

## Серия 1000-S НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ВЫДЕРЖИВАНИЯ



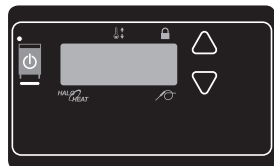
• HALO HEAT (окаймляющий нагрев)...источник управляемого равномерного нагрева сохраняет и улучшает внешний вид и вкус пищи при длительном выдерживании.

- Поддерживает в горячем состоянии горячую пищу — мясо, птицу, рыбу, картофель, запеканки, овощи, булочки и т.д.
- Узкие температурные допуски и равномерный нагрев 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.
- Шкаф легко передвигается на опорных роликах.
- Для экономии места допускается этажерочная сборка с таким же шкафом или печью для готовки и выдерживания.
- Антимикробная ручка задерживает рост болезнетворных патогенов.
- Цифровая система управления быстрее реагирует на падение температуры и быстро восстанавливает нужный тепловой режим.
- Вентиляция двери лучше сохраняет хрустящую корочку продукта.

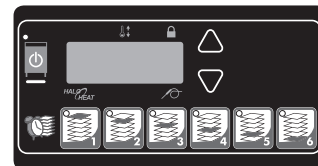
Однокамерный шкаф с корпусом из листовой нержавеющей стали 20 калибра (0,95 мм) и дверью. Шкаф управляется 1 (одним) простым пультом с выключателем питания, кнопками-стрелками «Вверх» и «Вниз» для настройки температуры в интервале 16 – 93 °С, лампочкой-индикатором нагрева, кнопкой вывода температуры цифровым дисплеем. В комплект входят 4 (четыре) хромированные боковые стойки с расстоянием 75 мм между центрами и 1 (один) комплект 89 мм высоконадежных роликов – 2 с жесткими осями и 2 вертлюжных с тормозом.

### Шкаф для выдерживания 1000-S

#### DELUXE CONTROL — ВАРИАНТ С УЛУЧШЕННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



- Вариант с полупроводниковой электронной системой управления упрощает настройку температуры. Предусмотрен четкий, легко читаемый ЖК дисплей, и реализуется наша патентованная 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, специальная
- Выберите подвеску двери:
  - Правосторонняя подвеска, стандартная
  - Левосторонняя подвеска, специальная

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

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Этажерочная сборка
  - 1000-S со шкафом для выдерживания 1000-S; печь для готовки и выдерживания 1000-TH-II или 1000-TH/III; печь для готовки, выдерживания и копчения 1000-SK/II или 1000-SK/III; XL-300 Xcelerate®; или CТХ4-10 Combitherm®. Закажите соответствующий крепеж для сборки.



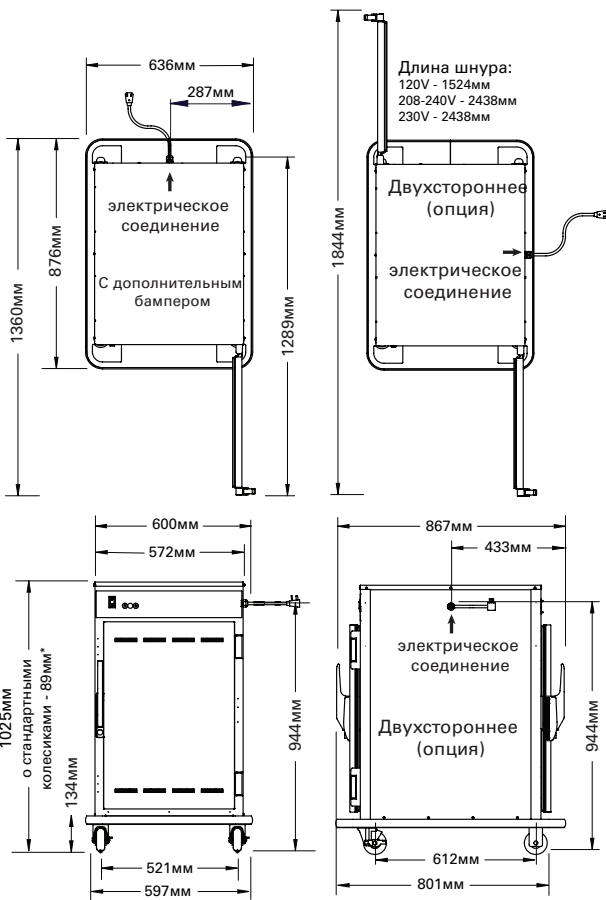
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

