

## 1200-SK/III 低温熏烤箱



- HALO HEAT... 是一种可控、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小时持续不断地进行烹调工作，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”的箱体内部，装有烹调器、烘烤器、重热器、烟熏器和保温器，能更好地分配工作量。
- 使用木片的烟熏器—非压力烹调、无人工烟味。
- 烟熏定时器有轻烟味、中烟味或浓烟味烟熏方法选项供选择。
- 冷熏鱼和冷熏奶酪。
- 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。
- 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。
- 通过食物探针烹调时，烤箱会保存食物探针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；箱门打开超过三分钟以上时，发出提示音。
- 抗菌型把手可阻止致病性病原体的滋生。

两套控制器分别控制各个箱体的烟熏功能，箱体外部为20号不锈钢构造，每个门都有磁性门吸，每个箱体包含2个不锈钢侧架（侧架可容纳为11个烤盘，层隔间距为35mm），2个不锈钢层架，一个不锈钢肋排架和1个配备排水口的接油盘。烤箱前部表面装有一个不锈钢滴油盘和一（1）个装满樱桃木、山胡桃木、桃木和枫木片的样本袋。烤箱装有一（1）套（127毫米）脚轮—包括2个定向脚轮和2个带刹车的万向脚轮。

电子温控器可独立控制上下两个内箱，包括4位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、设置点为1分钟—1个小时的烟熏时间控制键、可调节设置点为10°C—91°C的探针控制键，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快捷键、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。

1200-SK/III熏烤箱：带有高级控制系统的双内箱低温熏烤箱

### 工厂安装选项



ANSI/NSF 4

- ➔ 指定箱门：
  - 标准实心门
  - 非落地门（可选）

- ➔ 指定门扇：
  - 标准右手式门扇
  - 左手式门扇（可选）



- ➔ 指定电压：
  - 208-240
  - 230



- ➔ 指定外部面板：
  - 颜色：不锈钢
  - 标准酒红色（可选）
  - 定制（可选）



IP X4

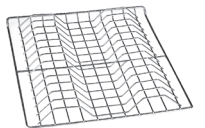
- ➔ 售给美国部分地区的烹调恒温器的限值设定为250°F
- 按需要在订单上说明。

### 其它功能

- 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。
  - 每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)

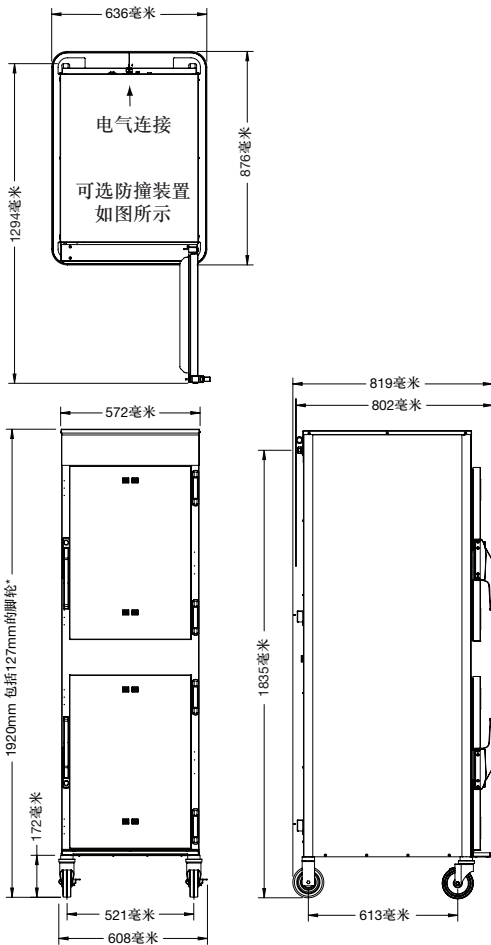
- 肋排架 • 货号: SH-29474

一种特殊的非磁性不锈钢支架，可将肋排或鱼垂直放置其上，使烟熏效果更均匀。每个架子上可放置十三根全排。每个烟熏器配有一（1）个肋排架。也可采用多个肋排架。烤箱全容量：两（3）个肋排架。



**Lifetime  
Warranty**

有关所有烹调 and 保温加热组件（除劳务以外）。



\*1877毫米 - 带有 89毫米 脚轮 (可选)  
\*1897毫米 - 带有 152毫米 支脚 (可选)

<b>尺寸: 高X宽X深</b>	
外部:	1920毫米 x 608毫米 x 819毫米
内部:	683毫米 x 479毫米 x 673毫米

电气					
电压	相位	周期/频率	电流	功率	电线和插头
208	1	60	32.0	7.7	不包含电源线或插头
240	1	60	36.3	8.7	
230	1	50/60	31.5	7.2	不包含电源线或插头

产品\平盘容量 (每个箱体)	
最大重量为 54 kg 最大容量: 76升	
全尺寸烤盘: 份数盘1/1: 三 (3) 530毫米 x 325毫米 x 65毫米	
全尺寸薄板烤盘: 仅钢丝搁架上就有多达七个 (7)* 457毫米 x 660毫米 x 25毫米	
*所需的其它搁架	

间距要求	安装要求
距离产热设备后部的最小间距为 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。	<ul style="list-style-type: none"> <li>— 必须将保温柜平放安装。</li> <li>— 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。</li> <li>— 应用挠性连接器, 将带有脚轮和无电绳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。</li> </ul>
重量	
净重: 177 kg 外箱尺寸: (长x 宽 x 高) 889毫米 x 889毫米 x 2083毫米	
装运重量: 211 kg	

选项&附件			
<input type="checkbox"/> 防撞条	5009767	<input type="checkbox"/> 带法兰的 152毫米 支脚 (四件套)	5011149
<input type="checkbox"/> 上等肋排切割支架	HL-2635	<input type="checkbox"/> 平盘格, 钢丝- 18" x 26" 平盘嵌件	PN-2115
<input type="checkbox"/> 汽船 (自助餐厅) 用圆形切割支架	4459	<input type="checkbox"/> 安全面板w/ 钥匙锁	5013934
脚轮件 - 2个定向脚轮和2个带刹车万向脚轮		<input type="checkbox"/> 不锈钢扁钢丝搁架	SH-2325
<input type="checkbox"/> 89毫米	5008017	<input type="checkbox"/> 不锈钢肋排架	SH-29474
<input type="checkbox"/> 带钥匙的箱门锁	LK-22567	散装木片 - 9 kg	
<input type="checkbox"/> 带排液管的滴油盘, 43毫米 深	5005616	<input type="checkbox"/> 苹果木	WC-22543
<input type="checkbox"/> 没有排水口的接油盘, 62毫米 深	11906	<input type="checkbox"/> 樱桃木	WC-22541
		<input type="checkbox"/> 山胡桃木	WC-2829
		<input type="checkbox"/> 枫木	WC-22545