

COMBITHERM® CTP6-10E

ELEKTRISCH, OHNE WASSERERHITZER



FASSUNGSVERMÖGEN

- Sechs (6) normalgroße oder GN 1/1 Behälter, sechs (6) halbgroße Bleche; eine Reihe tief
- Zwei (2) Seitenschienen mit sechs (6) nicht geneigten Stützschiene; 330 mm Horizontalbreite zwischen den Schienen, 70 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 mit Ablass
- Freihand-Türgriff mit Direktarretierung und beleuchteten Hinweismeldungen [PATENT ANGEMELDET]
- Ergonomische, einschiebbare PROrinse™-Handbrause mit Sicherheitsabsperrierverriegelung, 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 schützen [PATENT ANGEMELDET]
- erstellbare Standbeine aus Edelstahl sorgen für Stabilität

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 exakt angezeigt.

- Sie haben Zugriff auf eine unbegrenzte Anzahl von programmierten Rezeptnamen, die Sie selbst erstellt, als Favorit markiert oder in Kategoriennordern abgelegt haben.
- Herausnehmbarer Kerntemperatursensor mit einer Spitze und Schnellanschluss.
- Zwei Leistungsstufen: verringerter Stromverbrauch zur Vermeidung von Spitzenbelastungen in der Küche und Öko-Leistung für optimalen Ofenwirkungsgrad
- 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™ Thekenmodell CTP6-10E elektrischer 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 Sicherheitssperrierverriegelungssystem und

Rückstromsperre. Die PROtouch™-Steuerung verfügt über eine Abkühlfunktion, automatische Reinigungsfunktion, Rezeptprogrammierung, zwei Leistungsstufen, 0-100 % Feuchtigkeitsstufen, automatisch reversierendes Gebläse mit fünf (5) Gebläsedrehzahlen, Multi-Einschub-Uhren und Ruhemodus. Der Ofen verfügt über einen USB-Anschluss, HACCP-Datenzugriff und vier (4) verstellbare Standbeine aus Edelstahl. Jeder Ofen kann bis zu sechs (6) halbgroße Bleche oder sechs (6) normalgroße Behälter (GN 1/1) aufnehmen, verfügt standardmäßig über rechtsseitiges Türscharnier, sechs (6) nicht geneigte Stützschiene und drei (3) Edelstahleinschiebe.

WERKSSEITIG EINGEBAUTE OPTIONEN

- Erhitzer-Vesion PROpower™ – Beschleunigte Turbo-Leistung für rasches Erhitzen oder rasche Rückkehr zum Temperatursollwert [PATENT ANGEMELDET]

Spannungsversorgungsmöglichkeiten

- 208-240 V 1 Phase 208-240 V Drehstrom
 380-415 V Drehstrom 440-480 V Drehstrom

Türöffnungsseite

- Rechtsseitiges Türscharnier, Standardausführung
 Versenkte Tür, optional; vergrößert die Ofenbreite um 102 mm

Automatisches Fettauffangsystem

[PATENT ANGEMELDET], mit vier (4) 6-teiligen Geflügelregalen mit Eigenverspannung #5014438, innerer Tropfwanne, Fettauffangwanne mit Absperrventil (an Geräten mit Räucherfunktion nicht erhältlich)

- Erweiterte Einjahresgarantie

Wahlmöglichkeiten für Reinigungssystem

- Automatisches tablettgestütztes Reinigungssystem, Standardausführung
 Automatisches Flüssigreinigungssystem, optional
Pumpt Reinigungsflüssigkeit zur gründlichen, eingriffsfreien Reinigung durch das System; es umfasst ein (1) herausnehmbares Stützbecken für den Flüssigkeitsbehälter

- CombiHood PLUS™ entlüftunglose Aufsatzhaube (bei gestapelten Geräten oder Geräten mit Räucherfunktion nicht erhältlich)

- 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 ERHÄLTlich

- Räucherfunktion - mit einstufiger Kalträucherfunktion (AN GERÄTEN MIT SICHERHEITSVORRICHTUNGEN NICHT ERHÄLTlich)

