

Combitherm® CTP10-10E

ALTO-SHAAM.

Hotte de type 1 à condensation Ventech

Combinant diverses fonctions de cuisson au sein d'un appareil unique, les fours Combitherm® offrent à la fois polyvalence sans limite, fiabilité et performances inégalées. C'est une solution tout-en-un pour une production culinaire constante et efficace. Les fours Combitherm remplissent les fonctions de four à convection, marmite, cuiseur à vapeur, friteuse, fumoir et plus encore. Exécutez chaque plat, du plus simple au plus complexe, plus rapidement que jamais auparavant et avec une exactitude et une constance irréprochables.

Fini les hottes de cuisine traditionnelles. Les hottes Ventech de type 1 à technologie de condensation condensent la vapeur en même temps qu'elles piègent et éliminent l'air chargé en graisse, les vapeurs et les fumées persistantes. Pour les lieux qui l'exigent, les hottes Ventech PLUS™ comprennent un filtre HEPA. Ces hottes combinent le filtrage des particules fines par le filtre HEPA à la technologie de condensation de la hotte Ventech standard.



CTP10-10E

Également proposé pour les fours CTC. Pour plus de détails, s'adresser à l'usine.

Caractéristiques standard

- Quatre modes de cuisson : vapeur, convection, combiné et réchauffage
- Commande tactile programmable
- Recettes faciles à télécharger par port USB
- Cinq cycles de nettoyage entièrement automatisés
- Tuyau de rinçage rétractable et accessible par l'avant
- Poignée de porte lumineuse à LED conçue pour les besoins d'une cuisine active et fournissant une indication visuelle de l'état du four
- Le système Absolute Humidity Control™ permet de sélectionner tout niveau d'humidité de 0 à 100 % pour optimiser la qualité, la texture et le rendement des aliments
- La porte à triple vitrage CoolTouch3™ maintient la chaleur à l'intérieur, garde la porte du four froide au toucher et assure 15 % de rétention de chaleur en plus pour améliorer les performances et l'efficacité
- Le système SafeVent™ décharge automatiquement la vapeur à la fin du cycle de cuisson



CAPACITÉ

- 11** Onze bacs grand format ou GN 1/1 ; onze tôles demi-format sur une rangée en profondeur
 - 2** Deux porte-grilles latéraux avec onze rails de support non inclinables ; largeur horizontale de 298 mm entre rails, espacement vertical de 70 mm entre rails
- 54 kg de produit maximum
Volume maximal 95 litres
- Fourni avec cinq (5) grilles métalliques. Grilles supplémentaires requises pour utiliser la capacité maximale.

Les émissions de matières particulaires condensables (MPC) produites par les méthodes d'essai les plus agressives à disposition ont été mesurées à un niveau de 0,77 mg/m³ pour 11 660 galettes de bœuf haché, ce qui est inférieur à la limite maximale admissible de 5,0 mg/m³ établie par la méthode d'essai 202 de l'EPA. Ce produit est homologué UL sous KNLZ aux États-Unis et au Canada.

Appareil de cuisson à systèmes intégrés pour limiter les émissions d'air chargé en graisse IP35.

Configurations (en sélectionner une)

- Sans chauffe-eau, de série
- Sans chauffe-eau, PROpower™
- Avec chauffe-eau
- Avec chauffe-eau, PROpower™

Sens d'ouverture

- Charnières à droite

Alimentation électrique

- 208-240 V, monophasé
- 208-240 V, triphasé
- 380-415 V, triphasé

Accessoires (sélectionner au choix)

- CombiLatch™
- Filtre HEPA Ventech Plus™
- Condenseur de buée de porte, en option
- Jeu de pieds antisismiques, en option
- Socle mobile, en option (États-Unis seulement)
- Garantie un an étendue
- Système automatique de collecte de graisse, comporte quatre râteliers à volailles 6 pièces réf. 5014438, bac ramasse-gouttes intérieur et récipient de collecte de graisse à robinet d'arrêt

Nettoyage

- Système de nettoyage automatique à pastilles, de série
- Système de nettoyage automatique à produit liquide, en option

