

# COMBITHERM® СТР6-10Е

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗБОЙЛЕРНАЯ



## ВМЕСТИМОСТЬ

- 6 (шесть) полноразмерных или GN 1/1 противней, 6 (шесть) противней половинного размера; глубина — один ряд
- 2 (две) боковые стойки с 6 (шестью) 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 самодренажирующий жиросборник
- Ручка дверцы самофиксирующаяся, с принудительным захватом и подсвечиваемыми визуальными указателями [ПАТЕНТУЕТСЯ]
- Эргономичный вытягиваемый ручной душ PROOrinse™ 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 ножи 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 пометать предпочтительные рецепты и размещать их по разным папкам.

- Съемный, одноточечный, быстро соединяемый 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.
- 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-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™ СТР6-10Е 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 вытягиваемым 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 ножи из нержавеющей стали. Печь вмещает 6 (шесть) листовых противней половинного размера или 6 (шесть) полноразмерных гостиничных или GN 1/1 противней, имеет стандартную дверь с правой навеской, 6 (шесть) неповоротных направляющих и 3

## 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 жиросборник, 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 Прокатка 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
- Предупредительная проверка — осуществляется через официальный сервис-центр ALTO-SHAAM
- Функция копчения — одношаговое холодное копчение (недоступно для установок с защитными устройствами)

## Варианты датчиков

- Съемный, одноточечный, быстро соединяемый датчик внутренней

- температуры, стандартный
- Съемный, одноточечный, быстро соединяемый 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, быстро соединяемый датчик внутренней температуры, дополнительный
- Комплект сейсмостойких ножей, дополнительный

Крепеж для этажерочной сборки

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

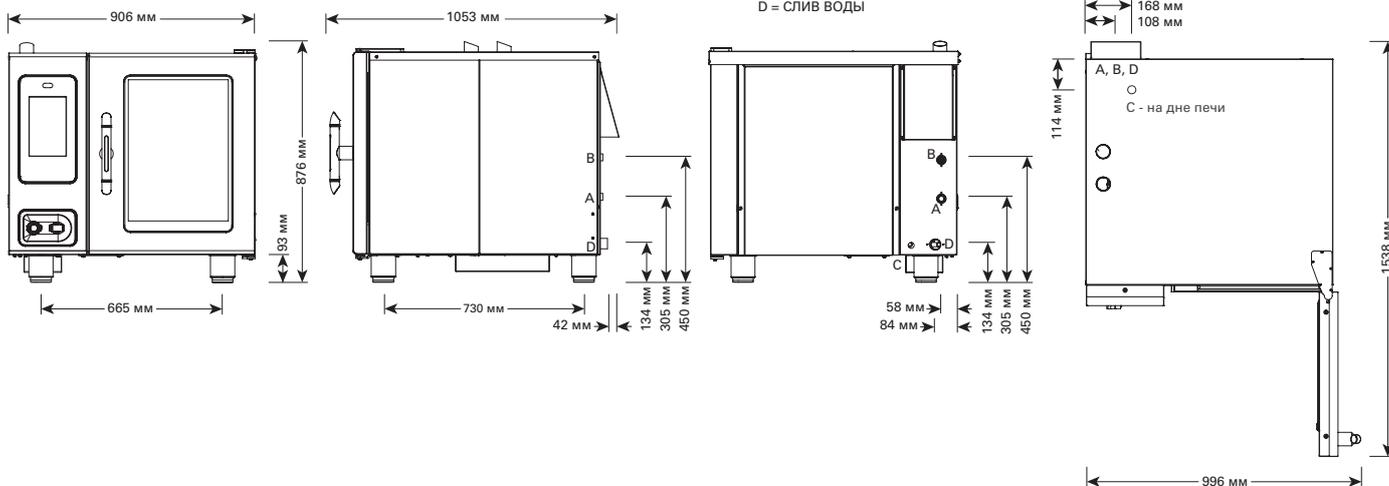
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

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

A = НЕОБРАБОТАННАЯ ВОДА  
B = ОБРАБОТАННАЯ ВОДА  
C = ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ  
D = СЛИВ ВОДЫ



<b>РАЗМЕРЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА</b>	
<b>НАРУЖНЫЕ</b>	876 x 906 x 1053 мм
<b>НАРУЖНЫЕ С УТОПЛЕННОЙ ДВЕРЬЮ</b>	876 x 1008 x 1053 мм
<b>ВНУТРЕННИЕ</b>	520 x 411 x 712 мм

