

# COMBITHERM® CTC6-10E

**ELEKTRISCH, OHNE WASSERERHITZER**



## FASSUNGSVERMÖGEN

- Sieben (7) Behälter GN 1/1 oder sieben (7) Bleche GN 1/2; eine Reihe tief
- Zwei (2) Seitenschienen mit sieben (7) nicht geneigten Stützschiene; 298 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 Direktrretierung und beleuchteten Hinweismeldungen [PATENT ANGEMELDET]
- Ergonomische, einschiebbare PRORinse™-Handbrause mit Sicherheitsabsperrverriegelung, 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

## 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 CTC6-10E 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-Sprüh Schlauch mit Sicherheitssperreverriegelungssystem 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 sieben (7) Bleche GN 1/2 oder sieben (7) Behälter GN 1/1 aufnehmen, verfügt standardmäßig über rechtsseitiges Türscharnier, sieben (7) nicht geneigte Stützschiene und drei (3) Edelstahlanschübe.

## 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 (NICHT VERFÜGBAR MIT ENTLÜFTUNGSLOSER AUFSATZHAUBE COMBIHOOD PLUS™)

- Entlüftungslose Aufsatzhaube CombiHood PLUS™ (BEI GESTAPELTEN GERÄTEN ODER GERÄTEN MIT VERSENKTER TÜR NICHT VERFÜGBAR)

- Erweiterte Einjahresgarantie

- CombiLatch™-Türverriegelung mit verstellbarer Uhr zum Schutz des Personals vor Hitze und Dampf im Ofen, wenn die Tür während eines Garungszyklus geöffnet wird

### Installationsoptionen (NUR EINE AUSWÄHLEN)

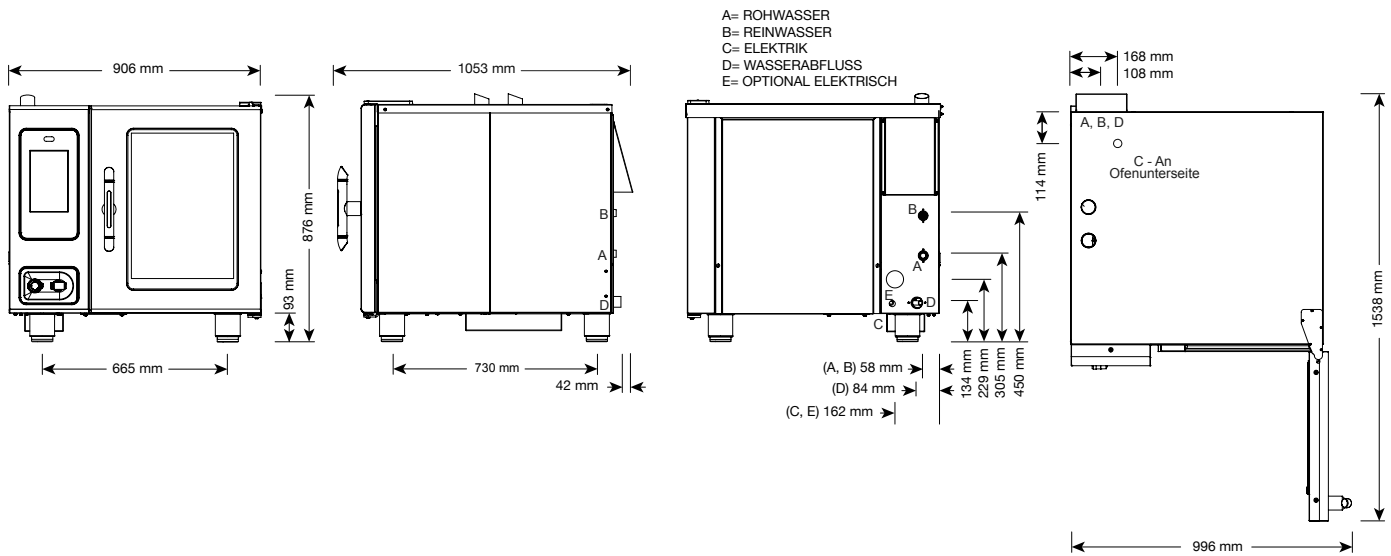
- Werksautorisiertes Alto-Shaam Installationsprogramm für CombiTherm – NUR VERFÜGBAR IN DEN USA UND KANADA  
 Prüfung bei der ersten Inbetriebnahme – BEIM ALTO-SHAAM VERTRAGSKUNDENDIENST ERHÄLTICH

### Sensor-Wahlmöglichkeiten

- Herausnehmbare Kerntemperaturfühler mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional  
 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, ohne Temperaturfühler  
 Einschlusssicherungsvorrichtung, optional  
 Bedienfeld-Sicherheitsabdeckung, optional  
 Türverriegelung mit Schnappverschluss (OHNE VORHÄNGESCHLOSS), optional  
 Herausnehmbare Kerntemperaturfühler mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional  
 Standbeinsatz erdbebensicher, optional  
 Stapel-Montageteile (NICHT ERHÄLTICH MIT ENTLÜFTUNGSLOSER COMBIHOOD PLUS AUFSATZHAUBE)



<b>ABMESSUNGEN: H x B x T</b>	
<b>AUSSEN:</b>	876 mm x 906 mm x 1053 mm
<b>AUSSEN MIT VERSENKTER TÜR:</b>	876 mm x 1033 mm x 1053 mm
<b>INNEN:</b>	520 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.

**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.

**ANFORDERUNGEN AN DEN FREIRAUM**

<b>LINKS:</b> 0 mm	457 mm EMPFOHLEN FÜR WARTUNGSGANG
<b>RECHTS:</b> 0 mm NICHTENTZÜNDLICHE OBERFLÄCHEN	51 mm TÜRÖFFNUNGSSEITE ODER ENTZÜNDLICHE OBERFLÄCHEN
<b>OBEN:</b> 508 mm FÜR LUFTBEWEGUNG	
<b>RÜCKSEITE:</b> 102 mm 109 mm FÜR DAS OPTIONALE LEITUNGSANSCHLUSSKIT	<b>UNTEN:</b> 130 mm FÜR STANDBEINE, LUFTZUFUHR

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

**INSTALLATIONSANFORDERUNGEN**

- Der Ofen muss waagrecht installiert werden.
- Es muss eine Abzugshaube installiert werden.
- Wasserversorgung-Absperrventil und Rückflusssperre, falls durch örtliche Vorschriften erforderlich.

**ELEKTRISCH (KEIN NETZKABEL UND STECKER, EIGENER STROMKREIS ERFORDERLICH)**

MODELL	SPANNUNG	PHASE	HZ	A	kW	TRENN-SCHALTER	AWG	ANSCHLUSS
CTC6-10E	208 – 240	3	50/60	21,9 – 25,3	7,9 – 10,5	25 - 30	8	L1, L2, L3, G
	380 – 415	3	50/60	13,4 – 14,6	9,0 – 10,5	16	8	L1, L2, L3, N, G
	440 – 480	3*	50/60	11,6 – 12,6	9,1 – 10,5	15	10 – 8	L1, L2, L3, G

\*ELEKTRIK-SERVICEGEBÜHR ERFORDERLICH

GEWICHT	VERSANDABMESSUNGEN	BEHÄLTERFASSUNGSVERMÖGEN
<b>NETTO</b> 238 kg	(L x B x H)	GN 1/1: 530 x 325 x 65 mm Sieben (7)
<b>VERSAND</b> 276 kg*	1473 x 1143 x 1295 mm*	*HALB-GROSSES BLECH: 457 x 330 x 25 mm Sieben (7)
*VERSANDINFORMATIONEN FÜR USA AUF DEM LANDWEG. GEWICHT UND ABMESSUNGEN FÜR EXPORT IM WERK NACHFRAGEN.		PRODUKTMAXIMUM: 33 kg
		VOLUMEN MAX: 57 l
		** ZUSÄTZLICHE DRAHT-EINSCHÜBE FÜR MAX. FASSUNGSVERMÖGEN ERFORDERLICH