

Prodigi™ Pro 7-20 (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 ChefLink™ 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



KAPAZITÄT

- 16** Sechzehn* (16) Behälter GN 1/1, zwei Reihen tief
[*einer weniger bei Modellen mit Räucherofen-Funktion]
- Zwei Seitenschielen mit acht nicht geneigten Stützschielen;
505 mm Horizontalbreite zwischen den Schienen, 70 mm
Vertikalabstand zwischen den Schienen
- Max. Produktmenge: 76 kg
Maximalvolumen: 133 l
Vier (4) Einschübe 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] 80 A [5021527]
- 30 A [5021519] 125 A [5021529]
- 40 A [5021525] 150 A [5021530]
- 50 A [5021526] 200 A [5021531]



7-20 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) (nicht erhältlich bei Modellen mit entlüftungsloser Abzugshaube)

ChefLink-Verbindung

- WLAN, Standardausführung Ethernet, optional

Optionen (alle zutreffenden auswählen)

- Ventech™ Abzugshaube* Ventech™ PLUS Abzugshaube*
 - CombiSmoke®-Funktion – heißes oder kaltes Räuchern mit echten Holzspänen (nicht verfügbar bei Geräten mit Abzugshauben)
 - Automatisches Fettauffangsystem
- *Nur elektrische Modelle

Reinigung

- Automatisches Reinigungssystem mit Reinigungstabletten (Standardausführung)
- Automatisches Reinigungssystem mit Flüssigreiniger (optional)

Fühler-Wahlmöglichkeiten

- Herausnehmbarer Fühler mit Schnellverschluss (PR-37158) (Standardausführung)
- Sous-Vide-Temperaturfühler mit einem Messpunkt (PR-36576) (optional)
- Herausnehmbarer Fühler mit Anschlag zum Auffangen des Fetts (5035704)

Erweiterte Garantie

- Einjährige Garantieverlängerung

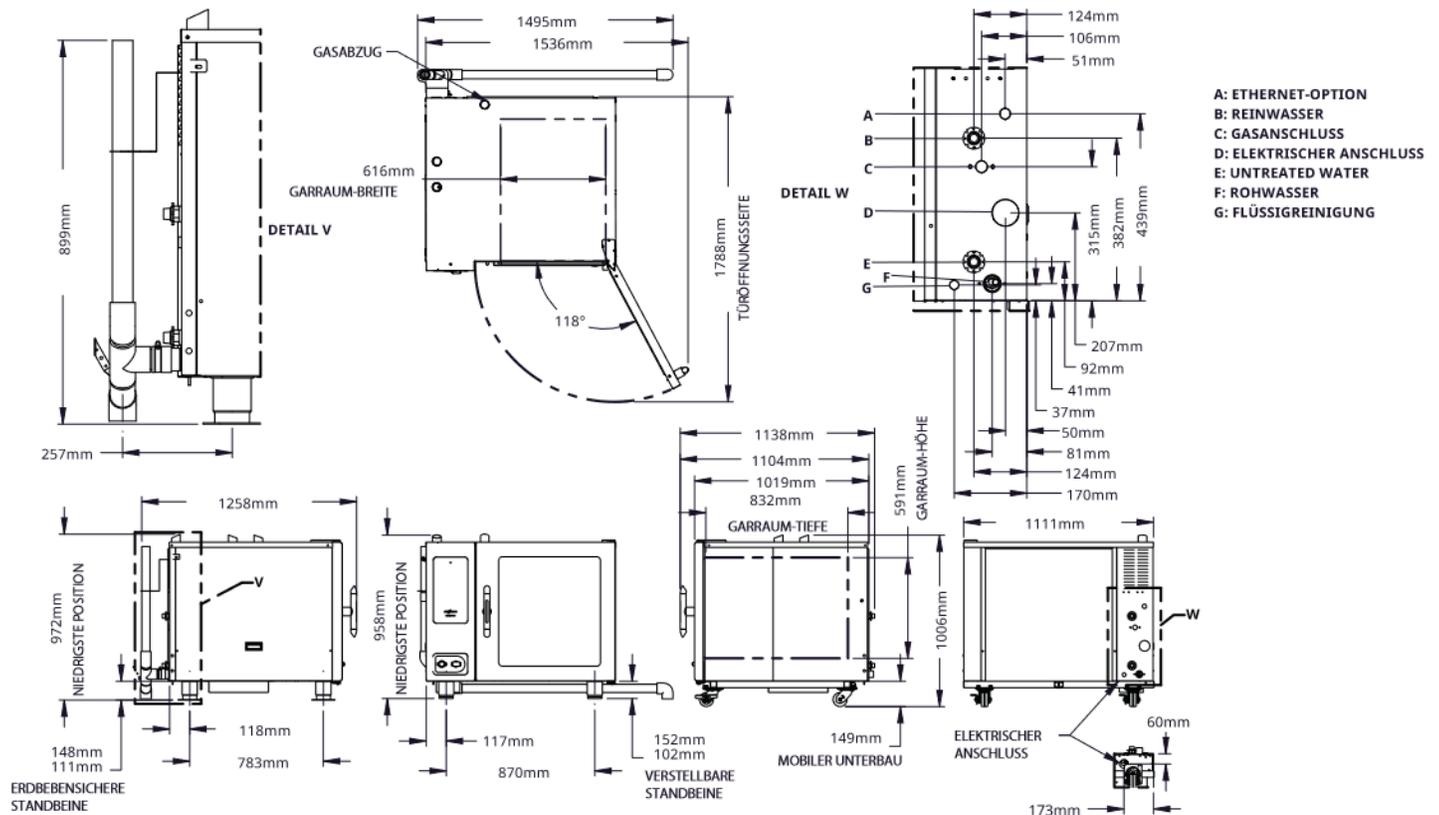
[Zubehör \(siehe Zubehörkatalog\)](#)



