

# COMBITHERM®

## CTC20-20G

GAS, OHNE WASSERERHITZER



### FASSUNGSVERMÖGEN

- Zwanzig (20) normalgroße Bleche, vierzig (40) normalgroße Behälter GN 1/1; zwei Reihen tief
- Beschickungswagen mit zwanzig (20) nicht geneigten Stützschielen; 508 mm Horizontalbreite 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
- Rechtsseitiges 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 Sicherheitsabsperrverriegelung, die die Wasserversorgung zum Schlauch absperrt [PATENT ANGEMELDET] und eingebaute Rückstromsperre
- SafeVent™ sorgt für automatischen Dampfabzug 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 ANGEMELDET]
- 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 ANGEMELDET]

### CT CLASSIC STANDARDFUNKTIONSMERKMALE

- Ofen mit modernsten innovativen und perfekt integrierten Lösungen, um hohe Leistungsstandards, einheitliche Speisenqualität und Produktionseffizienz zu erzielen.
- Die Classic-Steuerung bietet einfache und intuitive Druckknopf-Bedienung für alle Ofenfunktionen, die durch Symbole leicht erkennbar sind.

- Die LED-Display zeigt den Garungsmodus, die Temperatureinstellungen, Restdauer und verschiedene Anweisungen.
- Drei Garungsmodi:  
Dämpfen – 30 °C bis 120 °C  
Konvektion – 30 °C bis 300 °C  
Kombination – 100 °C bis 300 °C
- Die Gardauer wird in Stunden : Minuten angezeigt.

- Gebläse mit zwei verschiedenen Gebläsedrehzahlen erweitert die Garungsmöglichkeiten für Produkte, die durch starke Luftströmungen beeinträchtigt werden.
- Abkühlfunktion dient zum rascheren Absenken der Temperatur in der Ofenkammer.
- Vollautomatische CombiClean® Reinigung mit einem gründlichen Reinigungszyklus.

### KURZFORMULAR TECHNISCHE DATEN

Alto-Shaam Combitherm® CT Classic™ Bodenmodell CTC20-20G Gas-CombiOven ohne Wassererhitzer mit EcoSmart®-Technologie für verringerten Energie- und Wasserverbrauch. Mit Betriebsmodi für Dämpfen, Konvektion und einer Kombination von Dämpfen und Konvektionshitze. 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 Classic-Steuerung umfasst eine Abkühlfunktion,

eine automatische Reinigungsfunktion und ein Gebläse mit zwei (2) Gebläsedrehzahlen. Der Ofen verfügt standardmäßig über ein Türscharnier an der rechten Seite mit integriertem Vorheizstreifen und sechs (6) verstellbare, erdbebensichere Standbeine aus Edelstahl. Der Beschickungswagen nimmt bis zu zwanzig (20) Bleche GN 1/1, zwanzig (20) Bleche GN 2/1 oder vierzig (40) Behälter GN 1/1 auf, verfügt über zwanzig (20) nicht geneigte Stützschielen und zehn (10) Edelstahlinschübe.

### WERKSSEITIG EINGEBAUTE OPTIONEN

#### Spannungsversorgungsmöglichkeiten

- 120 V 1 Ph     208-240 V 3 Ph  
 380-415 V 3 Ph

#### Gassorte

- Erdgas     Propan

#### Türöffnungsseite

- Rechtsseitiges Türscharnier, Standardausführung  
 Versenkte Tür, optional; vergrößert die Ofenbreite um 127 mm; lässt sich zur Sicherheit und für mehr Platz im Gang aus dem Weg schieben

- Erweiterte Einjahresgarantie

#### Installationsoptionen (NUR EINE AUSWÄHLEN)

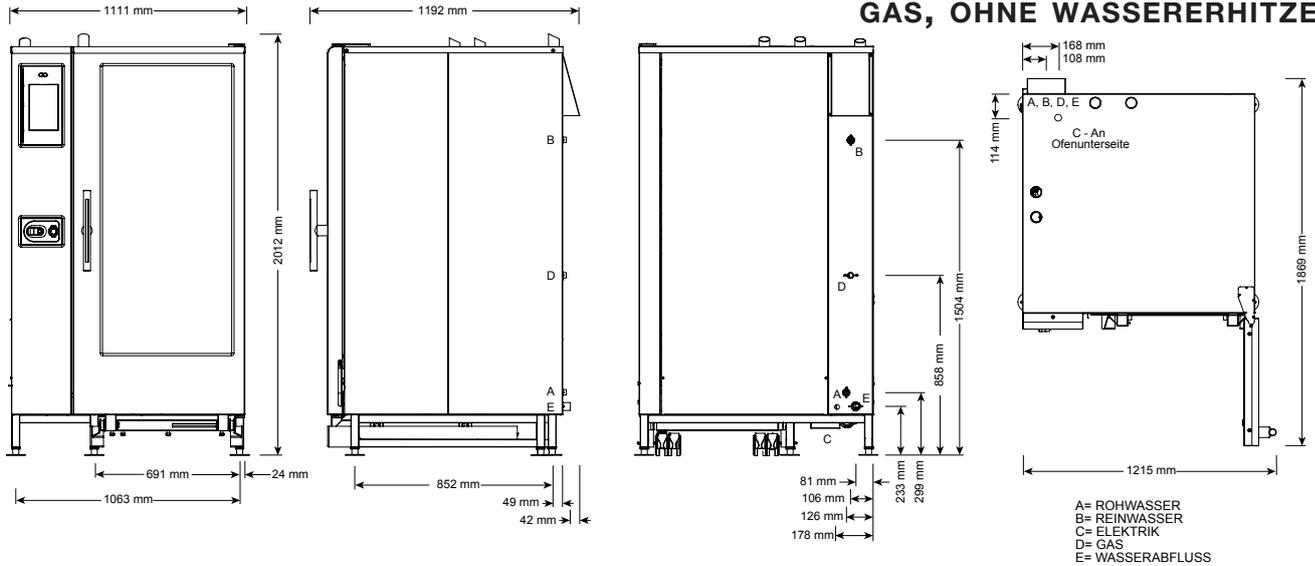
- Werksautorisiertes Alto-Shaam Installationsprogramm für Combitherm – NUR VERFÜGBAR IN DEN USA UND KANADA  
 Prüfung bei der ersten Inbetriebnahme – BEIM ALTO-SHAAM VERTRAGSKUNDENDIENST ERHÄLTlich

#### Sensor-Wahlmöglichkeiten

- Herausnehmbarer Kerntemperaturfühler mit einer Spitze und Schnellanschluss, Standardausführung  
 Herausnehmbarer Sous-vide-Temperaturfühler mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional

#### Sicherheitsvorrichtungen für Einsatz in Gefängnissen

- Optionales Basispaket (nicht verfügbar mit versenkter Tür): Enthält ein manipulationssicheres Schraubenpaket, gesicherte Türscheibe und ein (1) Beschickungswagen für Gefängnisinsatz, ohne Temperaturfühler  
 Einschlosssicherungsvorrichtung, optional  
 Bedienfeld-Sicherheitsabdeckung, optional  
 Türverriegelung mit Schnappverschluss (ohne Vorhängeschloss), optional  
 Herausnehmbarer Kerntemperaturfühler mit einer Spitze und Schnellanschluss, optional



<b>ABMESSUNGEN: H x B x T</b>
<b>AUSSEN:</b> 2012 mm x 1111 mm x 1192 mm
<b>AUSSEN MIT VERSENKTER TÜR:</b> 2012 mm x 1238 mm x 1192 mm
<b>INNEN:</b> 1535 mm x 616 mm x 832 mm

**ANFORDERUNGEN AN DIE WASSERVERSORGUNG**

**ZWEI (2) KALTWASSERANSCHLÜSSE – TRINKWASSERQUALITÄT**  
 EIN (1) REINWASSERANSCHLUSS: 3/4 Zoll NPT\* \* Kann als Verzweigung an einer 3/4-Zoll-Leitung ausgeführt werden.  
 EIN (1) ROHWASSERANSCHLUSS: 3/4 Zoll NPT\*  
 LEITUNGSDRUCK: 200 kPa dynamischer Mindestdruck bis 600 kPa statischer Maximaldruck  
 WASSERABFLUSS: 40 mm-ANSCHLUSS MIT EINER VERTIKALEN ENTLÜFTUNG, DIE ÜBER DEN ABLUFTABZUG HINAUSREICHT. WERKSTOFFE MÜSSEN TEMPERATUREN BIS ZU 93 °C STANDHALTEN.

**WASSERQUALITÄTSSTANDARDS**

Der Eigentümer/Bediener/Käufer dieses Geräts trägt die alleinige Verantwortung für die Überprüfung, dass die Wasserversorgung gründlich getestet wird und dass je nach Bedarf eine Wasseraufbereitung vorgesehen wird, welche die unten aufgeführten Anforderungen an die Wasserqualitätsstandards erfüllt. Die Nichterfüllung dieser Mindeststandards kann zu einer möglichen Beschädigung dieses Geräts und/oder dessen Komponenten und zum Erlöschen der Originalhersteller-Garantie führen. Alto-Shaam empfiehlt die Nutzung von OptiPure®-Produkten [www.optipurewater.com] zur Aufbereitung von Wasser.

**ANFORDERUNGEN AN DEN FREIRAUM**

<b>LINKS:</b> 0 mm	457 mm EMPFOHLEN FÜR WARTUNGSZUGANG
<b>RECHTS:</b> 0 mm NICHTENTZÜNDLICHE OBERFLÄCHEN	51 mm TÜRÖFFNUNGSSEITE ODER ENTZÜNDLICHE OBERFLÄCHEN
<b>OBEN:</b> 508 mm FÜR LUFTBEWEGUNG	
<b>RÜCKSEITE:</b> 102 mm 109 mm FÜR DAS OPTIONALE LEITUNGSANSCHLUSSKIT	<b>UNTEN:</b> 130 mm FÜR STANDBEINE, LUFTZUFUHR

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	7,0 bis 8,5
Siliziumdioxid	Weniger als 12 ppm (mg/L)
Insgesamt gelöste Feststoffe	50–125 ppm

**INSTALLATIONSANFORDERUNGEN**

- Der Ofen muss waagrecht installiert werden.
- Es muss eine Abzugshaube installiert werden.
- Wasserversorgung-Absperrventil und Rückflusssperre, falls durch örtliche Vorschriften erforderlich.

**GASANFORDERUNGEN (SORTE MUSS BEI DER BESTELLUNG ANGEGEBEN WERDEN)**

ANSCHLUSS: 3/4 Zoll NPT

THERMISCHE NENNBELASTUNG		VERSORGUNGSDRUCK AM EINLASS			
NORDAMERIKA	INTERNATIONAL	NORDAMERIKA		INTERNATIONAL	
Erdgas/Propan	G20, G25, G31	Erdgas	Propan	G20	20 mbar
Bruttoheizwert (HHV) 242.000 Btu/Std	Nettoheizwert (LHV) 64,5 kW	Mindestwert: 5,5" W.C. dynamisch Maximalwert: 14" W.C. statisch	Mindestwert: 9" W.C. dynamisch Maximalwert: 14" W.C. statisch	G25	20 mbar
				G31	30 mbar

**ELEKTRISCH – CTC20-20G (EIGENER STROMKREIS ERFORDERLICH)**

	SPANNUNG	PHASE	HZ	AWG	ANSCHLUSS	A	TRENNSCHALTER	kW
☞	120	1	60	12	L1, N, G - ohne Netzkabel und Stecker	13,0	20	1,7
☞	208 – 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, G - ohne Netzkabel und Stecker	9,6 – 8,4	15	2,0
☞	380 – 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, N, G - ohne Netzkabel und Stecker	9,2 – 8,4	15	2,0

☞ SPANNUNGSWAHLMÖGLICHKEIT NORDAMERIKA ☞ ERDSCHLUSS- ODER FEHLERSTROMSCHUTZGERÄT MUSS EINEN FEHLERSTROM VON 20 mA AUFNEHMEN KÖNNEN. ☞ SPANNUNGSWAHLMÖGLICHKEIT INTERNATIONAL

GEWICHT	VERSANDABMESSUNGEN	BEHÄLTERFASSUNGSVERMÖGEN	
NETTO 499 kg	(L x B x H)	GN 1/1: 530 x 325 x 65 mm	Vierzig (40)
VERSAND 561 kg*	1346 x 1346 x 2210 mm*	GN 2/1: 650 x 530 x 65 mm	Zwanzig (20)
*VERSANDINFORMATIONEN FÜR USA AUF DEM LANDWEG. GEWICHT UND ABMESSUNGEN FÜR EXPORT IM WERK NACHFRAGEN.		**BLECH, VOLLE GRÖSSE: 457 x 660 x 25 mm	Zwanzig (20)
		PRODUKTMAXIMUM: 218 kg	
		VOLUMEN MAX: 380 l	
		**NUR AUF DRAHTEINSCHÜBEN. ZUSÄTZLICHE DRAHTEINSCHÜBE FÜR MAX. FASSUNGSVERMÖGEN ERFORDERLICH.	