

CTX4-10E COMBITHERM® CT Express™



Modelo CTX4-10E con control ExpressTouch y capacidad para cinco (5) bandejas de tamaño completo o GN 1/1 de 65 mm, diez (10) bandejas de tamaño completo GN 1/1 de 20 mm de profundidad o diez (10) bandejas planas de tamaño medio

- El diseño EcoSmart usa menos electricidad que los modelos de la competencia. Ajuste reducido de energía que minimiza el uso de electricidad de forma adicional.
- Cocina con vapor variable, calor de convección o una combinación de ambos métodos para asar, cocinar al vapor, hornear o freír en horno. Las velocidades de cocción aumentan hasta un 70% comparadas con las de los métodos de cocción convencionales.
- Cocine con la sonda de temperatura de producto opcional o por tiempo.
- La generación de vapor instantánea sin hervidor aumenta la fiabilidad eliminando el mantenimiento del hervidor y la quemadura de los elementos calefactores del hervidor. Los niveles de vapor se mantienen sin un depósito de agua.
- Diseño de ventilador de dos velocidades en el control ExpressTouch que proporciona unos resultados de horneado excelentes e impide el consumo excesivo de agua y electricidad.
- La característica exclusiva Gold-n-Brown™ en el control ExpressTouch da al operador la capacidad de lograr el entorno de cocción ideal para el acabado ideal.
- El rociador manual opcional se puede usar para detener el proceso de cocción al cocer al vapor, agregar agua en los platos o enjuagar la cavidad interior del horno.
- El horno opcional CombiSmoker® con tecnología de ahumado permite ahumar cualquier producto, caliente o frío, en la superficie más pequeña posible.
- El elemento opcional de asado a la parrilla que revoluciona el uso de un horno de combinación multifuncional para aceptar nuevas aplicaciones de recetas y acabados de platos principales [PATENTE PENDIENTE]

Presentamos el horno de combinación eléctrico de encimera a vapor CombiTherm® modelo CTX4-10E de Alto-Shaam, diseñado con tecnología EcoSmart® para reducir el consumo de energía, que incluye modos de funcionamiento a vapor, convección y una combinación de vapor y calor por convección. Las características estándar incluyen una manilla de la puerta con pasador de acción positiva, bandeja recolectora incorporada y junta de la puerta desmontable. El exterior del horno está fabricado con acero inoxidable calibre 18 y la cavidad interior de acero inoxidable calibre 20. CombiOven incluye una función de enfriamiento y las patas regulables ajustables que usted escoja: de 102 o 152 mm. Cada horno acepta hasta diez (10) bandejas planas de tamaño medio o cinco (5) bandejas para hotel de tamaño completo e incluye una puerta estándar con bisagra hacia la derecha, diez (10) rieles de apoyo que no se inclinan y que tienen una separación vertical de 38 mm entre rieles y dos (2) estantes de acero inoxidable.

- Control ExpressTouch:** incluye motor de dos velocidades, modalidad de recalentamiento, inyección de humedad, 6 niveles de dorado, niveles de energía reducida, ventilación de vapor, hora de comienzo demorada, temporizador de estante, puerto USB y operación del software en inglés, francés, alemán, coreano, chino mandarín, ruso y español.

- Sonda de temperatura de producto de un solo punto, Delta-T y funcionalidad de cocinar y retener (opción adicional)

- Sonda de temperatura de producto de punto único, funcionalidad Delta-T y de cocción y mantenimiento con acceso a datos de HACCP (opción adicional)

- Sistema de limpieza basado en tableta CombiClean® con una selección de 4 niveles distintos de limpieza (opción adicional)

- Ahumado CombiSmoker® (opción adicional)

- Elemento de asado a la parrilla (opción adicional): no disponible en unidades monofásicas [patente pendiente] (reduce la capacidad para bandejas en uno [1])

