

750-TH/III

电气型低温烹饪保温烧箱



HALO HEAT ... 是可控制, 均匀的热源, 能在整个烹调和保温过程中保持密闭式 耐温功能。该设备能够24小时持续进行烹调工作,同时整块或切片式蛋白质类食物不易 物含水量更高, 且保温时间极长。

- 集烹饪, 烘烤, 回温和保温于一体, 简单友好的操作界面让您更好的分配工作。
- 按时间或通过食物内部温度感应探头进行烹调工作,且在达到设置参数值时,自动从烹调模 式转到保温模式。
- 无需 在大多数场合下,但仍需优先符合当地的法律法规 安装抽油烟机,外部通风口和灭火 系统。所排出的油烟低于美国保险商实验所规定的标准排量。
- 八个可编程菜单按钮将最受喜爱的食谱存入内存(烹调/保温/定时/探头设置点)。简化操 作要求: 仅需放入食物,并依次按下电源按钮,预置菜单按钮和启动按钮。
- 清晰,易于阅读的LED显示屏指示剩余烹调时间或编程操作参数的全范围。
- 通过探头烹调时, 烤箱会保存食物探头感应到的最高和最低温度, 从而确保烹调好的食物温 度满足要求。
- 烤箱装有获专利的SureTemp™热回收系统:因箱门被打开造成了热损失时,进行即时热补 偿; 箱门打开了三分钟以上时, 发出提示声。
- 抗菌型把手可阻止致病性病原体的滋生。



简单格式规格

Alto-Shaam 单隔层 750-TH/III 烘烤保温箱采用不锈钢外壳。烤箱配有一个带磁性门闩的不锈钢门。箱内装有两(2)个 配备十一(11)个平盘位 (中心距为35mm 的不锈钢侧架,三(3)个不锈钢丝搁架,一(1)个带排液管的可拆式不锈钢盛液盘以 及一(1)个外部盛液盘。烤箱装有一(1)套64mm脚轮-包括两个定向脚轮和2个带刹车的万向脚轮。

高级控制包括4位数字LED显示器, 开关键, 烹调温度设置键(可调烹调温度范围为: 93°C —162°C, 设置点为1分钟-24 个小时的烹调时间控制键, 可调设置点为10°C —91°C的探头控制键, 以及可调保温范围为15°C—96°C的保温温度键。控制 器有八(8)个有锁定功能以及单次烹调和保温参数的可编程菜单键,保温模式递增计时器,操作状态指示灯和启动键。另外, 控制器有内置式锁定功能, 且为与电源供应器提供的线电压相适应, 还配有电压转换功能。

□ 750-TH/III: 豪华型低温烹饪保温烤箱



ANSI/NSF 4











- 工厂安装选项
- 可选炉腔
- □标准单开门
- □ 前后双开门(选配)
- 开门选项:
- □标准不锈钢门
- □ 玻璃门 (可选)
- 可选开门方向:
- □标准右手式门扇
- □ 左手式门扇 (可选)
- 注意: 直通式箱体的所有门铰链不 能仅设置在一侧。
- 电压选项:
- □ 120
- □ 208-240
- \square 230

- □ HACCP 文件, 数据记录器 [5015563]
 - 船用数据记录器技术能保持准确及时的记录贮 存。
 - 记录起止时间。
 - 记录起止温度。
 - 隔五分钟记录一次中间时间和温度。
 - USB 下载有助于在部门管理个人电脑中保存记
 - 电子HACCP记录保持文件可以导入电子表格格 式,供报告和图表制备时使用。
 - 操作者会保存最新信息30天。
 - 如使用了预设置功能, 将记录食物预置名称 (A-H)

其它功能

•可以叠放 750 或 767 系列单隔层烤箱和 保温柜、XL-300 Xcelerate® 或 CTX4-10 Combitherm®。订购正 确的叠加硬件。



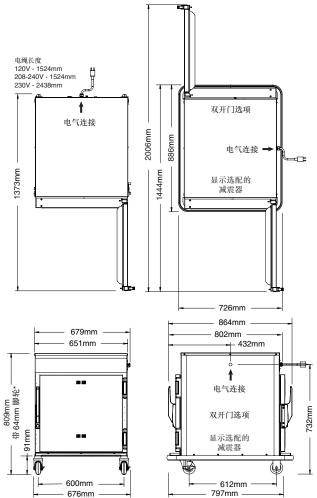
有关所有烹调和保温加热组件 (除劳务以外)



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A. 电话: 262.251.3800 800.558.8744 美国./加拿大 传真: 262.251.7067 800.329.8744 仅限美国

750-TH/

电气型低温烹饪保温烤箱



尺寸: 高	X 宽 X 深
外部:	
	809mm x 676mm x 802mm
直通型外部:	
	809mm x 679mm x 864mm
内部:	
	510mm x 559mm x 673mm

电气参数					
电压	相位	周期/赫兹	安培	千瓦	电线和插头
120	1	60	14.2	1.7	NEMA 5-20P
					20A - 125V 插头
208	1	60	14.0	2.9	电线
240	1	60	16.0	3.9	无插头
230	1	50/60	12.2	2.8	额定值为 250V 的插头
CEE 7	7/7 (СН2-16р		BS 1363	AS/NZS 3112

产品\平盘容量			
	最大重量为45 kg		
最大容量: 67升			
	GN 1/1:		
十(10) 个	530mm x 325mm x 65mm		
六 (6) 个	530mm x 325mm x 100mm		
	全尺寸薄板平盘:		
在搁架上最多可	T放6* 457mm x 660mm x 25mm		

间隙要求				安装要求
后部	与未受热表面保持 76mm 间隙。 与发热设备保持 457mm 间隙。		— 必须将保温柜平放安装。	
顶部	51mm		— 为使其免受不良影响,勿将它 水、极端温度或任何其它严重	
左侧、右侧	25mm			
重量				— 应用挠性连接器,将带有脚轮上
估计净重: 87 kg		装运重量: 118 kg		筑结构连起来。工厂不提供所述
外箱尺寸: (长 x 宽 x高)				
889mm x 889mm x 1270mm				

间隙要求	安装要求			
后部 与未受热表面保持 76mm 间隙。 与发热设备保持 457mm 间隙。	— 必须将保温柜平放安装。			
顶部 51mm	— 为使其免受不良影响,勿将它安装在有蒸汽、油脂、滴			
左侧、右侧 25mm	水、极端温度或任何其它严重不利条件的区域。			
重量	— 应用挠性连接器,将带有脚轮且无电线或插头的器具与建			
估计净重: 87 kg 装运重量: 118 kg	筑结构连起来。工厂不提供所述挠性连接器。			
外箱尺寸: (长 x 宽 x高)				
889mm x 889mm x 1270mm				

选配件与附件			
□ 四周的防撞条		□ 网架, - 450mm x 650mm	PN-2115
(不适用于64 mm 深的脚轮)	5010371	□ 安全面板, 带锁	5013936
□ 烤架,用于烧烤牛排	HL-2635	烤架	
□ 烤架,用于蒸煮类食物(自助餐)圆形	4459	□ 烤架, 不锈钢, 平的, 插入式	SH-2324
脚轮,-2 只定向轮,2 只万向轮并有制动装置		□ 烤架, 镀铬, 双开门	SH-2327
□ 127mm (高度) (高度)	5004862	□ 烤架, 不锈钢, 牛排专用	SH-2743
□ 89mm (高度)	5008017	机门选项	
□ 门锁, 带钥匙	LK-22567	□ TH, SK, S系列上方或下方	5004864
□ 带排水口的滴油盘, 43mm深	14831	□ XL-300 Xcelerate®下方	5019677
□ 不带排水口的滴油盘, 41mm深	1014684	□ XL-400 Xcelerate®下方	5019678
□ 地脚, 152mm, 法兰盘 4 套	5011149	□ CTX4-10 Combitherm®下方	5019679



*848mm - 选装 89mm 脚轮 *894mm - 选装 127mm 脚轮 *857mm - 选装 152mm 支腿

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A. 电话: 262.251.3800 800.558.8744 美国./加拿大 传真: 262.251.7067 800.329.8744 仅限美国