

ALTO SHAAM® HALO HEAT®

Ручное управление

Электронное управление

500-S

750-S

1000-S

С ручным
управлением
и колесами

РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

ШКАФ-МАРМИТ ДЛЯ ГОТОВОЙ ПИЦЦЫ

*Ручное или
электронное
управление*

МОДЕЛИ:

500-S

750-S

1000-S

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

ТЕЛ.: 262.251.3800

ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 ТОЛЬКО США

WEB-САЙТ:

800.558-8744 США/КАНАДА

262.251.1907 МЕЖДУНАРОДНЫЙ

www.alto-shaam.com

ALTO-SHAAM® ШКАФЫ-МАРМИТЫ

РАСПАКОВКА и КОМПЛЕКТНОСТЬ

Шкаф-мармит Alto-Shaam прошел полное тестирование, проверку калибровки и технический контроль для обеспечения только высочайшего качества работы.

При получении шкафа проверьте его на наличие возможных повреждений при транспортировке и немедленно сообщите о них транспортному агентству.

См. раздел Повреждения при транспортировке и предъявление претензий в данном руководстве.

Шкаф вместе с неприсоединенными деталями и принадлежностями может быть доставлен в одной или нескольких упаковках. Проверьте и убедитесь, что получены следующие позиции, поставляемые как стандарт, с каждым устройством.

500-S	2: БОКОВЫЕ СТОЙКИ	2: ПРОВОЛОЧНЫЕ ПОЛКИ
750-S	2: БОКОВЫЕ СТОЙКИ	3: ПРОВОЛОЧНЫЕ ПОЛКИ
1000-S	2: БОКОВЫЕ СТОЙКИ	4: КОЛЕСА

Сохраняйте всю информацию и инструкции, помещенные внутри шкафа. Заполните и верните на завод гарантийную карточку как можно скорее для обеспечения быстрого обслуживания в случае претензий к имеющим гарантию деталям и работе.

Шкафы-мармиты Alto-Shaam предназначены для сохранения пищи горячей при температуре, безопасной для потребления. Устройство должно устанавливаться в месте, позволяющем ему функционировать в соответствии с назначением и обеспечивающем доступ для очистки и технического обслуживания. Рекомендуемые минимальные зазоры при монтаже составляют: 3 дюйма (76 мм) сзади, 2 дюйма (51 мм) сверху и 1 дюйм (25 мм) по обеим сторонам.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во всех претензиях по гарантии необходимо указывать полный номер модели и серийный номер шкафа.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НАГРЕВАНИЯ

Шкаф оснащен специальным нагревательным элементом (кабелем). На основании концепции Halo Heat этот нагревательный элемент устанавливается у стен устройства в качестве контролируемого термореле источника тепла, обеспечивающего равномерное прогревание камеры. Конструкция и эксплуатационные характеристики устройства исключают необходимость поддона для воды или вентилятора для циркуляции тепла. За счет равномерного подогрева качество пищевых продуктов сохраняется до нескольких часов.



ЭЛЕКТРОМОНТАЖ

1. Шкаф имеет постоянно установленную идентификационную табличку.



2. Вставляйте штепсель шкафа ТОЛЬКО в правильно заземленную розетку, разместив устройство так, чтобы кабель питания был легко доступен в случае аварии.

ОБЕСПЕЧЬТЕ СООТВЕТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ УКАЗАНИЯМ НА ИМЕННОЙ ТАБЛИЧКЕ УСТРОЙСТВА



3. При необходимости розетка или точка подсоединения требуемой для данного устройства конфигурации должны быть установлены имеющим лицензию электриком в соответствии с применимыми местными электротехническими нормами.

Для устройств на 230 В: Для предотвращения опасности возникновения электроразряда между устройством и другим прибором или находящимися поблизости металлическими деталями предусмотрен штифт выравнивания/соединения. Соединительный провод для выравнивания должен подсоединяться к этому штифту и другому прибору/металлической детали для обеспечения необходимой защиты от

разницы потенциалов. Клемма имеет следующую маркировку:

ПРИМЕЧАНИЕ: Устройство должно подсоединяться к электроцепи, защищенной внешним прерывателем тока при электрическом замыкании на землю (GFCI).

Перед очисткой или обслуживанием отсоедините устройство от источника питания.

Запрещается обливать шкаф водой изнутри или снаружи, заполнять его водой или жидким раствором. Нельзя мыть шкаф струей воды. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОЧИСТКА ПАРОМ. Это может привести к серьезным повреждениям или поражению электротоком. В случае залива устройства гарантия становится недействительной.

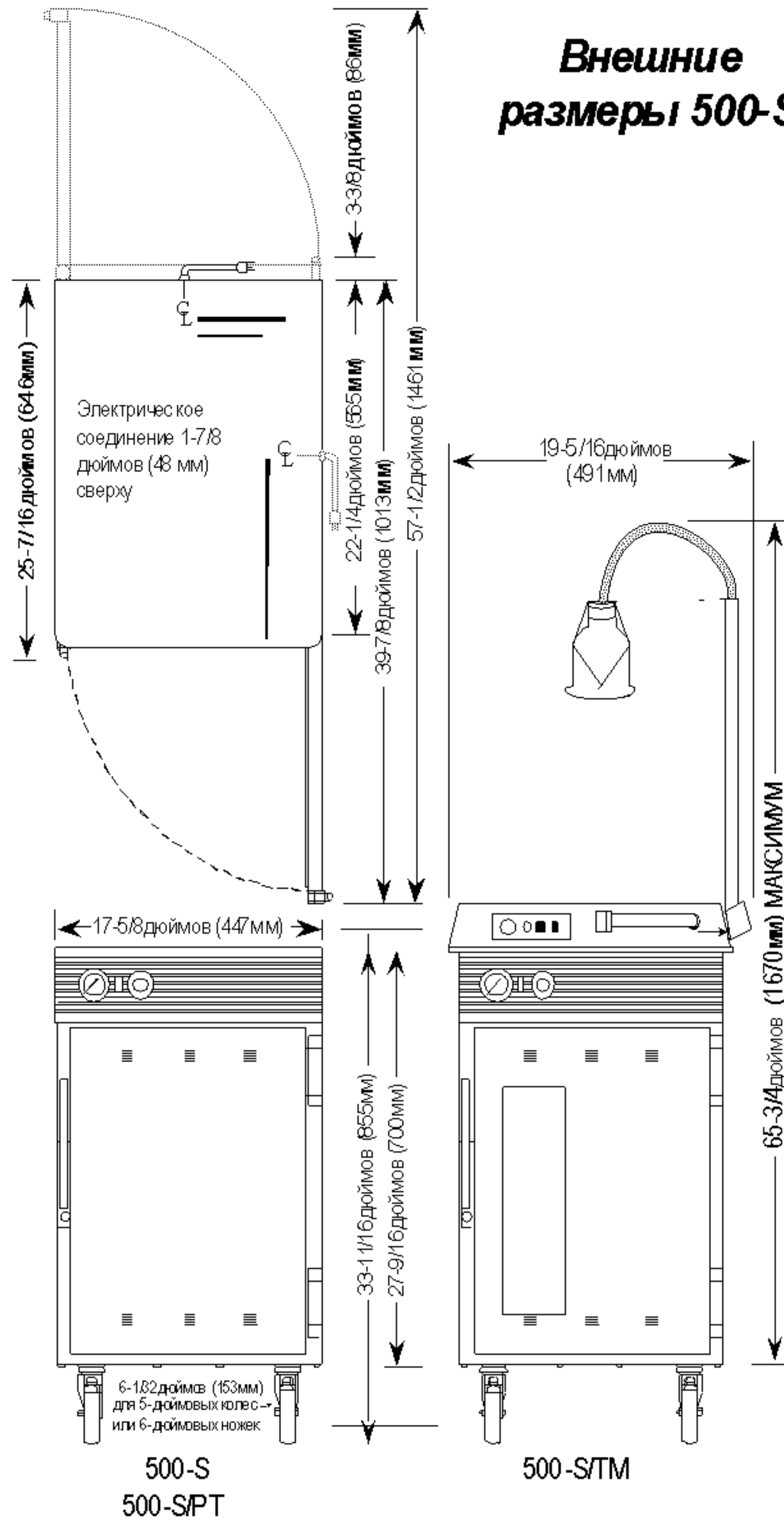


ЗАПУСК

1. Устройство должно устанавливаться на ровной поверхности, НЕ разрешается установка в месте, где оно может подвергнуться воздействию пара, жира, каплюющей воды, высокой температуры или любых других неблагоприятных условий.
2. Перед эксплуатацией шкафа протрите его изнутри и снаружи чистой тканью, смоченной мыльным раствором. Тщательно смойте остатки.
3. Очистите и установите боковые стойки шкафа. Полки должны устанавливаться загнутым концом вверх по направлению к задней стороне устройства.
4. Перед эксплуатацией устройства ознакомьтесь с работой элементов управления. Прочтите это руководство и храните его в надежном месте.

МОНТАЖ

Внешние размеры 500-S



Опции и принадлежности

Сетевые опции системы менеджмента качества HACCP (только при электронном управлении)

Оptionный комплект управления

5000886

Документация HACCP

5001640

HACCP с кухонным управлением

5001458

Амортизатор, резиновый комплект по периметру с колесами на стержне

44094

Комплект ручки для перемещения

55662

Держатель для разделки

↳ Держатель для "прайм-риб"

HL-2635

Колеса, 3 дюйма (76 мм)

14227

Колеса, 5 дюймов (127 мм)

4007

Поддон

PN-2122

Каплесборочный лоток - внешний

4018

Ножки, 6 дюймов (152 мм)

5205

Комплект защитной панели

5002181

Полки

Хромированная проволока

SH-2107

↳ Проволока из нержавеющей стали

SH-2326

↳ Комплект для вертикального монтажа

500-S на 500-S

5001359

500-S на 500-TH/II

5001359

500-S на 500-TH/III

5001359

500-TH/II на 500-S

5001359

500-TH/III на 500-S

5000811

Разделочная полка TMS на 500-S

16222

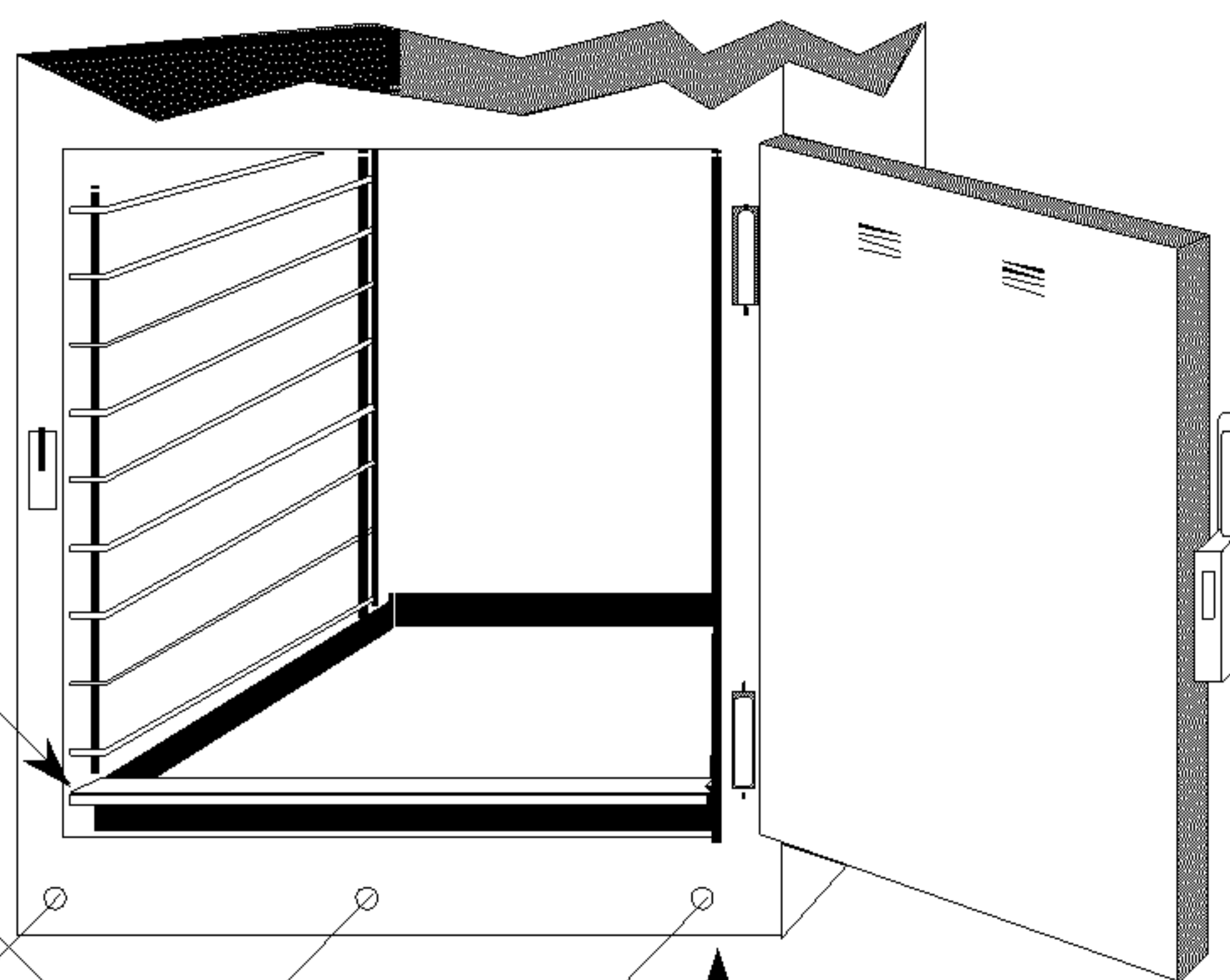
КОМПЛЕКТ ВНЕШНЕГО КАПЛЕСБОРОЧНОГО ЛОТКА: №4018

**HALO
HEAT.**

МОДЕЛИ: 500-S
ОПЦИЯ

ОПЦИОННЫЙ ПОДДОН

Дно внутренней части печи • Под боковыми стойками



КАПЛЕСБОРОЧНЫЙ
ЛОТОК

ПРИ МОНТАЖЕ ЛОТКА
УПЛОТНИТЕ СОЕДИНЕНИЕ
ДЕРЖАТЕЛЯ ЛОТКА С
УСТРОЙСТВОМ ГЕРМЕТИКОМ
R.T.V.

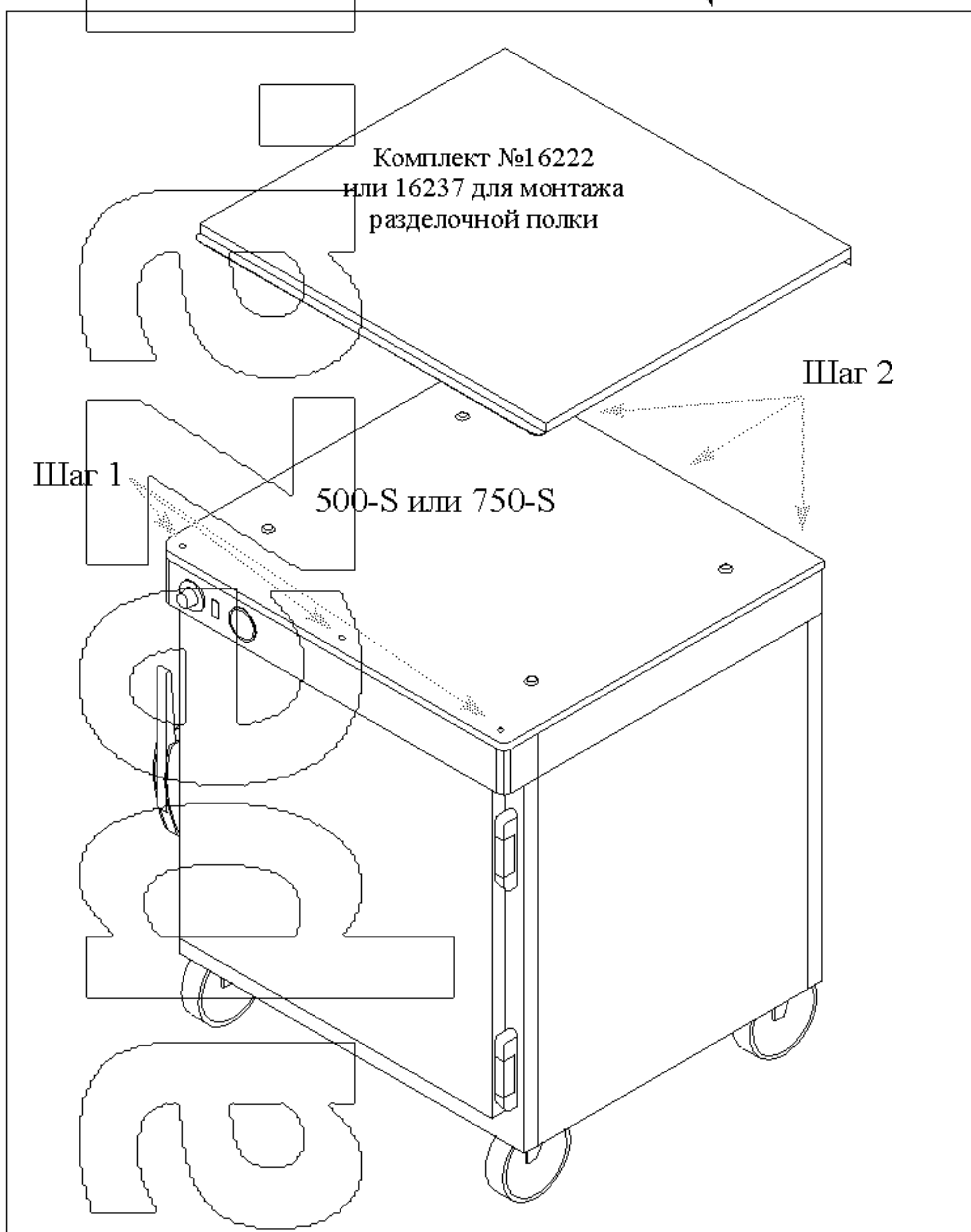
ДЕРЖАТЕЛЬ ЛОТКА

3: 8 С 32 x 1/2 дюймов ВИНТЫ
[A/S PN: SC-2425]

Для установки внешнего каплесборочного лотка на месте эксплуатации необходимо просверлить три отверстия в корпусе шкафа и нарезать в них резьбу, как показано на рисунке выше. Используйте метчик 8-32 и сверло 1/8 дюймов или № 30.

ALTO-SHAAM®

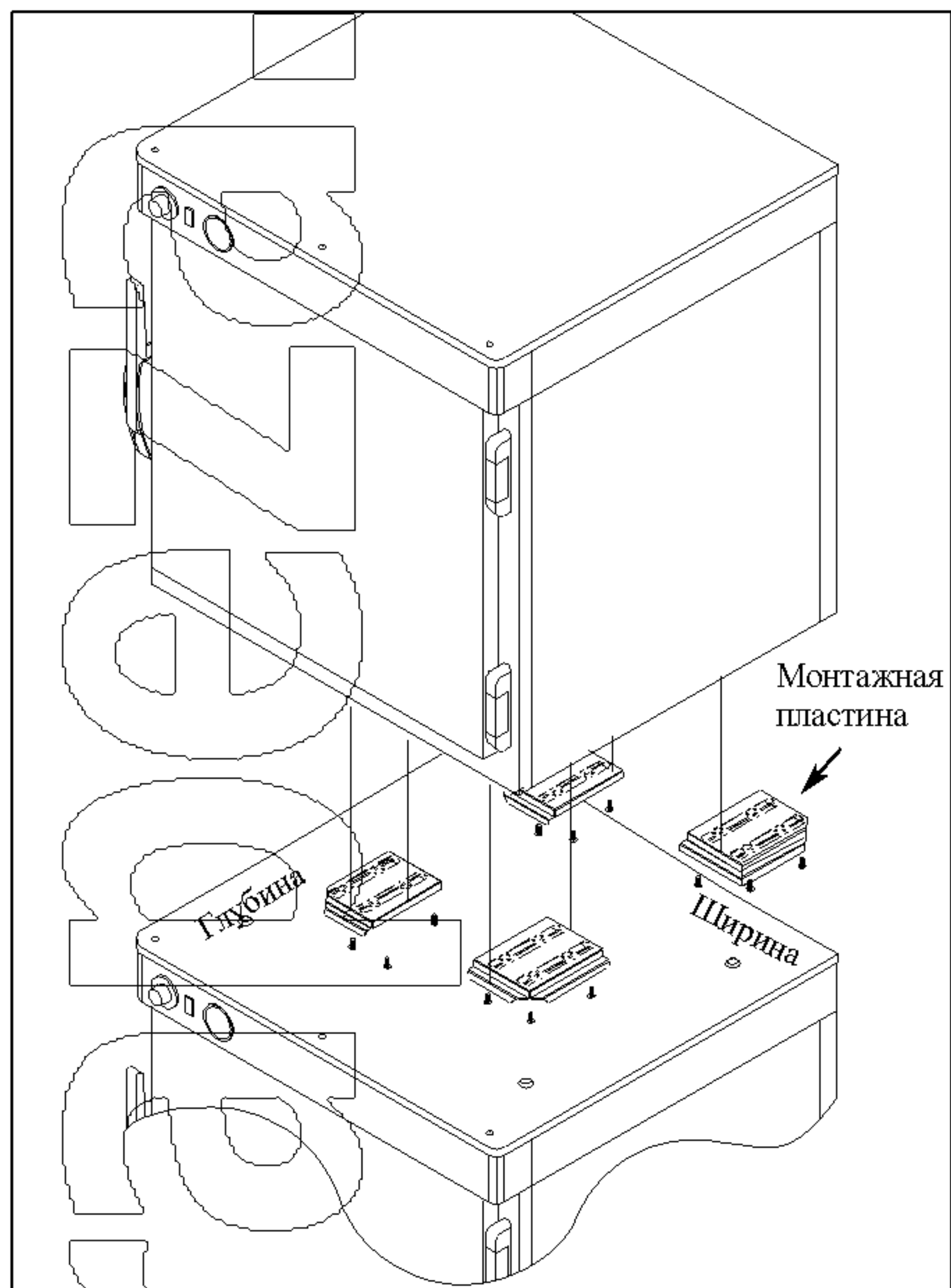
ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ ОПЦИОННОГО КАПЛЕСБОРОЧНОГО ЛОТКА ИНСТРУКЦИИ ПО ВЕРТИКАЛЬНОМУ МОНТАЖУ



Использование монтажной платформы из комплектов 16222 или 16237 для получения разделочной полки:

1. Снимите три винта на верхней панели возле лицевой стороны шкафа.
2. Снимите три винта на задней панели возле верхней части шкафа.
3. Установите монтажную платформу на шкаф сверху фланцем вперед, совмещая отверстия платформы с отверстиями шкафа.
4. Установите на место винты, снятые в шаге 1 и 2, продев их через отверстия платформы для прикрепления ее к шкафу, спереди и сзади.
5. Установите разделочную полку на монтажную платформу.

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ ОПЦИОННОГО КАПЛЕСБОРОЧНОГО ЛОТКА ИНСТРУКЦИИ ПО ВЕРТИКАЛЬНОМУ МОНТАЖУ



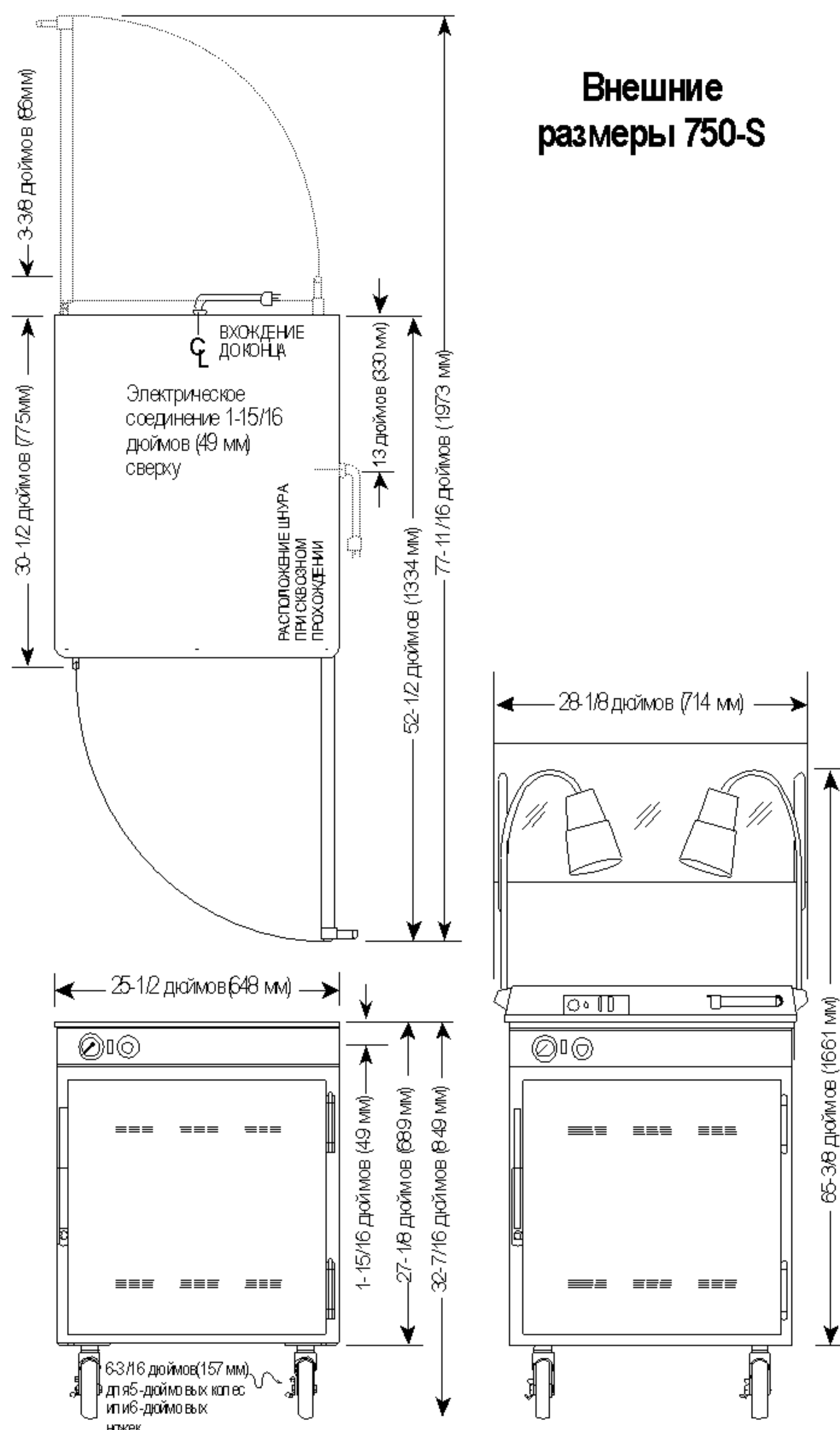
УСТАНОВКА МОНТАЖНЫХ ПЛАСТИН Комплект №5001359

1. Измерьте длину и ширину верхней поверхности шкафа, размещаемого снизу в комбинации оборудования вертикального монтажа. Добавьте 1/8 дюйма к измеренным значениям длины и ширины.
2. Переверните шкаф, размещаемый сверху в комбинации оборудования, так, чтобы его верхняя поверхность находилась на полу. Снимите восемь (8) болтов, расположенных спереди (возле двери) и сзади шкафа. Замените болты восемью (8) нейлоновыми пробками, входящими в монтажный комплект (RI-26196).
3. Разместите четыре (4) монтажных пластины по углам шкафа. Установите пластины так, чтобы верхний фланец был направлен вперед к внешней стороне шкафа. Совместите отверстия в монтажных пластинах с просверленными отверстиями в дне шкафа, используя значения длины и ширины, полученные в шаге 1.
4. После совмещения свободно прикрепите каждую монтажную пластину четырьмя (4) винтами из монтажного комплекта. НЕ ЗАТЯГИВАЙТЕ ВИНТЫ СИЛЬНО, так как может потребоваться небольшая подгонка.
5. Установите шкафы один над другим и проведите необходимую подгонку монтажных пластин. При правильном выравнивании дверь верхнего шкафа должна находиться в одной плоскости с дверью нижнего шкафа.
6. После достижения необходимого выравнивания снимите верхний шкаф с нижнего. Надежно закрепите все четыре монтажных пластины, вынимая каждый винт и снова завинчивая его в комбинации с одной из квадратных шайб, входящих в монтажный комплект.

Шаг 2 в описании выше

Шаги 3 и 4 в описании выше

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ ОПЦИОННОГО КАПЛЕБОРОЧНОГО ЛОТКА



Внешние размеры 750-S

Опции и принадлежности

Сетевые опции системы менеджмента качества HACCP (только при электронном управлении)

Опционный комплект управления

Документация HACCP

HACCP с кухонным управлением

Амортизатор, резиновый комплект по периметру с колесами на стержне

Дверь с окном

Каплесборочный лоток - внешний

Комплект ручки для перемещения

Держатель для разделки

Держатель для "прайм-риб"

Держатель для "шип-раунд"

Колеса, 3 дюйма (76 мм)

Колеса, 5 дюймов (127 мм)

Поддон

Каплесборочный лоток - внешний

Ножки, 6 дюймов (152 мм)

Комплект защитной панели

Полки

Хромированная проволока, плоская

Хромированная проволока, с выступом (lip)

Проволока из нержавеющей стали

Комплект ручки для транспортировки

Комплект для вертикального монтажа

750-S на 750-S

750-S на 750-TH/II

750-S на 750-TH/III

750-TH/II на 750-S

750-TH/III на 750-S

Разделочная полка BCS на 750-S

5000886

5001640

5001458

44107

55609

4020

55662

HL-2635

4459

14227

4007

1062

4020

5205

5002180

SH-2105

SH-2327

SH-2324

55575

5001359

5001359

5001359

5001359

5000811

16237

КОМПЛЕКТ ВНЕШНЕГО КАПЛЕСБОРОЧНОГО ЛОТКА: №4020

**HALO
HEAT.**

КОМПЛЕКТ ВНЕШНЕГО КАПЛЕСБОРОЧНОГО ЛОТКА: №4020
МОДЕЛЬ: 750-S ОПЦИЯ

ОПЦИОННЫЙ ПОДДОН
[Дно внутренней части печи • Под боковыми стойками]

КАПЛЕСБОРОЧНЫЙ
ЛОТОК

ПРИ МОНТАЖЕ ЛОТКА
УПЛОТНИТЕ СОЕДИНЕНИЕ
ДЕРЖАТЕЛЯ ЛОТКА С
УСТРОЙСТВОМ ГЕРМЕТИКОМ
R.T.V.

ДЕРЖАТЕЛЬ ЛОТКА

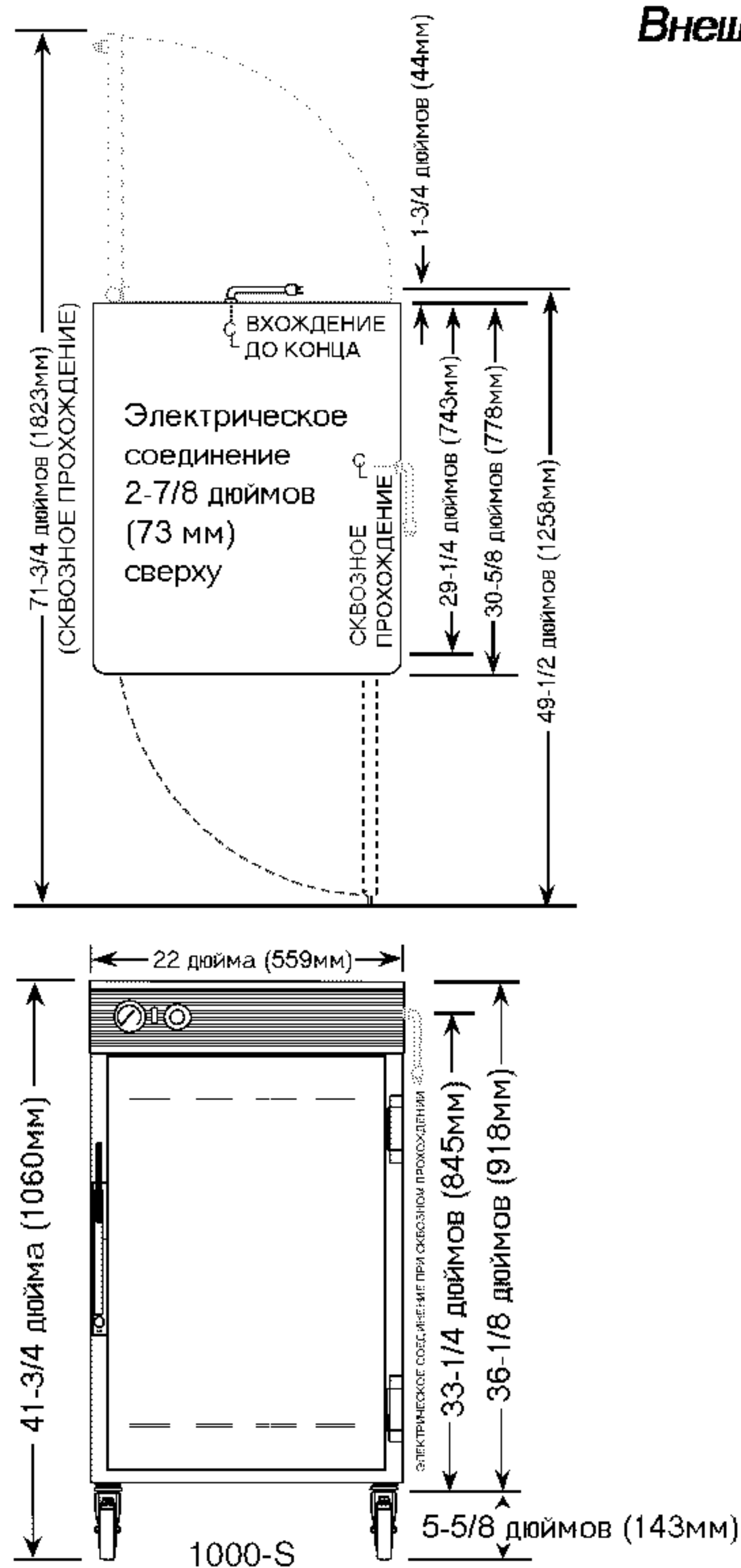
3: 8 - 32 x 1/2-ДЮЙМОВЫЕ ВИНТЫ
[A/S PN: SC-2425]

Для установки внешнего каплесборочного лотка на месте эксплуатации необходимо просверлить три отверстия в корпусе шкафа и нарезать в них резьбу, как показано на рисунке выше. Используйте метчик 8-32 и сверло 1/8 дюймов или №30.

ALTO-SHAAM

Внешние размеры

1000-S



Опции и принадлежности

Сетевые опции системы менеджмента качества HACCP

(только при электронном управлении)

Оptionный комплект управления

5000886

Документация HACCP

5001640

HACCP с кухонным управлением

5001458

Амортизатор, резиновый комплект по периметру с колесами на стержне

44119

Комплект ручки для перемещения

55662

Колеса, 3 дюйма (76 мм)

14227

Дверь, окно

15148

Ножки, 6 дюймов (152 мм)

5205

Решетчатый противень, хром, проволока

➔ Вставляемый противень 18 x 26 дюймов

PN-2115

Комплект защитной панели

5002182

Полка, проволока из нержавеющей стали

➔ Входящая до конца

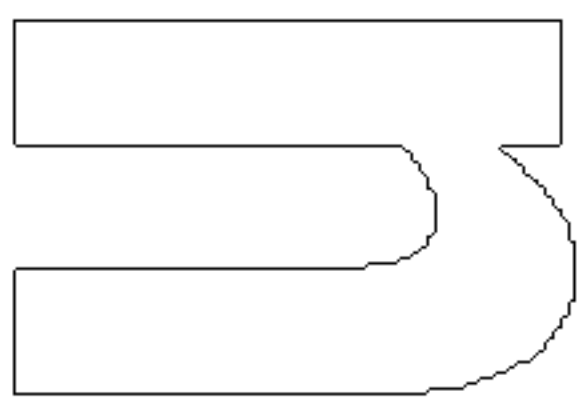
SH-2325

➔ Проходящая насквозь

SH-2346

Комплект для вертикального монтажа, шкафы

5001359



ЭКСПЛУАТАЦИЯ - РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

1. Прогревание при 200°F (93°C) в течение 30 минут

При повороте терморегулятора по часовой стрелке в положение ВКЛ. загорается индикатор, продолжающий светиться все время, пока устройство нагревается.

Производите прогревание минимум 30 минут перед тем, как ставить пищу в шкаф-мармит. Процесс прогревания ускорится, если закрыть вентиляционные отверстия на внутренней стороне двери. Индикатор погаснет примерно через 30 минут или после того, как температура воздуха внутри устройства достигнет заданного оператором значения.

2. Загрузка шкафа только горячей пищей

Шкаф-мармит предназначен для сохранения пищи горячей при необходимой для готового блюда температуре. В шкаф следует ставить только горячую пищу. Перед загрузкой шкафа пищей убедитесь с помощью термометра, что все пищевые продукты имеют внутреннюю температуру в диапазоне 140° - 160°F (60° - 71°C). Все продукты, не имеющие температуры в указанном диапазоне, перед установкой в шкаф-мармит должны нагреться.

3. Переустановка терморегулятора на 160°F (71°C).

Убедитесь, что дверь шкафа плотно закрыта, и переустановите терморегулятор на 160°F (71°C).

ЭТО НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНО БЫТЬ ПОСЛЕДНЕЙ УСТАНОВКОЙ.

Необходимый температурный диапазон для сохраняемой пищи зависит от типа и количества продуктов. Открытое или закрытое положение дверных вентиляционных отверстий также зависит от типа сохраняемой пищи. При хранении пищи продолжительное время рекомендуется периодически проверять внутреннюю температуру каждого продукта, чтобы обеспечить поддержание температуры в необходимом диапазоне.

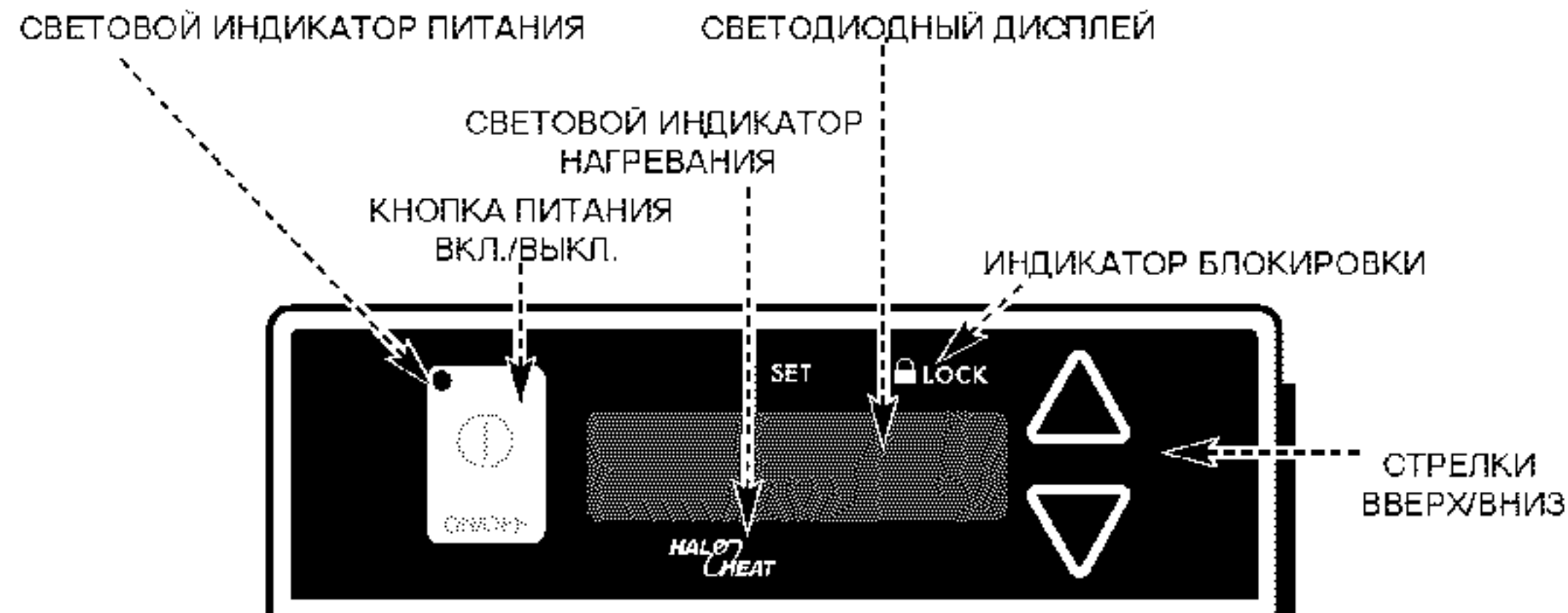
Световой
индикатор
нагрева



Терморегулятор

Термометр

ЭКСПЛУАТАЦИЯ - ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ



КНОПКА ВКЛ./ВЫКЛ.

Нажмите один раз кнопку вкл./выкл., и индикатор питания начнет светиться. Нажмите и удерживайте кнопку вкл./выкл., пока не отключится светодиодный дисплей (не менее трех секунд), и индикатор питания погаснет.

КНОПКИ СТРЕЛКА ВВЕРХ/ВНИЗ

Кнопки стрелка вверх/вниз используются для задания различных установок при выборе температуры хранения. При нажатии и отпускании кнопки со стрелкой дисплей на две секунды покажет текущую заданную температуру. При удерживании кнопки со стрелкой (не менее восьми секунд) значение будет меняться с большой скоростью. При быстром последовательном нажатии и отпускании кнопки со стрелкой заданная температура будет меняться с шагом в один градус.

АКТИВИРОВАТЬ/ДЕАКТИВИРОВАТЬ ЗУММЕР

Зуммер звучит при показе кода ошибки.

Для выбора между активированным и деактивированным состоянием зуммера управление должно быть в режиме ВЫКЛ., после чего необходимо нажать и удерживать кнопку со стрелкой вниз до тех пор, пока на дисплее не появится "ВКЛ." или "ВЫКЛ." Отпустите кнопку со стрелкой после установления необходимого режима.

ФАРЕНГЕЙТ/ЦЕЛЬСИЙ

Для выбора между градусами Фаренгейта и Цельсия при выключенном управлении нажмите и удерживайте кнопку со стрелкой вверх, пока на дисплее не появится °F или °C. Отпустите кнопку после достижения необходимой установки.

Устройство управления имеет четырехзначный светодиодный дисплей. Когда дисплей включен, он показывает текущую температуру хранения, а также диагностическую информацию.

БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

Управление мармитом может быть заблокировано, чтобы нельзя было изменить заданную температуру.

Для того, чтобы **блокировать дисплей**, одновременно нажмите и удерживайте кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. и Стрелка Вверх. Загорится индикатор блокировки. При горящем индикаторе блокировки не будет действовать никакое дополнительное программирование, кроме последовательности кнопок для разблокировки панели управления.

Для того, чтобы **разблокировать дисплей**, одновременно нажмите и удерживайте кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. и Стрелка Вниз.

Индикатор блокировки погаснет. Нормальное функционирование кнопок на панели восстановится.

1. Прогревание при 200°F (93°C) в течение 30 минут

Нажмите кнопку ВКЛ. и установите температуру на 200°F (93°C) с помощью кнопок со стрелками ВВЕРХ/ВНИЗ. Проведите предварительное прогревание в течение минимум 30 минут перед загрузкой шкафа-мармита пищей. Светодиодный индикатор нагрева отключится примерно через 30 минут или после того, как температура воздуха внутри устройства достигнет заданной оператором температуры.

2. Загрузка только горячей пищей

Шкаф-мармит предназначен для сохранения пищи горячей при необходимой для готового блюда температуре. В устройство следует ставить только горячую пищу. Перед загрузкой пищей убедитесь с помощью термометра, что все продукты имеют внутреннюю температуру в диапазоне 140° - 160°F (60° - 71°C). Все пищевые продукты, не имеющие температуры в указанном диапазоне, должны нагреваться перед установкой в устройство.

3. Переустановка регулятора на 160°F (71°C)

Убедитесь, что дверь плотно закрыта, и переустановите регулятор на 160°F (71°C) с помощью кнопок ВВЕРХ/ВНИЗ.

ЭТО НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНО БЫТЬ ПОСЛЕДНЕЙ УСТАНОВКОЙ.

Необходимый температурный диапазон зависит от типа и количества продуктов. При хранении пищи периодически проверяйте внутреннюю температуру каждого продукта термометром для пищи, чтобы обеспечить поддержание температуры в необходимом диапазоне 140° - 160°F (60° - 71°C).

ЭТО НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНО БЫТЬ ПОСЛЕДНЕЙ УСТАНОВКОЙ

ОСОБЫЕ ФУНКЦИИ

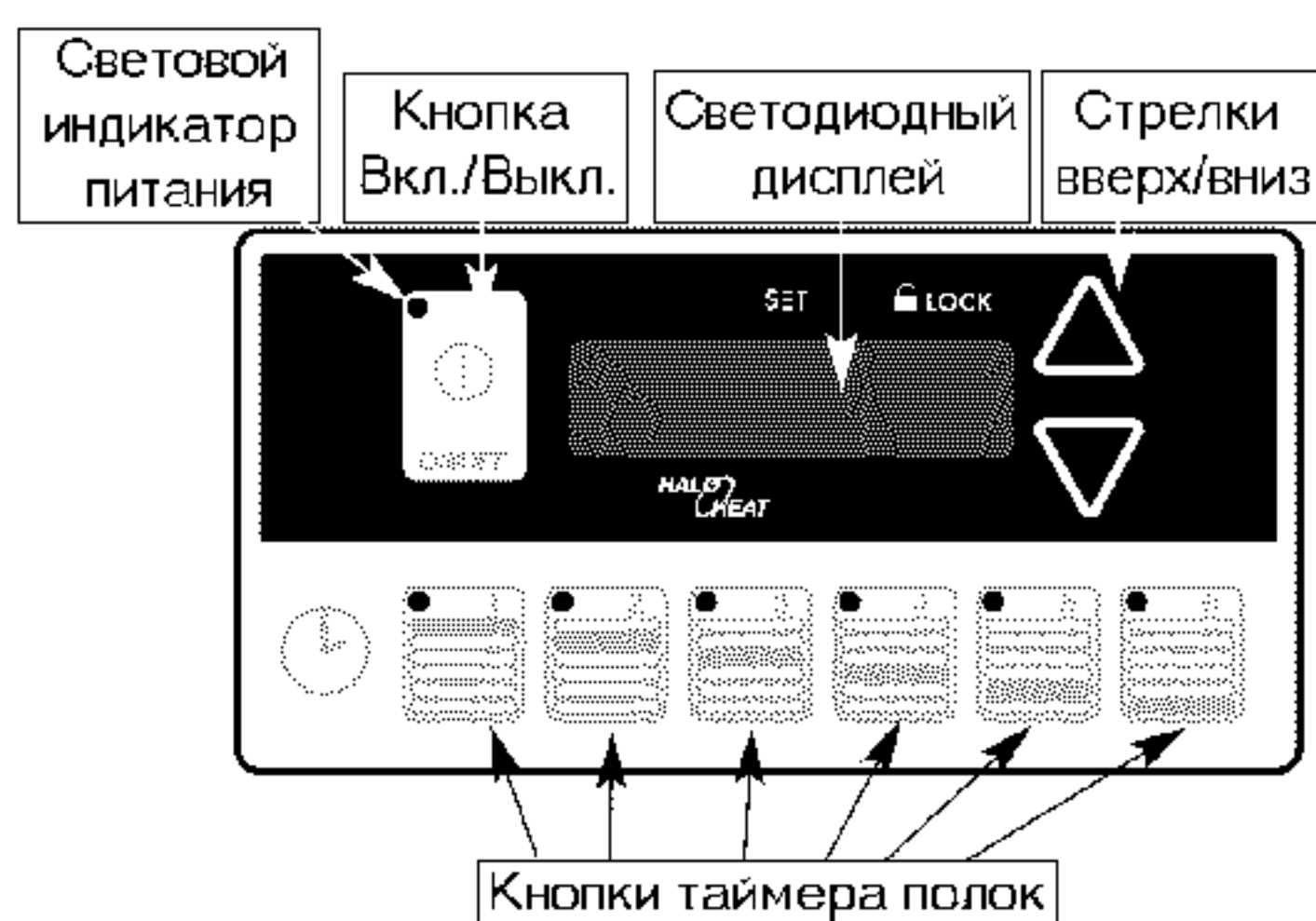
ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕПЛА

Запатентованная система восстановления тепла SureTemp™ в данном устройстве немедленно компенсирует любые потери тепла при открытии двери. Для поддержания большей стабильности температуры внутренней камеры регулятор автоматически подает тепло во внутреннюю часть, пока дверь открыта, и короткое время после ее закрытия. Если дверь остается открытой более трех минут, полупроводниковый электронный регулятор будет подавать три коротких звуковых сигнала каждые десять секунд, пока дверь не закроется.

НАССР И ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ КУХОННОГО УПРАВЛЕНИЯ

Возможен заказ данных шкафов-мармитов с установленной опцией НАССР/Кухонное управление для соединения с ПК. Существует также возможность подключения к Интернету через шлюзовое устройство. За счет этого возможно получение данных регистрации температур, а также настроечной и диагностической информации, которые могут использоваться для документации НАССР.





Опция кнопок таймера полок возможна для устройства сохранения пищи горячей с электронным управлением. Эти кнопки отслеживают безопасность пищевых продуктов за счет использования системы управления продуктами "Первый на входе, первый на выходе" на базе таймера. Продукты должны готовиться до рекомендованной НАССР внутренней температуры и затем храниться в устройстве. Система таймера позволяет оператору выбирать время хранения при загрузке устройства. Сигнализация извещает оператора об истечении установленного времени.

Информация о программировании таймера

1. Выключение кнопки питания Вкл./Выкл.

Нажмите кнопку Вкл./Выкл. и удерживайте ее, пока на дисплее не появится "Выкл." (не менее 3-х секунд) и индикатор питания кнопки Вкл./Выкл. не погаснет.

Примечание: Следующие шаги возможны только после отключения кнопки питания Вкл./Выкл.

2. Установка кнопок таймера полок

Нажмите и удерживайте кнопку таймера полки (не менее 3-х секунд), пока на светодиодном дисплее не появится цифровое значение. Используйте кнопки со стрелками вверх/вниз для необходимого изменения времени.

3. Установка дополнительных кнопок таймера

Повторите шаг 2 для каждой программируемой кнопки таймера полки.

4. Включение кнопки питания Вкл./Выкл.

Когда выбранные таймеры запрограммированы, нажмите кнопку Вкл./Выкл. для включения устройства. Загорится световой индикатор питания.

5. Активирование кнопки таймера полки

Нажмите выбранные кнопки таймера полок для активирования. Загорится светодиодный дисплей полки и начнется отсчет времени.

Светодиод кнопки таймера полки с наименьшим оставшимся временем будет медленно мигать, и светодиодный дисплей будет попеременно показывать температуру хранения и оставшееся время.



6. Отключение сигнализации

Дождитесь сигнала зуммера. Нажмите мигающую кнопку таймера полки для отключения сигнализации.

Перепрограммирование кнопок таймера полок

Если вы хотите перепрограммировать время хранения, отключите питание. Нажмите кнопку таймера полки и введите новое время с помощью кнопок со стрелками вверх или вниз. Включите устройство и нажмите каждую кнопку таймера полки для начала отсчета времени.

Важное примечание: Таймер сохраняет в памяти исходные временные установки. Время отсчета аннулируется при выключении кнопки Вкл./Выкл. Это может помочь отметить оставшееся время отсчета перед перепрограммированием.

Сбой подачи питания: Световой индикатор возле кнопки питания Вкл./Выкл. будет мигать для индикации прекращения подачи питания. Чтобы мигание прекратилось, просто отожмите кнопку Вкл./Выкл. Память не будет повреждена.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОСНОВНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ХРАНЕНИЮ

ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУРЫ ХРАНЕНИЯ		
МЯСО	ФАРЕНГЕЙТ	ЦЕЛЬСИЙ
РОСТБИФ – с кровью	140°F	60°C
РОСТБИФ – средний/прожаренный	160°F	71°C
ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА	160° - 175°F	71° - 79°C
ГОВЯДИНА "CORN BEEF"	160° - 175°F	71° - 79°C
ПАСТРАМИ	160° - 175°F	71° - 79°C
"ПРАЙМ-РИБ" – с кровью	140°F	60°C
СТЕЙКИ – жаренные на огне/на сковороде	140° - 160°F	60° - 71°C
РЕБРА – говяжьи или свиные	160°F	71°C
ТЕЛЯТИНА	160° - 175°F	71° - 79°C
ВЕТЧИНА	160° - 175°F	71° - 79°C
СВИНИНА	160° - 175°F	71° - 79°C
ЯГНЯТИНА	160° - 175°F	71° - 79°C
ПТИЦА		
ЦЫПЛЕНОК – жареный/печеный	160° - 175°F	71° - 79°C
УТКА	160° - 175°F	71° - 79°C
ИНДЕЙКА	160° - 175°F	71° - 79°C
В ЦЕЛОМ	160° - 175°F	71° - 79°C
РЫБА/МОРЕПРОДУКТЫ		
РЫБА – печеная/жареная	160° - 175°F	71° - 79°C
ОМАРЫ	160° - 175°F	71° - 79°C
КРЕВЕТКИ – жареные	160° - 175°F	71° - 79°C
ВЫПЕЧКА		
ХЛЕБ/БУЛОЧКИ	120° - 140°F	49° - 60°C
РАЗНОЕ		
ЗАПЕКАНКА	160° - 175°F	71° - 79°C
ТЕСТО – сохранение	80° - 100°F	27° - 38°C
ЯЙЦА – жареные	150° - 160°F	66° - 71°C
БЛЮДА ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ (frozen entrees)	160° - 175°F	71° - 79°C
ЗАКУСКА	160° - 180°F	71° - 82°C
МАКАРОНЫ	160° - 180°F	71° - 82°C
ПИЦЦА	160° - 180°F	71° - 82°C
КАРТОФЕЛЬ	180°F	82°C
БЛЮДА НА ТАРЕЛКАХ (plated meals)	180°F	82°C
СОУСЫ	140° - 200°F	60° - 93°C
СУП	140° - 200°F	60° - 93°C
ОВОЩИ	160° - 175°F	71° - 79°C
Указанные температуры предлагаются только в качестве руководства		

Шеф-повара и другой специализированный поварской персонал используют различные методы приготовления пищи. Необходимая температура хранения конкретных пищевых продуктов должна устанавливаться с учетом влагосодержания продукта, его плотности, объема и необходимой температуры готового блюда. При определении продолжительности хранения конкретного продукта необходимо также учитывать соотношение между температурой надежного сохранения и вкусовыми качествами блюда.

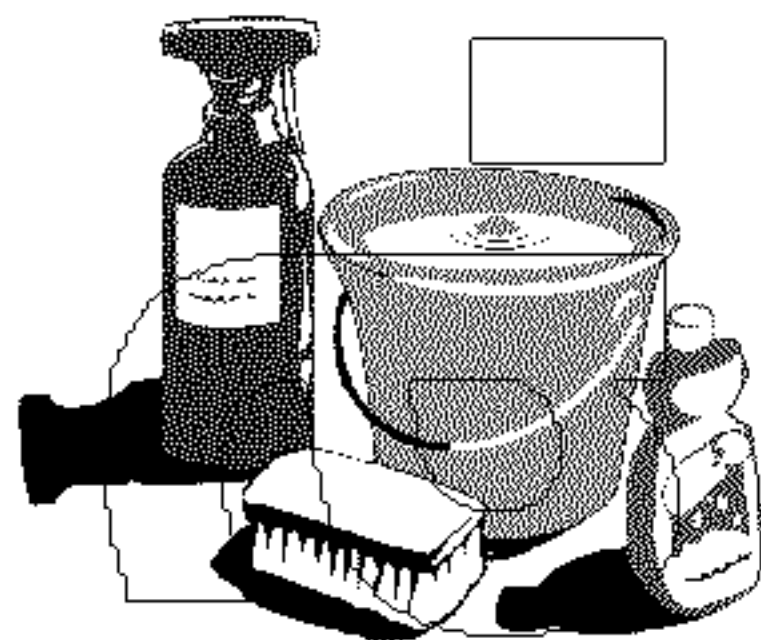
Система Halo Heat позволяет сохранять максимальное количество содержащейся в продукте влаги без добавления воды или водяного пара. При естественной влажности продукта сохраняется естественный аромат и более натуральный вкус. В добавление к удержанию влаги продукта мягкое воздействие Halo Heat позволяет поддерживать равномерную температуру по всему шкафу без использования вентилятора для распространения тепла, за счет чего предотвращается еще большая потеря влажности из-за испарения или обезвоживания.

Когда продукт извлекается из высокотемпературной среды приготовления для немедленного переноса в оборудование с более низкой температурой, необходимой для хранения горячей пищи, на внешней стороне продукта и на внутренней стороне пластиковых контейнеров, используемых на предприятиях самообслуживания, может возникнуть конденсация. Возможность избавиться от пара и тепла, вызванных высокой температурой приготовления, позволит уменьшить это явление. Однако для сохранения безопасности и качества свежеприготовленной пищи максимальная продолжительность периода для выхода из продукта первоначального тепла должна составлять 1 - 2 минуты.

Большая часть оборудования для хранения пищи системы Halo Heat оснащена терморегулятором с диапазоном от 60° до 200°F (16° - 93°C). Если устройство имеет вентиляционные отверстия, их следует закрывать для сохранения влажности и открывать для сохранения хрустящей корочки.

Если устройство оснащено терморегулятором с диапазоном между 1 и 10, используйте термометр с металлическим стержнем для измерения внутренней температуры подогреваемого(-ых) продукта(-ов). Исходя из внутренней температуры продукта, отрегулируйте настройку терморегулятора для достижения наилучшей общей настройки.

УХОД И ЧИСТКА



Чистота и хороший внешний вид данного устройства будут во многом способствовать эффективной эксплуатации, а также вкусу и аппетитности пищи. Сохраняемое в чистоте хорошее оборудование лучше работает и дольше служит.

ЕЖЕДНЕВНО ТЩАТЕЛЬНО ЧИСТИТЕ УСТРОЙСТВО

1. Отсоедините устройство от источника питания и дайте ему остыть.
2. Снимите все отсоединяемые детали, такие, как полки, боковые стойки и поддон. Промойте эти предметы отдельно качественным растворителем жира или купленным моющим средством. Хорошо сполосните и высушите.
3. Очистите внутренние металлические поверхности устройства чистой тканью, смоченной в любом хорошем купленном моющем средстве или растворителе жира рекомендуемой концентрации. На сильно загрязненные места нанесите с помощью распылителя растворимое в воде обезжиривающее средство и оставьте на 10 минут, затем удалите грязь синтетической чистящей подушечкой. Протрите губкой, смоченной в чистой теплой воде, для удаления остатков средства. Остатки воды удалите губкой и вытрите насухо чистой тканью или высушите воздухом. Вставьте на место боковые стойки и полки.



ПРИМЕЧАНИЕ: Избегайте использования абразивных чистящих средств и составов, очистителей на основе хлоридов и очистителей, содержащих четвертичные соли. Никогда не используйте соляную кислоту для чистки нержавеющей стали.

4. Тщательно очистите панель управления, вентиляционные отверстия двери, ручки двери и дверные прокладки, так как в этих местах накапливаются остатки пищи. Ополосните, протерев губкой, смоченной в чистой теплой воде. Вытрите насухо чистой тканью.
5. После очистки и ополаскивания можно протереть внутреннюю поверхность дезинфицирующим раствором. Этот раствор должен быть разрешен для использования на контактирующих с пищей поверхностях из нержавеющей стали.
6. Для сохранения защитной пленки на полированной нержавеющей стали чистите внешнюю поверхность устройства средством, рекомендованным для поверхностей из нержавеющей стали. Распылите чистящее средство на чистую ткань и протрите по текстуре стали.

Всегда следуйте соответствующим государственным и местным нормам охраны (гигиены) труда в отношении всех применимых требований по очистке и санитарии оборудования для предприятий общественного питания.

Запрещается обливать шкаф водой изнутри или снаружи, заполнять его водой или жидким раствором.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОЧИСТКА ПАРОМ.

Нельзя мыть шкаф струей воды.

Это может привести к серьезным повреждениям или поражению электрическим током.

В случае залива устройства гарантия становится недействительной.



САНИТАРИЯ

Вкус и аромат пищи обычно так тесно связаны между собой, что очень трудно, если не невозможно, разделить их. Существует также важная, неразделимая взаимосвязь между чистотой и вкусом пищи. Чистота, высокая эффективность эксплуатации и хороший внешний вид оборудования значительно способствует получению вкусной и аппетитной пищи. Содержащееся в чистоте хорошее оборудование лучше работает и дольше служит.

Большинство видов пищи имеют свой особенный аромат, а многие блюда поглощают также внешние запахи. К сожалению, при этом поглощении не бывает различия между ХОРОШИМИ и ПЛОХИМИ запахами. Большая часть неприятных запахов, мешающих приготовлению пищи, вызывается ростом бактерий. Кислый, прогорклый, плесенный, затхлый и другие НЕПРИЯТНЫЕ запахи обычно возникают в результате деятельности микробов.

Простейшим способом достижения полного, натурального вкуса пищи является всесторонняя чистота. Это означает хороший контроль за видимым (грязь) и невидимым (микробы) загрязнением. Серьезный подход к санитарии обеспечивает существенную чистоту. Этим достигается также привлекательность внешнего вида оборудования вместе с максимальной эффективностью и рентабельностью. Но что гораздо важнее, хорошая программа санитарных мер является одним из ключевых элементов предотвращения вызываемых пищевыми продуктами заболеваний.

Контроль за средой хранения приготовленной пищи является лишь одним из важных факторов, способствующих предотвращению заболеваний из-за пищевых продуктов. Столь же важен температурный мониторинг и контроль во время получения, хранения, приготовления и подачи пищи.

Самый точный метод определения безопасной температуры как у горячей, так и у холодной пищи – это измерение внутренней температуры продукта. Эффективным инструментом для этого является качественный термометр, который должен постоянно использоваться для всех продуктов, требующих хранения при особой температуре.

Общая программа санитарных мер должна быть направлена главным образом на обучение персонала основным санитарным процедурам. Это включает личную гигиену, правильное обращение с сырыми продуктами, приготовление до безопасной внутренней температуры продукта и планомерный мониторинг внутренней температуры после получения готового блюда.

Большинство вызываемых пищей заболеваний можно предотвратить за счет правильного температурного контроля и всесторонней программы санитарных мер. Оба этих фактора важны для качественного обслуживания как основа удовлетворения запросов клиентов. Практика безопасного обращения с пищей для предотвращения заболеваний имеет критическое значение для здоровья и безопасности ваших клиентов. Система НАССР (Hazard Analysis (at) Critical Control Points – Анализ опасности в критических контрольных точках) является программой контроля качества рабочих процедур для обеспечения сохранности, качества и безопасности пищи. Принятие необходимых мер для внедрения технологии сохранения безопасности пищи одновременно рентабельно и относительно просто. Хотя предписания НАССР выходят далеко за рамки данного руководства, вы можете получить дополнительную информацию по этим вопросам через

Центр безопасности пищи и практического питания
Управление продуктов питания и медикаментов
1-888-SAFEFOOD

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА

ГОРЯЧИЕ ПРОДУКТЫ

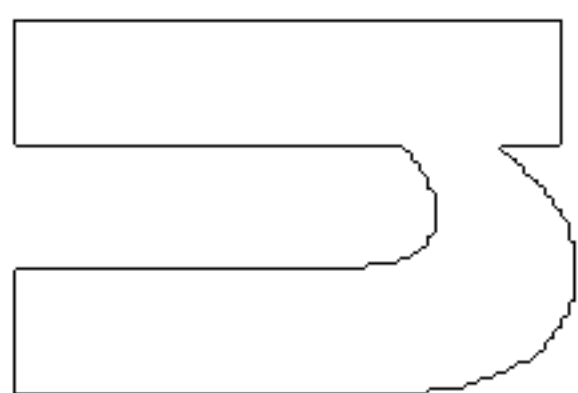
ОПАСНАЯ ОБЛАСТЬ	40° - 140°F	(4° - 60°C)
КРИТИЧЕСКАЯ ОБЛАСТЬ	70° - 120°F	(21° - 49°C)
БЕЗОПАСНАЯ ОБЛАСТЬ	140° - 165°F	(60° - 74°C)

ХОЛОДНЫЕ ПРОДУКТЫ

ОПАСНАЯ ОБЛАСТЬ	ВЫШЕ 40°F	(ВЫШЕ 4°C)
БЕЗОПАСНАЯ ОБЛАСТЬ	36° - 40°F	(2° - 4°C)

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

ОПАСНАЯ ОБЛАСТЬ	ВЫШЕ 32°F	(ВЫШЕ 0°C)
КРИТИЧЕСКАЯ ОБЛАСТЬ	0° - 32°F	(-18° - 0°C)
БЕЗОПАСНАЯ ОБЛАСТЬ	0°F ИЛИ НИЖЕ	(-18°C)



ОБСЛУЖИВАНИЕ

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА и ИНДИКАТОРА НАГРЕВАНИЯ

Когда терморегулятор включен, световой индикатор нагревания показывает состояние ВКЛ./ВЫКЛ. нагревательного элемента и, следовательно, работу шкафа, поддерживающего заданную температуру. Если после нормального запуска индикатор не горит, необходимо проверить главный источник питания, терморегулятор и/или индикатор. Если шкаф-мармит не поддерживает заданную температуру, необходимо проверить калибровку терморегулятора. Если мармит не подогревает пищу или продолжает подогревать при отключенном терморегуляторе, сначала необходимо проверить правильность работы терморегулятора. В случае, если после этих проверок все оказалось в порядке, необходимо провести проверку целостности и сопротивления нагревательного элемента. *СМ. ПРИНЦИПИАЛЬНУЮ СХЕМУ.*

КАЛИБРОВКА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА

Терморегулятор проходит прецизионную калибровку на заводе. Обычно никаких регулировок или повторной калибровки не требуется, если только терморегулятор не был поврежден при перевозке и не использовался неправильно или не переделывался при эксплуатации. Терморегулятор с сенсорной колбой работает на гидравлическом давлении, следовательно, любое изгибание колбы приводит к изменению ее объема и меняет точность калибровки терморегулятора.

Проверку или повторную калибровку терморегулятора следует проводить путем помещения качественного датчика температуры в центр пустого шкафа-мармита. **НЕ ПРОВОДИТЕ КАЛИБРОВКУ ПРИ НАЛИЧИИ В ШКАФЕ ЛЮБОГО ПРОДУКТА.** Необходимо установить терморегулятор на 140°F (60°C) и подождать стабилизации при этой установке минимум один час. После стабилизации температуры центр амплитуды циклических колебаний температуры воздуха в шкафу должен примерно совпадать с установкой на круговой шкале терморегулятора.

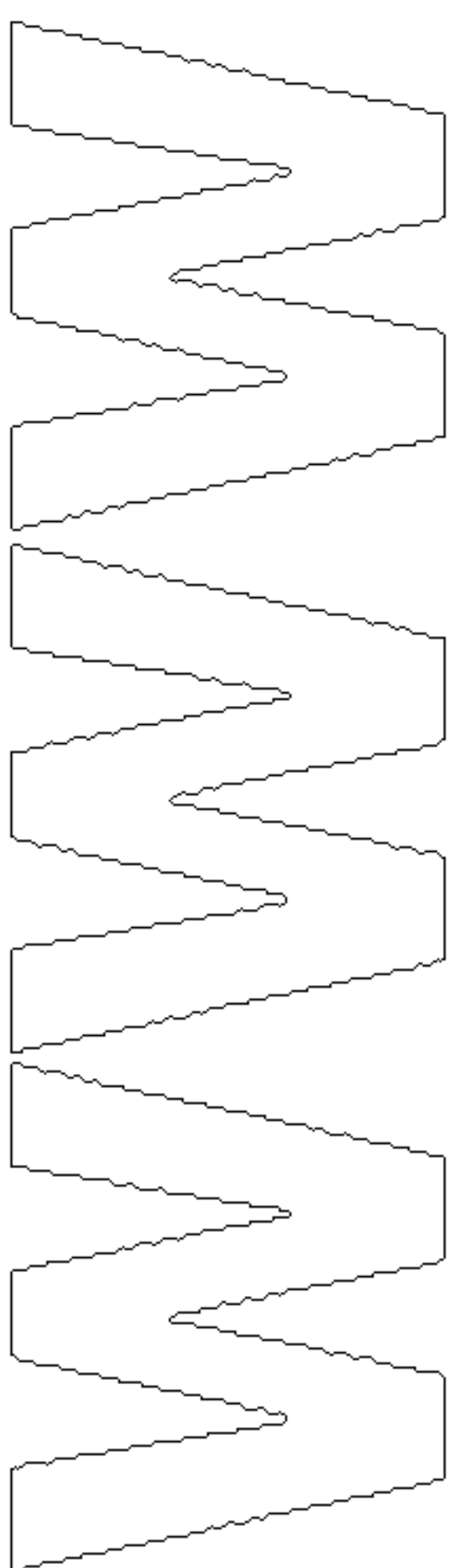
При необходимости калибровки регулировку калибровочного винта следует проводить с величайшей осторожностью. Калибровочный винт расположен в оси круговой шкалы терморегулятора. При неподвижной оси малейший поворот винта по часовой стрелке значительно понижает установку терморегулятора. Обратный поворот против часовой стрелки значительно повышает установку. После достижения необходимого цикла терморегулятора калибровочный винт необходимо запечатать. Нанесите несколько капель эмалевого герметика прямо на калибровочный винт.

(МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ КРАСНЫЙ ЛАК ДЛЯ НОГТЕЙ ИЛИ ПОДОБНЫЙ МАТЕРИАЛ.)

КОНТРОЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ • ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Ремонт должен проводиться только уполномоченными специалистами по обслуживанию

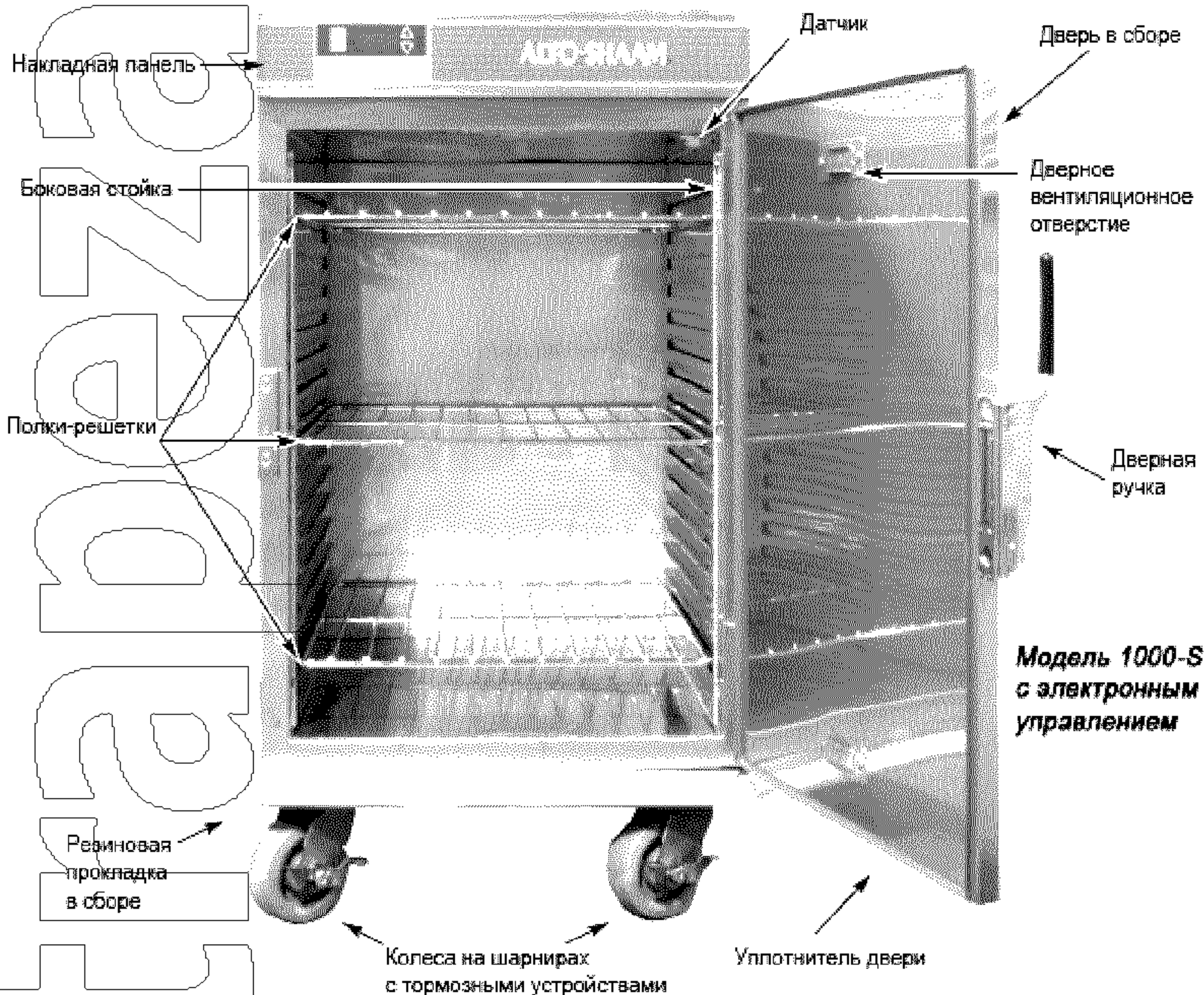
НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Устройство не работает.	Несоответствующее электропитание. Неисправный сетевой кабель или штепсель	Проверьте источник питания. Проверьте и замените при необходимости.
Нет показаний на дисплее при электронном управлении.	Неисправная плата питания. Неисправное электронное устройство управления.	Проверьте напряжение линии 24 В через контакты 7 и 8 на плате питания и через клеммы J9 и J10 на электронном устройстве управления. Замените устройство управления.
Не регулируется температура, хотя датчик и электронное управление в порядке.	Неисправное реле. Нагревательный элемент заземлен.	Замените реле. Замените элемент.
Неправильное показание температуры.	Грязный или неисправный датчик. Неисправное устройство управления.	Проверьте датчик при 32°F (0°C). Если сопротивление 100 Ом, замените дисплей. Если сопротивление не 100 Ом, замените датчик.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед очисткой или техническим обслуживанием оборудования отключайте его от источника питания.



МОДЕЛЬ 500-S КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО КАБЕЛЯ

№ 4878 (один комплект на полость устройства)

включает:		
CB-3045	Элемент нагревательного кабеля	85 футов
CR-3226	Кольцевой соединитель	4
IN-3488	Изолирующий уголок	1 фут
BU-3105	Втулка с буртиком	4
BU-3106	Втулка с манжетой	4
ST-2439	Штифт	4
NU-2215	Шестигранная гайка	8
SL-3063	Изолирующая трубка	4
TA-3540	Электроизоляционная лента	1 моток

МОДЕЛЬ 750-S КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО КАБЕЛЯ

№ 4874 (один комплект на полость устройства)

включает:		
CB-3044	Элемент нагревательного кабеля	108 футов
CR-3226	Кольцевой соединитель	4
IN-3488	Изолирующий уголок	1 фут
BU-3105	Втулка с буртиком	4
BU-3106	Втулка с манжетой	4
ST-2439	Штифт	4
NU-2215	Шестигранная гайка	8
SL-3063	Изолирующая трубка	4
TA-3540	Электроизоляционная лента	1 моток

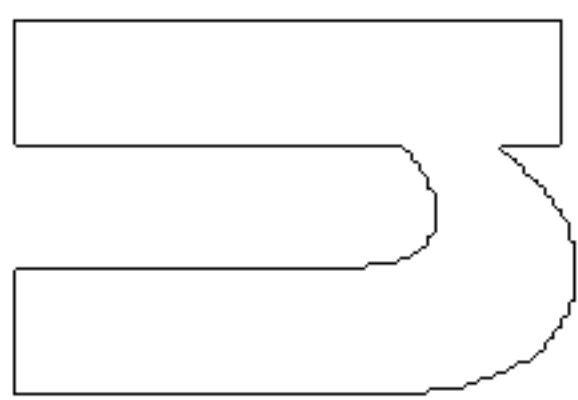
МОДЕЛЬ 1000-S КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО КАБЕЛЯ

№ 4874 (один комплект на полость устройства)

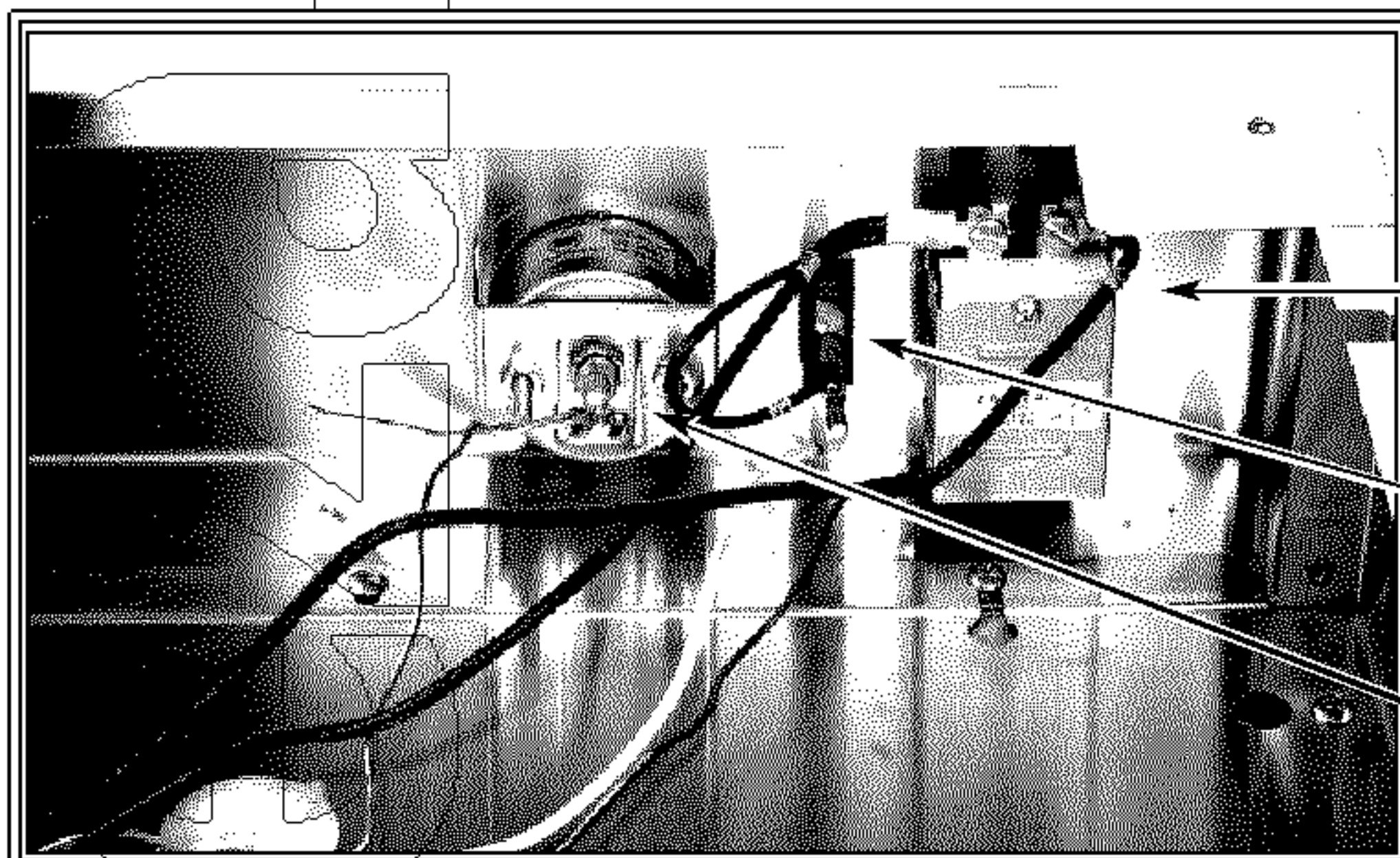
включает:		
CB-3044	Элемент нагревательного кабеля	108 футов
CR-3226	Кольцевой соединитель	4
IN-3488	Изолирующий уголок	1 фут
BU-3105	Втулка с буртиком	4
BU-3106	Втулка с манжетой	4
ST-2439	Штифт	4
NU-2215	Шестигранная гайка	8
SL-3063	Изолирующая трубка	4
TA-3540	Электроизоляционная лента	1 моток

Запасные части	500-S/HD	500-S/HD/PT	500-S/STD	500-S/STD/PT
Описание	Номера деталей			
Устройства с ручным или электронным управлением				
Боковая стойка для полки, нержавеющая сталь, заземление, стандартная, 208/240 В	SR-2214	SR-2214	SR-2214	SR-2214
Боковая стойка для больших и обычных противней, нержавеющая сталь, по выбору, 230 В	14978	14978	14978	14978
Полка, хромированная проволока, заземление, используется вместе с SR-2214	SH-2107	SH-2107	SH-2107	SH-2107
Полка, проволока из нержавеющей стали, заземление, используется вместе с SR-2214 или 14978	SH-2326	отсутствует	SH-2326	отсутствует
Днище	16253	16253	16253	16253
Задняя стенка корпуса, усиленная	16260	16260	отсутствует	отсутствует
Задняя стенка корпуса, стандартная	отсутствует	отсутствует	16250	16250
Боковая стенка, усиленная	16259	16259	отсутствует	отсутствует
Боковая стенка, стандартная	отсутствует	отсутствует	16251	16251
Передняя панель	16261	16261	16261	16261
Крышка	44145	44145	44145	44145
Верхняя часть с элементами управления	44111	44111	44111	44111
Автоматический выключатель, ТОЛЬКО ДЛЯ 230 В	SW-33788	SW-33788	SW-33788	SW-33788
Крепеж для вертикального монтажа, шкаф на шкафу	5001359	5001359	5001359	5001359
Держатель для вертикального монтажа, разделочное место на шкафу	16222	16222	16222	16222
Дверь в сборе, панель, правая или левая (с уплотнителем)	55649	55649	55649	55649
Дверная ручка	HD-24171	HD-24171	HD-24171	HD-24171
- Крепежные винты для ручки (4)	SC-2073	SC-2073	SC-2073	SC-2073
- Крепежные винты для защелки (2)	SC-2070	SC-2070	SC-2070	SC-2070
Дверная петля, заземление	HG-2015	HG-2015	HG-2015	HG-2015
Уплотнитель двери, заземление	GS-23790	GS-23790	GS-23790	GS-23790
Резиновая прокладка в сборе по выбору, по всему периметру	44094	44094	44094	44094
- Прокладка, резиновая, 8" (2428 мм)	BM-24766	BM-24766	BM-24766	BM-24766
- Колесо, сдерживающее, 5" (127 мм) шарнир с тормозом	CS-24875	CS-24875	CS-24875	CS-24875
- Колесо, сдерживающее, 5" (127 мм) неповоротное	CS-24874	CS-24874	CS-24874	CS-24874
Изоляционный материал	IN-2381	IN-2381	IN-2381	IN-2381
Устройства с ручным управлением				
Передняя поверхность ручных органов управления	16258	16258	16258	16258
Накладная панель, ручное управление	PE-24659	PE-24659	PE-24659	PE-24659
Термостат, ручное управление, 125 В, 208/240 В, 230 В	TT-33626	TT-33626	TT-33626	TT-33626
Сигнальная лампа нагрева, ручное управление, 125 В	LI-3493	LI-3493	LI-3493	LI-3493
Сигнальная лампа нагрева, ручное управление, 208/240 В, 230 В	LI-3923	LI-3923	LI-3923	LI-3923
Указатель температуры, ручное управление	GU-3273	GU-3273	GU-3273	GU-3273
Ручка термостата, ручное управление, градуировка в градусах Фаренгейта	KN-3469	KN-3469	KN-3469	KN-3469
Ручка термостата, ручное управление, градуировка в градусах Цельсия	KN-3474	KN-3474	KN-3474	KN-3474
Комплект проводов, ручное управление, 125 В, 6' (1829 мм)	CD-3232	CD-3232	CD-3232	CD-3232
Комплект проводов, ручное управление, 208/240 В, 9' (2743 мм)	CD-3551	CD-3551	CD-3551	CD-3551
Комплект проводов, ручное управление, 230 В, 9' (2743 мм)	CD-3922	CD-3922	CD-3922	CD-3922
Устройства с электронным управлением				
Передняя поверхность органов управления	16262	16262	16262	16262
Плата электропитания	BA-33554	BA-33554	BA-33554	BA-33554
Электронное управление, ТОЛЬКО хранение, БЕЗ УПРАВЛ. КУХНЕЙ	5000872	5000872	5000872	5000872
Электронное управление, ТОЛЬКО хранение, С УПРАВЛ. КУХНЕЙ	5000873	5000873	5000873	5000873
Электронное управление, хранение С ТАЙМЕРОМ, БЕЗ УПРАВЛ. КУХНЕЙ	5000874	5000874	5000874	5000874
Электронное управление, хранение С ТАЙМЕРОМ, С УПРАВЛ. КУХНЕЙ	5000875	5000875	5000875	5000875
Датчик	SN-33541	SN-33541	SN-33541	SN-33541
Клеммная колодка для датчика	BK-33546	BK-33546	BK-33546	BK-33546
Реле	RL-33558	RL-33558	RL-33558	RL-33558
Герконовый выключатель	SW-33559	SW-33559	SW-33559	SW-33559
Колодка оконечной схемы (2)	TM-33560	TM-33560	TM-33560	TM-33560
Язычок защелки, электронное управление	PA-24657	PA-24657	PA-24657	PA-24657
Накладная панель, электронное управление	PE-24660	PE-24660	PE-24660	PE-24660
Накладная панель, электронный таймер	PE-24661	PE-24661	PE-24661	PE-24661
Комплект проводов, 125 В, 6' (1829 мм)	CD-3232	CD-3232	CD-3232	CS-3232
Комплект проводов, 208/240 В, 9' (2743 мм)	CD-3551	CD-3551	CD-3551	CD-3551
Комплект проводов, 230 В, 9' (2743 мм)	CD-3922	CD-3922	CD-3922	CD-3922
Звуковой сигнализатор	BP-3567	BP-3567	BP-3567	BP-3567

Запасные части	750-S/HD	750-S/HD/PT	750-S/STD	750-S/STD/PT
Описание	Номера деталей			
Устройства с ручным или электронным управлением				
Боковая стойка для полки, нержавеющая сталь, заземление, стандартная, 208/240 В	SR-2219	SR-2219	SR-2219	SR-2219
Боковая стойка для больших и обычных противней, нержавеющая сталь, по выбору, 230В	14979	14979	14979	14979
Полка, хромированная, проволока, заземление, используется вместе с SR-2219	SH-2105	SH-2327	SH-2105	SH-2327
Полка, проволока из нержавеющей стали, заземление, используется вместе с SR-2214 или 14978	SH-2324	отсутствуют	SH-2324	отсутствует
Днище	44099	44099	44099	44099
Задняя стенка корпуса, усиленная	16228	отсутствуют	отсутствуют	отсутствует
Задняя стенка корпуса, стандартная	отсутствует	отсутствуют	16225	отсутствует
Боковая стенка, усиленная	16229	16229	отсутствуют	отсутствует
Боковая стенка, стандартная	отсутствует	отсутствуют	16224	16224
Передняя панель	16235	16235	16235	16235
Крышка	16232	16232	16232	16232
Верхняя часть с элементами управления	44097	44097	44097	44097
Автоматический выключатель, ТОЛЬКО ДЛЯ 230 В	SW-33788	SW-33788	SW-33788	SW-33788
Крепеж для вертикального монтажа, шкаф на шкафу	5001359	5001359	5001359	5001359
Держатель для вертикального монтажа, разделочное место на шкафу	16237	16237	16237	16237
Дверь в сборе, панель, правая или левая (с уплотнителем)	55648	55648	55648	55648
Дверная ручка	HD-24171	HD-24171	HD-24171	HD-24171
- Крепежные винты для ручки (4)	SC-2073	SC-2073	SC-2073	SC-2073
- Крепежные винты для защелки (2)	SC-2070	SC-2070	SC-2070	SC-2070
Дверная петля, заземление.	HG-2015	HG-2015	HG-2015	HG-2015
Уплотнитель двери, заземление.	GS-23778	GS-23778	GS-23778	GS-23778
Резиновая прокладка в сборе по выбору, по всему периметру	44107	44107	44107	44107
- Прокладка, резиновая, 10' (3048 мм)	BM-24766	BM-24766	BM-24766	BM-24766
- Колесо, сдерживающее, 5" (127 мм) шарнир с тормозом	CS-24875	CS-24875	CS-24875	CS-24875
- Колесо, сдерживающее, 5" (127 мм) неповоротное	CS-24874	CS-24874	CS-24874	CS-24874
Изоляционный материал	IN-2381	IN-2381	IN-2381	IN-2381
Устройства с ручным управлением				
Передняя поверхность органов управления	16234	16234	16234	16234
Накладная панель, ручное управление	PE-24662	PE-24662	PE-24662	PE-24662
Термостат, ручное управление, 125 В, 208/240 В, 230 В	TT-33626	TT-33626	TT-33626	TT-33626
Сигнальная лампа нагрева, ручное управление, 125 В	LI-3493	LI-3493	LI-3493	LI-3493
Сигнальная лампа нагрева, ручное управление, 208/240 В, 230 В	LI-3923	LI-3923	LI-3923	LI-3923
Указатель температуры, ручное управление	GU-3273	GU-3273	GU-3273	GU-3273
Ручка термостата, ручное управление, градуировка в градусах Фаренгейта	KN-3469	KN-3469	KN-3469	KN-3469
Ручка термостата, ручное управление, градуировка в градусах Цельсия	KN-3474	KN-3474	KN-3474	KN-3474
Комплект проводов, ручное управление, 125 В, 6' (1829 мм)	CD-3232	CD-3232	CD-3232	CD-3232
Комплект проводов, ручное управление, 208/240 В, 9' (2743 мм)	CD-3551	CD-3551	CD-3551	CD-3551
Комплект проводов, ручное управление, 230 В, 9' (2743 мм)	CD-3922	CD-3922	CD-3922	CD-3922
Устройства с электронным управлением				
Передняя поверхность органов управления	16230	16230	16230	16230
Панель электропитания	BA-33554	BA-33554	BA-33554	BA-33554
Электронное управление, ТОЛЬКО хранение, БЕЗ УПРАВЛ. КУХНЕЙ	5000872	5000872	5000872	5000872
Электронное управление, ТОЛЬКО хранение, С УПРАВЛ. КУХНЕЙ	5000873	5000873	5000873	5000873
Электронное управление, хранение С ТАЙМЕРОМ, БЕЗ УПРАВЛ. КУХНЕЙ	5000874	5000874	5000874	5000874
Электронное управление, хранение С ТАЙМЕРОМ, С УПРАВЛ. КУХНЕЙ	5000875	5000875	5000875	5000875
Датчик	SN-33541	SN-33541	SN-33541	SN-33541
Клеммная колодка для датчика	BK-33546	BK-33546	BK-33546	BK-33546
Реле	RL-33558	RL-33558	RL-33558	RL-33558
Герконовый выключатель	SW-33559	SW-33559	SW-33559	SW-33559
Колодка оконечной схемы (2)	TM-33560	TM-33560	TM-33560	TM-33560
Язычок защелки, электронное управление	PA-24657	PA-24657	PA-24657	PA-24657
Накладная панель, электронное управление	PE-24663	PE-24663	PE-24663	PE-24663
Накладная панель, электронный таймер	PE-24664	PE-24664	PE-24664	PE-24664
Комплект проводов, 125 В, 6' (1829 мм)	CD-3232	CD-3232	CD-3232	CD-3232
Комплект проводов, 208/240 В, 9' (2743 мм)	CD-3551	CD-3551	CD-3551	CD-3551
Комплект проводов, 230 В, 9' (2743 мм)	CD-3922	CD-3922	CD-3922	CD-3922
Звуковой сигнализатор	BP-3567	BP-3567	BP-3567	BP-3567



Запасные части	1000-S/HD	1000-S/HD/PT	1000-S/STD	1000-S/STD/PT
Описание	Номера деталей			
Устройства с ручным или электронным управлением				
Боковая стойка для полки, нержавеющая сталь, заземление, стандартная	SR-2120	SR-2120	SR-2120	SR-2120
Полка, проволока из нержавеющей стали, заземление.	SH-2325	SH-2346	SH-2325	SH-2346
Днище	44154	44154	44154	44154
Задняя стенка корпуса, усиленная	16383	16383	отсутствует	отсутствует
Задняя стенка корпуса, стандартная	отсутствует	отсутствует	16393	16393
Боковая стенка, усиленная	16382	16382	отсутствует	отсутствует
Боковая стенка, стандартная	отсутствует	отсутствует	16392	16392
Передняя панель	16381	16381	16381	16381
Крышка	16385	16385	16385	16385
Верхняя часть с элементами управления	44155	44155	44155	44155
Автоматический выключатель, ТОЛЬКО ДЛЯ 230 В	SW-33788	SW-33788	SW-33788	SW-33788
Дверь в сборе, панель, правая или левая (с уплотнителем)	55646	55646	55646	55646
Дверь в сборе, окно, правая или левая (с уплотнителем)	55647	55647	55647	55647
Дверная ручка	HD-24171	HD-24171	HD-24171	HD-24171
- Крепежные винты для ручки (4)	SC-2073	SC-2073	SC-2073	SC-2073
- Крепежные винты для защелки (2)	SC-2070	SC-2070	SC-2070	SC-2070
Дверная петля, заземление	HG-2535	HG-2535	HG-2535	HG-2535
Уплотнитель двери, заземление	GS-23794	GS-23794	GS-23794	GS-23794
Резиновая прокладка в сборе по выбору, по всему периметру	44119	44119	44119	44119
- Прокладка, резиновая, 10' (3048 мм)	BM-24766	BM-24766	BM-24766	BM-24766
- Колесо, сдерживающее, 5" (127 мм) шарнир с тормозом	CS-24984	CS-24984	CS-24984	CS-24984
- Колесо, сдерживающее, 5" (127 мм) неповоротное	CS-24983	CS-24983	CS-24983	CS-24983
Изоляционный материал	IN-2381	IN-2381	IN-2381	IN-2381
Устройства с ручным управлением				
Передняя поверхность ручных органов управления	16386	16386	16386	16386
Накладная панель, ручное управление	PE-24942	PE-24942	PE-24942	PE-24942
Термостат, ручное управление, 125 В, 208/240 В, 230 В	TT-33626	TT-33626	TT-33626	TT-33626
Сигнальная лампа нагрева, ручное управление, 125 В	LI-3493	LI-3493	LI-3493	LI-3493
Сигнальная лампа нагрева, ручное управление, 208/240 В	LI-3516	LI-3516	LI-3516	LI-3516
Сигнальная лампа нагрева, ручное управление, 230 В	LI-3923	LI-3923	LI-3923	LI-3923
Указатель температуры, ручное управление	GU-3273	GU-3273	GU-3273	GU-3273
Ручка термостата, ручное управление, градуировка в градусах Фаренгейта	KN-3469	KN-3469	KN-3469	KN-3469
Ручка термостата, ручное управление, градуировка в градусах Цельсия	KN-3474	KN-3474	KN-3474	KN-3474
Комплект проводов, ручное управление, 125 В, 6' (1829 мм)	CD-3232	CD-3232	CD-3232	CD-3232
Комплект проводов, ручное управление, 208/240 В, 9' (2743 мм)	CD-3551	CD-3551	CD-3551	CD-3551
Комплект проводов, ручное управление, 230 В, 9' (2743 мм)	CD-3922	CD-3922	CD-3922	CD-3922
Устройства с электронным управлением				
Передняя поверхность электронных органов управления	16387	16387	16387	16387
Панель электропитания	BA-33554	BA-33554	BA-33554	BA-33554
Электронное управление, ТОЛЬКО хранение, БЕЗ УПРАВЛ. КУХНЕЙ	5000872	5000872	5000872	5000872
Электронное управление, ТОЛЬКО хранение, С УПРАВЛ. КУХНЕЙ	5000873	5000873	5000873	5000873
Электронное управление, хранение С ТАЙМЕРОМ, БЕЗ УПРАВЛ. КУХНЕЙ	5000874	5000874	5000874	5000874
Электронное управление, хранение С ТАЙМЕРОМ, С УПРАВЛ. КУХНЕЙ	5000875	5000875	5000875	5000875
Датчик	SN-33541	SN-33541	SN-33541	SN-33541
Клеммная колодка для датчика	BK-33546	BK-33546	BK-33546	BK-33546
Реле	RL-33558	RL-33558	RL-33558	RL-33558
Герконовый выключатель	SW-33559	SW-33559	SW-33559	SW-33559
Колодка оконечной схемы (2)	TM-33560	TM-33560	TM-33560	TM-33560
Язычок защелки, электронное управление	PA-24657	PA-24657	PA-24657	PA-24657
Накладная панель, электронное управление	PE-24943	PE-24943	PE-24943	PE-24943
Накладная панель, электронный таймер	PE-25487	PE-25487	PE-25487	PE-25487
Комплект проводов, 125 В, 6' (1829 мм)	CD-3232	CD-3232	CD-3232	CD-3232
Комплект проводов, 208/240 В, 9' (2743 мм)	CD-3551	CD-3551	CD-3551	CD-3551
Комплект проводов, 230 В, 9' (2743 мм)	CD-3922	CD-3922	CD-3922	CD-3922
Звуковой анализатор	BP-3567	BP-3567	BP-3567	BP-3567



125 В Изображение обслуживаемых деталей

Термостат
ТТ-33626

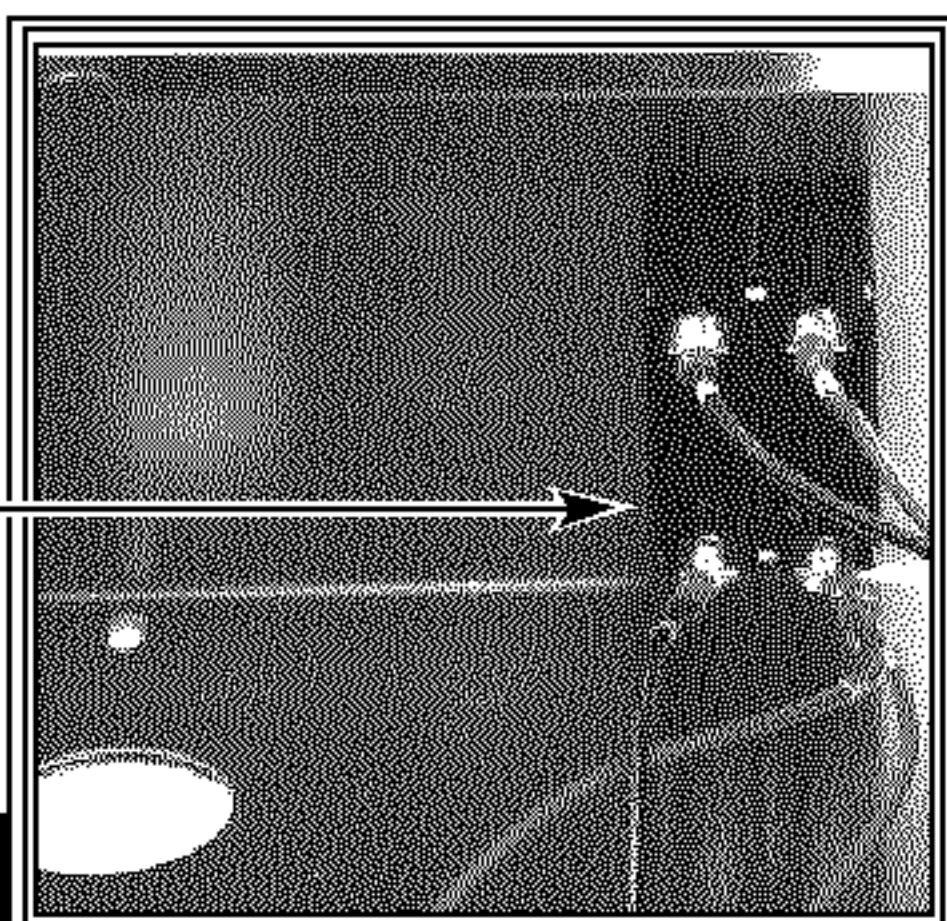
Сигнальная лампа нагрева
ЛН-3493

Указатель температуры
ГУ-3273



*Перед очисткой
Или техническим
обслуживанием
оборудования не
забудьте отключить
его от источника
питания.*

Автоматический
выключатель
SV-33788

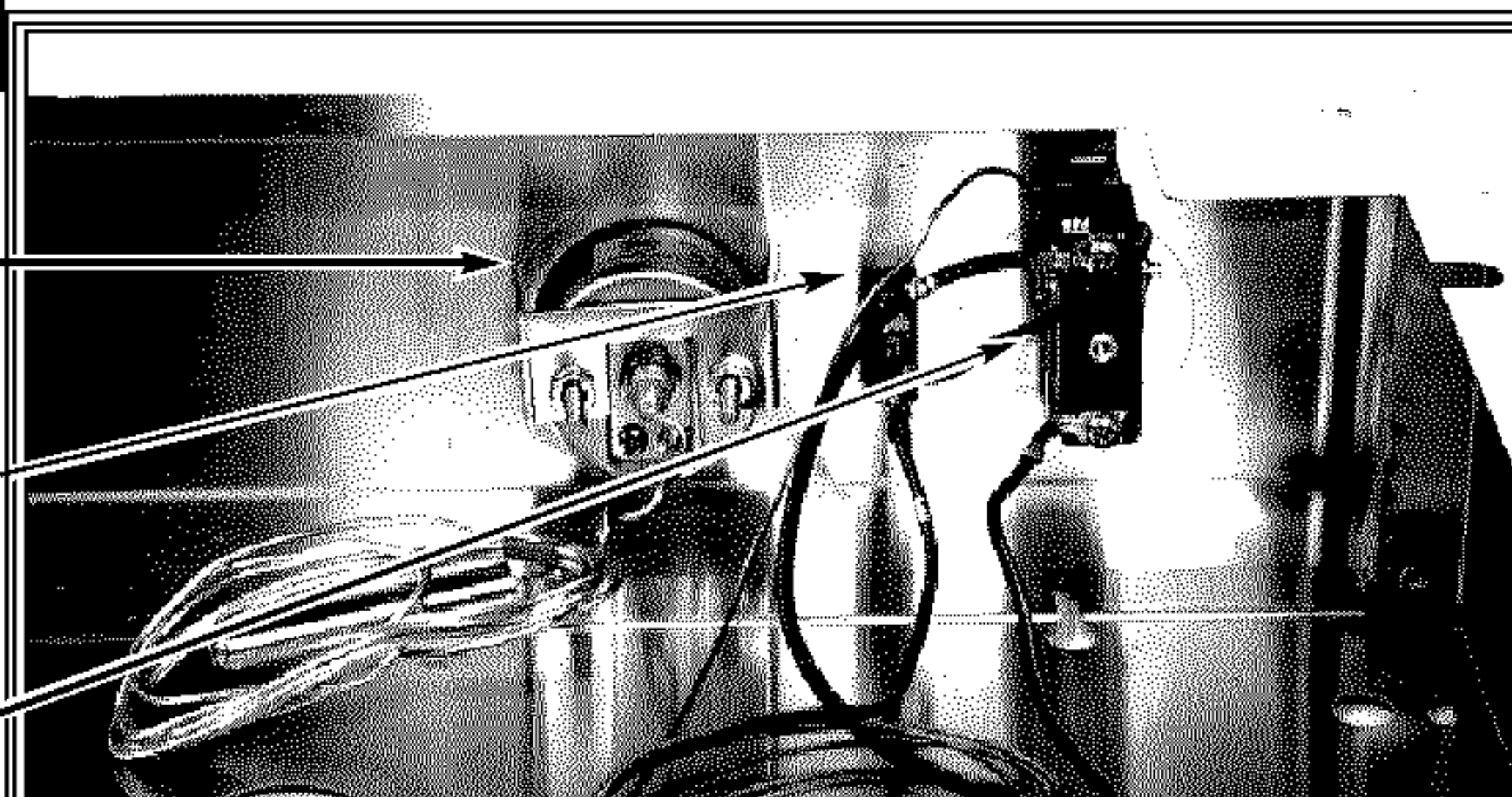


230 В Изображение обслуживаемых деталей

Указатель температуры
ГУ-3273

Сигнальная лампа
нагрева ЛН-3923

Термостат
ТТ-33626

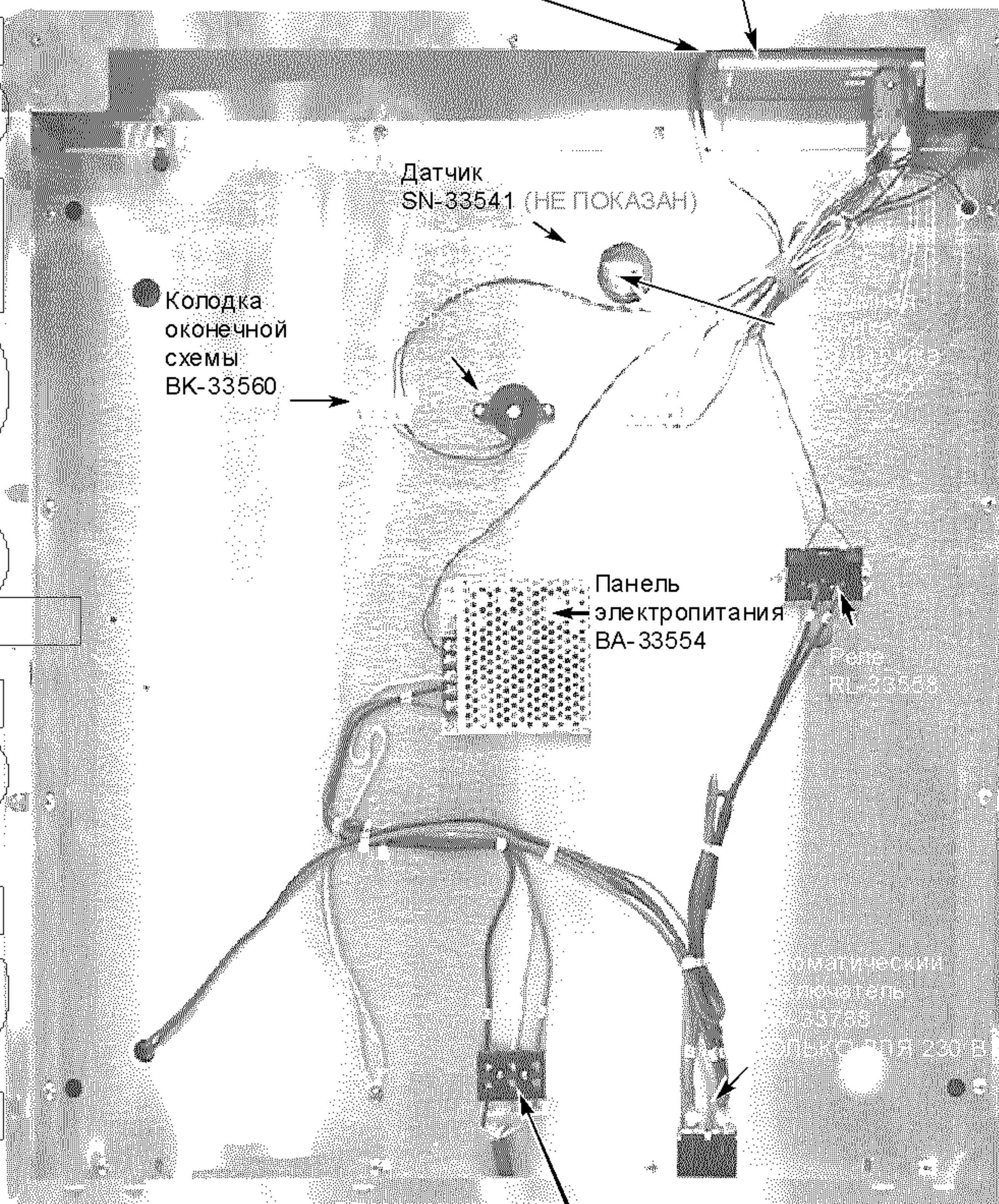


ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ • ИЗОБРАЖЕНИЕ ОБСЛУЖИВАЕМЫХ ДЕТАЛЕЙ • ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ

Телефон срочного обслуживания

Электронное управление (ТОЛЬКО ХРАНЕНИЕ)
5000873 С УПРАВЛ. КУХНЕЙ НАССР
Электронное управление С ТАЙМЕРОМ
5000875 С УПРАВЛ. КУХНЕЙ НАССР

Электронное управление (ТОЛЬКО ХРАНЕНИЕ)
5000872 БЕЗ УПРАВЛ. КУХНЕЙ НАССР
Электронное управление С ТАЙМЕРОМ
5000874 БЕЗ УПРАВЛ. КУХНЕЙ НАССР



Датчик SN-33541 (НЕ ПОКАЗАН)

Колодка оконечной схемы ВК-33560

Панель электропитания ВА-33554

Реле RL-33568

Автоматический выключатель ВА-33768
ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ 230 В

Задняя сторона

Комплект электрических проводов

Клеммная колодка ВК-3019



ВНИМАНИЕ

Перед очисткой или техническим обслуживанием оборудования не забудьте отключить его от источника питания.

