

# СТХ4-10Е



- Благодаря дизайну EcoSmart, устройство потребляет меньше электричества, чем аналогичные модели. Настройки сниженного энергопотребления ещё больше снижают объём используемого электричества.
- Конвекционно-паровая печь готовит с применением переменного пара, конвективного нагрева или сочетания обоих, что позволяет жарить, готовить на пару, печь и запекать в духовке. Скорость приготовления блюд увеличена на целых 70% по сравнению со стандартными методами готовки.
- Можно готовить с применением зонда температуры продукта (опция) или по таймеру.
- Парообразование без наличия кипятильного бака повышает надёжность устройства, поскольку исключает необходимость технического обслуживания кипятильного бака и возможность перегорания его нагревательного элемента. Интенсивность пара поддерживается без бака для воды.
- Дизайн двухскоростного вентилятора на панели управления ExpressTouch обеспечивает великолепные результаты выпекания и препятствует излишнему потреблению воды и электроэнергии.
- Эксклюзивная функция Gold-n-Brown™ («золотистая корочка») на панели управления ExpressTouch даёт оператору возможность достичь идеальных условий приготовления для идеального внешнего вида блюда.
- Можно воспользоваться ручным разбрызгивателем (опция) для того, чтобы остановить процесс приготовления паровых овощей, добавить воды в блюдо или ополоснуть внутреннюю поверхность печи.
- Печь CombiSmoker® (опция) с технологией копчения позволяет коптить любой продукт, как горячий, так и холодный, и занимает площадь опоры, минимальную из возможных.
- Дополнительный бройлерный элемент революционизирует использование универсальных печей Combi, давая возможность применять новые рецепты и обработку закусок [патентуется]

МОДЕЛЬ СТХ4-10Е С УПРАВЛЕНИЕМ EXPRESS TOUCH.  
Вместимость — 5 (пять) полноразмерных или GN 1/1 противней 65 мм, 10 (десять) полноразмерных GN 1/1 противней глубиной 20 мм или 10 (десять) половинных противней

Настольная электрическая пароинжекционная печь СТХ4-10Е CombiOven разработана с использованием энергосберегающей технологии EcoSmart и может работать в паровом, конвекционном или комбинированном пароконвекционном режиме. В число стандартных функций входят ручка дверцы с безопасной защёлкой прямого действия, встроенный поддон для сбора жидкости и съёмное уплотнение дверцы. Внешняя часть печи изготовлена из нержавеющей стали толщиной 18, а внутренняя – из нержавеющей стали толщиной 20. Конвекционно-паровая печь CombiOven включает в себя функцию охлаждения и регулируемые цилиндрические ножи высотой либо 102 мм, либо 152 мм, по вашему выбору. Каждая печь вмещает до 10 (десяти) листовых противней половинного размера или 5 (пять) полноразмерных гостиничных противней, оборудована стандартной дверью с правой навеской, 10 (десятью) неповоротными направляющими, отстоящими друг от друга по вертикали на 38 мм, и 2 (двумя) полками из нержавеющей стали.

- Панель управления типа «ExpressTouch»:** включает в себя двухскоростной мотор, режим разогрева, впрыскивание влаги, 6 уровней поджаривания, уровни сниженного энергопотребления, удаление пара, задержку запуска, подвесной таймер, USB-порт и программное обеспечение на английском, французском, немецком, корейском, мандаринском, русском и испанском языках.

- Точечный зонд температуры продукта, функциональность Delta-T и Cook-&Hold (дополнительная опция)
- Одноточечный датчик внутренней температуры, режимы дельта-T и готовки с выдерживанием, доступ к данным НАССР (дополнительно)
- Система очистки на базе CombiClean® с 4 различными уровнями очистки по вашему выбору (дополнительная опция)
- Функция копчения CombiSmoker® (дополнительная опция)
- Бройлерный элемент (дополнительно) [патентуется]. Не предусмотрен для печей с однофазным питанием (ёмкость противней уменьшается на один [1])

- Простая панель управления:** включает в себя односкоростной мотор

- Точечный зонд температуры продукта (дополнительная опция)
- Система очистки на базе CombiClean® с одним циклом мощной очистки (дополнительная опция)

#### ВАРИАНТЫ ЭЛЕКТРОСИСТЕМЫ

- 208 В, 1 фаза
- 240 В, 1 фаза
- 208-240 В, 3 фазы
- 208-240 В, 1 фаза
- 220-240 В, 1 фаза
- 380-415 В, 3 фазы

