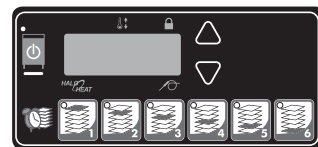
Однотемпературный шкаф с корпусом из листовой нержавеющей стали 20 калибр (0,95 мм) и дверью. В оборудованные шкафы входят 1 (один) простой пульт управления с выключателем питания; кнопки-стрелки «Вверх» и «Вниз» для настройки температуры в интервале 16 – 93 °С; световой индикатор нгрев; кнопка вывода температуры и цифровой дисплей. В комплект входят 2 (две) хромированные боковые стойки с 11 (одиннадцатью) положениями для противней, размещенными на 35 мм, 3 (три) хромированные проволочные полки и 1 (один) комплект 89-мм высоконадежных роликов — 2 с жесткими осями и 2 вращающихся с тормозом.

МОДЕЛЬ 750-S, шкаф для выдерживания

DELUXE CONTROL — ВАРИАНТ С УЛУЧШЕННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



- В комплекте с полупроводниковой электронной системой управления упрощается настройка температуры. Предусмотрен четкий, легкоочищаемый ЖК дисплей, и реализуется напультонная система восстановления тепла SureTemp™. SureTemp™ немедленно компенсирует любое тепло, теряемое при открывании двери.



- Имеется также система Deluxe Control с шестью независимыми таймерами, что облегчает реализацию принципа последовательной очереди («первый вошел — первый вышел»).
- Система Deluxe Control с зондом внутренней температуры.



ANSI/NSF 4



IP X3



ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Напряжение питания
 - 120
 - 208-240
 - 230
- Варианты шкафа
 - С однодверной камерой, стандартный
 - Со сквозной камерой, специальный
- Варианты двери
 - Сплошная дверь, стандартная
 - Дверь с окном, специальный
- Варианты навески двери:
 - Правосторонняя, стандартная
 - Левосторонняя, специальный

Примечание. Двери шкафа со сквозной камерой не могут быть подвешены с одной стороны.

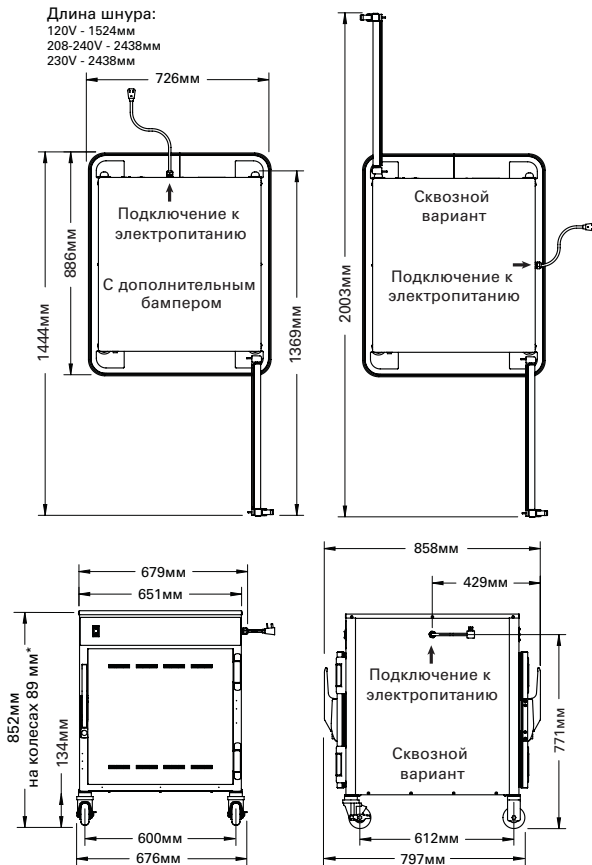
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Этаж сборочный
 - 750-S со шкафом для выдерживания 750-S; печь для готовки и выдерживания 750-TN-II или 750-TN/III; печь для готовки, выдерживания и копчения 767-SK, 767-SK/III; XL-300 или XL-400 Xcelerate®; или СТХ4-10 Combitherm®.
- Закрепите соответствующий крепеж для вертикальной сборки.








