

# COMBITHERM® CTC20-20E

ELÉCTRICO, SIN CALDERA



## CAPACIDAD

- Veinte (20) bandejas planas de tamaño completo, veinte (20) bandejas GN 2/1; cuarenta (40) bandejas para hotel de tamaño completo o GN 1/1; dos filas de profundidad
- Carro para bandejas con ruedas con veinte (20) rieles de apoyo que no se inclinan; ancho horizontal de 508 mm entre los rieles, separación vertical de 65 mm entre los rieles

## CONSTRUCCION

- Exterior de acero inoxidable, interior recocado brillante
- Cavidad interior soldada y sin costuras de acero inoxidable
- La puerta con ventana de cristal triple CoolTouch3™ con vidrio interior con bisagras evita la pérdida de calor adicional y aumenta la eficacia de la cocción
- La puerta tiene bisagras a la derecha con un giro de 130°
- Iluminación LED de gran eficacia ubicada al interior de la puerta
- Manilla de la puerta con pasador positivo sin el uso de las manos con alertas visuales iluminadas [PATENTE EN TRÁMITE]
- La manguera rociadora retráctil y ergonómica PROrinse™ incluye un interbloqueo de cierre de seguridad que corta el suministro de agua hacia la manguera [PATENTE EN TRÁMITE] y un protector contra el flujo de retorno incorporado
- SafeVent™ proporciona la purga automática de vapor al final del ciclo de cocción [PATENTE N.º 7.282.674]
- El sistema de cero espacio maximiza la utilización de espacio con características que protegen cuidadosamente los componentes y controles sensibles a la temperatura [PATENTE EN TRÁMITE].
- Las patas con reborde ajustables de acero inoxidable proporcionan estabilidad
- El carro para bandejas con ruedas incluye una bandeja recolectora montada y cuatro (4) ruedas giratorias, dos (2) de ellas con freno

## FUNCIONES ESTANDAR DE CT CLASSIC™

- Horno con soluciones innovadoras y de vanguardia que se combinan perfectamente para entregar altos estándares de rendimiento, calidad constante de alimentos y eficacia de producción.
- El control clásico entrega un funcionamiento con botón pulsador simple e intuitivo que controla todas las funciones del horno con iconos que son fáciles de identificar.
- La pantalla LED indica el modo de cocción, los ajustes de temperatura, el tiempo restante y variadas instrucciones.
- Tres modos de cocción:  
Vapor: 30 °C a 120 °C  
Convección: 30 °C a 300 °C  
Combinación: 100 °C a 300 °C
- El tiempo de cocción se muestra en horas : minutos.
- Dos velocidades de ventilador diferentes que expanden las capacidades de cocción de productos que se ven afectados por una gran velocidad de movimiento del aire.
- La función de enfriamiento le da al operario la habilidad de bajar rápidamente la temperatura del compartimiento del horno.
- Limpieza completamente automatizada de CombiClean® con un ciclo de limpieza de uso intensivo.

## ESPECIFICACIÓN CORTA

Presentamos el horno de combinación eléctrico de piso sin caldera CombiTherm® CT Classic™ modelo CTC20-20E de Alto-Shaam diseñado con la tecnología EcoSmart® para un consumo reducido de energía y agua. Incluye modos de funcionamiento para vapor, convección y una combinación de vapor y calor por convección. La cavidad interior del horno está fabricada de acero inoxidable calibre 18. El horno incluye una manguera rociadora retráctil conectada con un sistema de interbloqueo de cierre de seguridad y un protector contra el flujo de retorno. El control clásico incluye una

función de enfriamiento, función de limpieza automática, ventilador con dos (2) velocidades. El horno incluye bisagras estándar de puerta para mano derecha con banda de precalentamiento integrada y seis (6) patas ajustables de acero inoxidable. El carro para bandejas con ruedas acepta hasta veinte (20) bandejas planas de tamaño completo, veinte (20) bandejas GN 2/1 pans, o cuarenta (40) bandejas para hotel de tamaño completo (GN 1/1), veinte (20) rieles de apoyo que no se inclinan e incluye diez (10) parrillas de acero inoxidable.