#### ВАРИАНТЫ ОТКРЫВАНИЯ ДВЕРЦЫ

- Петли справа, стандартная версия
- Петли слева, опция

#### ВАРИАНТЫ НОЖЕЙ

- Цилиндрические ножи высотой 102 мм, арт. 5014178, для настольной установки
- Цилиндрические ножи высотой 152 мм, арт. 5014179, для напольной установки, опция
- Сейсмические ножи высотой 152 мм, арт. 5014734, для напольной установки, опция [за дополнительную плату]

- Оборудование для штабелирования, модель СТХ4-10Е или СТХ4-10ЕС над СТХ4-10Е 1701 мм x 517 мм x 945 мм

#### ЦВЕТОВЫЕ ВАРИАНТЫ ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ:

- Нержавеющая сталь, стандартная версия
- Чёрный, опция
- Винный, опция
- Коричневый, опция
- Красный, опция
- Белый, опция
- Цвет по желанию заказчика, опция [требуется дополнительное время доставки]

ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

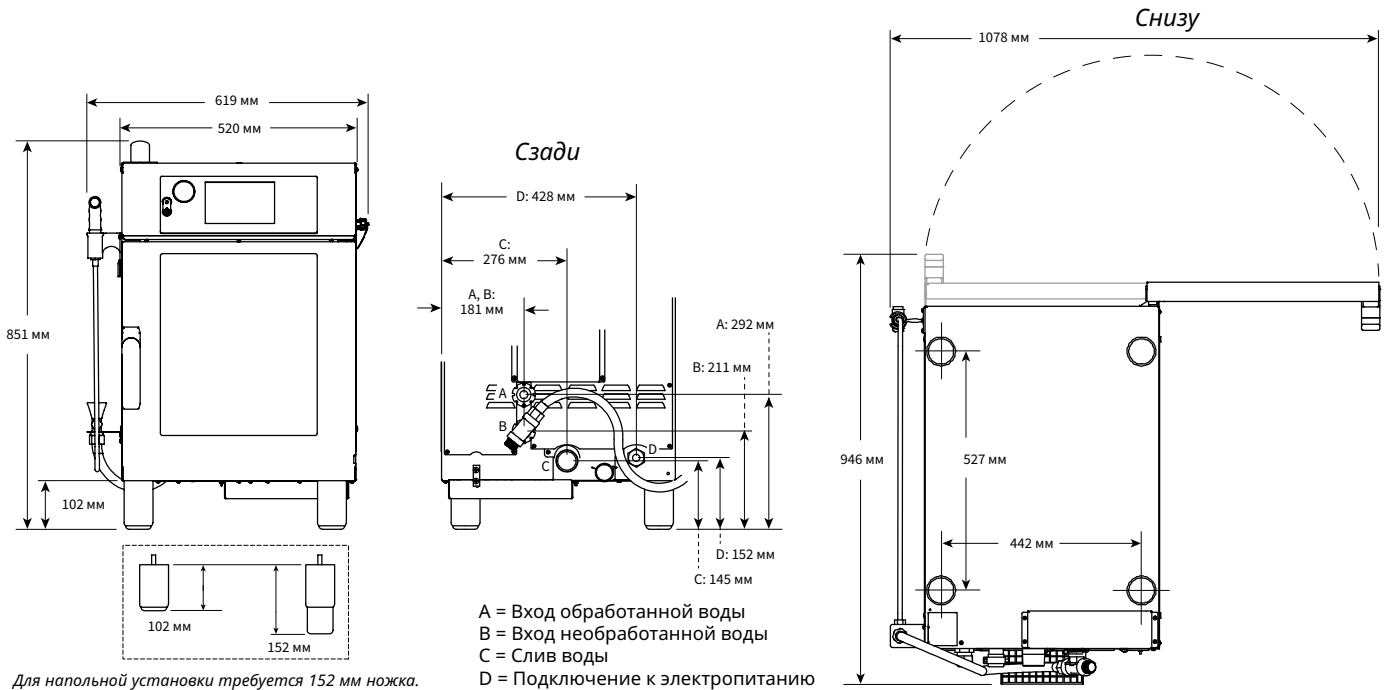
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<https://altoshaam.nt-rt.ru/> || [ama@nt-rt.ru](mailto:ama@nt-rt.ru)

# СТХ4-10Е



Для напольной установки требуется 152 мм ножка.

A = Вход обработанной воды  
B = Вход необработанной воды  
C = Слив воды  
D = Подключение к электропитанию

Вес нетто 82 кг

Вес с упаковкой 141 кг\*

Внешние размеры (В x Ш x Г) 851 мм x 619 мм x 946 мм

Габариты в упаковке (Д x Ш x В) 940 мм x 1067 мм x 1143 мм\*

\*\* Данные для внутренних наземных перевозок. за экспортным весом и размерами обратитесь на завод .

## ТРЕБОВАНИЯ К ВОДЕ

### 2 (два) ВХОДА ХОЛОДНОЙ ВОДЫ ПИТЬЕВОГО КАЧЕСТВА\*

**1 (один) ВХОД ОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ:** соединение 3/4 дюйма NPT. Минимальное динамическое давление в линии составляет 200 кПа, дюйм, а максимальное статическое – 600 кПа, дюйм при минимальном расходе воды в 0,5 л/мин.

**1 (один) ВХОД НЕОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ:** соединение 3/4 дюйма NPT. Минимальное динамическое давление в линии составляет 200 кПа, дюйм, а максимальное статическое – 600 кПа, дюйм при минимальном расходе воды в 10 л/мин.

\* Оба входа могут быть подсоединены к одному источнику. Разделите с помощью коллектора. Проведите одну сторону через устройство очистки воды ПЕРЕД тем, как подключать к печи. Требования по давлению в линии и расходу воды должны удовлетворяться для обоих входов.

**СЛИВ ВОДЫ:** Соединение 1-1/2 дюйма NPT (50 мм) с вертикальной вентиляционной трубой, выступающей над выпускным отверстием печи. МАТЕРИАЛЫ ДОЛЖНЫ ВЫДЕРЖИВАТЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ДО 93 °С.

## ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ

СЛЕВА:	102 мм	457 мм РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПРОСВЕТ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
СПРАВА:	102 мм НЕВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПОВЕРХНОСТИ	
СВЕРХУ:	508 мм для движения воздуха	
СЗАДИ:	102 мм	СНИЗУ: 102 мм для движения воздуха

## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

- ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА РОВНО, БЕЗ НАКЛОНА.
- ЗАПОРНЫЙ КЛАПАН И КЛАПАН ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПРОТИВОТОКА НА ШЛАНГЕ ПОДАЧИ ВОДЫ, ЕСЛИ ЭТОГО ТРЕБУЕТ МЕСТНЫЙ ВОДНЫЙ КОДЕКС.

## МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ 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. Несотответствие 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

### Загрязнитель Требования к поступающей воде

Свободный хлор	Менее 0,1/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)  
Вход обработанной воды:  
50 – 125 1/млн  
Вход необработанной воды:  
50 – 360 1/млн

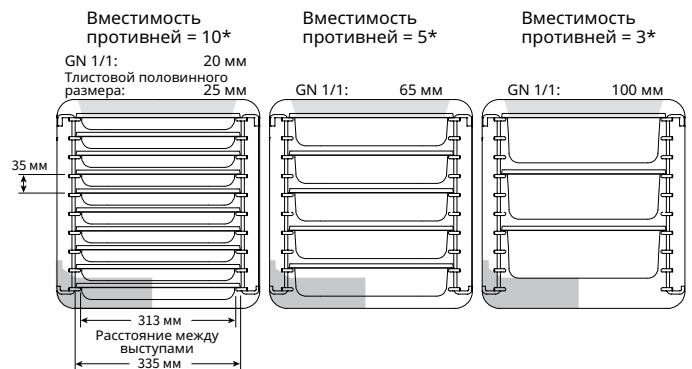
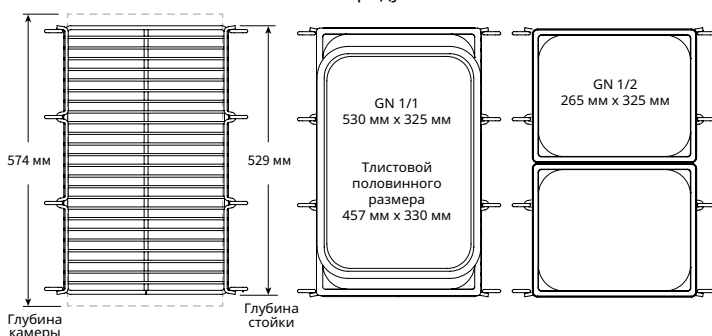
## ЭЛЕКТРОСИСТЕМА (ТРЕБУЕТСЯ ВЫДЕЛЕННАЯ ЦЕПЬ)

⇒ устройство защиты от замыканий на землю или устройство защиты по разностному току должно выдерживать ток утечки в 20 мА

CombiSmoker®

СЕРТИФИКАЦИИ	НАПРЯЖЕНИЕ	ФАЗА	ГЦ	АМП	КВТ	АПК	ПРОВОД И ВИЛКА	ДОП, КВТ
	⇒ 208	1	60	22,5	4,68	—	Ⓜ NEMA L6-30P - ТОЛЬКО В США	+ 0,52 kW
	240	1	60	25,5	6,12	8	БЕЗ ПРОВОДА И ВИЛКИ	+ 0,69 kW
	208 – 240	3	60	15,0 – 18,0	5,4 – 7,48	10	БЕЗ ПРОВОДА И ВИЛКИ	+ 0,69 kW
<b>IP X4</b>	208 – 240	1	50	22,5 – 25,5	4,68 – 6,12	—	ШНУР 8/3, БЕЗ ВИЛКИ	+ 0,69 kW
	220 – 240	1	50/60	24,0 – 25,5	5,28 – 6,41	8	БЕЗ ПРОВОДА И ВИЛКИ	+ 0,69 kW
	380 – 415	3	50/60	9,0 – 10,0	6,3 – 7,48	10	БЕЗ ПРОВОДА И ВИЛКИ	+ 0,69 kW

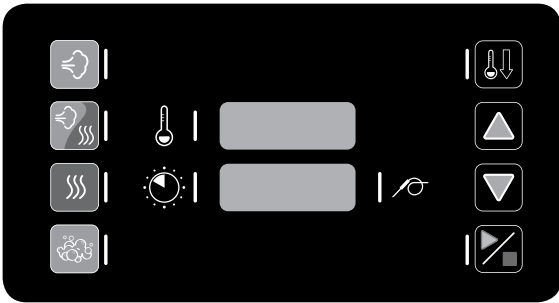
Вместимость макс. колич. продукта 22 кг макс. объем 38 л



# СТХ4-10Е



Панель управления типа ExpressTouch с возможностью программирования



Простая панель управления с ЖК-дисплеем



### Режим пара

- Автоматическое парообразование при 100°C.
- Быстрая подача пара при температуре от 101°C до 121°C.
- Подача пара при низкой температуре для припускания или растаивания. от 29°C до 99°C



### Комбинированный режим

- Сочетает паровой и конвекционный режимы для более быстрой обработки продукта и лучшего сохранения влаги.
- Улучшает выход продукции, её качество и продолжительность хранения.
- Автоматическое управление уровнем влажности – от 100°C до 252°C.



### Конвекционный режим

- Приложения для приготовления в духовке, жарки, выпекания и окончательной обработки поверхности блюда. — от 29°C до 252°C.



### Режим разогрева

#### (стандартная функция на панели управления типа ExpressTouch)

- Разогрев продукта в целом или в разложенном по тарелкам виде с помощью автоматической подачи пара. — от 118°C до 160°C.
- Автоматическое управление уровнем влажности.



### Бройлерный элемент

#### (опция на панели типа ExpressTouch) [патент в процессе получения]

- Верхний нагревательный элемент позволяет размещать приложения с новыми рецептами и окончательную обработку поверхности блюд.



### Функция Gold-n-Brown™

#### («золотистая корочка» - стандартная функция на панели управления типа ExpressTouch)

- Функция Gold-n-Brown выпускает в духовку именно такое количество влажности, которое требуется для получения идеальной золотистой корочки. У функции Gold-n-Brown имеется шесть уровней.



### Впрыскивание влаги

#### (стандартная функция на панели управления типа ExpressTouch)

- Нажатием кнопки можно добавить быстрое впрыскивание влаги в любой момент в ходе готовки в конвекционном режиме.



### Автоматическая задержка запуска

#### (стандартная функция на панели управления типа ExpressTouch)

- Простой и быстрый метод запуска предварительного нагрева печи, пока вы отсутствуете, чтобы к вашему приходу она была готова к работе.



### Функция CombiSmoker®

#### (опция на панели управления типа Express Touch)

- Коптит любой продукт, как горячий, так и холодный, с применением настоящей деревянной щепы.
- Действует как в комбинированном, так и в конвекционном режиме.
- Включает пакет деревянной щепы.



### Доступ к данным анализа рисков и критических точек контроля

#### (опция на панели управления типа ExpressTouch)

- Записывает режим, время и температуру готовки за двухнедельный период. Информация фиксируется в текстовом формате; её можно загрузить на USB-устройство.