W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
ТЕЛ.: 262.251.3800 800.558.8744 США/КАНАДА ФАКС: 262.251.7067 800.329.8744 ТОЛЬКО США

www.alto-shaam.com



ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА	
НАРУЖНЫЕ:	852 x 676 x 797 мм
СКВОЗНОЙ ШКАФ	852 x 679 x 858 мм
ВНУТРЕННИЕ	507 x 556 x 673 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ						
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
120	1	60	9,0	1,1	NEMA 5-15P, вилка 15 A-125 В	
208 240	1	60	3,9 4,5	0,81 1,1	NEMA 6-15P, вилка 15 A-250 В (только США)	
230	1	50/60	4,3	1,0	CEE 7/7 Номинал вилки 250 В СН2-16P Номинал вилки 250 В BS 1363 (только Англия) Номинал вилки 250 В	  

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)	
54 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ 95 л	
	GASTRONORM 1/1
10 (десять)	530 x 325 x 65 мм
6 (шесть)	530 x 325 x 100 мм
4 (четыре)	530 x 325 x 150 мм
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ (ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ):	
до 6 (шесть)	457 x 660 x 25 мм с ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМИ ПРОВОЛОЧНЫМИ ПОЛКАМИ

*809мм с дополнительными 64-мм роликами
*895мм с дополнительными 127-мм роликами
*861мм с дополнительными ножками. 152мм

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ	
СЗАДИ	76 мм
СВЕРХУ	51 мм
С КАЖДОЙ СТОРОНЫ	25 мм
ВЕС	
НЕТТО 71 кг	В УПАКОВКЕ: (ПРИБЛ.) 103 кг
РАЗМЕРЫ КОРОБКИ (длина x ширина x высота) 889 x 889 x 1041 мм	

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ	
— Шк ф должен быть уст новлен н горизонт льном основ нии.	
— Шк ф не должен уст н влив ться в мест х, где н него могут воздействов ть п р, жир, к п ющ я вод , высок я темпер тур или другие небл гопрятные ф кторы.	
— Шк фы н ролик х и без шнур или вилки должны быть прикреплены к конструкции зд ния гибким соединителем. СОЕДИНИТЕЛЬ НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ.	

ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
<input type="checkbox"/> Амортиз тор, по всему периметру (для шкафа на роликах 64 мм отсутствует)	5010371
<input type="checkbox"/> Ручк для перемещения	55662
<input type="checkbox"/> Держ тель для резки спинной ч сти	HL-2635
<input type="checkbox"/> Держ тель для резки ростбифов	4459
Ножки с ролик ми - 2 жесткими, 2 вертлюжными с ТОРМОЗОМ	
<input type="checkbox"/> 127 мм	5004862
<input type="checkbox"/> 64 мм	5008022
<input type="checkbox"/> Дверной з мок с ключом	LK-22567
<input type="checkbox"/> Поддон для стек ющих к пель, со сливом, глубин 43 мм	14831
<input type="checkbox"/> Жиросборник н ружный	5010391
<input type="checkbox"/> Ножки 152 мм, фл нцевые (КОМПЛЕКТ 4 шт.)	5011149

<input type="checkbox"/> Решетк для противня, проволочн я, вст вк в противень 457 x 66 мм	PN-2115
<input type="checkbox"/> З щитн я п нель с з мком	5013936
<input type="checkbox"/> Полк проволочн я хромиров нн я, односторонняя	SH-2105
<input type="checkbox"/> Полк проволочн я хромиров нн я, проходн я	SH-2327
<input type="checkbox"/> Полк из нерж. ст ли плоск я проволочн я, односторонняя	SH-2324
<input type="checkbox"/> Полк -стойк из нерж веющей ст ли для реберной ч сти	SH-2743
Эт жерочн я сборк	
<input type="checkbox"/> Н д или под печ ми серий TH, SK, S	5004864
<input type="checkbox"/> Под XL-300 Xcelerate®	5019677
<input type="checkbox"/> Под XL-400 Xcelerate®	5019678
<input type="checkbox"/> Под СТХ4-10 Combitherm®	5019679