

CTX4-10E

COMBITHERM®

CT Express™



- EcoSmart Konstruktion verbraucht weniger Energie als Modelle von Mitbewerbern. Mithilfe einer Energiespar-Einstellung kann der Stromverbrauch noch weiter reduziert werden.

- Ermöglicht das Grillen, Dünsten, Backen oder Frittieren mit variablem Dampf, Heißluft bzw. einer Kombination von beidem. Um bis zu 70 % verringerte Garzeiten im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden.
- Garen mittels optionalem Kerntemperaturfühler oder nach Zeit.
- Boilerfreie Erzeugung von Schnelldampf erhöht die Zuverlässigkeit, da Wartung des Boilers und Ausbrennen von Boiler-Heizelementen entfallen. Dampfstufen werden ohne Wasserbehälter beibehalten.
- Lüfter mit zwei Geschwindigkeiten an der ExpressTouch-Steuerung bietet ausgezeichnete Backergebnisse und vermeidet übermäßigen Wasser- und Energieverbrauch.
- Exklusive Gold-n-Brown™ Funktion an der ExpressTouch-Steuerung ermöglicht dem Bediener die Einstellung der idealen Garumgebung, um den idealen Bräunungsgrad zu erreichen.
- Optionaler Handsprüher kann verwendet werden, um die Garung beim Dünsten von Gemüse zu stoppen, Wasser zum Geschirr hinzuzufügen oder das Innere des Garraums zu spülen.
- Optionaler CombiSmoker®-Ofen mit Räucherfunktion zum Räuchern beliebiger Produkte, heiß oder kalt, mit dem geringsten Platzbedarf auf dem Markt.
- Das optionale Grillelement revolutioniert die Nutzung eines multifunktionalen Combi-Ofens, da nun auch neue Rezepte und das Fertigstellen von Gerichten möglich sind [PATENT ANGEMELDET]

MODELL CTX4-10E MIT EXPRESS TOUCH-STEUERUNG
 FASSUNGSVERMÖGEN: FÜNF (5) BEHÄLTER GN 1/1 ODER 65
 MM TIEF, ZEHN (10) BEHÄLTER GN 1/1 20 MM TIEF ODER ZEHN
 (10) BEHÄLTER GN 1/2

Bietet dem Alto-Shaam Combitherm® Tischmodell CTX4-10E einen elektrischen Dampfschwaden-CombiOven mit EcoSmart®-Technologie für verringerten Energieverbrauch und Betriebsmodi für Dämpfen, Konvektion und einer Kombination von Dämpf- und Konvektionshitze. Standardmerkmale umfassen eine verriegelnde Tür mit Direkteingriff, eingebaute Auffangschale und entfernbar Türdichtung. Der Ofen besteht außen aus Edelstahl der Stärke Gauge 18 (1,27 mm) und die Ofenkammer aus Edelstahl der Stärke Gauge 20 (0,95 mm). Der CombiOven umfasst eine Abkühlfunktion und 102 mm oder 152 mm lange, verstellbare runde Standbeine. Jeder Ofen nimmt bis zu zehn (10) GN 1/2-Bleche oder fünf (5) GN 1/1-Bleche auf, umfasst standardmäßig das Scharnier an der rechten Seite, zehn (10) nicht geneigte Schienenträger mit 38 mm Vertikalabstand zwischen den Schienen und zwei (2) Edelstahlinschübe.

- ExpressTouch-Steuerung:** mit zweistufigem Motor, Regenerationsbetrieb, Feuchtigkeitsinjektion, 6 Bräunungsgraden, Stufen mit reduziertem Energieverbrauch, Dampfentlüftungssystem, Startverzögerung, Fach-Timer, USB-Anschluss und Software in Englisch, Französisch, Deutsch, Koreanisch, Mandarin, Russisch und Spanisch

- Ein-Punkt-Kerntemperaturfühler, Delta-T- und Cook-&-Hold-Funktionalität (Sonderoption)

- Kerntemperatur-Einspitzenfühler, Delta-T und Funktionen eines Niedrigtemperaturofens mit HACCP-Datenzugriff (Zusatzausstattung)

- CombiClean® Tablet-basiertes Reinigungssystem mit vier verschiedenen Reinigungsstufen (Sonderoption)

- CombiSmoker® Räucherfunktion (Sonderoption)

