

767-SK

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ КОПТИЛЬНАЯ ПЕЧЬ



- Halo Heat (окаймляющий нагрев) ... источник управляемого равномерного нагрева, поддерживающий температуру готовки и выдерживания в пределах узкого допуска. Обеспечивает ежедневную однородную готовку постоянного качества, низкую усадку массивных или порционных белковых продуктов, повышенное содержание влаги в готовой пище и значительно более длительное выдерживание.
- Копчение с натуральной щепой — без готовки под давлением, без искусственного аромата дыма.
- Таймер копчения позволяет выбрать мягкий, средний или сильный аромат копчености.
- Готовка, копчение и выдерживание мяса, птицы и рыбы.
- Рыба и сыр холодного копчения.
- Вводит в действие естественные ферменты, придающие мясу мягкую консистенцию.
- Потребление энергии меньше, чем у обычных печей.
- Сокращает трудозатраты и выравнивает рабочую нагрузку.
- Внутренние поверхности, стойки и полки из коррозионно-стойкой немагнитной нержавеющей стали.
- Для увеличения вместимости печи можно устанавливать одну на другую (этажерочная сборка).

Краткая техническая характеристика

Однокамерная коптильная печь Alto-Shaam 767-SK имеет корпус из нержавеющей стали. Печь оснащена дверью из нержавеющей стали с магнитным замком. Внутри печи установлены две полностью съемные боковые стойки из немагнитной нержавеющей стали с 11 положениями для противней, отстоящими друг от друга на 35 мм, 2 проволочные полки из нержавеющей стали, 1 стойка из нержавеющей стали для реберной части, съемный жироборник из нержавеющей стали со сливом и контейнер для древесной щепы. Печь оборудована наружным устанавливаемым спереди жироборником из нержавеющей стали и мешочками для образцов вишневой, ореховой, яблоневой и кленовой щепы. Печь снабжена одним комплектом 89 мм роликов — 2 с жесткими осями и 2 поворотных с тормозом.

Печь оборудована простой системой управления с выключателем питания, ручкой температуры готовки, 94 – 160 °С, ручкой температуры выдерживания, 16 – 96 °С, цифровым дисплеем, кнопками-стрелками «вверх» и «вниз» для настройки времени готовки и выдерживания и 60-минутным таймером копчения. В системе управления предусмотрены световые индикаторы функций готовки, выдерживания и копчения и индикатор, показывающий, что требуется подогрев. Печь оборудована переключателем-преобразователем напряжения. Он расположен на задней стенке печи и позволяет во время установки выбрать напряжение (208 или 240 В).

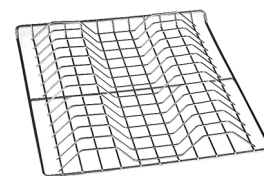
- МОДЕЛЬ 767-SK.** Низкотемпературная коптильная печь с простым управлением.

ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Варианты двери
 - Сплошная дверь, стандартная
 - Дверь с окном, специальная
- Варианты навески двери
 - Правосторонняя подвеска, стандартная
 - Левосторонняя подвеска, специальная
- Варианты напряжения
 - 120 В
 - 208-240 В
 - 230 В
- Варианты цвета наружных панелей
 - Нерж. сталь, стандартный
 - Темно-красный, специальный
 - По выбору заказчика, специальный
- Для областей США с действующими ограничениями предельная настройка термореле готовки — 250 °F
 - Если требуется, укажите в заказе.
- Расширенный жироборник (недоступен в конфигурации с амортизатором)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- **Полка для реберной части • изд. SH-2743**
Специальная проволочная полка из немагнитной нержавеющей стали рассчитана на удержание реберной части и рыбы в вертикальном положении для более равномерного копчения. Каждая полка вмещает тринадцать полных реберных частей. В каждой печи установлена одна полка для реберной части. Можно заказать дополнительные стойки. Общая вместимость печи: Две полки для реберных частей.
- **Этажерочная сборка**
Этажерочная установка с однокамерными печами и шкафами для выдерживания серий 750 и 767, или СТХ4-10 Combitherm®. Закажите соответствующий крепеж для сборки.



**Срок
гарантии**

На все нагревательные элементы печей для готовки и выдерживания (за исключением трудозатрат).

Закажите соответствующий крепеж для сборки.



