

COMBITHERM® CTX4-10E CT Express™



- Благодаря дизайну EcoSmart, устройство потребляет меньше электричества, чем аналогичные модели. Настройки сниженного энергопотребления ещё больше снижают объём используемого электричества.
- Конвекционно-паровая печь готовит с применением переменного пара, конвективного нагрева или сочетания обоих, что позволяет жарить, готовить на пару, печь и запекать в духовке. Скорость приготовления блюд увеличена на целых 70% по сравнению со стандартными методами готовки.
- Можно готовить с применением зонда температуры продукта (опция) или по таймеру.
- Парообразование без наличия кипятильного бака повышает надёжность устройства, поскольку исключает необходимость технического обслуживания кипятильного бака и возможность перегорания его нагревательного элемента. Интенсивность пара поддерживается без бака для воды.
- Дизайн двухскоростного вентилятора на панели управления ExpressTouch обеспечивает великолепные результаты выпекания и препятствует излишнему потреблению воды и электроэнергии.
- Эксклюзивная функция Gold-n-Brown™ («золотистая корочка») на панели управления ExpressTouch даёт оператору возможность достичь идеальных условий приготовления для идеального внешнего вида блюда.
- Можно воспользоваться ручным разбрызгивателем (опция) для того, чтобы остановить процесс приготовления паровых овощей, добавить воды в блюдо или ополоснуть внутреннюю поверхность печи.
- Печь CombiSmoker® (опция) с технологией копчения позволяет коптить любой продукт, как горячий, так и холодный, и занимает площадь опоры, минимальную из возможных.
- Дополнительный бройлерный элемент революционизирует использование универсальных печей Combi, давая возможность применять новые рецепты и обработку закусок [патентуется]

МОДЕЛЬ СТХ4-10Е С УПРАВЛЕНИЕМ EXPRESSTOUCH. ВМЕСТИМОСТЬ — 5 (ПЯТЬ) ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ИЛИ GN 1/1 ПРОТИВНЕЙ 65 ММ, 10 (ДЕСЯТЬ) ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ GN 1/1 ПРОТИВНЕЙ ГЛУБИНОЙ 20 ММ ИЛИ 10 (ДЕСЯТЬ) ПОЛОВИННЫХ ПРОТИВНЕЙ

Настольная электрическая пароинжекционная печь СТХ4-10Е CombiOven разработана с использованием энергосберегающей технологии EcoSmart и может работать в паровом, конвекционном или комбинированном пароконвекционном режиме. В число стандартных функций входят ручка дверцы с безопасной защёлкой прямого действия, встроенный поддон для сбора жидкости и съёмное уплотнение дверцы. Внешняя часть печи изготовлена из нержавеющей стали толщиной 18, а внутренняя – из нержавеющей стали толщиной 20. Конвекционно-паровая печь CombiOven включает в себя функцию охлаждения и регулируемые цилиндрические ножки высотой либо 102 мм, либо 152 мм, по вашему выбору. Каждая печь вмещает до 10 (десяти) листовых противней половинного размера или 5 (пять) полноразмерных гостиничных противня, оборудована стандартной дверью с правой навеской, 10 (десятью) неповоротными направляющими, отстоящими друг от друга по вертикали на 38 мм, и 2 (двумя) полками из нержавеющей стали.

- Панель управления типа «ExpressTouch»:** включает в себя двухскоростной мотор, режим разогрева, впрыскивание влаги, 6 уровней подрумянивания, уровни сниженного энергопотребления, удаление пара, задержку запуска, подвесной таймер, USB-порт и программное обеспечение на английском, французском, немецком, корейском, мандаринском, русском и испанском языках.

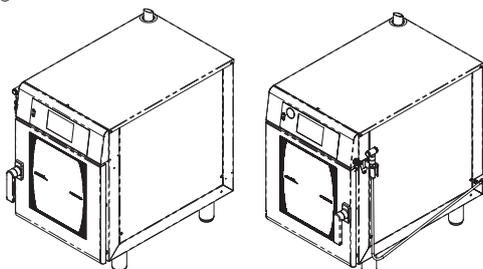
- Точечный зонд температуры продукта, функциональность Delta-T и Cook-&-Hold (дополнительная опция)
- Одноточечный датчик внутренней температуры, режимы дельта-T и готовки с выдерживанием, доступ к данным HACCP (дополнительно)
- Система очистки на базе CombiClean® с 4 различными уровнями очистки по вашему выбору (дополнительная опция)
- Функция копчения CombiSmoker® (дополнительная опция)
- Бройлерный элемент (дополнительно) [патентуется]. Не предусмотрен для печей с однофазным питанием (ёмкость противней уменьшается на один [1])

