

# Converge® Multi-Gar-Ofen

CE

Converge® Multi-Gar-Öfen kombinieren die Flexibilität eines Multi-Gar-Ofens, die Leistung der Structured Air Technology® und die Vielseitigkeit des Kombigarens in jedem Ofen-Garraum. Kontrollierte Luftfeuchtigkeit, um ein ganztägiges Menü anzubieten und die Produktionskapazität zu erhöhen. Erhöht die Produktionskapazität ohne zusätzlichen Arbeitsaufwand. Dieser Ofen kombiniert die Funktionen zweier oder dreier herkömmlicher Öfen, damit Sie gleichzeitig dämpfen, frittieren, backen und grillen können – ohne Geschmacksübertragung und in einem ventilationslosen, selbstreinigenden Design.

Temperatur, Lüfterdrehzahl, Luftfeuchtigkeit und Garzeit lassen sich in jedem Garraum unabhängig regeln.

Die einzigartige Structured Air Technology® führt konzentriert Heißluft zu, um Speisen schneller und gleichmäßiger zu erhitzen und hochwertige Ergebnisse zu erzielen.

Reduzieren Sie den Arbeitsaufwand, indem Sie zusätzliche Schritte bei der Speisenvorbereitung und die Notwendigkeit, Pfannen zu beobachten und zu drehen, eliminieren.

In die bewusst einfach gestaltete, intuitive und benutzerfreundliche Bedienungsoberfläche lassen sich Rezepte einprogrammieren, damit jeder Garvorgang zum gleichen Ergebnis führt.

Die ChefLink™ Remote-Ofenmanagement-Software ist Cloud-basiert und bietet Bedienern vollständige Kontrolle über ihre Öfen, Menüs und Geschäfte mit Echtzeitdaten [nur Deluxe-Modelle].

ISO 9001:2015-zertifiziert.

## Standard-Features

- Drei Garungsmodi – Dampfen, Konvektion und Kombination
- Kerntemperatur-Fühler mit einem Messpunkt bei Modellen mit Deluxe Control
- Programmierbare Touchscreen-Steuerung
- Einfaches Hoch-/Herunterladen von Rezepten über USB-Anschluss
- Vier vollautomatische Reinigungszyklen
- Integrierte Katalysatorreinigung
- Von vorne zugänglicher, einziehbarer Spülschlauch
- Mit LED beleuchteter Türgriff für die geschäftige Küche zeigt den Ofenzustand visuell an
- Absolute Humidity Control™ ermöglicht die Auswahl einer beliebigen Luftfeuchtigkeit zwischen 0 und 100 %, um die Qualität und Textur der Speisen sowie den Ertrag zu maximieren
- EPA 202-konform



**KAPAZITÄT**

**2** CMC-H2H: 2 GN 1/1 Behälter – 530 mm x 325 mm x 100 mm oder 2 GN 2/3 Behälter – 354 mm x 325 mm x 100 mm

**3** CMC-H3H: 3 GN 1/1 Behälter – 530 mm x 325 mm x 100 mm oder 3 GN 2/3 Behälter – 354 mm x 325 mm x 100 mm



**EAC CE UK CA** COA #5879  
**IP X5**

ALTO-SHAAM.



CMC-H3H



CMC-H2H

## Ausführungen (eine Option auswählen)

### Modelle

- CMC-H2H  CMC-H3H

### Control

- Deluxe  Simple

### Türausführung

- Scharnier rechts  Scharnier links

### Elektrik – CMC-H2H

- 380 – 415 V, 3 Ph, 30 A, kein Netzkabel, kein Stecker

### Elektrik – CMC-H3H

- 380 – 415 V, 3 Ph, 50 A, kein Netzkabel, kein Stecker

## Zubehör (alle zutreffenden Optionen auswählen)

### Laufrollen und Standbeine

- Mobiler Unterbau mit 76 mm Laufrollen [5031664]  
 110 mm Standbeine, Satz mit vier Stück [5031908]  
 Erdbebensichere Standbeine, Satz mit vier Stück [5032087]

### Kochgeschirr

- Pfanne, Pizzablende, 360 mm [PN-47175]  
 Grillplatte, geriffelt [PN-47173]  
 Eierpfanne, 6 Eier [PN-47177]  
 Eierpfanne, 9 Eier [PN-47178]  
 Temperaturfühler [PR-47968]

