

CT PROformance™
COMBITHERM®



火候 水分 空气

CT PROformance™ Combitherm® 烤箱能够全面控制烹调最高品质食物不可或缺的火候、水分和空气。

以饮食服务创新为设计宗旨、CT PROformance能带来业内无与伦比的性能优势。从最基本到复杂的菜单均可做到得心应手、兼具完美的精确度和一致性...且速度超越以往。

CT PROformance 的省时烹调意味着更有效的人工利用以及更高利润的经营。

PROformance有各种规格和配置可供选择、是以下场所的理想解决方案：

- 餐厅
- 酒店
- 医院
- 学校
- 超市
- 高校
- 俱乐部和度假村
- 致力于提升食品品质和性能稳定性、同时降低厨房空间需求和人工成本的任何饮食服务企业。

元素大师





一台烤箱。 无尽可能。

Alto-Shaam CT PROformance Combitherm烤箱是您的全能解决方案、它在一台设备中融入了众多高效稳定的烹调功能、帮助您实现各式各样可靠的批量食品加工。它在一台设备中融入了丰富的烹调功能、让您的厨房具有无穷的通用性、可靠性以及无与伦比的性能。

它可以取代对流加热烤箱、水壶、蒸箱、炸锅、烟熏箱和脱水机。不仅可以烹制鲜美的水煮三文鱼片、还能蒸出质感与口味俱佳的蔬菜。每次烹调的土豆、米饭和意粉都能保持相同的品质。利用蒸汽和对流烤出的肉类、鱼肉或禽肉具有完美的色香味。只需一个步骤即可轻松准备酱汁和砂锅菜。在可控的精准烹调环境中迅速安全地加热食物并使其恢复新鲜。让烘烤和油炸出的食物保持外酥内软、色泽金黄。



比标准 COMBI 烤箱

最多快 20%。

比传统烹调方法

最多快 80%。

从内到外、CT PROformance Combitherm 烤箱都有一系列独特的功能组合—制定烹调性能新标准。

速度惊人

PROpower™ 能够瞬间大幅提升发热量、借此加快生产速度—比其他Combi烤箱最多快20%、而比传统技术最多快80%—让温度恢复更迅速。

三个功率级能够加强对温度恢复、烹调时间和食品品质的控制。

温度范围更广、最高可达302°C、从而缩短两批食品加工之间的预热时间和温度恢复。

前所未有的精确度和品质

绝对湿度控制系统允许您选择0-100%之间的任意湿度水平、帮助您让食物的品质、质感和产量均达到最佳状态。

五速可调的自动反向风扇能够带来平衡的气流、从而让产品达到理想的色泽、质感和外观。

创新安全性

SafeVent™ (专利号7,282,674) 会在烹调后自动排空烤箱中的热气、以防止操作员打开烤箱门时被烫伤。

CoolTouch3™ 安全门采用三层玻璃将热量锁定在烤箱内部、而烤箱门触手不烫、从而确保人员安全。



灯光门把手能够提醒烤箱烹调状态。专为繁忙厨房而设计的LED门把手还能实现自动开合烤箱。更大的滚入式装置采用了单手柄双门闩系统、提高了烤箱门的密封性。

创新设计功能

零间隙设计方便在任何位置安放。



零间隙设计让您可以将烤箱放在厨房内任何设备的旁边—占地面积更小、从而节约宝贵的地面和排气罩空间。

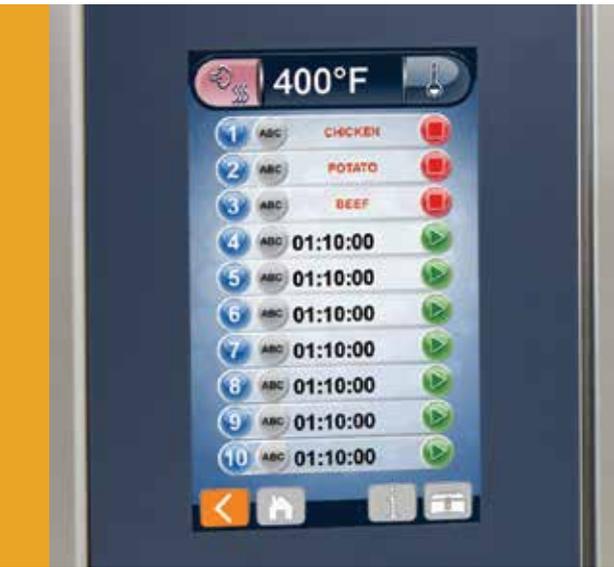
可拆卸探针减少停工时间。



可拆卸食品探针采用可脱离式设计、能够尽可能减少昂贵的维修费用以及设备停工时间。



PROTOUCH™ 控制器 精确的可编程一致性触手可及



食品架定时器系统可以对单个食品架编程并精确到秒。



HACCP数据访问可记录之前30天所使用的烹调模式、时间和温度、数据均可下载到USB设备中。

宽大的PROtouch控制器采用简单、直观的一键式烹调、让每次烹调都能轻松实现食品品质和一致性的标准化。

PROtouch控制器能够根据每位厨师的要求进行自定义和个性化、以方便食谱管理和浏览。对多步自定义或喜爱的食谱进行编程—标上自己的图片并存储在内存中—同时注明烹调温度、时间和探针温度设定点。

控制器还采用了可编程的预热和冷却模式、精确的湿度控制、三个功率级、时间增量烹调模式、水分注入、精确风扇速度控制以及单个食品架计时器功能。此外、所有的烹调活动均会被记录、并可供基于USB的HACCP系统进行下载。



直观的控制操作模式包括“专业”和“一键式”食谱库功能。

让清洁变得轻而易举。



如今有了CombiClean PLUS™、让CT PROformance™ 烤箱保持清洁变得前所未有的简单、CombiClean PLUS提供了“快速冲洗”或从“普通清洁”到“重垢清洁”的自动清洁周期选项。



CombiClean PLUS™ 可使用安全、方便的片剂、也可以选择清洁液喷射。

PROrinse™ 伸缩式冲洗管采用了专利截流阀、能够防止软管在未伸长及锁定位置时出水。人体工学高效率喷头位于正面方便拿取的位置、无需打开烤箱门即可使用。



热熏或冷熏、没有任何口味变化。

可选功能带来更高的通用性、
安全性和方便性。



CombiSmoke® 功能让您能够采用真正的木屑在可控的环境下对任何产品进行热熏或冷熏。

伸缩门隐藏在烤箱侧面并且打开时不占地方、为狭小的厨房留出宝贵的空间。

自动油脂收集系统让操作员能够安全地取出和处理热油。

CombiHood PLUS™ 是一个完全独立的无排气罩、其所有操作模式均通过了nSF/UI的批准和认证。可能还需要当地主管部门的批准。

节能**40%**。
增产**60%**。
节水**80%**。



ECOSMART® 技术 较传统烹调技术大幅节能40%。

根据太平洋煤气与电力公司以及能源之星的评级、CT PROformance™ Combitherm 烤箱在业内同级别产品中具有最高的能效。它比传统烹调技术节能40%、而用水量更是减少达80%、同时产量高出60%。

EcoSmart技术体现了我们通过高能效的环境友好产品来帮助客户降低拥有成本和保护环境承诺。您不仅可以放心地将卓越品质的期望寄托于我们、而且还能利用我们可验证的解决方案来帮助控制不断上升的能源成本、同时减轻对环境的影响。



智能、简单、合理的大批量厨房生产。



CTP20-20E Combitherm 烤箱



QC2-100 QuickChiller



20-20MW移动保温柜

只有ALTO-SHAAM能够提供完全集成的烤架管理系统解决方案。

通过该系统、您的宴会厨房做菜的速度将超过服务员为宾客上菜的速度。

- 一台保温车即可实现烹调、冷藏、热空气和保温。
- 易于使用—滚动转入和转出。
- 更具使用效率、控制和削减人工成本。
- 避开生产高峰期提前准备各种配料。
- 提高食品品质和安全。
- 短短数分钟即可向数千宾客提供稳定的高品质食物。



自始至终都完美如初。

利用这些必不可少的附件充分利用烤箱。

多用途烤箱支架

通过将装置叠放在这些高强度的固定或移动不锈钢支架上、能够节省空间并提高厨房产能。



炸篮

不锈钢烤箱炸篮有助于确保食物色泽均匀、质地酥脆且烹调彻底。



叠加组合

选择任何桌面CT PROformance Combitherm、对流或烘烤保温烤箱的垂直叠加组合都有助于充分利用您的厨房空间。

烧烤格栅和鸡肉烤架

在烧烤格栅上烹调完美的碳烤食物、让您的菜单更丰富。最多可垂直放置十只鸡，确保在自动捆扎鸡肉烤架上烤出的鸡肉色泽均匀、食品取放更简单安全。



海上应用结构

CT PROformance Combitherm烤箱只需稍加改装即可满足坚固耐用的海上应用标准。

安全设备包装

出厂安装的改装件包括防干扰硬件、以确保 在高安全性应用中使用的CT PROformance Combitherm部件的安全。

多点或真空低温温度探针

四点传感能够确保更精确地测量内部温度。

滚入式传送车（烤架管理系统）

可互换的传送车能够从CT PROformance Combitherm到独立式Quickchillers™ 或Halo Heat® CombiMate® 保温柜快速传送多个烤盘或餐盘。



采用正确的附件来为生产提供有效且高效的支持、
从而为您的应用优化烤箱性能

CT PERFORMANCE™ COMBITHERM® 系列

CTP 6-10

适用于无锅炉燃气; 无锅炉或有锅炉电动; 以及CombiHood PLUS™ 无排气罩选件

采用台面设计的CTP 6-10 Combitherm是制作小型配菜或拿手菜的完美之选、具备蒸、烘、炖、烤、烤箱油炸和热空气功能。可以两台叠加或者支架安放、充分发挥其多功能性和品质优势而不会占用太大的空间。



产品容量*	33 kg
盘容量	六(6)个全尺寸盘或GN 1/1盘 六(6)个半尺寸烤盘
尺寸	879 mm x 906 mm x 1072 mm
高x宽x深	

CTP 10-10

适用于无锅炉燃气; 无锅炉或有锅炉电动; 以及CombiHood PLUS™ 无排气罩选件

与我们的其他产品具有相同的功能、一致性和精确度、此烤箱是CTP 10-20的窄版、适合厨房空间有限但要求很高的环境使用。可以两台叠加或者支架安放、充分发挥其多功能性和品质优势而不会占用太大的空间。



产品容量*	54 kg
盘容量	十(10)个全尺寸盘或GN 1/1盘 十(10)个半尺寸烤盘
尺寸	1165 mm x 906 mm x 1072 mm
高x宽x深	

*基于102 mm深盘。

盘尺寸	
全尺寸蒸盘(GN 1/1):	530 mm x 325 mm x 65 mm
半尺寸蒸盘(GN 1/2):	325 mm x 265 mm x 65 mm
全尺寸烤盘:	457 mm x 660 mm x 25 mm
半尺寸烤盘	457 mm x 330 mm x 25 mm

CTP 7-20

适用于无锅炉燃气; 无锅炉或有锅炉电动; 以及CombiHood PLUS™ 无排气罩选件

我们最畅销的型号CTP 7-20 Combitherm的功能和容量完全能够满足最繁忙厨房的要求。此烤箱是大批量食品加工厨房的首选、能像您一样努力工作。可以两台叠加或者支架安放、充分发挥其多功能性和品质优势而不会占用太大的空间。



产品容量*	76 kg
盘容量	四十(14)个全尺寸盘或GN 1/1盘 七(7)个全尺寸烤盘
尺寸 高x宽x深	969 mm x 1111 mm x 1191 mm

CTP 20-10

适用于无锅炉燃气; 无锅炉或有锅炉电动

CTP 20-10 Combitherm最初面向欧洲市场推出、提供与较大的CTP 20-20相同的滚入式传送车集成和功能、占地面积虽小却有超大的产量。



产品容量*	109 kg
盘容量	二十(20)个全尺寸盘或GN 1/1盘 二十(20)个半尺寸烤盘
尺寸 高x宽x深	2012 mm x 906 mm x 1072 mm

CTP 10-20

适用于无锅炉燃气; 无锅炉或有锅炉电动; 以及CombiHood PLUS™ 无排气罩选件

CTP 10-20 Combitherm非常适合大学或学校等对数量和质量要求颇高的机构安装。此烤箱具备蒸、炖、烘、烤、烤箱油炸和热空气功能, 将取代目前占据您厨房宝贵空间的众多昂贵的设备, 同时节约时间和人工。



产品容量*	109 kg
盘容量	二十(20)个全尺寸盘或GN 1/1盘 十(10)个全尺寸烤盘
尺寸 高x宽x深	1165 mm x 1111 mm x 1192 mm

CTP 20-20

适用于无锅炉燃气; 无锅炉或有锅炉电动

作为我们完全集成的宴会系统的一部分、CTP 20-20 Combitherm配备了滚入式传送车、让您能够烹调食物并将其传送到兼容的Alto-Shaam CombiMate® 移动保温柜或QuickChiller™ 中。然后、等到上菜时将食物直接装盘并迅速加热、让食物保持同样的高品质而不用担心食物变干。



产品容量*	218 kg
盘容量	四十(40)个全尺寸盘或GN 1/1盘 二十(20)个全尺寸烤盘
尺寸 高x宽x深	2012 mm x 1111 mm x 1192 mm



以各种组合叠加CT PROformance烤箱：叠加在Combitherm® 烤箱s, QuickChillers™、Halo Heat保温柜和烘烤保温烤箱以及Platinum系列对流加热烤箱上。

CT PROformance™ COMBITHERM®



Alto-Shaam全球总部
W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, U.S.A.
免费电话 800-558-8744
电话 1-262-251-3800

Alto-Shaam亚洲
中国上海
Phone +86-21-6173 0336
400-611 6908

Alto-Shaam加拿大
加拿大安大略省康科德
免费电话 866-577-4484
电话 905-660-6781

Alto-Shaam中南美洲
美国佛罗里达州迈阿密
电话 1-954-655 5727

Alto-Shaam法国有限公司
法国普罗旺斯地区艾克斯
电话 +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam股份有限公司
德国波鸿
电话 +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam意大利
意大利托里诺
电话 +39-33857-48975

Alto-Shaam俄罗斯
俄罗斯莫斯科
电话 +7-903-793-2331



www.alto-shaam.com | 800-558-8744 | 262-251-3800

