

# COMBITHERM® CTC10-20G AU GAZ SANS CHAUFFE-EAU



## CAPACITÉ

- Onze (11) tôles grand format, onze (11) bacs GN 2/1, vingt-deux (22) plats Hotel grand format ou GN 1/1 sur deux rangées en profondeur
- Deux (2) porte-grilles latéraux avec onze (11) rails de support non inclinables ; largeur horizontale de 505 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 PROrinse™ comporte un sectionneur de sécurité qui coupe l'arrivée d'eau [BREVET EN INSTANCE] et un dispositif anti-retour intégré
- Le système SafeVent™ décharge automatiquement la vapeur à la fin du cycle de cuisson [BREVET N° 7,282,674]
- Le système à 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
- Le brûleur au gaz modulant de haut rendement assure un temps de passage maximal des gaz brûlés [BREVET EN INSTANCE]

## CARACTERISTIQUES STANDARD DU CT CLASSIC™

- Four à équipements innovants de pointe parfaitement combinés pour offrir des performances de haut niveau, une qualité constante des aliments et un haut rendement de production.
- La commande Classic à touches permet un contrôle simple et intuitif des fonctions du four au moyen de symboles faciles à identifier.

- L'affichage à LED indique le mode de cuisson, les réglages de température, la durée restante et diverses instructions.
- Trois modes de cuisson :  
Vapeur - 30 °C à 120 °C  
Convection - 30 °C à 300 °C  
Combiné - 100 °C à 300 °C
- La durée de cuisson est affichée en heures : minutes.

- Le ventilateur à deux vitesses étend les capacités de cuisson pour les produits sensibles aux déplacements d'air rapides.
- La fonction de refroidissement permet d'abaisser la température interne du four à une cadence accélérée.
- Nettoyage entièrement automatisé CombiClean® avec un cycle de nettoyage intensif.

## CAHIER DES CHARGES ABRÉGÉ

Fournir un four combiné de comptoir au gaz sans chauffe-eau Alto-Shaam CombiTherm® CT Classic™ modèle CTC10-20G 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. 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. La commande Classic comprend une fonction de refroidissement, une fonction de nettoyage automatique et un ventilateur à deux (2) vitesses. Le four comporte quatre (4) pieds réglables en acier inoxydable. Chaque four doit accepter jusqu'à onze (11) tôles grand format ou vingt-deux (22) plats Hotel grand format (GN 1/1), comporter des charnières de porte à droite de série, onze (11) rails de support non inclinables et cinq (5) grilles en acier inoxydable.

## OPTIONS INSTALLEES A L'USINE

### Choix d'alimentation électrique

- 120 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 127 mm

- Garantie un an étendue

### Options d'installation (EN CHOISIR UNE SEULEMENT)

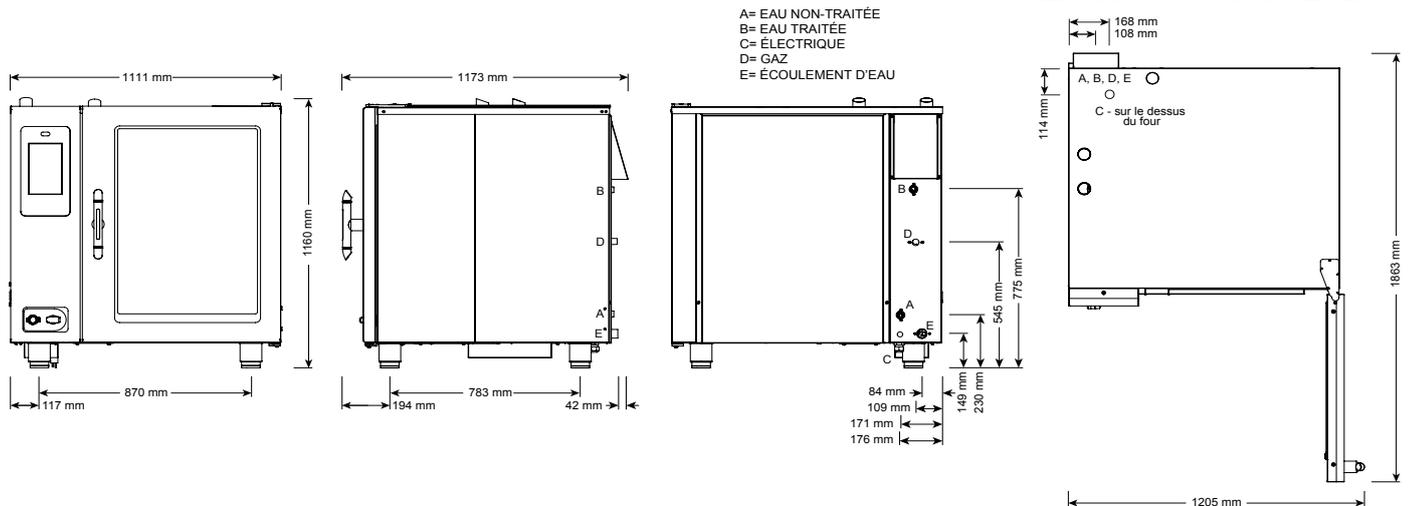
- Programme d'installation agréée Alto-Shaam CombiTherm - PROPOSÉ AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA SEULEMENT  
 Contrôle de mise en service - DISPONIBLE AUPRÈS D'UN RÉPARATEUR AGRÉÉ ALTO-SHAAM  
 Le verrouillage de porte CombiLatch™ à temporisation réglable protège les utilisateurs de la chaleur et la vapeur dans l'enceinte du four lors de l'ouverture de la porte durant un cycle de cuisson  
 Jeu de pieds antisismiques, en option

### Choix de sondes

- Sonde de température interne monopoint amovible à connecteur rapide, en option  
 Sonde de température sous vide monopoint amovible à connecteur rapide, en option

### Dispositifs de sécurité pour établissement pénitentiaire

- Forfait de base en option (non disponible avec porte encastrée) : comprend les vis inviolables et le vitrage de porte sécurisé, 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 amovible à connecteur rapide, en option



**DIMENSIONS : H x L x P**

**EXTÉRIEURES :**

1160 mm x 1111 mm x 1173 mm

**EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :**

1160 mm x 1238 mm x 1173 mm

**INTÉRIEURES :**

800 mm x 616 mm x 832 mm

**ALIMENTATION EN EAU**

**DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE**

UNE (1) ENTRÉE D'EAU TRAITÉE : 3/4" NPT\*  
UNE (1) ENTRÉE D'EAU NON TRAITÉE : 3/4" NPT\*

\* Peuvent provenir d'une arrivée unique de 3/4"

PRESSION DE LIGNE : 200 bar minimum dynamique et 600 bar maximum statique

ÉCOULEMENT D'EAU : RACCORD DE 40 MM AVEC ÉVACUATION VERTICALE DÉPASSANT AU-DESSUS DE L'ÉVENT D'ÉCHAPPEMENT. LES MATÉRIEAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES JUSQU'À 93 °C.

**DÉGAGEMENTS**

<b>GAUCHE :</b> 0 mm	ACCÈS DE SERVICE DE 457 mm RECOMMANDÉ
<b>DROITE :</b> 0 mm SURFACES NON-COMBUSTIBLES	51 mm POUR OUVERTURE DE PORTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
<b>DESSUS :</b> 508 mm POUR LA CIRCULATION D'AIR	
<b>ARRIÈRE :</b> 102 mm	<b>DESSOUS :</b> 130 mm POUR LES PIEDS, ADMISSION D'AIR
109 mm KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	

**EXIGENCES D'INSTALLATION**

- 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

**ALIMENTATION EN GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)**

RACCORDEMENT : 3/4" NPT

**CHARGE THERMIQUE NOMINALE**

**PRESSION DE SERVICE**

AMÉRIQUE DU NORD		INTERNATIONAL	AMÉRIQUE DU NORD		INTERNATIONAL	
Gaz naturel/propane	Pouvoir calorifique brut (HHV)	Pouvoir calorifique net (LHV)	Gaz naturel	Propane	G20	G25
	121 000 Btu/h	32,0 kW	Minimum : 1,37 kPa dynamique	Minimum : 2,24 kPa dynamique	20 mbar	20 mbar
			Maximum : 3,5 kPa statique	Maximum : 3,5 kPa statique	G31	30 mbar

**ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - CTC10-20G (CIRCUIT PROPRE EXIGÉ)**

	TENSION	PHASES	Hz	AWG	BRANCHEMENT	A	DISJONCTEUR	kW
☞☞	120	1	60	14	L1, N, G - sans cordon ni fiche	7,0	20	0,84
☞☞☞	208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, G - sans cordon ni fiche	4,8 - 4,2	15	1,0
☞☞☞☞	380 - 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, N, G - sans cordon ni fiche	4,6 - 4,2	15	1,0

☞☞ CHOIX DE TENSIONS AMÉRIQUE DU NORD ☞☞ LE DISPOSITIF DE PROTECTION CONTRE LES DÉFAUTS DE TERRE OU LES COURANTS RÉSIDUELS DOIT ACCEPTER UN COURANT DE FUITE DE 20 mA ☞☞ CHOIX DE TENSIONS INTERNATIONAL

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CAPACITÉ PLATS	
NET 345 kg	(L x L x H)	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm	Vingt-deux (22)
EXPÉDITION 363 kg*	1422 x 1245 x 1651 mm*	GN 2/1 : 650 x 530 x 65 mm	Onze (11)
*INFORMATIONS DE LIVRAISON TERRESTRE NATIONALE. CONSULTER L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.		**TÔLE GRAND FORMAT : 457 x 660 x 25 mm	Onze (11)
		**SUR GRILLES MÉTALLIQUES SEULEMENT. GRILLES SUPPLÉMENTAIRES REQUISES POUR UTILISER LA CAPACITÉ MAXIMALE	