

# COMBITHERM™ CTP10-20E

电动无锅炉  
也可选择带锅炉



### 容积

- 十(10)个全尺寸烤盘；十(10)个GN 2/1盘；二十(20)个全尺寸酒店盘或GN 1/1盘；两排深
- 两(2)个侧边架，带有十(10)个非倾斜承轨；330mm承轨间水平宽度，70mm承轨间垂直间距

### 结构

- 不锈钢外部，光亮退火内部
- 无缝焊接不锈钢内腔
- CoolTouch3™三窗格门并带有铰链式内玻璃，能够防止额外的热量损失并提高烹调效率
- 铰链门可向右130°开合
- 门内采用高效率LED照明

- 安装了自动排放滴油托盘的烤箱门
- 自动强制啮合门把手，带有灯光可视提醒[专利申请中]
- PROrinse™人体工程学伸缩式手握喷头带有能够关闭水源的安全关闭互锁[专利申请中]并在手握喷头的手柄中带有内置回流防止器
- SafeVent™在在蒸煮过程结束时提供自动蒸汽通风[专利号7,282,674]
- 零间隙设计充分利用空间，其功能可妥善保护温度敏感部件和控件[专利申请中]
- 可调节不锈钢支腿确保稳定性

### CT PROFORMANCE™标准功能

- 烤箱采用先进创新解决方案实现完美融合，提供最高性能标准、一致的食品质量以及生产效率。
- PROtouch™控制器提供简单直观的触摸屏界面、易于使用和分辨的大屏幕显示和图标。
- 软件提供英语、法语、德语、韩文、简体中文、俄语或西班牙语操作界面。
- 四种烹调模式：  
蒸汽 - 30°C至120°C  
对流 - 30°C至300°C  
组合 - 30°C至301°C  
热空气 - 120°C至160°C
- 烹调时间以小时：分钟：秒更精确。
- 访问您自定义、标记为收藏或放入分类文件夹中无限数量的编程食谱。

- 可拆卸的单个快速连接核心温度产品探针。
- 两个功率级别：降低功率可以管理厨房功率峰值，而经济功率则能带来最佳的烤箱效率。
- Absolute Humidity Control™ (AHC)提供0-100%的湿度水平，能够加强对理想的烹调环境和产品加工的控制[专利申请中]。
- 五速自动换向风扇提升了烹调能力 - 从炖、烤到流动敏感产品（例如蛋奶酥和蛋白糖饼），或者任何受空气高速对流影响的产品均可轻松应对。
- 水分注入功能能够让面包和糕点具有完美的光泽和表皮。
- 自动检测USB以进行HACCP数据访问、食谱管理以及软件更新。

- 多食品架定时器可以按产品名称进行标记，还可以按小时、分钟和秒进行标记和编程，从而更好地控制精致的物品。
- 睡眠模式有助于节省宝贵的时间，避免不必要的关机和重新启动。
- 低温时间增量功能适用于较低温度的烹调或较长时间的烘焙。
- 可编程的冷却功能让操作员能够加速降低烤箱隔层的温度。
- 脱水辅助功能。
- CombiClean PLUS™全自动清洁，带有5种清洁水平。
- 里程表跟踪和核查跟踪带来广泛的诊断和故障排除功能。

### 简单格式规格

提供Alto-Shaam Combitherm® CT PROformance™台面型

CTP10-20E无锅炉电动CombiOven，采用EcoSmart®技术设计，能够降低能耗和耗水量。包括蒸汽、对流以及蒸汽和对流加热组合以及热空气操作模式。烤箱采用18 Ga.不锈钢内腔。烤箱包括连接的伸缩式手握喷头软管，上面带有安全关闭互锁系统以及回流防止器。PROtouch™控制功能包

括冷却功能、自动清洁功能、食谱编程、两个电源级别、0-100%湿度水平、五(5)速自动反向风扇、多食品架定时器和睡眠模式。烤箱包含USB端口、HACCP数据访问以及四(4)个可调节不锈钢支腿。每个烤箱均可容纳多达十(10)个半尺寸烤盘或二十(20)个全尺寸酒店盘(GN 1/1)，包括标准右侧门铰链、十(10)条非倾斜承轨以及五(5)个不锈钢食品架。

### 出厂安装选项

#### □ 锅炉版本

- PROpower™ - 极速功率能够实现快速加热或快速热量回收 [专利申请中]

#### 电气选择

- 208-240V 3ph □ 380-415V 3ph
- 440-480V 3ph

#### 开门

- 右侧门铰链，标准
- 嵌入式门，可选：让烤箱的滑出宽度增加102mm，使其更安全并节省通道空隙

- 自动油脂收集系统[专利申请中]，包含四(4)个6件套禽肉类架#5014438、内部滴油收集盘、自动捆扎以及带有关闭阀的油脂收集容器（不能用于带烟熏功能的装置）

- 一年延期担保

#### 清洁系统选择

- 自动平板式清洁系统，标准
- 自动液体清洁系统，可选  
泵入系统以实现深度清洁和自动流程，包括一(1)个用于放置液体清洁液容器的可拆卸支撑托盘

- CombiHood PLUS™无排气罩（不能用于叠加组合或带有烟熏功能的装置）

- 带有可调计时器的CombiLatch™门互锁能够在蒸煮过程中避免操作员打开烤箱门时接触到热和蒸汽

- 安装启动检查 - 由ALTO-SHAAM授权服务提供商提供

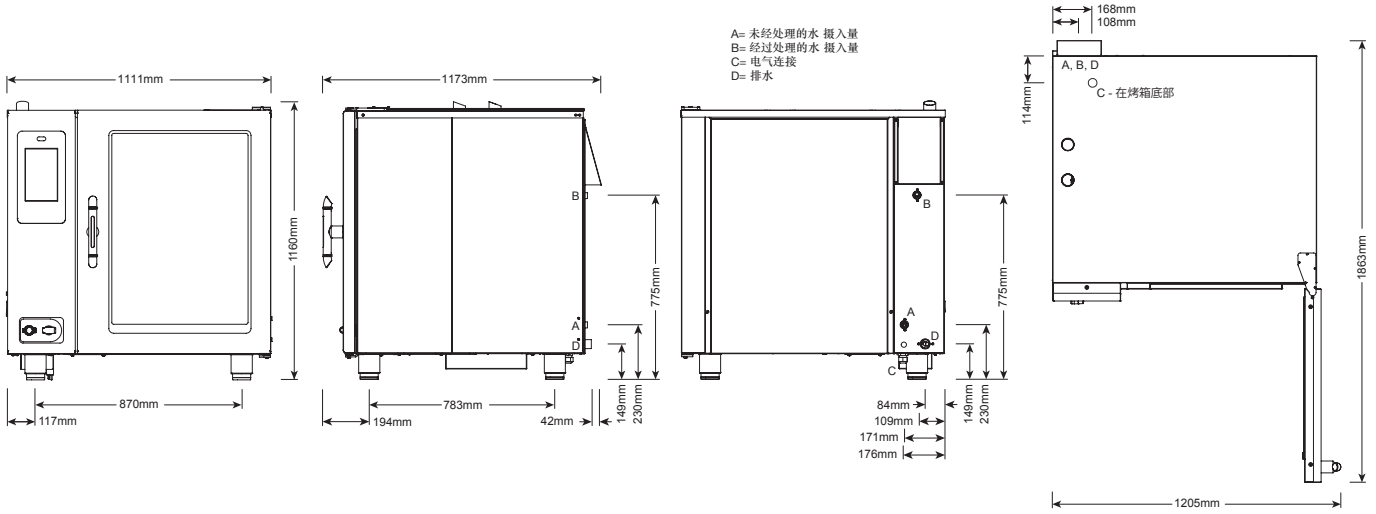
- 烟熏功能 - 包括一步式冷烟熏（不能用于带安全设备的装置）

#### 探针选择

- 可拆卸的单个快速连接核心温度探针，标准
- 可拆卸的单个快速连接真空温度探针，可选
- 硬接线的多点核心温度探针，可选

#### 供监狱使用的安全设备

- 可选基本组件：包含防篡改烤箱螺丝包，不包括温度探针
- 拦截留设备，可选
- 控制面板安全保护盖，可选
- 搭扣门锁（不含挂锁），可选
- 可拆卸的单个快速连接核心温度探针，可选
- 抗震支脚包，可选



