

# COMBITHERM® CTC20-20E

## ÉLECTRIQUE SANS CHAUFFE-EAU



### CAPACITÉ

- Vingt (20) tôles grand format, vingt (20) bacs GN 2/1, 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 douchette 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 de 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

### 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 électrique sans chauffe-eau Alto-Shaam Combitherm® CT Classic™ modèle CTC20-20E 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 douchette 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 INSTALLÉES À L'USINE

#### Choix d'alimentation électrique

- 208-240 V triphasé     380-415 V triphasé  
 440-480 V triphasé

#### 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)

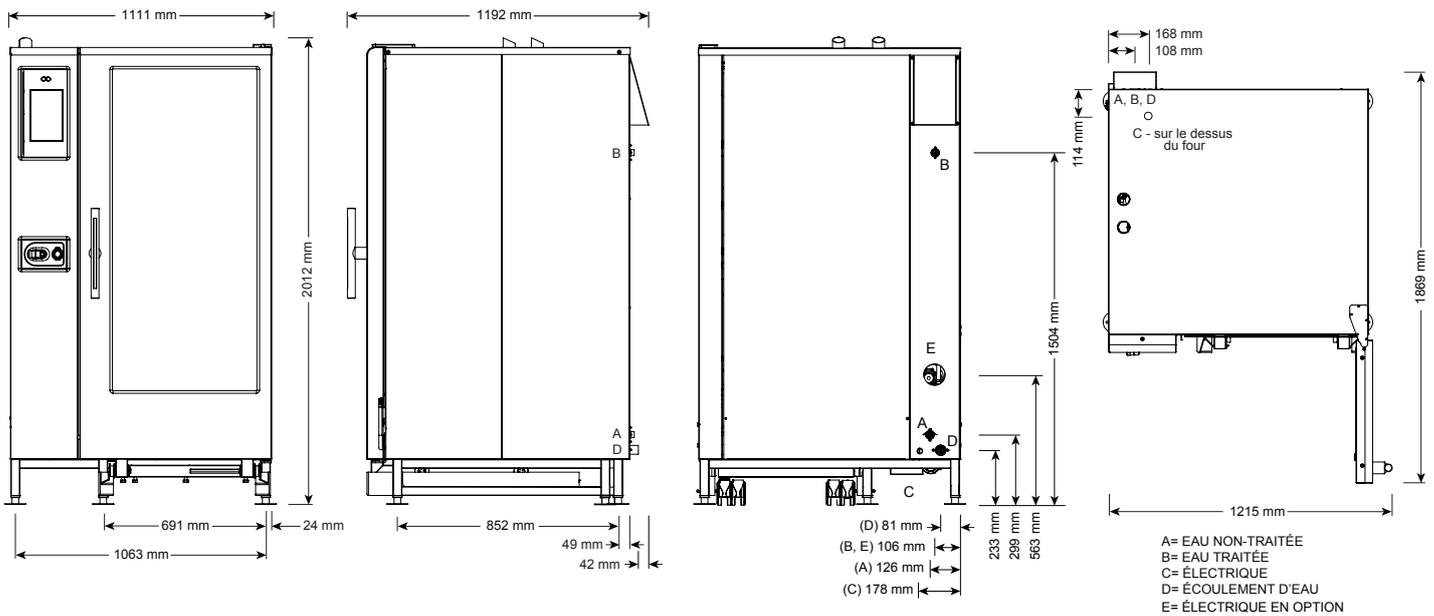
- Programme d'installation agréée Alto-Shaam Combitherm - PROPOSÉ AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA SEULEMENT  
 Contrôle de mise en service - DISPONIBLE AUPRÈS D'UN RÉPARATEUR AGRÉÉ ALTO-SHAAM

#### 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  
 Sonde de température interne monopoint amovible à connecteur rapide, en option



<b>DIMENSIONS : H x L x P</b>	
<b>EXTÉRIEURES :</b>	2012 mm x 1111 mm x 1192 mm
<b>EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :</b>	2012 mm x 1238 mm x 1192 mm
<b>INTÉRIEURES :</b>	1535 mm x 616 mm x 832 mm



<b>ALIMENTATION EN EAU</b>	
<b>DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE</b>	
UNE (1) ENTRÉE D'EAU TRAITÉE :	3/4" NPT* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 3/4"
UNE (1) ENTRÉE D'EAU NON TRAITÉE :	3/4" NPT*
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.	

<b>NORMES DE QUALITÉ D'EAU</b>	
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.	
<b>Contaminant</b>	<b>Exigences dans l'alimentation en eau</b>
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

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

<b>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (SANS CORDON NI FICHE, CIRCUIT PROPRE EXIGÉ)</b>								
MODÈLE	TENSION	PHASES	Hz	A	kW	DISJONCTEUR	AWG	BRANCHEMENT
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

\*FRAIS D'ABONNEMENT ÉLECTRIQUE

<b>POIDS</b>		<b>DIMENSIONS D'EXPÉDITION</b>		<b>CAPACITÉ PLATS</b>	
NET	499 kg	(L x L x H)		GN 1/1 :	530 x 325 x 65 mm Quarante (40)
EXPÉDITION	525 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	