

COMBITHERM® CTC20-10E

ELEKTRISCH, OHNE WASSERERHITZER



FASSUNGSVERMÖGEN

- Zwanzig (20) normalgroße Bleche; zwanzig (20) normalgroße Behälter GN 1/1; eine Reihe tief
- Beschickungswagen mit zwanzig (20) nicht geneigten Stützschiene; 330 mm Horizontalbreite zwischen den Schienen, 65 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 Sicherheitsabsperrierverriegelung, 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
- Beschickungswagen mit montierter Auffangschale und vier (4) lenkbaren Laufrollen, zwei (2) davon mit Bremsen

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™ Bodenmodell CTC20-10E elektrischer 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 Sicherheitssperrierverriegelungssystem und Rückstromsperre. Die Classic-Steuerung umfasst eine Abkühlfunktion,

eine automatische Reinigungsfunktion und ein Gebläse mit zwei (2) Gebläsedrehzahlen. Der Ofen verfügt standardmäßig über ein Türscharnier an der rechten Seite mit integriertem Vorheizstreifen und sechs (6) verstellbare, erdbebensichere Standbeine aus Edelstahl. Der Beschickungswagen nimmt bis zu zwanzig (20) halbgroße Bleche oder zwanzig (20) normalgroße Behälter (GN 1/1) auf, verfügt über zwanzig (20) nicht geneigte Stützschiene und zehn (10) Edelstahlinschübe.

WERKSSEITIG EINGebaUTE OPTIONEN

Spannungsversorgungsmöglichkeiten

- 208-240 V 3 Ph 380-415 V 3 Ph
 440-480 V 3 Ph

Türöffnungsseite

- Rechtsseitiges Türscharnier, Standardausführung
 Versenkte Tür, optional; vergrößert die Ofenbreite um 127 mm; lässt sich zur Sicherheit und für mehr Platz im Gang aus dem Weg schieben

- Erweiterte Einjahresgarantie

Installationsoptionen (NUR EINE AUSWÄHLEN)

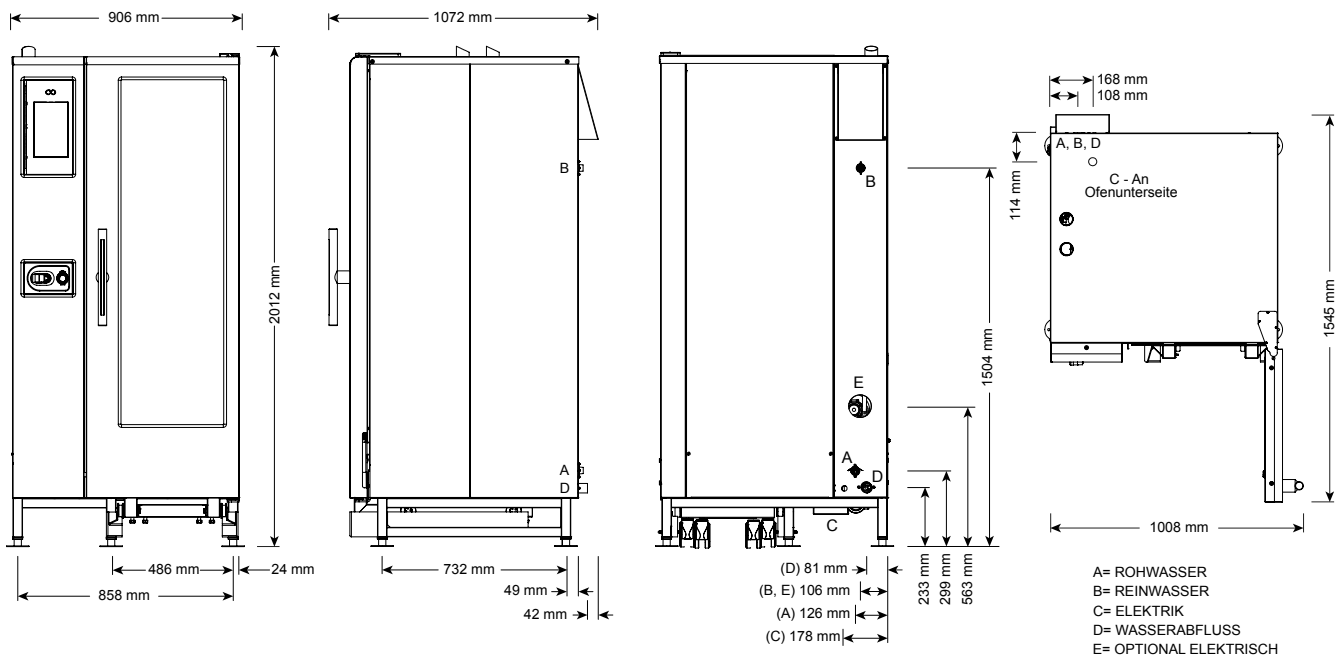
- Werksautorisiertes Alto-Shaam Installationsprogramm für Combitherm – NUR VERFÜGBAR IN DEN USA UND KANADA
 Prüfung bei der ersten Inbetriebnahme – BEIM ALTO-SHAAM VERTRAGSKUNDENDIENST ERHÄLTICH

Sensor-Wahlmöglichkeiten

- Herausnehmbare Kerntemperaturfühler mit einer Spitze und Schnellanschluss, Standardausführung
 Herausnehmbare 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, gesicherte Türscheibe und ein (1) Beschickungswagen für Gefängniseinsatz, ohne Temperaturfühler
 Einschussicherungsvorrichtung, optional
 Bedienfeld-Sicherheitsabdeckung, optional
 Türverriegelung mit Schnappverschluss (ohne Vorhängeschloss), optional
 Herausnehmbare Kerntemperaturfühler mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional



ABMESSUNGEN: H x B x T	
AUSSEN:	2012 mm x 906 mm x 1072 mm
AUSSEN MIT VERSENKTER TÜR:	2012 mm x 1033 mm x 1072 mm
INNEN:	1535 mm x 411 mm x 712 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 WARTUNGSGZUGANG
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] 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

ELEKTRISCH (KEIN NETZKABEL UND STECKER, EIGENER STROMKREIS ERFORDERLICH)

MODELL	SPANNUNG	PHASE	HZ	A	kW	TRENNSCHALTER	AWG	ANSCHLUSS
CTC20-10E	208 – 240	3	50/60	78,8 – 90,9	28,4 – 37,8	80-90	1 – 1/0	L1, L2, L3, G
	380 – 415	3	50/60	48,2 – 52,5	32,3 – 37,8	63	4 – 3	L1, L2, L3, N, G
	440 – 480	3*	50/60	41,7 – 45,5	32,4 – 37,8	50	6 – 4	L1, L2, L3, G

*ELEKTRIK-SERVICEGEBÜHR ERFORDERLICH

GEWICHT	VERSANDABMESSUNGEN	BEHÄLTERFASSUNGSVERMÖGEN	PRODUKTMAXIMUM:
NETTO	411 kg	GN 1/1: 530 x 325 x 65 mm Zwanzig (20)	109 kg
VERSAND	477 kg*	**GN 1/2 BLECH: 457 x 330 x 25 mm Zwanzig (20)	VOLUMEN MAX: 190 l
*VERSANDINFORMATIONEN FÜR USA AUF DEM LANDWEG. GEWICHT UND ABMESSUNGEN FÜR EXPORT IM WERK NACHFRAGEN.		**NUR AUF DRAHTEINSCHÜBEN. ZUSÄTZLICHE DRAHTEINSCHÜBE FÜR MAX. FASSUNGSVERMÖGEN ERFORDERLICH	