

COMBITHERM®  
СТР10-20Е

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗБОЙЛЕРНАЯ

**ВМЕСТИМОСТЬ**

- 10 (десять) полноразмерных листовых противней; 10 (десять) противней GN 2/1; 20 (двадцать) полноразмерных гостиничных или GN 1/1 противней, глубина — два ряда
- 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 самодреннующийся жиросборник
- Ручка двери самофиксирующаяся, с принудительным захватом и подсвечиваемыми визуальными указателями [ПАТЕНТУЕТСЯ]
- Эргономичный тягиваемый 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, 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™ (АHC, 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-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™ СТР10-20Е 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 листовой нержавеющей стали 1,27 мм. Печь оборудована присоединенным тягиваемым 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 ножки из нержавеющей стали. Печь вмещает 10 (десять) полноразмерных листовых противней или 20 (двадцать) 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 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) самонастраивающиеся 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  
Прокачка 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
- Предпусковая проверка — ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЧЕРЕЗ ОФИЦИАЛЬНЫЙ СЕРВИС-ЦЕНТР ALTO-SHAAM
- Функция копчения — одношаговое холодное копчение (недоступно для установок с защитными устройствами)

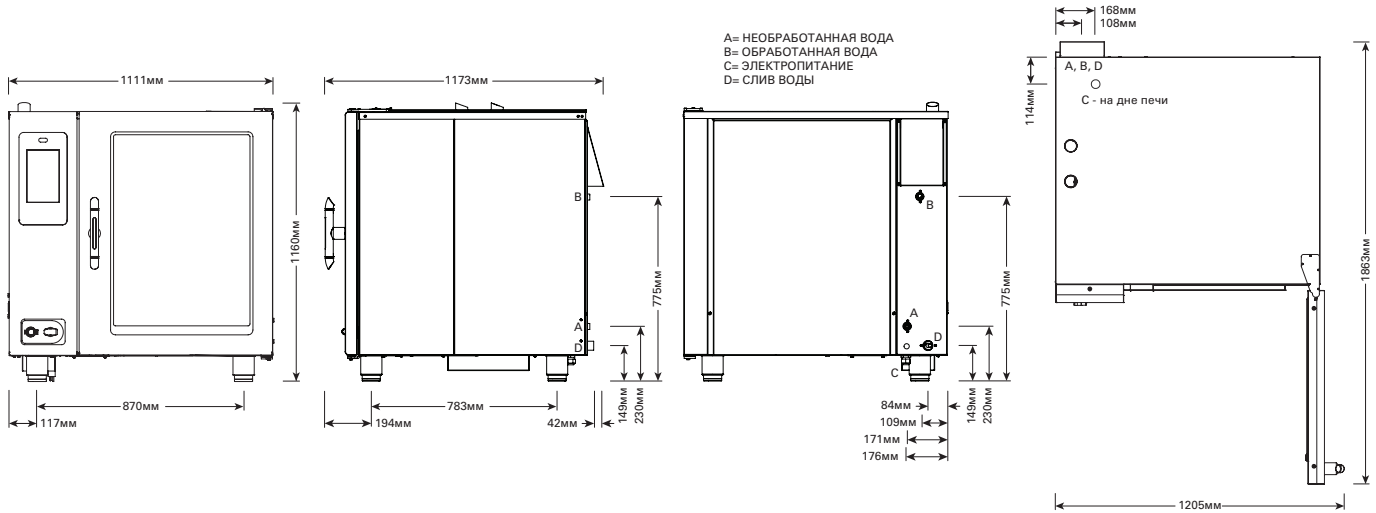
**Варианты датчиков**

- 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



IP X5



<b>РАЗМЕРЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА</b>	
<b>НАРУЖНЫЕ</b>	1160 x 1111 x 1173 мм
<b>НАРУЖНЫЕ С УТОПЛЕННОЙ ДВЕРЬЮ</b>	1160 x 1213 x 1173 мм
<b>ВНУТРЕННИЕ</b>	800 x 616 x 832 мм

<b>ТРЕБОВАНИЯ К ВОДЕ</b>
<b>2 (ДВА) ВХОДА ХОЛОДНОЙ ВОДЫ ПИТЬЕВОГО КАЧЕСТВА</b>
<b>1 (ОДИН) ВХОД ОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ:</b> 3/4 дюйма NPT* * Допускается отбор от одной линии 3/4 дюйма.
<b>1 (ОДИН) ВХОД НЕОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ:</b> 3/4 дюйма NPT*
<b>ДАВЛЕНИЕ В ЛИНИИ:</b> 30 – 90 фунт/кв. дюйм 2,1 – 6,3 бар
<b>СЛИВ ВОДЫ:</b> 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>
<b>СЛЕВА:</b> 0 мм 457 мм для ОБСЛУЖИВАНИЯ
<b>СПРАВА:</b> 0 мм НЕГОРЮЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ 51 мм ОТ РАСКРЫТОЙ ДВЕРИ ИЛИ ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ
<b>СВЕРХУ:</b> 508 мм для ДВИЖЕНИЯ ВОЗДУХА
<b>СЗАДИ:</b> 102 мм <b>СНИЗУ:</b> 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 — отсекающий 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. Несоблюдение 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 OptiPure® [www.optipurewater.com].	
<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 — СТР10-20Е (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	КАЛИБР Гц	СОЕДИНЕНИЕ	А	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	А	кВт	АВТОМАТИЧ. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
208 – 240	3	50/60	2 – 1 L1, L2, L3, G	68,8 – 79,4	24,8 – 33	70 – 80	88,7 – 102,3	28,9 – 38,5	90 – 110
380 – 415	3	50	4 – 3 L1, L2, L3, N, G	42,1 – 45,8	28,2 – 33	63	63,2 – 68,8	32,3 – 38,5	63 – 80
440 – 480	3*	60	6 – 4 L1, L2, L3, G	36,4 – 39,7	28,3 – 33	40	46,9 – 51,2	32,4 – 38,5	50 – 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 345 кг прибл.	(дл. x шир. x выс.) 1422 x 1219 x 1651 мм*	ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1: 530 x 325 x 65 мм 20 (двадцать)
В УПАКОВКЕ 363 кг*		ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/1: 650 x 530 x 65 мм 10 (десять)
*ДАННЫЕ ДЛЯ ВНУТРЕННИХ НАЗЕМНЫХ ПЕРЕВОЗОК. ЗА ЭКСПОРТНЫМ ВЕСОМ И РАЗМЕРАМИ ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД.		*ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ЛИСТОВ: 457 x 660 x 25 мм 10 (десять)
		*ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ
		МАКС. КОЛИЧ. ПРОДУКТА: 109 кг
		МАКС. ОБЪЕМ: 190 л
		*ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ ТРЕБУЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОВОЛОЧНЫЕ ПОЛКИ