

CTX4-10EC COMBITHERM® CT Express™



модель CTX4-10EC с управлением ExpressTouch.
Вместимость — 5 (пять) полноразмерных или
GN 1/1 противней, 10 (десять) половинных или
GN 1/2 противней

- Встроенный каталитический конвертер «очищает» поток воздуха от запахов и жиросодержащих побочных продуктов процесса готовки. Это дает возможность применить сертифицированный UL безвентиляторный рабочий процесс [ПАТЕНТУЕТСЯ].
- Режимы переменного пара, конвекционного нагрева или их сочетания для жарения, готовки на пару, тушения или запекания. Ускорение готовки по сравнению с обычными методами может достигать 70%.
- Готовка с использованием дополнительного датчика температуры продукта или по времени.
- Конструкция EcoSmart потребляет меньше электроэнергии, чем конкурентные модели. Настройка на режим сниженного потребления энергии приводит к дальнейшей экономии.
- Применение безбойлерной инъекции пара повышает надежность, поскольку исключается техобслуживание бойлера и прогорание нагревательного элемента.
- Управление ExpressTouch двухскоростным вентилятором дает прекрасные результаты при выпечке и предотвращает чрезмерное потребление воды и электроэнергии.
- Уникальная функция Gold-n-Brown™ создает идеальные условия для безукоризненной окончательной обработки продукта.
- Дополнительный ручной опрыскиватель может использоваться для прекращения процесса готовки при варке овощей на пару, для добавления воды в блюда или для ополаскивания внутренней части печи.
- Дополнительный бройлерный элемент революционизирует использование универсальных печей Combi, давая возможность применять новые рецепты и обработку закусок [патентуется].

Настольная электрическая пароинжекционная печь CTX4-10EC CombiOven разработана с использованием энергосберегающей технологии EcoSmart® и может работать в паровом, конвекционном или комбинированном пароконвекционном режиме. В число стандартных устройств входят самофиксирующаяся ручка дверцы с принудительным захватом, встроенный жиросборник и съемная дверная прокладка. Корпус печи изготовлен из нержавеющей стали 18-го калибра (1,27 мм), внутренняя камера — из нержавеющей стали 20-го калибра (0,95 мм). В печи CombiOven предусмотрено ускоренное охлаждение. Печь устанавливается на регулируемых 102- или 152-мм цилиндрических ножках. Каждая печь вмещает до 10 (десяти) листовых противней половинного размера или 5 (пять) полноразмерных гостиничных противня, оборудована стандартной дверью с правой навеской, 10 (десятью) неповоротными направляющими, отстоящими друг от друга по вертикали на 37,5 мм, и 2 (двумя) полками из нержавеющей стали.

- Управление ExpressTouch:** двухскоростной двигатель, режим разогрева, впрыск влаги, 6 уровней подрумянивания, сниженное потребление энергии, сброс пара, задержка времени пуска, полочный таймер, порт USB, управление программой на английском, французском, немецком, корейском, китайском, русском и испанском языках

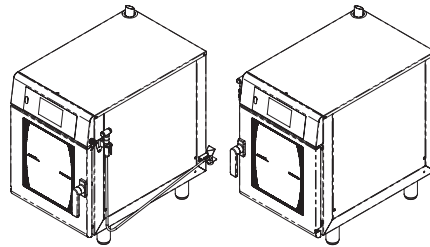
- Одноточечный датчик внутренней температуры, режимы дельта-Т и готовки с выдерживанием (дополнительно)

- Одноточечный датчик внутренней температуры, режимы дельта-Т и готовки с выдерживанием, доступ к данным HACCP (дополнительно)

- CombiClean® Система чистки с использованием таблеток и выбором из 4 различных уровней чистки (дополнительная возможность)

- Бройлерный элемент (дополнительно) [патентуется]. Не предусмотрен для печей с однофазным питанием

- | | | | |
|--|--|--|---|
| ЗАВОДСКАЯ УСТАНОВКА | • Напряжение питания | • Ножи | • Выбор окраски панелей |
| | <input type="checkbox"/> 208 В, 1 фаза | <input type="checkbox"/> 102-мм цилиндрические, 5014178, для настольной установки | <input type="checkbox"/> Нержавеющая сталь — стандартная |
| | <input type="checkbox"/> 240 В, 1 фаза | <input type="checkbox"/> 152-мм цилиндрические, 5014179, для напольной установки, специальные | <input type="checkbox"/> Черная — специальная |
| | <input type="checkbox"/> 208-240 В, 3 фазы | <input type="checkbox"/> 152-мм сейсмостойкие, 5014734, для напольной установки, специальные [за дополнительную плату] | <input type="checkbox"/> Темно-красная — специальная |
| | <input type="checkbox"/> 208-240 В, 1 фаза | <input type="checkbox"/> Установочный крепеж, CTX4-10EC на CTX4-10EC, 1701 x 517 x 945 мм | <input type="checkbox"/> Коричневая — специальная |
| | <input type="checkbox"/> 220-240 В, 1 фаза | | <input type="checkbox"/> Красная — специальная |
| | <input type="checkbox"/> 380-415 В, 3 фазы | | <input type="checkbox"/> Белая — специальная |
| | • Варианты навески двери | | <input type="checkbox"/> Другой цвет по выбору заказчика, дополнительно [время выполнения заказа может увеличиться] |
| | <input type="checkbox"/> Правосторонняя, стандартная | | <input type="checkbox"/> Установочный крепеж, CTX4-10EVH на CTX4-10EC, 2006 x 519 x 999 мм |
| | <input type="checkbox"/> Левосторонняя, специальная | | |
| <input type="checkbox"/> Ручной опрыскиватель, дополнительно | | | |



