

500-TH/III

低温电力烹调保温烤箱



• HALO HEAT... 是可控制, 均匀的热源, 能在整个烹调 and 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收缩, 食物含水量更高, 且保温时间极长。

• 具有“一次性设置控制”的箱体, 装有烹调器, 烘烤器, 重热器和保温器, 能更好分配工作量。

- 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 (在大多数区域) 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。



单箱体烤箱具有20号不锈钢外壳。烤箱配备一(1)个带排水口的不锈钢滴油盘以及一(1)个外部滴油托盘。烤箱装有一 (1) 套89毫米脚轮—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 (可调节烹调温度范围为: 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, 以及可调节保温范围为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 and 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: 低温电气烹调 and 保温烤箱: 带有高级控制系统的低温电气烹调 and 保温烤箱



ANSI/NSF 4

工厂安装选项

- 机柜选择
 - 大型机柜, 标准
 - 双开门式机柜, 可选



- 柜门选择
 - 实心门, 标准
 - 玻璃门, 可选



- 开门选择
 - 右手开门, 标准
 - 左手开门, 可选



IP X3

- 电力选择
 - 120
 - 208-240
 - 230

注: 双开门式机柜不可将所有柜门的门铰链装在同一侧。

HACCP 文件, 数据记录器 [5015563]

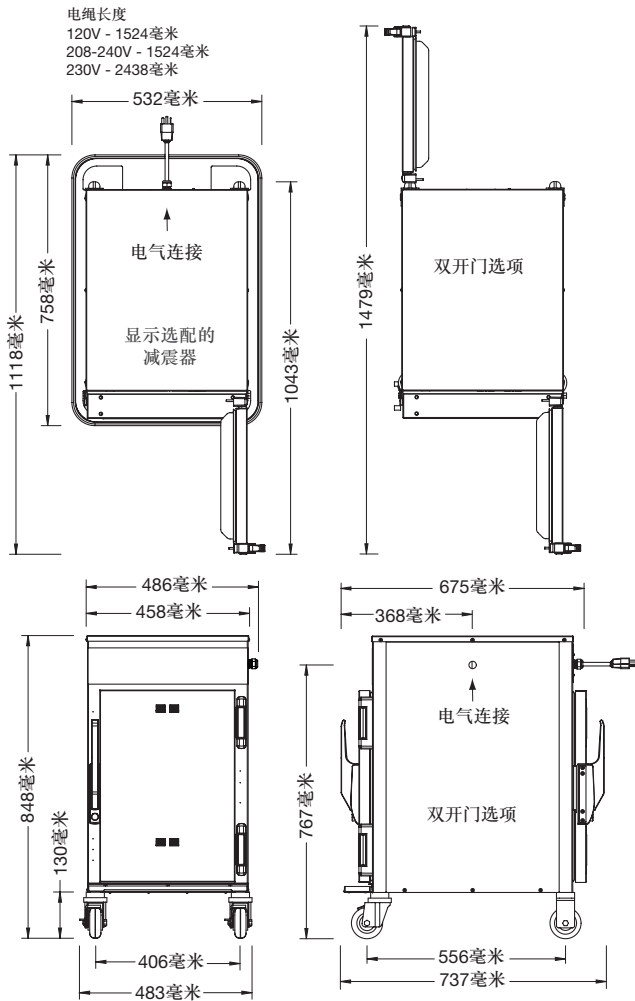
- 船用数据记录器技术能保持准确及时的记录贮存。
- 记录起止时间。
- 记录起止温度。
- 隔五分钟记录一次中间时间和温度。
- USB 下载有助于在部门管理个人电脑中保存记录。
- 电子HACCP记录保持文件可以导入电子表格格式, 供报告和图表制备时使用。
- 操作者会保存最新信息30天。
- 如使用了预设置功能, 将记录食物预置名称 (A-H)

其它功能

- 可堆叠设计
500-TH/III 上烹调 and 保温烤箱可放置一个同样的烤箱 500-S加热保温箱。请订购适当的堆叠硬件。







有关所有烹调 and 保温加热组件 (除劳务以外)



*804毫米 - 带有 64毫米 脚轮 (可选)
 *897毫米 - 带有 127毫米 脚轮 (可选)
 *860毫米 - 带有 152毫米 支脚 (可选)

尺寸：高 X 宽 X 深	
外部:	848毫米 x 483毫米 x 675毫米
直通型外部:	848毫米 x 486毫米 x 737毫米
内部:	509毫米 x 365毫米 x 546毫米

电气					
电压	相位	周期/频率	电流	功率	电线和插头
120	1	60	16.0	1.9	 NEMA 5-20P 20A-125V 插头
208	1	60	11.2	2.7	无电线
240	1	60	12.5	3.0	无插头
230	1	50/60	12.0	2.8	 CEE 7/7 插头额定电压250V
					 CH2-16P 插头额定电压250V
					 BS 1363 (仅限英国) 插头额定电压250V

容积		
最多18kg • 最大容积: 38 升		
烤箱配备两(2)个不锈钢侧边架且架上设有十一(11)个中心间隔距离为35mm的盘位置		
盘尺寸	提供两 (2) 个食品架	含额外食品架的最大容积
GN1/1: 530 x 325 x 65mm	两 (2) 个盘 - 每个食品架1个	四 (4) 个盘, 含两 (2) 个额外食品架
GN1/1: 530 x 325 x 100mm	两 (2) 个盘 - 每个食品架1个	三 (3) 个盘, 含一 (1) 个额外食品架
半尺寸: 265 x 325 x 65mm	四 (4) 个盘 - 每个食品架2个	八 (8) 个盘, 含两 (2) 个额外食品架
265 x 325 x 100mm	四 (4) 个盘 - 每个食品架2个	六 (6) 个盘, 含两 (2) 个额外食品架

间距要求	安装要求
后部距离产热设备的最小间距为457毫米。为保护电子控制器, 应维持足够的侧间距, 以防止控制区温度达到60°C或以上。	— 必须将保温柜平放安装。 — 为使其免受不良影响, 勿将它安装在有蒸汽、油脂、滴水、极端温度或任何其它严重不利条件的区域。 — 应用挠性连接器, 将带有脚轮且无电线或插头的器具与建筑结构连起来。工厂不提供所述挠性连接器。
重量	
估计净重: 64 kg 装运重量: 82 kg 外箱尺寸: (长 x 宽 x 高) 889毫米 x 584毫米 x 1041毫米	

选项 & 附件	
<input type="checkbox"/> 门碰 (整边长式) 5011161	<input type="checkbox"/> 带排液管的接油盘 14813
<input type="checkbox"/> 上等肋排切割支架 HL-2635	<input type="checkbox"/> 不带排液管的盛液盘 11898
<input type="checkbox"/> 汽船 (自助餐厅) 用圆形切割支架 4459	<input type="checkbox"/> 带法兰的152毫米支脚 (四件套) 5011149
脚轮件 - 2个定向脚轮和2个带刹车万向脚轮	<input type="checkbox"/> 带钥匙锁的安全面板 5013939
<input type="checkbox"/> 127毫米 5004862	<input type="checkbox"/> 手拿型不锈钢扁钢丝搁架SH-2326
<input type="checkbox"/> 64毫米 5008022	<input type="checkbox"/> 堆叠硬件 5004864
<input type="checkbox"/> 带钥匙的箱门锁 LK-22567	