

COMBITHERM[®]

CTP10-20G

GAS, OHNE WASSERERHITZER



FASSUNGSVERMÖGEN

- Zehn (10) normalgroße Bleche; zehn (10) Behälter GN 2/1; zwanzig normalgroße oder GN 1/1 Behälter; zwei Reihen tief
- Zwei (2) Seitenschiene mit zehn (10) nicht geneigten Stützschiene; 330 mm Horizontalbreite zwischen den Schiene, 70 mm Vertikalabstand zwischen den Schiene

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
- 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 PROrinse™-Handbrause mit Sicherheitsabsperverriegelung, die die Wasserversorgung zum Schlauch absperrt [PATENT ANGEMELDET] und in den Handbrausengriff eingebaute Rückstromsperre
- SafeVent™ sorgt für automatisches Dampfabzug am Ende des Garungszyklus [PATENT-NR. 7,282,674]
- System ohne Freiraumanforderungen nutzt die Stellfläche optimal aus und hat Funktionen, die temperaturempfindliche Komponenten schützen [PATENT ANGEMELDET]
- erstellbare Standbeine aus Edelstahl sorgen für Stabilität
- Modulierender Gasbrenner mit hohem Wirkungsgrad maximiert die Verweilzeit der Rauchgase [PATENT ANGEMELDET]

CT PROFORMANCE – STANDARDFUNKTIONEN

- Ofen mit modernsten innovativen und perfekt integrierten Lösungen, um die höchsten Leistungsstandards, einheitliche Speisenqualität und Produktionseffizienz zu erzielen.
- Die PROtouch™-Steuerung bietet eine einfache und intuitive Touchscreen-Benutzeroberfläche, große Bildschirmfläche und Symbole, die einfach zu bedienen und identifizieren sind.
- Software in Englisch, Französisch, Deutsch, Koreanisch, Mandarin, Russisch oder Spanisch.
- Vier Garungsmodi:
Dämpfen - 30 °C bis 120 °C
Konvektion - 30 °C bis 301 °C
Kombination - 30 °C bis 301 °C
Aufwärmen - 120 °C bis 160 °C
- Die Gardauer wird in Stunden : Minuten : Sekunden genau angezeigt.
- Sie haben Zugriff auf eine unbegrenzte Anzahl von programmierten Rezeptnamen, die Sie selbst erstellt, als Favorit markiert oder in Kategorienordnern abgelegt haben.
- Herausnehmbare Kerntempersensoren mit einer Spitze und Schnellanschluss.
- Drei Leistungsstufen: verringerte Leistung zur Reduzierung des Stromverbrauchs in der Küche, Öko-Modus für optimale Ofeneffizienz und PROpower™, die beschleunigte Turbo-Leistung für sofortige Verstärkung der Heizleistung oder rasche Wärmerückgewinnung [PATENT ANGEMELDET].
- System zur Regelung der absoluten Luftfeuchtigkeit (AHC) mit 0–100 % Feuchtigkeitsstufen ermöglicht eine exaktere Regelung der idealen Garungsbedingungen und des Fertigproduktes [PATENT ANGEMELDET].
- Automatisch reversierbares Gebläse mit fünf verschiedenen Gebläsedrehzahlen erweitert die Garungsmöglichkeiten - von Schmoren und Rösten bis hin zu konvektionsempfindlichen Produkten wie Soufflés und Schaumgebäck oder alle Produkte, die durch starke Luftströmungen beeinträchtigt werden.
- Die Feuchtigkeitszugabe-Funktion sorgt für perfekten Glanz und Krusten auf Brötchen und Gebäck.
- USB-Autoerkennung für HACCP-Datenzugriff, Rezeptverwaltung und Software-Updates.
- Multi-Einschub-Uhren können nach Produktnamen bezeichnet und in Stunden, Minuten und Sekunden programmiert werden und bieten genauere Regelung für empfindliche Produkte.
- Der Ruhemodus kann für Zeitersparnis verwendet werden, indem das Abschalten und erneute Einschalten vermieden wird.
- Niedrigtemperatur-Delta-T-Funktion für Garen bei niedriger Temperatur oder langem Rösten.
- Programmierbare Abkühlfunktion dient zum rascheren Absenken der Temperatur in der Ofenkammer.
- Entfeuchtung-Zusatzfunktion
- Vollautomatische CombiClean PLUS™ Reinigung mit 5 Reinigungsstufen.
- Betriebsstundenzähler und Audit-Trail bieten umfangreiche Diagnose- und Fehlersuchfunktionen.

KURZFORMULAR TECHNISCHE DATEN

Alto-Shaam Combitherm[®] CT PROformance™ Thekenmodell CTP10-20G Gas-CombiOven ohne Wassererhitzer mit EcoSmart[®]-Technologie für verringerten Energie- und Wasserverbrauch. Mit Betriebsmodi für Dämpfen, Konvektion, einer Kombination von Dämpfen und Konvektionshitze sowie Aufwärmen. 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 PROtouch™-Steuerung verfügt über eine Abkühlfunktion, automatische Reinigungsfunktion, Rezeptprogrammierung, drei Leistungsstufen, 0–100 % Feuchtigkeitsstufen, automatisch reversierendes Gebläse mit fünf (5) Gebläsedrehzahlen, Multi-Einschub-Uhren und Ruhemodus. Der Ofen verfügt über einen USB-Anschluss, HACCP-Datenzugriff und vier (4) verstellbare Standbeine aus Edelstahl. Jeder Ofen kann bis zu zehn (10) normalgroße Bleche oder zehn (20) normalgroße Behälter GN 1/1 aufnehmen, verfügt standardmäßig über rechtsseitiges Türscharnier, zehn (10) nicht geneigte Stützschiene und fünf (5) Edelstahleinschübe.

WERKSEITIG EINGebaUTE OPTIONEN

Spannungsversorgungsmöglichkeiten

- 120 V 1 Phase
- 208-240 V 1 Phase
- 208-240 V Drehstrom
- 380-415 V Drehstrom

Netzkabel 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 102 mm

Erweiterte Einjahresgarantie

- Alternative Brennerdüse – für Seehöhe von mehr als 610 m über dem Meeresspiegel

- Automatisches Fettauffangsystem [PATENT ANGEMELDET], mit vier (4) 6-teiligen Geflügelregalen #5014438, innere Tropfwanne und Fettauffangwanne mit Absperrventil (an Geräten mit Räucherfunktion nicht erhältlich)

Wahlmöglichkeiten für Reinigungssystem

- Automatisches tablettgestütztes Reinigungssystem, Standardausführung
- Automatische Flüssigreinigung pumpt Reinigungsflüssigkeit zur gründlichen, eingriffsfreien Reinigung durch das System; es umfasst ein (1) herausnehmbares Stützbecken für den Flüssigkeitsbehälter, optional

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

- Prüfung bei der ersten Inbetriebnahme - BEI EINEM ALTO-SHAAM FASTEAM CENTER ERHÄLTICH

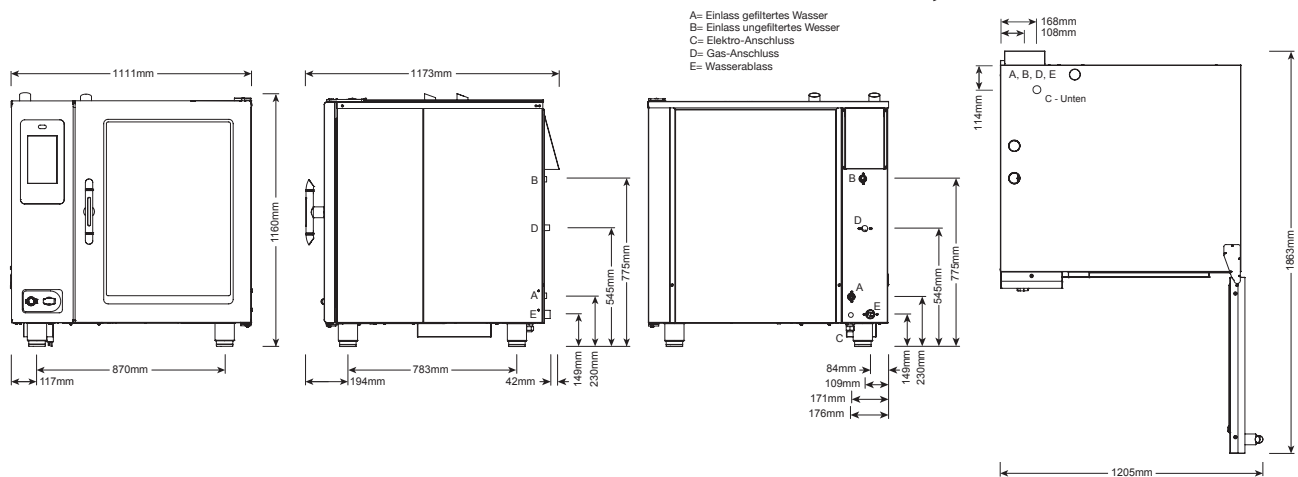
- Räucherfunktion - mit einstufiger Kalträucherfunktion

