

COMBITHERM®

CTP10-20E

ELEKTRISCH, OHNE WASSERERHITZER



CAPACITY

- Zehn (10) normalgroße Bleche; zehn (10) Behälter GN 2/1; zwanzig normalgroße oder GN 1/1 Behälter; zwei Reihen tief
- Zwei (2) Seitenschienen mit zehn (10) nicht geneigten Stützschielen; 330 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
- 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 Sicherheitsabsperririegelung, die die Wasserversorgung zum Schlauch absperrt [PATENT ANGEMELDET] und in den Handbrausengriff 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 schützen [PATENT ANGEMELDET]
- erstellbare Standbeine aus Edelstahl sorgen für Stabilität

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 exakt 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.
- Zwei Leistungsstufen: verringerter Stromverbrauch zur Vermeidung von Spitzenbelastungen in der Küche und Öko-Leistung für optimalen Ofenwirkungsgrad
- 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

Provide Alto-Shaam Combitherm® CT PROformance™ counter-top model CTP10-20E boiler-free electric CombiOven designed with EcoSmart® technology for reduced energy and water consumption. Includes operational modes for steam, convection, a combination of steam and convection heat, and retherm. Oven is to be constructed of 18 gauge stainless steel interior cavity. Oven includes an attached retractable hand shower spray hose with safety shutoff interlock system and a backflow preventer. PROtouch™ control features includes a cool-down function, automatic

cleaning function, recipe programming, two power levels, 0-100% humidity levels, auto-reversing fan with five (5) fan speeds, multi-shelf timers, and sleep mode. Oven includes USB port, HACCP data access, and four (4) adjustable stainless steel legs. Each oven is to accommodate up to ten (10) full-size sheet pans or twenty (20) full-size hotel pans (GN 1/1), include standard right-hand door hinging, ten (10) non-tilt support rails, and five (5) stainless steel shelves.

WERKSSEITIG EINGEBAUTE OPTIONEN

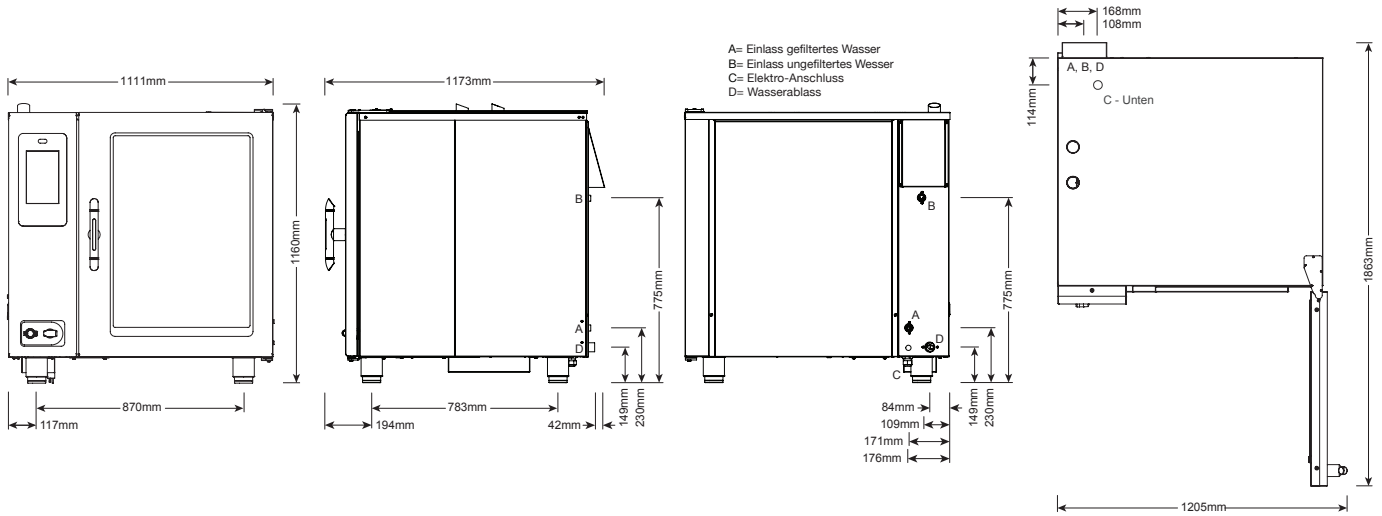
- Erhitzer-Vesion
- PROpower™ - Beschleunigte Turbo-Leistung für rasches Erhitzen oder rasche Rückkehr zum Temperatursollwert [PATENT ANGEMELDET]
- Spannungsversorgungsmöglichkeiten
 - 208-240 V Drehstrom
 - 380-415 V Drehstrom
 - 440-480 V Drehstrom
- Türöffnungsseite
 - Rechtsseitiges Türscharnier, Standardausführung
 - Versenkte Tür, optional; vergrößert die Ofenbreite um 102 mm
- Automatisches Fettauffangsystem [Patent angemeldet], mit vier (4) 6-teiligen Geflügelregalen mit Eigenverspannung #5014438, innerer Tropfwanne, Fettauffangwanne mit Absperrventil (an Geräten mit Räucherfunktion nicht erhältlich)
- Erweiterte Einjahresgarantie