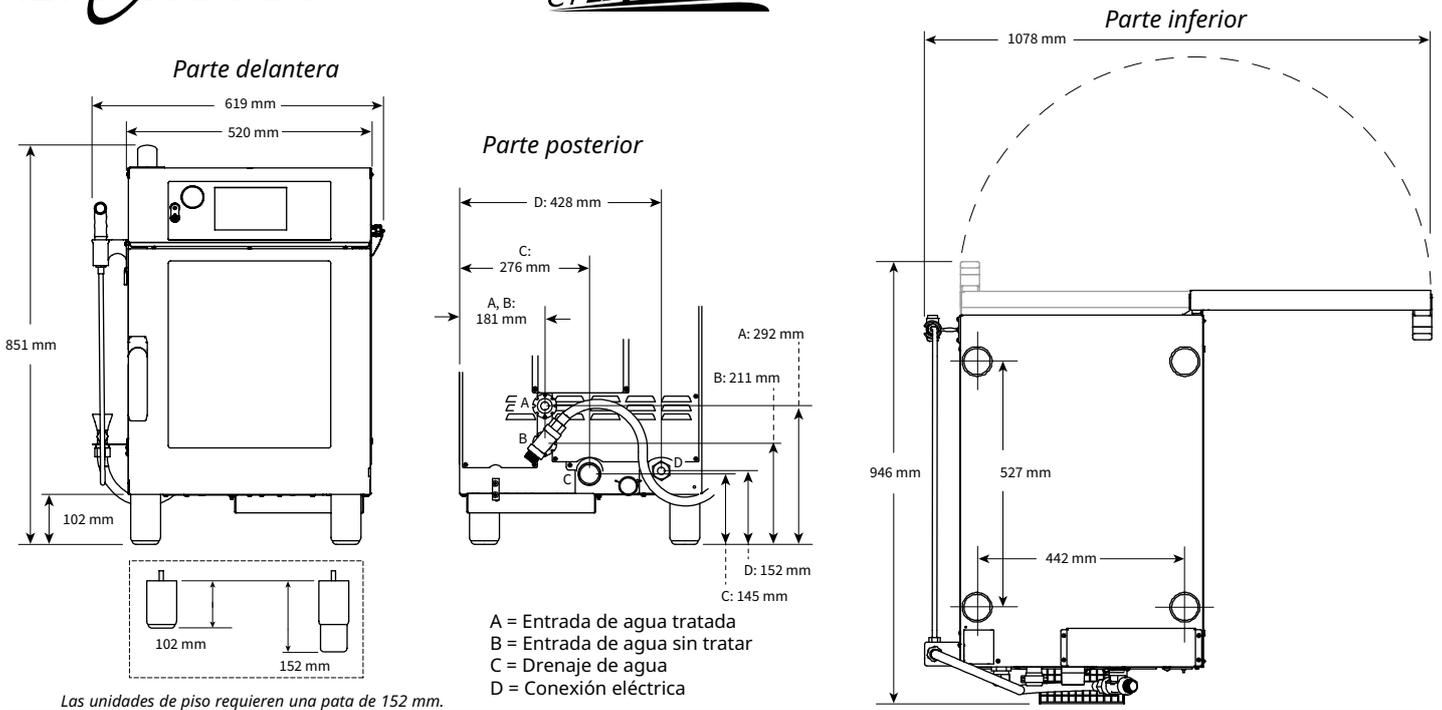
- Control sencillo:** incluye un motor de una sola velocidad

- Sonda de temperatura del producto de un solo punto (opción adicional)

- Sistema de limpieza basado en tableta CombiClean® con un ciclo de limpieza de servicio pesado (opción adicional)

INSTALACIÓN EN FÁBRICA

- Selecciones del sistema eléctrico:
 - 208 V, monofásica
 - 240 V, monofásica
 - 208-240 V, trifásica
 - 208-240 V, monofásica
 - 220-240 V, monofásica
 - 380-415 V, trifásica
- Selecciones de giro de la puerta:
 - Bisagra derecha estándar
 - Bisagra izquierda opcional
 - Rociador manual opcional
- Selección de patas:
 - patas ajustables de 102 mm, 5014178, para aplicaciones en la encimera
 - patas ajustables de 152 mm, 5014179, para aplicaciones de colocación en el suelo, opcionales
 - patas sísmicas de 152 mm, 5014734, para aplicaciones de colocación en el suelo, opcionales [se aplica la carga adicional]
 - Equipos de apilamiento, CTX4-10E o CTX4-10EC encima de CTX4-10E 1701 x 517 x 945 mm
- Selecciones Del Color De Los Paneles:
 - Acero inoxidable, estándar
 - Negro, opcional
 - Grana, opcional
 - Café, opcional
 - Rojo, opcional
 - Blanco, opcional
 - Color especial, opcional [se aplica un tiempo de espera prolongado]



