

CT PROformance™
COMBITHERM®



ALTO-SHAAM®

CT PROformance™

F U E G O A G U A A I R E

El horno Combitherm® CT PROformance™ brinda un control completo sobre los elementos del fuego, el agua y el aire para obtener alimentos de la mejor calidad.

El horno CT PROformance, diseñado con el compromiso hacia la innovación de los servicios alimentarios, ofrece rendimiento sin precedentes en la industria. Ejecute cada menú, de básico a complejo, con impecable precisión y consistencia... más rápido que nunca antes.

El tiempo que se ahorra cocinando con un horno CT PROformance™ significa un uso más eficaz de la mano de obra y una operación más rentable.

Disponible en una variedad de tamaños y configuraciones, el horno CT PROformance es la solución ideal para:

- Restaurantes
- Restaurantes de servicio rápido
- Cadenas de comida rápida
- Hoteles
- Hospitales
- Escuelas
- Supermercados
- Institutos superiores y universidades
- Clubes y centros turísticos
- Toda operación de servicios alimentarios que busque mejorar la calidad de los alimentos y la confiabilidad en el rendimiento, mientras que reduce la necesidad de espacio y los costes de mano de obra.

DOMINE *los* ELEMENTOS





UN HORNO. INFINITAS POSIBILIDADES.

El horno Combitherm® CT PROformance™ de Alto-Shaam es la solución todo en uno para una producción de alimentos eficaz y de volumen constante. Combina múltiples funciones de cocción en un solo equipo, lo que proporciona infinita versatilidad, confiabilidad y rendimiento sin igual en su cocina.

Considérelo como una alternativa para el horno de convección, el hervidor, la vaporera, la freidora, el ahumador y el deshidratador. Escalfe delicados filetes de salmón o cocine verduras al vapor sin sacrificar la calidad ni el sabor. Cocine papas, arroz y pasta con resultados constantes y repetibles. Combine el vapor y la convección para asar carnes, pescados o aves con resultados perfectos. Prepare salsas y guisos o estofados en un proceso de un paso con menos mano de obra. Recaliente y refresque de manera rápida y segura en un ambiente de cocción controlado y preciso. Mantenga los elementos del menú horneados y fritos al horno blandos y húmedos por dentro, mientras se mantienen crujientes y dorados por fuera.



hasta un 20% más rápido
QUE LOS HORNOS DE COMBINACIÓN ESTÁNDARES.

hasta un 80% más rápido
QUE LA COCCIÓN CONVENCIONAL.

Por dentro y por fuera, el horno Combitherm CT PROformance entrega una combinación única de funciones, para otorgar un nuevo estándar en rendimiento de cocción.

VELOCIDAD IMPRESIONANTE

PROpower™* brinda un aumento turbo instantáneo de calor para acelerar la producción (hasta un 20% más rápido que otros hornos de combinación y hasta un 80% más rápido que la tecnología convencional) y proporciona una recuperación rápida de la temperatura.

Tres niveles de potencia (Modos turbo, ecológico y potencia reducida) aumentan el control sobre la recuperación, los tiempos de cocción y la calidad de los alimentos.

Margen de temperatura expandido hasta 302°C, para reducir los tiempos de precalentamiento y recuperación entre cargas.

PRECISIÓN Y CALIDAD SIN PRECEDENTES

El Sistema de control de humedad absoluta le permite maximizar la calidad, la textura y el rendimiento de los alimentos mediante la selección de cualquier nivel de humedad deseado entre 0 y 100%.

El ventilador de inversión automática con cinco ajustes de velocidad entrega un flujo de aire equilibrado para lograr el dorado, la textura y el acabado ideales del producto.

INNOVACIÓN EN SEGURIDAD

SafeVent™ (patente 7,282,674) evacua automáticamente la cavidad del horno después de la cocción para evitar que los operadores se quemen cuando abran la puerta del horno.

