

Spécifications

CombiMaster® Plus CMP 202 E (20 x 2/1 - 40 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
- Appareil autorisé à fonctionner sans surveillance selon les normes VDE
- Hauteur d'insertion maximale 5 ¼ ft. / 1.60 m quand on utilise une table de soubassement originale
- Hauteur maximale d'insertion 5 ¼ ft. / 1.60 m
- Frein du ventilateur intégré

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
- Chariot d'enfournement (écart entre glissières 2 1/2" / 63 mm) avec roulettes directrices en tandem, diamètre de roue 5" / 125 mm)
- Support de grill pour chariot d'enfournement
- Porte à mécanisme d'étanchéité intégré
- Matériau intérieur et extérieur acier 304 (DIN 1.4301)
- Douchette à enrouleur automatique
- Electrovanes 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
- 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 202 E (20 x 2/1 - 40 x 1/1 GN)

Information technique

Chargement pour: 2/1, 1/1 GN
Capacité: 20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
Nombre de repas par jour: 300-500
Largeur: 1.084 mm
Profondeur: 996 mm
hauteur: 1.782 mm

Poids à l'embarquement (net): 334 kg
Poids (brut): 390 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

Puissance électrique: 65,5 kW
Puissance « Vapeur »: 54 kW
Puissance « Air pulsé »: 64,2 kW

Tension standard	Capacité du disjoncteur	Section câble
3 NAC 400V 50/60Hz	3 x 100 A	5 x 25 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

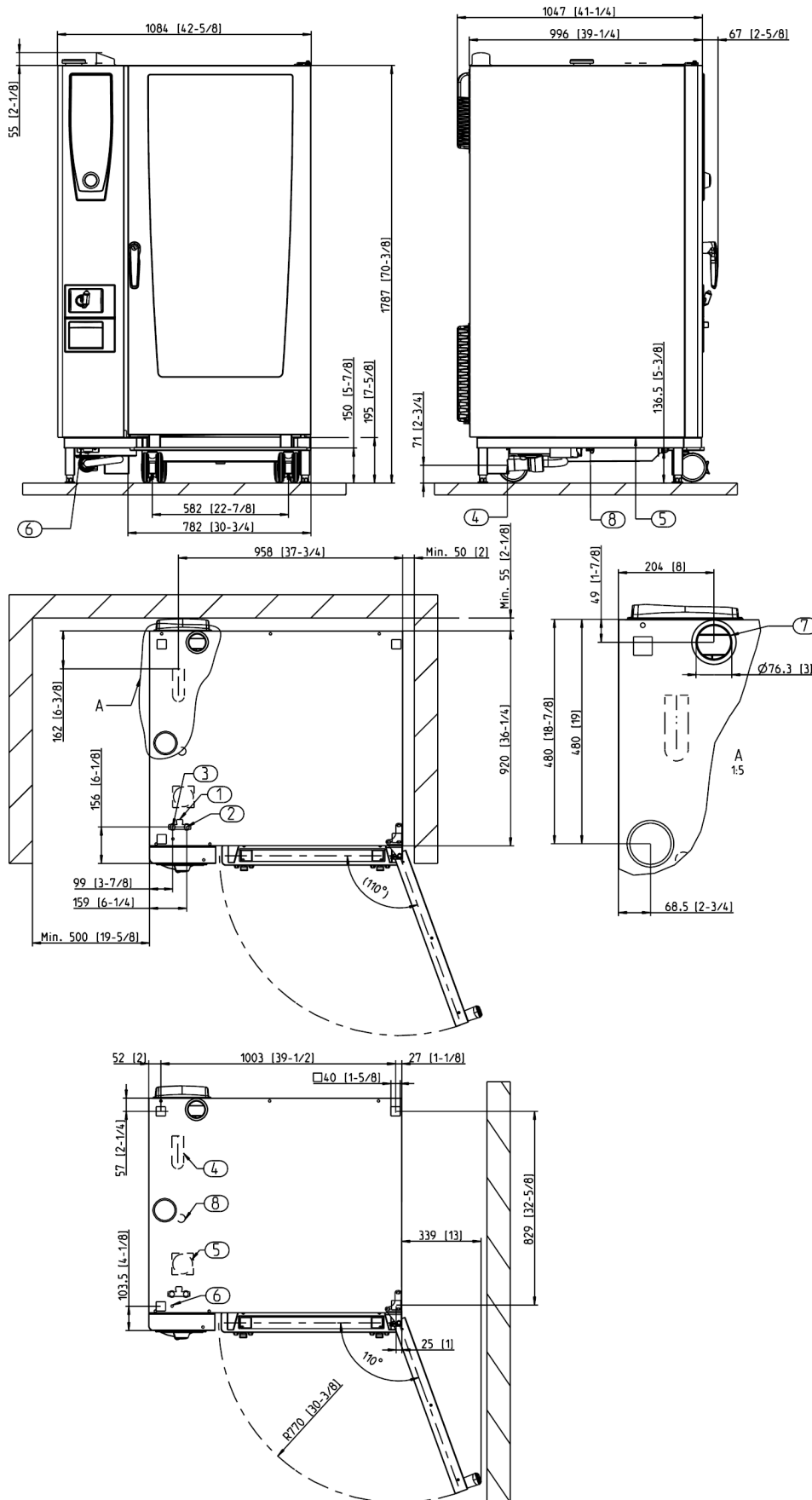
Options

- Kit "Marine"
- Modèle de sécurité/modèle prison
- Sonde spéciale sous-vide
- Port de connexion Ethernet
- Fermeture de porte de sécurité
- Appareils avec sonde de température à cœur enfichable à l'extérieur
- Chariot d'enfournement
- 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
- Mobile avec roulettes
- Signal extérieur connecté à nos appareils de caisson
- Option de protection pour le plastron de commandes

Accessoires

- Récipients, plaques/tôles, grilles gastronomique
- Thermocover (housse isothermique)
- Système d'aspiration à condensation UltraVent® Plus avec technique de filtration spéciale
- Bouclier thermique pour paroi latérale gauche
- Superspike (gril à volaille), CombiGrill® (grille)
- Chariot d'enfournement et cadres à suspendre pour boulangers ou bouchers
- Dégraissant Steamnett et nettoyant gril
- hauteur d'enfournement
- Broche pour agneau et cochon de lait
- Cadre porte-assiettes

CombiMaster® Plus CMP 202 E (20 x 2/1 - 40 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 3" / 78 mm Espace minimum 2" / 50 mm Mesures en mm (pouces)