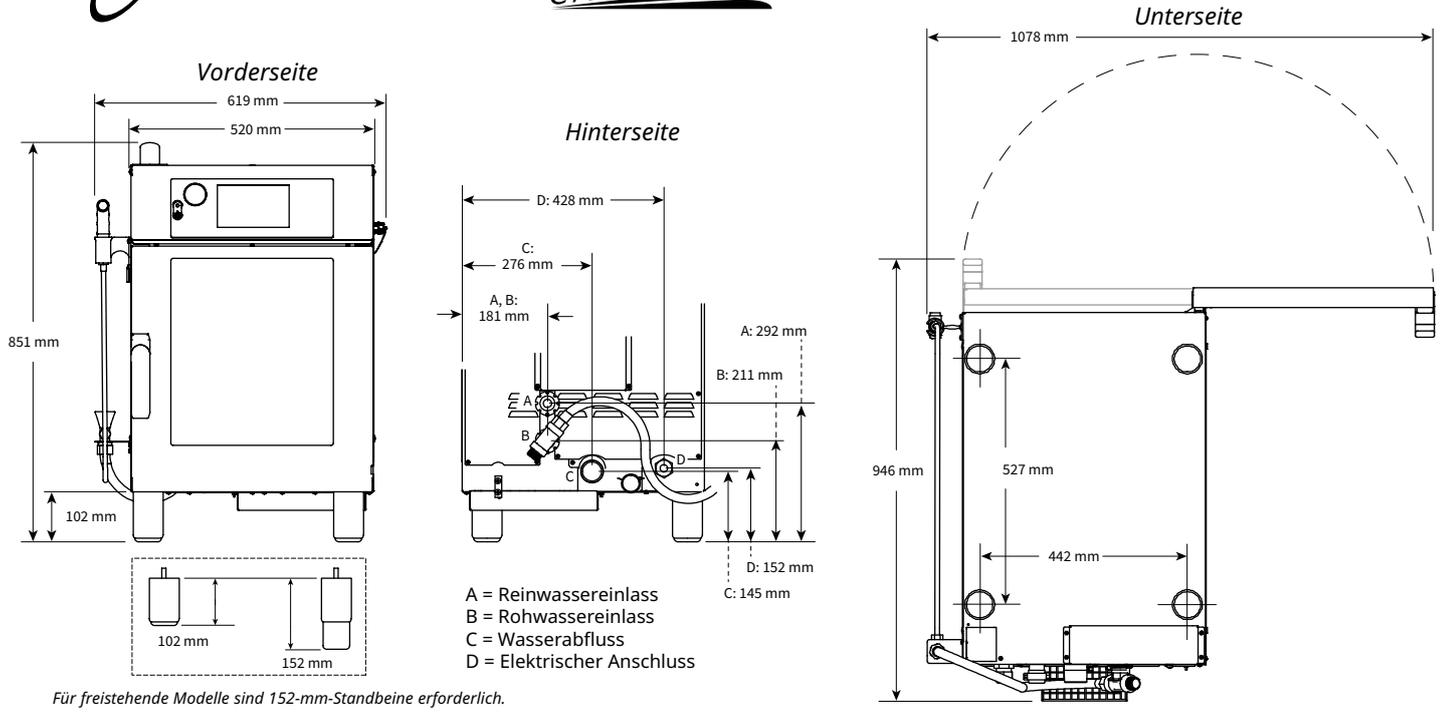
- Grillelement (Zusatzausstattung) – nicht an einphasigen Modellen erhältlich [Patent angemeldet] (verringert die Behälterkapazität um eins [1])

- Einfache Steuerung:** mit einstufigem Motor

- Ein-Punkt-Kerntemperaturfühler (Sonderoption)

- CombiClean® Tablet-basiertes Reinigungssystem mit einem gründlichen Reinigungszyklus (Sonderoption)

- INSTALLATION IM WERK**
- **Elektrikausführung:**
 - 208 V, einphasig
 - 240 V, einphasig
 - 208-240 V, dreiphasig
 - 208-240 V, einphasig
 - 220-240 V, einphasig
 - 380-415 V, dreiphasig
 - **Ofentür-Schwenkrichtung:**
 - Scharnier rechts, Standard
 - Scharnier links, optional
 - **Beinausführung:**
 - 102 mm Spitzbeine, 5014178, für Arbeitsplattenmodelle
 - 152 mm Spitzbeine, 5014179, für bodenstehende Modelle, optional
 - 152 mm seismische Beine, 5014734, für bodenstehende Modelle, optional (gegen Aufpreis)
 - **Befestigungsteile für Stapelmodelle, CTX4-10EC oder CTX4-10E auf CTX4-10E**
1701 mm x 517 mm x 945 mm
 - **Verkleidungsfarben:**
 - Edelstahl, Standard
 - Schwarz, optional
 - Burgunderrot, optional
 - Braun, optional
 - Rot, optional
 - Weiß, optional
 - Anwenderspezifische Farbe, optional (mit längeren Lieferzeiten verbunden)



Für freistehende Modelle sind 152-mm-Standbeine erforderlich.

