



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 самоденирующийся жирсорбник
- Ручка двери самофиксирующаяся, с принудительным захватом и подсвечиваемыми визуальными указателями [ПАТЕНТУЕТСЯ]
- Эргономичный вытягиваемый 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 крупными рабочими, понятными и легко используемыми значками.
- 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.
- Опрыскивание 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 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

Настоящая 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 листового 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 НАССР 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 выпяток, внутренний жирсорбник, 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
 - Прочачка через систему при интенсивной чистке, без вмешательства оператора. 1 (один) съемный вспомогательный лоток для контейнера с жидким чистящим средством
- Невентилируемый колок CombiHood PLUS™ (отсутствует для этажерочных конфигураций и для печей с функцией копчения)
- Устройство CombiLatch™ блокирования двери с настраиваемым таймером защищающего 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

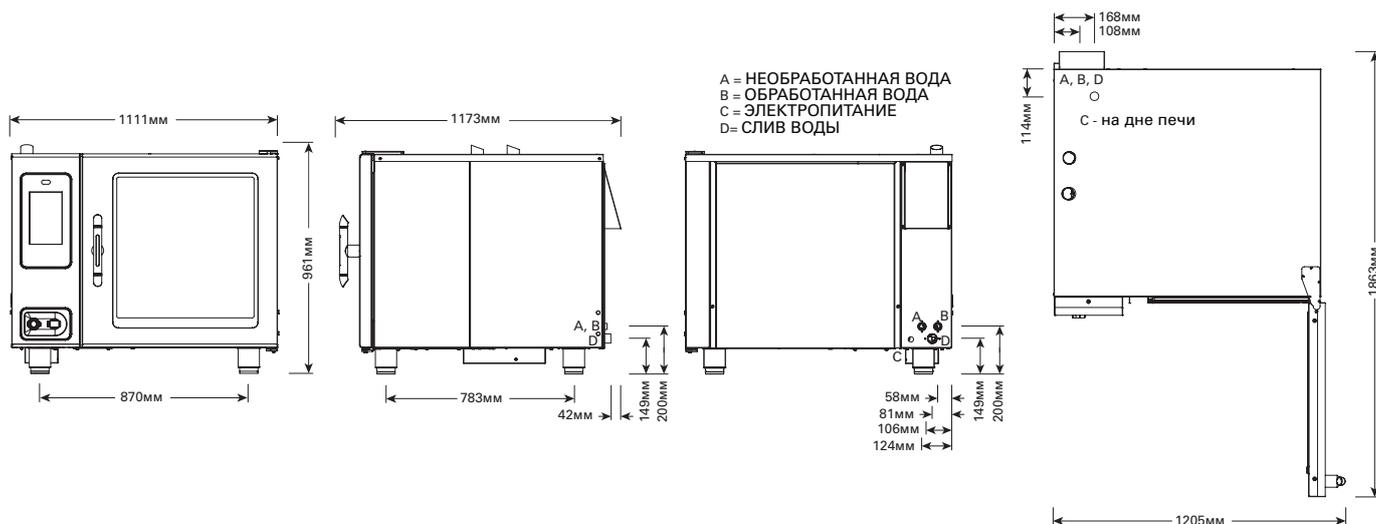
Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (823)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

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



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	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. Несоблюдение 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 — 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	А	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	А	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	А	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	А	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
НЕТТО 308 кг прибл.	(дл. x шир. x выс.) 1422 x 1219 x 1295 мм*	ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1: 530 x 325 x 65 мм 14 (четырнадцать)
В УПАКОВКЕ 327 кг*		ГАСТРОЕМКОСТЬ 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)
		*ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ
		МАКС. КОЛИЧ. ПРОДУКТА: 76 кг
		МАКС. ОБЪЕМ: 133 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