

Spécifications

CombiMaster® Plus CMP 101 G (10 x 1/1 GN)

Référence:



ClimaPlus



Gestion du climat - mesure de l'humidité, réglage et régulation sur 5 niveaux

Mode combi-cuiseur



Vapeur entre 30° C et 130° C



Air pulsé de 30° C à 300° C



Combinaison de vapeur et de air pulsé 30° C-300° C

Désignation

- Inclus: four vapeur à air pulsé (mode four mixte) conforme à la norme DIN 18866 pour la plupart des méthodes de cuisson employées dans la cuisine industrielle, utilisation en option de l'air chaud et de la vapeur, individuellement, successivement ou en combinaison.

Sécurité du travail

- Tablette nettoyante y tablette de rinçage (matières solides) pour une sécurité opérationnelle maximale
- Édition des données HACCP et mise à jour du logiciel par interface USB intégrée
- Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et chauffage à l'air chaud
- Hauteur d'insertion maximale 5 ¼ ft. / 1.60 m quand on utilise une table de soubassement originale
- Frein du ventilateur intégré
- Poignée de porte à fonctions droite/gauche et claquement

Manipulation

- Manette de commande pour modes de cuisson, température, température à cœur et réglage de l'heure
- Affichage auto-lumineux, restant visible
- Panneau de commande

Nettoyage, entretien, sécurité opérationnelle

- 3 programmes de nettoyage automatique
- Système de diagnostic avec affichage des messages d'entretien
- Programme de détartrage dirigé par menu

Construction - Spécificités techniques

- Interfaces USB
- Mesure de la température à cœur par sonde
- Programmation individuelle d'au moins 100 programmes de cuisson avec jusqu'à 6 niveaux
- 5 vitesses de l'air, programmables
- Système de séparation des graisses intégré, sans entretien, sans filtre à graisse supplémentaire
- Fonction cool-down pour le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson par ventilateur
- Générateur de vapeur fraîche de haute puissance
- Rinçage et vidange automatiques actifs du générateur de vapeur par pompe
- Adaptation automatique aux conditions du lieu d'utilisation (altitude, climat, etc.)
- Enceinte hygiénique sans joints à angles arrondis, enceinte protégée contre les jets – l'eau ne peut déborder
- Cadres pivotants amovibles (écart entre glissières 2 5/8" / 68 mm)
- Matériau intérieur et extérieur acier 304 (DIN 1.4301)
- Douchette à enrouleur automatique
- Électrovannes distinctes pour l'eau normale et l'eau adoucie
- Raccordement fixe pour l'eau usée, conforme à DVWG
- Protection contre les projections d'eau IP X 5
- Alimentation en énergie adaptée aux besoins, système de brûleur à turbine haute performance et silencieuse
- Ripiano longitudinale per accessori GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
- Unité de température réglable en °C ou en °F
- Turbulence dynamique de l'air

Homologations/Labels



Bureau d'études:

CombiMaster® Plus CMP 101 G (10 x 1/1 GN)

Information technique

Chargement pour:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Charge thermique nominale Gaz liquide LPG total:	22 kW	Pression de raccordement nécessaire Gaz naturel H G20:	18-25 mbar
Capacité:	10 x 1/1 GN	Charge thermique nominale Gaz liquide LPG « Air pulsé »:	22 kW	Pression de raccordement nécessaire Gaz naturel L G25:	20-30 mbar
Nombre de repas par jour:	80-150	Charge thermique nominale Gaz liquide LPG « Vapeur »:	20 kW	Pression de raccordement nécessaire Gaz liquide G30:	25-57,5 mbar
Largeur:	847 mm	Charge thermique nominale Gaz naturel total:	22 kW	Pression de raccordement nécessaire Gaz liquide G31:	25-57,5 mbar
Profondeur:	776 mm	Charge thermique nominale Gaz naturel « Vapeur »:	22 kW	Puissance électrique:	0,5 kW
hauteur:	1.042 mm	Charge thermique nominale Gaz naturel « Air pulsé »:	20 kW	Tension standard	1 NAC 230V 50/60Hz
Poids à l'embarquement (net):	143 kg			Capacité du disjoncteur	1 x 16 A
Poids (brut):	167 kg			Section câble	3 x 2,5 mm²
Arrivée d'eau (pour flexible à air comprimé):	3/4" / d 1/2"			Tensions spéciales sur demande	
Pression de l'eau (Pression affluante):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar				
Evacuation eaux usées:	DN 50 mm				
Raccordement gaz:	3/4"				

Installation

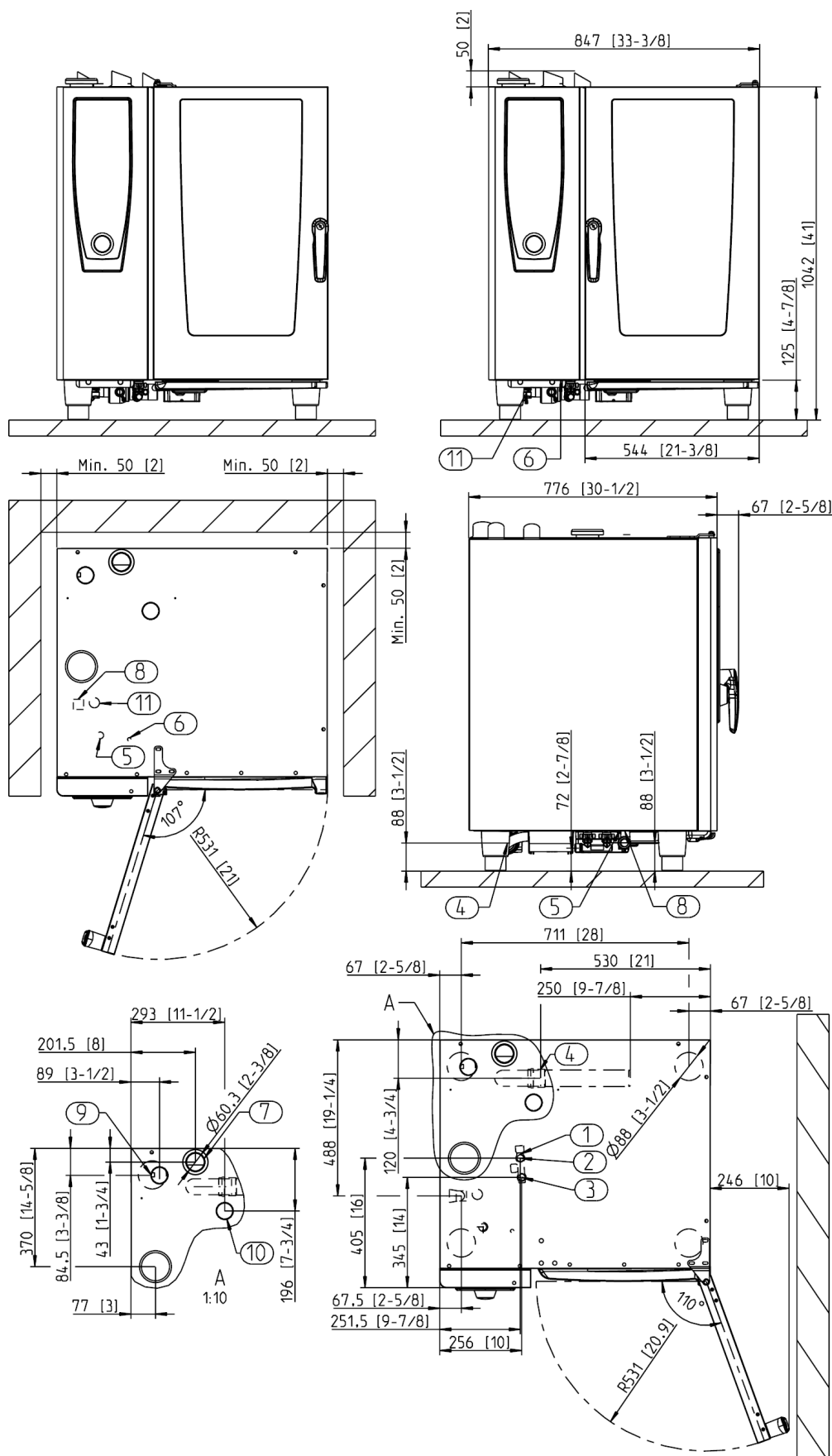
- Câbles en cuivre seulement!
- Le dégagement recommandé gauche pour le service et maintenance 20 " / 500 mm. S'il y a des sources de chaleur sur le côté gauche de l'appareil, l'écart minimum à gauche doit être de 14" / 350 mm
- Les installations doivent être conformes à tous les règlements locaux en matière d'électricité, de plomberie et de ventilation

Options

- Modèle de sécurité/modèle prison
- Ferrage de porte à gauche
- Sonde spéciale sous-vide
- Port de connexion Ethernet
- Fermeture de porte de sécurité
- Appareils avec sonde de température à cœur enfichable à l'extérieur
- Protection du tableau de commande par porte verrouillable
- Possibilité de raccordement à une installation d'optimisation énergétique + contact neutre pour indicateur de fonctionnement
- tensions spéciales
- Option de protection pour le plastron de commandes

Accessoires

- Une fixation murale pour sécuriser
- Récipients, plaques/tôles, grilles gastronorme
- Tables de soubassement/tables de soubassement à glissières
- Thermocover (housse isothermique)
- Chariot de transport
- Hotte intégrée
- UltraVent® Hotte autonome à condensation
- Cadres à suspendre pour boulangers ou bouchers
- Chariot d'enfournement et cadres à suspendre pour boulangers ou bouchers
- Cadres à suspendre norme boulanger
- Réceptacle à graisses
- cheminée
- Catering kit



1. Alimentation commune en eau (eau froide) 2. Alimentation en eau froide 3. Alimentation en eau douce ou chaude 4. Evacuation eaux usées 5. Raccordement électrique 6. Liaison équipotentielle 7. Tuyau d'aération DN 2 3/8" / 60 mm 8. Raccordement au gaz 3/4" 9. Tuyau d'évacuation du gaz (vapeur) 10. Tuyau d'évacuation du gaz (air chaud) Espace minimum 2" / 50 mm Mesures en mm (pouces)