

COMBITHERM®

CTP20-20G

GAS, 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 Stützschielen; 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
- Türmontierte Auffangschale
- Freihand-Türgriff mit Direktarretierung und beleuchteten Hinweismeldungen [PATENT ANGEMELDET]

- Ergonomische, einschiebbare PROrinse™-Handbrause mit Sicherheitsabsperrverriegelung, 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 aus Edelstahl sorgen für Stabilität
- Beschickungswagen mit montierter Auffangschale und vier (4) lenkbaren Lauffrollen, zwei (2) davon mit Bremsen
- Modulierender Gasbrenner mit hohem Wirkungsgrad maximiert die Verweilzeit der Rauchgase [PATENT ANGEMELDET]

CT PROFORMANCE – STANDARDFUNKTIONEN

- Ofen mit modernsten innovativen und perfekt integrierten Lösungen, um die höchsten Leistungsstandards, einheitliche Speisequalität 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 genau 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.
- Drei Leistungsstufen: verringerte Leistung zur Reduzierung des Stromverbrauchs in der Küche, Öko-Modus für optimale Ofeneffizienz und PROpower™, die beschleunigte Turbo-Leistung für sofortige Verstärkung der Heizleistung oder rasche Wärmerückgewinnung [PATENT ANGEMELDET].
- 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.

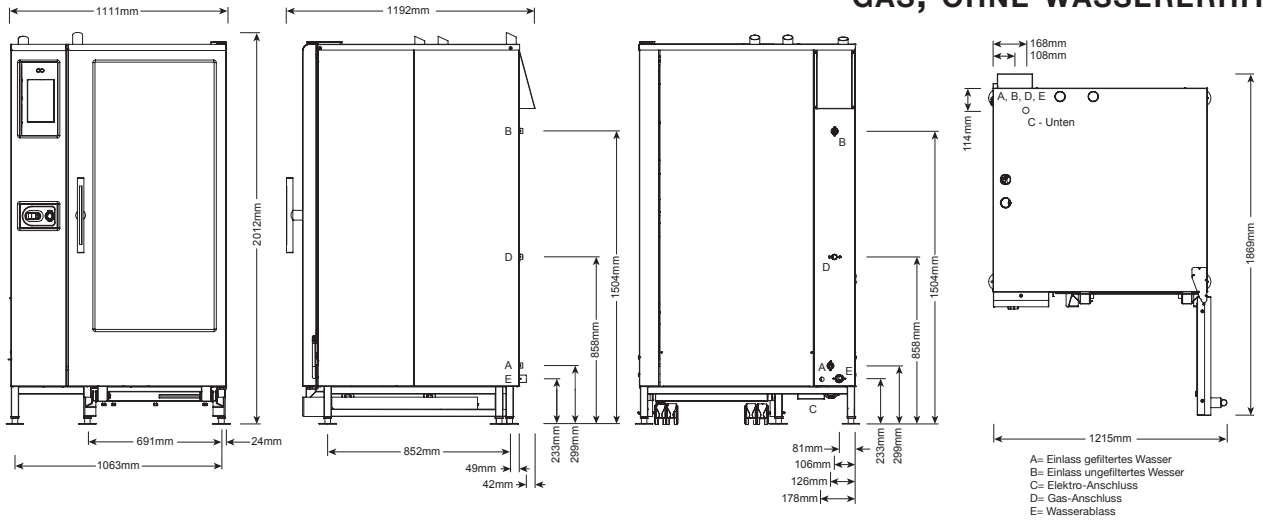
KURZFORMULAR TECHNISCHE DATEN

Alto-Shaam Combitherm® CT PROformance™ Bodenmodell CTP20-20G Gas-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 Sicherheitsperrverriegelungssystem und Rückstromsperre. Die PROtouch™-Steuerung verfügt über eine Abkühlfunktion,

automatische Reinigungsfunktion, Rezeptprogrammierung, drei 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 Stützschielen und zehn (10) Edelstahleinschübe.

