

**ВМЕСТИМОСТЬ**

- 7 (семь) полноразмерных листовых противней; 7 (семь) противней GN 2/1; 14 (четырнадцать) полноразмерных гостиничных или GN 1/1 противней, глубина — два ряда
- 2 (две) боковые стойки с 7 (семью) 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 двери 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 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 снижать 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™ СТР7-20Е 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. Порт USB, доступ к данным HACCP и 4 (четыре) регулируемые ножки из нержавеющей стали. Печь вмещает 7 (семь) полноразмерных листовых противней или 14 (четырнадцать) полноразмерных гостиничных или GN 1/1 противней, имеет стандартную дверь с правой навеской, 7 (семь) неповоротных направляющих и 4 (четыре) полки 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
Прокачка 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 открывании 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

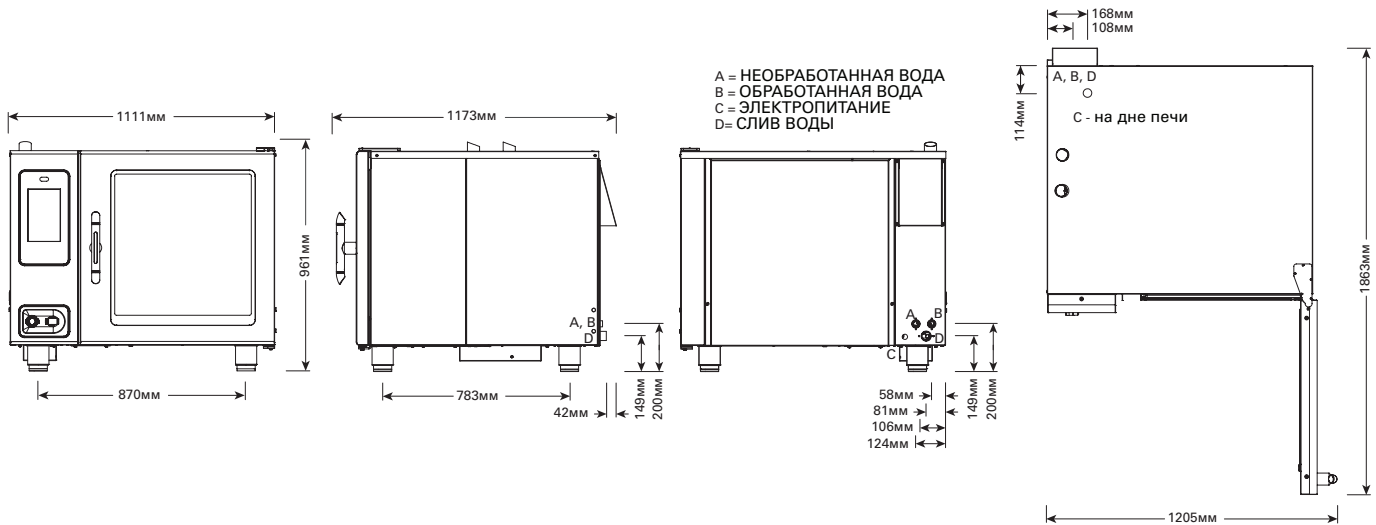
- ☐ Съемный, одноточечный, быстросоединяемый датчик температуры, дополнительный, для низкотемпературной готовки

- ☐ 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

**РАЗМЕРЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА****НАРУЖНЫЕ**

961 x 1111 x 1173 мм

НАРУЖНЫЕ С УТОПЛЕННОЙ ДВЕРЬЮ

961 x 1213 x 1173 мм

ВНУТРЕННИЕ

590 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. 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

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ — СТР7-20Е (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	A	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	A	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	A	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	A	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
208 – 240	1*	50/60	1 – 1/0	L1, L2/N, G	79,1 – 91,3	16,5 – 21,9	80 – 100	92,1 – 106,3	19,2 – 25,5	100 – 110	81,6 – 94,1	17 – 22,6	90 – 100	94,6 – 109,1	19,7 – 26,2	100 – 110
208 – 240	3	50/60	4 – 3	L1, L2, L3, G	45,7 – 52,7	16,5 – 21,9	50 – 60	58,7 – 67,7	19,2 – 25,5	60 – 70	48,2 – 55,6	17 – 22,6	50 – 60	61,2 – 70,6	19,7 – 26,2	70
380 – 415	3	50	6 – 4	L1, L2, L3, N, G	28 – 30,4	18,7 – 21,9	32	41,7 – 45,4	21,4 – 25,5	63	30,6 – 33,3	19,3 – 22,6	32 – 63	44,4 – 48,3	22 – 26,2	63
440 – 480	3*	60	8	L1, L2, L3, G	24,1 – 26,3	18,8 – 21,9	25 – 30	31 – 33,8	21,5 – 25,5	35	25,5 – 27,8	19,3 – 22,6	30	32,3 – 35,3	22,1 – 26,2	35

*ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПИТАНИЮ ЗА ОТДЕЛЬНУЮ ПЛАТУ

**БЕСПЛАТНЫЙ ВАРИАНТ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МОДЕЛЕЙ

ВЕС	ГАБАРИТЫ В УПАКОВКЕ	ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ	МАКС. КОЛИЧ. ПРОДУКТА: 76 кг
НЕТТО 308 кг прибл.	(дл. x шир. x выс.) 1422 x 1219 x 1295 мм*	ГASTРОЕМОСТЬ GN 1/1: 530 x 325 x 65 мм 14 (четырнадцать)	МАКС. ОБЪЕМ: 133 л
В УПАКОВКЕ 327 кг*		ГASTРОЕМОСТЬ GN 2/1: 650 x 530 x 65 мм 7 (семь)	
*ДАННЫЕ ДЛЯ ВНУТРЕННИХ НАЗЕМНЫХ ПЕРЕВОЗОК. ЗА ЭКСПОРТНЫМ ВЕСОМ И РАЗМЕРАМИ ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД.		*ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ЛИСТОВ: 457 x 660 x 25 мм 7 (семь)	*ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ ТРЕБУЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОВОЛОЧНЫЕ ПОЛКИ
		*ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ	