

COMBITHERM® CTP10-10G

GAS, OHNE WASSERERHITZER



CAPACITY

- Zehn (10) halbgroße Bleche; zehn (10) normalgroße oder GN 1/1 Behälter; eine Reihe tief
- Zwei (2) Seitenschienen mit zehn (10) nicht geneigten Stützschielen; 330 mm Horizontalbreite zwischen den Schienen, 70 mm Vertikalabstand zwischen den Schienen

BAUWEISE

- Edelstahl außen, glänzend vergütet innen
- Nahtlose, geschweißte Innenkammer aus Edelstahl
- Zum Anfassen kühles dreifachverglastes CoolTouch3™-Türfenster mit Innenscheibe an Scharnier verhindert Wärmeverlust und erhöht den Garungswirkungsgrad
- Türscharnier ist um 130° schwenkbar
- Hocheffiziente LED-Beleuchtung in der Tür integriert

- Türmontierte Auffangschale mit Ablass
- Freihand-Türgriff mit Direktarretierung und bele Hinweismeldungen [PATENT ANGEMELDET]
- Ergonomische, einschiebbare PROinse™-Han mit Sicherheitsabsperrverriegelung, die die Wasserversorgung zum Schlauch absperrt [PATENT ANGEMELDET] und in den Handbrausengri eingebaute Rückstromsperre
- SafeVent™ sorgt für automatischen Dampfzuzug Ende des Garungszyklus [PATENT-NR. 7.282.674]
- System ohne Freiraumanforderungen nutzt die Stellfläche optimal aus und hat Funktionen, die temperaturempfindliche Komponenten schützt [PATENT ANGEMELDET]
- erstellbare Standbeine aus Edelstahl sorgen für Stabilität
- Modulierender Gasbrenner mit hohem Wirkungsgrad maximiert die Verweilzeit der Rauchgase [PATENT ANGEMELDET]

CT PROFORMANCE™

STANDARDFUNKTIONEN

- Ofen mit modernsten innovativen und perfekt integrierten Lösungen, um die höchsten Leistungsstandards, einheitliche Speisenqualität und Produktionseffizienz zu erzielen.
- Die PROtouch™-Steuerung bietet eine einfache und intuitive Touchscreen-Benutzeroberfläche, große Bildschirmfläche und Symbole, die einfach zu bedienen und identifizieren sind.
- Software in Englisch, Französisch, Deutsch, Koreanisch, Mandarin, Russisch oder Spanisch.
- Vier Garungsmodi:
Dämpfen - 30 °C bis 120 °C
Konvektion - 30 °C bis 301 °C
Kombination - 30 °C bis 301 °C
Aufwärmen - 120 °C bis 160 °C
- Die Gardauer wird in Stunden : Minuten : Sekunden exakt angezeigt.

- Sie haben Zugriff auf eine unbegrenzte Anzahl von programmierten Rezeptnamen, die Sie selbst erstellt, als Favorit markiert oder in Kategorienordnern abgelegt haben.
- Herausnehmbarer Kerntemperatursensor mit einer Spitze und Schnellanschluss.
- Zwei Leistungsstufen: verringerter Stromverbrauch zur Vermeidung von Spitzenbelastungen in der Küche und Öko-Leistung für optimalen Ofenwirkungsgrad
- System zur Regelung der absoluten Luftfeuchtigkeit (AHC) mit 0-100 % Feuchtigkeitsstufen ermöglicht eine exaktere Regelung der idealen Garungsbedingungen und des Fertigproduktes [PATENT ANGEMELDET].
- Automatisch reversierbares Gebläse mit fünf verschiedenen Gebläsedrehzahlen erweitert die Garungsmöglichkeiten - von Schmoren und Rösten bis hin zu konvektionsempfindlichen Produkten wie Soufflés und Schaumgebäck oder alle Produkte, die durch starke Luftströmungen beeinträchtigt werden.

- Die Feuchtigkeitszugabe-Funktion sorgt für perfekten Glanz und Krusten auf Brötchen und Gebäck.
- USB-Autoerkennung für HACCP-Datenzugriff, Rezeptverwaltung und Software-Updates.
- Multi-Einschub-Uhren können nach Produktnamen bezeichnet und in Stunden, Minuten und Sekunden programmiert werden und bieten genauere Regelung für empfindliche Produkte.
- Der Ruhemodus kann für Zeitersparnis verwendet werden, indem das Abschalten und erneute Einschalten vermieden wird.
- Niedrigtemperatur-Delta-T-Funktion für Garen bei niedriger Temperatur oder langem Rösten.
- Programmierbare Abkühlfunktion dient zum rascheren Absenken der Temperatur in der Ofenkammer.
- Entfeuchtung-Zusatzfunktion.
- Vollautomatische CombiClean PLUS™ Reinigung mit 5 Reinigungsstufen.
- Betriebsstundenzähler und Audit-Trail bieten umfangreiche Diagnose- und Fehlersuchfunktionen.

KURZFORMULAR TECHNISCHE DATEN

Alto-Shaam Combitherm® CT PROformance™ Thekenmodell CTP10-10G Gas-CombiOven ohne Wassererhitzer mit EcoSmart®-Technologie für verringerten Energie- und Wasserverbrauch. Mit Betriebsmodi für Dämpfen, Konvektion, einer Kombination von Dämpfen und Konvektionshitze sowie Aufwärmen. Der Ofen hat eine Ofenkammer aus Edelstahl der Stärke Gauge 18 (1,27 mm). Der Ofen verfügt über einen angeschlossenen, einschiebbaren Handbrausen-Sprüh Schlauch mit Sicherheitssperre/verriegelungssystem und Rückstromsperre. PROtouch™ verfügt über

eine Abkühlfunktion, automatische Reinigungsfunktion, Rezeptprogrammierung, drei Leistungsstufen, zehn (10) Feuchtigkeitsstufen, automatisch reversierendes Gebläse mit fünf (5) Gebläsedrehzahlen, Multi-Einschub-Uhren und Ruhemodus. Der Ofen verfügt über einen USB-Anschluss, HACCP-Datenzugriff und vier (4) verstellbare Standbeine aus Edelstahl. Jeder Ofen kann bis zu zehn (10) halbgroße Bleche oder zehn (10) normalgroße Behälter (GN 1/1) aufnehmen, verfügt standardmäßig über rechtsseitiges Türscharnier, zehn (10) nicht geneigte Stützschielen und fünf (5) Edelstahlinschübe.

WERKSSEITIG EINGEBaute OPTIONEN

Spannungsversorgungsmöglichkeiten

- 120 V 1 Phase
- 208-240 V 1 Phase
- 208-240 V Drehstrom
- 380-415 V Drehstrom

Netz Kabel und Stecker

- NEMA 5-20P, 20 A, 125 V Stecker
- (kostenlose Option für 120-V-Modelle)

Gassorte

- Erdgas
- Propan

Türöffnungsseite

- Rechtsseitiges Türscharnier, Standardausführung
- Versenkte Tür, optional: vergrößert die Ofenbreite um 102 mm

Erweiterte Einjahresgarantie

- Alternative Brennerdüse – für Seehöhe von mehr als 610 m über dem Meeresspiegel

- Automatisches Fettauffangsystem [PATENT ANGEMELDET], mit vier (4) 6-teiligen Geflügelregalen #5014438, innere Tropfwanne und Fettauffangwanne mit Absperrventil (an Geräten mit Räucherfunktion nicht erhältlich)

Wahlmöglichkeiten für Reinigungssystem

- Automatisches tablettgestütztes Reinigungssystem, Standardausführung
- Automatische Flüssigreignung pump Reinigungsfähigkeit zur gründlichen, eingriffsfreien Reinigung durch das System; es umfasst ein (1) herausnehmbares Stützbecken für den Flüssigkeitsbehälter, optional

- CombiLatch™-Türverriegelung mit verstellbarer Uhr zum Schutz des Personals vor Hitze und Dampf im Ofen, wenn die Tür während eines Garungszyklus geöffnet wird

- Prüfung bei der ersten Inbetriebnahme - BEI EINEM ALTO-SHAAM FASTEAM CENTER ERHÄLTlich

- Räucherfunktion - mit einstufiger Kalträucherfunktion (AN GERÄTEN MIT SICHERHEITSVORRICHTUNGEN NICHT ERHÄLTlich)