Sensor-Wahlmöglichkeiten

- Herausnehmbare Temperatursensoren mit einer Spitze und Schnellanschluss, Standardausführung
- Herausnehmbare Sous-vide-Temperatursensoren mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional
- Festverdrahteter Mehrpunkt-Produktinnentemperatursensoren, optional

Sicherheitsvorrichtung für Einsatz in Gefängnissen

- Optionales Grundausstattungspaket: mit manipulationsicherem Schraubensatz, ohne Temperatursensoren
- Einschlosssicherungs Vorrichtung, optional
- Bedienfeld-Sicherheitsabdeckung, optional
- Türverriegelung mit Schnappverschluss (ohne Vorhänge), optional
- Herausnehmbare Temperatursensoren mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional
- Standheinzusatz erdbebensicher, optional



| | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| ABMESSUNGEN: H x B x T | |
| AUSSEN: | 1160mm x 1111mm x 1173mm |
| ÄUSSERES MIT VERSENKTER TÜR: | 1160mm x 1213mm x 1173mm |
| INNEN: | 800mm x 616mm x 832mm |



| | |
|--|---|
| ANFORDERUNGEN AN DIE WASSERVERSORGUNG | |
| ZWEI (2) KALTWASSERANSCHLÜSSE - TRINKWASSERQUALITÄT | |
| EIN (1) REINWASSERANSCHLUSS: | 3/4" NPT* * Kann als Verzweigung an einer 3/4-Zoll-Leitung ausgeführt werden. |
| EIN (1) ROHWASSERANSCHLUSS: | 3/4" NPT* |
| LEITUNGSDRUCK: | 2,1 bis 6,3 bar |
| WASSERABFLUSS: 40mm-ANSCHLUSS MIT EINEM 51mm-MINDESTLUFTSPALT, DER SO NAHE WIE MÖGLICH AM OFEN INSTALLIERT IST. MATERIALIEN MÜSSEN TEMPERATUREN VON BIS ZU 93 °C STANDHALTEN. | |

WASSERQUALITÄTSSTANDARDS

Der Eigentümer/Betreiber/Käufer dieser Küchenmaschine trägt die alleinige Verantwortung zur Gewährleistung, dass die Wasserversorgung gründlich geprüft wird und dass wenn nötig eine „Wasseraufbereitung“ vorgesehen wird, die die Konformitätsanforderungen mit den nachstehend angegebenen Wasserqualitätsstandards erfüllt. Nichtkonformität mit diesen Mindeststandards kann diese Küchenmaschine und/oder deren Komponenten möglicherweise beschädigen und macht die Garantie des Originalherstellers UNGÜLTIG. Alto-Shaam empfiehlt die Nutzung von OptiPure®-Produkten [www.optipurewater.com] zur Aufbereitung von Wasser.

| | |
|---|---|
| ANFORDERUNGEN AN DIE REINIGUNG | |
| LINKS: 0mm | 457mm FÜR WARTUNGSZUGANG |
| RECHTS: 0mm NICHTENTZÜNDLICHE OBERFLÄCHEN | 51mm ENTZÜNDLICHE OBERFLÄCHEN |
| OBEN: 508mm FÜR LUFTBEWEGUNG | |
| RÜCKSEITE: 102mm | UNTEN: 130mm FÜR STANDBEINE, LUFZUFUHR |
| INSTALLATIONSANFORDERUNGEN | |
| • Der Ofen muss waagrecht installiert werden. • Es muss eine Abzugshaube installiert werden. | |
| • Wasserversorgung-Absperrventil und Rückflusssperre, falls durch örtliche Vorschriften erforderlich. | |

| | |
|------------------------------|--|
| 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-Wert | 7,0 bis 8,5 |
| Siliziumdioxid | Weniger als 12 ppm (mg/L) |
| Insgesamt gelöste Feststoffe | 50-125 ppm |

GASANFORDERUNGEN (GASSORTE MUSS BEI DER BESTELLUNG ANGEGEBEN WERDEN)

| | | | |
|--|--------------------------------|---|---|
| ANSCHLUSS: 3/4" NPT | | | |
| THERMISCHE NENNBELASTUNG | | VERSORGUNGSDRUCK AM EINLASS | |
| NORDAMERIKA | INTERNATIONAL | NORDAMERIKA | INTERNATIONAL |
| Erdgas/Propan | G20, G25, G31 | Erdgas | Propan |
| Bruttoheizwert (HHV) 133.000 Btu/hr | Nettoheizwert (LHV) 36,0 kW | Mindestwert: 5,5 Zoll Wassersäule Maximalwert: 14 Zoll Wassersäule | Mindestwert: 9 Zoll Wassersäule Maximalwert: 14 Zoll Wassersäule |
| G20 | 20 mbar | G25 | 20 mbar |
| G31 | 30 mbar | G31 | 30 mbar |

| | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------|-------|-------|-----|---|-----------|---------------|------|---|-----------|---------------|-----------|
| ELEKTRIK - CTP10-20G | | | | | | | | | | | | |
| (EIGENER STROMKREIS ERFORDERLICH) NICHT AN EINEN FI-SCHUTZSCHALTERKREIS ANSCHLIESSEN | | | | | MIT COMBISMOKER®-OPTION | | | | | | | |
| | SPANNUNG | PHASE | HZ | AWG | ANSCHLUSS KEIN NETZKABEL UND STECKER | A | TRENNSCHALTER | kW | ANSCHLUSS KEIN NETZKABEL UND STECKER | A | TRENNSCHALTER | kW |
| ↔ | 120 | 1 | 60 | 14 | L1, N, G | 6,8 | 20 | 0,84 | L1, N, G | 12,0 | 20 | 1,46 |
| ↔↔ | 208 – 240 | 1* | 50/60 | 14 | L1, L2/N, G | 4,8 – 4,2 | 15 | 1,0 | L1, L2/N, G | 7,3 – 7,1 | 15 | 1,5 – 1,7 |
| ↔↔↔ | 208 – 240 | 3 | 50/60 | 14 | L1, L2, L3, G | 4,8 – 4,2 | 15 | 1,0 | L1, L2, L3, G | 7,3 – 7,1 | 15 | 1,5 – 1,7 |
| ↔↔↔↔ | 380 – 415 | 3 | 50 | 14 | L1, L2, L3, N, G | 4,6 – 4,2 | 15 | 1,0 | L1, L2, L3, N, G | 7,2 – 7,1 | 15 | 1,6 – 1,7 |

↔ NORDAMERIKA SPANNUNGSWAHLMÖGLICHKEIT ↔↔↔↔ INTERNATIONAL SPANNUNGSWAHLMÖGLICHKEIT *ELEKTRIK-SERVICEGEBÜHR ERFORDERLICH

| | | | | |
|---|---------------------------|---------------------------------|--------------|---|
| GEWICHT | VERSANDABMESSUNGEN | BEHÄLTERFASSUNGSVERMÖGEN | | PRODUKTMAXIMUM: 109 kg |
| NETTO 345 kg | (L x B x H) | GN 1/1: 530 x 325 x 65mm | Zwanzig (20) | VOLUMEN MAX: 190 l |
| VERSAND 363 kg* | 1422 x 1219 x 1651mm* | GN 2/1: 650 x 530 x 65mm | Zehn (10) | |
| *INFORMATIONEN ZUM VERSAND AUF DEM LANDWEG, NUR USA. GEWICHT UND ABMESSUNGEN FÜR DEN EXPORT IM WERK NACHFRAGEN. | | | | *ZUSÄTZLICHE DRAHT-EINSCHÜBE FÜR MAX. FASSUNGSVERMÖGEN ERFORDERLICH |