

COMBITHERM[®] СТР20-20Е

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗБОЙЛЕРНАЯ



ВМЕСТИМОСТЬ

- 20 (двадцать) полноразмерных листовых противней; 20 (двадцать) противней GN 2/1; 40 (сорок) полноразмерных гостиничных или GN 1/1 противней, глубина — два ряда
- Тележка для вкатывания противней с 20 (двадцатью) неповоротными направляющими; горизонтальное расстояние между направляющими 330 мм, вертикальное — 65 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

- 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 ребристые ножи из нержавеющей стали обеспечивают устойчивость
- Тележка для вкатывания противней оборудована съемным жироборником и 4 (четырьмя) вертикальными роликами, из них 2 (два) с тормозом.

СТАНДАРТНЫЕ ФУНКЦИИ СТ PROformance™

- Идеальное сочетание современных новаторских решений, реализованных в конструкции печи, обеспечивает прекрасные рабочие характеристики, постоянно высокое качество пищи и эффективность готовки.
- Система управления PROtouch™ с простым и интуитивно понятным интерфейсом на сенсорном экране, дисплей с крупным экраном, понятные и легко используемые значки.
- Язык интерфейса — английский, французский, немецкий, корейский, китайский, или испанский.
- Четыре режима готовки:
Паровой — 30 – 120 °C
Конвекционный — 30 – 300 °C
Комбинированный — 30 – 301 °C
Разогрев — 120 – 160 °C
- Формат вывода времени готовки — часы:минуты:секунды, для повышенной точности.
- Доступ к неограниченному числу запрограммированных поименованных рецептов. Вы можете пометать предпочтительные рецепты и размещать их по разным папкам.

- Съемный, одноточечный, быстросоединяемый датчик внутренней температуры.
- Два уровня мощности: режим сниженной мощности для снижения пиков мощности кухни и экономичный режим для оптимизации эффективности печи.
- Absolute Humidity Control™ (АНС, Контроль абсолютной влажности) позволяет более точно регулировать влажность в интервале 0 – 100%, обеспечивая идеальные условия готовки и окончательной обработки продукта [ПАТЕНТУЕТСЯ].
- Автореверсивный 5-скоростной вентилятор расширяет возможности готовки — от тушения и обжаривания до приготовления продуктов, чувствительных к потоку воздуха, таких как супы и меренга, или продуктов, на которые отрицательно влияет высокая скорость воздуха.
- Опрыскивание водой позволяет получить блестящую хрустящую корочку на булочках и кондитерских изделиях.
- Автоматическое опознавание USB для доступа к данным НАССР, управления рецептами и обновления программного обеспечения.

- Многополочные таймеры можно разметить наименованиями продуктов и программировать в часах, минутах и секундах для точного управления приготовлением деликатных продуктов.
- «Спящий» режим позволяет экономить ценное время, поскольку не приходится выключать питание и перезапускать печь.
- Низкотемпературный режим дельта-Т для готовки при пониженной температуре или продолжительного обжаривания.
- Режим программируемого охлаждения позволяет оператору ускоренно снизить температуру в камере печи.
- Дополнительная функция дегидратации.
- Полностью автоматизированная чистка CombiClean PLUS™ с 5 уровнями интенсивности чистки.
- Всесторонняя диагностика и поиск неисправностей на основании одориметрии и ведения контрольных записей.

КРАТКАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Напольная безбойлерная электрическая печь Alto-Shaam CombiTherm® СТ PROformance™ СТР20-20Е CombiOven разработана с применением технологии EcoSmart® и отличается пониженным потреблением энергии и воды. Рабочие режимы — паровой, конвекционный, комбинированный пароконвекционный и режим подогрева. Внутренняя полость печи выполнена из листовой нержавеющей стали 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 PROtouch™

предусматривает функции охлаждения и автоматической чистки, программирование рецептов, два уровня мощности, уровни влажности 0 – 100%, 5-скоростной автореверсивный вентилятор, многополочный таймер и «спящий» режим. Печь оборудована стандартной дверью с правой навеской, встроенной герметизирующей задвижкой для предварительного подогрева, портом USB, доступом к данным НАССР и 6 (шестью) регулируемыми ножками из нержавеющей стали. Тележка для вкатывания противней вмещает 20 (двадцать) полноразмерных листовых противней или 40 (двадцать) полноразмерных гостиничных (GN 1/1), противней, имеет 20 (двадцать) неповоротных направляющих и 10 (десять) полок из нержавеющей стали.

ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- ☐ Вариант с бойлером
- ☐ PROpower™ — ускоренный турборежим для мгновенного вброса или быстрого восстановления тепла [ПАТЕНТУЕТСЯ]

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

- Раскрытие двери
- ☐ Правосторонняя навеска, стандартная
- ☐ Задвигающаяся дверь, дополнительный вариант; увеличивает ширину печи на 102 мм
- ☐ Автоматическая система сбора жира [ПАТЕНТУЕТСЯ], содержит 4 (четыре) самоустанавливающиеся стойки № 5014438 на 6 цыплят, внутренний жироборник, и контейнер с отсечным клапаном для сбора жира (в печах с функцией копчения не предусмотрен)

Выбор систем чистки

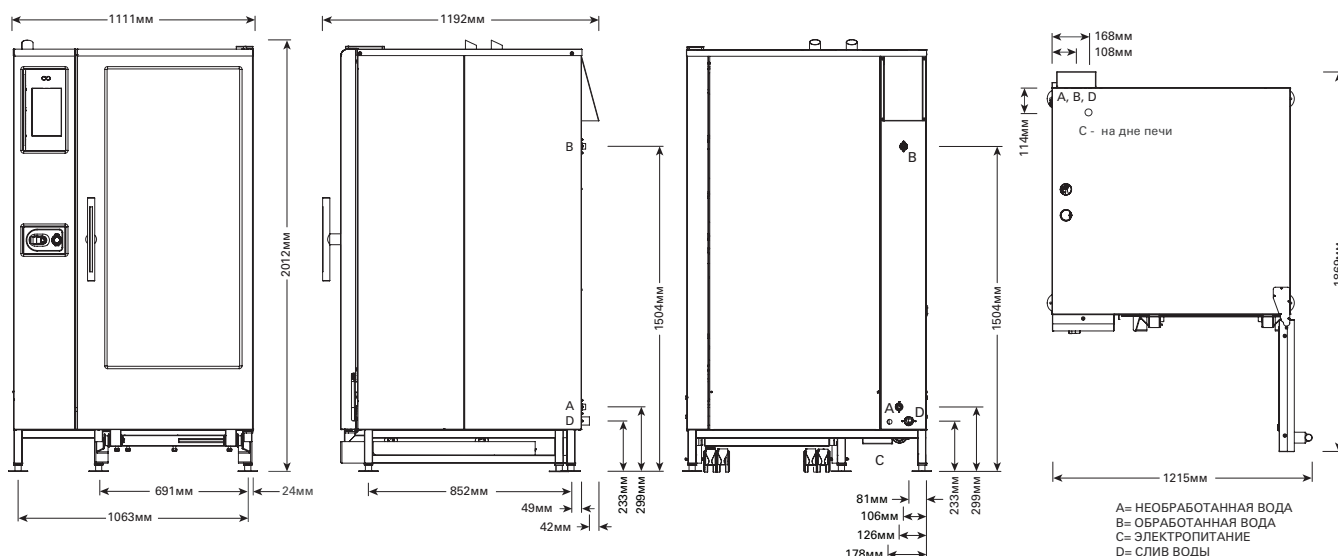
- ☐ Автоматическая чистка с использованием таблеток, стандартный вариант
- ☐ Автоматическая чистка с использованием жидкости, дополнительный вариант
- Прокачка через систему при интенсивной чистке, без вмешательства оператора. 1 (один) съемный вспомогательный лоток для контейнера с жидким чистящим средством
- ☐ Устройство CombiLatch™ блокирования двери с настраиваемым таймером защищает оператора от жара и пара в камере печи при открывании двери в ходе цикла готовки
- ☐ Расширенная однолетняя гарантия
- ☐ Предпусковая проверка — осуществляется через официальный СЕРВИС-ЦЕНТР ALTO-SHAAM
- ☐ Функция копчения — одношаговое холодное копчение (недоступно для установок с защитными устройствами)

Варианты датчиков

- ☐ Съемный, одноточечный, быстросоединяемый датчик внутренней температуры, стандартный
- ☐ Съемный, одноточечный, быстросоединяемый датчик температуры, дополнительный, для низкотемпературной готовки
- ☐ Постоянно смонтированный многоточечный датчик внутренней температуры, дополнительный

Защитные устройства для использования в исправительных учреждениях

- ☐ Дополнительный базовый комплект: включает комплект защитных винтов, не содержит датчика температуры
- ☐ Противозахватное устройство, дополнительное
- ☐ Защитная крышка панели управления, дополнительная
- ☐ Накладной дверной запор (висячий замок в комплект не входит), дополнительный
- ☐ Съемный, одноточечный, быстросоединяемый датчик внутренней температуры, дополнительный
- ☐ Комплект сейсмостойких ножек, дополнительный



IP X5



РАЗМЕРЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА	
НАРУЖНЫЕ	2012 x 1111 x 1192 мм
НАРУЖНЫЕ С УТОПЛЕННОЙ ДВЕРЬЮ	2012 x 1213 x 1192 мм
ВНУТРЕННИЕ	1535 x 616 x 832 мм

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:	30 – 90 фунт/кв. дюйм 2,1 – 6,3 бар
СЛИВ ВОДЫ: Соединение 40 мм с минимальным воздушным зазором 51 мм, находящимся как можно ближе к печи. МАТЕРИАЛ ДОЛЖЕН ВЫДЕРЖИВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ДО 93°C.	
ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ	
СЛЕВА:	0 мм 457 мм для ОБСЛУЖИВАНИЯ
СПРАВА:	0 мм НЕГОРЮЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ 51 мм ОТ РАСКРЫТОЙ ДВЕРИ ИЛИ ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ
СВЕРХУ:	508 мм для ДВИЖЕНИЯ ВОЗДУХА
СЗАДИ:	102 мм СНИЗУ: 130 мм для ножек и забора воздуха
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.	

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. Несовпадение 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

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ — СТР20-20Е (БЕЗ ШНУРА, БЕЗ ВИЛКИ, ТРЕБУЕТСЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ЦЕПЬ) НЕ ПОДКЛЮЧАЙТЕ К РОЗЕТКЕ С ЗАЩИТОЙ ОТ ЗАМЫКАНИЯ НА ЗЕМЛЮ										ВАРИАНТ С COMBISMOKER®						
					Стандарт ECO			Стандарт **PROpower™			Стандарт ECO			Стандарт **PROpower™		
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	КАЛИБР AWG	СОЕДИНЕНИЕ	А	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	А	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	А	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	А	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
208 – 240	3	50/60	4/0	L1, L2, L3, G	137,6 – 158,8	49,6 – 66	150 – 175	172 – 198,5	57,8 – 77	175 – 200	140,1 – 161,6	50,1 – 66,7	150 – 175	174,5 – 201,3	58,4 – 77,7	200 – 225
380 – 415	3	50	1 – 1/0	L1, L2, L3, N, G	84,2 – 91,7	56,4 – 66	100	105,3 – 114,6	64,7 – 77	125	86,9 – 94,5	56,9 – 66,7	100	107,9 – 117,5	65,3 – 77,7	150
440 – 480	3*	60	2 – 1	L1, L2, L3, G	72,7 – 79,4	56,5 – 66	80	90,9 – 99,2	64,8 – 77	100	74,1 – 80,8	57,1 – 66,7	80 – 90	92,3 – 100,7	65,4 – 77,7	100

*ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПИТАНИЮ ЗА ОТДЕЛЬНУЮ ПЛАТУ

**БЕСПЛАТНЫЙ ВАРИАНТ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МОДЕЛЕЙ

ВЕС	ГАБАРИТЫ В УПАКОВКЕ	ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ	
НЕТТО 499 кг прибл.	(дл. x шир. x выс.) 1346 x 1346 x 2210 мм*	ГASTPOEMKOCTЬ GN 1/1: 530 x 325 x 65 мм 40 (сорок)	МАКС. КОЛИЧ. ПРОДУКТА: 218 кг
В УПАКОВКЕ 522 кг*		ГASTPOEMKOCTЬ GN 2/1: 650 x 530 x 65 мм 20 (двадцать)	МАКС. ОБЪЕМ: 380 л
*ДАННЫЕ ДЛЯ ВНУТРЕННИХ НАЗЕМНЫХ ПЕРЕВОЗОК. ЗА ЭКСПОРТНЫМ ВЕСОМ И РАЗМЕРАМИ ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД.		*ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ЛИСТОВ: 457 x 660 x 25 мм 20 (двадцать)	*ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ ТРЕБУЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОВОЛОЧНЫЕ ПОЛКИ
		*ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ	