

COMBITHERM®

CTC20-20G

AU GAZ SANS CHAUFFE-EAU



CAPACITÉ

- Vingt (20) tôles grand format ou quarante (40) plats Hotel grand format ou GN 1/1 sur deux rangées en profondeur
- Chariot à plats roulant avec vingt (20) rails de support non inclinables ; largeur horizontale de 508 mm entre rails, espacement vertical de 65 mm entre rails

FABRICATION

- Extérieur en acier inoxydable, intérieur recuit brillant
- Compartiment intérieur monobloc soudé en acier inoxydable
- La porte à triple vitrage CoolTouch3™ avec vitre intérieure sur charnières limite les pertes thermiques et accroît le rendement de cuisson
- La porte a les charnières à droite et s'ouvre sur 130°
- Éclairage à LED de haut rendement intégré dans la porte
- Poignée de porte à loquet mécanique mains libres avec alertes visuelles lumineuses [BREVET EN INSTANCE]
- La douche ergonomique rétractable PROrinse™ comporte un sectionneur de sécurité qui coupe l'arrivée d'eau [BREVET EN INSTANCE] et un dispositif anti-retour intégré
- Le système SafeVent™ décharge automatiquement la vapeur à la fin du cycle de cuisson [BREVET N° 7,282,674]
- Le système à dégagement zéro minimise l'encombrement par des moyens de protection efficace des éléments et commandes sensibles à la température [BREVET EN INSTANCE]
- Les pieds à bride réglables en acier inoxydable garantissent la stabilité
- Le chariot à plats roulant comprend un ramasse-gouttes fixe et quatre (4) roulettes pivotantes, dont deux (2) avec freins
- Le brûleur au gaz modulant de haut rendement assure un temps de passage maximal des gaz brûlés [BREVET EN INSTANCE]

CARACTERISTIQUES STANDARD DU CT CLASSIC™

- Four à équipements innovants de pointe parfaitement combinés pour offrir des performances de haut niveau, une qualité constante des aliments et un haut rendement de production.
- La commande Classic à touches permet un contrôle simple et intuitif des fonctions du four au moyen de symboles faciles à identifier.

- L'affichage à LED indique le mode de cuisson, les réglages de température, la durée restante et diverses instructions.
- Trois modes de cuisson :
Vapeur - 30 °C à 120 °C
Convection - 30 °C à 300 °C
Combiné - 100 °C à 300 °C
- La durée de cuisson est affichée en heures : minutes.

- Le ventilateur à deux vitesses étend les capacités de cuisson pour les produits sensibles aux déplacements d'air rapides.
- La fonction de refroidissement permet d'abaisser la température interne du four à une cadence accélérée.
- Nettoyage entièrement automatisé CombiClean® avec un cycle de nettoyage intensif.

CAHIER DES CHARGES ABRÉGÉ

Fournir un four combiné sur pied au gaz sans chauffe-eau Alto-Shaam Combitherm® CT Classic™ modèle CTC20-20G équipé de la technologie EcoSmart® pour réduire la consommation d'eau et d'énergie. Comprend des modes d'exploitation pour le chauffage à la vapeur, par convection et par combinaison vapeur et convection. Le four devra comporter une enceinte intérieure en acier inoxydable d'épaisseur n° 18. Le four comprend un tuyau d'arrosage rétractable à douche avec système de coupure de sécurité et dispositif anti-retour. La commande Classic comprend une fonction de

refroidissement, une fonction de nettoyage automatique et un ventilateur à deux (2) vitesses. Le four comporte des charnières de porte à droite de série avec bande de préchauffage intégrée et six (6) pieds antisismiques réglables en acier inoxydable. Le chariot à plats roulant accepte jusqu'à vingt (20) tôles grand format, vingt (20) bacs GN 2/1 ou quarante (40) plats Hotel grand format (GN 1/1), comprend vingt (20) rails de support non inclinables et dix (10) grilles en acier inoxydable.

OPTIONS INSTALLEES A L'USINE

Choix d'alimentation électrique

- ☐ 120 V monophasé ☐ 208-240 V triphasé
☐ 380-415 V triphasé

Type de gaz

- ☐ Naturel ☐ Propane

Sens d'ouverture

- ☐ Charnières de porte à droite, de série
☐ Porte encastrée, en option, accroît la largeur du four de 127 mm, escamotable pour plus de sécurité et d'espace de passage

- ☐ Garantie un an étendue

Options d'installation (EN CHOISIR UNE SEULEMENT)

