

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 abspermt [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-Sprühschlauch 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) Edelstahleinschübe.

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 pumpiert Reinigungsflüssigkeit 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

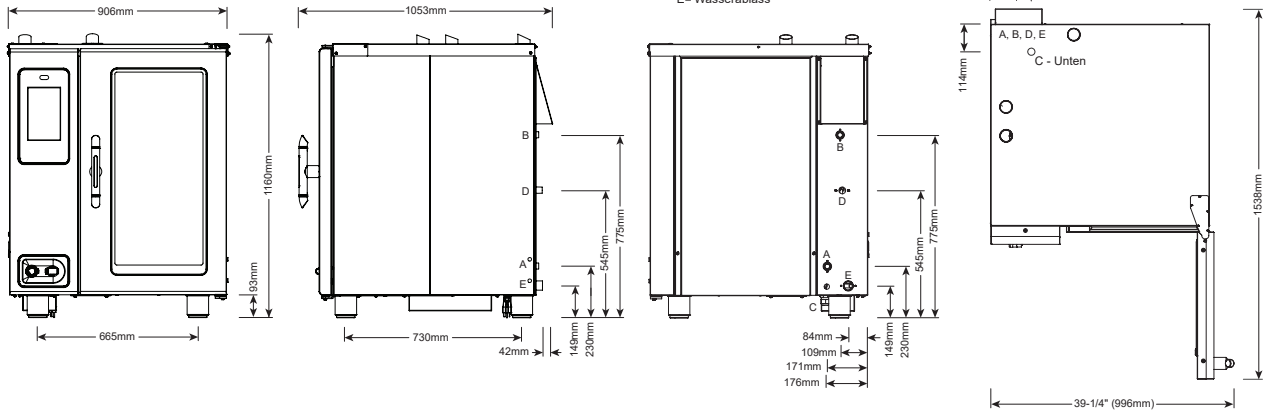
- Herausnehmbarer Temperatursensor mit einer Spitze und Schnellanschluss, Standardausführung
- Herausnehmbarer Sous-vide-Temperatursensor mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional
- Festverdrahteter Mehrpunkt-Produktinnentemperatursensor, optional

Sicherheitsvorrichtung für Einsatz in Gefängnissen

- Optionales Grundausstattungspaket: mit manipulations sicherem Schraubensatz, ohne Temperatursensor
- Einchluss sicherungsvorrichtung, 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 | G20 | 20mbar |
| Brutto-Heizwert (HHV) | Netto-Heizwert (LHV) | Minimum: 14 cm W.C. dynamisch | Minimum: 23 cm W.C. dynamisch | G25 | 20mbar |
| 80.000 BTU/Std. | 21,0 kW | Maximum: 36 cm W.C. statisch | Maximum: 36 cm W.C. statisch | G31 | 30mbar |

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 |
|--------------------------|-----------|----------------|-------|--------|---|-----------|---------------|------|---|-----------|---------------|-----------|
| <input type="checkbox"/> | 120 | 1 | 60 | 14 | L1, N, G | 6,8 | 20 | 0,84 | L1, N, G | 12,0 | 20 | 1,46 |
| <input type="checkbox"/> | 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 |
| <input type="checkbox"/> | 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 |
| <input type="checkbox"/> | 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 ⁰UMRÜSTUNG DER ELEKTRIK GEGEN AUFPREIS

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

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

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