WERKSSEITIG EINGebaUTE OPTIONEN

- Spannungsversorgungsmöglichkeiten
- 120 V 1 Phase
 - 208-240 V 1 Phase
 - 208-240 V Drehstrom
 - 380-415 V Drehstrom
- Netzkabel und Stecker
- NEMA 5-20P, 20 A, 125 V Stecker (kostenlose Option für 120-V-Modelle)
- Gassorte
- Erdgas
 - Propan
- Türöffnungsseite
- Rechtsseitiges Türscharnier, Standardausführung
 - Versenkte Tür, optional: vergrößert die Ofenbreite um 102 mm
- Erweiterte Einjahresgarantie
- Alternative Brennerdüse – für Seehöhe von mehr als 610 m über dem Meeresspiegel
- Automatisches Fettauffangsystem [PATENT ANGEMELDET], mit vier (4) 6-teiligen Geflügelregalen #5014438, innere Tropfwanne und Fettauffangwanne 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
- 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
 - Herausnehmbare Sous-vide-Temperatursensoren mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional
 - Festverdrahteter Mehrpunkt-Produktinnentemperatursensoren, optional
- Sicherheitsvorrichtung für Einsatz in Gefängnissen
- Optionales Grundausstattungspaket: mit manipulationssicherem Schraubensatz, ohne Temperatursensoren
 - Einschlosssicherungsvorrichtung, optional
 - Bedienfeld-Sicherheitsabdeckung, optional
 - Türverriegelung mit Schnappverschluss (ohne Vorhänge), optional
 - Herausnehmbare Temperatursensoren mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional
 - Standbeinsatz erdbebensicher, optional
- Stapel-Montageteeile



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
EIN (1) ROHWASSERANSCHLUSS:	3/4" NPT* 3/4-Zoll-Leitung ausgeführt werden.
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.	

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.	

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

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

INSTALLATIONSANFORDERUNGEN	
• Der Ofen muss waagrecht installiert werden. • Es muss eine Abzugshaube installiert werden.	
• Wasserversorgung-Absperrventil und Rückflusssperre, falls durch örtliche Vorschriften erforderlich.	

GASANFORDERUNGEN (GASSORTE MUSS BEI DER BESTELLUNG ANGEGEBEN WERDEN)			
ANSCHLUSS: 3/4" NPT			
THERMISCHE NENNBELASTUNG		VERSORGUNGSDRUCK AM EINLASS	
NORDAMERIKA	INTERNATIONAL	NORDAMERIKA	INTERNATIONAL
Erdgas/Propan	G20, G25, G31	Erdgas	Propan
Bruttoheizwert (HHV) 266.000 Btu/hr	Nettoheizwert (LHV) 72,0 kW	Mindestwert: 5,5 Zoll Wassersäule Maximalwert: 14 Zoll Wassersäule	Mindestwert: 9 Zoll Wassersäule Maximalwert: 14 Zoll Wassersäule
		G20	20 mbar
		G25	20 mbar
		G31	30 mbar

ELEKTRIK - CTP20-20G						MIT COMBISMOKER®-OPTION						
(EIGENER STROMKREIS ERFORDERLICH) NICHT AN EINEN FI-SCHUTZSCHALTERKREIS ANSCHLIESSEN												
	SPANNUNG	PHASE	HZ	AWG	ANSCHLUSS KEIN NETZKABEL UND STECKER	A	TRENNSCHALTER	kW	ANSCHLUSS KEIN NETZKABEL UND STECKER	A	TRENNSCHALTER	kW
∞	120	1	60	14	L1, N, G	13,6	20	1,7	L1, N, G	15,8	20	2,32
∞	208 - 240	1*	50/60	14	L1, L2/N, G	9,6 - 8,4	15	2,0	L1, L2/N, G	12,1 - 11,3	15	2,5 - 2,7
∞	208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, G	9,6 - 8,4	15	2,0	L1, L2, L3, G	12,1 - 11,3	15	2,5 - 2,7
∞	380 - 415	3	50	14	L1, L2, L3, N, G	9,2 - 8,4	15	2,0	L1, L2, L3, N, G	11,8 - 11,3	15	2,6 - 2,7

∞ NORDAMERIKA SPANNUNGSWAHLMÖGLICHKEIT ∞ INTERNATIONAL SPANNUNGSWAHLMÖGLICHKEIT *ELEKTRIK-SERVICEGEBÜHR ERFORDERLICH

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