

СТХ4-10Е



МОДЕЛЬ СТХ4-10Е С УПРАВЛЕНИЕМ EXPRESS TOUCH.
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

- 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]

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 НАССР (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

• Варианты электросистемы

- 208 В, 1 фаза
 240 В, 1 фаза
 208-240 В, 3 фазы
 208-240 В, 1 фаза
 220-240 В, 1 фаза
 380-415 В, 3 фазы

• Варианты открывания дверцы

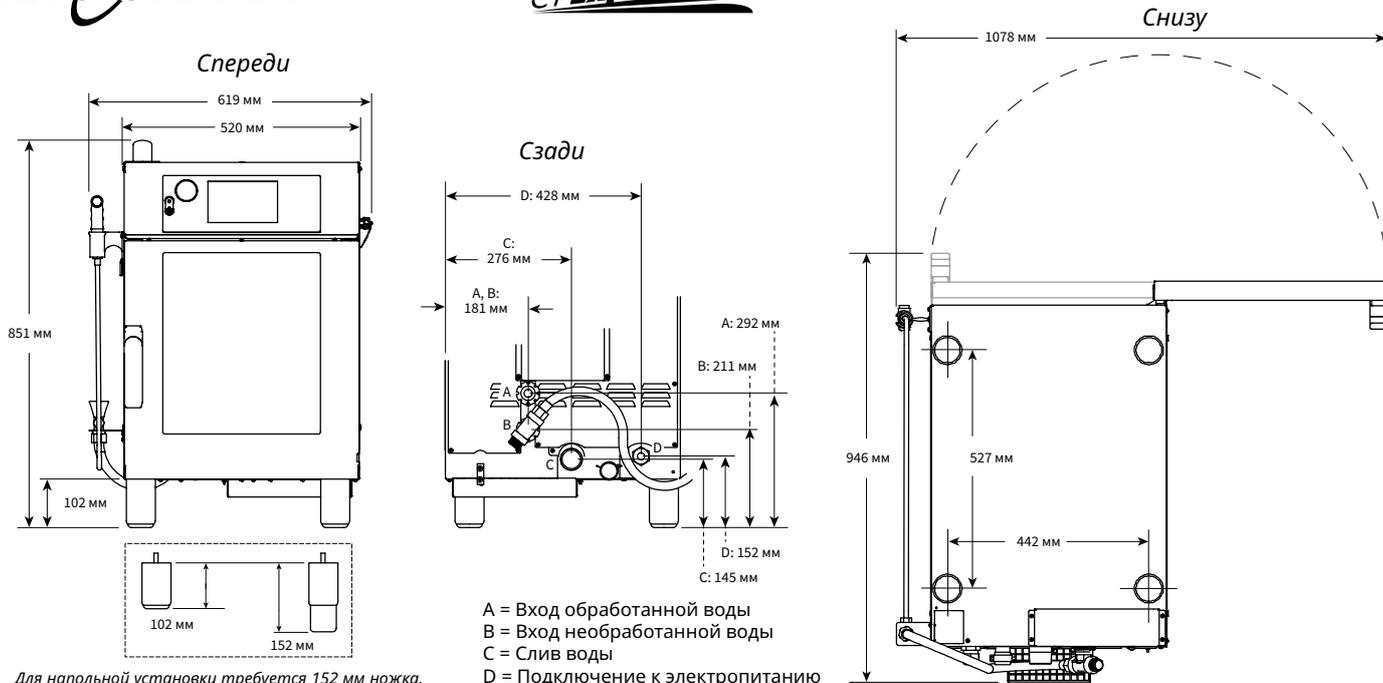
- Петли справа, стандартная версия
 Петли слева, опция

• Варианты ножек

- Цилиндрические ножки высотой 102 мм, арт. 5014178, для настольной установки
 Цилиндрические ножки высотой 152 мм, арт. 5014179, для напольной установки, опция
 Сейсмические ножки высотой 152 мм, арт. 5014734, для напольной установки, опция [за дополнительную плату]
 Оборудование для штабелирования, модель СТХ4-10Е или СТХ4-10ЕС над СТХ4-10Е 1701 мм x 517 мм x 945 мм

• Цветовые Варианты Передней Панели:

- Нержавеющая сталь, стандартная версия
 Чёрный, опция
 Винный, опция
 Коричневый, опция
 Красный, опция
 Белый, опция
 Цвет по желанию заказчика, опция [требуется дополнительное время доставки]



Внешние размеры (В x Ш x Г) 851 мм x 619 мм x 946 мм

Вес нетто 82 кг

Габариты в упаковке (Д x Ш x В) 940 мм x 1067 мм x 1143 мм*

Вес с упаковкой 141 кг*

** Данные для внутренних наземных перевозок. за экспортным весом и размерами обратиться на завод .

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДЕ

2 (ДВА) ВХОДА ХОЛОДНОЙ ВОДЫ ПИТЬЕВОГО КАЧЕСТВА*

1 (ОДИН) ВХОД ОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ: соединение 3/4 дюйма NPT. Минимальное динамическое давление в линии составляет 200 кПа, дюйм, а максимальное статическое – 600 кПа, дюйм при минимальном расходе воды в 0,5 л/мин.

1 (ОДИН) ВХОД НЕОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ: соединение 3/4 дюйма NPT. Минимальное динамическое давление в линии составляет 200 кПа, дюйм, а максимальное статическое – 600 кПа, дюйм при минимальном расходе воды в 10 л/мин.

* Оба входа могут быть подсоединены к одному источнику. Разделите с помощью коллектора. Проведите одну сторону через устройство очистки воды перед тем, как подключать к печи. Требования по давлению в линии и расходу воды должны удовлетворяться для обоих входов.