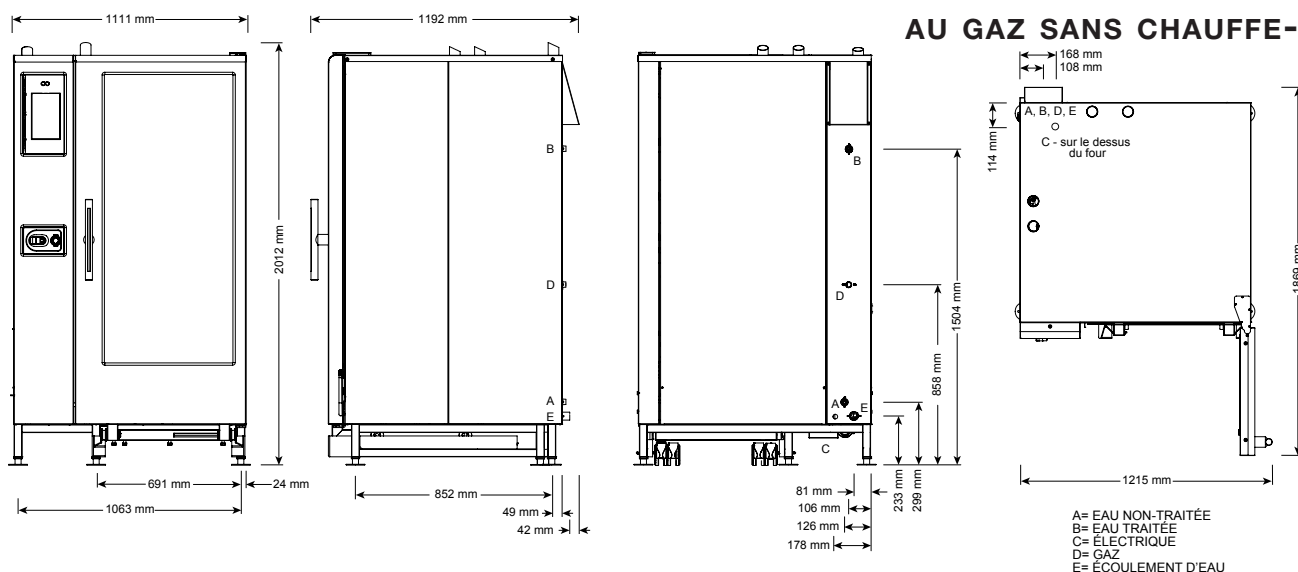
- ☐ Programme d'installation agréée Alto-Shaam Combitherm - PROPOSÉ AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA SEULEMENT
☐ Contrôle de mise en service - DISPONIBLE AUPRÈS D'UN RÉPARATEUR AGRÉÉ ALTO-SHAAM

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

Dispositifs de sécurité pour établissement pénitentiaire

- ☐ Forfait de base en option (non disponible avec porte encastrée) : comprend les vis inviolables, le vitrage de porte sécurisé et un (1) chariot à bacs roulant pour établissement pénitentiaire, 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



DIMENSIONS : H x L x P

EXTÉRIEURES :

2012 mm x 1111 mm x 1192 mm

EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :

2012 mm x 1238 mm x 1192 mm

INTÉRIEURES :

1535 mm x 616 mm x 832 mm

ALIMENTATION EN EAU

DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE

UNE (1) ENTRÉE D'EAU TRAITÉE : 3/4" NPT*

UNE (1) ENTRÉE D'EAU NON TRAITÉE : 3/4" NPT*

* Peuvent provenir d'une arrivée unique de 3/4"

PRESSION DE LIGNE : 200 bar minimum dynamique et 600 bar maximum statique

ÉCOULEMENT D'EAU : RACCORD DE 40 mm AVEC ÉVACUATION VERTICALE DÉPASSANT AU-DESSUS DE L'ÉVENT D'ÉCHAPPEMENT. LES MATÉRIEAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES JUSQU'À 93 °C.

DÉGAGEMENTS

GAUCHE : 0 mm	ACCÈS DE SERVICE DE 457 mm RECOMMANDÉ
DROITE : 0 mm SURFACES NON-COMBUSTIBLES	51 mm POUR OUVERTURE DE PORTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION D'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	DESSOUS : 130 mm POUR LES PIEDS, ADMISSION D'AIR
109 mm KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	

EXIGENCES D'INSTALLATION

- Le four doit être posé de niveau.
- Une hotte aspirante est requise.
- Robinet de coupure d'eau et dispositif anti-retour si cela est prévu par la réglementation en vigueur.

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

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

ALIMENTATION EN GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)

RACCORDEMENT : 3/4" NPT

CHARGE THERMIQUE NOMINALE		PRESSION DE SERVICE			
AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL	AMÉRIQUE DU NORD		INTERNATIONAL	
Gaz naturel/propane	G20, G25, G31	Gaz naturel	Propane	G20	20 mbar
Pouvoir calorifique brut (HHV)	Pouvoir calorifique net (LHV)	Minimum : 1,37 kPa dynamique	Minimum : 2,24 kPa dynamique	G25	20 mbar
242 000 Btu/h	64,5 kW	Maximum : 3,5 kPa statique	Maximum : 3,5 kPa statique	G31	30 mbar

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - CTC20-20G (CIRCUIT PROPRE EXIGÉ)

	TENSION	PHASES	Hz	AWG	BRANCHEMENT	A	DISJONCTEUR	kW
☞	120	1	60	12	L1, N, G - sans cordon ni fiche	13,0	20	1,7
☞	208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, G - sans cordon ni fiche	9,6 - 8,4	15	2,0
☞	380 - 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, N, G - sans cordon ni fiche	9,2 - 8,4	15	2,0

☞ CHOIX DE TENSIONS AMÉRIQUE DU NORD ☞ LE DISPOSITIF DE PROTECTION CONTRE LES DÉFAUTS DE TERRE OU LES COURANTS RÉSIDUELS DOIT ACCEPTER UN COURANT DE FUITE DE 20 mA ☞ CHOIX DE TENSIONS INTERNATIONALES

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CAPACITÉ PLATS
NET 499 kg	(L x l x H)	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm Quarante (40)
EXPÉDITION 561 kg*	1346 x 1346 x 2210 mm*	GN 2/1 : 650 x 530 x 65 mm Vingt (20)
*INFORMATIONS DE LIVRAISON TERRESTRE NATIONALE. CONSULTER L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.		**TÔLE GRAND FORMAT : 457 x 660 x 25 mm Vingt (20)
		MAXIMUM PRODUIT : 218 kg
		VOLUME MAXIMAL : 380 litres
		**SUR GRILLES MÉTALLIQUES SEULEMENT. GRILLES SUPPLÉMENTAIRES REQUISES POUR UTILISER LA CAPACITÉ MAXIMALE