

# Prodigi™ Pro 20-20 (E)

Elektrisch  
CE

ALTO-SHAAM

Die auf Zuverlässigkeit, Konnektivität und Kosteneinsparungen ausgelegten Prodigi™ Pro Kombi-Öfen sind eine Komplettlösung für eine effiziente und einheitliche Speisenproduktion. Diese Öfen übernehmen die Arbeit eines Konvektionsofens, eines Wasserkochers, eines Dampfgarers, einer Fritteuse und eines Räucherofens. Die Prodigi Classic Kombi-Öfen sind mit fortschrittlichen Funktionen sowie einer intelligenten, anpassbaren Steuerung ausgestattet, um auch die anspruchsvollsten Küchen zu unterstützen und digital zu verbinden.

## Standardausstattung

- Dampferzeugung ohne Boiler
- 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 Garmodi – Dämpfen, Konvektion und Kombination
- Programmierbare 10,1 Zoll Touchscreen-Steuerung mit anpassbaren Startanzeige-Optionen, Kategorisierung und Filterung von Rezepten, Sperrfunktionen und mehr
- Einfaches Hoch-/Herunterladen von Rezepten über USB-Anschluss
- Mit dem ChefLinc™ Remote-Ofenmanagement können Rezepte und Ofeneinstellungen von einem beliebigen Ort aus verwaltet werden
- Vier vollautomatische Reinigungszyklen
- Von vorne zugänglicher, einziehbarer Spülschlauch
- Der Türgriff mit LED-Beleuchtung zeigt den Ofenzustand visuell an
- SafeVent™-Belüftungsautomatik leitet am Ende des Garvorgangs Hitze und Dampf ab
- Ausführung ohne erforderlichen Freiraum
- Temperaturbereich: 30 – 302 °C



40

Verzig (40) Behälter GN 1/1, zwei Reihen tief

Behälter-Beschickungswagen (5026385) mit zwanzig nicht geneigten Stützschiene mitgeliefert; 508 mm Horizontalbreite zwischen den Schienen, 65 mm Vertikalabstand zwischen den Schienen

Max. Produktmenge: 218 kg

Maximalvolumen: 380 l

Zehn (10) Einschübe (SH-22743) mitgeliefert.

## Kupfer-Installationskits

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

### Elektrik

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



20-20 Pro

## Ausführungen der elektrischen Modelle [eine auswählen]

- Turbo [Erhöhter Energieverbrauch für schnellere Vorheiz- und Wärmerückgewinnungszeiten]
- ECO [Entwickelt für Energieeinsparung]

## Elektrische Daten

- 380 – 415 V, 3 Phasen

## Türöffnungsseite

- Rechte Seite
- Versenkte Tür [optional]

## ChefLink-Verbindung

- WLAN, Standardausführung
- Ethernet [optional]

## Räucherfunktion

- CombiSmoke®-Funktion – heißes oder kaltes Räuchern mit echten Holzspänen

## Reinigung

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

## Fühler-Wahlmöglichkeiten

- Herausnehmbarer Fühler mit Schnellverschluss [PR-37156] [Standardausführung]
- Sous-Vide-Temperaturfühler mit einem Messpunkt [PR-36576] [optional]

## Erweiterte Garantie

- Einjährige Garantieverlängerung

## Zubehör [siehe Zubehörkatalog]



Emissionen kondensierbarer Feststoffteilchen (CPM), die durch die aggressivsten verfügbaren Testmethoden erzeugt wurden, ergaben 0,77 mg/m<sup>3</sup> für 11.660 Rindfleischfrikadellen. Dies liegt unter dem maximal zulässigen Wert von 5,0 mg/m<sup>3</sup>, der von EPA Testmethode 202 gesetzt wird. Dieses Produkt ist unter KNLZ in den Vereinigten Staaten und in Kanada „UL gelistet“.