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“.



ABMESSUNGEN – Standardtür



Modell	Außen (H x B x T)	Innen (H x B x T)	Nettogewicht
7-20	958 x 1111 x 1138 mm	591 x 616 x 832 mm	237 kg

Versandabmessungen (L x B x H)*

1422 x 1245 x 1295 mm

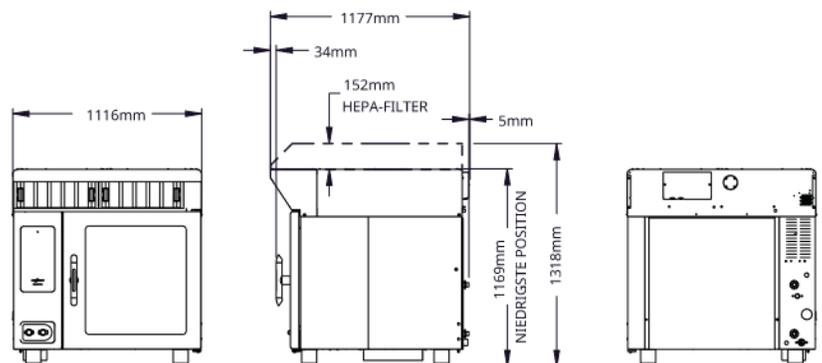
Versandgewicht

303 kg

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

ÖFEN MIT VENTECH®-ABZUGSHAUBE

Nur elektrisch



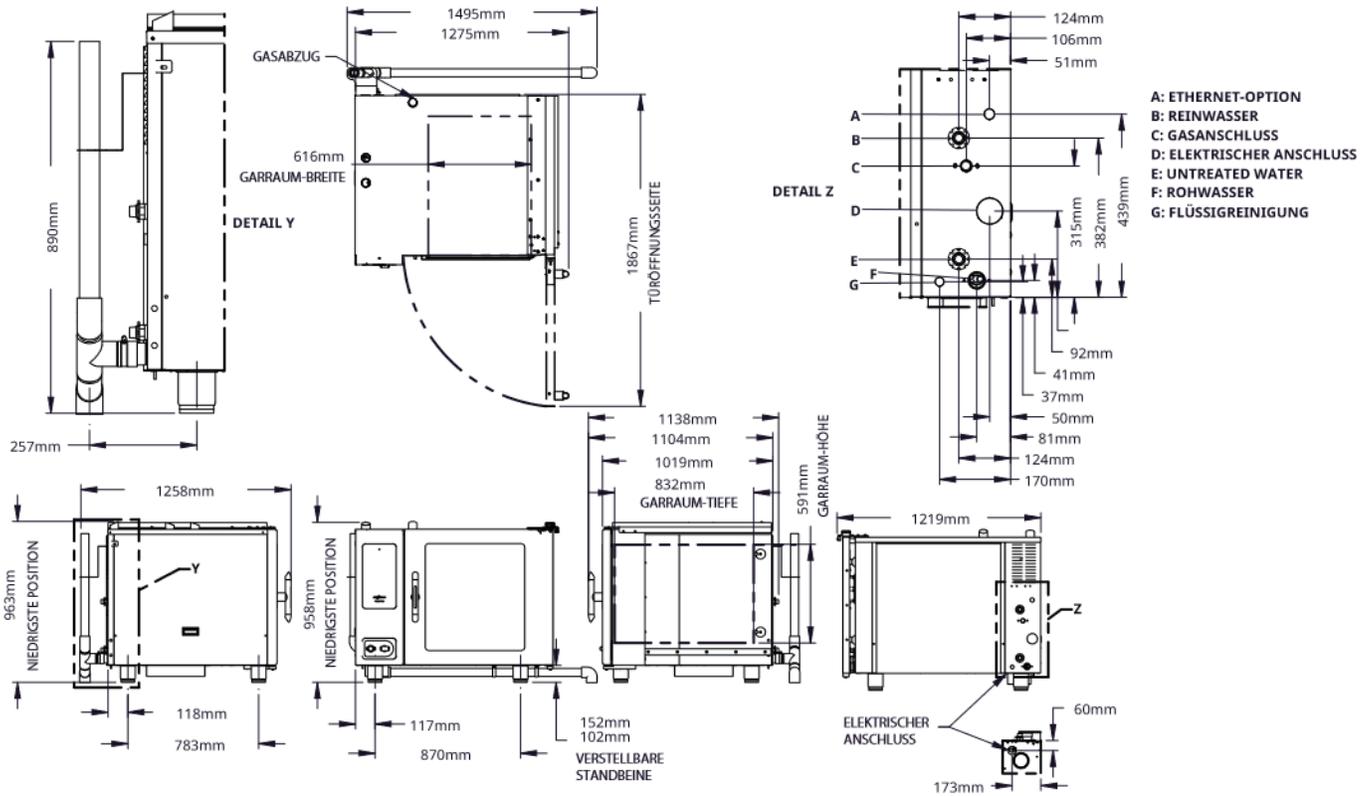
Modell	Ventech Abzugshaube, außen (H x B x T)	Nettogewicht	Versandabmessungen (L x B x H)*	Versandgewicht*
VH-20	282 x 1116 x 1177 mm	72 kg	1422 x 1245 x 508 mm	125 kg
	Ventech Plus Abzugshaube, außen (H x B x T)	Nettogewicht	Versandabmessungen (L x B x H)*	Versandgewicht*
	435 x 1116 x 1177 mm	96 kg	1500 x 1245 x 508 mm	152 kg
	Ofen mit Ventech Abzugshaube (H x B x T)	Nettogewicht	Versandabmessungen (L x B x H)*	Versandgewicht*
	1099 x 1116 x 1059 mm	Im Werk nachfragen	1422 x 1143 x 1651 mm	Im Werk nachfragen
	Ofen mit Ventech Plus Abzugshaube (H x B x T)	Nettogewicht	Versandabmessungen (L x B x H)*	Versandgewicht*
	1242 x 1116 x 1059 mm	Im Werk nachfragen	1422 x 1143 x 1651 mm	Im Werk nachfragen

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

Prodigi™ Pro 7-20 (E)

ALTO-SHAAM.

ABMESSUNGEN – Versenkte Tür



Modell
7-20

Außen (H x B x T)
958 x 1111 x 1138 mm

Innen (H x B x T)
591 x 616 x 832 mm

Nettogewicht
214 kg

Versandabmessungen (L x B x H)*
1422 x 1245 x 1295 mm

Versandgewicht
295 kg

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

ÖFEN MIT VENTECH®-ABZUGSHAUBE

Nur elektrisch

Eliminieren Sie den Bedarf einer bauseitigen Dunstabzugshaube. Ventech Typ 1 Dunstabzugshauben mit Kondensationstechnologie kondensieren Dampf und sammeln und entfernen fetthaltige Luft, Dämpfe und anhaltenden Rauch. Für schwierige Bedingungen sind Ventech PLUS™ Dunstabzugshauben mit einem HEPA-Filter ausgestattet. Diese Abzugshauben kombinieren die Feinstaubfiltrierung eines HEPA-Filters mit der Kondensationstechnologie der standardmäßigen Ventech Dunstabzugshaube.



Prodigi™ Pro 7-20 (E)

ALTO-SHAAM



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



ZUERST PRÜFEN

- 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

7-20E	Wärmezunahme (spürbar), BTU/h	Wärmezunahme (spürbar), kW
	1305	0,38



**LÄRM:
ELEKTRISCH**

Lärmemissionen

Ohne Abzugshaube wurde im Abstand von 1 m zum Gerät ein Maximalwert von 67 dBA gemessen.
 Mit Abzugshaube wurde im Abstand von 1 m zum Gerät ein Maximalwert von 73 dBA gemessen.



7-20E ELEKTRISCH

7-20E	ECO								Turbo Option*						
	V	Ph	Hz	IEC**	A	A^	Trennschalter Minimum	kW	kW^	A	A^	Trennschalter minimum	kW	kW^	Connection
380–415V	380	3	50/60	4***	28,4	28,9	36A/37A^	18,7	19,0	32,6	33,0	41A/42A^	21,4	21,7	3Ø/N/PE
	415	3	50/60	4***	30,5	31,2	39A/39A^	21,9	22,4	35,5	36,2	45A/46A^	25,5	26,0	3Ø/N/PE

Mit Räucherofen-Option

7-20E	ECO				Turbo Option*			Anschluss			
	V	Ph	Hz	IEC**	A	Trennschalter Minimum	kW				
380–415 V	380	3	50/60	4***	29,4	37A	19,3	33,5	42A	22,0	3Ø/N/PE
	415	3	50/60	4***	31,5	40A	22,6	36,5	46A	26,2	3Ø/N/PE

* Kostenlose Option bei elektrischen Modellen.

*** 6 mm² bei Öfen mit Turbo-Option verwenden.

^Werte für Geräte mit Ventech-Abzugshauben.

** 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.

KONTAKTAUFNAHME

WI64 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.
 Phone: 262.251.3800 | 800.558.8744 U.S.A./Canada | Fax: 262.251.7067 | alto-shaam.com