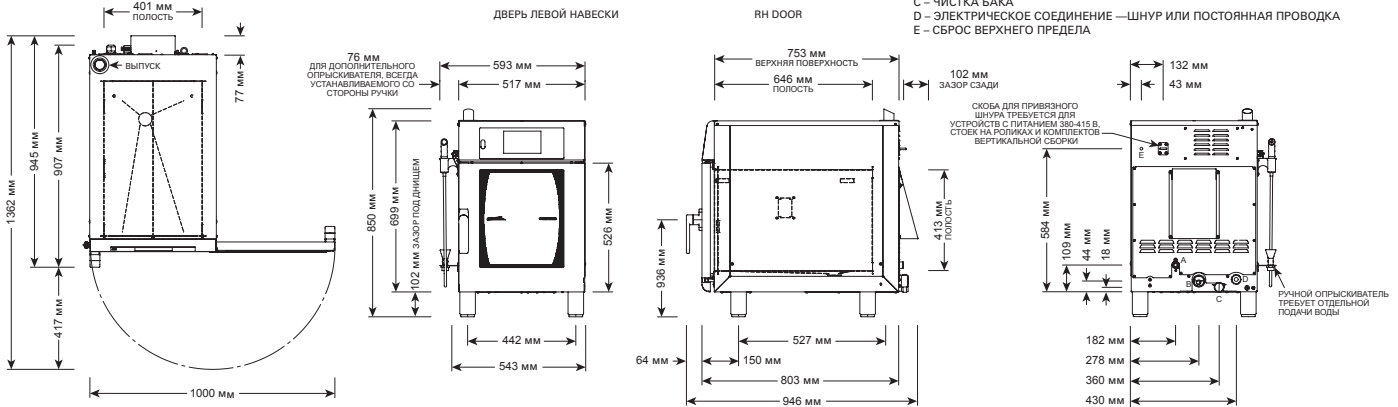
ДВЕРЬ ЛЕВОЙ НАВЕСКИ

RH DOOR

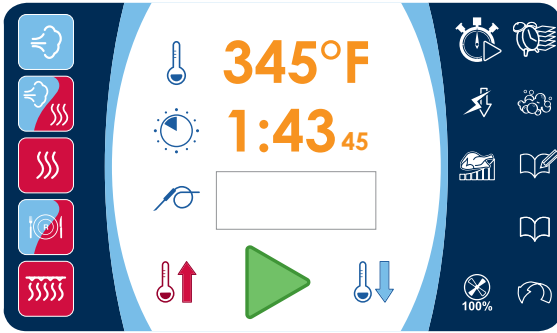


IP X4

A – ВХОД ВОДЫ ЦИЛИНДРИЧ. 3/4 ДЮЙМА
B – СЛИВ 1 1/2 ДЮЙМА
C – ЧИСТКА БАКА
D – ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ — ШНУР ИЛИ ПОСТОЯННАЯ ПРОВОДКА
E – СБРОС ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА



| | | | | | | | |
|---|-------------------|--|-----------|-----------------------|-------------|-------------------|--------------------------|
| ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ | | РАЗМЕРЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Печь должна быть установлена на горизонтальном основании. На подаче воды — отсечной клапан и предохранитель от обратного тока, если это требуется местными нормативами. | | НАРУЖНЫЕ 850 x 517 x 945 мм | | | | | |
| | | НАРУЖНЫЕ С ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ РУЧНЫМ ШЛАНГОМ ДЛЯ ОПРЫСКИВАНИЯ 850 x 593 x 945 мм | | | | | |
| ТРЕБОВАНИЯ К ВОДЕ | | МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ВОДЫ | | | | | |
| <p>1 (ОДИН) ВХОД ДЛЯ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ ПИТЬЕВОГО КАЧЕСТВА 1 (ОДИН) ВХОД ДЛЯ ВОДЫ: Цилиндрич. резьба 3/4 дюйма ДАВЛЕНИЕ В ЛИНИИ: 30 – 90 фунт/кв. дюйм * Ручной шланг для опрыскивания требует дополнительной подачи воды. СЛИВ ВОДЫ: соединение 38 мм с минимальным воздушным зазором 51 мм, находящимся как можно ближе к печи. МАТЕРИАЛ ДОЛЖЕН ВЫДЕРЖИВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ДО 93 °С.</p> | | <p>Владелец/оператор/покупатель этого оборудования несет полную ответственность за всестороннюю проверку воды. Если требуется, должны быть предусмотрены средства обработки воды, обеспечивающие соответствие опубликованным стандартам качества воды. Несоответствие этим минимальным требованиям может привести к повреждению оборудования или его компонентов и АННУЛИРОВАНИЮ гарантии изготовителя оригинального оборудования. Для надлежащей обработки воды Alto-Shaam рекомендует использовать продукты OptiPure® [www.optipurewater.com].</p> | | | | | |
| ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ | | Требования к поступающей воде (неочищенная вода) | | | | | |
| <p>СЛЕВА: 102 мм РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СЛУЖЕБНЫЙ ЗАЗОР СЛЕВА: 457 мм СПРАВА: 102 мм СВЕРХУ: 508 мм для движения воздуха СЗАДИ: 102 мм СНИЗУ: 102 мм для движения воздуха</p> | | <p>Загрязнитель Свободный хлор Жесткость Хлориды pH Кремнезем Менее 0,1 1/млн (мг/л) 30 – 70 1/млн Менее 30 1/млн (мг/л) 7,0 – 8,5 Менее 12 1/млн (мг/л) 50 – 125 1/млн</p> | | | | | |
| ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ (ТРЕБУЕТСЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ЦЕПЬ) НЕ ПОДКЛЮЧАЙТЕ К РОЗЕТКЕ С ЗАЩИТОЙ ОТ ЗАМЫКАНИЯ НА ЗЕМЛЮ | | | | | | | |
| МОДЕЛЬ | НАПРЯЖЕНИЕ | ЧИСЛО ФАЗ | Гц | А | кВт | КАЛИБР AWG | ШНУР И ВИЛКА |
| CTX4-10EC | 208 | 1 | 60 | 23,6 | 4,91 | — | NEMA L6-30P – только США |
| | 240 | 1 | 60 | 26,6 | 6,38 | 8 | НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ |
| | 208 – 240 | 3 | 60 | 16,1– 19,1 | 5,63 – 7,75 | 10 | НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ |
| | 208 – 240 | 1 | 50 | 23,6 – 26,6 | 4,91 – 6,38 | — | ШНУР 8/3, БЕЗ ВИЛКИ |
| | 220 – 240 | 1 | 50/60 | 25,1 – 26,6 | 5,53 – 6,66 | 8 | НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ |
| | 380 – 415 | 3 | 50/60 | 11,1 – 12,3 | 6,53 – 7,75 | 10 | НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ |
| ВЕС | | ГАБАРИТЫ В УПАКОВКЕ | | ВМЕСТИМОСТЬ | | | |
| НЕТТО | 82 кг | (дл. x шир. x выс.) | | ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1: | | 530 x 325 x 65 мм | 5 (Пять) |
| В УПАКОВКЕ | 141 кг | 940 x 1067 x 1143 мм* | | ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/2: | | 265 x 325 x 65 мм | 10 (Десять) |
| *ДАННЫЕ ДЛЯ ВНУТРЕННИХ НАЗЕМНЫХ ПЕРЕВОЗОК. ЗА ЭКСПОРТНЫМ ВЕСОМ И РАЗМЕРАМИ ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД. | | | | 22 кг МАКСИМУМ | | | |
| | | | | МАКС. ОБЪЕМ: 38 л | | | |



Пульт ExpressTouch с программируемым управлением



Паровой режим

- Автоматический пар при 100 °С.
- Быстрый пар при 101 – 121 °С.
- Низкотемпературный пар для варки в кипятке или расстройки. 29 °С и 99 °С.



Комбинированный режим

- Комбинация парового и конвекционного режимов для ускорения готовки и лучшего удержания влаги.
- Повышает выход готового продукта, качество и срок хранения.
- Автоматический контроль влажности, от 100 °С до 252 °С.



Конвекционный режим

- Готовка, обжаривание, запекание и окончательная обработка, от 29 °С до 252 °С.



Режим разогрева

- Разогрев большой массы продукта или порционных блюд автоматическим впрыском пара, от 118 °С до 160 °С.
- Автоматический контроль влажности.



Бройлерный элемент (дополнительный)

- Верхний нагревательный элемент дает возможность применять новые рецепты и обработку закусок.



Gold-n-Brown™

- В режиме Gold-n-Brown в печь вводится точное количество влаги, необходимое для идеального подрумянивания. Предусмотрено шесть уровней подрумянивания.



Впрыск влаги

- Прикосновением к кнопке при готовке в конвекционном режиме в любой момент в печь быстро впрыскивается влага.



Автоматическая задержка

- Быстрый и простой метод, позволяющий начать разогрев печи, когда вы отсутствуете, чтобы к вашему приходу она была готова к работе.



Доступ к данным HACCP (дополнительно)

- Регистрация режима готовки, времени и температуры на протяжении двухнедельного периода. Информация сохраняется в текстовом формате и может быть выгружена на USB-накопитель.

| ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | |
|--|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> ЧИСТЯЩАЯ ЖИДКОСТЬ COMBITHERM — СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОСТАВ ДЛЯ ПЕЧЕЙ COMBITHERM ➔ В ящике 12 (двенадцать) КОНТЕЙНЕРОВ ПО 1 КВАРТЕ (ОКОЛО 1 л) КАЖДЫЙ [ТРЕБУЕТСЯ ОСОБОЕ ОБРАЩЕНИЕ] | CE-24750 |
| <input type="checkbox"/> ТАБЛЕТКИ COMBICLEAN® COMBITABS™ — ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ПЕЧЕЙ COMBITHERM ES, ML И СТХ ➔ 90 ПАКЕТОВ (ПО 0,5 УНЦИИ) В КАЖДОМ КОНТЕЙНЕРЕ | CE-28892 |
| <input type="checkbox"/> РАСШИРЕННАЯ ОДНОЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ | ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД |
| <input type="checkbox"/> СЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ, 325 x 530 мм | BS-26730 |
| <input type="checkbox"/> РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ, 325 x 530 мм | SH-26731 |
| <input type="checkbox"/> СТОЙКА ДЛЯ ЖАРКИ КУР ВМЕСТИМОСТЬ 6 КУРИНЫХ ТУШЕК, УСТАНОВЛИВАЕТСЯ В ПОЛНОРАЗМЕРНЫЙ ПРОТИВЕНЬ. 1 СТОЙКА НА ПЕЧЬ | SH-23000 |
| <input type="checkbox"/> SCALE FREE™ (НЕАГРЕССИВНОЕ СРЕДСТВО НА ОСНОВЕ ЦИТРУСОВЫХ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ОКАЛИНЫ) | CE-27889 |
| <input type="checkbox"/> ПРЕДПУСКОВАЯ ПРОВЕРКА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЧЕРЕЗ ОФИЦИАЛЬНЫЙ СЕРВИС-ЦЕНТР ALTO-SHAAM | ЗАКАЖИТЕ, ЕСЛИ ТРЕБУЕТСЯ |
| <input type="checkbox"/> ПОЛКА ПРОВОЛОЧНАЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ | SH-2903 |
| <input type="checkbox"/> КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ НА ХОЛОДИЛЬНИК QUICKCHILLER™ QC2-3 ИЛИ QC2-20 БЕЗ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЙ СТЕНКИ | 5015781 |
| ПОДСТАВКА, НЕРЖ. СТАЛЬ (ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА) | |
| <input type="checkbox"/> СТАЦИОНАРНАЯ, С ДВУМЯ ПОЛКАМИ, ТОЛЬКО ДЛЯ ОДИНОЧНЫХ УСТРОЙСТВ (ОБЩАЯ ВЫСОТА БЕЗ КОЛПАКА 1658 мм) 905 x 565 x 802 мм | 5014985 |
| <input type="checkbox"/> МОБИЛЬНАЯ С ОДНОЙ ПОЛКОЙ, ТОЛЬКО ДЛЯ ОДИНОЧНЫХ УСТРОЙСТВ (ОБЩАЯ ВЫСОТА БЕЗ КОЛПАКА 1213 мм) 464 x 552 x 789 мм | 5014738 |
| <input type="checkbox"/> СТАЦИОНАРНАЯ С ОДНОЙ ПОЛКОЙ, ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ДВУХ УСТРОЙСТВ, УСТАНОВЛЕННЫХ ОДНО НА ДРУГОЕ (ОБЩАЯ ВЫСОТА 1926 мм) 371 x 565 x 802 мм | 5014737 |
| <input type="checkbox"/> СТАЦИОНАРНАЯ С ОДНОЙ ПОЛКОЙ ДЛЯ УСТАНОВКИ 300-ТН/III ИЛИ 300-S, (ОБЩАЯ ВЫСОТА 1653 мм) 905 x 603 x 802 мм | 5014986 |



Сетка для жарки BS-26730



Решетка для жарки
SH-26731



Комплект для установки,
QC2-3 5015781



Комплект для установки, QC2-20 без
предохранительной стенки 5015781