

# 1767-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.
- Простая система управления скорее реагирует на падение температуры и быстро восстанавливает нужный тепловой режим.

### Краткая техническая характеристика

Двухкамерная коптильная печь Alto-Shaam 1767-SK имеет корпус из нержавеющей стали. Печь оснащена дверью из нержавеющей стали с магнитным замком. Внутри каждого отделения 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 127 мм роликов — 2 с жесткими осями и 2 поворотных с тормозом.

Каждое отделение оборудовано 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 1767-SK.** Двухкамерная низкотемпературная коптильная печь с простым управлением.

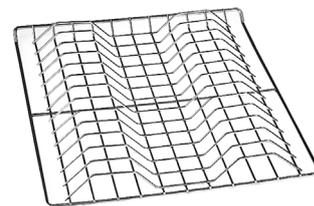
### ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Варианты двери
  - Сплошная дверь, стандартная
  - Дверь с окном, специальная
- Варианты навески двери
  - Правосторонняя подвеска, стандартная
  - Левосторонняя подвеска, специальная
- Варианты напряжения
  - 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 каждом отделении установлена одна полка для реберной части. Можно заказать дополнительные стойки. Вместимость Две полки для реберных частей на отделение.



**Срок  
гарантии**

На все нагревательные элементы печей для готовки и выдерживания (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ТРУДОЗАТРАТ).



ANSI/NSF 4



IP X4



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

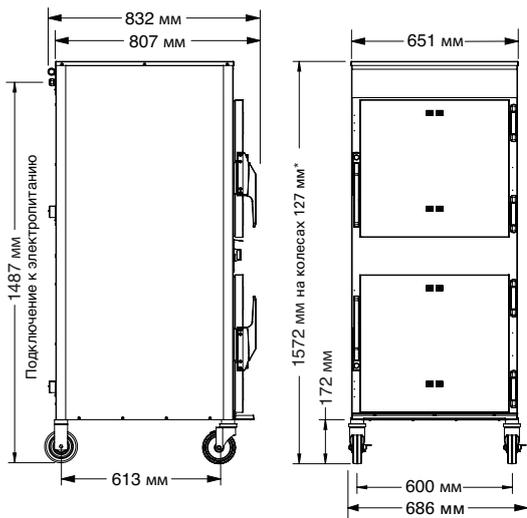
www.alto-shaam.com

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

#51-RU - 09/18

# 1767-SK

## НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ КОПТИЛЬНАЯ ПЕЧЬ



\*1540 мм с дополнительными 89-мм роликами  
\*1577 мм с дополнительными ножками. 152 мм

<b>ГАБАРИТЫ:</b> ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА
<b>НАРУЖНЫЕ</b>
1572 x 686 x 832 мм
<b>ВНУТРЕННИЕ (КАЖДОЕ ОТДЕЛЕНИЕ)</b>
510 x 531 x 673 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ						
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
208	1	60	31,0	6,4	БЕЗ ШНУРА	
240	1	60	25,0	6,0	ИЛИ ВИЛКИ	
230	1	50/60	27,0	6,2	БЕЗ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ	

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)	
45 кг МАКСИМУМ НА ОТДЕЛЕНИЕ	
МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 67 л	
GASTRONORM 1/1 НА ОТДЕЛЕНИЕ	
Девять	530 x 325 x 65 мм
Пять	530 x 325 x 100 мм
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ, НА ОТДЕЛЕНИЕ	
До пяти*	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 161 кг	В УПАКОВКЕ 204 кг
РАЗМЕРЫ ЯЩИКА: (длина x ширина x высота) 889 x 889 x 2083 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	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"/> 89 мм	5008017
<input type="checkbox"/> Дверной замок с ключом для каждой ручки	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	5013938		
<input type="checkbox"/> Полка из плоской проволоки, нерж. сталь	SH-2324		
<input type="checkbox"/> Полка-стойка из нержавеющей стали для реберной части	SH-2743		
Древесная щепка, 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
Арче	<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



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.