

COMBITHERM® CTP20-20E

ELEKTRISCH, OHNE WASSERERHITZER



FASSUNGSVERMÖGEN

- Zwanzig (20) normalgroße Bleche, zwanzig (20) Behälter GN 2/1; vierzig (40) normalgroße oder GN 1/1 Behälter; zwei Reihen tief
- Beschickungswagen mit zwanzig (20) nicht geneigten Stützschiene; 330 mm Horizontalbreite zwischen den Schienen, 65 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

- 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 Dampfzug am Ende des Garungszyklus [PATENT-NR. 7.282,674]
- System ohne Freiraumanforderungen nutzt die Stellfläche optimal aus und hat Funktionen, die temperaturempfindliche Komponenten und Steuerungen schützen [PATENT ANGEMELDET]
- Verstellbare Standbeine mit Flanschen aus Edelstahl sorgen für Stabilität
- Beschickungswagen mit montierter Auffangschale und vier (4) lenkbaren Laufrollen, zwei (2) davon mit Bremsen

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

- 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™ Bodenmodell CTP20-20E elektrischer 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, zwei Leistungsstufen, 0–100 % Feuchtigkeitsstufen, automatisch reversierendes Gebläse mit fünf (5) Gebläsedrehzahlen, Multi-Einschub-Uhren und Ruhemodus. Der Ofen verfügt standardmäßig über ein Türscharnier an der rechten Seite mit integriertem Vorheizstreifen, einen USB-Anschluss, HACCP-Datenzugriff und sechs (6) verstellbare Standbeine aus Edelstahl. Der Beschickungswagen nimmt bis zu zwanzig (20) normalgroße Bleche oder vierzig (40) normalgroße Behälter GN 1/1 auf, verfügt über zwanzig (20) nicht geneigte Stützschiene und zehn (10) Edelstahlanschübe.

WERKSEITIG EINGebaUTE OPTIONEN

- Erhitzer-Vision 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 Fettaufangsystem [Patent angemeldet], mit vier (4) 6-teiligen Geflügelregalen mit Eigenverspannung #5014438, innerer Tropfwanne, Fettaufangwanne 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

- Erweiterte Einjahresgarantie

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

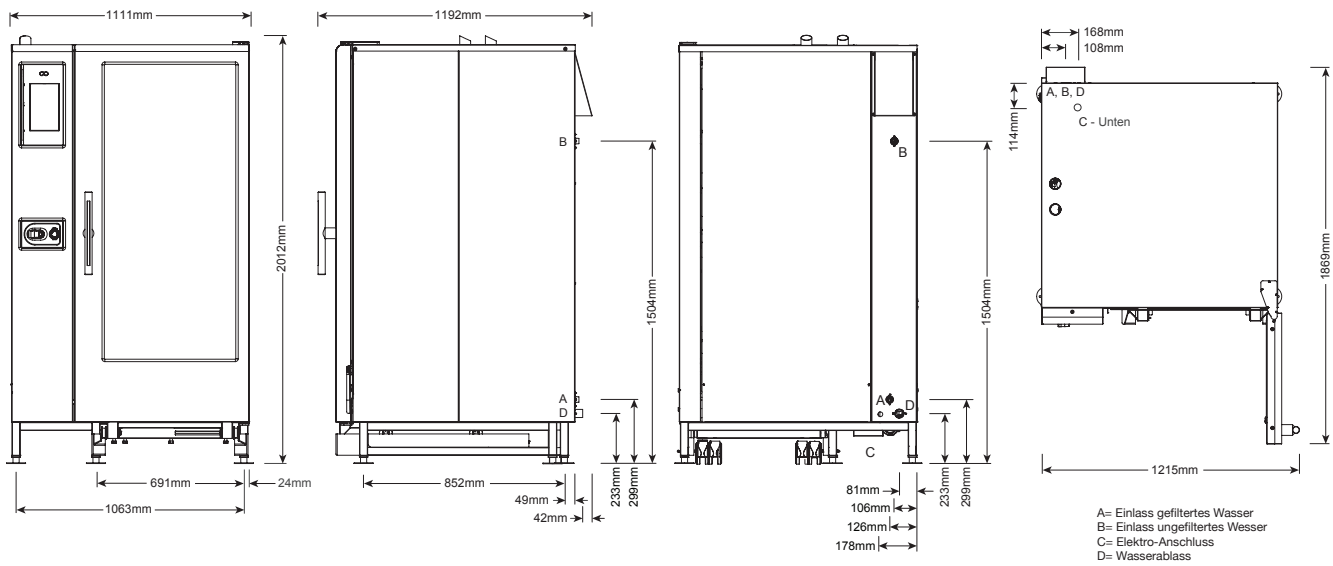
- Räucherfunktion – mit einstufiger Kalträucherfunktion (AN GERÄTEN MIT SICHERHEITSVORRICHTUNGEN NICHT ERHÄLTlich)

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 Grundausstattungs paket: mit manipulationssicherem Schraubensatz, ohne Temperatursensoren
 Einschlosssicherungsvorrichtung, optional
 Bedienfeld-Sicherheitsabdeckung, optional
 Türverriegelung mit Schnappverschluss (ohne Vorhänge), optional
 Herausnehmbare Kerntempersensoren mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional
 Standbeinsatz erdbebensicher, optional



ABMESSUNGEN: H x B x T	
AUSSEN:	2012mm x 1111mm x 1192mm
ÄUSSERES MIT VERSENKTER TÜR:	2012mm x 1213mm x 1192mm
INNEN:	1535mm 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 - CTP20-20E (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	4/0	L1, L2, L3, G	137,6 - 158,8	49,6 - 66	150 - 175	172 - 198,5	57,8 - 77	175 - 200	140,1 - 161,6	50,1 - 66,7	150 - 175	174,5 - 201,3	58,4 - 77,7	200 - 225
380 - 415	3	50	1 - 1/0	L1, L2, L3, N, G	84,2 - 91,7	56,4 - 66	100	105,3 - 114,6	64,7 - 77	125	86,9 - 94,5	56,9 - 66,7	100	107,9 - 117,5	65,3 - 77,7	150
440 - 480	3*	60	2 - 1	L1, L2, L3, G	72,7 - 79,4	56,5 - 66	80	90,9 - 99,2	64,8 - 77	100	74,1 - 80,8	57,1 - 66,7	80 - 90	92,3 - 100,7	65,4 - 77,7	100

*ELEKTRIK-SERVICEGEBÜHR ERFORDERLICH

**KOSTENLOSE OPTION BEI ELEKTRISCHEN MODELLLEN

GEWICHT		VERSANDABMESSUNGEN		BEHÄLTERFASSUNGSVERMÖGEN			
NETTO	499 kg	(L x B x H)		GN 1/1:	530 x 325 x 65mm	Vierzig (40)	PRODUKTMAXIMUM: 218 kg
VERSAND	522 kg*	1346 x 1346 x 2210mm*		GN 2/1:	650 x 530 x 65mm	Zwanzig (20)	VOLUMEN MAX: 380 l
*INFORMATIONEN ZUM VERSAND AUF DEM LANDWEG, NUR USA. GEWICHT UND ABMESSUNGEN FÜR DEN EXPORT IM WERK NACHFRAGEN.				*ZUSÄTZLICHE DRAHTEINSCHÜBE FÜR MAX. FASSUNGSVERMÖGEN ERFORDERLICH			