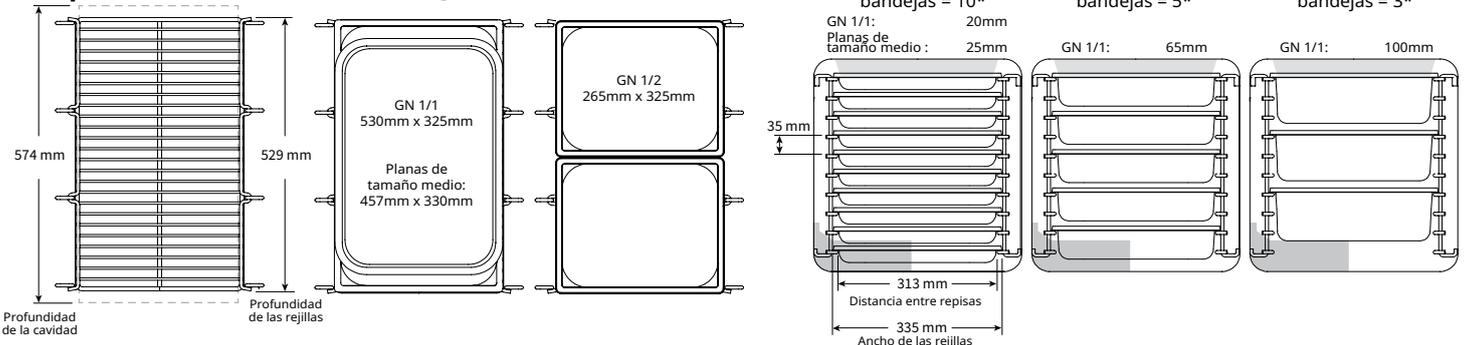
Las unidades de piso requieren una pata de 152 mm.

Dimensiones exteriores (A x A x P) 851 mm x 619 mm x 946 mm	Peso neto 82 kg
Dimensiones de envío (L x A x A) 940 mm x 1067 mm x 1143 mm*	Peso del envío 141 kg*
* Información de envío por tierra nacional. comuníquese con la fábrica para conocer el peso y las dimensiones para exportación.	

REQUISITOS DE AGUA	NORMAS MÍNIMAS DE CALIDAD DEL AGUA														
<p>DOS (2) ENTRADAS DE AGUA FRÍA DE CALIDAD POTABLE*</p> <p>UNA (1) ENTRADA DE AGUA TRATADA: Conexión de 3/4" NPT. Presión de la tubería dinámica mínima de 200 kPa y estática máxima de 600 kPa a un caudal mínimo de 0,5 L/min.</p> <p>UNA (1) ENTRADA DE AGUA SIN TRATAR: Conexión de 3/4" NPT. Presión de la tubería dinámica mínima de 200 kPa y estática máxima de 600 kPa a un caudal mínimo de 10 L/min.</p> <p>* Ambas entradas pueden ser de la misma fuente. Divida con un distribuidor. Pase un lado a través del dispositivo de tratamiento antes de llevarlo al horno. Debe cumplir con las especificaciones de presión de la tubería y caudal para ambas entradas.</p> <p>DRENAJE DE AGUA: Conexión de 1-1/2" NPT (50 mm) con una ventilación vertical para extenderla sobre la ventilación de escape. Los materiales deben soportar temperaturas de hasta 93 °C.</p>	<p>Es responsabilidad del propietario, operador o comprador de este equipo verificar que el suministro de agua se someta a pruebas exhaustivas y, si es necesario, a un medio de "tratamiento de agua" con tal que cumpla con los requisitos de las normas de calidad de agua publicadas a continuación. No cumplir con estas normas mínimas dañará el equipo o los componentes y anulará la garantía original del fabricante del equipo. Alto-Shaam recomienda usar productos OptiPure® [www.optipurewater.com] para tratar correctamente el agua.</p>														
<p>REQUISITOS DE HOLGURA</p> <p>IZQUIERDO: 102 mm Acceso recomendado para mantenimiento de 457 mm</p> <p>DERECHO: 102 mm Superficies no combustibles</p> <p>SUPERIOR: 508 mm para movimiento de aire</p> <p>TRASERA: 102 mm INFERIOR: 102 mm para movimiento de aire</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Requisitos del agua de entrada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cloro libre</td> <td>Menos de 0,1 (mg/L)</td> </tr> <tr> <td>Dureza</td> <td>30-70 ppm</td> </tr> <tr> <td>Cloruro</td> <td>Menos de 30 ppm (mg/L)</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>7,0 a 8,5</td> </tr> <tr> <td>Sílice</td> <td>Menos de 12 ppm (mg/L)</td> </tr> <tr> <td>Sólidos disueltos totales</td> <td>Entrada de agua tratada: 50-125 ppm Entrada de agua sin tratar: 50-360 ppm</td> </tr> </tbody> </table>	Contaminante	Requisitos del agua de entrada	Cloro libre	Menos de 0,1 (mg/L)	Dureza	30-70 ppm	Cloruro	Menos de 30 ppm (mg/L)	pH	7,0 a 8,5	Sílice	Menos de 12 ppm (mg/L)	Sólidos disueltos totales	Entrada de agua tratada: 50-125 ppm Entrada de agua sin tratar: 50-360 ppm
Contaminante	Requisitos del agua de entrada														
Cloro libre	Menos de 0,1 (mg/L)														
Dureza	30-70 ppm														
Cloruro	Menos de 30 ppm (mg/L)														
pH	7,0 a 8,5														
Sílice	Menos de 12 ppm (mg/L)														
Sólidos disueltos totales	Entrada de agua tratada: 50-125 ppm Entrada de agua sin tratar: 50-360 ppm														
<p>REQUISITOS DE INSTALACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> El horno debe instalarse horizontal. Válvula de corte de suministro de agua y dispositivo de prevención de reflujo cuando lo requiera el código local. 															

ASPECTOS ELÉCTRICOS (se requiere un circuito dedicado) ⇒ EL DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DE TIERRA ACCIDENTAL O DE CORRIENTE RESIDUAL DEBE ACEPTAR								CombiSmoker®
UNA CORRIENTE DE FUGA DE 20 MA								
CERTIFICACIÓN	VOLTAJE	FASE	HZ	AMPERIOS	kW	AWG	CORDÓN Y ENCHUFE	kW adicionales
	⇒ 208	1	60	22,5	4,68	—	⊕ NEMA L6-30P - EE.UU. SOLAMENTE	+ ,52 kW
	240	1	60	25,5	6,12	8	SIN CORDÓN NI ENCHUFE	+ ,69 kW
IP X4	208 - 240	3	60	15,0 - 18,0	5,4 - 7,48	10	SIN CORDÓN NI ENCHUFE	+ ,69 kW
IP X4	208 - 240	1	50	22,5 - 25,5	4,68 - 6,12	—	8/3 CABLE, SIN ENCHUFE	+ ,69 kW
IP X4	220 - 240	1	50/60	24,0 - 25,5	5,28 - 6,41	8	SIN CORDÓN NI ENCHUFE	+ ,69 kW
	380 - 415	3	50/60	9,0 - 10,0	6,3 - 7,48	10	SIN CORDÓN NI ENCHUFE	+ ,69 kW

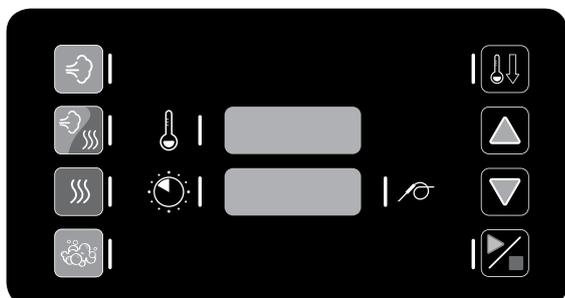
Capacidad Producto máximo 22 kg Volumen máximo 38 litros



* La opción de ahumador (gris oscuro) reduce la capacidad de bandejas a 8, 4 y 2 bandejas. La opción de asador (gris claro) reduce la capacidad de bandejas en una bandeja.
** Las bandejas con un ancho inferior a 318 mm requieren parrillas metálicas y pueden requerir la compra de parrillas adicionales (estándar = 2) para una máxima capacidad.



ExpressTouch con control programable



Sencillo con pantalla LED

CTX4-10E

COMBITHERM®

CT Express™



Modalidad de vapor

- Vapor automático a 100 °C.
- Vapor rápido de 101 °C a 121 °C.
- Producción de vapor a bajas temperaturas para escalfar o fermentar. — 29 °C y 99 °C.



Modalidad combinada

- Combina las modalidades de vapor y convección para lograr una producción más rápida y retener más humedad.
- Mejora el rendimiento, la calidad y la vida útil de almacenaje.
- Control de humedad automático — 100 °C a 252 °C.



Modalidad de convección

- Aplicaciones de cocción, asado, horneado y acabado. — 29 °C a 252 °C.



Modalidad de recalentamiento (estándar en ExpressTouch)

- Recalentamiento de alimentos a granel o comida en platos con inyección de vapor automática. — 118 °C a 160 °C.
- Control de humedad automático.



Elemento de asado a la parrilla (opcional en ExpressTouch) [patente en trámite]

- El elemento de calefacción superior adapta aplicaciones de recetas nuevas y acabado de platos principales.



Gold-n-Brown™ (estándar en ExpressTouch)

- Gold-n-Brown desprende la cantidad justamente apropiada de humedad en la cavidad del horno para un dorado perfecto. Dispone de seis niveles de Gold-n-Brown.



Modalidad de inyección de humedad (estándar en ExpressTouch)

- Se puede añadir una ráfaga rápida de humedad al pulsar un botón en cualquier momento al cocinar en la modalidad de convección.



Demora de tiempo automática (estándar en ExpressTouch)

- Método rápido y sencillo para empezar el precalentamiento del horno cuando no esté, y listo cuando esté.



CombiSmoker® (opcional en ExpressTouch)

- Ahúme cualquier producto, caliente o frío, utilizando astillas de madera reales.
- Funciona tanto en la modalidad combinada como en la de convección.
- Se incluye una bolsa de muestra de astillas de madera.



Acceso a datos HACCP (opcional en ExpressTouch)

- Registra la modalidad, el tiempo y la temperatura de cocción completados en un período de dos semanas máximo. La información se registra en un formato de texto y puede descargarse en un dispositivo USB.

OPCIONES Y ACCESORIOS

<input type="checkbox"/> LÍQUIDO DE LIMPIEZA COMBITHERM — FORMULADO ESPECIALMENTE PARA HORNO COMBITHERM	
➔ DOCE (12) RECIPIENTES/CAJA DE 1 CUARTO DE GALÓN (APROX. 1 LITRO) CADA UNO [SE DEBEN MANIPULAR DE FORMA ESPECIAL]	CE-24750
<input type="checkbox"/> COMBICLEAN® COMBITABS™ — FORM ULADAS ESPECIALMENTE PARA ES, ML Y CTX HORNO COMBITHERM	
➔ 90 (0.5 ONZA) PAQUETES EN CADA RECIPIENTE	CE-28892
<input type="checkbox"/> GARANTÍA DE UN AÑO EXTENDIDA	PÓNGASE EN CONTACTO CON LA FÁBRICA
<input type="checkbox"/> CESTA PARA FREÍR, 325 x 530 mm	BS-26730
<input type="checkbox"/> PARRILLA, 325 x 530 mm	SH-26731
<input type="checkbox"/> SOPORTE DE ASADO DE AVES	
CAPACIDAD PARA 6 POLLOS — CABE EN LA BANDEJA DE TAMAÑO MÁXIMO: 1 SOPORTE POR HORNO	SH-23000
<input type="checkbox"/> SCALE FREE™ (PRODUCTO DESINCRUSTADOR NO CORROSIVO A BASE DE CÍTRICOS)	CE-27889
<input type="checkbox"/> COMPROBACIÓN DE INICIO DE SERVICIO DISPONIBLE POR MEDIO DE UN CENTRO ALTO-SHAAM FASTEAM	ESPECIFIQUE SEGÚN SEA NECESARIO
<input type="checkbox"/> PARRILLAS METÁLICAS DE ACERO INOXIDABLE	SH-2903
<input type="checkbox"/> JUEGO DE APILAMIENTO, QUE SE MONTA EN LA PARTE SUPERIOR DEL QUICKCHILLER™ QC3-3 O QC3-20 SIN SALPICADERO	5015781
SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE (H x A x L):	
<input type="checkbox"/> FIJO CON ESTANTE DOBLE, PARA UNIDADES INDIVIDUALES SOLAMENTE (ALTURA GENERAL SIN CAMPANA = 1658 mm) 905 x 565 x 802 mm	5014985
<input type="checkbox"/> MÓVIL CON ESTANTE ÚNICO, PARA UNIDADES INDIVIDUALES SOLAMENTE (ALTURA GENERAL SIN CAMPANA = 1213 mm) 464 x 552 x 789 mm	5014738
<input type="checkbox"/> FIJO CON ESTANTE ÚNICO, PARA UNIDADES INDIVIDUALES SOLAMENTE (ALTURA GENERAL= 1926 mm) 371 x 565 x 802 mm	5014737
<input type="checkbox"/> FIJO CON ESTANTE ÚNICO PARA SUJETAR 300-TH/III o 300-S, (ALTURA GENERAL= 1653 mm) 905 x 603 x 802 mm	5014986
ASTILLAS DE MADERA — PAQUETE A GRANEL 9 KG	
<input type="checkbox"/> ➔ Manzano..... WC-22543 <input type="checkbox"/> ➔ Cerezo WC-22541 <input type="checkbox"/> ➔ Nogal WC-2829 <input type="checkbox"/> ➔ Arce WC-22545	



Cesta para freír BS-26730



Parrilla de asado SH-2673



Juego de apilamiento, QC3-3
5015781



Juego de apilamiento, QC3-20 sin salpicadero
5015781