

COMBITHERM® CTC20-10E

ÉLECTRIQUE SANS CHAUFFE-EAU



CAPACITÉ

- Vingt (20) tôles demi-format ou vingt (20) bacs grand format ou GN 1/1 sur une rangée en profondeur
- Chariot à plats roulant avec vingt (20) rails de support non inclinables ; largeur horizontale de 330 mm entre rails, espacement vertical de 65 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
- 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 à bride réglables en acier inoxydable garantissent la stabilité
- Le chariot à plats roulant comprend un ramasse-gouttes fixe et quatre (4) roulettes pivotantes, dont deux (2) avec freins

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 sur pied électrique sans chauffe-eau Alto-Shaam Combitherm® CT Classic™ modèle CTC20-10E 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 des charnières de porte à droite de série avec bande de préchauffage intégrée et six (6) pieds antisismiques réglables en acier inoxydable. Le chariot à plats roulant accepte jusqu'à vingt (20) tôles demi-format ou vingt (20) plats Hotel grand format (GN 1/1), comprend vingt (20) rails de support non inclinables et dix (10) grilles en acier inoxydable.

OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

Choix d'alimentation électrique

- 208-240 V triphasé 380-415 V triphasé
 440-480 V triphasé

Sens d'ouverture

- Charnières de porte à droite, de série
 Porte encastrée, en option, accroît la largeur du four de 127 mm, escamotable pour plus de sécurité et d'espace de passage
 Garantie un an étendue

Options d'installation (EN CHOISIR UNE SEULEMENT)

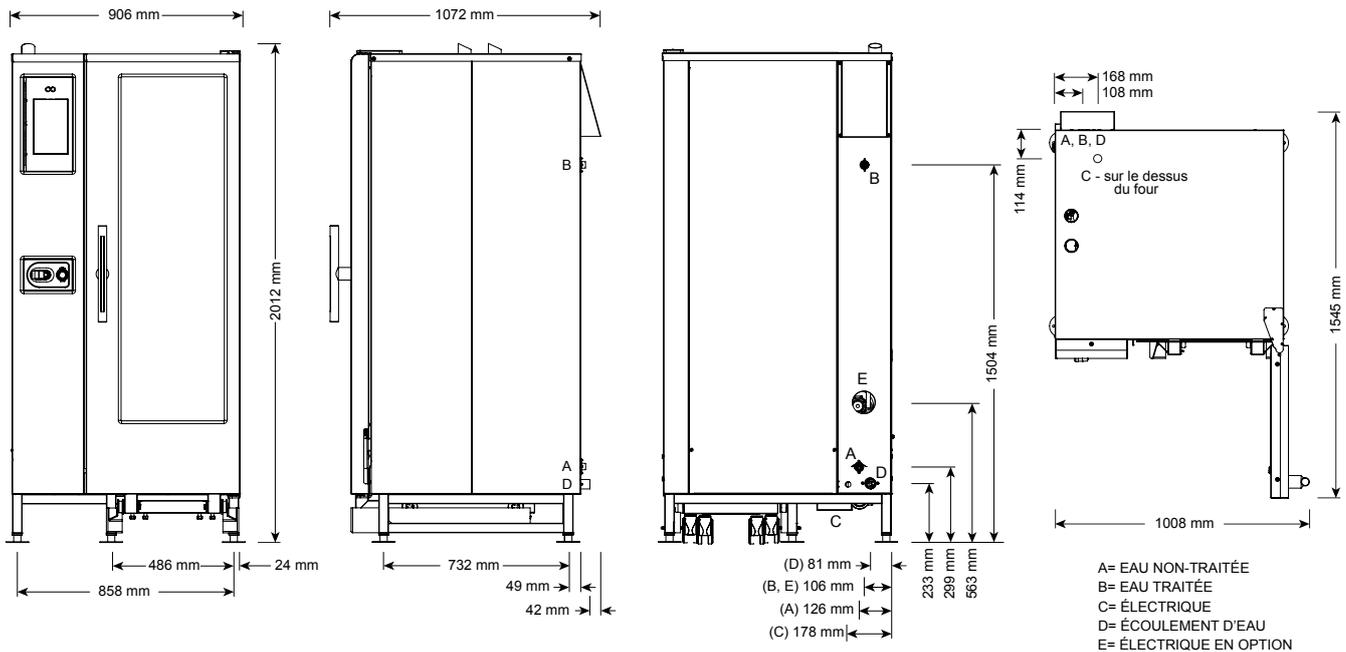
- Programme d'installation agréée Alto-Shaam Combitherm - PROPOSÉ AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA SEULEMENT
 Contrôle de mise en service - DISPONIBLE AUPRÈS D'UN RÉPARATEUR AGRÉÉ ALTO-SHAAM

Choix de sondes

- Sonde de température interne monopoint amovible à connecteur rapide, de série
 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, le vitrage de porte sécurisé et un (1) chariot à bacs roulant pour établissement pénitentiaire, 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 moraillon (cadenas non fourni), en option
 Sonde de température interne monopoint amovible à connecteur rapide, en option



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	2012 mm x 906 mm x 1072 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	2012 mm x 1033 mm x 1072 mm
INTÉRIEURES :	1535 mm x 411 mm x 712 mm



ALIMENTATION EN EAU	
DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE	
UNE (1) ENTRÉE D'EAU TRAITÉE : 3/4" NPT*	* Peut provenir d'une arrivée unique de 3/4"
UNE (1) ENTRÉE D'EAU NON TRAITÉE : 3/4" NPT*	
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 MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES JUSQU'À 93 °C.	
DÉGAGEMENTS	
GAUCHE : 0 mm	ACCÈS DE SERVICE DE 457 mm RECOMMANDÉ
DROITE : 0 mm SURFACES NON-COMBUSTIBLES	51 mm POUR OUVERTURE DE PORTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION D'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	DESSOUS : 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 ÉLECTRIQUE (SANS CORDON NI FICHE, CIRCUIT PROPRE EXIGÉ)								
MODÈLE	TENSION	PHASES	Hz	A	kW	DISJONCTEUR	AWG	BRANCHEMENT
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

*FRAIS D'ABONNEMENT ÉLECTRIQUE

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CAPACITÉ PLATS
NET 411 kg	(L x L x H)	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm Vingt (20)
EXPÉDITION 477 kg*	1422 x 1143 x 2210 mm*	**TÔLE DEMI-FORMAT : 457 x 330 x 25 mm Vingt (20)
*INFORMATIONS DE LIVRAISON TERRESTRE NATIONALE. CONSULTER L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.		MAXIMUM PRODUIT : 109 kg
		VOLUME MAXIMAL : 190 litres
		**SUR GRILLES MÉTALLIQUES SEULEMENT. GRILLES SUPPLÉMENTAIRES REQUISES POUR UTILISER LA CAPACITÉ MAXIMALE