La ventana de la puerta de seguridad CoolTouch3™ utiliza un cristal triple para mantener el calor dentro del horno y la puerta fría al tacto para resguardar a los empleados.

**Opción sin costo para modelos de 120 V*



La manilla de la puerta iluminada con luz LED proporciona una notificación visual del estado de cocción del horno. Diseñada para las necesidades de una cocina ajetreada, la manilla de la puerta con luz LED también permite abrir y cerrar sin usar las manos. Las unidades con ruedas más grandes cuentan con una sola manilla con un sistema de pestillo doble con sello de puerta mejorado.

INNOVADORAS CARACTERÍSTICAS DE DISEÑO

EL DISEÑO CERO ESPACIO PERMITE LA UBICACIÓN EN CUALQUIER PARTE.



El diseño Cero espacio le permite colocar el horno junto a cualquier equipo, dondequiera que sea en la línea, gracias al tamaño más pequeño, lo que ahorra espacio valioso de piso y campana.

LA SONDA DESMONTABLE REDUCE EL TIEMPO DE INACTIVIDAD.



La sonda de alimentos desmontable minimiza las costosas reparaciones y el tiempo de inactividad de los equipos. Se encuentran disponibles las sondas opcionales de puntos múltiples y de vacío.



CONTROL PROTOUCH™

CONSISTENCIA PROGRAMABLE Y PRECISA EN LA PUNTA DE LOS DEDOS



El sistema temporizador de estantes programa los tiempos individuales de los estantes de manera precisa. Etiquete por nombre o tiempo.



El sistema de datos HACCP registra y almacena los modos de cocción, los tiempos y las temperaturas de manera indefinida. Descargue los datos a un dispositivo USB cuando le sea conveniente.

El control PROtouch le permite seleccionar dos modos de cocción:

- Modo de receta programada con solo oprimir una tecla
- Modo de cocción profesional

El modo de receta preprogramada estandariza la calidad de los alimentos y asegura su consistencia sin importar quién cocine. Programe recetas de múltiples pasos (identificadas con su propia gráfica y guardadas en la memoria) con la temperatura de la sonda, el tiempo o la temperatura de cocción. Personalice aun más las recetas con la incorporación de pasos de precalentamiento y enfriamiento, control preciso de la humedad, tres niveles de potencia*, modo de cocción delta -T, inyección de humedad, control preciso de velocidad del ventilador o con ajustes de temporizador para estantes individuales.

Después, organice sus recetas en carpetas o márkelas como favoritas para luego encontrarlas con mayor facilidad.

El modo de cocción profesional le permite cocinar utilizando todas las funciones anteriores sin crear una receta. Ajuste cada función según su preferencia y haga ajustes mientras cocina.

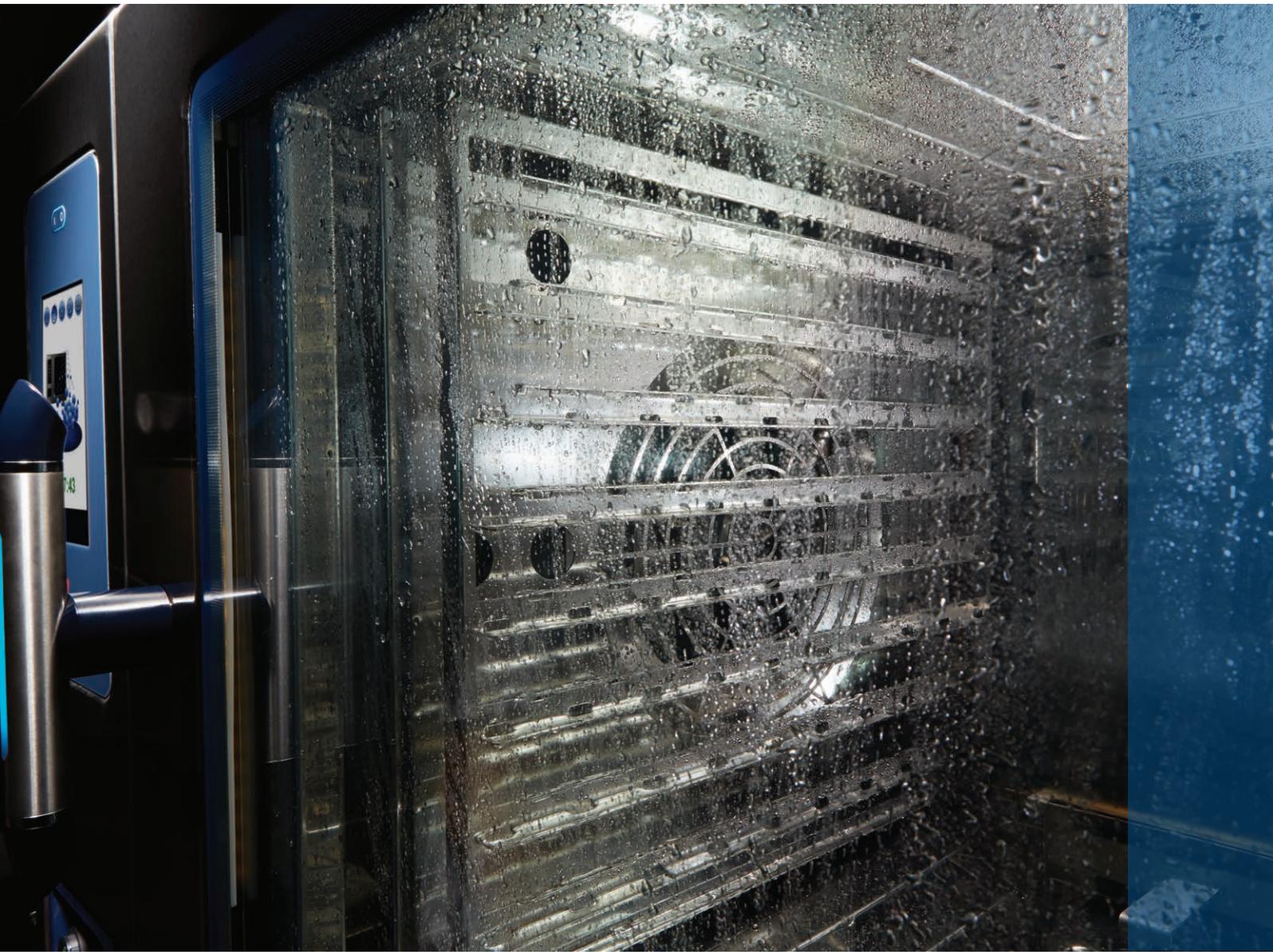
El control PROtouch también cuenta con diagnósticos y comunicaciones de usuario mejorados. Y el sistema HACCP basado en USB registra todas las actividades de cocción para descargarlas después.

*El nivel PROpower™ está disponible como opción sin costo en los modelos eléctricos.



Los modos de operación del control intuitivo incluyen las funciones de biblioteca de recetas Profesional y Un toque.

LA LIMPIEZA ES SIMPLE, SEGURA Y RENTABLE



Ahora es aún más fácil mantener el horno CT PROformance™ limpio con **CombiClean PLUS™**, f que cuenta con la opción “Enjuague rápido” u opciones de ciclo de limpieza automatizadas desde “Limpieza ligera” a “Suciedad profunda”.



CombiClean Plus™ utiliza tabletas de limpieza convenientes y seguras o limpiadores líquidos opcionales.

La manguera de enjuague retráctil PROrinse™ ofrece una válvula de cierre de agua patentada para evitar el flujo de agua cuando la manguera no está en posición extendida y bloqueada. El cabezal de pulverización ergonómico de gran eficiencia es accesible desde la parte delantera y se puede utilizar sin abrir la puerta del horno.