# СТХ4-10Е

ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	
<input type="checkbox"/> ЧИСТЯЩАЯ ЖИДКОСТЬ «COMBITHERM» — РАЗРАБОТАНА СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ПЕЧЕЙ «COMBITHERM» ➔ ДВЕНАДЦАТЬ (12) КОНТЕЙНЕРОВ В УПАКОВКЕ, КАЖДЫЙ КОНТЕЙНЕР ОБЪЕМОМ 1 КВАРТА (ОК. 1 ЛИТРА) [ТРЕБУЕТ ОСОБОГО ОБРАЩЕНИЯ]	CE-24750
<input type="checkbox"/> COMBICLEAN® COMBITABS™— РАЗРАБОТАНЫ СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ПЕЧЕЙ ES, ML И СТХ «COMBITHERM» ➔ 90 (0,5 унция) ПАКЕТОВ В КОНТЕЙНЕРЕ	CE-28892
<input type="checkbox"/> УВЕЛИЧЕННЫЙ ГАРАНТИЙНЫЙ ПЕРИОД - 1 ГОД	ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД
<input type="checkbox"/> КОРЗИНКА ДЛЯ ЖАРКИ, 325 мм x 530 мм	BS-26730
<input type="checkbox"/> РЕШЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ, 325 мм x 530 мм	SH-26731
<input type="checkbox"/> РЕШЁТКА ДЛЯ ЖАРКИ ПТИЦЫ ВМЕЩАЕТ 6 КУРИНЫХ ТУШЕК — ПОМЕЩАЕТСЯ В ПОЛНОРАЗМЕРНЫЙ ПРОТИВЕНЬ: 1 РЕШЁТКА НА ОДНУ ПЕЧЬ	SH-23000
<input type="checkbox"/> SCALE FREE™ (СРЕДСТВО ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ИЗВЕСТКОВОГО НАЛЁТА – НЕРАЗЪЕДАЮЩЕЕ, НА ОСНОВЕ ЦИТРУСОВ)	CE-27889
<input type="checkbox"/> ПРОВЕРКА СЕРВИСНОГО ЗАПУСКА ДОСТУПНА В ЦЕНТРЕ FASTEAM ФИРМЫ «ALTO-SHAAM»	УКАЖИТЕ, ЕСЛИ ТРЕБУЕТСЯ
<input type="checkbox"/> ПОЛКА - СЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	SH-2903
<input type="checkbox"/> КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ, УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА УСТРОЙСТВО QUICKCHILLER™ QС3-3 ИЛИ QС3-20 БЕЗ ФАРТУКА	5015781
СТОЙКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (в x ш x г)	
<input type="checkbox"/> СТАЦИОНАРНАЯ, С ДВОЙНОЙ ПОЛКОЙ, ТОЛЬКО ДЛЯ ОДИНОЧНЫХ УСТРОЙСТВ (ОБЩАЯ ВЫСОТА БЕЗ КОЛПАКА = 1658 мм) 905 мм x 565 мм x 802 мм	5014985
<input type="checkbox"/> ПЕРЕДВИЖНАЯ, С ОДНОЙ ПОЛКОЙ, ТОЛЬКО ДЛЯ ОДИНОЧНЫХ УСТРОЙСТВ (ОБЩАЯ ВЫСОТА БЕЗ КОЛПАКА = 1213 мм) 464 мм x 552 мм x 789 мм	5014738
<input type="checkbox"/> СТАЦИОНАРНАЯ, С ОДНОЙ ПОЛКОЙ, ТОЛЬКО ДЛЯ ОДИНОЧНЫХ УСТРОЙСТВ (ОБЩАЯ ВЫСОТА = 1926 мм) 371 мм x 565 мм x 802 мм	5014737
<input type="checkbox"/> СТАЦИОНАРНАЯ, С ОДНОЙ ПОЛКОЙ, ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ УСТРОЙСТВА 300-тн/ш или 300-с (ОБЩАЯ ВЫСОТА = 1653 мм) 905 мм x 603 мм x 802 мм	5014986
ДЕРЕВЯННАЯ ЩЕПА — БОЛЬШОЙ ПАКЕТ МАССОЙ 9 кг	
<input type="checkbox"/> ➔ Яблоня .....WC-22543 <input type="checkbox"/> ➔ Вишня .....WC-22541 <input type="checkbox"/> ➔ Пекан .....WC-2829 <input type="checkbox"/> ➔ Клён .....WC-22545	



Корзинка для жарки  
крупногабаритная BS-26730



Решётка для гриля  
SH-26731



Комплект для установки,  
QС3-3 5015781



Комплект для установки, QС3-20 без  
предохранительной стенки 5015781

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93