

COMBITHERM®

CTC10-10E

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗБОЙЛЕРНАЯ



ВМЕСТИМОСТЬ

- 11 (одиннадцать) полноразмерных гостиничных или GN 1/1 противней, или 11 (одиннадцать) противней половинного размера; глубина — один ряд
- 2 (две) боковые стойки с 11 (одиннадцатью) неповоротными направляющими; горизонтальное расстояние между направляющими 298 мм, вертикальное — 70 мм

КОНСТРУКЦИЯ

- Корпус из нержавеющей стали, блестящая отожженная внутренняя поверхность
- Гладкая сварная внутренняя полость из нержавеющей стали
- Дверь с окном из тройного стекла CoolTouch3™ с поворотным внутренним стеклом предотвращает дополнительные потери тепла и повышает эффективность готовки
- Дверь с правой подвеской, раскрывается на 130°
- В дверь встроено высокоэффективное светодиодное освещение
- В дверь устанавливается самодреннирующий жироборник
- Ручка дверцы самофиксирующаяся, с принудительным захватом и подсвечиваемыми визуальными указателями [ПАТЕНТУЕТСЯ]
- Эргономичный втягиваемый ручной душ PROrinse™ с защитной блокировкой, отсекающей подачу воды в шланг [ПАТЕНТУЕТСЯ] и предохранитель от обратного тока
- SafeVent™ обеспечивает автоматический выпуск пара по окончании цикла готовки [ПАТЕНТ № 7 282 674]
- Система Zero Clearance (Нулевой зазор) позволяет максимально использовать занимаемую площадь и надежно защищает компоненты, чувствительные к нагреву, и органы управления [ПАТЕНТУЕТСЯ]
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали обеспечивают устойчивость

СТАНДАРТНЫЕ ФУНКЦИИ CT CLASSIC™

- Идеальное сочетание современных новаторских решений, реализованных в конструкции печи, обеспечивает улучшенные рабочие характеристики, постоянно высокое качество пищи и эффективность готовки.
- Классическая система управления с простой и интуитивно понятной работой кнопок, управляющих всеми функциями печи, и легко распознаваемыми значками.

- На светодиодный дисплей выводятся режим готовки, настройки температуры, остающееся время работы и различные инструкции.
- Три режима готовки:
Паровой — 30 – 120 °C
Конвекционный — 30 – 300 °C
Комбинированный — 100° – 300 °C
- Формат вывода времени готовки — часы:минуты.

- Двухскоростной вентилятор расширяет возможности готовки, позволяя обрабатывать продукты, на которые влияет высокая скорость движения воздуха.
- Функция охлаждения позволяет оператору ускоренно снижать температуру в камере печи.
- CombiClean® — полностью автоматизированная режим очистки за один цикл интенсивной очистки.

КРАТКАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Настольная безбойлерная электрическая печь Alto-Shaam Combitherm® CT Classic™ CTC10-10E CombiOven разработана с применением технологии EcoSmart® и отличается пониженным потреблением энергии и воды. Рабочие режимы — паровой, конвекционный и комбинированный пароконвекционный. Внутренняя полость печи выполнена из листовой нержавеющей стали 18-го калибра (1,27 мм). Печь оборудована присоединенным втягиваемым ручным душем для опрыскивания с защитной блокировкой, отсекающей подачу воды в

шланг, и предохранителем от обратного тока. Система управления печи Classic предусматривает функции охлаждения и автоматической чистки и 2-скоростной вентилятор. Печь устанавливается на 4 (четыре) регулируемых ножках из нержавеющей стали. Печь вмещает 11 (одиннадцать) листовых противней половинного размера или 11 (одиннадцать) полноразмерных гостиничных (GN 1/1) противней, имеет стандартную дверь с правой навеской, 11 (одиннадцать) неповоротных направляющих и 5 (пять) полок из нержавеющей стали.

ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Напряжение питания
- ☐ 208-240 В 3 фазы ☐ 380-415 В 3 фазы
 - ☐ 440-480 В 3 фазы

Раскрытие двери

- ☐ Правосторонняя навеска, стандартная
- ☐ Утопленная дверь, дополнительный вариант; увеличивает ширину печи на 127 мм (отсутствует для конфигураций с НЕВЕНТИЛИРУЕМЫМ КОЛПАКОМ COMBIHOOD PLUS™)

- ☐ Невентилируемый колпак CombiHood PLUS™ (отсутствует для этажерочных конфигураций и для печей с утопленной дверью)

- ☐ Расширенная однолетняя гарантия

- ☐ Устройство CombiLatch™ блокирования двери с настраиваемым таймером защищает оператора от жара и пара в камере печи при открывании двери в ходе цикла готовки

Варианты установки (выберите только один)

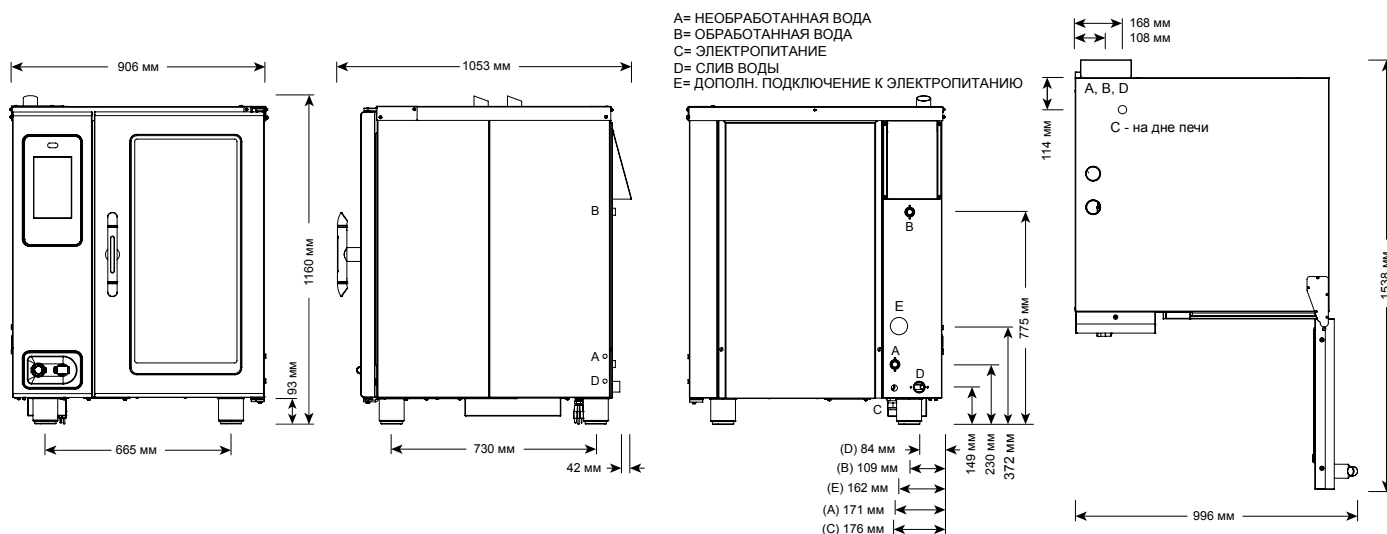
- ☐ Программа утвержденной заводом установки Alto-Shaam Combitherm — доступна только в США и Канаде
- ☐ Предпусковая проверка — осуществляется через ОФИЦИАЛЬНЫЙ СЕРВИС-ЦЕНТР ALTO-SHAAM

Варианты термощупов

- ☐ Съёмный, одноточечный, быстросоединяемый термощуп внутренней температуры, дополнительный
- ☐ Съёмный, одноточечный, быстросоединяемый термощуп температуры, дополнительный, для низкотемпературной готовки

Защитные устройства для использования в исправительных учреждениях

- ☐ Дополнительный базовый комплект (недоступен для моделей с утопленной дверью): Включает комплект защищенных винтов, не содержит датчика температуры
- ☐ Противозахватное устройство, дополнительное
- ☐ Защитная крышка панели управления, дополнительная
- ☐ Накладной дверной запор (висячий замок в комплект не входит), дополнительный
- ☐ Съёмный, одноточечный, быстросоединяемый термощуп внутренней температуры, дополнительный
- ☐ Комплект сейсмостойких ножек, дополнительный
- ☐ Крепеж для этажерочной сборки (для конфигураций с НЕВЕНТИЛИРУЕМЫМ КОЛПАКОМ COMBIHOOD PLUS ОТСУТСТВУЕТ)



РАЗМЕРЫ: В x Ш x Г

НАРУЖНЫЕ

1160 x 906 x 1053 мм

НАРУЖНЫЕ С УТОПЛЕННОЙ ДВЕРЬЮ

1160 x 1033 x 1053 мм

ВНУТРЕННИЕ

800 x 411 x 712 мм

СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА ВОДЫ

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).

Загрязнитель Требования к поступающей воде

Свободный хлор	Менее 0,1 1/млн (мг/л)
Жесткость	30 – 70 1/млн
Хлориды	Менее 30 1/млн (мг/л)
pH	7,0 – 8,5
Кремнезем	Менее 12 1/млн (мг/л)

Общее количество растворенных твердых веществ (tds) 50 – 125 1/млн

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДЕ

2 (ДВА) ВХОДА ХОЛОДНОЙ ВОДЫ ПИТЬЕВОГО КАЧЕСТВА

1 (ОДИН) ВХОД ОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ: 3/4 дюйма NPT* * Допускается отбор от одной линии 3/4 дюйма.

1 (ОДИН) ВХОД НЕОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ: 3/4 дюйма NPT*
ДАВЛЕНИЕ В ЛИНИИ: Минимальное динамическое 200 кПа и максимальное статическое 600 кПа.

СЛИВ ВОДЫ: соединение 40 мм с вертикальной вентиляционной трубой, выступающей над выпускным отверстием печи. МАТЕРИАЛЫ ДОЛЖНЫ ВЫДЕРЖИВАТЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ДО 93 °C.

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ

СЛЕВА: 0 мм	457 мм РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ЗАЗОР ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
СПРАВА: 0 мм НЕГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ	51 мм для ОТКРЫВАНИЯ ДВЕРИ или ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ
СВЕРХУ: 508 мм для ДВИЖЕНИЯ ВОЗДУХА	
СЗАДИ: 102 мм 109 мм ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКТ ТРУБОПРОВОДОВ	СНИЗУ: 130 мм для НОЖЕК, ВОЗДУХОЗАБОР

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

- Печь должна быть установлена на горизонтальном основании.
- Требуется установка вытяжного колпака.
- На подаче воды — отсечной клапан и предохранитель от обратного тока, если это требуется местными нормативами.

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ (БЕЗ ШНУРА, БЕЗ ВИЛКИ, ТРЕБУЕТСЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ЦЕПЬ)

МОДЕЛЬ	НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	АВТ. ВЫКЛЮЧ.	AWG	СОЕДИНЕНИЕ
СТС10-10Е	208 – 240	3	50/60	39,4 – 45,5	14,2 – 18,9	40-50	4	L1, L2, L3, G
	380 – 415	3	50/60	24,1 – 26,2	16,2 – 18,9	32	6	L1, L2, L3, N, G
	440 – 480	3*	50/60	20,8 – 22,7	16,2 – 18,9	25	8	L1, L2, L3, G

*ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПИТАНИЮ ЗА ОТДЕЛЬНУЮ ПЛАТУ

ВЕС	ГАБАРИТЫ В УПАКОВКЕ	ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ
НЕТТО 283 кг прикл.	(Д x Ш x В)	GN 1/1: 530 x 325 x 65 мм 11 (одиннадцать)
В УПАКОВКЕ 295 кг*	1143 x 1143 x 1651 мм*	*ЛИСТОВЫЕ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА: 457 x 330 x 25 мм 11 (одиннадцать)
*ДАННЫЕ ДЛЯ ВНУТРЕННИХ НАЗЕМНЫХ ПЕРЕВОЗОК. ЗА ЭКСПОРТНЫМ ВЕСОМ И РАЗМЕРАМИ ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД.		МАКС. КОЛИЧ. ПРОДУКТА: 54 кг МАКС. ОБЪЕМ: 95 л **ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ. ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ ТРЕБУЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОВОЛОЧНЫЕ ПОЛКИ