

Spécifications

CombiMaster® Plus CMP 102 G (10 x 2/1 - 20 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
- Enfournement longitudinal pour accessoires 2/1, 1/1 GN (18"x26")
- Unité de température réglable en °C ou en °F
- Turbulence dynamique de l'air

Homologations/Labels



Bureau d'études:

CombiMaster® Plus CMP 102 G (10 x 2/1 - 20 x 1/1 GN)

Information technique

Chargement pour:	2/1, 1/1 GN
Capacité:	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN
Nombre de repas par jour:	150-300
Largeur:	1.069 mm
Profondeur:	976 mm
hauteur:	1.042 mm
Poids à l'embarquement (net):	196 kg
Poids (brut):	224 kg
Arrivée d'eau (pour flexible à air comprimé):	3/4" / d 1/2"
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"

Charge thermique nominale Gaz liquide LPG total:	40 kW
Charge thermique nominale Gaz liquide LPG « Air pulsé »:	40 kW
Charge thermique nominale Gaz liquide LPG « Vapeur »:	40 kW
Charge thermique nominale Gaz naturel total:	40 kW
Charge thermique nominale Gaz naturel « Vapeur »:	40 kW
Charge thermique nominale Gaz naturel « Air pulsé »:	40 kW

Pression de raccordement nécessaire Gaz naturel H G20:	18-25 mbar
Pression de raccordement nécessaire Gaz naturel L G25:	20-30 mbar
Pression de raccordement nécessaire Gaz liquide G30:	25-57,5 mbar
Pression de raccordement nécessaire Gaz liquide G31:	25-57,5 mbar
Puissance électrique:	0,8 kW

Tension standard	Capacité du disjoncteur	Section câble
1 NAC 230V 50/60Hz	1 x 16 A	3 x 2,5 mm²
Tensions spéciales sur demande		

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

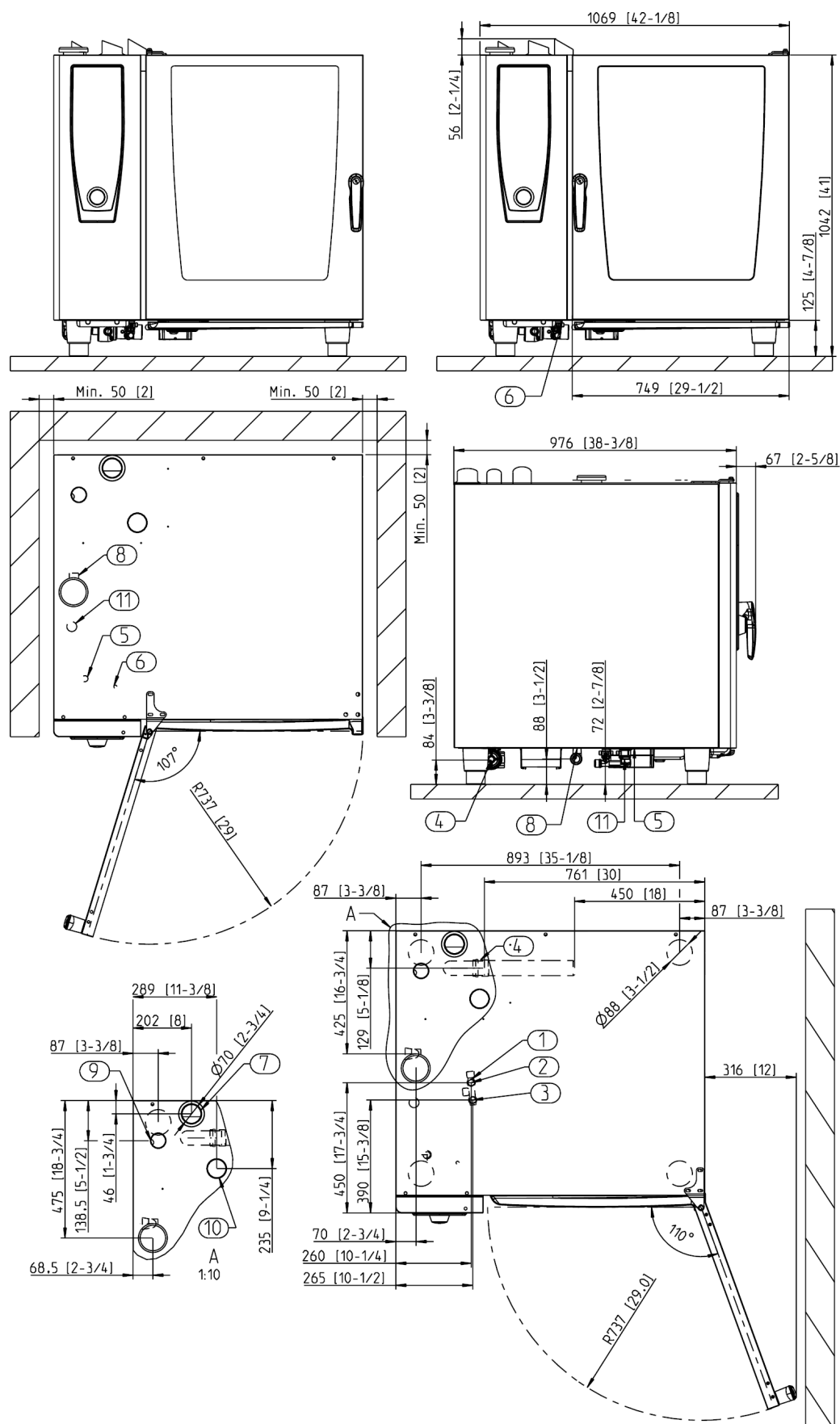
Options

- 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

- Récipients, plaques/tôles, grilles gastronomique
- Tables de soubassement/tables de soubassement à glissières
- Thermocover (housse isothermique)
- Chariot de transport
- Réceptacle à graisses
- Cheminée
- Catering kit

CombiMaster® Plus CMP 102 G (10 x 2/1 - 20 x 1/1 GN)



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 3/4" / 70 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)