<p><b>ТРЕБОВАНИЯ К ВОДЕ</b></p> <p>2 (ДВА) ВХОДА ХОЛОДНОЙ ВОДЫ ПИТЬЕВОГО КАЧЕСТВА</p> <p>1 (ОДИН) ВХОД ОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ: 3/4 дюйма NPT* * Допускается отбор от одной линии 3/4 дюйма.</p> <p>1 (ОДИН) ВХОД НЕОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ: 3/4 дюйма NPT*</p> <p>ДАВЛЕНИЕ В ЛИНИИ: 30 – 90 фунт/кв. дюйм 2,1 – 6,3 бар</p> <p>СЛИВ ВОДЫ: Соединение 40 мм с минимальным воздушным зазором 51 мм, находящимся как можно ближе к печи. МАТЕРИАЛ ДОЛЖЕН ВЫДЕРЖИВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ДО 93°C.</p> <p><b>ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ</b></p> <p>СЛЕВА: 0 мм 457 мм для ОБСЛУЖИВАНИЯ</p> <p>СПРАВА: 0 мм НЕГОРЮЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ 51 мм ОТ РАСКРЫТОЙ ДВЕРИ ИЛИ ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ</p> <p>СВЕРХУ: 508 мм для ДВИЖЕНИЯ ВОЗДУХА</p> <p>СЗАДИ: 102 мм СНИЗУ: 130 мм для ножек и забора воздуха</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Печь должна быть установлена на горизонтальном основании.</li> <li>• Требуется установка вытяжного колпака.</li> <li>• На подаче воды — отсечной клапан и предохранитель от обратного тока, если это требуется местными нормативами.</li> </ul>	<p><b>СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА ВОДЫ</b></p> <p>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</p> <table border="1"> <tr> <td><b>Загрязнитель</b></td> <td><b>Требования к поступающей воде</b></td> </tr> <tr> <td>Свободный хлор</td> <td>Менее 0,1 1/млн (мг/л)</td> </tr> <tr> <td>Жесткость</td> <td>30 – 70 1/млн</td> </tr> <tr> <td>Хлориды</td> <td>Менее 30 1/млн (мг/л)</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>7,0 – 8,5</td> </tr> <tr> <td>Кремнезем</td> <td>Менее 12 1/млн (мг/л)</td> </tr> <tr> <td>Общее количество растворенных твердых веществ (tds)</td> <td>50 – 125 1/млн</td> </tr> </table>	<b>Загрязнитель</b>	<b>Требования к поступающей воде</b>	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
<b>Загрязнитель</b>	<b>Требования к поступающей воде</b>														
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														

<b>ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ — СТР6-10Е (БЕЗ ШНУРА, БЕЗ ВИЛКИ, ТРЕБУЕТСЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ЦЕПЬ) НЕ ПОДКЛЮЧАЙТЕ К РОЗЕТКЕ С ЗАЩИТОЙ ОТ ЗАМЫКАНИЯ НА ЗЕМЛЮ</b>					<b>ВАРИАНТ С COMBISMOKER®</b>											
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	6	L1, L2/N, G	37,9 – 43,8	7,9 – 10,5	40 – 50	44,2 – 51,3	9,2 – 12,3	45 – 60	40,4 – 46,6	8,4 – 11,2	40 – 50	46,7 – 54,1	9,7 – 13	50 – 60
208 – 240	3	50/60	8	L1, L2, L3, G	21,9 – 25,3	7,9 – 10,5	25 – 30	28,4 – 32,6	9,2 – 12,3	30 – 35	24,4 – 28,1	8,4 – 11,2	25 – 30	30,9 – 35,5	9,8 – 13	35 – 40
380 – 415	3	50	8	L1, L2, L3, N, G	13,4 – 14,6	9 – 10,5	16	20,3 – 22,1	10,3 – 12,3	32	16,1 – 17,5	9,6 – 11,2	16 – 32	22,9 – 25	10,9 – 13	32
440 – 480	3*	60	10 – 8	L1, L2, L3, G	11,6 – 12,6	9,1 – 10,5	15	15 – 16,7	10,4 – 12,3	15 – 20	12,9 – 14,1	9,6 – 11,2	15	16,3 – 18,2	11 – 13	20

\*ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПИТАНИЮ ЗА ОТДЕЛЬНУЮ ПЛАТУ

\*\*БЕСПЛАТНЫЙ ВАРИАНТ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МОДЕЛЕЙ

<b>ВЕС</b>	<b>ГАБАРИТЫ В УПАКОВКЕ</b>	<b>ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ</b>
НЕТТО 238 кг прибл.	(дл. x шир. x выс.) 1422 x 1143 x 1295 мм*	ГASTPOEMKOCTЬ GN 1/1: 530 x 325 x 65 мм 6 (шесть)
В УПАКОВКЕ 260 кг*		*ЛИСТОВ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА: 457 x 330 x 25 мм 6 (шесть)
*ДАННЫЕ ДЛЯ ВНУТРЕННИХ НАЗЕМНЫХ ПЕРЕВОЗОК. ЗА ЭКСПОРТНЫМ ВЕСОМ И РАЗМЕРАМИ ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД.		*ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ
		МАКС. КОЛИЧ. ПРОДУКТА: 33 кг
		МАКС. ОБЪЕМ: 57 л
		*ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ ТРЕБУЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОВОЛОЧНЫЕ ПОЛКИ

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