## OPCIONES INSTALADAS DE FÁBRICA

### Opciones eléctricas

- 208 a 240 V trifásico     380 a 415 V trifásico  
 440 a 480 V trifásico

### Giro de la puerta

- Bisagras de puerta para mano derecha, estándar  
 Puerta empotrada, opcional; aumenta el ancho del horno en 127 mm, se desliza lejos para mayor seguridad y libera espacio de pasillos  
 Garantía extendida de un año

### Opciones de instalación (ELIJA SOLO UNA)

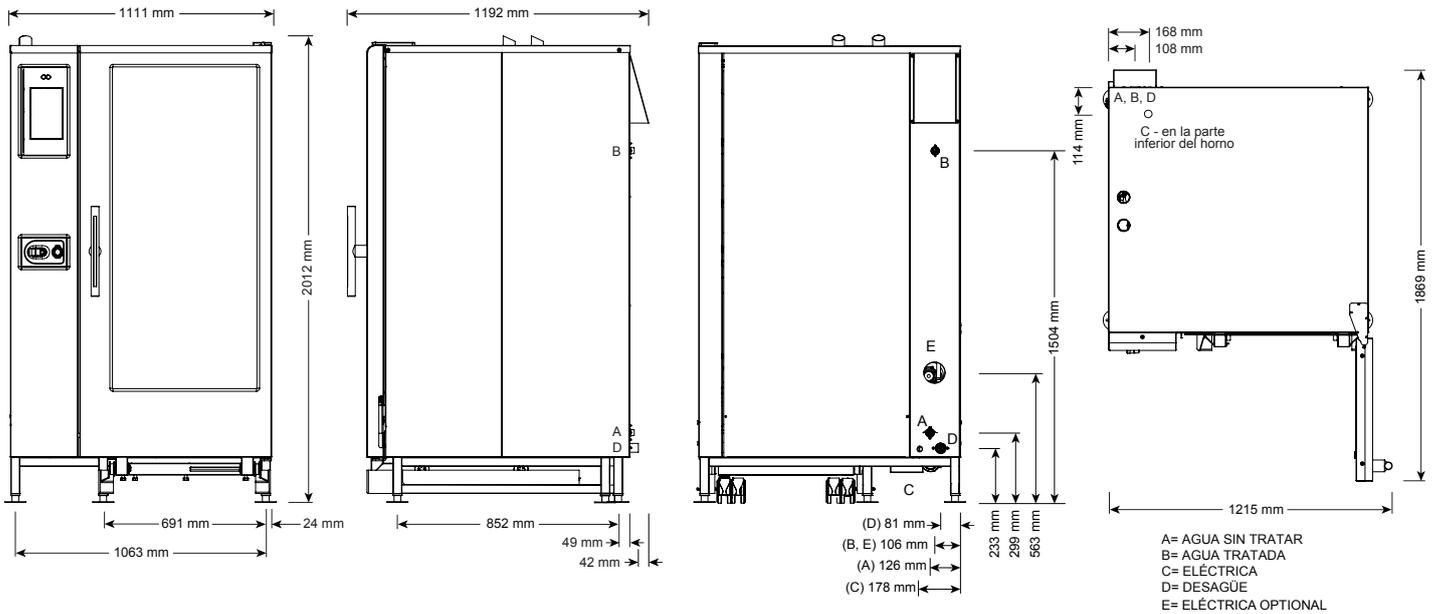
- Programa de instalación de CombiTherm de Alto-Shaam autorizado por la fábrica; DISPONIBLE SOLO EN EE. UU., Y CANADÁ  
 Revisión de inicio de instalación; DISPONIBLE A TRAVÉS DE UNA AGENCIA DE SERVICIO AUTORIZADO DE ALTO-SHAAM

### Opciones de sonda

- Sonda de temperatura interna de conexión rápida, desmontable, de un solo punto, estándar  
 Sonda de temperatura de vacío de conexión rápida, desmontable, de un solo punto, opcional

### Dispositivos de seguridad para uso en instalación correccional

- Paquete de base opcional (no disponible con puerta empotrada): Incluye paquete de tornillos inviolables, puerta de vidrio con seguro y un (1) carro para bandejas insertables para instituciones correccionales  
 Dispositivo antiatrapamiento, opcional  
 Cubierta de seguridad del panel de control, opcional  
 Bloqueo de la puerta con pestillo, (no se incluyen los candados), opcional  
 Sonda de temperatura interna de conexión rápida, desmontable, de un solo punto, opcional



<b>DIMENSIONES: A x A x P</b>	
<b>EXTERIOR:</b>	2012 mm x 1111 mm x 1192 mm
<b>EXTERIOR CON PUERTA EMPOTRADA:</b>	2012 mm x 1238 mm x 1192 mm
<b>INTERIOR:</b>	1535 mm x 616 mm x 832 mm



<b>REQUISITOS DE AGUA</b>	
<b>DOS (2) ENTRADAS DE AGUA FRÍA: CALIDAD POTABLE</b>	
<b>UNA (1) ENTRADA DE AGUA TRATADA:</b> 3/4" NPT*	* Distribuidor de la cámara fuera de una tubería de 3/4".
<b>UNA (1) ENTRADA DE AGUA SIN TRATAR:</b> 3/4" NPT*	
<b>PRESIÓN DE LA TUBERÍA:</b> 200 kPa mínimo, dinámica y 600 kPa máximo, estática	
<b>DRENAJE DE AGUA:</b> Conexión de 40 mm CON UNA VENTILACIÓN VERTICAL PARA EXTENDERLA SOBRE LA VENTILACIÓN DE ESCAPE. LOS MATERIALES DEBEN SOPORTAR TEMPERATURAS DE HASTA 93 °C.	
<b>REQUISITOS DE ESPACIO</b>	
<b>IZQUIERDA:</b> 0 mm	457 mm RECOMENDADO PARA ACCESO DE MANTENIMIENTO
<b>DERECHA:</b> 0 mm DE ESPACIO CON RESPECTO A SUPERFICIES COMBUSTIBLES	51 mm PARA PUERTA DE VAINÉN O SUPERFICIES COMBUSTIBLES
<b>PARTE SUPERIOR:</b> 508 mm PARA CIRCULACIÓN DE AIRE	
<b>PARTE POSTERIOR:</b> 102 mm	<b>PARTE INFERIOR:</b> 130 mm para las patas y la toma de aire
<b>REQUISITOS DE INSTALACIÓN</b>	
• El horno se debe instalar nivelado.	• Se requiere la instalación de la campana.
• Válvula de cierre del suministro de agua y protector de flujo de retorno, cuando lo requiere el código local.	

<b>NORMAS DE CALIDAD DE AGUA</b>	
Es responsabilidad del propietario, operador o comprador de este equipo verificar que el suministro de agua se someta a pruebas exhaustivas y, si es necesario, a un medio de "tratamiento de agua" con tal que cumpla con los requisitos de las normas de calidad de agua que se muestran a continuación. No cumplir con estas normas mínimas dañará el equipo o los componentes y anulará la garantía original del fabricante del equipo. Alto-Shaam recomienda usar productos OptiPure® [www.optipurewater.com] para tratar correctamente el agua.	
<b>Contaminante</b>	<b>Requisitos de suministro de agua</b>
Cloro libre	Menos de 0,1 ppm (mg/L)
Dureza	30 a 70 ppm
Cloruro	Menos de 30 ppm (mg/L)
pH	7,0 a 8,5
silice	Menos de 12 ppm (mg/L)
Total de sólidos disueltos (tds)	50 a 125 ppm

<b>ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS (SIN CABLE, SIN ENCHUFE, SE REQUIERE CIRCUITO DEDICADO)</b>									
MODELO	VOLTAJE	FASE	HZ	AMPERIOS	KW	DISYUNTOR	AWG	CONEXIÓN	
CTC20-20E	208 a 240	3	50/60	137,6 a 158,8	49,6 a 66	150 a 175	4/0	L1, L2, L3, G	
	380 a 415	3	50/60	84,2 a 91,7	56,4 a 66	100	1 a 1/0	L1, L2, L3, N, G	
	440 a 480	3*	50/60	72,7 a 79,4	56,5 a 66	80	2 a 1	L1, L2, L3, G	

\*SE APLICA EL CARGO POR SERVICIO ELÉCTRICO

PESO	DIMENSIONES DE ENVÍO	CAPACIDAD DE BANDEJAS
NETO 499 kg	(L x A x A)	GN 1/1: 530 x 325 x 65 mm Cuarenta (40)
ENVÍO 525 kg*	1346 x 1346 x 2210 mm*	GN 2/1: 650 x 530 x 65 mm Veinte (20)
*INFORMACIÓN DE ENVÍO POR TIERRA NACIONAL. COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA PARA CONOCER EL PESO Y LAS DIMENSIONES PARA EXPORTACIÓN.		**PLANAS DE TAMAÑO COMPLETO: 457 x 660 x 25 mm Veinte (20)
		PRODUCTO MÁXIMO: 218 kg
		VOLUMEN MÁXIMO: 380 litros
		**SOLO EN PARRILLAS METÁLICAS. SE REQUIEREN PARRILLAS METÁLICAS ADICIONALES PARA UNA MÁXIMA CAPACIDAD