СЛИВ ВОДЫ: Соединение 1-1/2 дюйма NPT (50 мм) с вертикальной вентиляционной трубой, выступающей над выпускным отверстием печи. МАТЕРИАЛЫ ДОЛЖНЫ ВЫДЕРЖИВАТЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ДО 93 °С.

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.
- 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 /млн (мг/л)
Жесткость	30 – 70 /млн
Хлориды	Менее 30 /млн (мг/л)
pH	7,0 – 8,5
Кремнезем	Менее 12 /млн (мг/л)

Общее количество растворенных твердых веществ (tds)
Вход обработанной воды:
50 – 125 /млн
Вход необработанной воды:
50 – 360 /млн

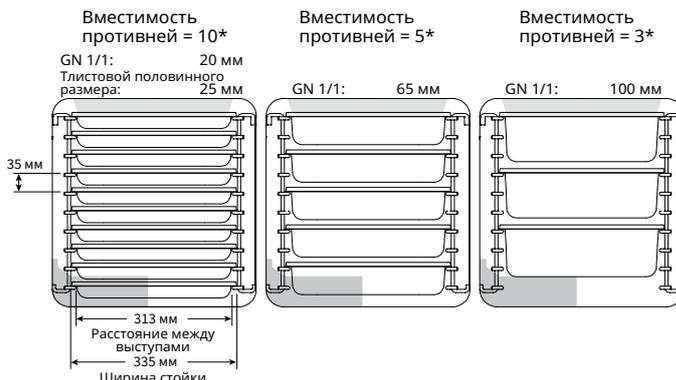
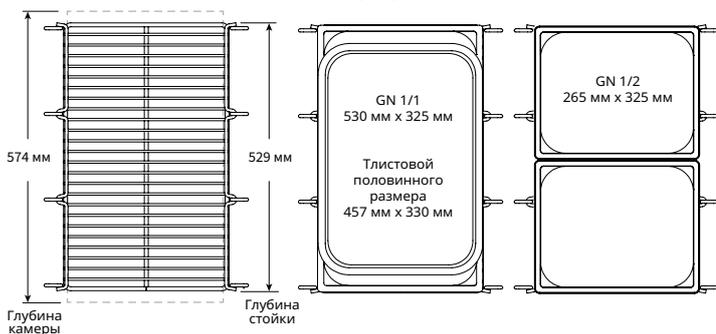
ЭЛЕКТРОСИСТЕМА (ТРЕБУЕТСЯ ВЫДЕЛЕННАЯ ЦЕПЬ)

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

CombiSmoker®

СЕРТИФИКАЦИИ	НАПРЯЖЕНИЕ	ФАЗА	ГЦ	АМП	КВТ	АПК	ПРОВОД И ВИЛКА	ДОП, КВТ
	⇒ 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
IP X4	208 – 240	1	50	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

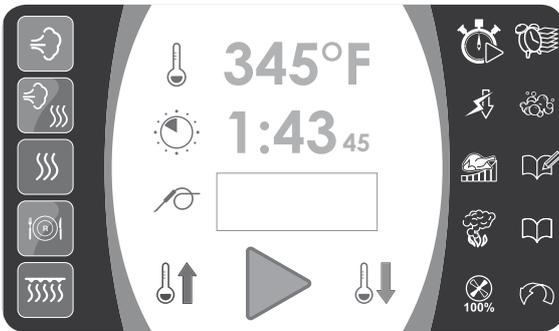
Вместимость макс. колич. продукта 22 кг макс. объем 38 л



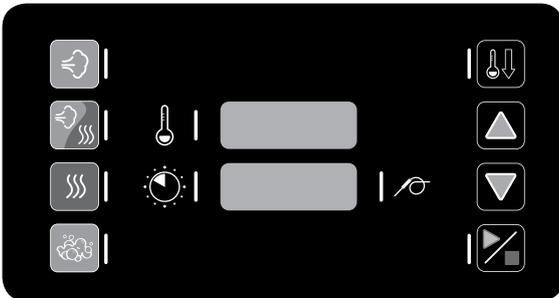
* При использовании коптильни (темно-серая) вместимость противней уменьшается до 8, 4 и 2, соответственно. При использовании бойлера (светло-серая) вместимость противней уменьшается на один.
** При использовании противней шириной менее 318 мм требуются проволочные полки и может потребоваться приобрести дополнительные полочки (стандартно = 2) для максимальной вместимости.

СТХ4-10Е

COMBITHERM
CT Express™



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

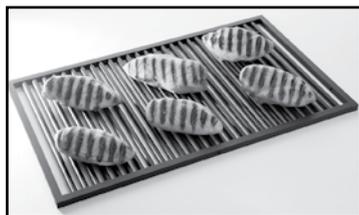
(опция на панели управления типа ExpressTouch)

- 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™ QC3-3 ИЛИ QC3-20 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, ТОЛЬКО ДЛЯ ОДИНОЧНЫХ УСТРОЙСТВ (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/ШИЛИИЛИ 300-С (ОБЩАЯ ВЫСОТА = 1653 мм) 905 мм x 603 мм x 802 мм	5014986
ДЕРЕВЯННАЯ ЩЕПА — БОЛЬШОЙ ПАКЕТ МАССОЙ 9 КГ	
<input type="checkbox"/> ➔ ЯблоняWC-22543	<input type="checkbox"/> ➔ ВишняWC-22541
<input type="checkbox"/> ➔ ПеканWC-2829	<input type="checkbox"/> ➔ КлёнWC-22545



Корзинка для жарки
крупногабаритная BS-26730



Решётка для гриля
SH-26731



Комплект для установки,
QC3-3 5015781



Комплект для установки, QC3-20 без
предохранительной стенки 5015781