### Reinigung

- Automatisches Reinigungssystem mit Reinigungstabletten, Standardausführung  
 Ofenreiniger, nicht ätzend, 90 Tabletten [CE-47853]  
 Katalysatorreiniger, Entkalker, 30 Tabletten [CE-47859]

### Wasseraufbereitung

- Umkehrosmose-System OPS175CR/5 [5031203]

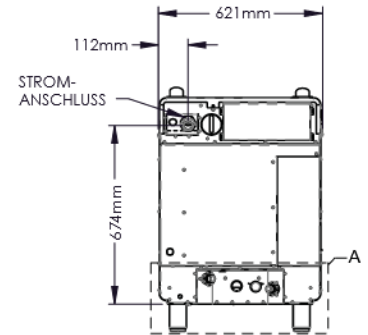
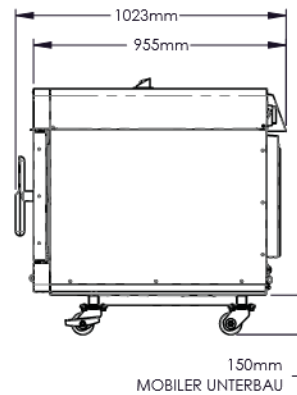
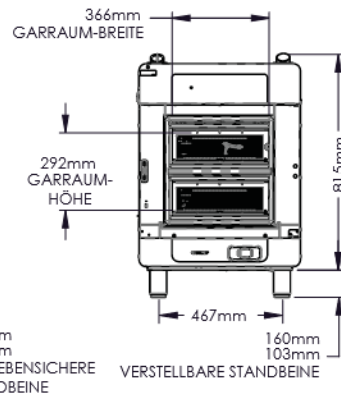
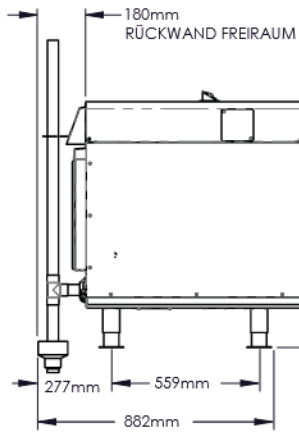
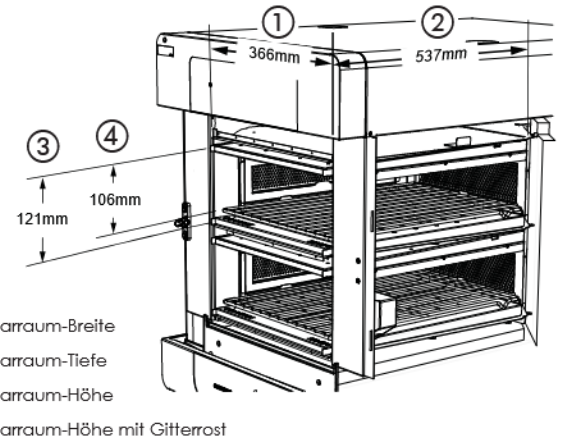
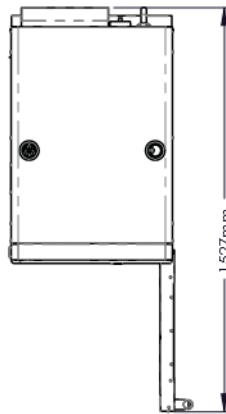
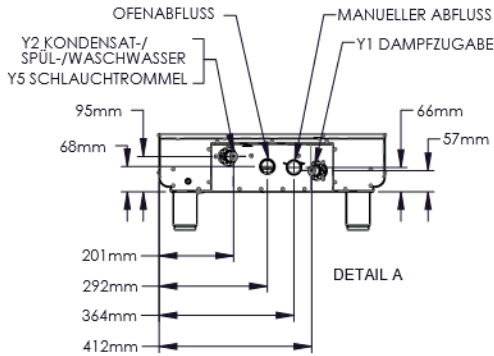
### Rohrleitungs- und Elektriksatz

- CPVC, 30 A [5032853]  
 CPVC, 40 A [5032854]  
 Kupfer, 30 A [5032855]  
 Kupfer, 40 A [5032856]

### Rohrleitungssatz

- CPVC [5033029]  
 Kupfer [5033030]

