

COMBITHERM® CTP10-10G

A GAS SIN CALDERA



CAPACIDAD

- Diez (10) bandejas planas de tamaño medio, diez (10) bandejas de tamaño completo o GN 1/1; una fila de profundidad
- Dos (2) rejillas laterales con diez (10) rieles de apoyo que no se inclinan; ancho horizontal de 330 mm entre los rieles, separación vertical de 70 mm entre los rieles

CONSTRUCCIÓN

- Exterior de acero inoxidable, interior recocido brillante
- Cavidad interior soldada y sin costuras de acero inoxidable
- La puerta con ventana de cristal triple CoolTouch3™ con vidrio interior con bisagras evita la pérdida de calor adicional y aumenta la eficacia de la cocción
- La puerta tiene bisagras a la derecha con un giro de 130°
- Iluminación LED de gran eficacia integrada en la puerta

- Bandeja de goteo con desagüe automático montada en la puerta
- Manilla de la puerta con pasador positivo sin el uso de las manos con alertas visuales iluminadas [PATENTE PENDIENTE]
- La manguera rociadora retráctil y ergonómica PROrinse™ incluye un interbloqueo de cierre de seguridad que corta el suministro de agua hacia la manguera [PATENTE PENDIENTE] y un protector contra el flujo de retorno incorporado en el mango de la manguera rociadora
- SafeVent™ proporciona la purga automática de vapor al final del ciclo de cocción [PATENTE N.º 7.282.674]
- El diseño de cero espacio maximiza la utilización de espacio con características que protegen cuidadosamente los componentes y controles sensibles a la temperatura [PATENTE PENDIENTE]
- Las patas ajustables de acero inoxidable proporcionan estabilidad
- El quemador de gas modulado de gran eficacia maximiza el tiempo de residencia de los gases de tiro [PATENTE PENDIENTE]

FUNCIONES ESTANDAR DE CT PROFORMANCE™

- Horno con soluciones innovadoras y de vanguardia que se combinan perfectamente para entregar los mayores estándares de rendimiento, calidad constante de alimentos y eficacia de producción.
- El control PROtouch™ entrega una interfaz con pantalla táctil simple e intuitiva, una gran pantalla e íconos que son fáciles de usar e identificar.
- El software funciona en inglés, francés, alemán, coreano, mandarín, ruso o español.
- Cuatro modos de cocción:
A vapor: de 30 °C a 120 °C
Convección: de 30 °C a 300 °C
Combinación: de 30 °C a 301 °C
Recalentamiento: de 120 °C a 160 °C
- El tiempo de cocción se muestra en horas : minutos : segundos para mayor precisión.
- Acceda a una cantidad ilimitada de recetas tituladas programadas que personalizó, marcó como favoritas o

puso en la carpeta de esa categoría.

- Sonda de producto de temperatura interna de conexión rápida, desmontable, de un solo punto.
- Dos niveles de potencia: potencia reducida para manipular las alzas de potencia de la cocina y potencia ecológica para obtener una eficiencia óptima del horno.
- Absolute Humidity Control™ (AHC) proporciona niveles de humedad de 0 a 100 %, lo que permite un mejor control del ambiente de cocción ideal y el acabado del producto [PATENTE PENDIENTE].
- El ventilador de inversión automática con cinco diferentes velocidades expande las capacidades de cocción; desde estofar, asar, hacer fluidos productos sensibles como soufflés y merengues, o cualquier producto que se ve afectado por una gran velocidad de movimiento del aire.
- La característica de inyección de vapor proporciona el brillo y la corteza perfectos para panes y repostería.
- USB con detección automática para el acceso de datos de HACCP, gestión de recetas y actualizaciones de

software.

- Los temporizadores para parrillas múltiples se pueden etiquetar por nombre del producto y programar en horas, minutos y segundos, lo cual entrega un mayor control para los elementos delicados.
- El modo de reposo se puede usar para ahorrar tiempo valioso mediante la eliminación de la necesidad de apagado y reinicio.
- Función Delta-T de baja temperatura para una cocción con temperatura más baja o asado prolongado.
- La característica de enfriamiento programable le da al operario la habilidad de bajar rápidamente la temperatura del compartimiento del horno.
- Función auxiliar de deshidratación.
- Limpieza completamente automatizada de CombiClean PLUS™ con 5 niveles de limpieza.
- El rastreo del odómetro y el seguimiento del control entregan un diagnóstico y funciones de solución de problemas exhaustivos.

ESPECIFICACIÓN CORTA

Presentamos el horno de combinación a gas de encimera sin caldera Combitherm® CT PROformance™ modelo CTP10-10G de Alto-Shaam, diseñado con la tecnología EcoSmart® para un consumo reducido de energía y agua. Incluye modos de funcionamiento para vapor, convección, una combinación de vapor y calor por convección y recalentamiento. La cavidad interior del horno está fabricada de acero inoxidable calibre 18. El horno incluye una manguera rociadora retráctil conectada con un sistema de interbloqueo de cierre de seguridad y un protector contra el flujo de retorno. Las funciones de control PROtouch™ incluyen una función de enfriamiento,

función de limpieza automática, programación de recetas, tres niveles de potencia, niveles de humedad de 0 a 100 %, ventilador de inversión automática con cinco (5) velocidades, temporizadores para parrillas múltiples y modo de reposo. El horno incluye un puerto USB, acceso de datos de HACCP y cuatro (4) patas ajustables de acero inoxidable. Cada horno acepta hasta diez (10) bandejas planas de tamaño mediano o diez (10) bandejas para hotel de tamaño completo (GN 1/1), incluye bisagras estándar de puerta para mano derecha, diez (10) rieles de apoyo que no se inclinan y cinco (5) estantes de acero inoxidable.

OPCIONES INSTALADAS EN FABRICA

Opciones eléctricas

- 120 V, 1 fase
- 208 a 240 V, 1 fase
- 208 a 240 V, 3 fases
- 380 a 415 V, 3 fases

Cable y enchufe

- Enchufe NEMA 5-20P, 20 A, 125 V (opción sin costo en modelos de 120 V)

Tipo de gas

- Gas natural
- Propano

Giro de la puerta

- Bisagras de puerta para mano derecha, estándar
- Puerta empotrada, opcional; aumenta el ancho del horno en 102 mm

- Garantía extendida de un año

- Orificio alternativo del quemador: especifique la altura para aquellas superiores a 610 m sobre el nivel del mar

- Sistema automático de recolección de grasa [PATENTE PENDIENTE], incluye cuatro (4) rejillas para aves de 6 piezas con atado automático n.º 5014438, bandeja interior de recolección de goteo y recipiente de recolección de grasa con válvula de cierre (no disponible en unidades con función de ahumado)

Opciones de sistema de limpieza

- Sistema automático de limpieza basado en tabletas, estándar
- El sistema de limpieza automática con líquido bombea líquido por el sistema para una limpieza profunda, proceso sin el uso de las manos, incluye una (1) bandeja de soporte desmontable para el recipiente de líquido de limpieza, opcional

- El interbloqueo de puerta CombiLatch™ con temporizador ajustable resguarda al operador del calor y el vapor de la cavidad del horno cuando abre la puerta durante un ciclo de cocción

- Verificación inicial de instalación: DISPONIBLE A TRAVÉS DE UNA AGENCIA DE SERVICIO AUTORIZADA DE ALTO-SHAAM

- Función de ahumado: incluye ahumado en frío de un solo paso (no disponible en unidades con dispositivos de seguridad)

Opciones de sonda

- Sonda de temperatura interna de conexión rápida, desmontable, de un solo punto, estándar

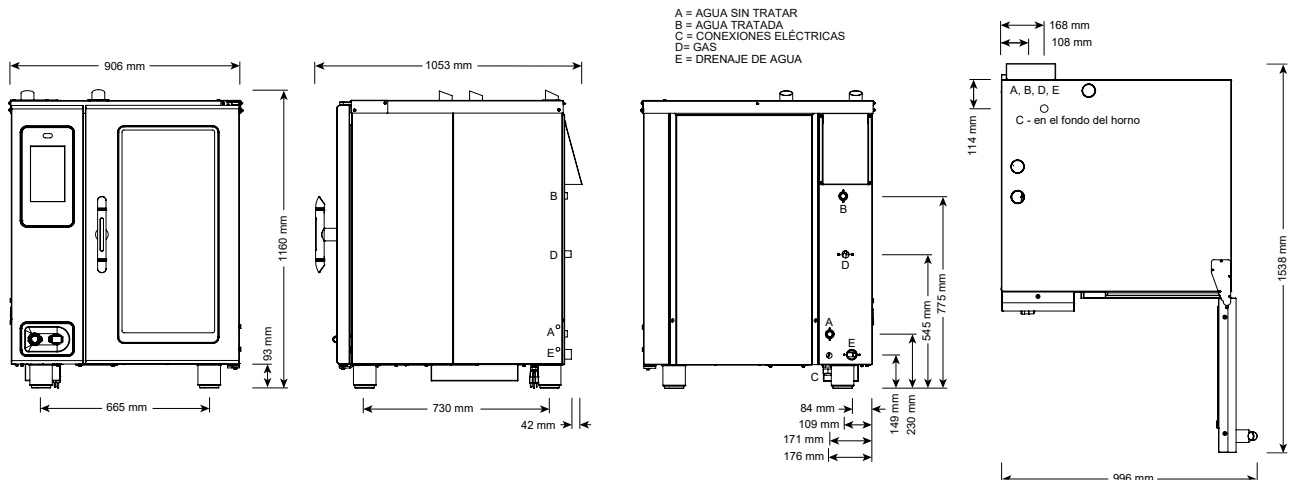
- Sonda de temperatura de vacío de conexión rápida, desmontable, de un solo punto, opcional
- Sonda de temperatura interna de múltiples puntos, con cableado permanente, opcional

Dispositivos de seguridad para uso en instalación correccional

- Paquete de base opcional: incluye paquete de tornillos inviolables, no incluye sonda de temperatura
- Dispositivo antiatrapamiento, opcional
- Cubierta de seguridad del panel de control, opcional

- Bloqueo de la puerta con pestillo (no se incluyen los candados), opcional
- Sonda de temperatura interna de conexión rápida, desmontable, de un solo punto, opcional
- Paquete de patas antisísmicas, opcional

- Piezas metálicas para apilamiento



DIMENSIONES: A x A x P

EXTERIOR:

1160 mm x 906 mm x 1053 mm

EXTERIOR CON PUERTA EMPOTRADA:

1160 mm x 1008 mm x 1053 mm

INTERIOR:

800 mm x 411 mm x 712 mm



IP X5



REQUISITOS DEL AGUA

DOS (2) ENTRADAS DE AGUA FRÍA - APTA PARA EL CONSUMO
 UNA (1) ENTRADA DE AGUA TRATADA (FILTRADA): 19 mm NPT
 UNA (1) ENTRADA DE AGUA SIN TRATAR (SIN FILTRAR): 19 mm NPT
 PRESIÓN DEL CONDUCTO: 200 kPa de presión dinámica mínima y 600 kPa de presión estática máxima
 DRENAJE DEL AGUA: CONEXIÓN DE 40 mm CON UN CONDUCTO DE VENTILACIÓN VERTICAL QUE LLEGUE AL SISTEMA DE VENTILACIÓN. LOS MATERIALES DEBERÁN PODER SOPORTAR TEMPERATURAS DE HASTA 93 °C.

ESPACIO LIBRE NECESARIO

| | | |
|--------------------|--|---|
| LATERAL IZQUIERDO: | 0 mm | 457 mm DE ACCESO RECOMENDADO PARA DAR MANTENIMIENTO |
| LATERAL DERECHO: | 0 mm DESDE SUPERFICIES NO COMBUSTIBLES | 51 mm DESDE LA ABERTURA DE LA PUERTA O SUPERFICIES COMBUSTIBLES |
| POR ENCIMA: | 508 mm PARA EL MOVIMIENTO DEL AIRE | |
| PARTE TRASERA: | 102 mm PARA EL KIT DE CONDUCTOS OPCIONALES | POR DEBAJO: 130 mm PARA LAS PATAS Y LA TOMA DE AIRE |

REQUISITOS DE LA INSTALACIÓN

- El horno deberá instalarse a nivel.
- Es obligatorio instalar la campana.
- Se deberá disponer de una llave de paso del suministro de agua y un dispositivo de prevención del reflujo si se indica en los códigos locales.

CRITERIOS DE CALIDAD DEL AGUA

El propietario/operario/comprador de este equipo es el único responsable de comprobar que el el suministro de entrada de agua se haya analizado de forma exhaustiva y, en caso de ser necesario, de proporcionar un tratamiento para que el agua cumpla con los requisitos de las normas de calidad del agua publicadas, que se resumen a continuación. Si no se cumplen estos criterios mínimos, podrían resultar dañados el equipo y sus piezas. Esto anularía la garantía del fabricante del equipo original. Alto-Shaam recomienda utilizar productos OptiPure® [www.optipurewater.com] para tratar el agua.

Contaminante Requisitos de entrada de agua

| | |
|-------------|-------------------------|
| Cloro libre | Menos de 0,1 ppm (mg/L) |
| Dureza | 30-70 ppm |
| Cloruro | Menos de 30 ppm (mg/L) |
| pH | Entre 7,0 y 8,5 |
| Sílice | Menos de 12 ppm (mg/L) |

Total de sólidos disueltos (tsd) 50-125 ppm

REQUISITOS DE GAS (SE DEBE ESPECIFICAR EL TIPO DE GAS EN EL PEDIDO)

| | | | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|---|------------------|---------------|---------|
| CONEXIÓN: 3/4 pulg. NPT | | Se requieren orificios alternados del quemador para los lugares de instalación en alturas de 610 m sobre el nivel del mar | | | |
| CARGA TÉRMICA NOMINAL | | PRESIÓN CONECTADA | | | |
| AMÉRICA DEL NORTE | INTERNACIONAL | AMÉRICA DEL NORTE | | INTERNACIONAL | |
| Gas natural/Propano | G20, G25, G31 | Gas natural | Propano | G20 | 20 mbar |
| Valor bruto de calentamiento (HHV) | Valor neto de calentamiento (LHV) | Mínimo: 1,37 kPa | Mínimo: 2,24 kPa | G25 | 20 mbar |
| 80.000 Btu/hr | 21,0 kW | Máximo: 3,5 kPa | Máximo: 3,5 kPa | G31 | 30 mbar |

ASPECTOS ELÉCTRICOS: CTP10-10G (SE REQUIERE UN CIRCUITO DEDICADO) NO CONECTAR A UN TOMACORRIENTES GFI

| | VOLTAJE | FASE | HZ | AWG | CONEXIÓN sin cable ni enchufe | AMPERIOS | DISYUNTOR | kW | CON OPCIÓN COMBISMOKER® | | | |
|-----|-----------|----------------|-------|-----|-------------------------------|-----------|-----------|------|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| | | | | | | | | | CONEXIÓN sin cable ni enchufe | AMPERIOS | DISYUNTOR | kW |
| 1 | 120 | 1 | 60 | 14 | L1, N, G | 6,8 | 20 | 0,84 | L1, N, G | 12,0 | 20 | 1,46 |
| 1/2 | 208 - 240 | 1 ^φ | 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 |
| 1/2 | 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 |

1 OPCIÓN DE VOLTAJE PARA NORTEAMÉRICA

2 OPCIÓN DE VOLTAJE INTERNACIONAL

*SE APLICA EL CARGO POR SERVICIO ELÉCTRICO

| PESO | DIMENSIONES DE ENVÍO | CAPACIDAD DE LA BANDEJA |
|------------------|---------------------------------------|--|
| NETO Est. 283 kg | (L x A x P) 1422 x 1143 x 1651 mm* | GN 1/1: 530 x 325 x 65 mm Diez (10) |
| ENVÍO 306 kg* | | *PLANAS DE TAMAÑO MEDIANO: 457 x 330 x 25 mm Diez (10) |
| | | PRODUCTO MÁXIMO: 54 kg |
| | | VOLUMEN MÁXIMO: 95 litros |