Sensor-Wahlmöglichkeiten

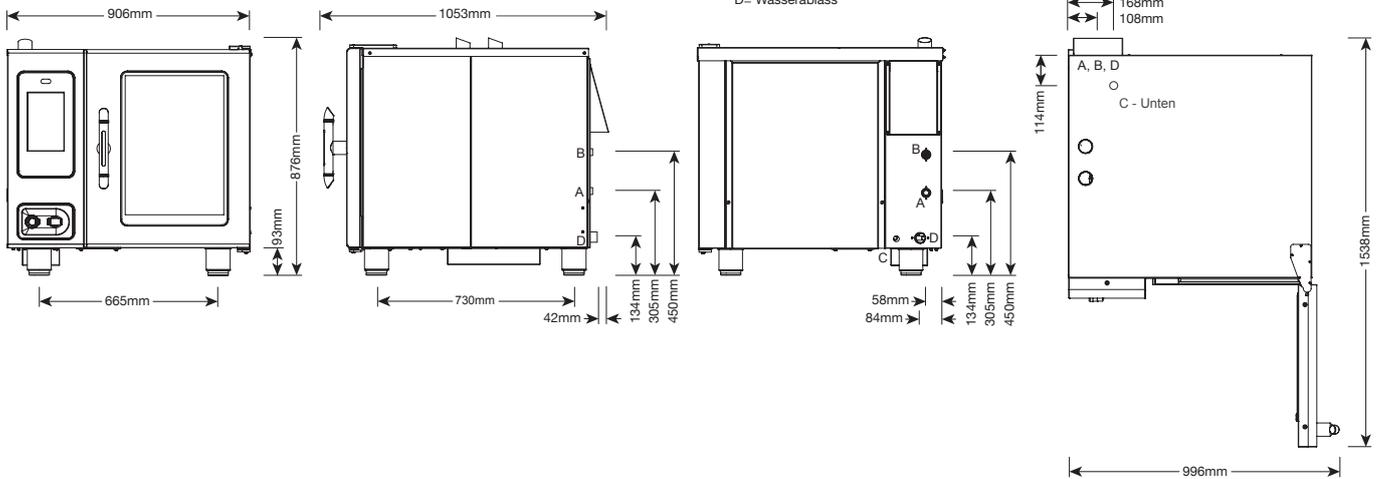
- Herausnehmbarer Temperatursensor mit einer Spitze und Schnellanschluss, Standardausführung
 Removable, single-point, quick-connect sous vide temperature probe, optional
 Festverdrahteter Mehrpunkt-Produktinnentemperatursensor, optional

Sicherheitsvorrichtung für Einsatz in Gefängnissen

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

- Stapel-Montageteile

A= Einlass gefiltertes Wasser
B= Einlass ungefiltertes Wasser
C= Elektro-Anschluss
D= Wasserablass



ABMESSUNGEN: H x B x T

AUSSEN:

876mm x 906mm x 1053mm

ÄUSSERES MIT VERSENKTER TÜR:

876mm x 1008mm x 1053mm

INNEN:

520mm x 411mm x 712mm

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.

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.

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.

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

ELEKTRIK - CTP6-10E (KEIN NETZKABEL UND STECKER, EIGENER STROMKREIS ERFORDERLICH) NICHT AN EINEN FI-SCHUTZSCHALTERKREIS ANSCHLIESSEN

MIT COMBISMOKER®-OPTION

SPANNUNG	PHASE	HZ	AWG	ANSCHLUSS	ECO-STANDARD			**PROpower™-OPTION			ECO-STANDARD			**PROpower™-OPTION		
					A	kW	TRENNER	A	kW	TRENNER	A	kW	TRENNER	A	kW	TRENNER
208 - 240	1*	50/60	6	L1, L2/N, G	37,9 - 43,8	7,9 - 10,5	40 - 50	44,2 - 51,3	9,2 - 12,3	45 - 60	40,4 - 46,6	8,4 - 11,2	40 - 50	46,7 - 54,1	9,7 - 13	50 - 60
208 - 240	3	50/60	8	L1, L2, L3, G	21,9 - 25,3	7,9 - 10,5	25 - 30	28,4 - 32,6	9,2 - 12,3	30 - 35	24,4 - 28,1	8,4 - 11,2	25 - 30	30,9 - 35,5	9,8 - 13	35 - 40
380 - 415	3	50	8	L1, L2, L3, N, G	13,4 - 14,6	9 - 10,5	16	20,3 - 22,1	10,3 - 12,3	32	16,1 - 17,5	9,6 - 11,2	16 - 32	22,9 - 25	10,9 - 13	32
440 - 480	3*	60	10 - 8	L1, L2, L3, G	11,6 - 12,6	9,1 - 10,5	15	15 - 16,7	10,4 - 12,3	15 - 20	12,9 - 14,1	9,6 - 11,2	15	16,3 - 18,2	11 - 13	20

*ELEKTRIK-SERVICEGEBÜHR ERFORDERLICH

**KOSTENLOSE OPTION BEI ELEKTRISCHEN MODELLEN

GEWICHT	VERSANDABMESSUNGEN	BEHÄLTERFASSUNGSVERMÖGEN	PRODUKTMAXIMUM: 33 kg
NETTO 238 kg	(L x B x H)	GN 1/1: 530 x 325 x 65mm Sechs (6)	VOLUMEN MAX: 57 l
VERSAND 260 kg*	1422mm x 1143mm x 1295mm*		*ZUSÄTZLICHE DRAHTEINSCHÜBE FÜR MAX. FASSUNGSVERMÖGEN ERFORDERLICH

*INFORMATIONEN ZUM VERSAND AUF DEM LANDWEG, NUR USA. GEWICHT UND ABMESSUNGEN FÜR DEN EXPORT IM WERK NACHFRAGEN.