

COMBITHERM® CTP10-10G

AU GAZ SANS CHAUFFE-EAU



CAPACITÉ

- Dix (10) tôles demi-format ou dix (10) bacs grand format ou GN 1/1 sur une rangée en profondeur
- Deux (2) porte-grilles latéraux avec dix (10) rails de support non inclinables ; largeur horizontale de 330 mm entre rails, espacement vertical de 70 mm entre rails

FABRICATION

- Extérieur en acier inoxydable, intérieur recuit brillant
- Compartiment intérieur monobloc soudé en acier inoxydable
- La porte à triple vitrage CoolTouch3™ avec vitre intérieure sur charnières limite les pertes thermiques et accroît le rendement de cuisson
- La porte a les charnières à droite et s'ouvre sur 130°
- Éclairage à LED de haut rendement intégré dans la porte
- Ramasse-gouttes à écoulement gravitaire monté sur la porte

- Poignée de porte à loquet mécanique mains libres avec alertes visuelles lumineuses [BREVET EN INSTANCE]
- La douchette ergonomique rétractable PROInse™ comporte un sectionneur de sécurité qui coupe l'arrivée d'eau [BREVET EN INSTANCE] et un dispositif anti-retour intégré dans la poignée de douchette
- Le système SafeVent™ décharge automatiquement la vapeur à la fin du cycle de cuisson [BREVET N° 7,282,674]
- Le dégagement zéro minimise l'encombrement par des moyens de protection efficace des éléments et commandes sensibles à la température [BREVET EN INSTANCE]
- Les pieds réglables en acier inoxydable garantissent la stabilité

CARACTÉRISTIQUES STANDARD DU CT PROFORMANCE™

- Four à équipements innovants de pointe parfaitement combinés pour offrir les performances les plus élevées, une qualité constante des aliments et un haut rendement de production.
- La commande PROTouch™ comporte une interface à écran tactile simple et intuitive, un grand écran d'affichage et des symboles faciles à identifier et à utiliser.
- Le logiciel s'affiche en anglais, français, allemand, coréen, mandarin, russe ou espagnol.
- Quatre modes de cuisson :
Vapeur - 30 °C à 120 °C
Convection - 30 °C à 300 °C
Combiné - 30 °C à 301 °C
Réchauffage - 120 °C à 160 °C
- La durée de cuisson est affichée avec une grande précision en heures : minutes : secondes.

- Accès à un nombre illimité de recettes programmées qui peuvent être adaptées, ajoutées aux favoris ou classées par catégories.
- Sonde de température interne monopoint à connecteur rapide.
- Deux niveaux de puissance : puissance réduite pour limiter les pointes de consommation de la cuisine et puissance éco assurant un rendement optimal du four.
- Le système Absolute Humidity Control™ (AHC) produit des taux d'humidité de 0 à 100 %, ce qui permet un contrôle plus précis des conditions de cuisson et de la finition du produit [BREVET EN INSTANCE].
- Le ventilateur auto-réversible à cinq vitesses de marche étend les capacités de cuisson - du braisage et du rôtissage aux produits sensibles au flux d'air tels que les soufflés et les meringues ou tout produit affecté par les déplacements d'air rapides.
- La fonction d'injection d'humidité confère aux pains et aux viennoiseries une croûte parfaitement dorée.

- USB à détection auto pour l'accès aux données HACCP, gestion des recettes et mises à jour logicielles.
- Les minuteriers multi-grilles peuvent être étiquetés en fonction du nom de produit et programmés en heures, minutes et secondes afin d'offrir un contrôle plus précis pour les articles délicats.
- Le mode veille permet de gagner un temps précieux en évitant de devoir mettre le four à l'arrêt et le redémarrer.
- Fonction Delta-T basse température pour la cuisson aux basses températures ou le rôtissage lent.
- La fonction de refroidissement programmable permet à l'utilisateur d'abaisser la température interne du four à une cadence accélérée.
- Fonction auxiliaire de déshydratation.
- Nettoyage entièrement automatisé CombiClean PLUS™ à 5 niveaux de nettoyage.
- Le compteur de suivi et le journal d'audit offrent des moyens étendus de diagnostic et de dépannage.

CAHIER DES CHARGES ABRÉGÉ

Fournir un four combiné de comptoir au gaz sans chauffe-eau Alto-Shaam Combitherm® CT PROformance modèle CTP10-10G équipé de la technologie EcoSmart® pour réduire la consommation d'eau et d'énergie. Comprend des modes d'exploitation pour le chauffage à la vapeur, par convection et par combinaison vapeur et convection et pour le réchauffage. Le four devra comporter une enceinte intérieure en acier inoxydable d'épaisseur n° 18. Le four comprend un tuyau d'arrosage rétractable à douchette avec système de coupure de sécurité et dispositif anti-retour. Les commandes PROtouch™

nettoyage automatique, la programmation de recettes, trois niveaux de puissance, un contrôle du taux d'humidité de 0 à 100 %, un ventilateur auto-réversible à cinq (5) vitesses, des minuteriers multi-grilles et un mode de veille. Le four comporte un port USB, l'accès aux données HACCP et quatre (4) pieds réglables en acier inoxydable. Chaque four doit accepter jusqu'à dix (10) tôles demi-format ou dix (10) bacs grand format (GN 1/1), comporter des charnières de porte à droite de série, dix (10) rails de support non inclinables et cinq (5) grilles en acier inoxydable.

OPTIONS INSTALLEES AL USINE : refroidissement, une fonction de

Choix d'alimentation électrique

- 120 V monophasé 208-240 V monophasé
 208-240 V triphasé 380-415 V triphasé

Cordon et fiche

- Fiche NEMA 5-20P, 20 A, 125 V
(option gratuite sur les modèles 120 V)

Type de gaz

- Naturel Propane

Sens d'ouverture

- Charnières de porte à droite, de série
 Porte encastrée, en option : accroît la largeur du four de 102 mm

Garantie un an étendue

- Orifice de brûleur spécial – préciser l'altitude pour les installations à plus de 610 m au-dessus du niveau de la mer

- Le système automatique de collecte de graisse [BREVET EN INSTANCE] comporte quatre (4) râteliers à volailles 6 pièces réf. 5014438, bac ramasse-gouttes intérieur et récipient de collecte de graisse à robinet d'arrêt (non disponible sur les modèles avec fonction de fumage)

Choix de systèmes de nettoyage

- Système de nettoyage automatique à pastilles, de série
 Système de nettoyage automatique à produit liquide pompé à travers le système pour un nettoyage en profondeur, procédé mains libres, comprend un (1) plateau-support amovible pour le récipient de détergent liquide
- Le verrouillage de porte CombiLatch™ à temporisation réglable protège les utilisateurs de la chaleur et la vapeur dans l'enceinte du four lors de l'ouverture de la porte durant un cycle de cuisson
- Contrôle de mise en service - DISPONIBLE AUPRÈS D'UN CENTRE ALTO-SHAAM FASTEAM
- Fonction de fumage - y compris fumage à froid en une étape (NON DISPONIBLE SUR LES MODÈLES À DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ)

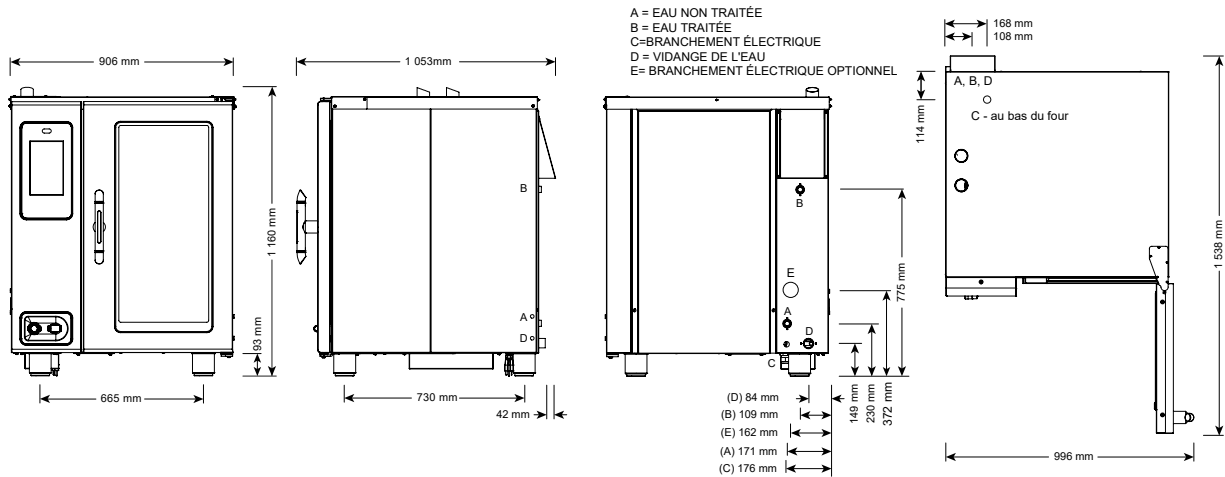
Choix de sondes

- Sonde de température interne monopoint à connecteur rapide, de série
 Sonde de température sous vide monopoint à connecteur rapide, en option
 Sonde de température interne multipoint câblée, en option

Dispositifs de sécurité pour établissement pénitentiaire

- Forfait de base en option : comprend des vis inviolables, ne comprend pas de sonde de température
 Dispositif anti-piégeage, en option
 Capot de sécurité du pupitre de commande, en option
 Verrou de porte à morillon (cadenas non fourni), en option
 Sonde de température interne monopoint à connecteur rapide, en option
 Jeu de pieds antisismiques, en option

