

COMBITHERM® CTP20-10G

GAS, OHNE WASSERERHITZER



FASSUNGSVERMÖGEN

- Zwanzig (20) normalgroße oder GN 1/1 Behälter; zwanzig (20) halbgroße Bleche; eine Reihe tief
- Beschickungswagen mit zwanzig (20) nicht geneigten Stützschielen; 330 mm Horizontalabstand 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 ANGEEMDET]

- Ergonomische, einschiebbare PROInse™-Handbrause mit Sicherheitsabsperrierverriegelung, die die Wasserversorgung zum Schlauch absperrt [PATENT ANGEEMDET] 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 ANGEEMDET]
- Verstellbare Standbeine aus Edelstahl sorgen für Stabilität
- Beschickungswagen mit montierter Auffangschale und vier (4) lenkbaren Laufrollen, zwei (2) davon mit Bremsen
- Modulierender Gasbrenner mit hohem Wirkungsgrad maximiert die Verweilzeit der Rauchgase [PATENT ANGEEMDET]

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 genau angezeigt.
- Sie haben Zugriff auf eine unbegrenzte Anzahl von programmierten Rezeptnamen, die Sie selbst erstellt, als Favorit markiert oder in Kategorienordnern abgelegt haben.

- Herausnehmbarer Kerntempersensor 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 ANGEEMDET].
- System zur Regelung der absoluten Luftfeuchtigkeit (AHC) mit 0–100 % Feuchtigkeitsstufen ermöglicht eine exaktere Regelung der idealen Garungsbedingungen und des Fertigproduktes [PATENT ANGEEMDET].
- Automatisch reversierbares Gebläse mit fünf verschiedenen Gebläsedrehzahlen erweitert die Garungsmöglichkeiten - von Schmoren und Rosten 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 Rosten.
- 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 CTP20-10G 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 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) halbgroße Bleche oder zwanzig (20) 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 ANGEEMDET], 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 Flüssigreignung 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)

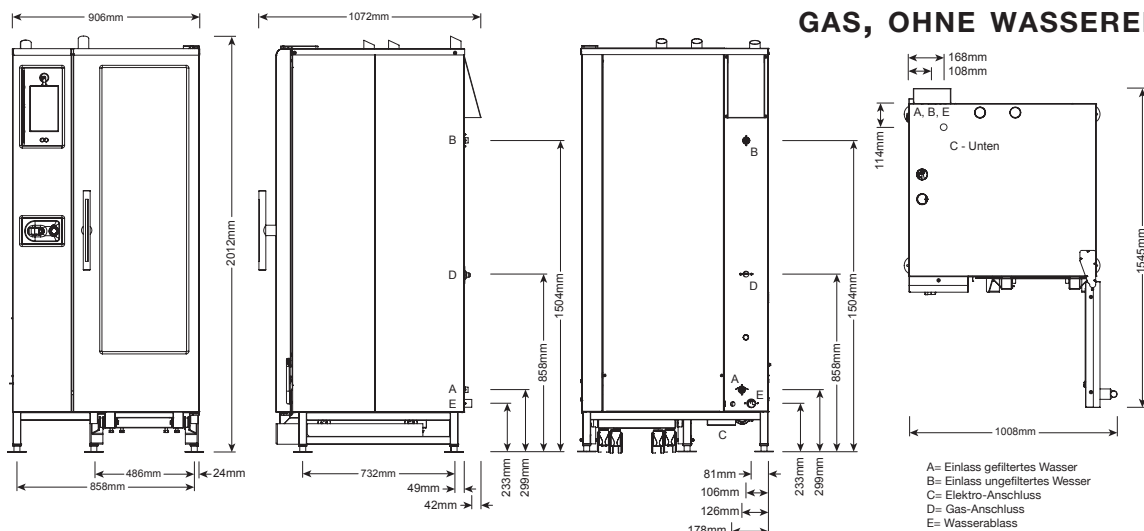
Sensor-Wahlmöglichkeiten

- ☐ Herausnehmbarer Temperatursensor mit einer Spitze und Schnellanschluss, Standardausführung
☐ Herausnehmbarer Sous-vide-Temperatursensor mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional
☐ Festverdrahteter Mehrpunkt-Produktinnentemperatursensor, optional

Sicherheitsvorrichtung für Einsatz in Gefängnissen

- ☐ Optionales Grundausstattungspaket: mit manipulationssicherem Schraubensatz, ohne Temperatursensor
☐ Einschussicherungs Vorrichtung, optional
☐ Bedienfeld-Sicherheitsabdeckung, optional
☐ Türverriegelung mit Schnappverschluss (ohne Vorhänge), optional
☐ Herausnehmbarer Temperatursensor mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional
☐ Standbeinsatz erdbebensicher, optional

- ☐ Stapel-Montageteile



ABMESSUNGEN: H x B x T

AUSSEN:

2012mm x 906mm x 1072mm

ÄUSSERES MIT VERSENKTER TÜR:

2012mm x 1008mm x 1072mm

INNEN:

1535mm x 411mm x 712mm



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.

GASANFORDERUNGEN (GASSORTE MUSS BEI DER BESTELLUNG ANGEGBEN WERDEN)

ANSCHLUSS: 3/4" NPT

THERMISCHE NENNBELASTUNG		VERSORGUNGSDRUCK AM EINLASS			
NORDAMERIKA	INTERNATIONAL	NORDAMERIKA		INTERNATIONAL	
Erdgas/Propan	G20, G25, G31	Erdgas	Propan	G20	20mbar
Bruttoheizwert (HHV)	Nettoheizwert (LHV)	Mindestwert: 5,5 Zoll Wassersäule	Mindestwert: 9 Zoll Wassersäule	G25	20mbar
160.000 Btu/hr	42,5 kW	Maximalwert: 14 Zoll Wassersäule	Maximalwert: 14 Zoll Wassersäule	G31	30mbar

ELEKTRIK - CTP20-10G

(EIGENER STROMKREIS ERFORDERLICH) NICHT AN EINEN FI-SCHUTZSCHALTERKREIS ANSCHLIESSEN

MIT COMBISMOKER®-OPTION

	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
NETTO 411 kg	(L x B x H)	GN 1/1: 530 x 325 x 65mm Zwanzig (20)
VERSAND 433 kg*	1422 x 1143 x 2210mm*	PRODUKTMAXIMUM: 109 kg
		VOLUMEN MAX: 190 l
*INFORMATIONEN ZUM VERSAND AUF DEM LANDWEG, NUR USA. GEWICHT UND ABMESSUNGEN FÜR DEN EXPORT IM WERK NACHFRAGEN.		*ZUSÄTZLICHE DRAHTSCHÜBE FÜR MAX. FASSUNGSVERMÖGEN ERFORDERLICH