Außenmaße (H x B x T) 851mm x 619mm x 946mm

Nettogewicht 82 kg

Versandabmessungen (L x B x H) 940mm x 1067mm x 1143mm*

Versand Gewicht 141 kg*

* Versandinformationen für usa auf dem landweg, gewicht und abmessungen für export im werk nachfragen.

ANFORDERUNGEN AN DIE WASSERVERSORGUNG

ZWEI (2) KALTWASSERANSCHLÜSSE - TRINKWASSERQUALITÄT*
EIN (1) REINWASSEREINLASS: 3/4-Zoll-NPT-Anschluss. Leitungsdruck 200 kPa dynamischer Mindestdruck bis 600 kPa statischer Maximaldruck bei einer minimalen Durchflussrate von 0,5 l/min.
EIN (1) ROHWASSEREINLASS: 3/4-Zoll-NPT-Anschluss. Leitungsdruck 200 kPa dynamischer Mindestdruck bis 600 kPa statischer Maximaldruck bei einer minimalen Durchflussrate von 10 l/min.
 * Beide Anschlüsse können von derselben Versorgung gespeist werden. Mit einem Verteiler verzweigen. Einen Zweig durch das Aufbereitungsgerät zum Ofen führen. Muss die Anforderungen an Leitungsdruck und Durchflussrate für beide Anschlüsse erfüllen.
WASSERABFLUSS: 1-1/2-Zoll-NPT-Anschluss (50 mm) mit einer vertikalen Entlüftung, die über den Abluftabzug hinausreicht. Werkstoffe müssen Temperaturen bis zu 93 °C standhalten.

WASSERQUALITÄTSSTANDARDS

Der Eigentümer/Betreiber/Käufer dieses Geräts 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 dieses Gerät 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 DEN FREIRAUM

LINKS: 102 mm | 457 mm EMPFOHLEN FÜR WARTUNGSZUGANG
RECHTS: 102 mm NICHT ENTZÜNDLICHE FLÄCHEN
OBEN: 508 mm FÜR LUFTBEWEGUNG
HINTEN: 102 mm | **UNTEN:** 102 mm FÜR LUFTBEWEGUNG

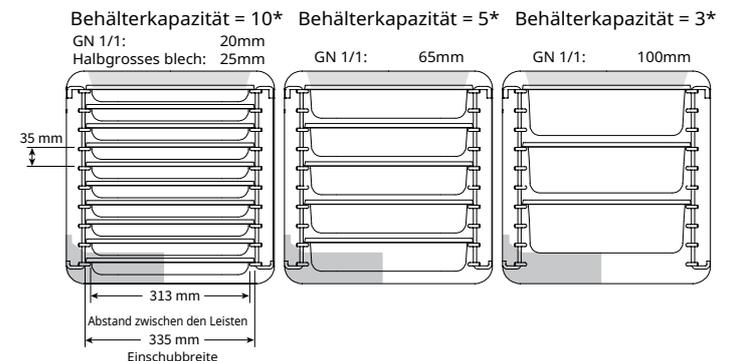
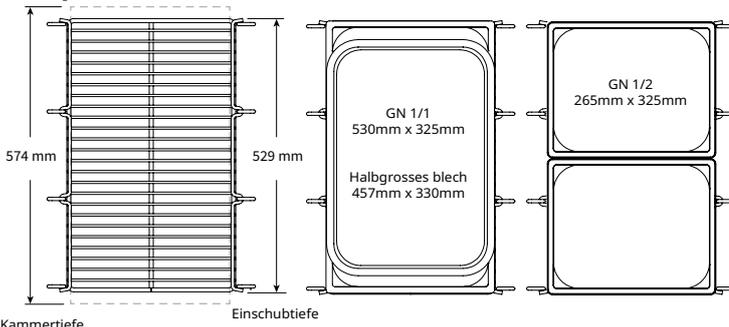
INSTALLATIONSANFORDERUNGEN

- Das Gerät muss waagrecht 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)
Phase	7,0 bis 8,5
Siliziumdioxid	Weniger als 12 ppm (mg/l)
Insgesamt gelöste Feststoffe	Reinwassereinlass: 50-125 ppm Rohwassereinlass: 50-360 ppm

ELEKTRIK (EIGENER STROMKREIS ERFORDERLICH) ⇨ ERDSCHLUSSES- ODER FEHLERSTROMSCHUTZGERÄT MUSS EINEN FEHLERSTROM VON 20 mA AUFNEHMEN KÖNNEN.							CombiSmoker®	
ZERTIFIZIERUNGEN	SPANNUNG	PHASE	HZ	A	KW	AWG	NETZKABEL UND STECKER	Zusätzliche kW
	208	1	60	22,5	4,68	-	NEMA L6-30P - NUR USA	+ 0,52 kW
	240	1	60	25,5	6,12	8	KEIN NETZKABEL ODER STECKER	+ 0,69 kW
	208 - 240	3	60	15,0 - 18,0	5,4 - 7,48	10	KEIN NETZKABEL ODER STECKER	+ 0,69 kW
IP X4	208 - 240	1	50	22,5 - 25,5	4,68 - 6,12	-	8/3 NETZKABEL, KEIN STECKER	+ 0,69 kW
	220 - 240	1	50/60	24,0 - 25,5	5,28 - 6,41	8	KEIN NETZKABEL ODER STECKER	+ 0,69 kW
	380 - 415	3	50/60	9,0 - 10,0	6,3 - 7,48	10	KEIN NETZKABEL ODER STECKER	+ 0,69 kW

Kapazität Produktmaximum 22 kg Max. Volumen 38 L



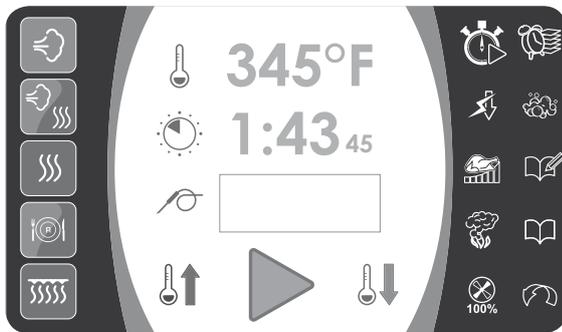
* Rühreroption (dunkelgrau) verringert das Behälterfassungsvermögen auf 8, 4 und 2 Behälter. Gitterelementoption (hellgrau) verringert das Behälterfassungsvermögen auf einen Behälter.

** Behälter mit einer Breite von weniger 318 mm benötigen Gittereinschübe und es müssen eventuell zusätzlichen Einschübe (Standard = 2) erworben werden, um die maximale Aufnahmekapazität zu erzielen.

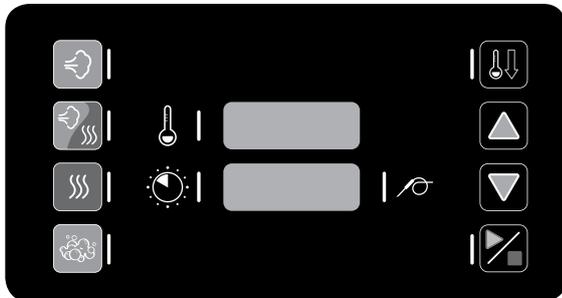
CTX4-10E

COMBITHERM®

CT Express™



Programmierbare
ExpressTouch-Steuerung



Einfache Steuerung
mit LED-Anzeige



Dampfbetrieb

- Automatisches Dämpfen bei 100 °C.
- Schnelldämpfen bei 101 °C bis 121 °C.
- Niedrigtemperaturdämpfen zum Pochieren oder Gären. 29 °C bis 99 °C.



Kombinationsbetrieb

- Kombiniert Dampf- und Heißluftbetrieb für schnellere Zubereitung und bessere Erhaltung des Feuchtigkeitsgehaltes.
- Steigert Gewinn, Qualität und Haltbarkeit.
- Automatische Feuchtigkeitskontrolle – 100 °C bis 252 °C.



Heißluftbetrieb

- Garen, Rösten, Backen sowie Finishing. — 29 °C bis 252 °C.



Regenerationsbetrieb (Standard bei ExpressTouch-Steuerung)

- Großmengen oder Teller mit automatischer Dampf-injektion regenerieren. — 118 °C bis 160 °C.
- Automatische Feuchtigkeitskontrolle.



Grillelement

(Optional bei ExpressTouch-Steuerung) [zum Patent angemeldet]

- Oberes Heizelement für neue Rezepte und Finishing von Hauptgerichten.



Gold-n-Brown™ (Standard bei ExpressTouch-Steuerung)

- Gold-n-Brown Bräunungsfunktion führt dem Garraum genau die richtige Feuchtigkeitsmenge zu, um eine perfekte Bräunung zu erreichen. Sechs Bräunungsgrade.