Sensor-Wahlmöglichkeiten

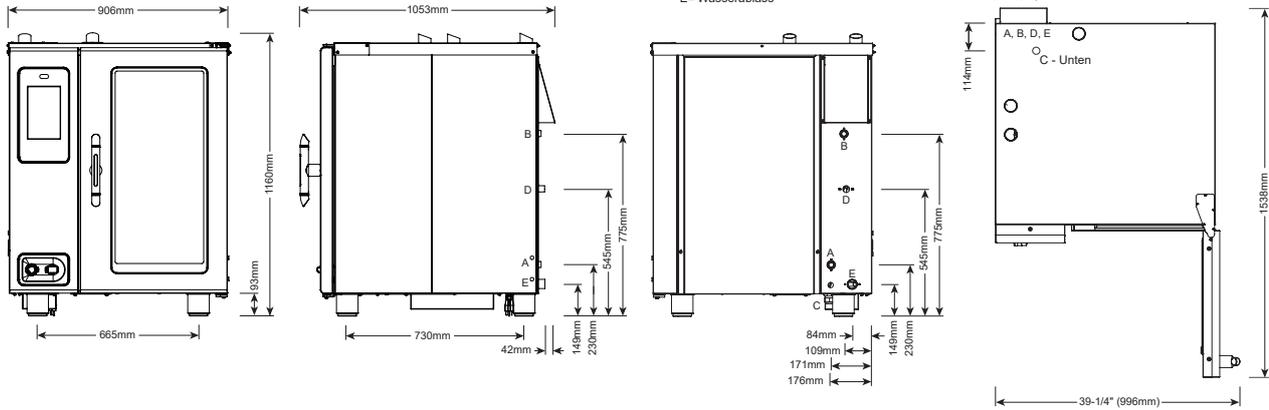
- Herausnehmbarer Temperatursensor mit einer Spitze und Schnellanschluss, Standardausführung
- Herausnehmbarer Sous-vide-Temperatursensor mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional
- Festverdrahteter Mehrpunkt-Produktinnentemperatursensor, optional

Sicherheitsvorrichtung für Einsatz in Gefängnissen

- Optionales Grundausstattungspaket: mit manipulations sicherem Schraubensatz, ohne Temperatursensor
- Ein schlusssicherungs vorrichtung, optional
- Bedienfeld-Sicherheitsabdeckung, optional
- Türverriegelung mit Schnappverschluss (ohne Vorhänge), optional
- Herausnehmbarer Temperatursensor mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional
- Standbeinsatz erdbebensicher, optional

- Stapel-Montageteile

A= Einlass gefiltertes Wasser
B= Einlass ungefiltertes Wasser
C= Elektro-Anschluss
D= Gas-Anschluss
E= Wasserablass



ABMESSUNGEN: H x B x T

AUSSEN:	1160 mm x 906 mm x 1053 mm
AUSSENABMESSUNGEN MIT VERSENKTER TÜR:	1160 mm x 1033 mm x 1053 mm
INNEN:	800 mm x 411 mm x 712 mm



ANFORDERUNGEN AN DIE WASSERVERSORGUNG	
ZWEI (2) KALTWASSERANSCHLÜSSE - TRINKWASSERQUALITÄT	
EIN (1) REINWASSERANSCHLUSS:	3/4" NPT* * Kann als Verzweigung an einer
EIN (1) ROHWASSERANSCHLUSS:	3/4" NPT* 3/4-Zoll-Leitung ausgeführt werden.
LEITUNGSDRUCK:	2,1 bis 6,3 bar
WASSERABFLUSS: 40mm-ANSCHLUSS MIT EINEM 51mm-MINDESTLUFTSPALT, DER SO NAHE WIE MÖGLICH AM OFFEN INSTALLIERT IST. MATERIALIEN MÜSSEN TEMPERATUREN VON BIS ZU 93 °C STANDHALTEN.	
ANFORDERUNGEN AN DIE REINIGUNG	
LINKS: 0mm	457mm FÜR WARTUNGSZUGANG
RECHTS: 0mm NICHTENTZÜNDLICHE OBERFLÄCHEN	51mm ENTZÜNDLICHE OBERFLÄCHEN
OBEN: 508mm FÜR LUFTBEWEGUNG	
RÜCKSEITE: 102mm	UNTEN: 130mm FÜR STANDBEINE, LUFZUFUHR
INSTALLATIONSANFORDERUNGEN	
• Der Ofen muss waagrecht installiert werden. • Es muss eine Abzugshaube installiert werden.	
• Wasserversorgung-Absperrventil und Rückflusssperre, falls durch örtliche Vorschriften erforderlich.	

