

COMBITHERM®
СТР10-20Е

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗБОЙЛЕРНАЯ



ВМЕСТИМОСТЬ

- 10 (десять) полноразмерных листовых противней; 10 (десять) противней GN 2/1; 20 (двадцать) полноразмерных гостиничных или GN 1/1 противней, глубина — два ряда
- 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 самодрирующий жиросборник
- 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 помечать 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™ (АHC, 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.
- Опрыскивание 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™ СТР10-20Е 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 10 (десять) полноразмерных листовых противней или 20 (двадцать) 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 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 жиросборник, и контейнер с сетчатым 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)

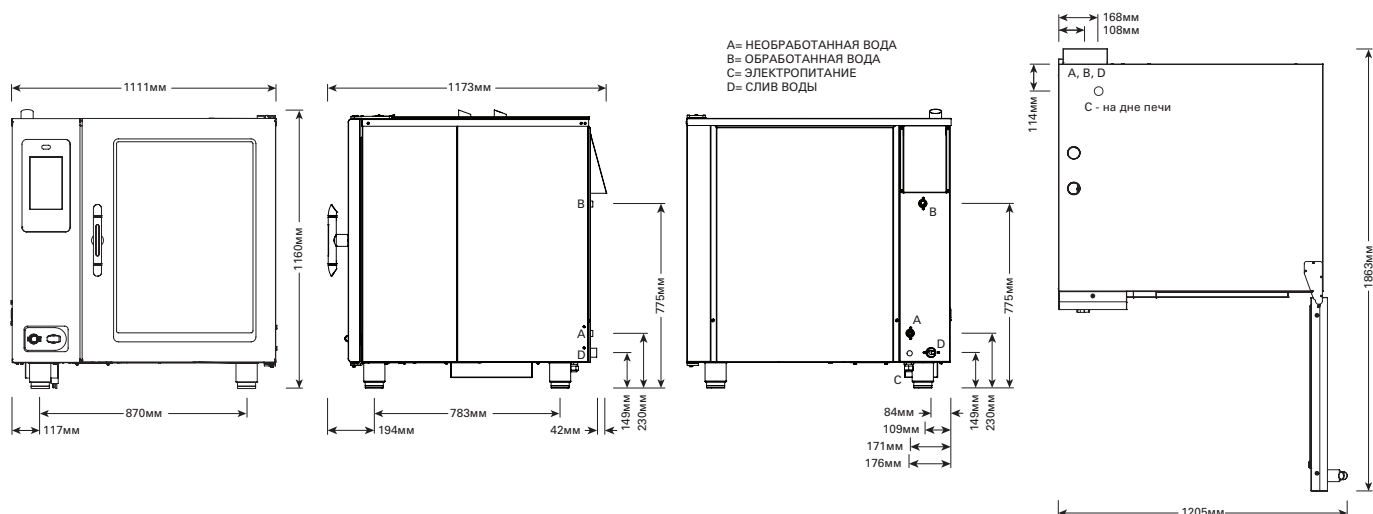
Варианты датчиков

- ☐ 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



IP X5



РАЗМЕРЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА
<u>НАРУЖНЫЕ</u>
1160 x 1111 x 1173 мм
<u>НАРУЖНЫЕ С УТОПЛЕННОЙ ДВЕРЬЮ</u>
1160 x 1213 x 1173 мм
<u>ВНУТРЕННИЕ</u>
800 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°С.		

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 — отсечный 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. Несотнесение 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 протводы [OntiPure™ \[www.ontipurewater.com\]\(http://www.ontipurewater.com\)](http://www.ontipurewater.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)
Содержание растворенных веществ (tds)	50 – 125 1/млн

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ — СТР10-20Е (БЕЗ ШНУРА, БЕЗ ВИЛКИ, ТРЕБУЕТСЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ЦЕПЬ)
НЕ ПОДКЛЮЧАЙТЕ К РОЗЕТКЕ С ЗАЩИТОЙ ОТ ЗАМЫКАНИЯ НА ЗЕМЛЮ

ВАРИАНТ С COMBISMOKER®

					Стандарт ЕСО			Стандарт **PROpower™			Стандарт ЕСО			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	2 – 1	L1, L2, L3, G	68,8 – 79,4	24,8 – 33	70 – 80	88,7 – 102,3	28,9 – 38,5	90 – 110	71,3 – 82,3	25,3 – 33,7	80 – 90	91,2 – 105,2	29,4 – 39,2	100 – 110
380 – 415	3	50	4 – 3	L1, L2, L3, N, G	42,1 – 45,8	28,2 – 33	63	63,2 – 68,8	32,3 – 38,5	63 – 80	44,8 – 48,7	28,8 – 33,7	63	65,8 – 71,6	32,9 – 39,2	100
440 – 480	3*	60	6 – 4	L1, L2, L3, G	36,4 – 39,7	28,3 – 33	40	46,9 – 51,2	32,4 – 38,5	50 – 60	37,7 – 41,1	28,8 – 33,7	40 – 50	48,2 – 52,6	33 – 39,2	50 – 60

*ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПИТАНИЮ ЗА ОТДЕЛЬНУЮ ПЛАТУ

****БЕСПЛАТНЫЙ ВАРИАНТ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МОДЕЛЕЙ**

ВЕС		ГАБАРИТЫ В УПАКОВКЕ	ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ	
НЕТТО	345 кг прибл.	(дл. х шир. х выс.) 1422 x 1219 x 1651 мм*	ГASTPOEМКОСТЬ GN 1/1: 530 x 325 x 65 мм 20 (двадцать)	МАКС. КОЛИЧ. ПРОДУКТА: 109 кг
В УПАКОВКЕ	363 кг*		ГASTPOEМКОСТЬ GN 2/1: 650 x 530 x 65 мм 10 (десять)	МАКС. ОБЪЕМ: 190 л
*ДАННЫЕ ДЛЯ ВНУТРЕННИХ НАЗЕМНЫХ ПЕРЕВОЗОК. ЗА ЭКСПОРТНЫМ ВЕСОМ И РАЗМЕРАМИ ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД.			*ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ЛИСТОВ: 457 x 660 x 25 мм 10 (десять) *ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ	*ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ ТРЕБУЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОВОЛОЧНЫЕ ПОЛКИ