

# COMBITHERM®

## CTC10-20G

GAS, OHNE WASSERERHITZER



### FASSUNGSVERMÖGEN

- Elf (11) Bleche GN 1/1; elf (11) Behälter GN 2/1; zweiundzwanzig Behälter GN 1/1; zwei Reihen tief
- Zwei (2) Seitenschienen mit elf (11) nicht geneigten Stützschielen; 505 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
- Rechtsseitiges Türscharnier ist um 130° schwenkbar
- Hocheffiziente LED-Beleuchtung in der Tür integriert
- Türmontierte Auffangschale mit Ablass
- Freihand-Türgriff mit Direktarretierung und beleuchteten Hinweismeldungen [PATENT ANGEMELDET]
- Ergonomische, einschiebbare PROinse™-Handbrause mit Sicherheitsabsperverriegelung, die die Wasserversorgung zum Schlauch absperrt [PATENT ANGEMELDET] und eingebaute Rückstromsperre
- SafeVent™ sorgt für automatischen Dampfzug am Ende des Garungszyklus [PATENT-NR. 7.282.674]
- System ohne Freiraumanforderungen nutzt die Stellfläche optimal aus und hat Funktionen, die temperaturempfindliche Komponenten und Steuerungen schützen [PATENT ANGEMELDET]
- Verstellbare Standbeine aus Edelstahl sorgen für Stabilität
- Modulierender Gasbrenner mit hohem Wirkungsgrad maximiert die Verweilzeit der Rauchgase [PATENT ANGEMELDET]

### CT CLASSIC STANDARDFUNKTIONSMERKMALE

- Ofen mit modernsten innovativen und perfekt integrierten Lösungen, um hohe Leistungsstandards, einheitliche Speisenqualität und Produktionseffizienz zu erzielen.
- Die Classic-Steuerung bietet einfache und intuitive Druckknopf-Bedienung für alle Ofenfunktionen, die durch Symbole leicht erkennbar sind.

- Die LED-Display zeigt den Garungsmodus, die Temperatureinstellungen, Restdauer und verschiedene Anweisungen.
- Drei Garungsmodi:  
Dämpfen – 30 °C bis 120 °C  
Konvektion – 30 °C bis 300 °C  
Kombination – 100 °C bis 300 °C
- Die Gardauer wird in Stunden : Minuten angezeigt.

- Gebläse mit zwei verschiedenen Gebläsedrehzahlen erweitert die Garungsmöglichkeiten für Produkte, die durch starke Luftströmungen beeinträchtigt werden.
- Abkühlfunktion dient zum rascheren Absenken der Temperatur in der Ofenkammer.
- Vollautomatische CombiClean® Reinigung mit einem gründlichen Reinigungszyklus.

### KURZFORMULAR TECHNISCHE DATEN

Alto-Shaam Combitherm® CT Classic™ Thekenmodell CTC10-20G Gas-CombiOven ohne Wassererhitzer mit EcoSmart®-Technologie für verringerten Energie- und Wasserverbrauch. Mit Betriebsmodi für Dämpfen, Konvektion und einer Kombination von Dämpfen und Konvektionshitze. Der Ofen hat eine Ofenkammer aus Edelstahl der Stärke Gauge 18 (1,27 mm). Der Ofen verfügt über einen angeschlossenen, einschiebbaren Handbrausen-Sprühschlauch mit Sicherheitssperverriegelungssystem und

Rückstromsperre. Die Classic-Steuerung umfasst eine Abkühlfunktion, eine automatische Reinigungsfunktion und ein Gebläse mit zwei (2) Gebläsedrehzahlen. Der Ofen verfügt über vier (4) verstellbare Standbeine aus Edelstahl. Jeder Ofen kann bis zu elf (11) Bleche GN 1/1 oder zweiundzwanzig (22) Behälter GN 1/1 aufnehmen, verfügt standardmäßig über rechtsseitiges Türscharnier, elf (11) nicht geneigte Stützschielen und fünf (5) Edelstahlhinschiebe.

### WERKSSEITIG EINGEBAUTE OPTIONEN

#### Spannungsversorgungsmöglichkeiten

- 120 V 1 Ph       208-240 V 3 Ph  
 380-415 V 3 Ph

#### 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 127 mm

- Erweiterte Einjahresgarantie

#### Installationsoptionen (NUR EINE AUSWÄHLEN)

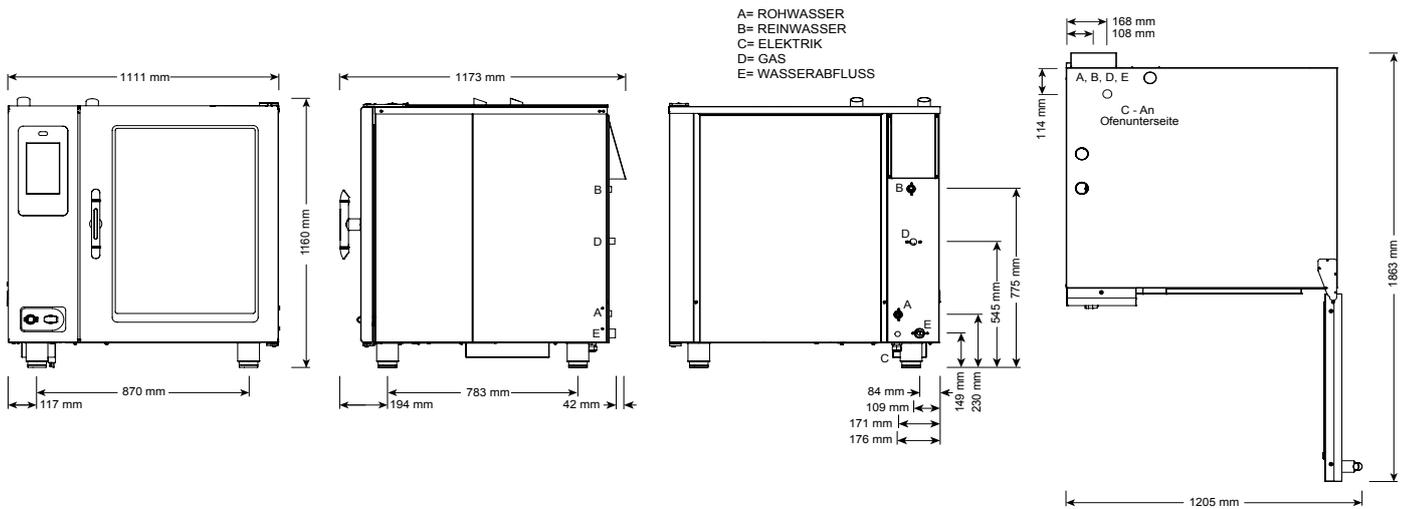
- Werksautorisiertes Alto-Shaam Installationsprogramm für Combitherm – NUR VERFÜGBAR IN DEN USA UND KANADA  
 Prüfung bei der ersten Inbetriebnahme – BEIM ALTO-SHAAM VERTRAGSKUNDENDIENST ERHÄLTlich  
 CombiLatch™-Türverriegelung mit verstellbarer Uhr zum Schutz des Personals vor Hitze und Dampf im Ofen, wenn die Tür während eines Garungszyklus geöffnet wird  
 Standbeinsatz erdbebensicher, optional

#### Sensor-Wahlmöglichkeiten

- Herausnehmbarer Kerntemperaturfühler mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional  
 Herausnehmbarer Sous-vide-Temperaturfühler mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional

#### Sicherheitsvorrichtungen für Einsatz in Gefängnissen

- Optionales Basispaket (nicht verfügbar mit versenkter Tür): Enthält ein manipulationssicheres Schraubenpaket und eine gesicherte Türscheibe, ohne Temperaturfühler  
 Einschlussicherungsvorrichtung, optional  
 Bedienfeld-Sicherheitsabdeckung, optional  
 Türverriegelung mit Schnappverschluss (ohne Vorhängeschloss), optional  
 Herausnehmbarer Kerntemperaturfühler mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional



**ABMESSUNGEN: H x B x T**

**AUSSEN:**

1160 mm x 1111 mm x 1173 mm

**AUSSEN MIT VERSENKTER TÜR:**

1160 mm x 1238 mm x 1173 mm

**INNEN:**

800 mm x 616 mm x 832 mm

**ANFORDERUNGEN AN DIE WASSERVERSORGUNG**

**ZWEI (2) KALTWASSERANSCHLÜSSE – TRINKWASSERQUALITÄT**

**EIN (1) REINWASSERANSCHLUSS:** 3/4 Zoll NPT\* \* Kann als Verzweigung an einer 3/4-Zoll-Leitung ausgeführt werden.

**EIN (1) ROHWASSERANSCHLUSS:** 3/4 Zoll NPT\*

**LEITUNGSDRUCK:** 200 kPa dynamischer Mindestdruck bis 600 kPa statischer Maximaldruck

**WASSERABFLUSS:** 40 mm-ANSCHLUSS MIT EINER VERTIKALEN ENTLÜFTUNG, DIE ÜBER DEN ABLUFTABZUG HINAUSREICHT. WERKSTOFFE MÜSSEN TEMPERATUREN BIS ZU 93 °C STANDHALTEN.

