

COMBITHERM® СТР10-10Е

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗБОЙЛЕРНАЯ



ВМЕСТИМОСТЬ

- 10 (десять) полноразмерных или GN 1/1 противней, 10 (десять) противней половинного размера; глубина — один ряд
- 2 (две) боковые стойки с 10 (десятью) неповоротными направляющими; горизонтальное расстояние между направляющими 330 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 самодреннующийся 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 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 пометить 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 суфле и меренга, или продуктов, на которые отрицательно влияет высокая скорость воздуха.
- Обрызгивание водой позволяет получить блестящую хрустящую корочку на булочках и кондитерских изделиях.
- Автоматическое опознавание USB для доступа к данным HACCP, управления рецептами и обновления программного обеспечения.

- Многополочные таймеры можно разметить наименованиями продуктов и программировать в часах, минутах и секундах для точного управления приготовлениями деликатных продуктов.
- «Спящий» режим позволяет экономить ценное время, поскольку не приходится выключать питание и перезапускать печь.
- Низкотемпературный режим дельта-T 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

Настольная безбойлерная электрическая печь Alto-Shaam CombiTherm® СТ PROformance™ СТР10-10Е 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. Порт USB, доступ к данным HACCP и 4 (четыре) регулируемые ножки из нержавеющей стали. Печь вмещает 10 (десять) листовых противней половинного размера или 10 (десять) полноразмерных гостиничных (GN 1/1) противней, имеет стандартную дверь с правой навеской, 10 (десять) неповоротных направляющих и 5 (пять) 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 1 фаза
 - ☐ 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)
 - ☐ Расширенная однолетняя гарантия

Выбор систем чистки

- ☐ Автоматическая чистка с использованием таблеток, стандартный вариант
- ☐ Автоматическая чистка с использованием жидкости, дополнительный вариант
- Прочистка через систему при интенсивной чистке, без вмешательства оператора. 1 (один) съемный вспомогательный лоток для контейнера с жидким чистящим средством
- ☐ Невентилируемый колпак CombiHood PLUS™ (отсутствует для этажерочных конфигураций и для печей с функцией копчения)
- ☐ Устройство CombiLatch™ блокирования двери с настраиваемым таймером защищает оператора от жара и пара в камере печи при открытии двери в ходе цикла готовки
- ☐ 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 защищенных 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

- ☐ Крепеж для этажерочной сборки



IP X5



#426-BU - 08/14