- Nécessaire d'empilage



DIMENSIONS : H x L x P
EXTÉRIEURES : 1 160 mm x 906 mm x 1 053 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE : 1 160 mm x 1008 mm x 1 053 mm
INTÉRIEURES : 800 mm x 411 mm x 712 mm



IP X5



ALIMENTATION EN EAU
DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE
UNE (1) ENTRÉE D'EAU TRAITÉE : 3/4 po NPT* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 3/4 po.
UNE (1) ENTRÉE D'EAU NON TRAITÉE : 3/4 po NPT*
PRESSION DE LIGNE : 30 à 90 psi 2,1 à 6,3 bar
ÉCOULEMENT D'EAU : RACCORD DE 40 mm AVEC ÉCART ANTI-REFOULEMENT DE 51 mm MINIMUM PLACÉ LE PLUS PRÈS POSSIBLE DU FOUR. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISTER À DES TEMPÉRATURES JUSQU'À 93 °C.
DÉGAGEMENTS
GAUCHE : 0 mm 457 mm POUR L'ACCÈS D'ENTRETIEN
DROITE : 0 mm SURFACES NON-COMBUSTIBLES 51 mm OUVERTURE DE PORTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION D'AIR
ARRIÈRE : 102 mm BAS : 130 mm POUR LES PIEDS, ADMISSION D'AIR
EXIGENCES D'INSTALLATION
<ul style="list-style-type: none"> Le four doit être posé de niveau. Une hotte aspirante est requise. Robinet de coupure d'eau et dispositif anti-retour si cela est prévu par la réglementation en vigueur.

NORMES DE QUALITÉ D'EAU
Le propriétaire/exploitant/acheteur de ce matériel a pour entière responsabilité de s'assurer que des analyses complètes soient effectuées sur l'alimentation en eau et que, le cas échéant, des moyens de traitement de l'eau soient prévus de façon à assurer la conformité aux normes de qualité de l'eau publiées ci-dessous. La non-conformité à ces normes minimales présente un risque de dommage à ce matériel et/ou ses composants et aura pour effet d'invalider la garantie du fabricant de matériel d'origine. Alto-Shaam recommande les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement de l'eau.
Contaminant Exigences dans l'alimentation en eau
Chlore libre Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté 30 à 70 ppm
Chlorure Moins de 30 ppm (mg/l)
pH 7,0 à 8,5
Silice Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (TDS) 50 à 125 ppm

SPÉCIFICATIONS DE GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)			
RACCORDEMENT : NPT 19 mm			
CHARGE THERMIQUE NOMINALE		PRESSION CONNECTÉE	
AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL	AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL
Gaz naturel / Propane	G20, G25, G31	Gaz naturel	Propane
Capacité de chauffage brute (HHV) 80 000 Btu / hr	Capacité de chauffage nette (LHV) 21,0 kW	Minimum : W.C. dynamique 140 mm Maximum : W.C. statique 356 mm	Minimum : W.C. dynamique 229 mm Maximum : W.C. statique 356 mm
		G20	20 mbar
		G25	20 mbar
		G31	30 mbar

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTP10-10G (CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)							AVEC OPTION COMBISMOKER®					
TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION sans cordon, sans prise	AMPS	DISJONCTEUR	kW	CONNEXION sans cordon, sans prise	AMPS	DISJONCTEUR	kW	
1	120	1	60	14	L1, NEUTRE, TERRE	6,8	20	0,84	L1, NEUTRE, TERRE	12,0	20	1,46
1/2	208 - 240	1 ⁼	50/60	14	L1, L2/NEUTRE, TERRE	4,8 - 4,2	15	1,0	L1, L2/NEUTRE, TERRE	7,3 - 7,1	15	1,5 - 1,7
1/2	208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, TERRE	4,8 - 4,2	15	1,0	L1, L2, L3, NEUTRE	7,3 - 7,1	15	1,5 - 1,7
2	380 - 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	4,6 - 4,2	15	1,0	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	7,2 - 7,1	15	1,6 - 1,7

1 CHOIX DE TENSION EN AMÉRIQUE DU NORD . UN DISPOSITIF DE DÉFAUT À LA TERRE OU DE PROTECTION CONTRE LE COURANT RÉSIDUEL DOIT ACCOMMODER UNE FUITE DE COURANT DE 20 mA 2 CHOIX INTERNATIONAL DE TENSION *FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

POIDS	CONTENANCE DES PLATEAUX	MODÈLE STANDARD	AVEC OPTION COMBISMOKER®
NET 283 kg	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm	Onze (11)	Dix (10)
EXPÉDITION 315 kg*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm	Onze (11)	Dix (10)
	**TÔLE DEMI-FORMAT : 457 x 330 x 25 mm	Onze (11)	Onze (11)

DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CAPACITÉ DE PRODUIT
(L x l x H) 1 422 x 1 143 x 1 651 mm*	MAXIMUM DU PRODUIT 54 kg
	VOLUME MAXIMUM 95 litres

*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION. **SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE