

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 самодреннирующий 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, и 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.

- Съёмный, 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.
- Оприскивание водой позволяет получить блестящую хрустящую корочку на булочках и кондитерских изделиях.
- Автоматическое опознавание USB для доступа к данным НАССР, 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 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 НАССР 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
 - Прокачка через систему при интенсивной чистке, без вмешательства оператора. 1 (один) съёмный 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

- Съёмный, одноточечный, быстросоединяемый датчик внутренней

температуры, стандартный

- Съёмный, 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 защитных винтов, не содержит датчика температуры
 - Противозахватное устройство, дополнительное
 - Защитная крышка панели управления, дополнительная
 - Накладная дверная запор (висячий замок в комплект не входит), дополнительный
 - Съёмный, одноточечный, быстросоединяемый датчик внутренней температуры, дополнительный
 - Комплект сейсмостойких ножек, дополнительный

- Крепеж для этажерочной сборки

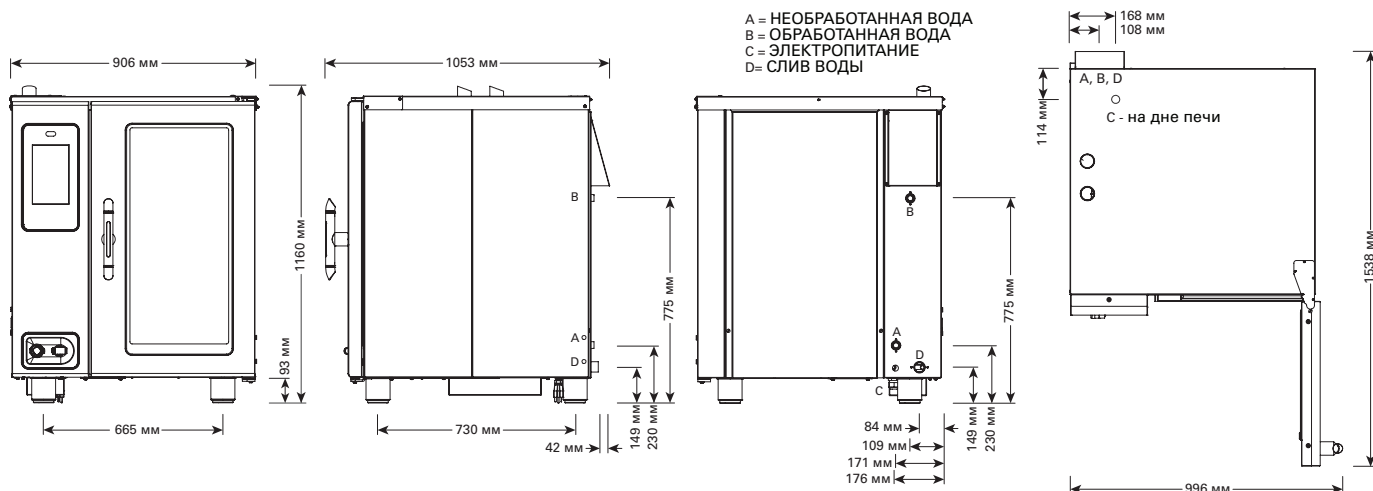
Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

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 (813)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



CE IP X5



РАЗМЕРЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА

НАРУЖНЫЕ

1160 x 906 x 1053 мм

НАРУЖНЫЕ С УТОПЛЕННОЙ ДВЕРЬЮ

1160 x 1008 x 1053 мм

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

800 x 411 x 712 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 — отсекающий клапан и предохранитель от обратного тока, если это требует местные нормативы.

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

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 — СТР10-10Е (БЕЗ ШНУРА, БЕЗ ВИЛКИ, ТРЕБУЕТСЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ЦЕПЬ) НЕ ПОДКЛЮЧАЙТЕ К РОЗЕТКЕ С ЗАЩИТОЙ ОТ ЗАМЫКАНИЯ НА ЗЕМЛЮ

ВАРИАНТ С COMBISMOKER®

НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	КАЛИБР AWG	СОЕДИНЕНИЕ	Стандарт ECO			Стандарт **PROpower™			Стандарт ECO			Стандарт **PROpower™		
					A	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	A	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	A	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	A	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
208 – 240	1*	50/60	2	L1, L2/N, G	68,3 – 78,8	14,2 – 18,9	70 – 80	79,8 – 92,1	16,6 – 22,1	80 – 100	70,8 – 81,6	14,7 – 19,6	70 – 90	82,3 – 95	17,1 – 22,8	90 – 100
208 – 240	3	50/60	4	L1, L2, L3, G	39,4 – 45,5	14,2 – 18,9	40 – 50	51 – 58,8	16,6 – 22,1	60	41,9 – 48,3	14,7 – 19,6	50	53,5 – 61,7	17,1 – 22,8	60 – 70
380 – 415	3	50	6	L1, L2, L3, N, G	24,1 – 26,3	16,2 – 18,9	32	36,4 – 39,6	18,6 – 22,1	63	26,8 – 29,1	16,7 – 19,6	32 – 63	39 – 42,5	19,2 – 22,8	63
440 – 480	3*	60	8	L1, L2, L3, G	20,8 – 22,7	16,2 – 18,9	25	26,9 – 29,4	18,6 – 22,1	30	22,2 – 24,2	16,7 – 19,6	25	28,3 – 30,8	19,2 – 22,8	30

*ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПИТАНИЮ ЗА ОТДЕЛЬНОЙ ПЛАТУ

**БЕСПЛАТНЫЙ ВАРИАНТ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МОДЕЛЕЙ

ВЕС	ГАБАРИТЫ В УПАКОВКЕ	ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ
НЕТТО 283 кг прикл.	(дл. x шир. x выс.) 1422 x 1143 x 1651 мм*	ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/1: 530 x 325 x 65 мм 10 (десять)
В УПАКОВКЕ 306 кг*		*ЛИСТОВ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА: 457 x 330 x 25 мм 10 (десять)
		*ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ
		*ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ ТРЕБУЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ

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
Нижегород (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
Пenza (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