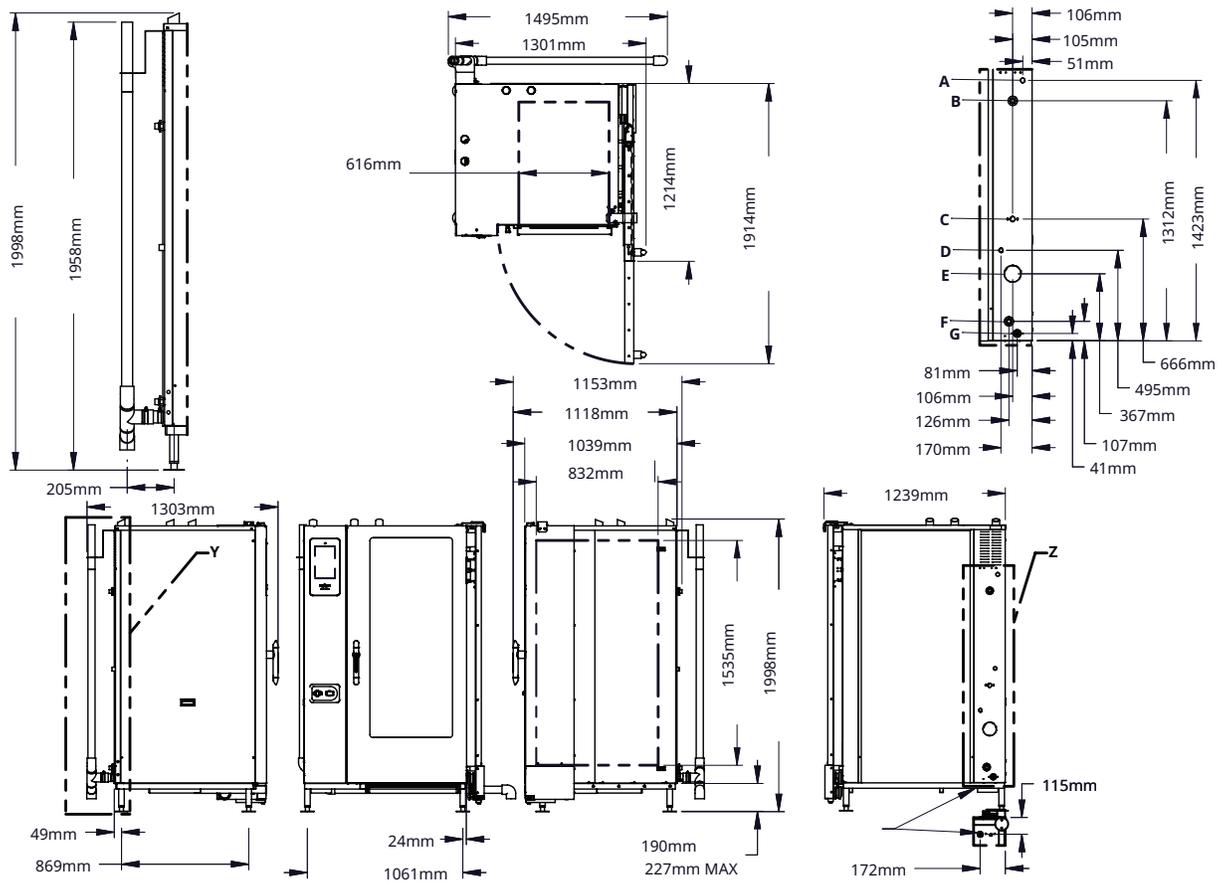




# Prodigi™ Pro 20-20 (E)

ALTO-SHAAM

## ABMESSUNGEN – Versenkte Tür



**Modell** Außen (H x B x T)  
20-20 1998 x 1239 x 1153 mm

**Innen (H x B x T)**  
535 x 616 x 832 mm

**Nettogewicht**  
401 kg

### Versandabmessungen (L x B x H)\*

1346 x 1346 x 2210 mm

### Versandgewicht\*

542 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  
 457 mm empfohlen für Wartungszugang  
 Rechts: 0 mm bei nicht-entzündlichen Oberflächen  
 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.
- Bei Gasmodellen muss eine Abzugshaube installiert werden.
- Der Abfluss darf sich nicht direkt unter dem Gerät befinden.



### HITZE: ELEKTRISCH

#### Wärmeabfuhr

20-20E	Wärmezunahme (spürbar), BTU/h	Wärmezunahme (spürbar), kW
	3.942	1,15



### LÄRM: ELEKTRISCH

#### Lärmemissionen

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



### 20-20E ELEKTRISCH

20-20E	ECO						Turbo Option*					
	V	Ph	Hz	IEC**	A	Trennschalter Minimu	kW	IEC**	A	Trennschalter Minimu	kW	Anschluss
380-415V	380	3	50/60	25	84.2	106A	56.4	35	105.3	132A	64.7	3Ø/N/PE
	415	3	50/60	25	91.7	115A	66.0	35	114.6	144A	77.0	3Ø/N/PE
Mit Röhrofen-Option												
20-20E	V	Ph	Hz	IEC**	A	Trennschalter Minimu	kW	IEC**	A	Trennschalter Minimu	kW	Anschluss
380-415V	380	3	50/60	25	86.9	109A	56.9	35	107.9	135A	65.3	3Ø/N/PE
	415	3	50/60	25	94.5	119A	66.7	35	117.5	147A	77.7	3Ø/N/PE

\*Kostenlose Option bei elektrischen Modellen

- \*\* 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 Umkehrosiose-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.