

COMBITHERM® CTC20-20E

ELEKTRISCH, OHNE WASSERERHITZER



FASSUNGSVERMÖGEN

- Zwanzig (20) Bleche GN 1/1; zwanzig (20) Behälter GN 2/1; vierzig (40) Behälter GN 1/1; zwei Reihen tief
- Beschickungswagen mit zwanzig (20) nicht geneigten Stützschielen; 508 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
- Rechtsseitiges 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 Sicherheitsabsperrverriegelung, die die Wasserversorgung zum Schlauch absperrt [PATENT ANGEMELDET] und 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 Laufrollen, zwei (2) davon mit Bremsen

CT CLASSIC STANDARDFUNKTIONSMERKMALE

- Ofen mit modernsten innovativen und perfekt integrierten Lösungen, um hohe Leistungsstandards, einheitliche Speisenqualität und Produktionseffizienz zu erzielen.
- Die Classic-Steuerung bietet einfache und intuitive Druckknopf-Bedienung für alle Ofenfunktionen, die durch Symbole leicht erkennbar sind.

- Die LED-Display zeigt den Garungsmodus, die Temperatureinstellungen, Restdauer und verschiedene Anweisungen.
- Drei Garungsmodi:
Dämpfen – 30 °C bis 120 °C
Konvektion – 30 °C bis 300 °C
Kombination – 100 °C bis 300 °C
- Die Gardauer wird in Stunden : Minuten angezeigt.

- Gebläse mit zwei verschiedenen Gebläsedrehzahlen erweitert die Garungsmöglichkeiten für Produkte, die durch starke Luftströmungen beeinträchtigt werden.
- Abkühlfunktion dient zum rascheren Absenken der Temperatur in der Ofenkammer.
- Vollautomatische CombiClean® Reinigung mit einem gründlichen Reinigungszyklus.

KURZFORMULAR TECHNISCHE DATEN

Alto-Shaam Combitherm® CT Classic™ Bodenmodell CTC20-20E elektrischer CombiOven ohne Wassererhitzer mit EcoSmart®-Technologie für verringerten Energie- und Wasserverbrauch. Mit Betriebsmodi für Dämpfen, Konvektion und einer Kombination von Dämpfen und Konvektionshitze. Der Ofen hat eine Ofenkammer aus Edelstahl der Stärke Gauge 18 (1,27 mm). Der Ofen verfügt über einen angeschlossenen, einschiebbaren Handbrausen-Sprühschlauch mit Sicherheitssperverriegelungssystem und Rückstromsperre. Die Classic-Steuerung umfasst eine Abkühlfunktion,

eine automatische Reinigungsfunktion und ein Gebläse mit zwei (2) Gebläsedrehzahlen. Der Ofen verfügt standardmäßig über ein Türscharnier an der rechten Seite mit integriertem Vorheizstreifen und sechs (6) verstellbare, erdebensichere Standbeine aus Edelstahl. Der Beschickungswagen nimmt bis zu zwanzig (20) normalgroße Bleche, zwanzig (20) Bleche GN 2/1 oder vierzig (40) normalgroße Behälter GN 1/1 auf, verfügt über zwanzig (20) nicht geneigte Stützschielen und zehn (10) Edelstahlanschübe.

WERKSSEITIG EINGebaUTE OPTIONEN

Spannungsversorgungsmöglichkeiten

- 208-240 V 3 Ph 380-415 V 3 Ph
 440-480 V 3 Ph

Türöffnungsseite

- Rechtsseitiges Türscharnier, Standardausführung
 Versenkte Tür, optional; vergrößert die Ofenbreite um 127 mm; lässt sich zur Sicherheit und für mehr Platz im Gang aus dem Weg schieben

- Erweiterte Einjahresgarantie

Installationsoptionen (NUR EINE AUSWÄHLEN)

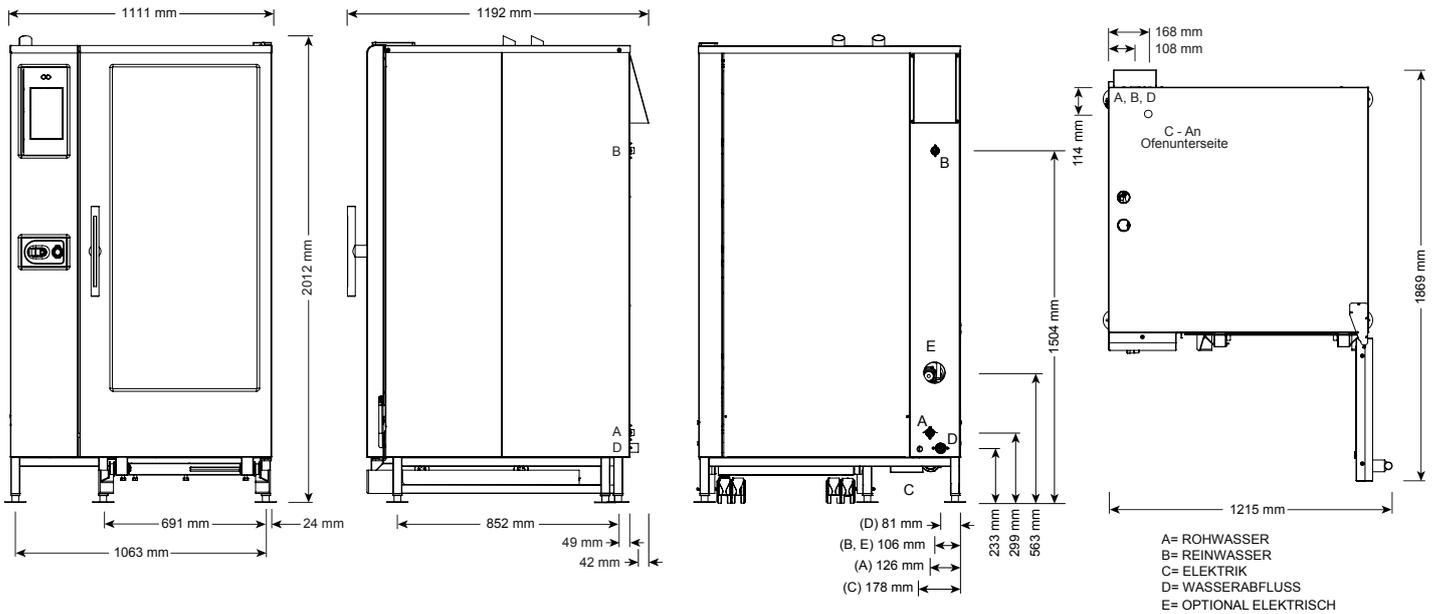
- Werksautorisiertes Alto-Shaam Installationsprogramm für Combitherm – NUR VERFÜGBAR IN DEN USA UND KANADA
 Prüfung bei der ersten Inbetriebnahme – BEIM ALTO-SHAAM VERTRAGSKUNDENDIENST ERHÄLTlich

Sensor-Wahlmöglichkeiten

- Herausnehmbare Kerntemperaturfühler mit einer Spitze und Schnellanschluss, Standardausführung
 Herausnehmbare Sous-vide-Temperaturfühler mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional

Sicherheitsvorrichtungen für Einsatz in Gefängnissen

- Optionales Basispaket (nicht verfügbar mit versenkter Tür): Enthält ein manipulationsssicheres Schraubenpaket, gesicherte Türscheibe und ein (1) Beschickungswagen für Gefängniseinsatz, ohne Temperaturfühler
 Einschlosssicherungsvorrichtung, optional
 Bedienfeld-Sicherheitsabdeckung, optional
 Türverriegelung mit Schnappverschluss (ohne Vorhängeschloss), optional
 Herausnehmbare Kerntemperaturfühler mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional



| | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| ABMESSUNGEN: H x B x T | |
| AUSSEN: | 2012 mm x 1111 mm x 1192 mm |
| AUSSEN MIT VERSENKTER TÜR: | 2012 mm x 1238 mm x 1192 mm |
| INNEN: | 1535 mm x 616 mm x 832 mm |



ANFORDERUNGEN AN DIE WASSERVERSORGUNG

ZWEI (2) KALTWASSERANSCHLÜSSE – TRINKWASSERQUALITÄT
EIN (1) REINWASSERANSCHLUSS: 3/4 Zoll NPT* * Kann als Verzweigung an einer 3/4-Zoll-Leitung ausgeführt werden.
EIN (1) ROHWASSERANSCHLUSS: 3/4 Zoll NPT*
LEITUNGSDRUCK: 200 kPa dynamischer Mindestdruck bis 600 kPa statischer Maximaldruck
WASSERABFLUSS: 40 mm-ANSCHLUSS MIT EINER VERTIKALEN ENTLÜFTUNG, DIE ÜBER DEN ABLUFTABZUG HINAUSREICHT. WERKSTOFFE MÜSSEN TEMPERATUREN BIS ZU 93 °C STANDHALTEN.

ANFORDERUNGEN AN DEN FREIRAUM

| | |
|---|--|
| LINKS: 0 mm | 457 mm EMPFOHLEN FÜR WARTUNGSGANG |
| RECHTS: 0 mm NICHTENTZÜNDLICHE OBERFLÄCHEN | 51 mm TÜRÖFFNUNGSSEITE ODER ENTZÜNDLICHE OBERFLÄCHEN |
| OBEN: 508 mm FÜR LUFTBEWEGUNG | |
| RÜCKSEITE: 102 mm 109 mm FÜR DAS OPTIONALE LEITUNGSANSCHLUSSKIT | UNTEN: 130 mm FÜR STANDBEINE, LUFTZUFUHR |

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/Bediener/Käufer dieses Geräts trägt die alleinige Verantwortung für die Überprüfung, dass die Wasserversorgung gründlich getestet wird und dass je nach Bedarf eine Wasseraufbereitung vorgesehen wird, welche die unten aufgeführten Anforderungen an die Wasserqualitätsstandards erfüllt. Die Nichterfüllung dieser Mindeststandards kann zu einer möglichen Beschädigung dieses Geräts und/oder dessen Komponenten und zum Erlöschen der Originalhersteller-Garantie führen. 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 | 7,0 bis 8,5 |
| Siliziumdioxid | Weniger als 12 ppm (mg/L) |
| Insgesamt gelöste Feststoffe | 50–125 ppm |

ELEKTRISCH (KEIN NETZKABEL UND STECKER, EIGENER STROMKREIS ERFORDERLICH)

| MODELL | SPANNUNG | PHASE | HZ | A | kW | TRENNSCHALTER | AWG | ANSCHLUSS |
|-----------|-----------|-------|-------|---------------|-----------|---------------|---------|------------------|
| CTC20-20E | 208 – 240 | 3 | 50/60 | 137,6 – 158,8 | 49,6 – 66 | 150-175 | 4/0 | L1, L2, L3, G |
| | 380 – 415 | 3 | 50/60 | 84,2 – 91,7 | 56,4 – 66 | 100 | 1 – 1/0 | L1, L2, L3, N, G |
| | 440 – 480 | 3* | 50/60 | 72,7 – 79,4 | 56,5 – 66 | 80 | 2 – 1 | L1, L2, L3, G |

*ELEKTRIK-SERVICEGEBÜHR ERFORDERLICH

| GEWICHT | VERSANDABMESSUNGEN | BEHÄLTERFASSUNGSVERMÖGEN | PRODUKTMAXIMUM: 218 kg |
|---|------------------------|--|--|
| NETTO 499 kg | (L x B x H) | GN 1/1: 530 x 325 x 65 mm Vierzig (40) | VOLUMEN MAX: 380 l |
| VERSAND 525 kg* | 1346 x 1346 x 2210 mm* | GN 2/1: 650 x 530 x 65 mm Zwanzig (20) | |
| *VERSANDINFORMATIONEN FÜR USA AUF DEM LANDWEG. GEWICHT UND ABMESSUNGEN FÜR EXPORT IM WERK NACHFRAGEN. | | *NORMALGROSSES BLECH: 457 x 660 x 25 mm Zwanzig (20) | **NUR AUF DRAHTEINSCHÜBEN. ZUSÄTZLICHE DRAHTEINSCHÜBE FÜR MAX. FASSUNGSVERMÖGEN ERFORDERLICH |