## CMC-H2H



**Modell** CMC-H2H  
**Außen (H x B x T)** 975 mm x 621 mm x 1023 mm

**Modell** CMC-H2H  
**Versandabmessungen (L x B x H)\*** 1219 mm x 737 mm x 1422 mm

**Innen (H x B x T)** 292 mm x 366 mm x 537 mm

**Versandgewicht** 181 kg

**Nettogewicht** 138 kg

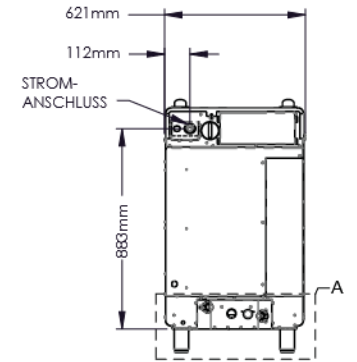
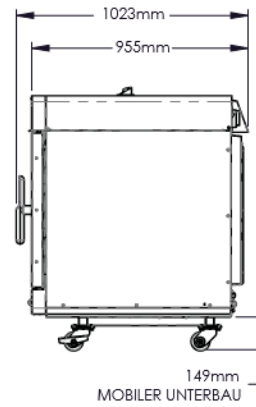
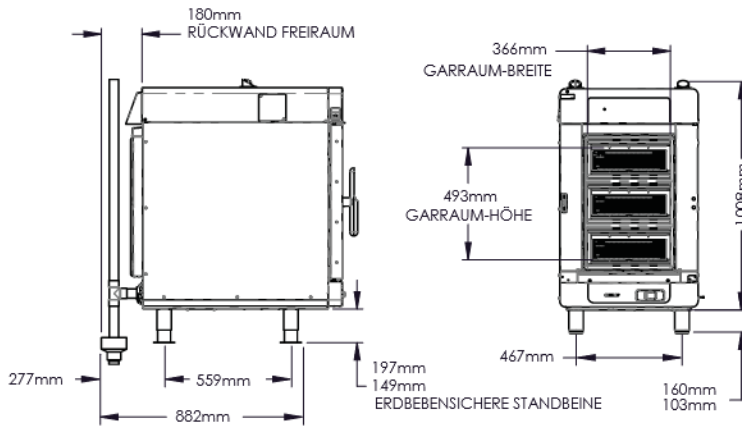
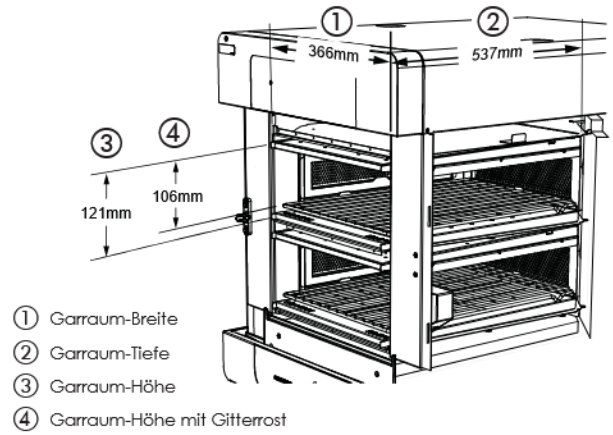
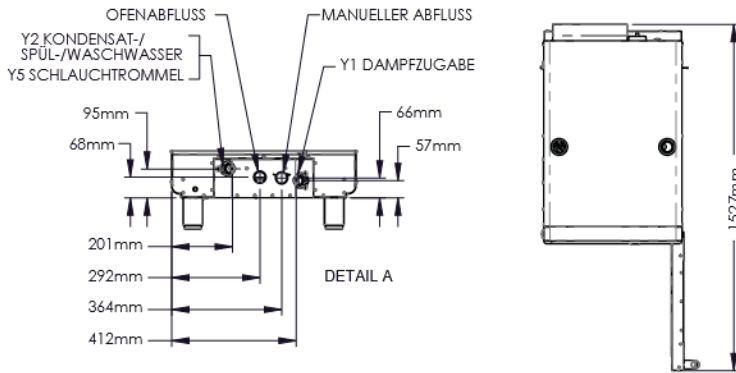


CMC-H2H	V	Ph	Hz	AWG	IEC	A	Trennschalter (A)*	kW	Steckerausführung**
380 – 415 V	380	3	50/60	–	2,5	11	30	7,5	Kein Netzkabel, kein Stecker
	415	3	50/60	–	2,5	12	30	8,9	Kein Netzkabel, kein Stecker

\*\* Stromanschlüsse müssen alle geltenden behördlichen Vorschriften und Bestimmungen erfüllen.

\* Nur zum Anschluss an einen Einzelstromkreis geeignet.

## CMC-H3H



**Modell** CMC-H3H  
**Außen (H x B x T)** 1168 mm x 621 mm x 1023 mm  
**Modell** CMC-H3H  
**Versandabmessungen (L x B x H)\*** 1219 mm x 737 mm x 1422 mm

**Innen (H x B x T)** 366 mm x 373 mm x 537 mm  
**Versandgewicht** 222 kg

**Nettogewicht** 179 kg



CMC-H3H	V	Ph	Hz	AWG	IEC	A	Trennschalter (A)*	kW	Steckerausführung**
380 – 415 V	380	3	50/60	–	6,0	17	50	11,3	Kein Netzkabel, kein Stecker
	415	3	50/60	–	6,0	19	50	13,4	Kein Netzkabel, kein Stecker

\*\* Stromanschlüsse müssen alle geltenden behördlichen Vorschriften und Bestimmungen erfüllen.  
 \* Nur zum Anschluss an einen Einzelstromkreis geeignet.



**FREIRAUM**

- Oben: 51 mm\*
- Links: 51 mm
- Rechts: 51 mm
- Vorne: 508 mm
- Rückseite: 179 mm

\* 457 mm empfohlen für Servicezugang



**ZUERST PRÜFEN**

- Der Ofen muss waagrecht aufgestellt werden.
- Wasserversorgung-Absperrventil und Rückflusssperre, sofern von den örtlichen Vorschriften vorgegeben.
- Der Abfluss darf sich nicht direkt unter dem Gerät befinden.
- Der Ofen ist nicht für den Einbau vorgesehen.



**HITZE**

### Wärmeabfuhr

	Wärmezunahme [spürbar], BTU/h	Wärmezunahme [spürbar], kW
CMC-H2H	471	0,14
CMC-H3H	706	0,21



**LÄRM**

### Lärmemissionen

Ohne Abzugshaube wurde im Abstand von 1 m zum Gerät ein Maximalwert von 63,3 dBA gemessen.



**WASSER**

### Anforderungen an die Wasserversorgung (pro Ofen)

- Zwei (2) Kaltwasseranschlüsse – Trinkwasserqualität
- Ein Reinwassereinlass: Anschluss mit 3/4 Zoll NPT-Außengewinde Leitungsdruck 200 kPa dynamischer Mindestdruck bis 600 kPa statischer Maximaldruck bei einer minimalen Durchflussrate von 0,6 l/min.
- Ein Rohwassereinlass: Anschluss mit 3/4 Zoll NPT-Außengewinde Leitungsdruck 200 kPa dynamischer Mindestdruck bis 600 kPa statischer Maximaldruck bei einer minimalen Durchflussrate von 15 l/min.
- Wasserabfluss: 40-mm-Anschluss mit einer vertikalen Entlüftung, die über den Abluftabzug hinausreicht. Materialien müssen Temperaturen von bis zu 93 °C standhalten.
- Die Wasserversorgungsanschlüsse müssen Anschlüsse mit 3/4 Zoll NPT-Außengewinde sein.

### Wasserqualitätsstandards

Der Eigentümer/Betreiber/Käufer dieses Geräts trägt die alleinige Verantwortung zur Gewährleistung, dass die Wasserversorgung gründlich geprüft wird und dass wenn nötig eine „Wasseraufbereitung“ vorgesehen wird, die die Konformitätsanforderungen mit den nachstehend angegebenen Wasserqualitätsstandards erfüllt. Nichtkonformität mit diesen Mindeststandards kann dieses Gerät und/oder deren Komponenten möglicherweise beschädigen und macht die Garantie des Originalherstellers ungültig. Alto-Shaam empfiehlt den Einsatz eines Alto-Shaam Umkehrosmose-Systems zur korrekten Wasseraufbereitung.

Anforderungen an die Wasserversorgung		
Verunreinigung	Reinwasser	Rohwasser
Freies Chlor	Weniger als 0,1 ppm (mg/l)	Weniger als 0,1 ppm (mg/l)
Härte	30 – 70 ppm	30 – 70 ppm
Chlorid	Weniger als 30 ppm (mg/l)	Weniger als 30 ppm (mg/l)
pH-Wert	7,0 bis 8,5	7,0 bis 8,5
Siliziumdioxid	Weniger als 12 ppm (mg/l)	Weniger als 12 ppm (mg/l)
Insgesamt gelöste Feststoffe (TDS)	50 – 125 ppm	50 – 360 ppm



**FREIRAUM**

### Anforderungen an den Freiraum für das Wasserfiltersystem

Kein Wasserfiltersystem hinter dem Gerät installieren.