

Spécifications

CombiMaster® Plus CMP 61 E (6 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
- 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
- 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 61 E (6 x 1/1 GN)

Information technique

Chargement pour:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Poids à l'embarquement (net):	103 kg	Puissance électrique:	11 kW
Capacité:	6 x 1/1 GN	Poids (brut):	121 kg	Puissance « Vapeur »:	9 kW
Nombre de repas par jour:	30-80	Arrivée d'eau (pour flexible à air comprimé):	3/4" / d 1/2"	Puissance « Air pulsé »:	10,3 kW
Largeur:	847 mm	Pression de l'eau (Pression affluante):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	Tension standard	3 NAC 400V 50/60Hz
Profondeur:	776 mm	Evacuation eaux usées:	DN 50 mm	Capacité du disjoncteur	3x16 A
hauteur:	782 mm			Section câble	5 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

- Kit "Marine"
- 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
- Signal extérieur connecté à nos appareils de caisson
- Option de protection pour le plastron de commandes

Accessoires

- Une fixation murale pour sécuriser
- Récipients, plaques/tôles, grilles gastronomique
- Tables de soubassement/tables de soubassement à glissières
- Thermocover (housse isothermique)
- Chariot de transport
- Hotte intégrée
- Système d'aspiration à condensation UltraVent® Plus avec technique de filtration spéciale
- 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
- Catering kit

