

# COMBITHERM<sup>®</sup>

## CTP20-20G

### 无燃气锅炉



#### 容积

- 二十(20)个全尺寸烤盘; 二十(20)个GN 2/1盘; 四十(40)个全尺寸酒店盘或GN 1/1盘; 两排深
- 滚入式烤盘车, 带有二十(20)个非倾斜承轨; 330mm承轨间水平宽度, 65mm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
- CoolTouch™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
- 安装在门上的滴油托盘

- 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在完全缩回后关闭水源的安全关闭互锁[专利申请中]以及内置回流防止器
- SafeVent™在在蒸煮过程结束时提供自动蒸汽通风[专利号7.282.674]
- 零间隙系统充分利用空间, 其功能可妥善保护温度敏感部件和控件[专利申请中]
- 可调节不锈钢法兰支腿确保稳定性
- 滚入式烤盘车包含安装的滴油托盘以及四(4)个万向脚轮, 其中两(2)个脚轮带刹车。
- 高效率调节煤气炉最大限度延长了烟气的滞留时间[专利申请中]

#### 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。
- 可拆卸的单元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™落地式CTP20-20G无燃气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、三种功率级别、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。烤箱包含带集成预热密封条的标准右侧门铰链、USB端口、HACCP数据访问以及六(6)个可调节不锈钢支腿。滚入式烤盘车可容纳最多二十(20)个全尺寸烤盘或四十(40)个全尺寸酒店盘(GN 1/1), 二十(20)个非倾斜承轨, 并包含十(10)个不锈钢食品架。

#### 出厂安装选项

##### 电气选择

- 120V 1ph
- 208-240V 1ph
- 208-240V 3ph
- 380-415V 3ph

##### 电线和插头

- NEMA 5-20P, 20A, 125V插头 (120V型号上的免费选项)

##### 燃气类型

- 天然气
- 丙烷

##### 开门

- 右侧门铰链, 标准
- 嵌入式门, 可选: 烤箱宽度会增加102mm

##### 一年延期担保

- 备用喷嘴 - 为海拔高度超过610m的地区指定海拔

- 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的油脂收集容器(不能用于带烟熏功能的装置)

##### 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承托盘, 可选

- 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 FASTEAM中心提供

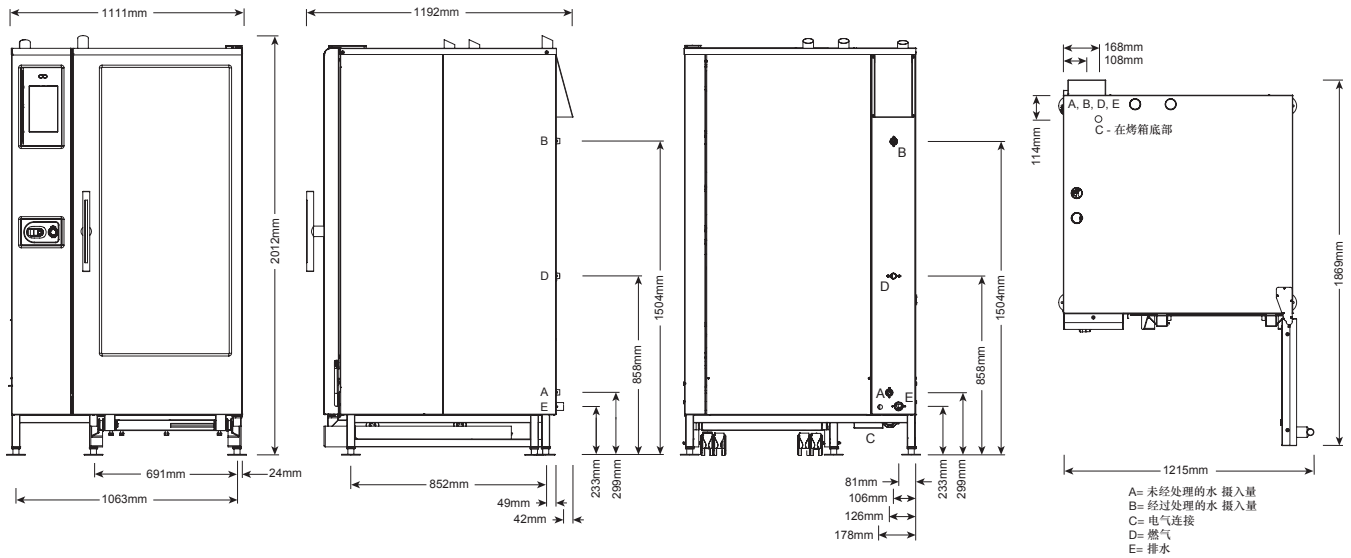
- 烟熏功能 - 包括一步式冷烟熏(不能用于带安全设备的装置)