- Простая панель управления:** включает в себя односкоростной мотор

- Точечный зонд температуры продукта (дополнительная опция)
- Система очистки на базе CombiClean® с одним циклом мощной очистки (дополнительная опция)

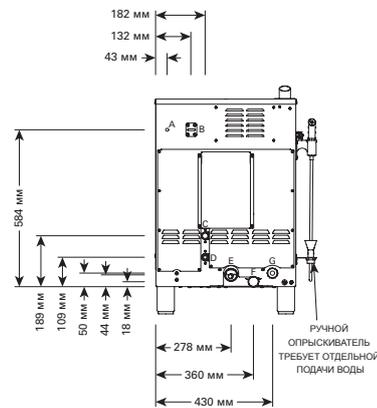
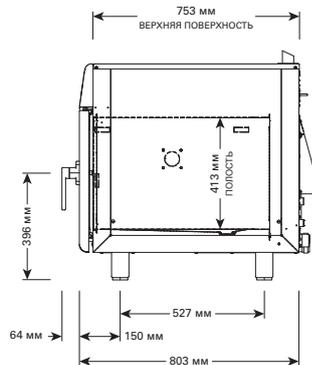
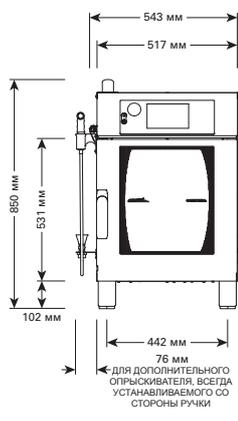
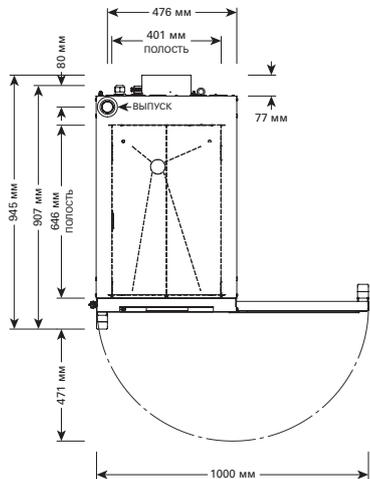
ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ

- | | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Варианты электросистемы <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 208 В, 1 фаза <input type="checkbox"/> 240 В, 1 фаза <input type="checkbox"/> 208-240 В, 3 фазы <input type="checkbox"/> 208-240 В, 1 фаза <input type="checkbox"/> 220-240 В, 1 фаза <input type="checkbox"/> 380-415 В, 3 фазы • Варианты открывания дверцы <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Петли справа, стандартная версия <input type="checkbox"/> Петли слева, опция <input type="checkbox"/> Ручной разбрызгиватель, опция | <ul style="list-style-type: none"> • Варианты ножек <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Цилиндрические ножки высотой 102 мм, арт. 5014178, для настольной установки <input type="checkbox"/> Цилиндрические ножки высотой 152 мм, арт. 5014179, для напольной установки, опция <input type="checkbox"/> Сейсмические ножки высотой 152 мм, арт. 5014734, для напольной установки, опция [за дополнительную плату] <input type="checkbox"/> Оборудование для штабелирования, модель СТХ4-10Е над СТХ4-10ЕС 1701 мм x 517 мм x 945 мм | <ul style="list-style-type: none"> • Цветовые Варианты Передней Панели: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Нержавеющая сталь, стандартная версия <input type="checkbox"/> Чёрный, опция <input type="checkbox"/> Винный, опция <input type="checkbox"/> Коричневый, опция <input type="checkbox"/> Красный, опция <input type="checkbox"/> Белый, опция <input type="checkbox"/> Цвет по желанию заказчика, опция [требуется дополнительное время доставки] <input type="checkbox"/> Оборудование для штабелирования, модель СТХ4-10Е над СТХ4-10ЕС 1701 мм x 517 мм x 945 мм |
|---|---|--|



ДВЕРЬ ПРАВОЙ НАВЕСКИ

ДВЕРЬ ЛЕВОЙ НАВЕСКИ



- A: СБРОС ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА
- B: СКОБА ДЛЯ ПРИВЯЗНОГО ШНУРА ТРЕБУЕТСЯ ДЛЯ УСТРОЙСТВ С ПИТАНИЕМ 380-415 В, СТОЕК НА РОЛИКАХ И КОМПЛЕКТОВ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СБОРКИ
- C: ВХОД ОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ
- D: ВХОД НЕОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ
- E: СЛИВ 38 мм
- F: ОПОРОЖНЕНИЕ БАКА
- G: ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ - ШНУР ИЛИ ПОСТОЯННАЯ ПРОВОДКА



IP X4

ГАБАРИТЫ: В x Ш x Г

КОРПУС:

850 мм x 517 мм x 945 мм

КОРПУС С ОПЦИЕЙ РУЧНОГО РАЗБРЫЗГИВАТЕЛЯ:

850 мм x 593 мм x 945 мм

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДЕ

2 (ДВА) ВХОДА ХОЛОДНОЙ ВОДЫ ПИТЬЕВОГО КАЧЕСТВА

- 1 (ОДИН) ВХОД ОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ: ВД 3/4 дюйма G*
НД 1,03 дюйма G*
- 1 (ОДИН) ВХОД НЕОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ: ВД 3/4 дюйма G*
НД 1,03 дюйма G*

*ручной шланг для опрыскивания требует дополнительной подачи воды. Допускается отбор от одной линии 3/4 дюйма.

ДАВЛЕНИЕ В ЛИНИИ: минимальное динамическое 30 фунт/кв. дюйм и максимальное статическое 90 фунт/кв. дюйм (200-600 кПа)

СЛИВ ВОДЫ: соединение 40 мм с вертикальным вентиляционным отверстием над выпускным отверстием. МАТЕРИАЛЫ ДОЛЖНЫ ВЫДЕРЖИВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ДО 93°C.

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ

СЛЕВА:	102 мм	457 мм РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПРОСВЕТ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
СПРАВА:	102 мм	НЕВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПОВЕРХНОСТИ
СВЕРХУ:	508 мм	для движения воздуха
СЗАДИ:	102 мм	СНИЗУ: 102 мм для движения воздуха

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

- ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА РОВНО, БЕЗ НАКЛОНА.
- НЕОБХОДИМО УСТАНОВИТЬ ВЫТЯЖНОЙ КОЛПАК.
- ЗАПОРНЫЙ КЛАПАН И КЛАПАН ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПРОТИВОТОКА НА ШЛАНГЕ ПОДАЧИ ВОДЫ, ЕСЛИ ЭТОГО ТРЕБУЕТ МЕСТНЫЙ ВОДНЫЙ КОДЕКС.

МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ 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

ЭЛЕКТРОСИСТЕМА (ТРЕБУЕТСЯ ВЫДЕЛЕННАЯ ЦЕПЬ)

устройство защиты от замыканий на землю или устройство защиты по разностному току должно выдерживать ток утечки в 20 мА

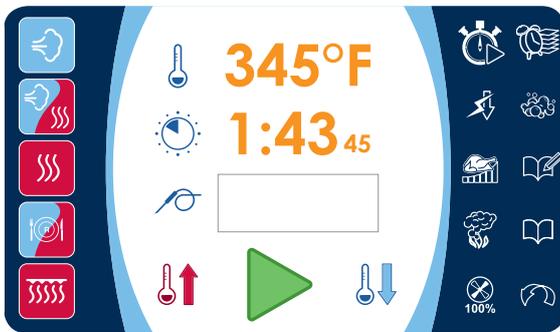
МОДЕЛЬ	НАПРЯЖЕНИЕ	ФАЗА	ГЦ	АМП	КВТ	АПК	ПРОВОД И ВИЛКА	ДОП. КВТ
СТХ4-10Е	208	1	60	22.5	4.68	—	☞ NEMA L6-30P - ТОЛЬКО В США	+ 0,52 kW
	240	1	60	25.5	6.12	8	БЕЗ ПРОВОДА И ВИЛКИ	+ 0,69 kW
	208 – 240	3	60	15.0 – 18.0	5.4 – 7.48	10	БЕЗ ПРОВОДА И ВИЛКИ	+ 0,69 kW
	208 – 240	1	60	22.5 – 25.5	4.68 – 6.12	—	ШНУР 8/3, БЕЗ ВИЛКИ	+ 0,69 kW
	220 – 240	1	50/60	24.0 – 25.5	5.28 – 6.41	8	БЕЗ ПРОВОДА И ВИЛКИ	+ 0,69 kW
	380 – 415	3	50/60	9.0 – 10.0	6.3 – 7.48	10	БЕЗ ПРОВОДА И ВИЛКИ	+ 0,69 kW