Feuchtigkeitsinjektion (Standard bei ExpressTouch-Steuerung)

- Mit dieser Funktion kann beim Heißluftbetrieb per Tastendruck eine kleine Feuchtigkeitsmenge hinzugefügt werden.



Automatische Zeitverzögerung

(Standard bei ExpressTouch-Steuerung)

- Bietet schnelle und einfache Methode zum Vorheizen des Ofens bei Abwesenheit und flexible Betriebsbereitschaft.



CombiSmoker® (Optional bei ExpressTouch-Steuerung)

- Zum Räuchern beliebiger Produkte, heiß oder kalt, mittels richtiger Holzspäne.
- Funktioniert sowohl im Kombinations- als auch Heißluftbetrieb.
- Probebeutel mit Holzspänen im Lieferumfang enthalten.



HACCP-Datenzugriff (optional bei ExpressTouch-Steuerung)

- Zeichnet die Betriebsmodi, Garzeiten und Temperaturen für die vergangenen zwei Wochen auf. Die Informationen werden im Textformat gespeichert und können auf einen USB-Memorystick heruntergeladen werden.

OPTIONEN UND ZUBEHÖR	
<input type="checkbox"/> COMBITHERM REINIGUNGSLÖSUNG — SPEZIELL FÜR COMBITHERM ÖFEN FORM ULIERT ➔ ZWÖLF (12) BEHÄLTER/KISTE, JE 1 QUART (CA. 1 LITER) [SPEZIELLE HANDHABUNG ERFORDERLICH]	CE-24750
<input type="checkbox"/> COMBITHERM® COMBITABS™ — SPEZIELL FÜR ES, ML UND CTX COMBITHERM ÖFEN FORMULIERT ➔ 90 (0,5 UNZEN) PÄCKCHEN JE BAHÄLTER	CE-28892
<input type="checkbox"/> VERLÄNGERTE EINJÄHRIGE GARANTIE	AUF ANFRAGE
<input type="checkbox"/> FRITTIERKORB , 325 mm x 530 mm	BS-26730
<input type="checkbox"/> GRILLROST , 325 mm x 530 mm	SH-26731
<input type="checkbox"/> HÜHNCHENGRILLROST FÜR 6 HÜHNCHEN – PASST IN GROSSE WANNE: 1 ROST JE OFEN	SH-23000
<input type="checkbox"/> SCALE FREE™ (ZITRUSBASIERTES, NICHT KORROSIVES ENTKALKUNGSMITTEL)	CE-27889
<input type="checkbox"/> ÜBERPRÜFUNG DER INBETRIEBNAHME ERHÄLTlich VON DER TECHNISCHE KUNDENDIENSTABTEILUNG VON ALTO-SHAAM	JE NACH ERFORDERNIS
<input type="checkbox"/> ABLAGE, EDELSTAHL DRAHT	SH-2903
<input type="checkbox"/> STAPELKIT, MONTAGE OBEN AUF DEM QUICKCHILLER™ QC3-3 ODER QC3-20 OHNE SPRITZSCHUTZ	5015781
STÄNDER, EDELSTAHL (H X W X T)	
<input type="checkbox"/> STATIONÄR MIT DOPPELTER ABLAGE, NUR FÜR EINZELGERÄTE (GESAMTHÖHE OHNE HAUBE = 1658 mm) 905 mm x 565 mm x 802 mm	5014985
<input type="checkbox"/> MOBIL MIT EINZELNER ABLAGE, NUR FÜR EINZELGERÄTE (GESAMTHÖHE OHNE HAUBE = 1213 mm) 464 mm x 552 mm x 789 mm	5014738
<input type="checkbox"/> STATIONÄR MIT EINEM EINSCHUB, NUR FÜR EINZELGERÄTE (GESAMTHÖHE = 1926 mm) 371 mm x 565 mm x 802 mm	5014737
<input type="checkbox"/> STATIONÄRER UNTERBAU MIT EINZELNER ABLAGE FÜR 300-TH/III ODER 300-S (GESAMTHÖHE = 1653 mm) 905 mm x 603 mm x 802 mm	5014986
HOLZSPÄNE — GROSSPACKUNG 9 KG (20 LB)	
<input type="checkbox"/> ➔ Apfel..... WC-22543	<input type="checkbox"/> ➔ Kirsche WC-22541
<input type="checkbox"/> ➔ Hickory..... WC-2829	<input type="checkbox"/> ➔ Ahorn..... WC-22545



Frittierkorb BS-26730



Grillrost SH-26731



Stapelkit, QC3-3
5015781



Stapelkit, QC3-20 ohne Spritzschutz
5015781