##### 探针选择

- 可拆卸的单元快速连接核心温度探针, 标准
- 可拆卸的单元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
- 防截留设备, 可选
- 控制面板安全保护盖, 可选
- 搭扣门锁(不含挂锁), 可选
- 可拆卸的单元快速连接核心温度探针, 可选
- 抗震支脚包, 可选



<b>尺寸: 高x宽x深</b>	
<b>外部:</b>	2012mm x 1111mm x 1192mm
<b>外部 (带嵌入式门):</b>	2012mm x 1213mm x 1192mm
<b>内部:</b>	1535mm x 616mm x 832mm



<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。                  管路压力: 2.1至6.3 bar                  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><b>左侧:</b> 0mm      457mm用作维修通道</p> <p><b>右侧:</b> 0mm非可燃表面      51mm可燃表面</p> <p><b>顶部:</b> 508mm用于空气流动</p> <p><b>后部:</b> 102mm      <b>底部:</b> 130mm用于支腿, 吸气</p>	<p>游离氯 低于0.1 ppm (mg/L)                  硬度 30-70 ppm                  氯化物 低于30 ppm (mg/L)                  pH 7.0至8.5                  二氧化硅 低于12 ppm (mg/L)                  总溶解固体(tds) 50-125 ppm</p>
<b>安装要求</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>烤箱应安装在水平表面。</li> <li>必须安装排气罩。</li> <li>供水关闭阀和回流防止器 (若当地规范要求)。</li> </ul>	

<b>燃气要求 (必须在订单中指定类型)</b>			
连接: 3/4" NPT		海拔高度超过610m的安装地点需要使用备用喷嘴	
<b>额定热负荷</b>		<b>连接压力</b>	
北美洲	国际	北美洲	国际
天然气/丙烷	G20, G25, G31	天然气	丙烷
总热值(HHV) 266,000 Btu/小时	净热值(LHV) 72.0 kW	最低: 5.5" W.C. 最高: 14" W.C.	最低: 9" W.C. 最高: 14" W.C.
			G20 20mbar G25 20mbar G31 30mbar

<b>电气 - CTP20-20G (除非指定, 否则电源线, 无插头, 需要使用专用电路) 请勿连接A.G.F.I.插座</b>										<b>带COMBISMOKER®选项</b>			
	电压	PH	HZ	美国线规	连接 无电缆无插头	安	断路器尺寸	千瓦		连接 无电缆无插头	安	断路器尺寸	千瓦
☞	120	1	60	14	L1, N, G	13.6	20	1.7		L1, N, G	15.8	20	2.32
☞	208 - 240	1*	50/60	14	L1, L2/N, G	9.6 - 8.4	15	2.0		L1, L2/N, G	12.1 - 11.3	15	2.5 - 2.7
☞	208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, G	9.6 - 8.4	15	2.0		L1, L2, L3, G	12.1 - 11.3	15	2.5 - 2.7
☞	380 - 415	3	50	14	L1, L2, L3, N, G	9.2 - 8.4	15	2.0		L1, L2, L3, N, G	11.8 - 11.3	15	2.6 - 2.7

☞ 北美洲	☞ 国际	*需收取电气服务费	
<b>重量</b>	<b>装运尺寸</b>	<b>盘容量</b>	
净重 估计为499 kg	(长x宽x高)	*仅限钢丝	GN 1/1: 530 x 325 x 65mm 四十 (40) 个
装运重量 522 kg*	1346 x 1346 x 2210mm*	食品架	GN 2/1: 650 x 530 x 65mm 二十 (20) 个
		*全尺寸烤盘:	457 x 330 x 25mm 二十 (20) 个
*国内陆地运输信息。请联系厂家以了解出口重量和尺寸。		产品最大重量: 218 kg 最大体积: 380 l *需要额外的钢丝食品架才能达到最大容积	