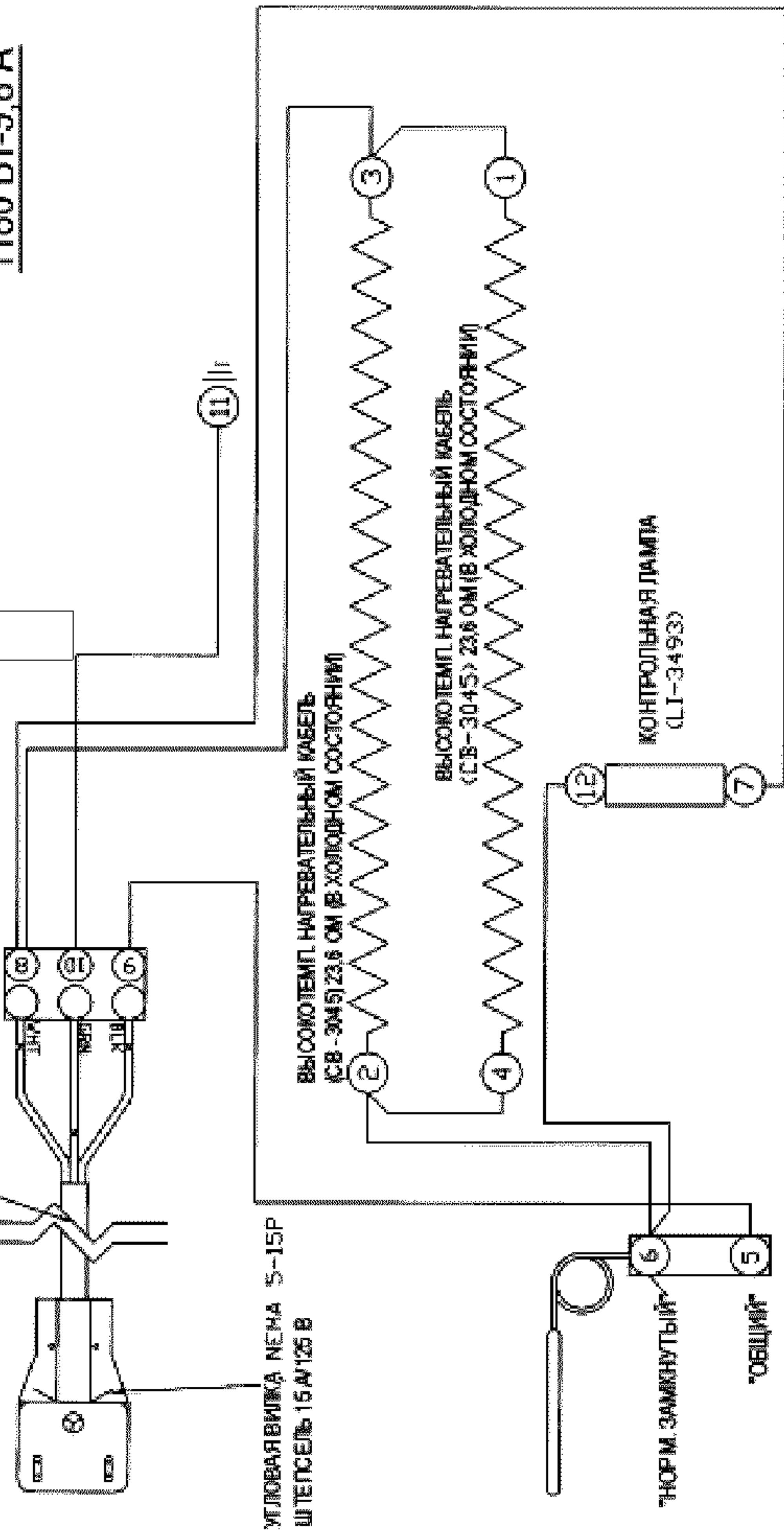
24.7
Телефон срочного обслуживания
1-800-558-8744

120 В-60 Гц

1180 Вт-9,8 А

КОМПЛЕКТ ПРОВОДОВ, 14/3 S-LTDW
(CD-3232)

КЛЕММНАЯ КОЛЕСИЦА
(2K-3015)



УГЛОВАЯ ВИШКА NEMA 5-15P
ШТЕПСЕЛЬ 15 А/125 В

ВЫСОКОТЕМП НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КАБЕЛЬ
(CS-3M5) 23.6 ОМ (В ХОЛОДНОМ СОСТОЯНИИ)

ВЫСОКОТЕМП НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КАБЕЛЬ
(CS-3045) 23.6 ОМ (В ХОЛОДНОМ СОСТОЯНИИ)

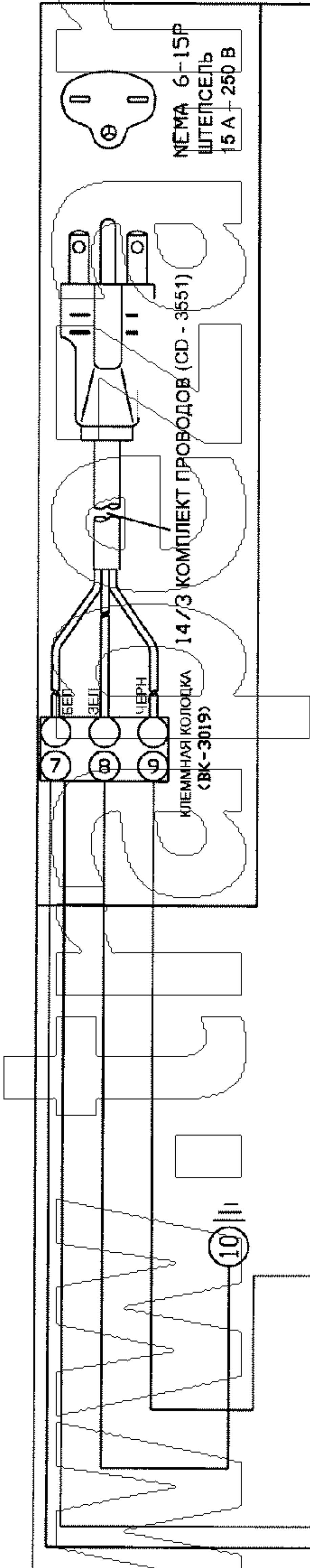
КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПА
(LI-3493)

ТЕРМОСТАТ
(TT-33626)

ПРИМЕЧАНИЕ №1:
ВСЕ ЧИСЛА В () ≠
ИНВЕНТАРНЫЕ НОМЕРА ALTO-SHAAM
ПРИМЕЧАНИЕ №2:
ПРОВОДА СМОТРИТЕ
НА ЧЕРТЕЖЕ №B-8026

ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

№	ДТ	КАЛЕНДАРЬ	№	КОЛЕСИЦА	№	Б/У	МОДЕЛЬ : 500-S,S/PT (00) РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ (120V)
2	01/24/03	Е.Д.В.	1	07/08/02	Е.Д.В.	1	
ИМЕНА И Ф.И.О. ИСПОЛНИТЕЛЯ							
ALTO-SHAAM							
MEMORONEE FALLS, WISC. 53052-4450							
ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА
ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА
ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА
ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА
ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА	ИМЕНА И Ф.И.О. КОМПЕТЕНТНОГО ПЕРСОНАЛА

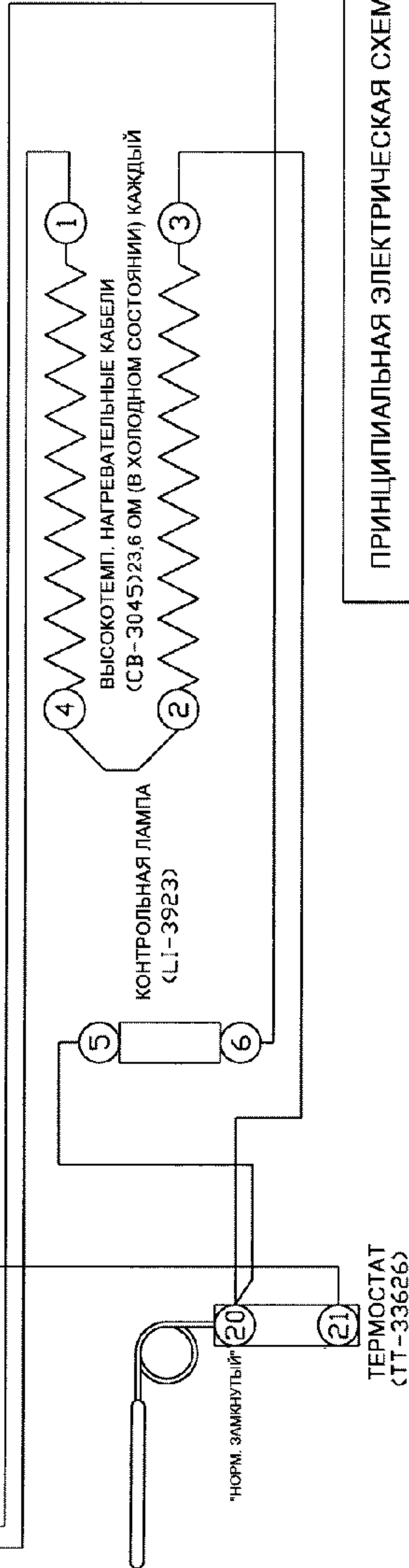


ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ = 208-240 В, 50/60 Гц, 1180 Вт (макс.), 4,9 А (макс.)

208 В, 4.2А, 890Вт

220 В, 4.5А, 990Вт

240 В, 4.9А, 1180Вт



ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

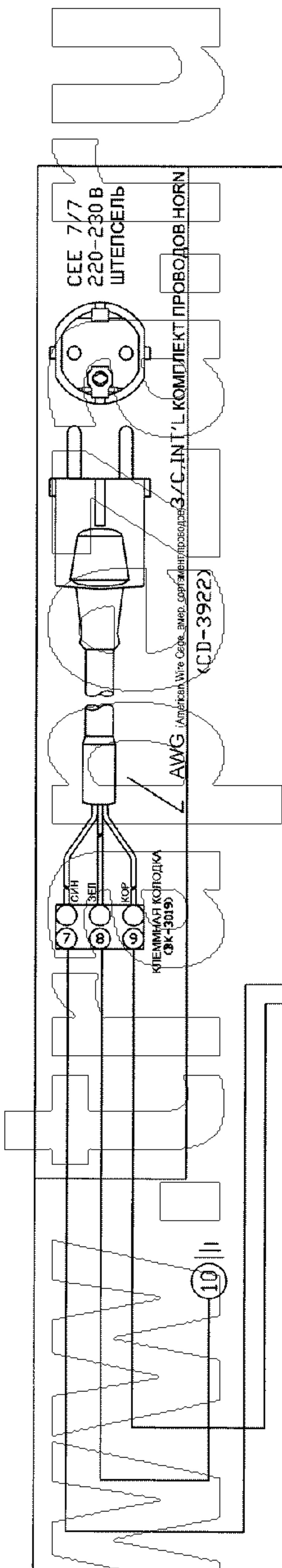
МОДЕЛИ : 500-S,S/PT(00) РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ (208-240В)

ALTO-SHAAM®
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450

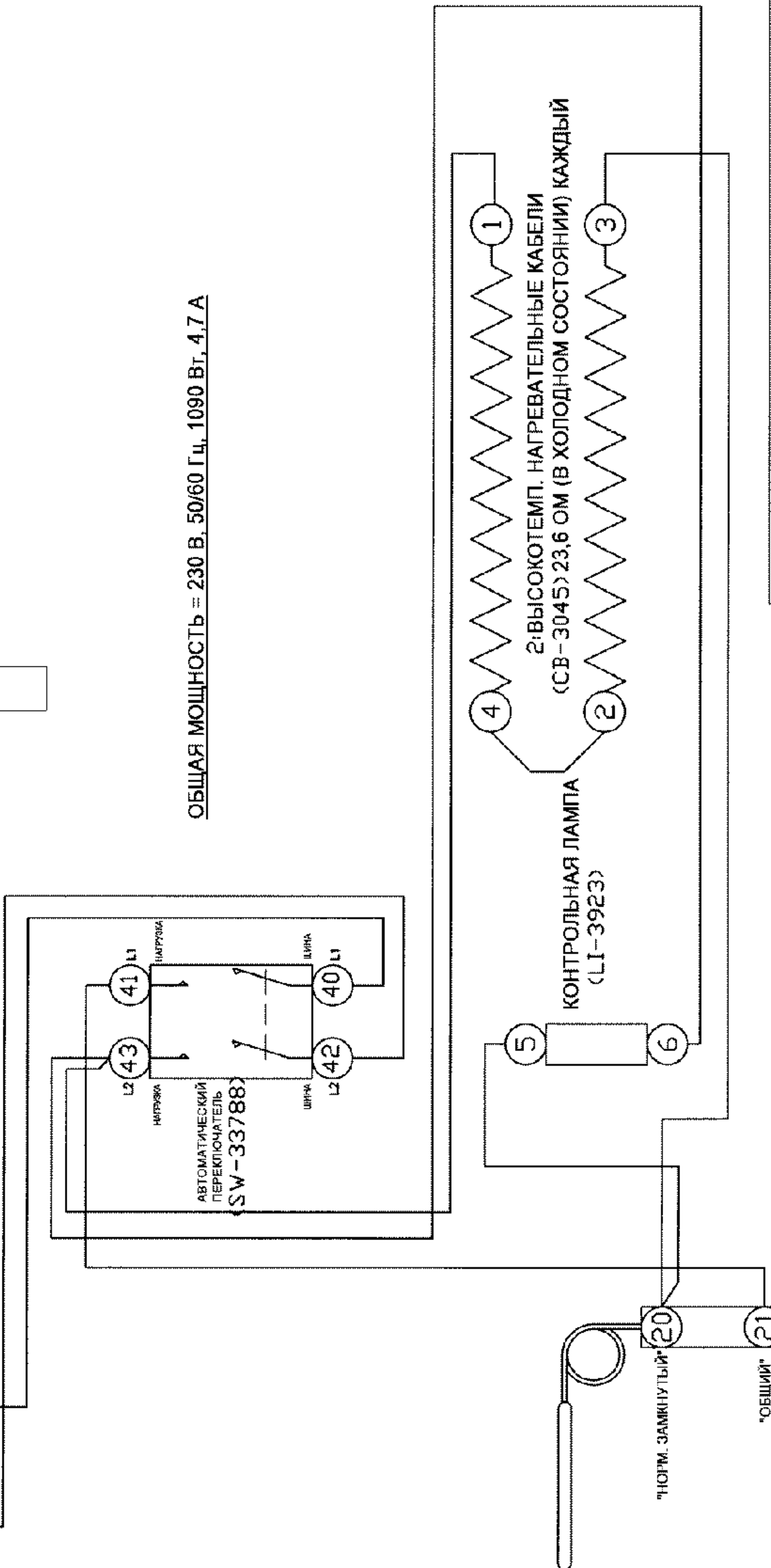
КЕМ: С.ЮВ МАСШТАБ: NONE ЧЕРТЕЖ №:
ОДобр.: DDF ДАТА: 01/24/02 А-7611

№	ИЗМЕНЕНИЯ	КЕМ
1	07/08/02	С.ЮВ
2	01/24/03	С.ЮВ

ПРИМЕЧАНИЕ №1:
ВСЕ ЧИСЛА В () =
ИНВЕНТАРНЫЕ НОМЕРА ALTO-SHAAM
ПРИМЕЧАНИЕ №2:
ПРОВОДА СМОТРИТЕ НА ЧЕРТЕЖЕ №В-8074



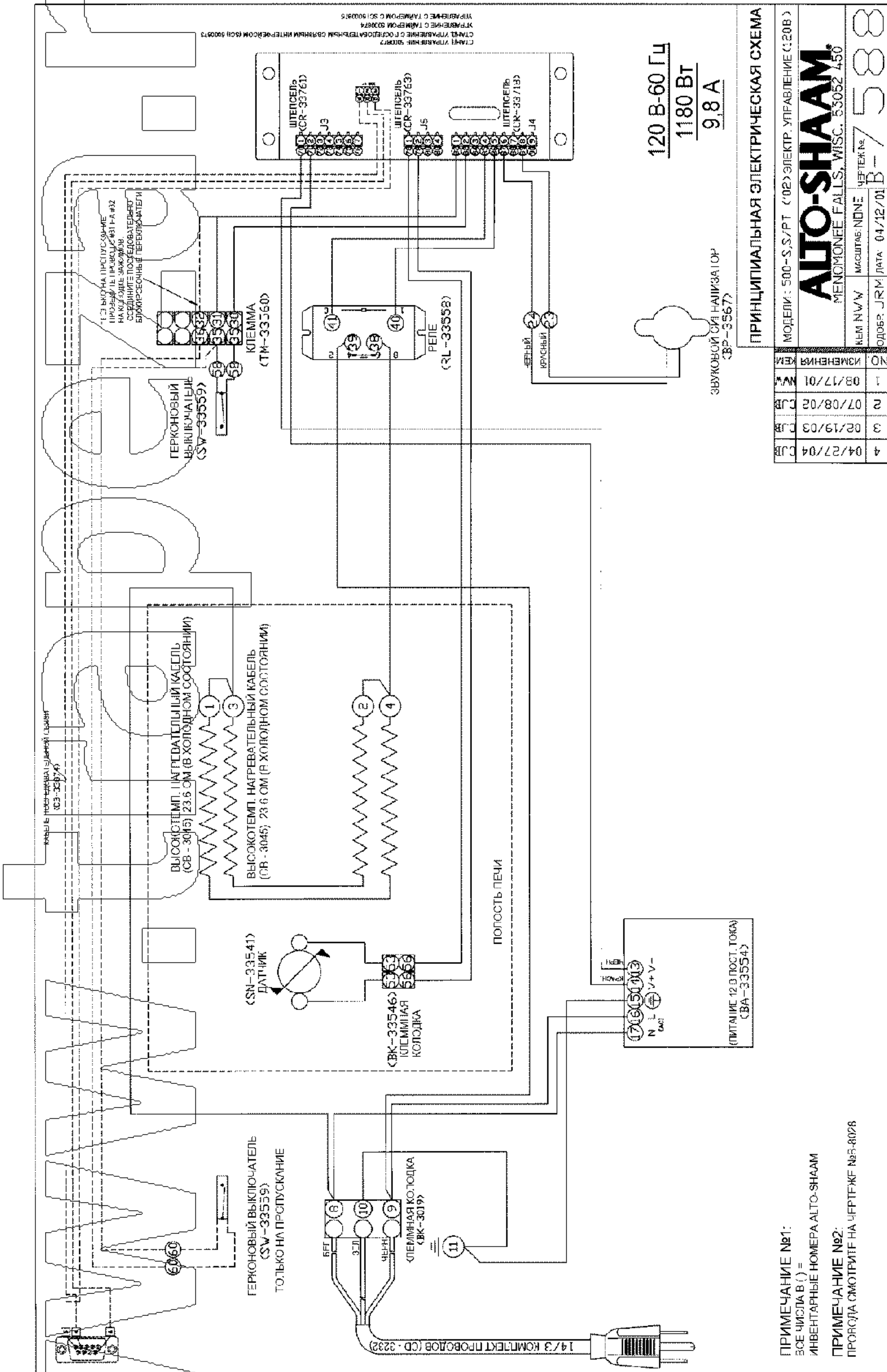
ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ = 230 В, 50/60 Гц, 1090 Вт, 4,7 А



ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

МОДЕЛИ: 500-S,S/PT<00>	РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ (230В)
ALTO-SHAAM MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-750	
КЕМ: N/W/W	МАСШТАБ: NONE
ОДОБР.: DDF	ДАТА: 04/11/01
ЧЕРТЕЖ №: A-7587	

ПРИМЕЧАНИЕ №1:
ВСЕ ЧИСЛА В () =
ИНВЕНТАРНЫЕ НОМЕРА ALTO-SHAAM
ПРИМЕЧАНИЕ №2:
ПРОВОДА СМОТРИТЕ НА ЧЕРТЕЖЕ №В-8027



ПРИМЕЧАНИЕ №1:
ВСЕ ЧИСЛА В () =
ИНВЕНТАРНЫЕ НОМЕРА ALTO-SHAAM

ПРИМЕЧАНИЕ №2:
ПРОСЬБА СМОТРИТЬ НА ЧЕРТЕЖ №5-8028

ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

NO	ИЗМЕНЕНИЯ	ЕМ	DATE	ЧЕРТЕЖ №	588
1	08/17/01	NW		B-7	588
2	07/08/02	СДВ			
3	02/19/03	СДВ			
4	04/27/04	СДВ			

МОДЕЛИ: 500-S, S/PT (02) ЭЛЕКТР. УПРАВЛЕНИЕ (120В)

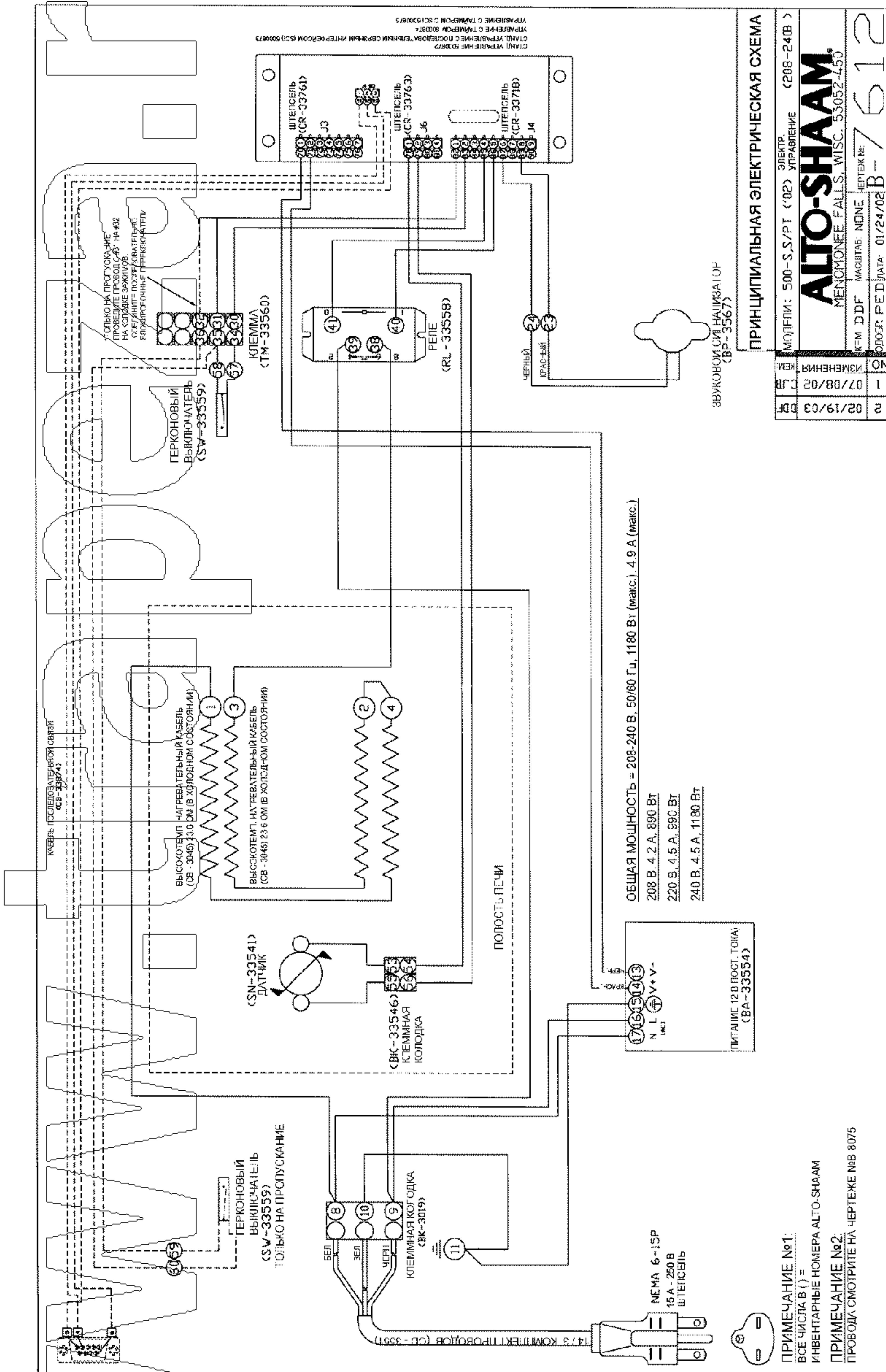
ALTO-SHAAM

ALTO-SHAAM MFG. CO. WISC. 53052-450

КЕМ: NW/W

МАШТАБ: NONE

ОДОБЕР: JRM/DATE: 04/12/01



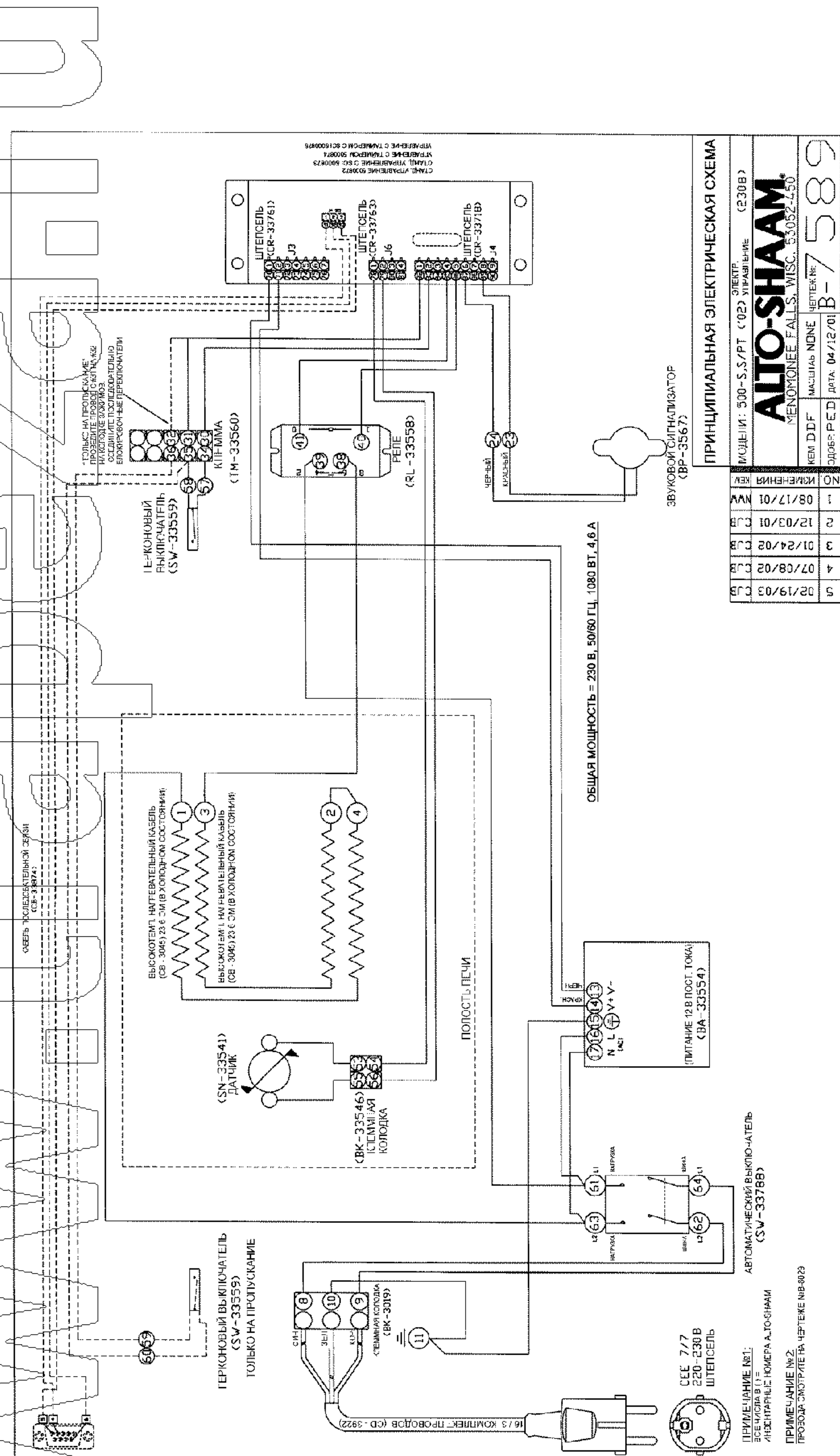
СТАНД. УПРАВЛЕНИЕ С ПОСРЕДСТВОМ ИК-ДИСТАНЦИОННОГО УПРАВЛЕНИЯ (СД-500075)
 УПРАВЛЕНИЕ С ТАЙМЕРОМ (СД-500075)

ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

№	ДАТА	ИЗМЕНЕНИЯ	ЭЛЕКТР. УПРАВЛЕНИЕ	№
2	02/19/03	ДФ	500-S.S/P.T (02)	208-240В
1	07/08/02	СР		

АЛТО-ШААМ
 MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450

К-ТМ ДДФ МАШТАБ: NONE ЧЕРТЕЖ №:
 ДОЛОЖ. РЕД ДАТА: 01/24/02 В-7612



ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

ЭЛЕКТР. УПАКОВКА (230В)

МОДЕЛИ: 500-S.S./PT (02) УПАКОВКА

ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450

КЕМ ДДП МАШИНА NONE ЧЕРТЕЖ № B-7589

ОДОбр. Р.Е.Д. дата: 04/12/01

NO	ИЗМЕНЕНИЯ	КЕМ	ДАТА
1	08/17/01	NW	
2	12/03/01	СВ	
3	01/24/02	СВ	
4	07/08/02	СВ	
5	02/19/03	СВ	

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ = 230 В, 50/60 ГЦ, 1080 Вт, 4,6 А

ПРИМЕЧАНИЕ №1:
ВСЕ ЧИСЛА В () -
АВСТРАЛИЙСКИЕ НОМЕРА АЛТО-ШААМ

ПРИМЕЧАНИЕ №2:
ПРОБЕГА СМОТРЕТЬ НА ЧЕРТЕЖЕ №В-8029

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
(СВ-33788)

ПИТАНИЕ 12 В ПОСТ. ТОКА
(ВА-33554)

СЕР. 777
220-230 В
ШТЕПСЕЛЬ

16/3 КОМПЛЕКТ ПРОВОДОВ (СД-3922)

СЕНСОРНАЯ КОЛОДКА
(ВК-3019)

ТЕРМОКОТЕМ. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КАБЕЛЬ
(СВ-3045) 23 С СМ (В ХОЛОДНОМ СОСТОЯНИИ)

ТЕРМОКОТЕМ. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КАБЕЛЬ
(СВ-3046) 23 С СМ (В ХОЛОДНОМ СОСТОЯНИИ)

ПОЛОСТЬ ПЕЧИ

ТЕРМОКОТЕМ. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КАБЕЛЬ
(СВ-3045) 23 С СМ (В ХОЛОДНОМ СОСТОЯНИИ)

ТЕРМОКОТЕМ. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КАБЕЛЬ
(СВ-3046) 23 С СМ (В ХОЛОДНОМ СОСТОЯНИИ)

КАБЕЛЬ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОЙ СЕРИИ
(СВ-3047)

ПЕРКОМОВЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
(СВ-33559)
ТОЛЬКО НА ПРОПУСКАНИЕ

ДАТЧИК
(SN-33541)

КОЛОДКА
(СВК-33546)

РЕЛЕ
(RL-33558)

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛИЗАТОР
(ВР-3567)

ШТЕПСЕЛЬ
(СВ-33761)

ШТЕПСЕЛЬ
(СВ-33763)

ШТЕПСЕЛЬ
(СВ-3371В)

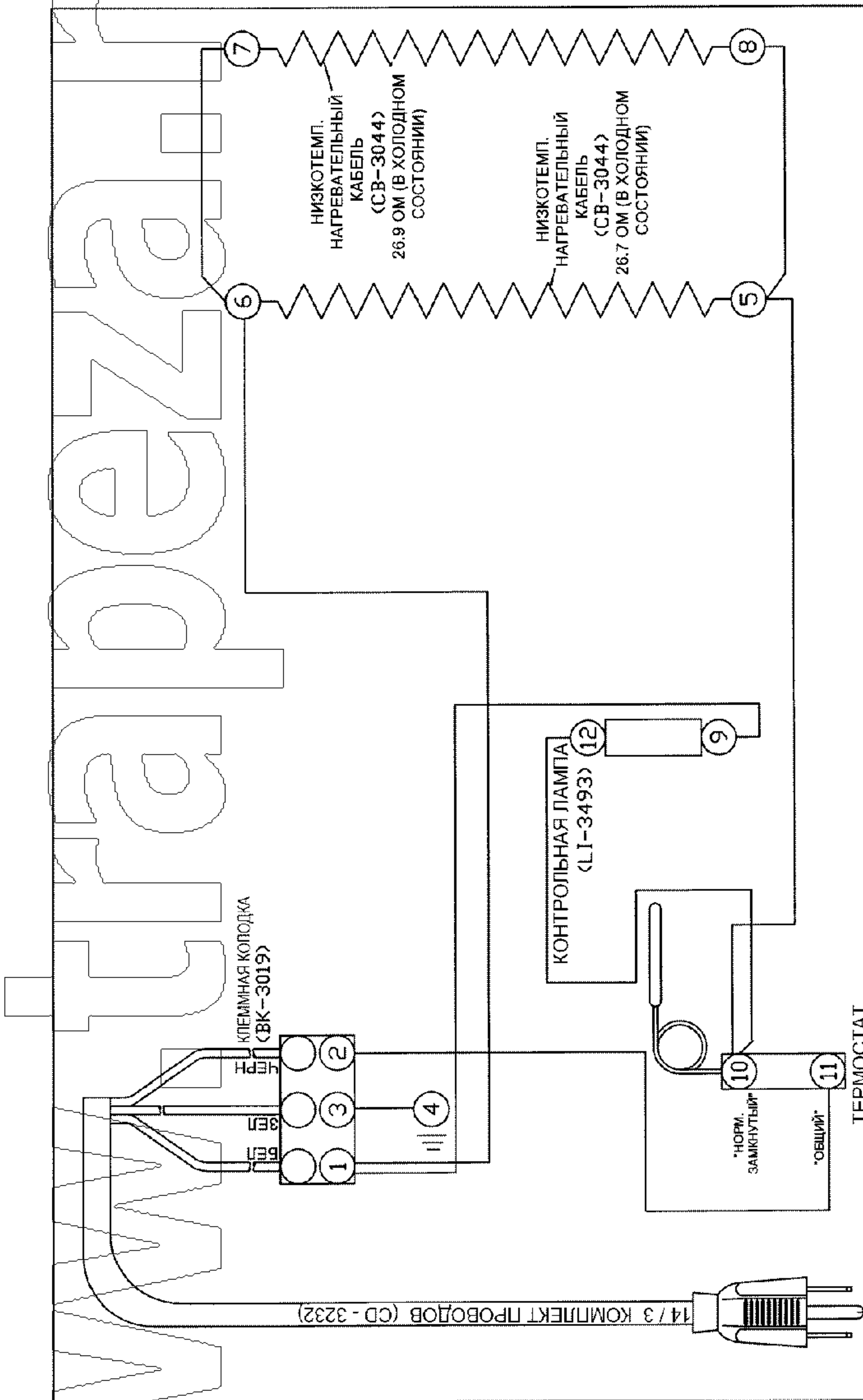
КЛИММА
(ТМ-33560)

ПЕРКОМОВЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
(СВ-33559)

ТОЛЬКО НА ПРОПУСКАНИЕ
ПРОВЕДИТЕ ПРОВОД С 6П НА 6В
НА КЛЮЧЕДЕ ВХОДА
ОСЛАБИТЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНО
ЭЛЕКТРОСВОН-НЫЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ

СТАЛ. УПАКОВКА №0872
УПАКОВКА С ТИПОМ 500871
УПАКОВКА С ТИПОМ 500872
УПАКОВКА С ТИПОМ 500873
УПАКОВКА С ТИПОМ 500874
УПАКОВКА С ТИПОМ 500875

ALTO-SHAAM



120 В-60 Гц
1040 Вт-8,6 А

 **НEMA 5-15P**
15А-125В
ШТЕПСЕЛЬ

ПРИМЕЧАНИЕ №1:
ВСЕ ЧИСЛА В () =
ИНВЕНТАРНЫЕ НОМЕРА ALTO-SHAAM

ПРИМЕЧАНИЕ №2:
ПРОВОДА СМОТРИТЕ НА ЧЕРТЕЖЕ №В-8019

ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

МОДЕЛИ: 750-S,S/PT (00) РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ 120В	
ALTO-SHAAM MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450	
КЕМ: NWW	ИМАСШТАБ: 1"=1'
ОДОБР: JRM	ДАТА: 03/19/01
№ 2	01/30/03
№ 1	07/01/02
КЕМ	ИЗМЕНЕНИЯ
ЧЕРТЕЖ № А-7581	

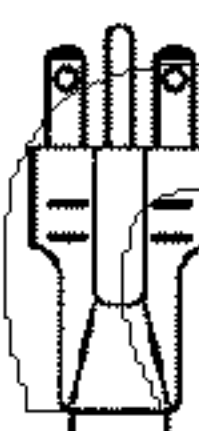
У



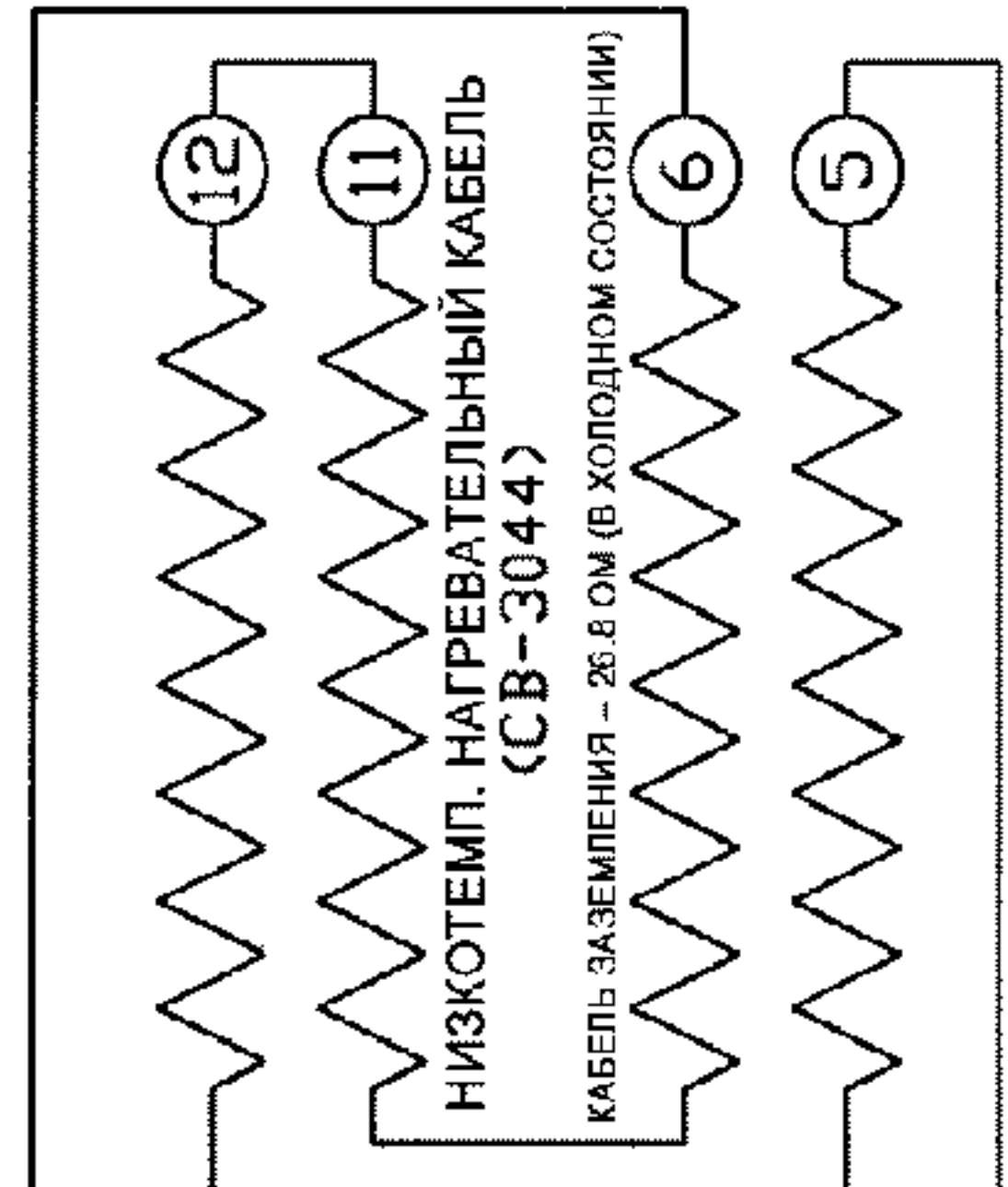
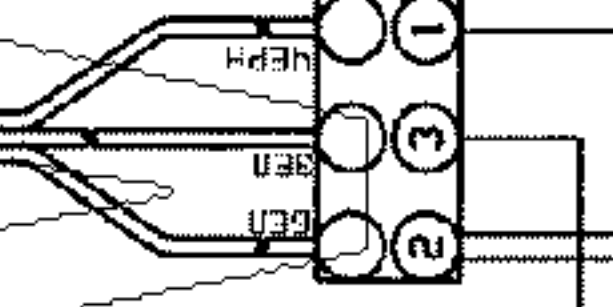
НEMA 6-15P
15 А - 250 В

ШТЕПСЕЛЬ

14/3 КОМПЛЕКТ ПРОВОДОВ (СД - 3551)



КЛЕММНАЯ КОЛОДКА (БК-3019)



НИЗКОТЕМП. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КАБЕЛЬ
(СВ-3044)

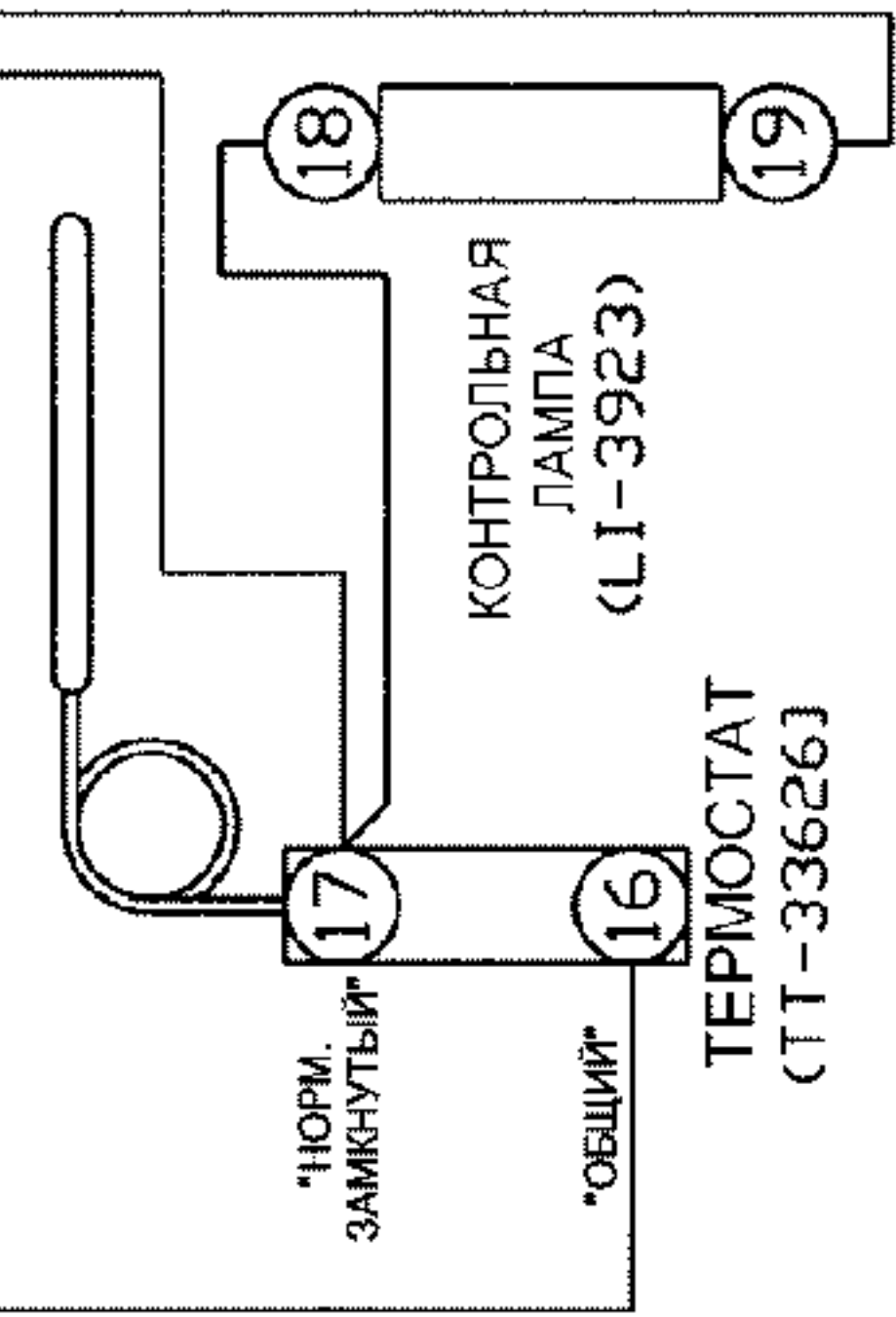
КАБЕЛЬ ЗАЗЕМЛЕНИЯ - 26 В ОМ (В ХОЛОДНОМ СОСТОЯНИИ)

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ = 208-240 В, 50/60 Гц, 1040 Вт (макс.), 4,3 А (макс.)

208 В, 3.7 А, 780 Вт

220 В, 3.9 А, 870 Вт

240 В, 4.3 А, 1040 Вт



"НОРМ. ЗАМКНУТЫЙ"

"ОБЩИЙ"

ТЕРМОСТАТ
(ТТ-336263)

КОНТРОЛЬНАЯ
ЛАМПА
(Л1-3923)

ПРИМЕЧАНИЕ №1:

ВСЕ ЧИСЛА В () =
ИНВЕНТАРНЫЕ НОМЕРА АЛТО-ШААМ

ПРИМЕЧАНИЕ №2:
ПРОВОДА СМОТРИТЕ НА ЧЕРТЕЖЕ №В-8076

ПРИНЦИПАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

МОДЕЛИ: 750-S, S/PT(00) РУЧН. УПРАВЛЕНИЕ (208-240В)

АЛТО-SHAAM

МENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450

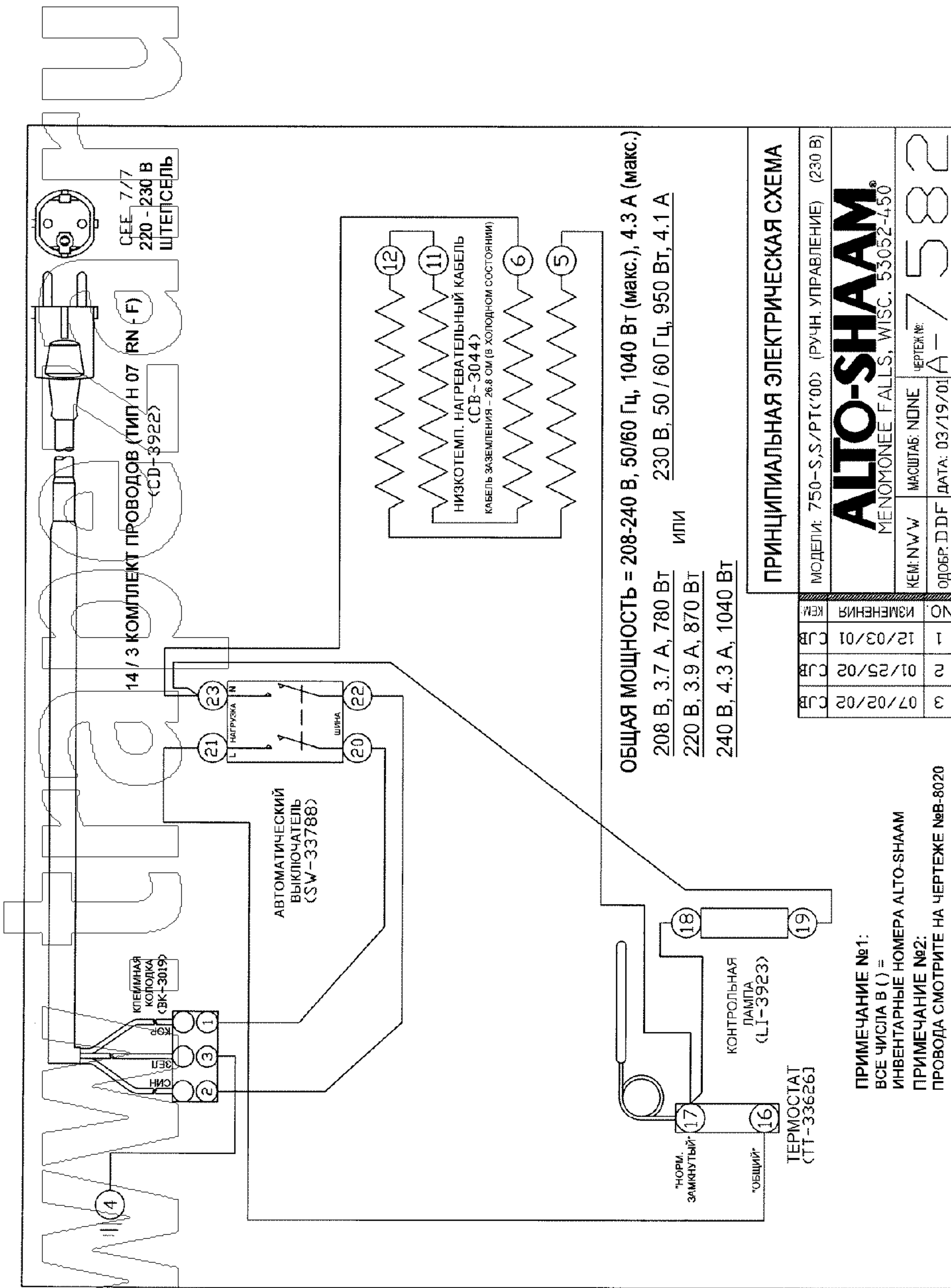
КЕМ: JMM МАСШТАБ: NONE

ОДОБР: DDF ДАТА: 01/24/02

ЧЕРТЕЖ №:

A-7613

NO.	ИЗМЕНЕНИЯ	КЕМ
1	07/08/02	СВ
2	01/30/03	СВ



ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ = 208-240 В, 50/60 Гц, 1040 Вт (макс.), 4.3 А (макс.)

208 В, 3.7 А, 780 Вт

ИЛИ

220 В, 3.9 А, 870 Вт

240 В, 4.3 А, 1040 Вт

ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

КЕМ	ИЗМЕНЕНИЯ	NO
СВ	12/03/01	1
СВ	01/25/02	2
СВ	07/02/02	3

МОДЕЛИ: 750-S,S/RT('00) (РУЧН. УПРАВЛЕНИЕ) (230 В)

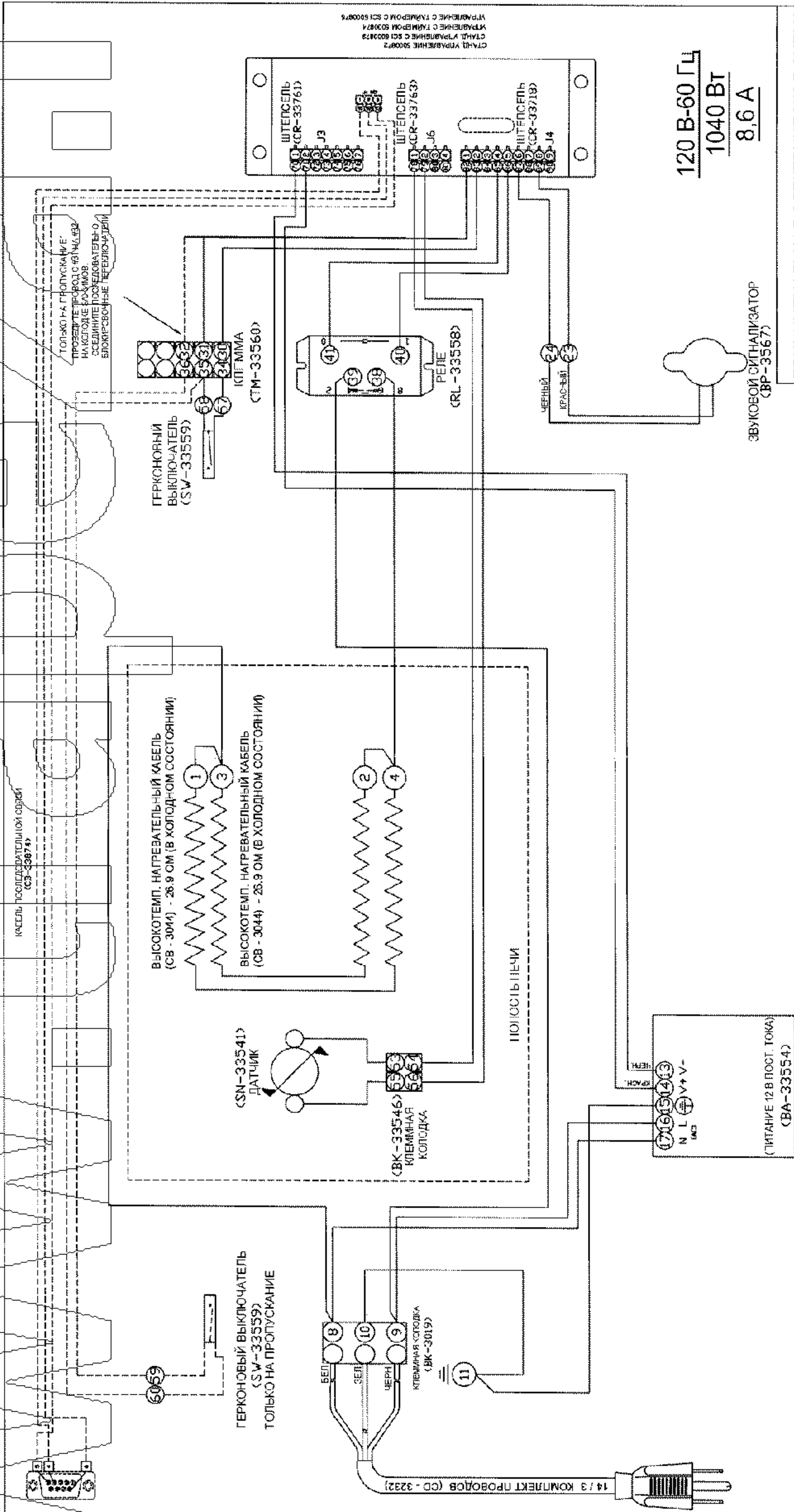
ALTO-SHAAM
 MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450

КЕМ: N/W/W МАСШТАБ: NONE ЧЕРТЕЖ №: А-7582

ОДОБР: D.D.F ДАТА: 03/19/01

ПРИМЕЧАНИЕ №1:
 ВСЕ ЧИСЛА В () =
 ИНВЕНТАРНЫЕ НОМЕРА ALTO-SHAAM
ПРИМЕЧАНИЕ №2:
 ПРОВОДА СМОТРИТЕ НА ЧЕРТЕЖЕ №В-8020

ALTO-SHAAM



ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

1	04/06/01	MM	ИЗМЕНЕНИЯ	NO
2	07/24/01	MS		
3	07/02/02	CB		
4	02/20/03	DD		

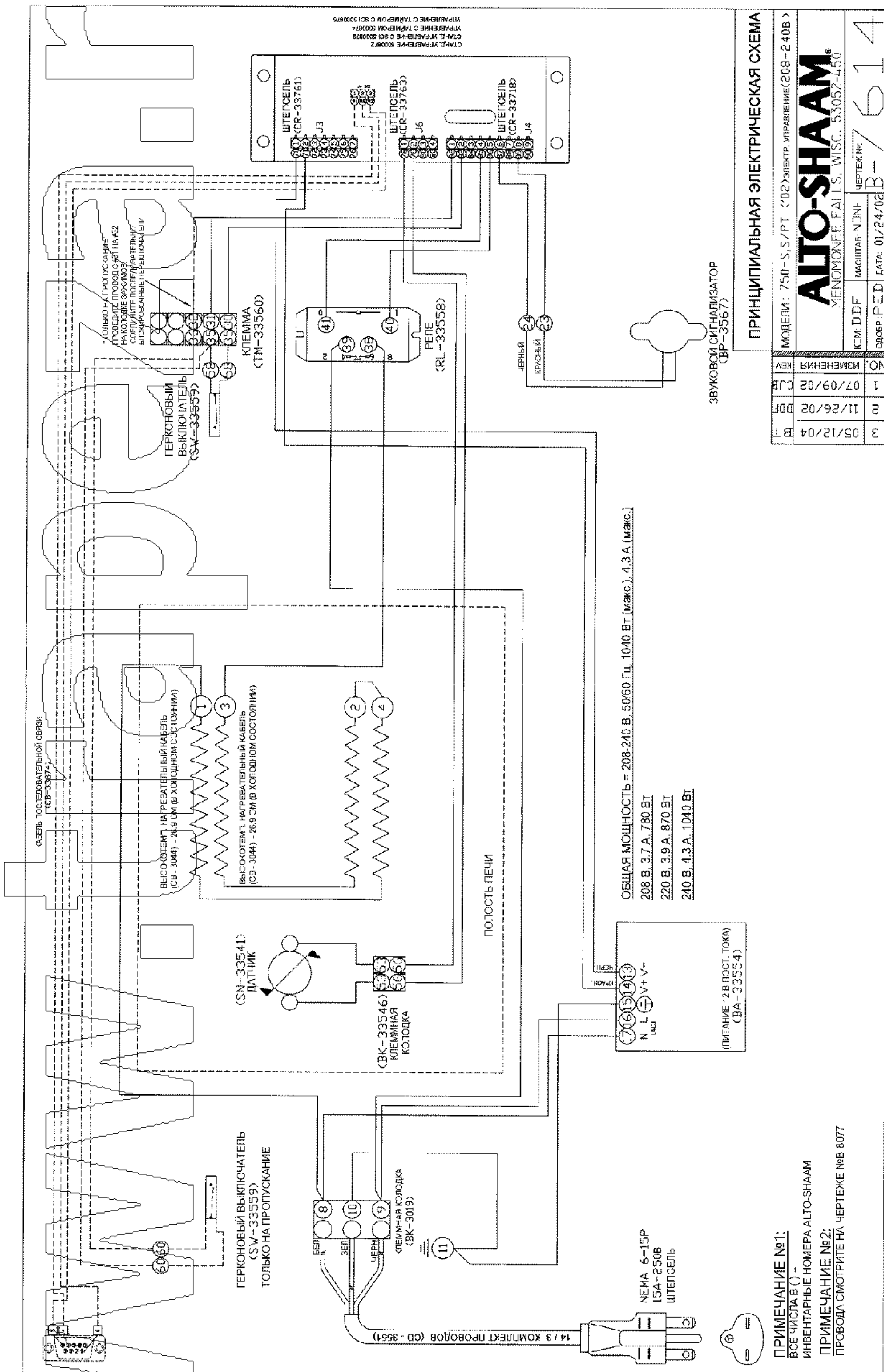
МОДЕЛИ: 750-S, S/PT (02) ЭЛЕКТР. УПРАВЛЕНИЕ (120В)
ALTO-SHAAM
 MENOMONEE FALLS, WISC 53052-450
 ЧЕРТЕЖ № В-7583
 ИМПУЛЬСЫ NONE
 ДАТА: 03/19/01
 РАСЧЕТ: P.E.D.

ПРИМЕЧАНИЕ №1:
 ВСЕ ЧИСЛА В () =
 ИНВЕНТАРНЫЕ НОМЕРА ALTO-SHAAM
 ПРИМЕЧАНИЕ №2:
 ПРОВОДА СМОТРИТЕ НА ЧЕРТЕЖЕ №В-8021

СТАНД. УПРАВЛЕНИЕ 500872
 УПРАВЛЕНИЕ С ТИМЕРОМ 500874
 УПРАВЛЕНИЕ С ТИМЕРОМ С СЧ 500875

ТОЛЬКО НА ПРОПУСКАНИЕ!
 ПРОВЕРЬТЕ ПРОВОДА С 40 ИЛИ 40B
 НА КСТОЯХЕ КАЗИМОВ.
 ССДИНИТЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНО
 БЛОКИРОВОЧНЫЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ!

14 / 3 КОМПЛЕКТ ПРОВОДОВ (CD - 3232)



ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

№	ИЗМЕНЕНИЯ	№	ДАТА	ИЗМЕНЕНИЯ
1	07/09/02	1	01/24/02	В- / 614
2	11/26/02			
3	05/12/04			

МОДЕЛЬ: 750-S/S/PT (02) ЭЛЕКТР. УПРАВЛЕНИЕ (208-240В)

АВТО-SHAAM

MEMORIE FALLS, WISC. 53052-460

КТМ DDF

ИЖИТАР-Н/ИИ

ЧЕРТЕЖ №:

01/24/02

В- / 614

ПРИМЕЧАНИЕ №1:

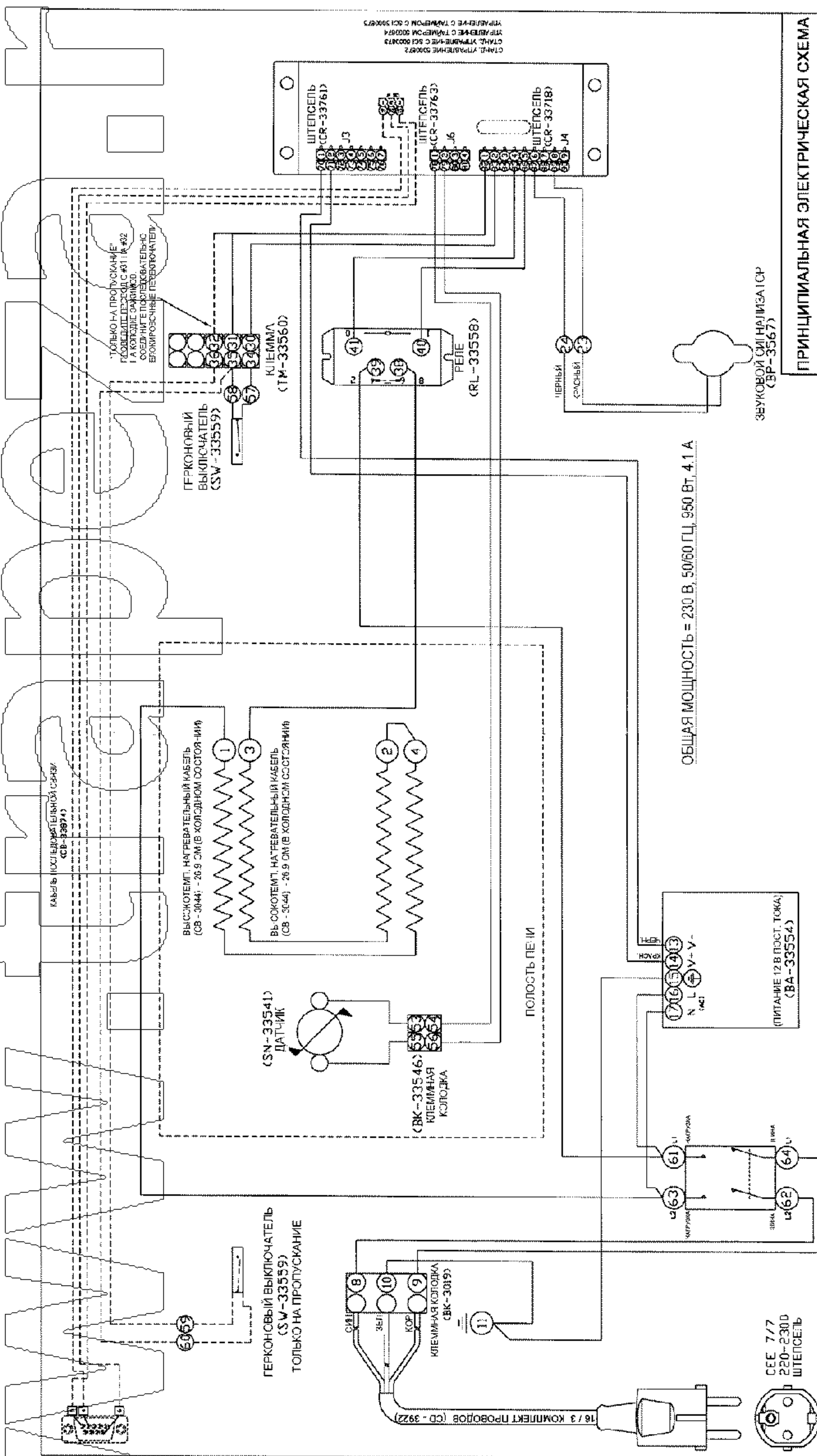
ВСЕ ЧИСЛА В () -

ИНВЕНТАРНЫЕ НОМЕРА AUTO-SHAAM

ПРИМЕЧАНИЕ №2:

ПРОВОДА СМОТРИТЕ НА ЧЕРТЕЖЕ №В 8077

U



ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

МОДЕЛИ: 750-S,S/PT (02) ЭЛЕКТР. УПРАВЛЕНИЕ (230 В)

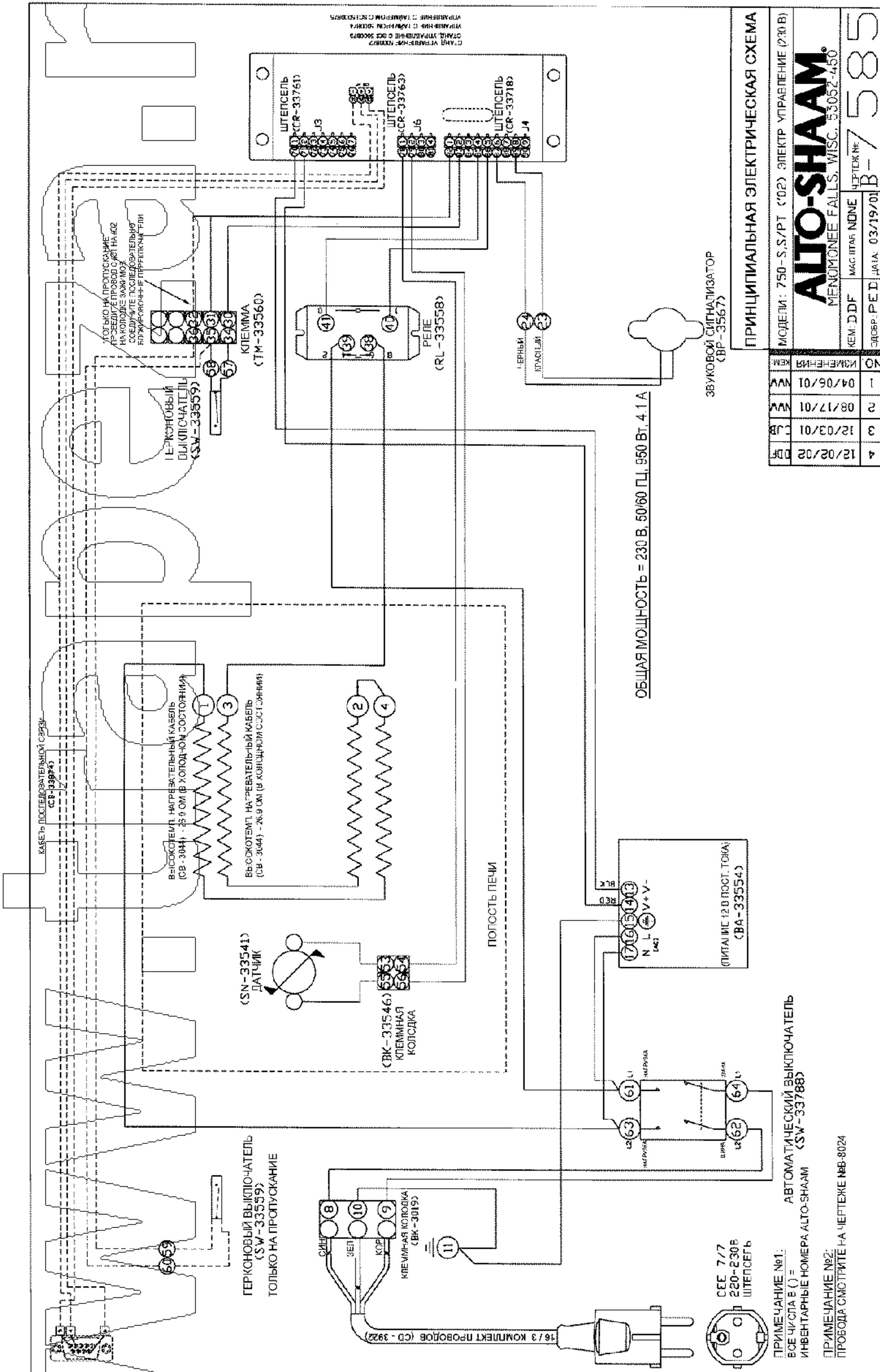
ALTO-SHAAM
MEMORONE FALLS, WISC. 53052-450

KEY: DDF	МАШИНА NONE	УЧЕТНИК №	B-7584
ОКОНЧ.: PED	DATA: 03/19/01		

NO.	ИЗМЕНЕНИЯ	КЕМ	КОДА	ДАТА
1	04/06/01	NW		
2	08/17/01	NW		
3	12/03/01	СВ		
4	12/14/01	DF		
5	07/02/02	СВ		
6	02/20/03	DF		

**АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
CSW - 33788**

ПРИМЕЧАНИЕ №1:
ВСЕ ЧИСЛА В () =
ИНВЕНТАРНЫЕ НОМЕРА ALTO-SHAAM
ПРИМЕЧАНИЕ №2:
ПРОВОДА СМОТРИТЕ НА ЧЕРТЕЖЕ №Б-6022



ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

NO. ИЗМЕНЕНИЯ	1	04/06/01	MM
	2	08/17/01	MM
	3	12/03/01	СВ
	4	12/02/02	СВ

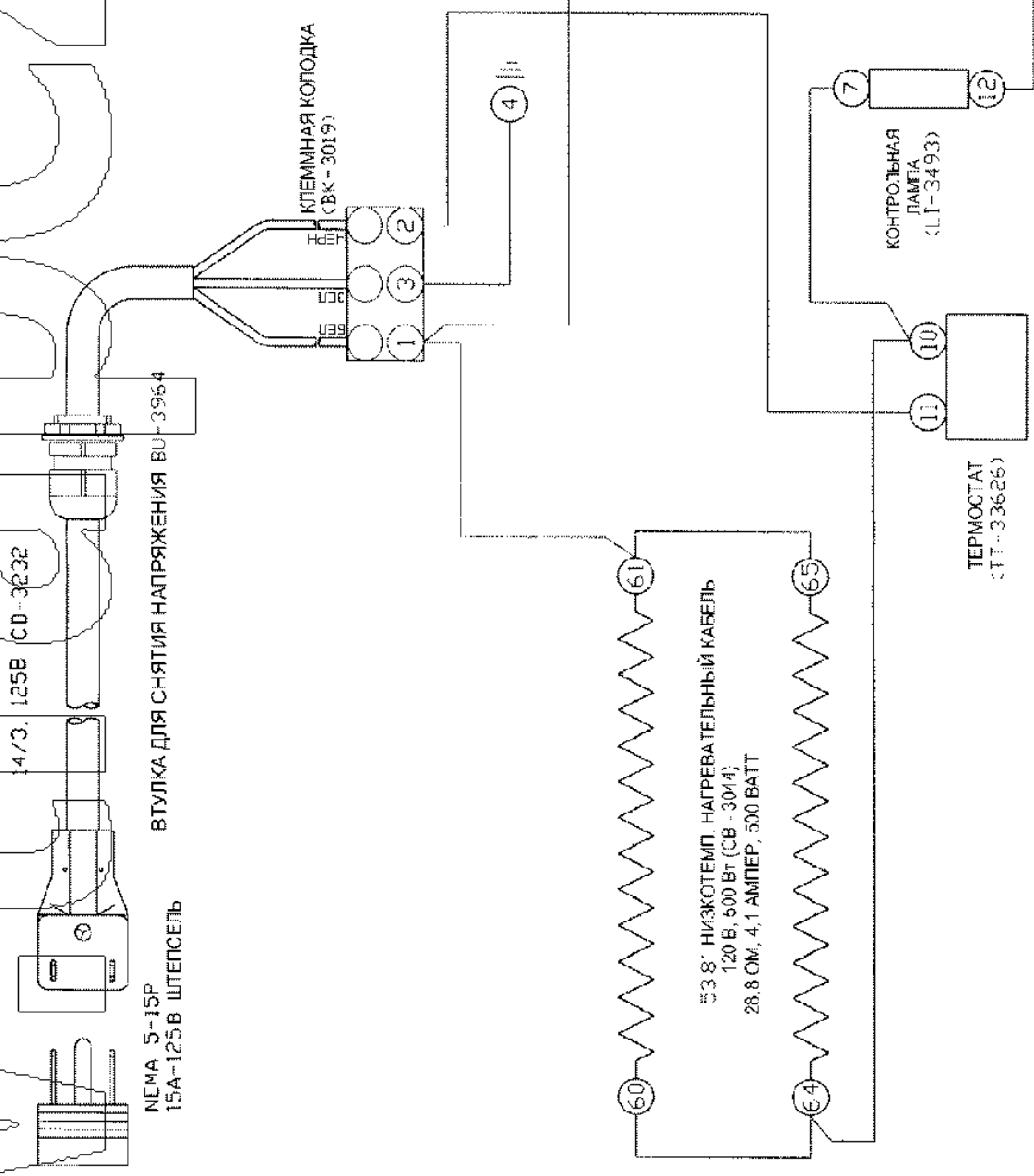
МОДЕЛИ: 750-S, S/PT (02) ЭЛЕКТР. УПРАВЛЕНИЕ (230 В)

ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450

КЕМ: DDF МАС ШТАБ: NONE ЧЕРТЕЖ №: B-7585

СДОВР.: P.E.D. ДАТА: 03/19/01

WAWW + SDA + ezarc



120 В-60 Гц, 1000 Вт, 8.3 А

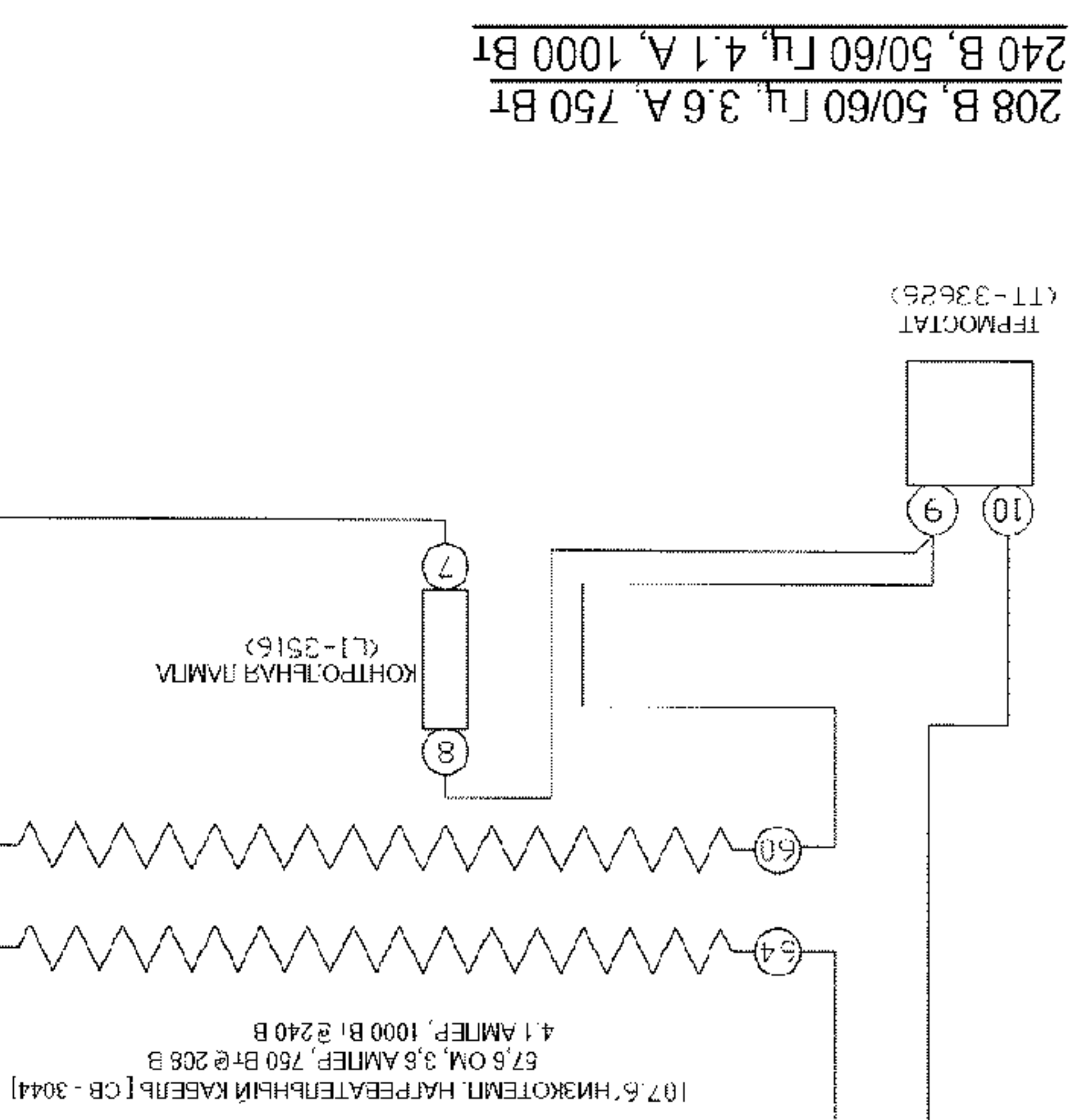
ПРИМЕЧАНИЕ №1: ВСЕ ЧИСЛА В () - ИНВЕНТАРНЫЕ НОМЕРА ALTO-SHAAM
ПРИМЕЧАНИЕ №2: ПРОВОДА СМОТРИТЕ НА ЧЕРТЕЖЕ №В-8046

ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА
МОДЕЛИ: 1000-S, S/P1 (0) 120 В, 60 Гц
ALTO-SHAAM
МЕЧОМОН Т.А. П.С. WISSE 50052450
МАСШТАБ: 1* = 1* ЧЕРТЕЖ №: В / 5999
КЕМ: С.Д.В. ДАТА: 01/02/02

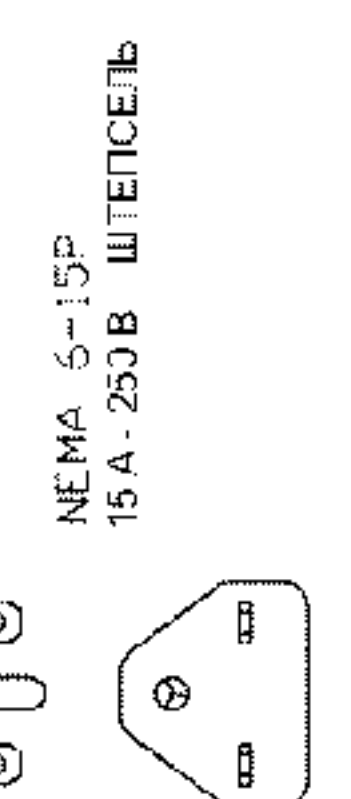
№	ИЗМЕНЕНИЯ	КЕМ
1	04/05/02	С.Д.В.
2	05/10/02	С.Д.В.

УРЕЗАННЫЙ ФОРМАТ:
МАТЕРИАЛ:
ОПИСАНИЕ:
КОЛИЧЕСТВО:
ОБОБЩЕНИЕ: ДФ

WAWA.TGZa.U



208 В, 50/60 Гц, 3,6 А, 750 Вт
 240 В, 50/60 Гц, 4,1 А, 1000 Вт

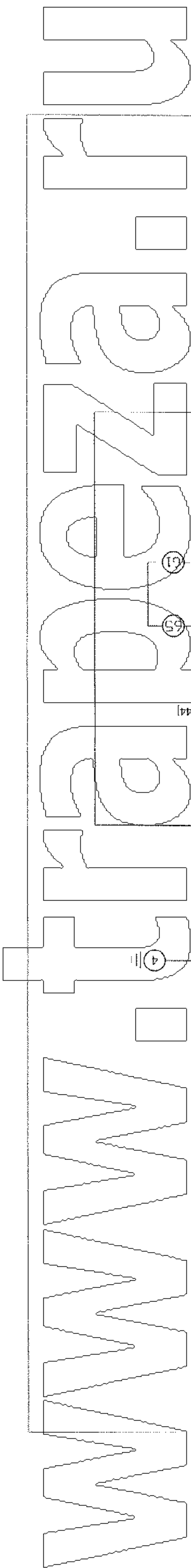


ПРИМЕЧАНИЕ №1: ВСЕ ЧИСЛА В () = ИНВЕНТАРЬЕ НОМЕРА АЛТО-ШААМ
 ПРИМЕЧАНИЕ №2: ПРОВОДА СМОТРИТЕ НА ЧЕРТЕЖЕ №В-8047

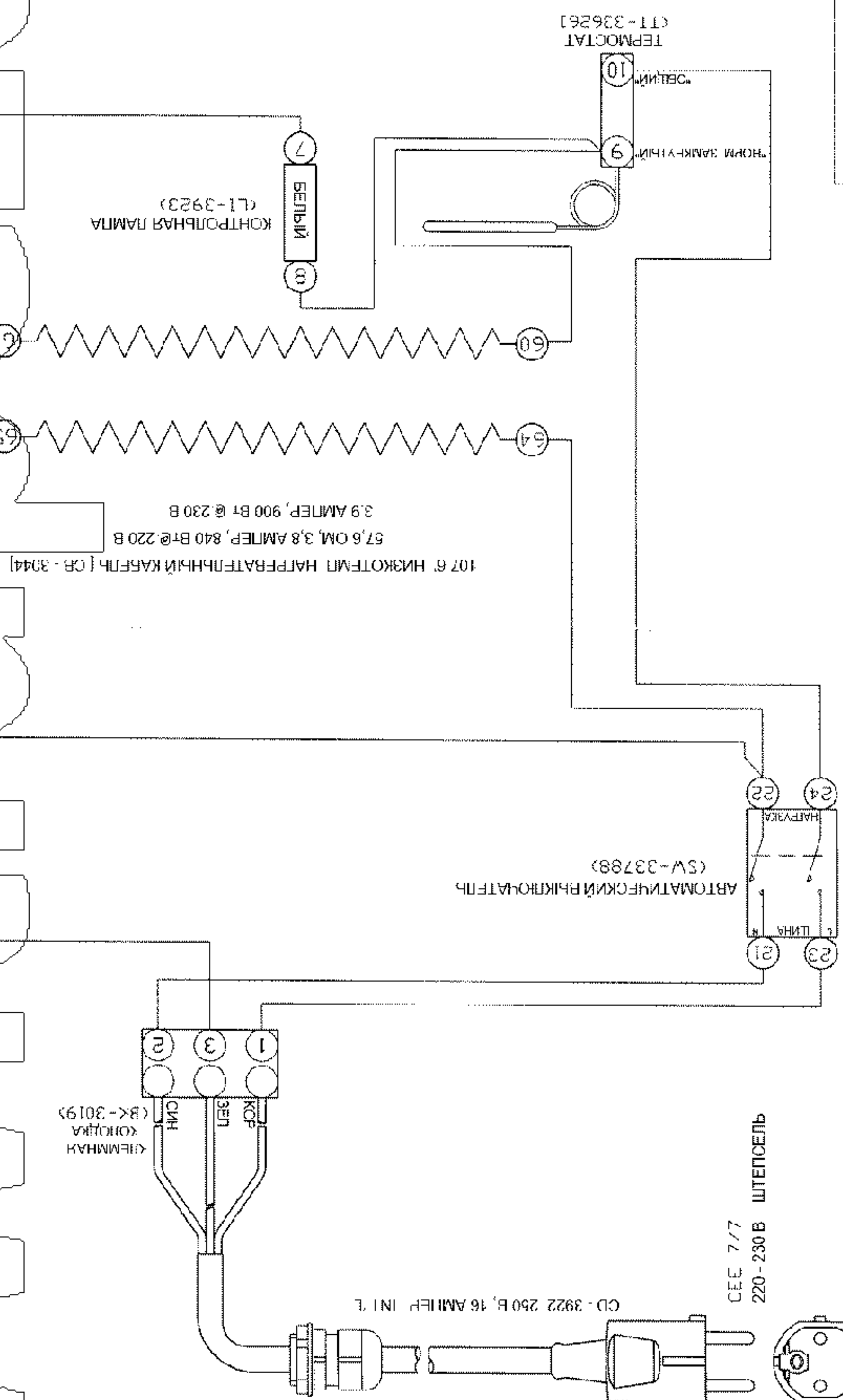
№	ИЗМЕНЕНИЕ	КЕМ
1	04/05/02	С.В.
2	05/10/02	С.В.

УРЕЗАНИИ ФОРМАТ:
 МАТЕРИАЛ:
 ОПИСАНИЕ:
 КОЛИЧЕСТВО: 1* = 1*
 ОДОБРЕНИЕ: ДГ
 МАШТАБ: 1* = 1*
 КЕМ: С.В.
 ЧЕРТЕЖ №: В-7600
 ДАТА: 01/02/02

ПРИНЦИПАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА
 МОДЕЛИ: L00C - S, S/P/T/C/D/R ЧУЧНОЕ УТРАВЛЕНИЕ 208 - 240 В, 50/60 Гц
 МЕНЮМОНЕЕ 7 ALL S, WISC 53052-750



220 В, 50/60 Гц, 3,8 А, 840 Вт
 230 В, 50 Гц, 3,9 А, 900 Вт



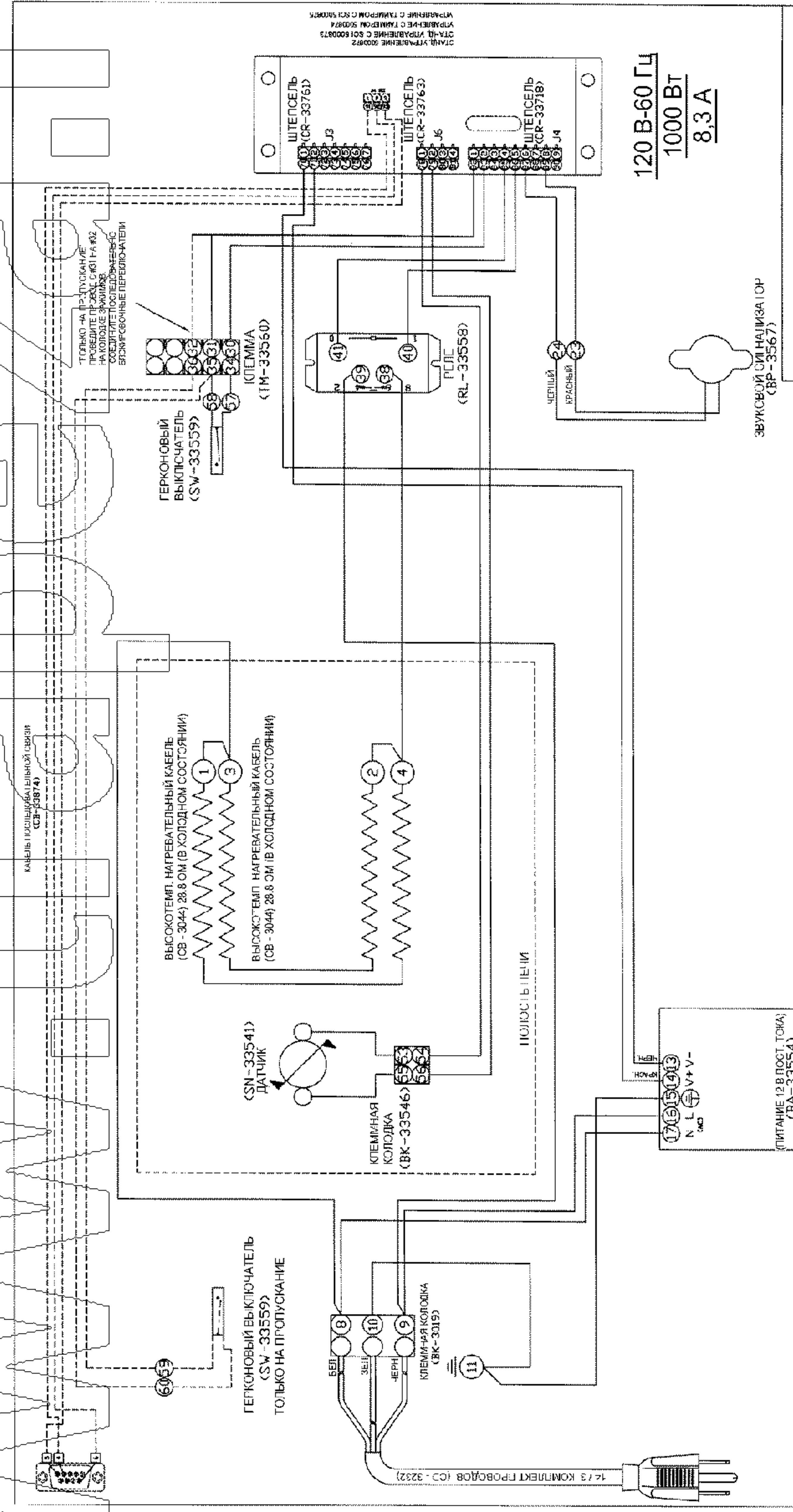
ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

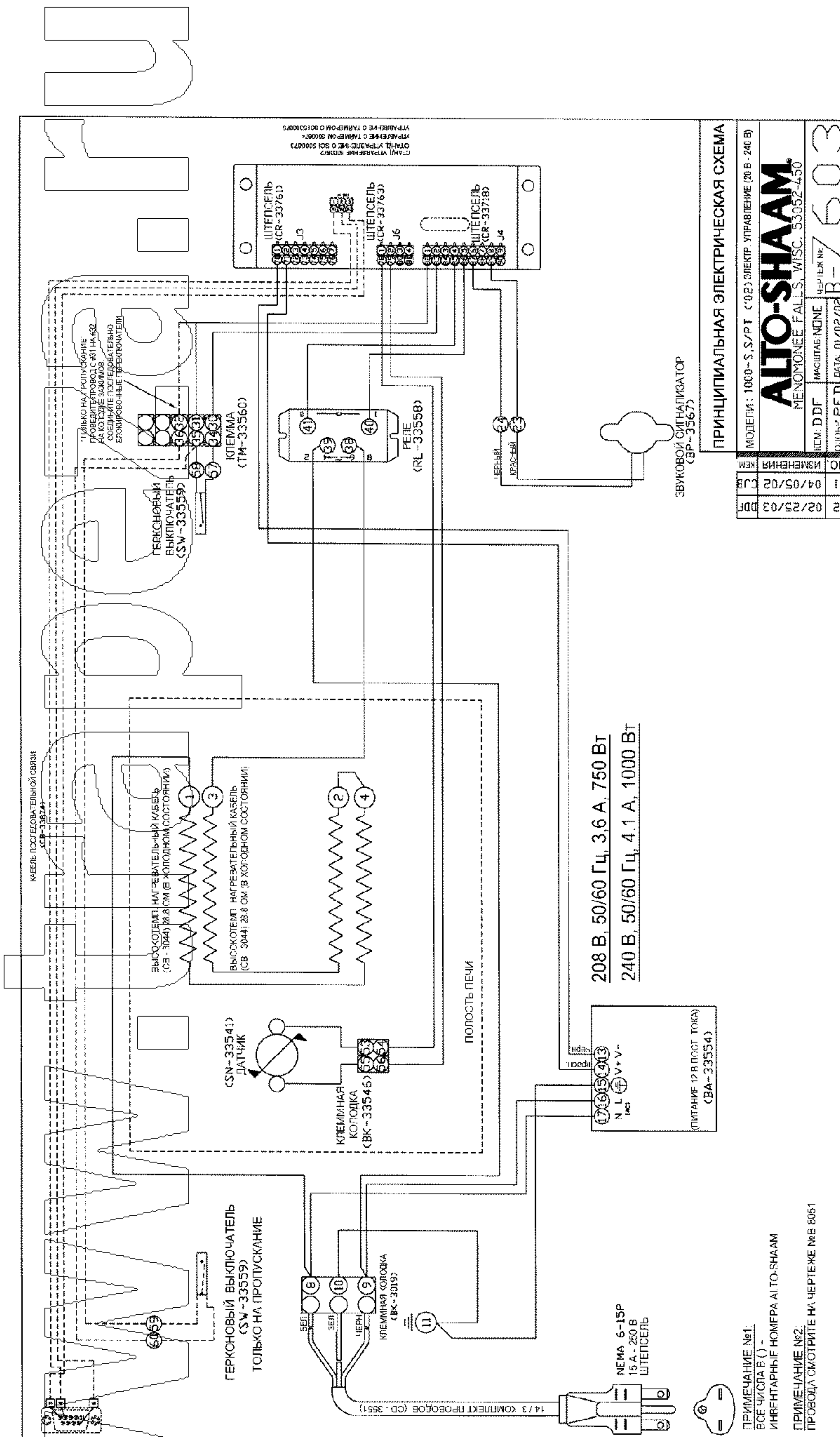
УРЕЗАННЫЙ ФОРМАТ:	МОДЕЛИ: 1000-S.S./PT(C1) РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ 230 В, 50 Гц
МАТЕРИАЛ:	ALTO-SHAAM
ОПИСАНИЕ:	MEMORIEE FALLS, WISC. 55052-455
КОЛИЧЕСТВО:	МАСШТАБ: 1" = 1"
ОДОбРЕНИЕ:	КЕМС.УВ. ДАТА: 01/02/02
	ЧЕРТЕЖ №: В-7601

1	20/50/40	СН	КМН-И-ИМЗ
4	4	СН	КМН-И-ИМЗ

ПРИМЕЧАНИЕ №1: ВСЕ ЧИСЛА В () = ИНВЕНТАРНЫЕ НОМЕРА ALTO-SHAAM
 ПРИМЕЧАНИЕ №2: ПРОВОДА СМОТРИТЕ НА ЧЕРТЕЖЕ №В-8018

ALTO-SHAAM





208 В, 50/60 Гц, 3,6 А, 750 Вт
 240 В, 50/60 Гц, 4,1 А, 1000 Вт

ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

NO	ИЗМЕНЕНИЯ	КЕМ
1	04/05/02	С.В.
2	02/25/03	Д.Ф.

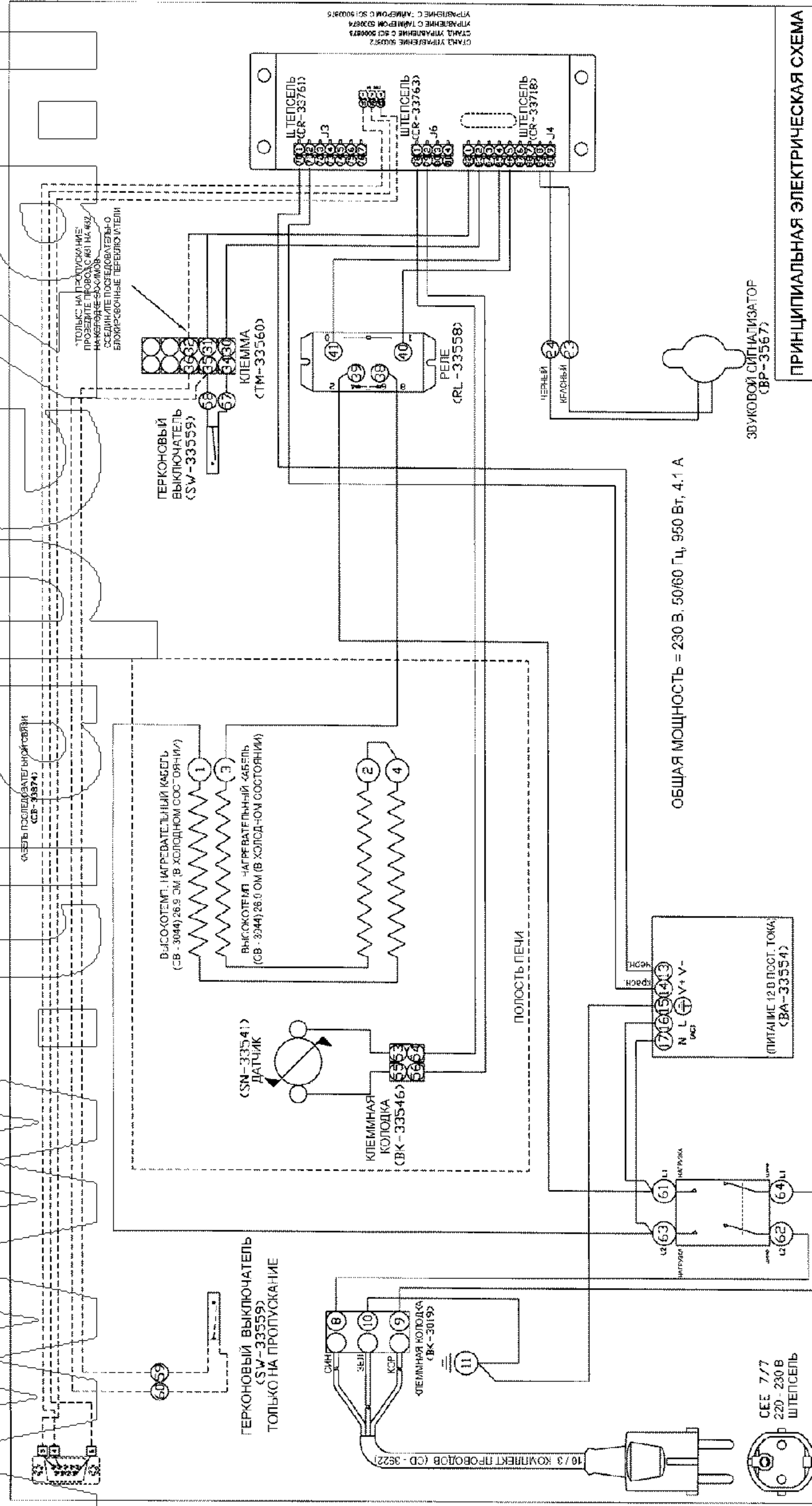
МОДЕЛИ: 1000-S.S/P.T. (02) ЭЛЕКТР. УПРАВЛЕНИЕ (20 В - 240 В)

ALTO-SHAAM
 MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450

КОМ: D.D.F. ЧЕРТ. ЛЕЖ. №: B-7603
 КОД КОМ-П. РЕД. ДАТА: 01/02/02

ПРИМЕЧАНИЕ №1:
 ВСЕ ЧИСЛА В () -
 ИНВЕНТАРНЫЕ НОМЕРА ALTO-SHAAM

ПРИМЕЧАНИЕ №2:
 ПРОВОДА СМОТРИТЕ НА ЧЕРТЕЖЕ №В 8051



ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

МОДЕЛИ: 1000-S,S/PT (02) ЭЛЕКТР. УПРАВЛЕНИЕ (230 В)

NO	ИЗМЕНЕНИЯ	REV
1	02/25/02	С.В.
2	04/05/02	С.В.
3	02/25/03	В.В.

КЕМ DDF
МАСШТАБ NONE
ОДОБР. Р.Е.Д

ЧЕРТЕЖ № B-7604
ДАТА: 01/02/02

ПРИМЕЧАНИЕ №1:
ВСЕ ЧИСЛА В () =
ИНВЕНТАРНЫЕ НОМЕРА ALTO-SHAAM

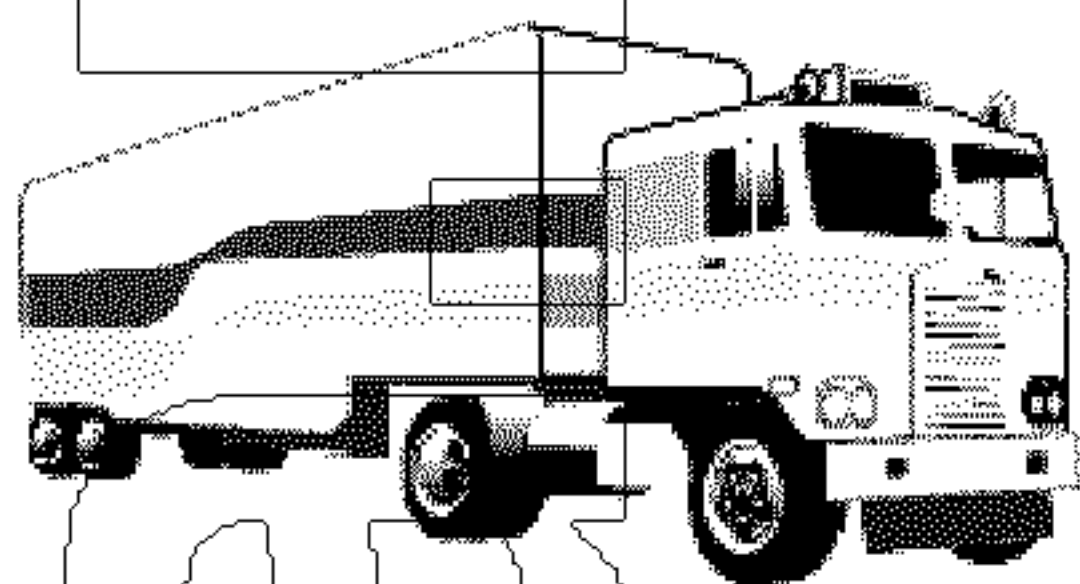
ПРИМЕЧАНИЕ №2:
ПРОВОДА СМОТРИТЕ НА ЧЕРТЕЖЕ №В-8054

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
(SW-33788)

ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРЕТЕНЗИЙ

ALTO SHAAM.

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ



Все оборудование Alto-Shaam продается через пункт отгрузки FOB и, после приема перевозчиком, такие поставки становятся собственностью грузополучателя.

В случае возникновения повреждений при доставке они становятся предметом обсуждения между перевозчиком и грузополучателем. В таких случаях подразумевается, что перевозчик несет ответственность за надежную доставку товара, если только не проявлена небрежность со стороны грузоотправителя.

1. Проведите немедленный осмотр, пока оборудование еще находится в грузовом автомобиле или сразу после того, как оно перенесено на разгрузочную площадку. Не дожидайтесь, пока оборудование будет перемещено на склад.
2. Не давайте расписку в получении и не подписывайте счет за транспортировку до тех пор, пока не проведете необходимый учет и осмотр всего полученного товара.
3. Укажите все повреждения упаковки непосредственно в расписке в получении, передаваемой перевозчику.
4. Удостоверьтесь, что водитель подписал расписку. Если он отказывается ставить подпись, сделайте соответствующую отметку в расписке.
5. Если водитель не разрешает выполнить осмотр, напишите в расписке в получении следующее:
Водитель не разрешил выполнить осмотр контейнеров на наличие видимых повреждений
6. После обнаружения повреждений немедленно позвоните по телефону в агентство перевозчика и потребуйте провести осмотр. Отправьте по почте письменное подтверждение с указанием времени, даты и вызываемого лица.
7. Сохраните всю упаковку и упаковочные материалы для дальнейшего осмотра перевозчиком.
8. Срочно оформите в письменном виде претензии к перевозчику и приложите копии всех сопутствующих документов.

Мы продолжаем политику содействия нашим заказчикам в сборе правильно оформленных претензий и их активном расследовании. Однако мы не можем подавать за них иски о возмещении ущерба, взять на себя обязательства по искам или согласиться с отчислениями по оплате в пользу таких исков.

Компания Alto-Shaam, Inc. гарантирует первоначальному покупателю, что любая исходная деталь, для которой обнаружены дефекты материала или изготовления, будет, по нашему усмотрению и при соблюдении изложенных ниже условий, заменена новой или отремонтированной деталью.

Гарантия на изготовление действует в течение одного (1) года с момента установки или пятнадцати (15) месяцев со дня поставки, в зависимости от того, что было первым.

Гарантия на детали действует в течение одного (1) года с момента установки или пятнадцати (15) месяцев со дня поставки, в зависимости от того, что было первым.

Существуют следующие исключения из годовой гарантии на детали:

- A. Печи Halo Heat для приготовления/хранения пищи включают пятилетнюю (5) гарантию на нагревательный элемент. Работа охватывает стандартный гарантийный срок в один (1) год или пятнадцать (15) месяцев.
- B. Быстроохлаждающие камеры Alto-Shaam включают пятилетнюю (5) гарантию на холодильный компрессор. Работа охватывает стандартный гарантийный срок в один (1) год или пятнадцать (15) месяцев.

Эта гарантия не распространяется на:

1. Градуировку
2. Замену электрических лампочек и/или замену стекла витрины из-за повреждений любого рода.
3. Повреждения оборудования, вызванные авариями, транспортировкой, неправильной установкой или переделкой.
4. Оборудование, используемое в неправильных, небрежных, необычных условиях, а также с нарушением режима эксплуатации.
5. Любой ущерб или повреждения, возникшие вследствие неправильной работы, включая потерю продуктов, а также косвенные или случайные убытки любого рода.
6. Оборудование, измененное каким-либо образом по сравнению с первоначальной моделью, замена частей на запасные, не утвержденные изготовителем, устранение любых деталей, включая ножи, или добавление деталей.

Настоящая гарантия является исключительной и заменяет все остальные гарантийные обязательства, явные или подразумеваемые, включая подразумеваемые гарантийные обязательства годности для продажи и соответствия конкретному назначению. Ни при каких условиях Компания не несет ответственности за утрату возможности эксплуатации, снижение дохода, потерю продуктов или упущенную выгоду, косвенные или последующие повреждения. Настоящая гарантия заменяет все остальные гарантийные обязательства, явные или подразумеваемые, и компания Alto-Shaam, Inc. не допускает и не уполномочивает какие-либо лица брать на себя какие-либо другие обязательства или ответственность в связи с оборудованием Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM, INC.

Действующая гарантия 1 января 2000 г

**ЗАПИШИТЕ НОМЕР МОДЕЛИ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ УПРОЩЕНИЯ ПОЛУЧЕНИЯ СПРАВКИ.
ВСЕГДА УКАЗЫВАЙТЕ НОМЕР МОДЕЛИ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ПРИ ЛЮБЫХ КОНТАКТАХ С КОМПАНИЕЙ
ALTO-SHAAM, СВЯЗАННЫХ С ИЗДЕЛИЕМ.**

Модель: _____
Напряжение: _____
Серийный номер: _____

Дата установки: _____
Место приобретения: _____

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

ТЕЛЕФОН: 262.251.3800

ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 США/КАНАДА

САЙТ В ИНТЕРНЕТ:

800.558.8744 США/КАНАДА

262.251.1907 МЕЖДУНАРОДНЫЙ

WWW.alto-shaam.com

ОТПЕЧАТАНО В США