ТЕЛ.: 262.251.3800 800.558.8744 США/Канада

ФАКС: 262.251.7067 800.329.8744 только США







www.alto-shaam.com

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



\*982мм с дополнительными 64-мм роликами  
 \*1068мм с дополнительными 127-мм роликами  
 \*1034мм с дополнительными ножками. 152мм

ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА	
<b>наружные</b>	1025 x 597 x 801 мм
<b>СКВОЗНОЙ ШКАФ</b>	1025 x 600 x 867 мм
<b>внутренние</b>	682 x 479 x 673 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ						
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
120	1	60	8,0	0,96	НЕМА 5-15Р, ВИЛКА 15А-125 В	
208	1	60	3,5	0,72	НЕМА 6-15Р, ВИЛКА 15 А-250 В	
240	1	60	4,0	0,96	ВИЛКА 15 А-250 В (ТОЛЬКО США)	
230	1	50/60	3,9	0,88	CEE 7/7 Номинал вилки 250 В	
					СН2-16Р Номинал вилки 250 В	
					BS 1363 (только Англия) Номинал вилки 250 В	

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)	
	54 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ 76 л
<b>GASTRONORM 1/1:</b>	
4 (четыре)	530 x 325 x 65 мм ТОЛЬКО НА СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ
<b>ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ:</b>	
8 (восемь)	457 x 660 x 25 мм

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАОРЫ	
СЗАДИ	76 мм
СВЕРХУ	51 мм
С КАЖДОЙ СТОРОНЫ	25 мм

ВЕС	
НЕТТО (ПРИБЛ.) 79 кг	В УПАКОВКЕ (ПРИБЛ.) 101 кг
РАЗМЕРЫ КОРОБКИ (длина x ширина x высота) 889 x 889 x 1270 мм	

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ	
— Шкаф должен быть установлен на горизонтальном основании.	
— Шкаф не должен устанавливаться в местах, где на него могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.	
— Шкафы на роликах и без шнура или вилки должны быть прикреплены к конструкции здания гибким соединителем. СОЕДИНИТЕЛЬ НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ.	

ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
<input type="checkbox"/> Амортизатор, по всему периметру (для роликов 63 мм отсутствует)	5009767
<input type="checkbox"/> Комплект ручек для переноски	55662
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"/> Поддон для стекающих капель, со сливом, глубина 43 мм	5005616
<input type="checkbox"/> Поддон для стекающих капель, без слива, глубина 48 мм	11906
<input type="checkbox"/> Глубокий поддон для стекающих капель, без слива, 62 мм	1115
<input type="checkbox"/> Жирсорбник наружный	5009716

<input type="checkbox"/> Ножки, 152 мм, фланцевые, (комплект 4 шт.)	5011149
<input type="checkbox"/> Решетка для противня, проволочная, вставка в противень 457 x 660 мм	PN-2115
<input type="checkbox"/> Защитная панель с замком	5013934
<input type="checkbox"/> Полка, нерж. сталь, для ОДНОДВЕРН. КАМЕР	SH-2325
<input type="checkbox"/> Полка, нерж. сталь, для СКВОЗНЫХ КАМЕР	SH-2346
<input type="checkbox"/> Противень для воды	1775
<input type="checkbox"/> Противень для воды, крышка	1774
Крепеж для этажерочной сборки	
<input type="checkbox"/> Над или под печами серий TH, SK, S	5004864
<input type="checkbox"/> Под XL-300 Xcelerate®	5019677
<input type="checkbox"/> Под СТХ4-10 Combitherm®	5019679