Choix de sondes

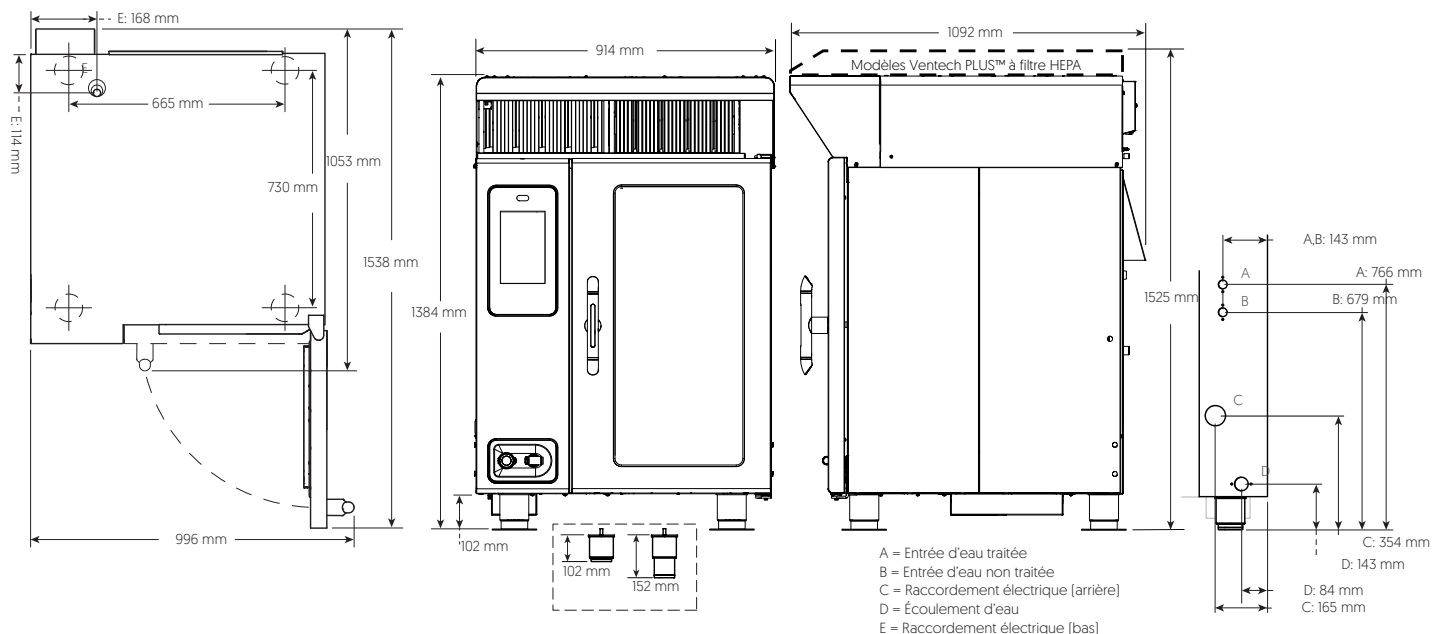
- Sonde de température interne monopoint amovible à connecteur rapide, de série
- Sonde de température sous vide monopoint amovible à connecteur rapide, en option
- Sonde de température interne multipoint câblée, en option (installée usine seulement)

Dispositifs de sécurité pour établissement pénitencier

- Forfait de base en option (non disponible avec porte encastrée) : 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 amovible à connecteur rapide, en option

Options d'installation (en sélectionner une)

- Programme d'installation agréé four combiné Alto-Shaam - États-Unis et Canada seulement. Installation locale hotte Ventech en sus
- Contrôle de mise en service - disponible auprès d'un service d'entretien Alto-Shaam agréé



DIMENSIONS

Modelo
CTP10-10E

Extérieur avec hotte Ventech (H x l x P)
1384 mm x 914 mm x 1092 mm

Intérieur (H x l x P)
800 mm x 411 mm x 712 mm
Poids net
338 kg

Dimensions d'expédition (L x l x H)*

CTP10-10E

1219 mm x 1041 mm x 1524 mm

Poids d'expédition*

363 kg

*Information de livraison terrestre nationale. Consulter l'usine pour le poids et les dimensions à l'exportation.

Modèle
VH-10

Extérieur hotte Ventech (H x l x P)
141 mm x 914 mm x 1092 mm

Poids net
55 kg

Dimensions d'expédition (L x l x H)*

VH-10

1295 mm x 11143 mm x 508 mm

Poids d'expédition*

68 kg

*Information de livraison terrestre nationale. Consulter l'usine pour le poids et les dimensions à l'exportation.



