



COMBITHERM® CTP20-20E

ÉLECTRIQUE SANS CHAUFFE-EAU

CAPACITÉ

- Vingt (20) tôles grand format, vingt (20) bacs GN 2/1, quarante (40) plats Hotel grand format ou GN 1/1 sur deux rangées en profondeur
- Chariot à plats roulant avec vingt (20) rails de support non inclinables ; largeur horizontale de 330 mm entre rails, espacement vertical de 65 mm entre rails

FABRICATION

- Extérieur en acier inoxydable, intérieur recuit brillant
- Compartiment intérieur monobloc soudé en acier inoxydable
- La porte à triple vitrage CoolTouch3 avec vitre intérieure sur charnières limite les pertes thermiques et accroît le rendement de cuisson
- La porte à les charnières à droite et s'ouvre sur 130°
- Éclairage à LED de haut rendement intégré dans la porte

- Poignée de porte à loquet mécanique mains libres avec alertes visuelles lumineuses [BREVET EN INSTANCE]
- La douchette ergonomique rétractable PROrinse™ comporte un sectionneur de sécurité qui coupe l'arrivée d'eau lorsque le tuyau est complètement rétracté [BREVET EN INSTANCE] et un dispositif anti-retour intégré
- Le système SafeVent™ décharge automatiquement la vapeur à la fin du cycle de cuisson [BREVET N° 7,282,674]
- Le système à dégagement zéro minimise l'encombrement par des moyens de protection efficace des éléments et commandes sensibles à la température [BREVET EN INSTANCE]
- Les pieds à bride réglables en acier inoxydable garantissent la stabilité
- Le chariot à plats roulant comprend un ramasse-gouttes fixe et quatre (4) roulettes pivotantes, dont deux (2) avec freins.

CARACTERISTIQUES STANDARD DU CT PROformance™

- Four à équipements innovants de pointe parfaitement combinés pour offrir les performances les plus élevées, une qualité constante des aliments et un haut rendement de production.
- La commande PROTouch™ comporte une interface à écran tactile simple et intuitive, un grand écran d'affichage et des symboles faciles à identifier et à utiliser.
- Le logiciel s'affiche en anglais, français, allemand, coréen, mandarin, russe ou espagnol.
- Quatre modes de cuisson :
Vapeur - 30 °C à 120 °C
Convection - 30 °C à 300 °C
Combiné - 30 °C à 301 °C
Réchauffage - 120 °C à 160 °C
- La durée de cuisson est affichée avec une grande précision en heures : minutes : secondes.

- Accès à un nombre illimité de recettes programmées qui peuvent être adaptées, ajoutées aux favoris ou classées par catégories.
- Sonde de température interne monopoint à connecteur rapide.
- Deux niveaux de puissance : puissance réduite pour limiter les pointes de consommation de la cuisine et puissance éco assurant un rendement optimal du four.
- Le système Absolute Humidity Control™ (AHC) produit des taux d'humidité de 0 à 100 %, ce qui permet un contrôle plus précis des conditions de cuisson et de la finition du produit [BREVET EN INSTANCE].
- Le ventilateur auto-réversible à cinq vitesses de marche étend les capacités de cuisson - du braisage et du rôtissage aux produits sensibles au flux d'air tels que les soufflés et les meringues ou tout produit affecté par les déplacements d'air rapides.
- La fonction d'injection d'humidité confère aux pains et aux viennoiseries une croûte parfaitement dorée.

- USB à détection auto pour l'accès aux données HACCP, gestion des recettes et mises à jour logicielles.
- Les minuteries multi-grilles peuvent être étiquetées en fonction du nom de produit et programmées en heures, minutes et secondes afin d'offrir une contrôle plus précis pour les articles délicats.
- Le mode veille permet de gagner un temps précieux en évitant de devoir mettre le four à l'arrêt et le redémarrer.
- Fonction Delta-T basse température pour la cuisson aux basses températures ou le rôtissage lent.
- La fonction de refroidissement programmable permet à l'utilisateur d'abaisser la température interne du four à une cadence accélérée.
- Fonction auxiliaire de déshydratation.
- Nettoyage entièrement automatisé CombiClean PLUS™ à 5 niveaux de nettoyage.
- Le compteur de suivi et le journal d'audit offrent des moyens étendus de diagnostic et de dépannage.