ANSI/NSF 4



COOKING APPLIANCE 584m



IP X3



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

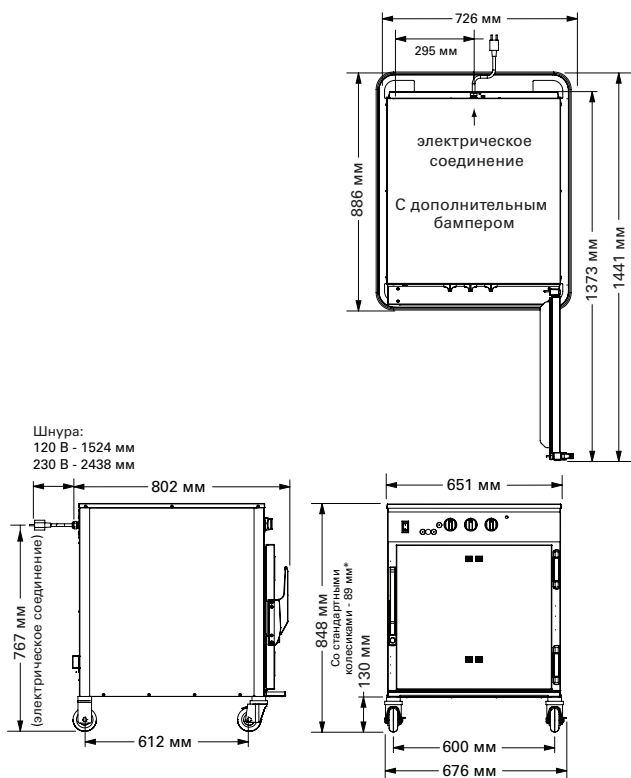
www.alto-shaam.com

Изделия непрерывно совершенствуются, поэтому технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

#34-RU - 09/18

767-SK

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ КОПТИЛЬНАЯ ПЕЧЬ



Шнура:
120 В - 1524 мм
230 В - 2438 мм

*804 мм - колесиками 64 мм
*890 мм - колесиками 127 мм
*858 мм - С дополнительными ножками. 152 мм

ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА	
НАРУЖНЫЕ	848 x 676 x 802 мм
ВНУТРЕННИЕ	510 x 559 x 673 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ							
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА		
120	1	60	16,0	1,9		НЕМА 5-20Р ВИЛКА 20 А-125 В	
208	1	60	16,0	3,3	БЕЗ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ		
240	1	60	13,0	3,0	БЕЗ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ		
230	1	50/60	12,2	2,8	ВИЛКА НОМИНАЛ 250 В		
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363		AS/NZS 3112

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)	
45 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 67 л	
Девять	GASTRONORM 1/1 530 x 325 x 65 мм
Пять	530 x 325 x 100 мм
До пяти*	ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ 457 x 660 x 25 мм только на проволочных полках

*ТРЕБУЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОЛКИ

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ	
СЗАДИ	76 мм от ненагреваемых поверхностей 457 мм от оборудования, выделяющего тепло
СВЕРХУ	51 мм
СЛЕВА, СПРАВА	25 мм
ВЕС	
НЕТТО 89 кг	В УПАКОВКЕ 102 кг
РАЗМЕРЫ ЯЩИКА: (длина x ширина x высота) 889 x 889 x 1041 мм	

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ	
— Шкаф должен быть установлен на горизонтальном основании.	
— Печь не должна устанавливаться в местах, где на нее могут воздействовать пар, жир, капаящая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.	
— Печи на роликах и без шнура или вилки должны быть прикреплены к конструкции здания гибким соединителем, не входящим в комплект.	
— Требования к вентиляции коптильни определяются местными правилами установки оборудования.	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ			
<input type="checkbox"/>	Амортизатор, по всему периметру (для шкафа на роликах 64 мм отсутствует)	5010371	
<input type="checkbox"/>	Держатель для резки спинной части	HL-2635	
<input type="checkbox"/>	Держатель для резки ростбифов	4459	
Ножки с роликами - 2 жесткими, 2 вертлюжными с тормозом			
<input type="checkbox"/>	127 мм	5004862	
<input type="checkbox"/>	64 мм	5008022	
<input type="checkbox"/>	Дверной замок с ключом	LK-22567	
<input type="checkbox"/>	Жироборник, со сливом, глубина 43 мм	14831	
<input type="checkbox"/>	Жироборник без слива, глубина 41 мм	1014684	
<input type="checkbox"/>	Ножки, 152 мм, фланцевые, (комплект 4 шт.)	5011149	
<input type="checkbox"/>	Решетка для противня, проволочная, 416 x 619 мм — помещается в листовой противень 457 x 660 мм	PN-2115	
<input type="checkbox"/>	Защитная панель, замок с ключом	5013936	
<input type="checkbox"/>	Полка из плоской проволоки, нерж. сталь	SH-2324	
<input type="checkbox"/>	Полка-стойка из нержавеющей стали для реберной части	SH-2743	
Этажерочная сборка			
<input type="checkbox"/>	Над или под печами серий TH, SK, S	5004864	
<input type="checkbox"/>	Под СТХ4-10 Combitherm®	5019679	
Древесная щепа, пакет			
	.9 kg (2.0 lb)	35 L (1.25 cu. ft.)	71 L (2.5 cu. ft.)
Вишня	<input type="checkbox"/> WC-22540	<input type="checkbox"/> WC-22541	<input type="checkbox"/> WC-37746
Яблоня	<input type="checkbox"/> WC-22542	<input type="checkbox"/> WC-22543	<input type="checkbox"/> WC-37747
Арце	<input type="checkbox"/> WC-22544	<input type="checkbox"/> WC-22545	<input type="checkbox"/> WC-37748
Клен	<input type="checkbox"/> WC-2828	<input type="checkbox"/> WC-2829	<input type="checkbox"/> WC-37749

ALTO-SHAAM

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