尺寸: 高x宽x深	
外部:	1160mm x 1111mm x 1173mm
外部 (带嵌入式门):	1160mm x 1213mm x 1173mm
内部:	800mm x 616mm x 832mm



CE IP X5



<b>用水要求</b>	<b>水体质量标准</b>
<p><b>两(2)个冷水进口 - 饮用水质量</b></p> <p>一(1)个已处理的水进口: 3/4" NPT*      *可以增加一条额外的 一(1)个未处理的水进口: 3/4" NPT*      3/4"管路。</p> <p>管路压力: 2.1至6.3 bar</p> <p>下水道: 在尽可能接近烤箱的位置安装最小51mm气隙的38mm连接。材料必须能够耐受93°C的温度。</p>	<p>本设备的所有者/操作员/买方有责任自行确定供水已经过全面检测, 若有需要, 借助提供的“水处理”措施能够达到下面所公布的水体质量标准要求。未达到这些最低标准有可能会损坏本设备和/或部件, 并会导致原装设备生产商的担保失效。Alto-Shaam建议使用 OptiPure® [www.optipurewater.com]产品来正确进行水处理。</p>
<b>间隙要求</b>	<b>污染 进水要求</b>
<p>左侧: 0mm      457mm用作维修通道</p> <p>右侧: 0mm非可燃表面      51mm可燃表面</p> <p>顶部: 508mm用于空气流动</p> <p>后部: 102mm      底部: 130mm用于支腿, 吸气</p>	<p>游离氯 低于0.1 ppm (mg/L)</p> <p>硬度 30-70 ppm</p> <p>氯化物 低于30 ppm (mg/L)</p> <p>pH 7.0至8.5</p> <p>二氧化硅 低于12 ppm (mg/L)</p> <p>总溶解固体(tds) 50-125 ppm</p>
<b>安装要求</b>	
<p>• 烤箱应安装在水平表面。      • 必须安装排气罩。</p> <p>• 供水关闭阀和回流防止器 (若当地规范要求)。</p>	

电气 - CTP10-20E (无电源线, 无插头, 需要使用专用电路) 请勿连接G.F.I.插座										带COMBISMOKER®选项						
					经济模式能 标准					**PROpower™ 可选						
电压	PH	HZ	美国线规	连接	安	千瓦	断路器尺寸	安	千瓦	断路器尺寸	安	千瓦	断路器尺寸	安	千瓦	断路器尺寸
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	71.3-82.3	25.3-33.7	80-90	91.2-105.2	29.4-39.2	100-110
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	44.8-48.7	28.8-33.7	63	65.8-71.6	32.9-39.2	100
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	37.7-41.1	28.8-33.7	40-50	48.2-52.6	33-39.2	50-60

\*需收取电气服务费

\*\*电动型号上的免费选项。

<b>重量</b>	<b>装运尺寸</b>	<b>盘容量</b>
净重 估计为345 kg	(长x宽x高)	*仅限钢丝 GN 1/1: 530 x 325 x 65mm 二十 (20) 个
装运重量 363 kg*	1422 x 1219 x 1651mm*	食品架 GN 2/1: 650 x 530 x 65mm 十 (10) 个
*国内陆地运输信息。请联系厂家以了解出口重量和尺寸。		*全尺寸烤盘: 457 x 660 x 25 十 (10) 个
		产品最大重量: 109 kg
		最大体积: 190 l
		*需要额外的钢丝食品架才能达到最大容积