CAHIER DES CHARGES ABRÉGÉ

Fournir un four combiné sur pied électrique sans chauffe-eau Alto-Shaam Combitherm® CT PROformance™ modèle CTP20-20E équipé de la technologie EcoSmart® pour réduire la consommation d'eau et d'énergie. Comprend des modes d'exploitation pour le chauffage à la vapeur, par convection et par combinaison vapeur et convection et pour le réchauffage. Le four devra comporter une enceinte intérieure en acier inoxydable d'épaisseur n° 18. Le four comprend un tuyau d'arrosage rétractable à douchette avec système de coupure de sécurité

et dispositif anti-retour. Les commandes PROtouch™ comprennent une fonction de refroidissement, une fonction de nettoyage automatique, la programmation de recettes, deux niveaux de puissance, un contrôle du taux d'humidité de 0 à 100 %, un ventilateur auto-réversible à cinq (5) vitesses, des minuteries multi-grilles et un mode de veille. Le four comporte des charnières de porte à droite de série avec bande de préchauffage intégrée, un port USB, l'accès aux données HACCP et six (6) pieds réglables en acier inoxydable. Le chariot à plats roulant accepte jusqu'à vingt (20) tôles grand format ou quarante (40) plats Hotel grand format (GN 1/1), comprend vingt (20) rails de support non inclinables et dix (10) grilles en acier inoxydable.

OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

- Version à chauffe-eau
- PROpower™ – un ventilateur turbo accéléré pour produire un supplément de chauffage instantané ou une récupération thermique rapide [BREVET EN INSTANCE]

Choix d'alimentation électrique

- 208-240 V triphasé
- 380-415 V triphasé
- 440-480 V triphasé

Sens d'ouverture

- Charnières de porte à droite, de série
- Porte encastrée, en option : accroît la largeur du four de 102 mm

- Le système automatique de collecte de graisse [BREVET EN INSTANCE] comporte quatre (4) râteliers à volailles 6 pièces réf. 5014438, bac ramasse-gouttes intérieur et récipient de collecte de graisse à robinet d'arrêt (non disponible sur les modèles avec fonction de fumage)

Choix de systèmes de nettoyage

- Système de nettoyage automatique à pastilles, de série
- Système de nettoyage automatique à produit liquide, en option
- Pompé à travers le système pour un nettoyage en profondeur, procédé mains libres, comprend un (1) plateau-support amovible pour le récipient de détergent liquide

- Le verrouillage de porte CombiLatch™ à temporisation réglable protège les utilisateurs de la chaleur et la vapeur dans l'enceinte du four lors de l'ouverture de la porte durant un cycle de cuisson

- Garantie un an étendue

- Contrôle de mise en service - DISPONIBLE AUPRÈS D'UN RÉPARATEUR AGRÉÉ ALTO-SHAAM

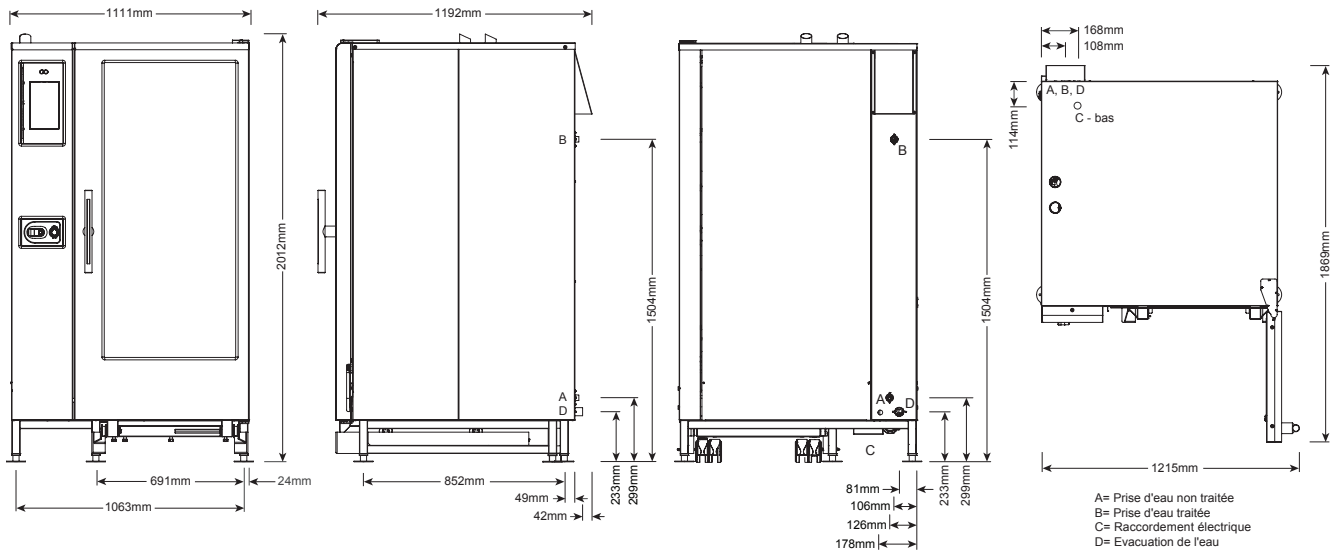
- Fonction de fumage - y compris fumage à froid en une étape (NON DISPONIBLE SUR LES MODÈLES À DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ)

Choix de sondes

- Sonde de température interne monopoint à connecteur rapide, de série
- Sonde de température sous vide monopoint à connecteur rapide, en option
- Sonde de température interne multipoint câblée, en option

Dispositifs de sécurité pour établissement pénitentiaire

- Forfait de base en option : comprend des vis inviolables, ne comprend pas de sonde de température
- Dispositif anti-piégeage, en option
- Capot de sécurité du pupitre de commande, en option
- Verrou de porte à morillon (cadenas non fourni), en option
- Sonde de température interne monopoint à connecteur rapide, en option
- Jeu de pieds antisismiques, en option



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	2012 mm x 1111 mm x 1192 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	2012 mm x 1213 mm x 1192 mm
INTÉRIEURES :	1535 mm x 616 mm x 832 mm

ALIMENTATION EN EAU	
DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE	
UNE (1) ENTRÉE D'EAU TRAITÉE :	3/4 po NPT* * Peuven provenir d'une arrivée unique de 3/4 po.
UNE (1) ENTRÉE D'EAU NON TRAITÉE :	3/4 po NPT*
PRESSION DE LIGNE :	30 à 90 psi 2,1 à 6,3 bar
ÉCOULEMENT D'EAU : RACCORD DE 40 mm AVEC ÉCART ANTI-REFOULEMENT DE 51 mm MINIMUM PLACÉ LE PLUS PRÈS POSSIBLE DU FOUR. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISTER À DES TEMPÉRATURES JUSQU'À 93 °C.	
DÉGAGEMENTS	
GAUCHE : 0 mm	457 mm POUR L'ACCÈS D'ENTRETIEN
DROITE : 0 mm SURFACES NON-COMBUSTIBLES	51 mm OUVERTURE DE PORTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm	POUR LA CIRCULATION D'AIR
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm POUR LES PIEDS, ADMISSION D'AIR
EXIGENCES D'INSTALLATION	
<ul style="list-style-type: none"> Le four doit être posé de niveau. Une hotte aspirante est requise. Robinet de coupure d'eau et dispositif anti-retour si cela est prévu par la réglementation en vigueur. 	

NORMES DE QUALITÉ D'EAU	
Le propriétaire/exploitant/acheteur de ce matériel a pour entière responsabilité de s'assurer que des analyses complètes soient effectuées sur l'alimentation en eau et que, le cas échéant, des moyens de traitement de l'eau soient prévus de façon à assurer la conformité aux normes de qualité de l'eau publiées ci-dessous. La non-conformité à ces normes minimales présente un risque de dommage à ce matériel et/ou ses composants et aura pour effet d'invalider la garantie du fabricant de matériel d'origine. Alto-Shaam recommande les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement de l'eau.	
Contaminant	Exigences dans l'alimentation en eau
Chlore libre	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30 à 70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (TDS)	50 à 125 ppm

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - CTP20-20E (SANS CORDON NI FICHE, CIRCUIT PROPRE EXIGÉ) NE PAS BRANCHER SUR UNE PRISE À DISJONCTEUR DIFFÉRENTIEL (G.F.I.)										AVEC OPTION COMBISMOKER®						
					ECO DE SÉRIE					**PROpower™ EN OPTION						
TENSION (V)	PHASES	Hz	AWG	BRANCHEMENT	A	kW	DISJONCTEUR	A	kW	DISJONCTEUR	A	kW	DISJONCTEUR	A	kW	DISJONCTEUR
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

*FRAIS D'ABONNEMENT ÉLECTRIQUE

**OPTION GRATUITE SUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CAPACITÉ PLATS
NET 499 kg est.	(L x L x H) 1346 mm x 1346 mm x 2210 mm*	*SUR GRILLES GN 1/1 : 530 mm x 325 mm x 65 mm Quarante (40) MÉTALLIQUES SEULEMENT GN 2/1 : 650 mm x 530 mm x 65 mm Vingt (20) *TÔLE GRAND FORMAT : 457 mm x 660 mm x 25 mm Vingt (20)
EXPÉDITION 522 kg*		MAXIMUM PRODUIT : 218 kg VOLUME MAXIMAL : 380 litres *GRILLES SUPPLÉMENTAIRES REQUISES POUR UTILISER LA CAPACITÉ MAXIMALE
*INFORMATIONS DE LIVRAISON TERRESTRE NATIONALE. CONSULTER L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.		