

Prodigi™ Classic 20-10 (E)

Elektrisch
CE

ALTO-SHAAM

Die auf Zuverlässigkeit und Kosteneinsparungen ausgelegten Prodigi™ Classic Kombi-Öfen sind eine Komplettlösung für effiziente und einheitliche Speisenproduktion. Diese Öfen übernehmen die Arbeit eines Konvektionsofens, eines Wasserkochers, eines Dämpfapparats, einer Fritteuse und mehr. Die Prodigi Classic Kombi-Öfen sind mit ihren arbeitssparenden Funktionen für die anspruchsvollsten Küchen konzipiert.

Standardausstattung

- Dampferzeugung ohne Wassererhitzer
- Absolute Humidity Control™ für die Auswahl einer beliebigen Luftfeuchtigkeit zwischen 0 und 100 %, um die Qualität und Textur der Speisen sowie den Ertrag zu maximieren
- Drei Garungsmodi – Dampfen, Konvektion und Kombination
- Programmierbare 7 Zoll Touchscreen-Steuerung
- Einfaches Hoch-/Herunterladen von Rezepten über USB Anschluss
- Vier vollautomatische Reinigungszyklen
- Von vorne zugänglicher, einziehbarer Spülschlauch
- Ausführung ohne erforderlichen Freiraum
- Temperaturbereich: 30 – 302 °C



20-10 Classic



20

Zwanzig [20] Behälter GN 1/1

Behälter-Beschickungswagen mit zwanzig nicht geneigten Stützschiene mitgeliefert; 330 mm Horizontalbreite zwischen den Schienen, 65 mm Vertikalabstand zwischen den Schienen

Max. Produktmenge: 109 kg

Maximalvolumen: 190 l

Zehn [10] Gitterroste mitgeliefert.

Kupfer-Installationskits

Die Auswahl des Kits richtet sich nach der Stromaufnahme, die in der Elektriktabelle angegeben ist

Elektrik

- 20 A [5026970]
- 30 A [5026932]
- 40 A [5026972]
- 50 A [5026973]
- 80 A [5026974]
- 125 A [5026977]
- 175 A [5026978]
- 200 A [5026979]

CPVC-Installationskits

Die Auswahl des Kits richtet sich nach der Stromaufnahme, die in der Elektriktabelle angegeben ist

Elektrik

- 20 A [5021521] 80 A [5021527]
- 30 A [5021519] 125 A [5021529]
- 40 A [5021525] 150 A [5021530]
- 50 A [5021526] 200 A [5021531]

Elektrische Daten

- 380 – 415 V, 3 Phasen

Türöffnungsseite

- Scharnier rechts [Standardausführung]
- Versenkte Tür [optional]

Reinigung

- Automatisches Reinigungssystem mit Reinigungstabletten [Standardausführung]
- Automatisches Reinigungssystem mit Flüssigreiniger [optional]

Fühler-Wahlmöglichkeiten

- Fühler-Paket [5033745], einschließlich Buchse und Fühler [PR-37156]
- Sous-Vide-Temperaturfühler mit einem Messpunkt [PR-36576]

Erweiterte Garantie

- Einjährige Garantieverlängerung

[Zubehör \(siehe Zubehörkatalog\)](#)



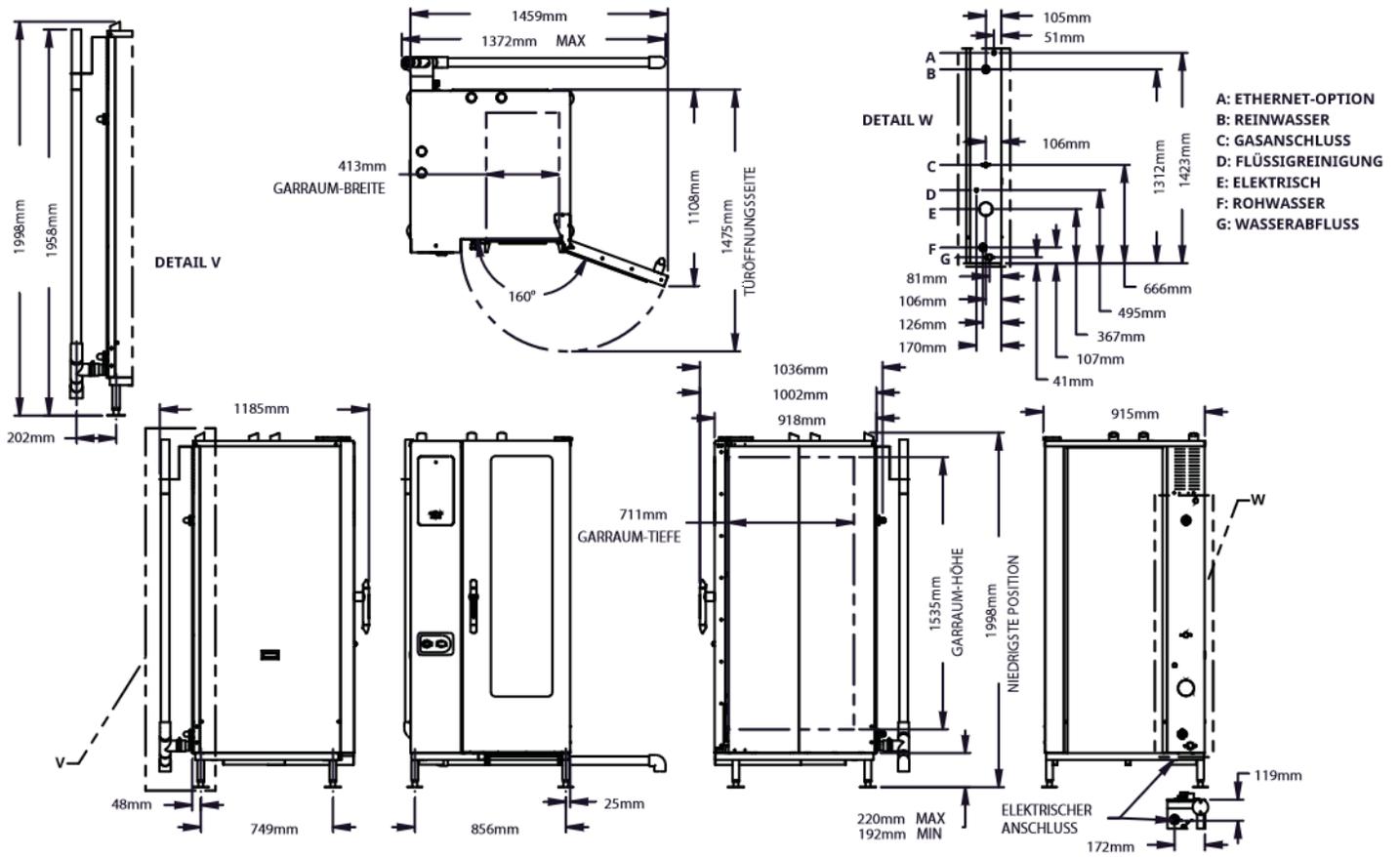
Emissionen kondensierbarer Feststoffteilchen (CPM), die durch die aggressivsten verfügbaren Testmethoden erzeugt wurden, ergaben 0,77 mg/m³ für 11.660 Rindfleischfrikadellen. Dies liegt unter dem maximal zulässigen Wert von 5,0 mg/m³, der von EPA Testmethode 202 gesetzt wird. Dieses Produkt ist unter KNLZ in den Vereinigten Staaten und in Kanada „UL gelistet“.



Prodigi™ Classic 20-10 (E)

ALTO-SHAAM

ABMESSUNGEN – Standardtür



Modell Außen [H x B x T]
20-10 1998 x 856 x 1036 mm

Innen [H x B x T]
1535 x 413 x 711 mm

Nettogewicht
444 kg

Versandabmessungen [L x B x H]*
1422 x 1143 x 2210 mm

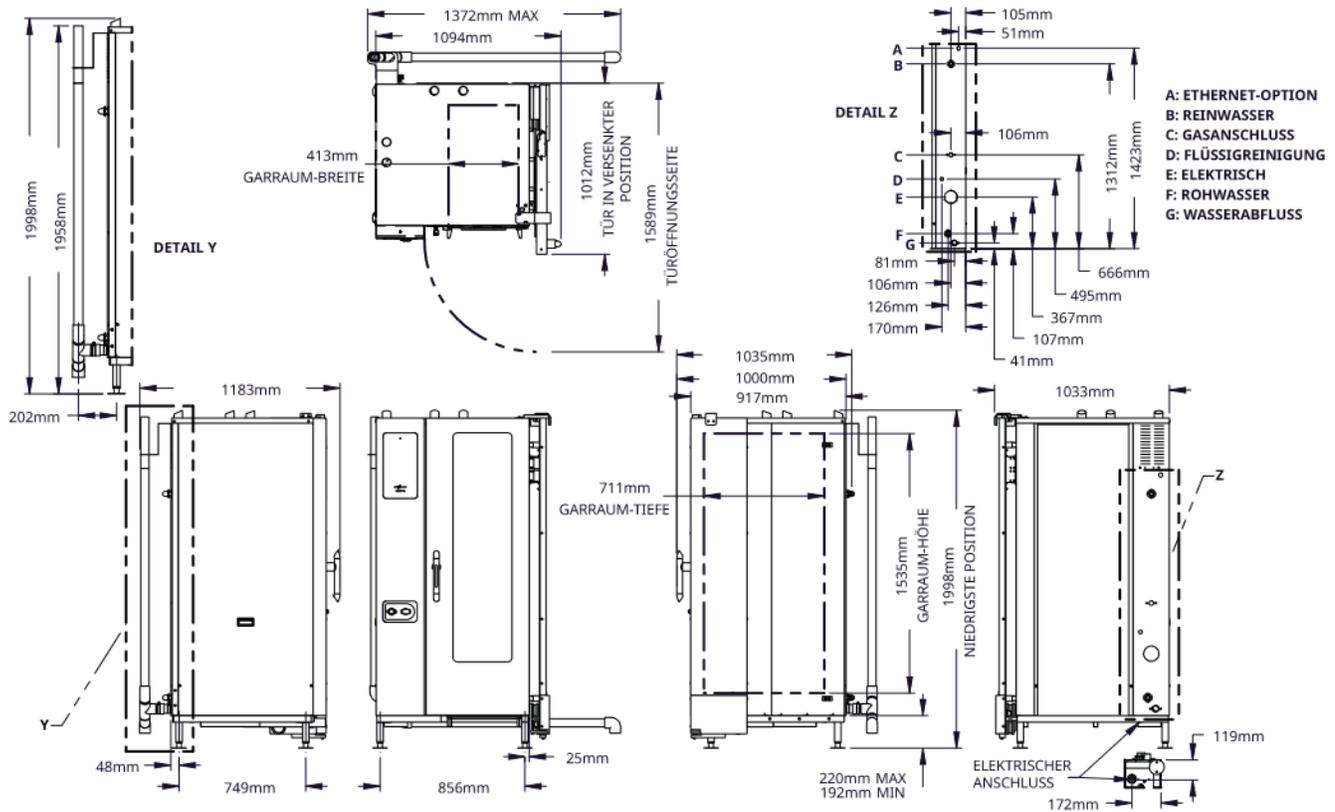
Versandgewicht
503 kg

*Informationen zum Versand auf dem Landweg, nur USA. Gewicht und Abmessungen für den Export im Werk nachfragen.

Prodigi™ Classic 20-10 (E)

ALTO-SHAAM

ABMESSUNGEN – Versenkte Tür



Modell Außen (H x B x T)
20-10 1998 x 1033 x 1035 mm

Innen (H x B x T)
1535 x 413 x 711 mm

Nettogewicht
435 kg

Versandabmessungen (L x B x H)*
1422 x 1245 x 2210 mm

Versandgewicht
501 kg

*Informationen zum Versand auf dem Landweg, nur USA. Gewicht und Abmessungen für den Export im Werk nachfragen.



FREIRAUM

- Oben: 508 mm
- Links: 0 mm
- Rechts: 457 mm empfohlen für Wartungszugang
- Rechts: 0 mm bei nicht-entzündlichen Oberflächen
- Rechts: 51 mm bei entzündlichen Oberflächen
- Unten: 130 mm
- Rückseite: 102 mm zwischen Leitungen und nächstgelegenen Gegenstand



ANFORDERUNGEN

- Der Ofen muss waagrecht installiert werden.
- Der Ofen muss auf einer nicht-entzündlichen Fläche installiert werden.
- Ein Wasserversorgung-Absperrventil und eine Rückflusssperre verwenden, sofern von den örtlichen Vorschriften vorgegeben.
- Der Abfluss darf sich nicht direkt unter dem Gerät befinden.



**HITZE:
ELEKTRISCH**

Wärmeabfuhr

20-10E	Wärmezunahme (spürbar), BTU/h	Wärmezunahme (spürbar), kW
	2263	0,66



**LÄRM:
ELEKTRISCH**

Lärmemissionen

Ohne Abzugshaube wurde im Abstand von 1 m zum Gerät ein Maximalwert von 67 dBA gemessen.



ELEKTRISCH

20-10E	V	Ph	Hz	IEC**	Standard			Anschluss
					A	Trennschalter Minimum	kW	
380 – 415 V	380	3	50/60	10	48,9	61A	32,3	3Ø/PE
	415	3	50/60	10	52,5	66A	37,8	3Ø/PE

** Empfohlene Mindestleitergröße bei 90 °C und 30 °C Umgebungstemperatur.

- Elektrische Anschlüsse müssen alle geltenden behördlichen Vorschriften und Bestimmungen erfüllen.
- Nur zum Anschluss an einen Einzelstromkreis geeignet.
- Öfen werden ohne Netzkabel und Stecker geliefert.
- Die Stromversorgung kann fest verdrahtet sein oder über ein Kabel und einen Stecker erfolgen.
- Eine Stromschutzvorrichtung vom Typ B verwenden, die einen Kriechstrom von 30 mA aufnehmen kann.



WASSER

Anforderungen an die Wasserversorgung (pro Ofen)

Zwei Kaltwasseranschlüsse – Trinkwasserqualität

- Ein Reinwassereinlass: Anschluss mit 3/4 Zoll NPT-Außengewinde Leitungsdruck 200 kPa dynamischer Mindestdruck und 1000 kPa statischer Maximaldruck bei einer minimalen Durchflussrate von 1 l/min.
- Ein Rohwassereinlass: Anschluss mit 3/4 Zoll NPT-Außengewinde Leitungsdruck 200 kPa dynamischer Mindestdruck und 1000 kPa statischer Maximaldruck bei einer minimalen Durchflussrate von 10 l/min. Wasserabfluss: 40-mm-Anschluss mit einer vertikalen Entlüftung, die über den Abluftabzug hinausreicht. Materialien müssen Temperaturen von bis zu 93 °C standhalten.

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 [1000]	50 – 125 ppm	50 – 360 ppm



FREIRAUM

Anforderungen an den Freiraum für das Wasserfiltersystem

Kein Wasserfiltersystem hinter dem Gerät installieren.