ESPACEMENT

Dessus : 508 mm

Gauche : 0 mm

457 mm accès de service recommandé

Droite : 0 mm surfaces non-combustibles

51 mm surfaces combustibles

Dessous : 130 mm

Arrière : 102 mm

109 mm kit de plomberie en option



VÉRIFICATIONS PRÉALABLES

- Le four doit être posé de niveau.
- Robinet d'arrêt d'eau et dispositif anti-refoulement si cela est prévu par la réglementation en vigueur.
- Le siphon ne doit pas se trouver directement sous l'appareil.
- Pour les installations de hotte seule, le four doit préalablement avoir été équipé d'une hotte ou avoir été fabriqué après l'année 2019.



CHALEUR

Rejet de chaleur

CTP10-10E

Gain de chaleur sensible, BTU/h

1,131

Gain de chaleur sensible, kW

0.33



BRUIT

Émissions sonores

Sans le système de hotte, un maximum de 67 dBA a été mesuré à 1 m de l'appareil.

Avec le système de hotte, un maximum de 81 dBA a été mesuré à 1 m de l'appareil.



CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

CTP10-10E	V	Ph	Hz	Avg	ECO de Série			PROpower™ en Option**			Connexions
					A	Disjoncteur	kW	A	Disjoncteur	kW	
208-240V	208	1*	50/60	2	68,3	70	14,2	79,8	80	16,6	L1, L2/N, G
	240	1*	50/60	2	78,8	80	18,9	92,1	100	22,1	L1, L2/N, G
208-240V	208	3	50/60	4	39,4	40	14,2	51,0	60	16,6	L1, L2, L3, G
	240	3	50/60	4	45,5	50	18,9	58,8	60	22,1	L1, L2, L3, G
380-415V	380	3	50/60	6	24,1	32	16,2	36,4	63	18,6	L1, L2, L3, N, G
	415	3	50/60	6	26,3	32	18,9	39,6	63	22,1	L1, L2, L3, N, G

Les raccordements électriques et les disjoncteurs doivent être conformes à toutes les réglementations en vigueur. Sans cordon ni fiche, circuit propre exigé.

*Frais d'abonnement électrique

**Option gratuite sur les modèles électriques



EAU

Alimentation en eau (par four)

- Deux entrées d'eau froide - potable
- Une entrée d'eau traitée : raccord 3/4" NPT Pression de canalisation de 200 kPa dynamique minimum et 600 kPa statique maximum à un débit minimal de 1 l/min.
- Une entrée d'eau non traitée : raccord 3/4" NPT Pression de canalisation de 200 kPa dynamique minimum et 600 kPa statique maximum à un débit minimal de 10 l/min. Écoulement d'eau : raccord de 40 mm avec évacuation verticale dépassant au-dessus de l'évent d'échappement. Les matériaux doivent résister à des températures jusqu'à 93 °C.

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 indiquées ci-dessous. La non-conformité à ces normes minimales présente un risque de dommage de ce matériel ou de ses composants et a 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.



ESPACEMENT

Dégagements requis pour le système de filtration d'eau

Ne pas installer de système de filtration d'eau derrière l'appareil.

Exigences d'alimentation en eau		
Contaminant	Eau traitée	Eau non traitée
Chlore libre	Moins de 0,1 ppm (mg/l)	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30 à 70 ppm	30 à 70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (TDS)	50 à 125 ppm	50 à 360 ppm

Certifications et homologations nord-américaines

- Numéro de dossier de certificat : E180237 – 20131227
- UL 710B, norme sur les systèmes de recirculation
- UL 197, norme sur les appareils de cuisson électriques commerciaux
- CSA C22.2 No. 109-M1981, normes sur les appareils de cuisson commerciaux
- NFPA 96
- NSF / ANSI-4
- EPA 202
- ANSI / UL 900
- Hotte ASTM F2800 Type 1

Certifications et homologations internationales

- EAC, DECLARATION DE CONFORMITE DE L'UNION ECONOMIQUE EURASIATIQUE
- WaterMark australien, WMTS-104-2005, WaterMark niveau 2
- RCM, conformité réglementaire australienne
- CE, conformité aux normes européennes harmonisées de performance et de sécurité
- IPX5, indice de protection contre la pénétration



NOUS CONTACTER

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | États-Unis
 Téléphone : +1 262.251.3800 | 800.558.8744 États-Unis/Canada | Fax : +1 262.251.7067 | alto-shaam.com