Ahúme en caliente o en frío con solo oprimir una tecla, sin transferencia de sabores.

FUNCIONES OPCIONALES PARA UNA MAYOR VERSATILIDAD, SEGURIDAD Y COMODIDAD.



Alto-Shaam fue el primero en aplicar completamente la primera función de ahumado en un horno de combinación y continúa con la tradición hasta el día de hoy. La característica **CombiSmoke®** está incorporada dentro de la cavidad de cocción y le permite ahumar en caliente o en frío cualquier producto con virutas de madera reales. El software del horno controla muy bien la función de ahumado para obtener resultados perfectos siempre. Cuando termine, realice un enjuague rápido o un ciclo de limpieza para eliminar todos los residuos de la cavidad del horno para evitar la contaminación de sabores entre las cargas de cocción.

La puerta retráctil queda empotrada en el lado del horno, fuera del camino cuando está abierta para brindar más espacio en cocinas estrechas.

El sistema automático de recolección de grasa permite que los operadores saquen y desechen la grasa caliente de manera segura.

40% MÁS DE AHORRO DE ENERGÍA.
60% MÁS DE PRODUCCIÓN.
80% MENOS USO DE AGUA.



TECNOLOGÍA ECOSMART®.

AUMENTA LA EFICIENCIA ENERGÉTICA EN UN 40% SOBRE LAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN CONVENCIONALES.

El horno Combitherm CT PROformance™ aumenta la eficiencia energética más alta de su clase en la industria, de acuerdo con las clasificaciones de Pacific Gas & Electric y ENERGY STAR. Cuarenta por ciento más eficiente energéticamente que las tecnologías de cocción convencionales; además, utiliza hasta un 80% menos de agua y proporciona un 60% más de producción.

La tecnología EcoSmart es la prueba de nuestro compromiso para permitir que los clientes reduzcan los costes de propiedad y protejan el medioambiente con producto eficientes energéticamente y amigables con el medioambiente. Puede confiar que la empresa a la que acudió para obtener calidad insuperable también proporciona soluciones verificables que le permiten mantener controlados los costes energéticos que aumentan, mientras que minimiza el impacto ambiental.



Consulte la descripción de los modelos al final del folleto para ver las aprobaciones específicas.



Inteligente Ecológicamente.
Inteligente Económicamente.

PRODUCCIÓN DE GRAN VOLUMEN EN LA COCINA QUE ES INTELIGENTE, SIMPLE Y EFICAZ.



Horno Combitherm® CTP20-20E



QC2-100 QuickChiller™



Calentador móvil 20-20MW

SOLO ALTO-SHAAM OFRECE UNA SOLUCIÓN DE SISTEMA DE GESTIÓN DE REJILLAS COMPLETAMENTE INTEGRADO.

Con este sistema, su cocina de banquetes puede producir de manera más rápida que los servidores y entregar y presentar platos a los clientes

- Cocine, enfríe, recaliente y mantenga con un carro.
- Fácil de usar: rueda hacia adentro y hacia afuera.
- Úselo de manera más eficiente para controlar y reducir los costes de mano de obra.
- Prepare elementos por adelantado y fuera de los períodos punta de producción.
- Mejore la calidad y la seguridad de los alimentos.
- Entregue consistencia y calidad a miles de clientes en solo minutos.



El último plato luce tan bien
como el primero.

OBTENGA MÁS DE SU HORNO CON ESTOS ACCESORIOS ESENCIALES.

PLATAFORMAS MULTIUSO DEL HORNO

Ahorre espacio y aumente la producción de la cocina mediante el apilamiento de estas plataformas de acero inoxidable fijas o móviles para servicio pesado.

CARROS CON RUEDAS (SISTEMA DE GESTIÓN DE REJILLAS)

Los carros intercambiables transportan rápidamente múltiples bandejas o tos desde el horno Combitherm CT PROformance hasta los enfriadores autónomos Quickchillers™ o los armarios de mantenimiento Halo Heat® CombiMate®.



PARRILLA PARA ASAR Y REJILLAS PARA ASAR POLLO

Para expandir la presentación del menú, ase los alimentos a la perfección en la parrilla para asar. Coloque hasta diez aves de manera vertical para garantizar el dorado uniforme y el manejo simplificado y más seguro de los alimentos en la rejilla para pollos con atado automático.



COMBINACIONES DE APILAMIENTO

Maximice el espacio de manera vertical, cuando selecciona cualquier combinación de hornos Combitherm CT PROformance, de convección, QuickChiller o de cocción y mantenimiento para la superficie de una mesa.

CONSTRUCCIÓN NAVAL

Los hornos Combitherm se modifican fácilmente para los estándares exigentes de aplicaciones navales.



CESTA FREIDORA

La cesta freidora de acero inoxidable permite entregar un dorado uniforme, una textura crujiente y una cocción completa.

PAQUETE DE DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Las modificaciones instaladas en fábrica incluyen hardware inviolable para resguardar los componentes del horno Combitherm CT PROformance en aplicaciones de alta seguridad.



SONDAS DE TEMPERATURA DE PUNTOS MÚLTIPLES Y VACÍO

La detección de cuatro puntos garantiza mediciones más precisas de las temperaturas internas.



Confíe en Alto-Shaam para obtener soporte culinario y de ventas que proporciona asistencia para el desarrollo de menú, demostraciones en vivo, ideas para ayudarlo a manejar los costos de los alimentos y capacitación después de la instalación del equipo.

CT PROFORMANCE™ COMBITHERM® SERIE

LAS DIMENSIONES DE LOS MODELOS A GAS Y ELÉCTRICOS SON IDÉNTICAS

CTP 6-10

Disponible en modelos a gas sin caldera, eléctrico con o sin caldera y la opción de campana sin venteo CombiHood PLUS™ (solo modelo eléctrico)

Perfecto para acompañamientos pequeños o platos de especialidades, el horno Combitherm CTP 6-10 tiene la capacidad de cocinar al vapor, hornear, estofar, asar, freír al horno y recalentar los platos característicos en un diseño de encimera. Apile dos juntos o colóquelo sobre una plataforma o encimera para obtener versatilidad y calidad sin sacrificar espacio.

Capacidad del producto* 33 kg

Capacidad de la bandeja Seis (6) bandejas de tamaño completo o GN 1/1
Seis (6) bandejas planas de tamaño mediano

Dimensiones 879 mm x 906 mm x 1072 mm

A x A x P



CTP 10-10

Disponible en modelos a gas sin caldera, eléctrico con o sin caldera y la opción de campana sin venteo CombiHood PLUS™ (solo modelo eléctrico)

Ya que tiene la misma potencia, consistencia y precisión que el resto de nuestra línea, este horno es una versión más angosta del horno CTP 10-20, lo que permite su ubicación en cocinas donde el espacio es limitado, pero la demanda es alta. Apile con otro horno de combinación, o colóquelo sobre una plataforma para obtener versatilidad y calidad sin sacrificar espacio.

Capacidad del producto* 54 kg

Capacidad de la bandeja Diez (10) bandejas de tamaño completo o GN 1/1
Diez (10) bandejas planas de tamaño mediano

Dimensiones 1165 mm x 906 mm x 1072 mm

A x A x P



CTP 7-20†

Disponible en modelos a gas sin caldera, eléctrico con o sin caldera y la opción de campana sin venteo CombiHood PLUS™ (solo modelo eléctrico)

Nuestro modelo más popular y estándar de la industria, el horno Combitherm CTP 7-20, tiene la potencia y la capacidad para mantener el ritmo incluso en las cocinas más ocupadas. Este horno es perfecto para colocarlo en cocinas de gran producción y trabaja tan arduamente como usted. Apile dos juntos o colóquelo en una plataforma para obtener versatilidad y calidad sin sacrificar espacio.

Capacidad del producto* 76 kg

Capacidad de la bandeja Catorce (14) bandejas de tamaño completo o GN 1/1
Siete (7) bandejas planas de tamaño completo

Dimensiones 969 mm x 1111 mm x 1191 mm

A x A x P



* Basado en bandejas de 102 mm de profundidad
† Modelo aprobado por ENERGY STAR

DIMENSIONES DE LA BANDEJA

Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1):	530 mm x 325 mm x 65 mm
Bandejas de vapor de tamaño medio (GN 1/2):	325 mm x 265 mm x 65 mm
Bandejas planas de tamaño completo:	457 mm x 660 mm x 25 mm
Bandejas planas de tamaño medio:	457 mm x 330 mm x 25 mm

CTP 10-20

Disponible en modelos a gas sin caldera, eléctrico con o sin caldera y la opción de campana sin venteo CombiHood PLUS™ (solo modelo eléctrico)

El horno Combitherm CTP 10-20 es perfecto para colocarlo en instituciones como universidades o escuelas en donde la demanda de cantidad y calidad es alta. Con la capacidad para cocer al vapor, estofar, hornear, asar, freír al horno y recalentar, este horno reemplazará muchos de los costosos componentes que actualmente utilizan espacio valioso en su cocina, lo que ahorra tiempo y mano de obra.

Capacidad del producto* 109 kg

Capacidad de la bandeja Veinte (20) bandejas de tamaño completo o GN 1/1
Diez (10) bandejas planas de tamaño completo

Dimensiones 1165 mm x 1111 mm x 1192 mm

A x A x P



CTP 20-10

Disponible en modelos a gas sin caldera y eléctrico con o sin caldera

El horno CTP20-10 es un modelo con estante insertable que proporciona una producción de alto volumen en un espacio para campana limitado. Es compatible con el sistema de gestión de estante integrado de Alto-Shaam y es perfecto para aplicaciones de cocción y enfriamiento, banquetería o recalentamiento.

Capacidad del producto* 109 kg

Capacidad de la bandeja Veinte (20) bandejas de tamaño completo o GN 1/1
Veinte (20) bandejas planas de tamaño mediano

Dimensiones 2012 mm x 906 mm x 1072 mm

A x A x P



CTP 20-20

Disponible en modelos a gas sin caldera y eléctrico con o sin caldera

El horno Combitherm CTP 20-20, parte clave del sistema de banquetes completamente integrado, está equipado con un carro con ruedas que permite que cocine los alimentos y luego los traslade al calentador móvil CombiMate® o al enfriador Quickchiller™ compatible de Alto-Shaam. Luego, cuando sea el momento del servicio, coloque las comidas y recalientelas para obtener resultados rápidos y uniformes sin la preocupación de que se sequen.

Capacidad del producto* 218 kg

Capacidad de la bandeja Cuarenta (40) bandejas de tamaño completo o GN 1/1
Veinte (20) bandejas planas de tamaño completo

Dimensiones 2012 mm x 1111 mm x 1192 mm

A x A x P



CT PROformance™ COMBITHERM®



Oficina central mundial de Alto-Shaam
W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, EE. UU.
Número gratuito 800-558-8744
Teléfono 1-262-251-3800

Alto-Shaam Asia
Shanghai, China
Teléfono +86-21-6173 0336
400-611 6908

Alto-Shaam Canadá
Concord, Ontario Canadá
Número gratuito 866-577-4484
Teléfono 905-660-6781

Alto-Shaam Centro y Sudamérica
Miami, FL EE. UU.
Teléfono 1-954-655 5727

Alto-Shaam Francia, L.L.C.
Aix en Provenza, Francia
Teléfono +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam GmbH
Bochum, Alemania
Teléfono +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam Rusia
Moscú, Rusia
Teléfono +7-903-793-2331



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

