

# 300-TH-III

## НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ



• 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.



- Позволяет готовить, поджаривать, подогревать и выдерживать продукты в одном и том же шкафу. После настройки режима дальнейшее вмешательство не требуется, что позволяет лучше распределить рабочую нагрузку персонала.
- Готовка выполняется по времени или по показаниям датчика внутренней температуры продукта. По достижении заданных параметров готовки происходит автоматическое переключение на режим выдерживания.
- Не требуются вытяжные колпаки, наружная вентиляция и системы пожаротушения (ПРОВЕРЬТЕ СВОИ МЕСТНЫЕ НОРМЫ). Выбросы воздуха, насыщенного жиром, ниже уровня, установленного стандартами U.L.
- Восемь программируемых кнопок меню позволяют хранить в памяти предпочтительные рецепты (НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ, ТЕМПЕРАТУРЫ ДАТЧИКА). Упрощается рабочая процедура: достаточно лишь загрузить печь и нажать кнопку питания, кнопку меню режимов и кнопку пуска.
- Четкий, легко читаемый светодиодный дисплей показывает оставшееся время готовки или весь набор программируемых рабочих параметров.
- При готовке по датчику печь сохраняет запись самых высоких и самых низких температур, измеренных датчиком продукта, чтобы гарантировать готовку при требуемой температуре.

### Краткая техническая характеристика

Однокамерная печь для готовки и выдерживания Alto-Shaam 300-TH-III имеет корпус из нержавеющей стали. Печь оснащена дверью из нержавеющей стали с магнитным замком. Печь оборудована 2 (двумя) боковыми стойками из нержавеющей стали с 5 (пятью) положениями для противней, отстоящими одно от другого на 38 мм, 2 (двумя) полками из хромированной проволоки и 1 (одним) жиросборником из нержавеющей стали. Предусмотрены также 1 (один) комплект 13-мм нескользящих резиновых ножек и 4 (четыре) ручки для переноски.

Улучшенная система управления состоит из 4-разрядного светодиодного дисплея; выключателя питания; кнопки температуры готовки для настройки в интервале 93 °C – 162 °C; кнопки таймера для настройки в интервале от 1 мин до 24 ч; кнопки управления датчиком для настройки в интервале 10 °C – 90 °C; наконец, кнопки температуры выдерживания для настройки в интервале 15 °C – 96 °C. Кроме того, система управления содержит 8 (восемь) программируемых кнопок меню, которые могут запираются и позволяют устанавливать индивидуальные значения параметров готовки и выдерживания; таймер удержания, световые индикаторы рабочего состояния и кнопку пуска. Система управления предусматривает автоматический размыкатель и преобразователь для согласования с напряжением источника питания.

**МОДЕЛЬ 300-TH-III.** Низкотемпературная печь для готовки и выдерживания с улучшенной системой управления.

### ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

• Выберите напряжение:

- 120  
 230

• Выберите подвеску двери:

- Правосторонняя, стандартная  
 Левосторонняя, специальная

• Выберите датчик:

- Одноточечный, стандартный  
 Для готовки в вакууме, специальный

Ролики, 76 мм, - 2 жестких, 2 поворотных с ТОРМОЗОМ

Документирование HACCP, регистратор данных [5015563]

- Встроенный регистратор данных поддерживает ведение точных и своевременных записей
- Регистрация времени начала и окончания
- Регистрация начальной и конечной температуры
- Регистрация промежуточных времени и температуры с 5-минутным интервалом
- Выгрузка на флэш-драйв облегчает ведение записей на ПК предприятия
- Электронные записи системы HACCP можно импортировать в Excel и другие аналогичные программы для подготовки отчетов и составления таблиц и графиков
- Контроллер сохраняет информацию за последние 30 дней
- Если используется предварительная настройка, то при записи регистрируется выбранное имя продукта (A-H)

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- **Этажерочное исполнение**  
Допускается этажерочная сборка печи 300-TH-III с такой же печью или со шкафом для выдерживания 300-S.

**Срок  
гарантии**

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



ANSI/NFPA 4



IP X3



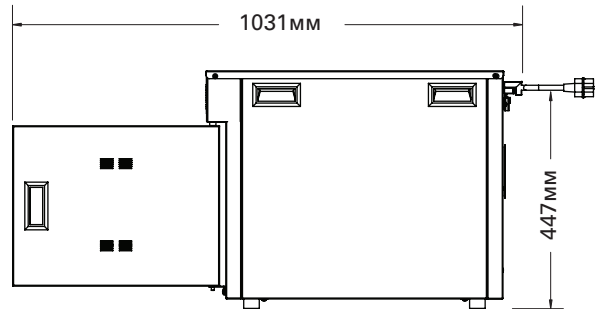
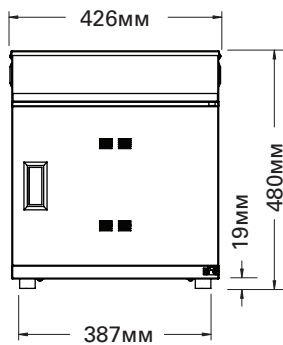
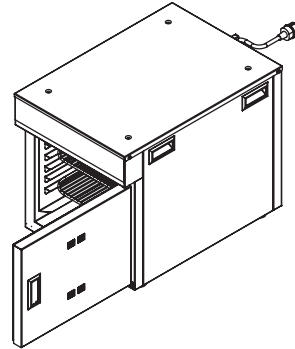
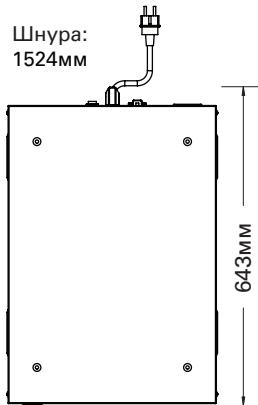
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

ТЕЛ.: 262.251.3800 800.558.8744 США/КАНАДА ФАКС: 262.251.7067 800.329.8744 ТОЛЬКО США

[www.alto-shaam.com](http://www.alto-shaam.com)

# 300-TN-III

## ЭЛЕКТРОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ



ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА		ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ	
<b>НАРУЖНЫЕ:</b>	480 x 426 x 643 мм	<b>НАПРЯЖЕНИЕ</b>	<b>ЧИСЛО ФАЗ</b> <b>ЧАСТОТА, Гц</b> <b>A</b> <b>кВт</b>
<b>ВНУТРЕННИЕ:</b>	305 x 348 x 546 мм	120	1 60 6,7 0,80
<b>ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ</b>		230	1 50/60 3,2 0,80
<b>СЗАДИ</b>	76 мм от ненагреваемых поверхностей 457 мм от оборудования, выделяющего тепло	NEMA 5-15P вилка 15 A-125 В CEE 7/7, Номинал вилка 250 В CH2-16P, Номинал вилка 250 В BS1363, Номинал вилка 250 В	
<b>СВЕРХУ</b>	51 мм	<b>ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ</b>	
<b>СЛЕВА, СПРАВА</b>	25 мм	— Печь должна быть установлена на горизонтальном основании. — Печь не должна устанавливаться в местах, где на нее могут воздействовать пар, жир, капаящая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.	
<b>ВМЕСТИМОСТЬ</b>		<b>ВЕС</b>	
16 кг МАКСИМУМ		<b>НЕТТО:</b> 31 кг	<b>В УПАКОВКЕ:</b> 59 кг
МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 28,5 л		<b>РАЗМЕРЫ КОРОБКИ:</b> (длина x ширина x высота) 914 x 610 x 711 мм	
<b>GASTRONORM 1/1:</b>		<b>ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</b>	
3 (три)	530 x 325 x 65 мм	<input type="checkbox"/> Держатель для резки спинной части HL-2635	
2 (два)	530 x 325 x 100 мм	<input type="checkbox"/> Жиросборник без слива - 32 мм PN-2122	
<b>ПРОТИВНИ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА:</b>		<input type="checkbox"/> Полка проволочная хромированная - 338 мм x 495 мм SH-2107	
6 (шесть)	265 x 325 x 65 мм		
4 (четыре)	265 x 325 x 100 мм		



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.