Wahlmöglichkeiten für Reinigungssystem

- Automatisches tablettgestütztes Reinigungssystem, Standardausführung
- Automatisches Flüssigreinigungssystem, optional
Pumpt Reinigungsflüssigkeit zur gründlichen, eingriffsfreien Reinigung durch das System; es umfasst ein (1) herausnehmbares Stützbecken für den Flüssigkeitsbehälter
- CombiHood PLUS™ entlüftungslose Aufsatzhaube (bei gestapelten Geräten oder Geräten mit Räucherfunktion nicht erhältlich)
- 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

- Herausnehmbare Temperatursensoren mit einer Spitze und Schnellanschluss, Standardausführung
- Removable, single-point, quick-connect sous vide temperature probe, optional
- Festverdrahteter Mehrpunkt-Produktinnentemperatursensor, optional
- Sicherheitsvorrichtung für Einsatz in Gefängnissen
 - Optionales Grundausstattungspaket: mit manipulationssicherem Schraubensatz, ohne Temperatursensor
 - Einschlusssicherungsvorrichtung, optional
 - Bedienfeld-Sicherheitsabdeckung, optional
 - Türverriegelung mit Schnappverschluss (ohne Vorhänge), optional
 - Herausnehmbare Temperatursensoren mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional
 - Standbeinsatz erdbebensicher, optional
- Stapel-Montageteile



A= Einlass gefiltertes Wasser
B= Einlass ungefiltertes Wasser
C= Elektro-Anschluss
D= Wasserablass

84mm
109mm
171mm
176mm

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.	
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

ELEKTRIK - CTP10-20E (KEIN NETZKABEL UND STECKER, EIGENER STROMKREIS ERFORDERLICH) NICHT AN EINEN FI-SCHUTZSCHALTERKREIS ANSCHLIESSEN												MIT COMBISMOKER®-OPTION							
				ECO-STANDARD				**PROpower™-OPTION				ECO-STANDARD				**PROpower™-OPTION			
SPANNUNG	PHASE	HZ	AWG	ANSCHLUSS	A	kW	TRENNER	A	kW	TRENNER	A	kW	TRENNER	A	kW	TRENNER			
208-240	3	50/60	2-1	L1, L2, L3, G	68,8-79,4	24,8-33	70-80	88,7-102,3	28,9-38,5	90-110	71,3-82,3	25,3-33,7	80-90	91,2-105,2	29,4-39,2	100-110			
380-415	3	50	4-3	L1, L2, L3, N, G	42,1-45,8	28,2-33	63	63,2-68,8	32,3-38,5	63-80	44,8-48,7	28,8-33,7	63	65,8-71,6	32,9-39,2	100			
440-480	3*	60	6-4	L1, L2, L3, G	36,4-39,7	28,3-33	40	46,9-51,2	32,4-38,5	50-60	37,7-41,1	28,8-33,7	40-50	48,2-52,6	33-39,2	50-60			

*ELEKTRIK-SERVICEGEBÜHR ERFORDERLICH **KOSTENLOSE OPTION BEI ELEKTRISCHEN MODELLLEN

GEWICHT		VERSANDABMESSUNGEN		BEHÄLTERFASSUNGSVERMÖGEN			
NETTO	345 kg	(L x B x H)		GN 1/1:	530 x 325 x 65mm	Zwanzig (20)	PRODUKTMAXIMUM: 109 kg 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 DRAHEINSCHÜBE FÜR MAX. FASSUNGSVERMÖGEN ERFORDERLICH