

# COMBITHERM® СТР20-10Е

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗБОЙЛЕРНАЯ



### ВМЕСТИМОСТЬ

- 20 (двадцать) полноразмерных или GN 1/1 противней, 20 (двадцать) противней половинного размера; глубина — один ряд
- Тележка для вкатывания противней с 20 (двадцатью) неповоротными направляющими; горизонтальное расстояние между направляющими 330 мм, вертикальное — 65 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 дополнительное потери тепла и повышает эффективность готовки
- Дверь с правой подвеской, раскрывается на 130°
- В дверь встроено высокоэффективное светодиодное освещение

- 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 ребристые ножи из нержавеющей стали обеспечивают устойчивость
- Тележка для вкатывания противней оборудована съемным жироборником и 4 (четырьмя) вертикальными роликами, из них 2 (два) с тормозом

### 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™ (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 орцефметрии и ведения контрольных записей.

### КРАТКАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Напольная безбойлерная электрическая печь Alto-Shaam Combitherm® СТ PROformance™ СТР20-10Е 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. Печь оборудована стандартной дверью с правой навеской, встроенной герметизирующей задвижкой для предварительного подогрева, портом USB, доступом к данным НАССР и 6 (шестью) регулируемыми ножами из нержавеющей стали. Тележка для вкатывания противней вмещает 20 (двадцать) листовых противней половинного размера или 20 (двадцать) полноразмерных гостиничных (GN 1/1), противней, имеет 20 (двадцать) неповоротных направляющих и 10 (десять) 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 жироборник, и контейнер с отсечным клапаном для сбора жира (в печах с функцией копчения не предусмотрен)

### 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 мойщика с жидким чистящим средством
- Устройство CombiLatch™ блокирования двери с настраиваемым таймером защищает оператора от жара и пара в камере печи при открывании двери в ходе цикла готовки
- Расширенная однолетняя гарантия
- Предупредительная 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 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, быстросоединяемый датчик внутренней температуры, дополнительный
  - Комплект сейсмостойких ножей, дополнительный

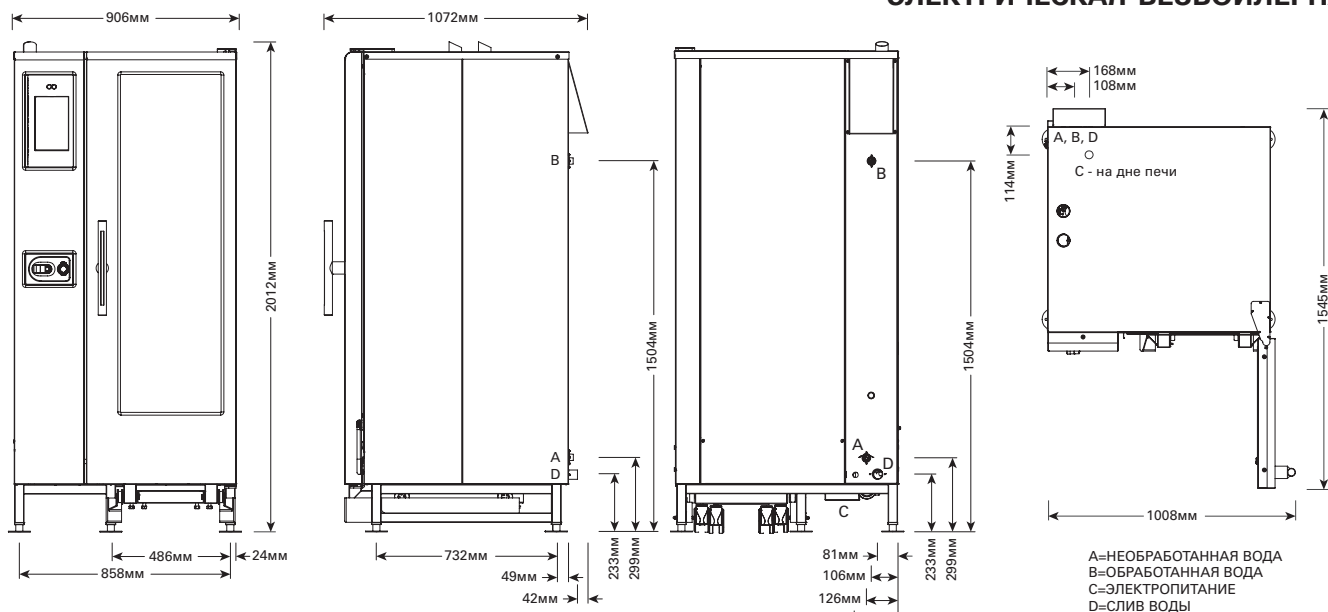
Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

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



<b>РАЗМЕРЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА</b>
<b>НАРУЖНЫЕ</b> 2012 x 906 x 1072 мм
<b>НАРУЖНЫЕ С УТОПЛЕННОЙ ДВЕРЬЮ</b> 2012 x 1008 x 1072 мм
<b>ВНУТРЕННИЕ</b> 1535 x 411 x 712 мм

<b>ТРЕБОВАНИЯ К ВОДЕ</b>	
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.	
<b>ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ</b>	
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
<b>ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ</b>	
<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 — отсечный клапан и предохранитель от обратного тока, если это требуется местными нормативами.</li> </ul>	

<b>СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА ВОДЫ</b>	
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 Alto-Shaam рекомендует	
<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 — СТР20-10Е (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™		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	3	50/60	1 – 1/0	L1, L2, L3, G	78,8 – 90,9	28,4 – 37,8	80 – 90	98,8 – 114	33,2 – 44,2	100 – 125	81,3 – 93,8	28,9 – 38,5	90 – 100	101,3 – 116,9	33,7 – 44,9	110 – 125
380 – 415	3	50	4 – 3	L1, L2, L3, N, G	48,2 – 52,5	32,3 – 37,8	63	60,5 – 65,8	37,1 – 44,2	63 – 80	50,9 – 55,4	32,8 – 38,5	63	63,1 – 68,7	37,7 – 44,9	100
440 – 480	3*	60	6 – 4	L1, L2, L3, G	41,7 – 45,5	32,4 – 37,8	50	52,2 – 57	37,2 – 44,2	60	43 – 46,9	32,9 – 38,5	50	53,6 – 58,5	37,8 – 44,9	60

\*ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПИТАНИЮ ЗА ОТДЕЛЬНУЮ ПЛАТУ

\*\*БЕСПЛАТНЫЙ ВАРИАНТ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МОДЕЛЕЙ

<b>ВЕС</b>	<b>ГАБАРИТЫ В УПАКОВКЕ</b>	<b>ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ</b>
НЕТТО 411 кг прибл.	(дл. x шир. x выс.) 1422 x 1143 x 2210 мм*	ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/1: 530 x 325 x 65 мм 20 (двадцать)
В УПАКОВКЕ 433 кг*		*ЛИСТОВ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА: 457 x 330 x 25 мм 20 (двадцать)
*ДАННЫЕ ДЛЯ ВНУТРЕННИХ НАЗЕМНЫХ ПЕРЕВОЗОК. ЗА ЭКСПОРТНЫМ ВЕСОМ И РАЗМЕРАМИ ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД.		*ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ
		*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