**ANFORDERUNGEN AN DEN FREIRAUM**

**LINKS:** 0 mm 457 mm EMPFOHLEN FÜR WARTUNGSZUGANG

**RECHTS:** 0 mm NICHTENTZÜNDLICHE OBERFLÄCHEN 51 mm TÜRÖFFNUNGSSEITE ODER ENTZÜNDLICHE OBERFLÄCHEN

**OBEN:** 508 mm FÜR LUFTBEWEGUNG

**RÜCKSEITE:** 102 mm 109 mm FÜR DAS OPTIONALE LEITUNGSANSCHLUSSKIT **UNTEN:** 130 mm FÜR STANDBEINE, LUFTZUFUHR

**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/Bediener/Käufer dieses Geräts trägt die alleinige Verantwortung für die Überprüfung, dass die Wasserversorgung gründlich getestet wird und dass je nach Bedarf eine Wasseraufbereitung vorgesehen wird, welche die unten aufgeführten Anforderungen an die Wasserqualitätsstandards erfüllt. Die Nichterfüllung dieser Mindeststandards kann zu einer möglichen Beschädigung dieses Geräts und/oder dessen Komponenten und zum Erlöschen der Originalhersteller-Garantie führen. Alto-Shaam empfiehlt die Nutzung von OptiPure®-Produkten ([www.optipurewater.com](http://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	7,0 bis 8,5
Siliziumdioxid	Weniger als 12 ppm (mg/L)
Insgesamt gelöste Feststoffe	50–125 ppm

**GASANFORDERUNGEN (SORTE MUSS BEI DER BESTELLUNG ANGEGEBEN WERDEN)**

**ANSCHLUSS:** 3/4 Zoll NPT

THERMISCHE NENNBELASTUNG		VERSORGUNGSDRUCK AM EINLASS			
NORDAMERIKA	INTERNATIONAL	NORDAMERIKA		INTERNATIONAL	
Erdgas/Propan	G20, G25, G31	Erdgas	Propan	G20	20 mbar
Bruttoheizwert (HHV)	Nettoheizwert (LHV)	Mindestwert: 5,5" W.C. dynamisch	Mindestwert: 9" W.C. dynamisch	G25	20 mbar
121.000 Btu/Std	32,0 kW	Maximalwert: 14" W.C. statisch	Maximalwert: 14" W.C. statisch	G31	30 mbar

**ELEKTRISCH – CTC10-20G (EIGENER STROMKREIS ERFORDERLICH)**

	SPANNUNG	PHASE	HZ	AWG	ANSCHLUSS	A	TRENNSCHALTER	kW
☞	120	1	60	14	L1, N, G - ohne Netzkabel und Stecker	7,0	20	0,84
☞	208 – 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, G - ohne Netzkabel und Stecker	4,8 – 4,2	15	1,0
☞	380 – 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, N, G - ohne Netzkabel und Stecker	4,6 – 4,2	15	1,0

☞ SPANNUNGSWAHLMÖGLICHKEIT NORDAMERIKA ☞ ERDSCHLUSS- ODER FEHLERSTROMSCHUTZGERÄT MUSS EINEN FEHLERSTROM VON 20 mA AUFNEHMEN KÖNNEN. ☞ SPANNUNGSWAHLMÖGLICHKEIT INTERNATIONAL

GEWICHT	VERSANDABMESSUNGEN	BEHÄLTERFASSUNGSVERMÖGEN	
NETTO 345 kg	(L x B x H)	GN 1/1: 530 x 325 x 65 mm	Zweiundzwanzig (22)
VERSAND 363 kg*	1422 x 1245 x 1651 mm*	GN 2/1: 650 x 530 x 65 mm	Elf (11)
*VERSANDINFORMATIONEN FÜR USA AUF DEM LANDWEG. GEWICHT UND ABMESSUNGEN FÜR EXPORT IM WERK NACHFRAGEN.		**BLECH, VOLLE GRÖSSE: 457 x 660 x 25 mm	Elf (11)
		PRODUKTMAXIMUM: 109 kg	
		VOLUMEN MAX: 190 l	
		** ZUSÄTZLICHE DRAHTSCHÜBE FÜR MAX. FASSUNGSVERMÖGEN ERFORDERLICH	