

COMBITHERM® CTP7-20G

GAS, OHNE WASSERERHITZER



FASSUNGSVERMOGEN

- Sieben (7) normalgroße Bleche; sieben (7) Behälter GN 2/1; vierzehn (14) normalgroße Behälter GN 1/1; zwei Reihen tief
- Zwei (2) Seitenschienen mit sieben (7) nicht geneigten Stützschielen; 330 mm Horizontalbreite zwischen den Schienen, 70 mm Verikalabstand 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
- 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 Sicherheitsabsperrierverriegelung, die die Wasserversorgung zum Schlauch absperrt [PATENT ANGEMELDET] und in den Handbrausengriff eingebaute Rückstromsperre
- SafeVent™ sorgt für automatischen 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 Speisequalität 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.

- Herausnehmbarer 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 Rosten 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 Rosten.
- 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 CTP7-20G 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 Sicherheitssperrierverriegelungssystem 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 sieben (7) normalgroße Bleche oder vierzehn (14) normalgroße Behälter (GN 1/1) aufnehmen, verfügt standardmäßig über rechtsseitiges Türscharnier, sieben (7) nicht geneigte Stützschielen und vier (4) Edelstahleinschübe.

WERKSSEITIG EINGEBaute OPTIONEN

Spannungsversorgungsmöglichkeiten

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

Netzkaabel 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 Absperventil (an Geräten mit Räucherfunktion nicht erhältlich)

Wahlmöglichkeiten für Reinigungssystem

- Automatisches tablettgestütztes Reinigungssystem, Standardausführung
 Automatische Flüssigreinigung pump
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 (AN GERÄTEN MIT SICHERHEITSVORRICHTUNGEN NICHT ERHÄLTICH)

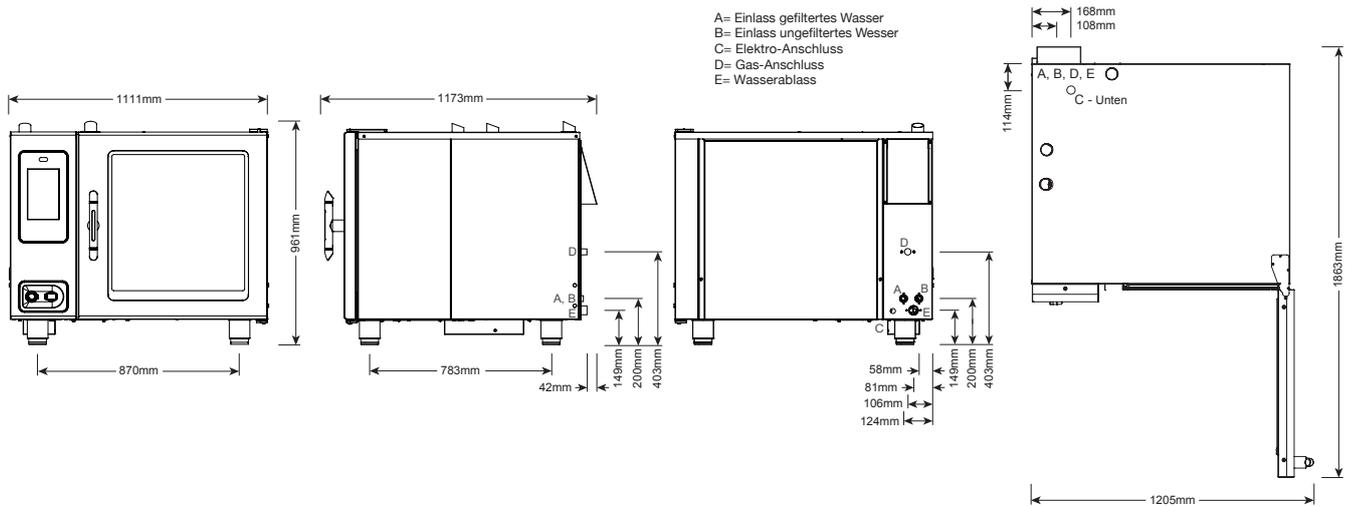
Sensor-Wahlmöglichkeiten

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

Sicherheitsvorrichtung für Einsatz in Gefängnissen

- Optionales Grundausstattungspaket: mit manipulationssicherem Schraubensatz, ohne Temperatursensoren
 Einschlosssicherungsvorrichtung, optional
 Bedienfeld-Sicherheitsabdeckung, optional
 Türverriegelung mit Schnappverschluss (ohne Vorhänge), optional
 Herausnehmbarer Temperatursensoren mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional
 Standbeinsatz erdbebensicher, optional

- Stapel-Montageteile



ABMESSUNGEN: H x B x T	
AUSSEN:	961mm x 1111mm x 1173mm
ÄUSSERES MIT VERSENKTER TÜR:	961mm x 1213mm x 1173mm
INNEN:	590mm x 616mm x 832mm



ANFORDERUNGEN AN DIE WASSERVERSORGUNG	
ZWEI (2) KALTWASSERANSCHLÜSSE - TRINKWASSERQUALITÄT	
EIN (1) REINWASSERANSCHLUSS:	3/4" NPT* * Kann als Verzweigung an einer
EIN (1) ROHWASSERANSCHLUSS:	3/4" NPT* 3/4-Zoll-Leitung ausgeführt werden.
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.	
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.	

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.	
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 (SORTE 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)	Nettoheizwert (LHV)	Mindestwert: 5,5 Zoll Wassersäule	Mindestwert: 9 Zoll Wassersäule
98.000 Btu/hr	26,5 kW	Maximalwert: 14 Zoll Wassersäule	Maximalwert: 14 Zoll Wassersäule
			G20 20 mbar
			G25 20 mbar
			G31 30 mbar

ELEKTRIK - CTP7-20G						MIT COMBISMOKER®-OPTION							
(EIGENER STROMKREIS ERFORDERLICH) NICHT AN EINEN FI-SCHUTZSCHALTERKREIS ANSCHLIESSEN													
	SPANNUNG	PHASE	HZ	A	ANSCHLUSS KEIN NETZKABEL UND STECKER	A	TRENN-SCHALTER	kW		ANSCHLUSS KEIN NETZKABEL UND STECKER	A	TRENN-SCHALTER	kW
↔	120	1	60	14	L1, N, G	6,8	20	,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			
NETTO 308 kg	(L x B x H)	GN 1/1:	530 x 325 x 65mm	Vierzehn (14)	PRODUKTMAXIMUM: 76 kg
VERSAND 327 kg*	1422 x 1219 x 1295mm*	GN 2/1:	650 x 530 x 65mm	Sieben (7)	VOLUMEN MAX: 133 l
*INFORMATIONEN ZUM VERSAND AUF DEM LANDWEG, NUR USA. GEWICHT UND ABMESSUNGEN FÜR DEN EXPORT IM WERK NACHFRAGEN.		*ZUSÄTZLICHE DRAHTEINSCHÜBE FÜR MAX. FASSUNGSVERMÖGEN ERFORDERLICH			