МАССА	ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ	СТАНДАРТНАЯ МОДЕЛЬ	С ОПЦИЕЙ COMBISMOKER®
НЕТТО	82 кг прибл.	Пять (5)†	Четыре (4)
БРУТТО	141 кг*	Десять (10)†	Восемь (8)

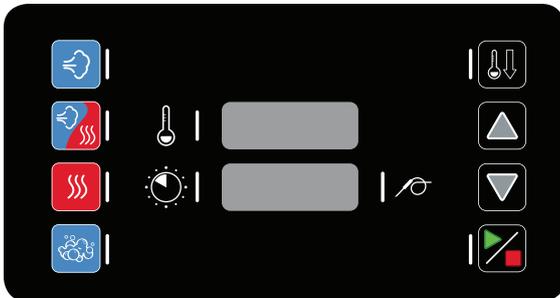
ГАБАРИТЫ В УПАКОВКЕ	ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ
(Д x Ш x В)	МАКС. КОЛИЧ. ПРОДУКТА
940 мм x 1067 мм x 1143 мм*	МАКС. ОБЪЕМ
	22 кг
	38 литров

*данные для внутренних наземных перевозок. за экспортным весом и размерами обратитесь на завод.

†только на проволочных полках. для максимальной вместимости требуются дополнительные проволочные полки
‡вместимость без опции бройлерного элемента



Панель управления типа ExpressTouch с возможностью программирования



Простая панель управления с ЖК-дисплеем



Режим пара

- Автоматическое парообразование при 100°C.
- Быстрая подача пара при температуре от 101°C до 121°C.
- Подача пара при низкой температуре для припускания или растаивания. от 29°C до 99°C



Комбинированный режим

- Сочетает паровой и конвекционный режимы для более быстрой обработки продукта и лучшего сохранения влаги.
- Улучшает выход продукции, её качество и продолжительность хранения.
- Автоматическое управление уровнем влажности – от 100°C до 252°C.



Конвекционный режим

- Приложения для приготовления в духовке, жарки, выпекания и окончательной обработки поверхности блюда. — от 29°C до 252°C.



Режим разогрева

(стандартная функция на панели управления типа ExpressTouch)

- Разогрев продукта в целом или в разложенном по тарелкам виде с помощью автоматической подачи пара. — от 118°C до 160°C.
- Автоматическое управление уровнем влажности.



Бройлерный элемент

(опция на панели типа ExpressTouch) [патент в процессе получения]

- Верхний нагревательный элемент позволяет размещать приложения с новыми рецептами и окончательную обработку поверхности блюд.



Функция Gold-n-Brown™

(«золотистая корочка» - стандартная функция на панели управления типа ExpressTouch)

- Функция Gold-n-Brown выпускает в духовку именно такое количество влажности, которое требуется для получения идеальной золотистой корочки. У функции Gold-n-Brown имеется шесть уровней.



Впрыскивание влаги

(стандартная функция на панели управления типа ExpressTouch)

- Нажатием кнопки можно добавить быстрое впрыскивание влаги в любой момент в ходе готовки в конвекционном режиме.



Автоматическая задержка запуска

(стандартная функция на панели управления типа ExpressTouch)

- Простой и быстрый метод запуска предварительного нагрева печи, пока вы отсутствуете, чтобы к вашему приходу она была готова к работе.



Функция CombiSmoker®

(опция на панели управления типа Express Touch)

- Коптит любой продукт, как горячий, так и холодный, с применением настоящей деревянной щепы.
- Действует как в комбинированном, так и в конвекционном режиме.
- Включает пакет деревянной щепы.



Доступ к данным анализа рисков и критических точек контроля

(опция на панели управления типа ExpressTouch)

- Записывает режим, время и температуру готовки за двухнедельный период. Информация фиксируется в текстовом формате; её можно загрузить на USB-устройство.

ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	
<input type="checkbox"/> ЧИСТЯЩАЯ ЖИДКОСТЬ «COMBITHERM» — РАЗРАБОТАНА СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ПЕЧЕЙ «COMBITHERM» ➔ ДВЕНАДЦАТЬ (12) КОНТЕЙНЕРОВ В УПАКОВКЕ, КАЖДЫЙ КОНТЕЙНЕР ОБЪЕМОМ 1 КВАРТА (ОК. 1 ЛИТРА) [ТРЕБУЕТ ОСОБОГО ОБРАЩЕНИЯ]	CE-24750
<input type="checkbox"/> COMBICLEAN® COMBITABS™ — РАЗРАБОТАНЫ СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ПЕЧЕЙ ES, ML И СТХ «COMBITHERM» ➔ 90 (0,5 УНЦИЯ) ПАКЕТОВ В КОНТЕЙНЕРЕ	CE-28892
<input type="checkbox"/> УВЕЛИЧЕННЫЙ ГАРАНТИЙНЫЙ ПЕРИОД – 1 ГОД	ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД
<input type="checkbox"/> КОРЗИНКА ДЛЯ ЖАРКИ, 325 мм x 530 мм	BS-26730
<input type="checkbox"/> РЕШЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ, 325 мм x 530 мм	SH-26731
<input type="checkbox"/> РЕШЁТКА ДЛЯ ЖАРКИ ПТИЦЫ ВМЕЩАЕТ 6 КУРИНЫХ ТУШЕК — ПОМЕЩАЕТСЯ В ПОЛНОРАЗМЕРНЫЙ ПРОТИВЕНЬ: 1 РЕШЁТКА НА ОДНУ ПЕЧЬ	SH-23000
<input type="checkbox"/> SCALE FREE™ (СРЕДСТВО ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ИЗВЕСТКОВОГО НАЛЁТА – НЕРАЗЪЕДАЮЩЕЕ, НА ОСНОВЕ ЦИТРУСОВ)	CE-27889
<input type="checkbox"/> ПРОВЕРКА СЕРВИСНОГО ЗАПУСКА ДОСТУПНА В ЦЕНТРЕ FASTEAM ФИРМЫ «ALTO-SHAAM»	УКАЖИТЕ, ЕСЛИ ТРЕБУЕТСЯ
<input type="checkbox"/> ПОЛКА – СЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	SH-2903
<input type="checkbox"/> КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ, УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА УСТРОЙСТВО QUICKCHILLER™ QC2-3 ИЛИ QC2-20 БЕЗ ФАРТУКА	5015781
СТОЙКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (в x ш x г)	
<input type="checkbox"/> СТАЦИОНАРНАЯ, С ДВОЙНОЙ ПОЛКОЙ, ТОЛЬКО ДЛЯ ОДИНОЧНЫХ УСТРОЙСТВ (ОБЩАЯ ВЫСОТА БЕЗ КОЛПАКА = 1658 мм) 905 мм x 565 мм x 802 мм	5014985
<input type="checkbox"/> ПЕРЕДВИЖНАЯ, С ОДНОЙ ПОЛКОЙ, ТОЛЬКО ДЛЯ ОДИНОЧНЫХ УСТРОЙСТВ (ОБЩАЯ ВЫСОТА БЕЗ КОЛПАКА = 1213 мм) 464 мм x 552 мм x 789 мм	5014738
<input type="checkbox"/> СТАЦИОНАРНАЯ, С ОДНОЙ ПОЛКОЙ, ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ДВУХ УСТРОЙСТВ, ПОСТАВЛЕННЫХ ОДНО НА ДРУГОЕ (ОБЩАЯ ВЫСОТА = 1926 мм) 371 мм x 565 мм x 802 мм	5014737
<input type="checkbox"/> СТАЦИОНАРНАЯ, С ОДНОЙ ПОЛКОЙ, ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ УСТРОЙСТВА 300-ТН/III ИЛИ 300-S (ОБЩАЯ ВЫСОТА = 1653 мм) 905 мм x 603 мм x 802 мм	5014986
ДЕРЕВЯННАЯ ЩЕПА — БОЛЬШОЙ ПАКЕТ МАССОЙ 9 КГ	
<input type="checkbox"/> ➔ Яблоня.....WC-22543	<input type="checkbox"/> ➔ Вишня.....WC-22541
<input type="checkbox"/> ➔ Пекан.....WC-2829	<input type="checkbox"/> ➔ Клён.....WC-22545



Корзинка для жарки
крупногабаритная BS-26730



Решётка для гриля
SH-26731



Комплект для штабелирования,
QC2-3 5015781



Комплект для штабелирования,
QC2-20 без фартука 5015781