WASSERQUALITÄTSSTANDARDS	
Der Eigentümer/Betreiber/Käufer dieser Küchenmaschine trägt die alleinige Verantwortung zur Gewährleistung, dass die Wasserversorgung gründlich geprüft wird und dass wenn nötig eine „Wasseraufbereitung“ vorgesehen wird, die die Konformitätsanforderungen mit den nachstehend angegebenen Wasserqualitätsstandards erfüllt. Nichtkonformität mit diesen Mindeststandards kann diese Küchenmaschine und/oder deren Komponenten möglicherweise beschädigen und macht die Garantie des Originalherstellers UNGÜLTIG. Alto-Shaam empfiehlt die Nutzung von OptiPure®-Produkten [www.optipurewater.com] zur Aufbereitung von Wasser.	
Verunreinigung	Anforderungen an die Wasserversorgung
Freies Chlor	Weniger als 0,1 ppm (mg/L)
Härte	30-70 ppm
Chlorid	Weniger als 30 ppm (mg/L)
pH-Wert	7,0 bis 8,5
Siliziumdioxid	Weniger als 12 ppm (mg/L)
Insgesamt gelöste Feststoffe	50-125 ppm

GASANFORDERUNGEN (DIE GASART MUSS BEI DER BESTELLUNG ANGEGEBEN WERDEN)			
ANSCHLUSS: 19 mm-NPT			
THERMISCHE NENNBELASTUNG		ANSCHLUSSDRUCK	
NORDAMERIKA	INTERNATIONAL	NORDAMERIKA	INTERNATIONAL
Erdgas/Propangas	G20, G25, G31	Erdgas	Propangas
Brutto-Heizwert (HHV)	Netto-Heizwert (LHV)	Minimum: 14 cm W.C. dynamisch	Minimum: 23 cm W.C. dynamisch
80.000 BTU/Std.	21,0 kW	Maximum: 36 cm W.C. statisch	Maximum: 36 cm W.C. statisch

ELEKTRISCH - CTP10-10G (SEPARATER STROMKREIS ERFORDERLICH)						MIT COMBISMOKER®-OPTION							
	SPANNUNG	pH-Wert	HZ	MITTL.	ANSCHLUSS kein Netzkabel und Stecker	A	TRENNSCHALTER	kW		ANSCHLUSS kein Netzkabel und Stecker	A	TRENNSCHALTER	kW
□	120	1	60	14	L1, N, G	6,8	20	0,84		L1, N, G	12,0	20	1,46
□	208 – 240	1 ⁰	50/60	14	L1, L2/N, G	4,8 – 4,2	15	1,0		L1, L2/N, G	7,3 – 7,1	15	1,5 – 1,7
□	208 – 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, G	4,8 – 4,2	15	1,0		L1, L2, L3, G	7,3 – 7,1	15	1,5 – 1,7
□	380 – 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, N, G	4,6 – 4,2	15	1,0		L1, L2, L3, N, G	7,2 – 7,1	15	1,6 – 1,7

□ SPANNUNGSWAHL NORDAMERIKA □ DIE ERDSCHLUSS- ODER FEHLERSTROM-SCHUTZEINRICHTUNG MUSS EINEN LECKSTROM VON 20mA AUFNEHMEN □ INTERNATIONALE SPANNUNGSWAHL □ UMRÜSTUNG DER ELEKTRIK GEGEN AUFPREIS

	FASSUNGSVERMÖGEN BLECH	STANDARDMODELL	MIT COMBISMOKER®-OPTION
NETTO	283 kg	Elf (11)	Zehn (10)
VERSAND	315 kg*	Elf (11)	Zehn (10)
	**BLECH, HALBE GRÖSSE:	Elf (11)	Elf (11)

VERSANDABMESSUNGEN	PRODUKTBELADUNG
(H x B x T)	PRODUKTMAXIMUM
1422 mm x 1143 mm x 1651 mm*	54 kg
	VOLUMEN MAX
	95 l

*INFORMATIONEN ZUM INLANDSVERSAND AUF DEM LANDWEG. BEZÜGLICH DES EXPORTGEWICHTS UND DER ABMESSUNGEN BITTE BEIM WERK NACHFRAGEN. ** ZUSÄTZLICHE DRAHTSCHÜBE FÜR MAX. FASSUNGSVERMÖGEN ERFORDERLICH