

COMBITHERM™ СТР6-10Е

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗБОЙЛЕРНАЯ



ВМЕСТИМОСТЬ

- 6 (шесть) полноразмерных или GN 1/1 противней, 6 (шесть) противней половинного размера; глубина — один ряд
- 2 (две) боковые стойки с 6 (шестью) 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 самодренажирующийся жиросборник
- Ручка дверцы самофиксирующаяся, с принудительным захватом и подсвечиваемыми визуальными указателями [ПАТЕНТУЕТСЯ]
- Эргономичный втягиваемый ручной душ PROinse™ 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 пометать 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 HACCP, управления рецептами и обновления программного обеспечения.

- Многополочные таймеры можно разметить наименованиями продуктов и запрограммировать 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™ СТР6-10Е 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. Порт USB, доступ к данным HACCP и 4 (четыре) регулируемые ножки из нержавеющей стали. Печь вмещает 6 (шесть) листовых противней половинного размера или 6 (шесть) полноразмерных гостиничных или GN 1/1 противней, имеет стандартную дверь с правой навеской, 6 (шесть) неповоротных направляющих и 3 (три) 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 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

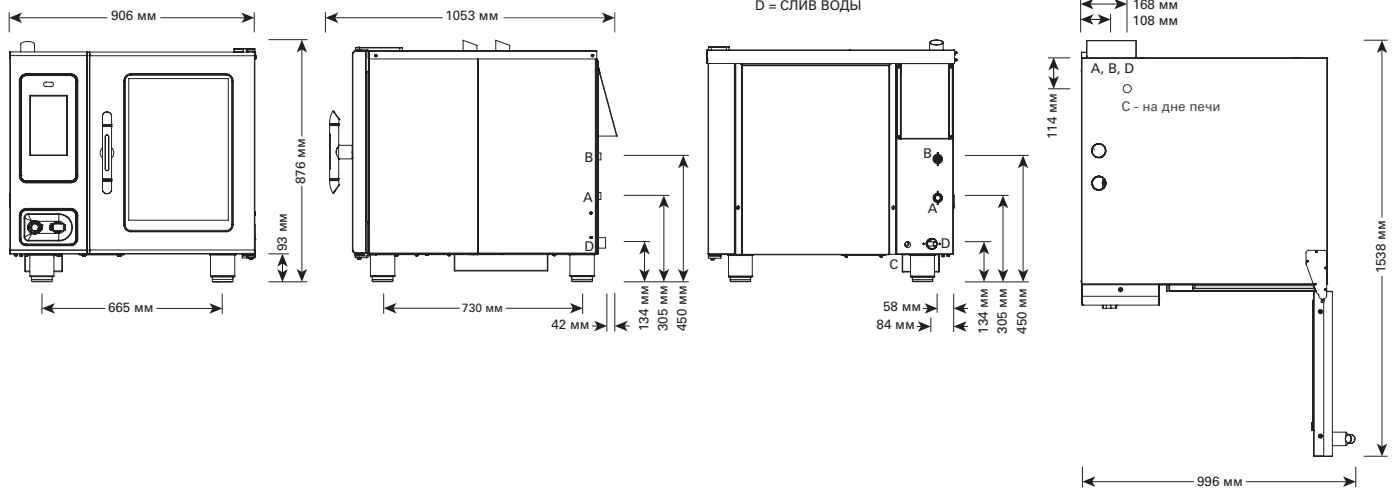
- Съемный, одноточечный, быстросоединяемый датчик внутренней

- 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

- Крепеж для этажерочной сборки



IP X5



РАЗМЕРЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА	
НАРУЖНЫЕ	876 x 906 x 1053 мм
НАРУЖНЫЕ С УТОПЛЕННОЙ ДВЕРЬЮ	876 x 1008 x 1053 мм
ВНУТРЕННИЕ	520 x 411 x 712 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 — отсекающий 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. 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 использовать продукты OptiPure® [www.optipurewater.com].	
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 — СТР6-10Е (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	6	L1, L2/N, G	37,9 – 43,8	7,9 – 10,5	40 – 50	44,2 – 51,3	9,2 – 12,3	45 – 60	40,4 – 46,6	8,4 – 11,2	40 – 50	46,7 – 54,1	9,7 – 13	50 – 60
208 – 240	3	50/60	8	L1, L2, L3, G	21,9 – 25,3	7,9 – 10,5	25 – 30	28,4 – 32,6	9,2 – 12,3	30 – 35	24,4 – 28,1	8,4 – 11,2	25 – 30	30,9 – 35,5	9,8 – 13	35 – 40
380 – 415	3	50	8	L1, L2, L3, N, G	13,4 – 14,6	9 – 10,5	16	20,3 – 22,1	10,3 – 12,3	32	16,1 – 17,5	9,6 – 11,2	16 – 32	22,9 – 25	10,9 – 13	32
440 – 480	3*	60	10 – 8	L1, L2, L3, G	11,6 – 12,6	9,1 – 10,5	15	15 – 16,7	10,4 – 12,3	15 – 20	12,9 – 14,1	9,6 – 11,2	15	16,3 – 18,2	11 – 13	20

*ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПИТАНИЮ ЗА ОТДЕЛЬНУЮ ПЛАТУ

**БЕСПЛАТНЫЙ ВАРИАНТ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МОДЕЛЕЙ

ВЕС	ГАБАРИТЫ В УПАКОВКЕ	ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ
НЕТТО 238 кг прибл.	(дл. x шир. x выс.) 1422 x 1143 x 1295 мм*	ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/1: 530 x 325 x 65 мм 6 (шесть)
В УПАКОВКЕ 260 кг*		*ЛИСТОВ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА: 457 x 330 x 25 мм 6 (шесть)
*ДАННЫЕ ДЛЯ ВНУТРЕННИХ НАЗЕМНЫХ ПЕРЕВОЗОК. ЗА ЭКСПОРТНЫМ ВЕСОМ И РАЗМЕРАМИ ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД.		*ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ
		*ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ ТРЕБУЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОВОЛОЧНЫЕ ПОЛКИ