



Uitrustingskenmerken

CombiMaster Plus 1 G (x 1/1 GN)

Referentienummer:



ClimaPlus® - meting van de vochtigheid, 5-trappige instelling en regeling

Combi-Steamer mode



Stoom van 30 °C - 130 °C



Hete lucht van 30 °C-300 °C



Combinatie van stoom en hete lucht
30°C-300 °C

Beschrijving

- Hetelucht steamer (combisteamer-modus) conform de DIN 18866 voor alle kooktechnieken in de commerciële keukens voor een optimaal gebruik van stoom, hetelucht, individueel, aangeschakeld of in combinatie.

Veiligheid

- USB interface voor de HACCP gegevensuitvoer op USB-stick of voor een eenvoudige update van de software
- Veiligheidstemperatuurbegrenzer voor stoomgenerator en heteluchtverwarming
- Conform VDE zonder toezicht te mogen werken
- Maximale inschuifhoogte 1.60m (bij tafelformen op originele Rational onderstel)
- Geïntegreerde rem van de ventilatormotor
- Deurgreep voor eenhandsbediening met zelfsluitfunctie en vergrendeling

Bediening

- Draaiknop voor bedrijfsfunctie, temperatuur, kerntemperatuur en tijdsinstelling
- Zelfverlichtende display, zichtbaar vanaf afstand
- Duidelijk controlepaneel met pictogrammen

Reiniging, verzorging en operationele veiligheid

- ServiceDiagnose-System (SDS) met automatische weergave van servicemeldingen
- Reinigings- en onderhoudsysteem voor de ovenruimte en stoom generator
- Zelftest functie voor het actief controleren van de machine functies

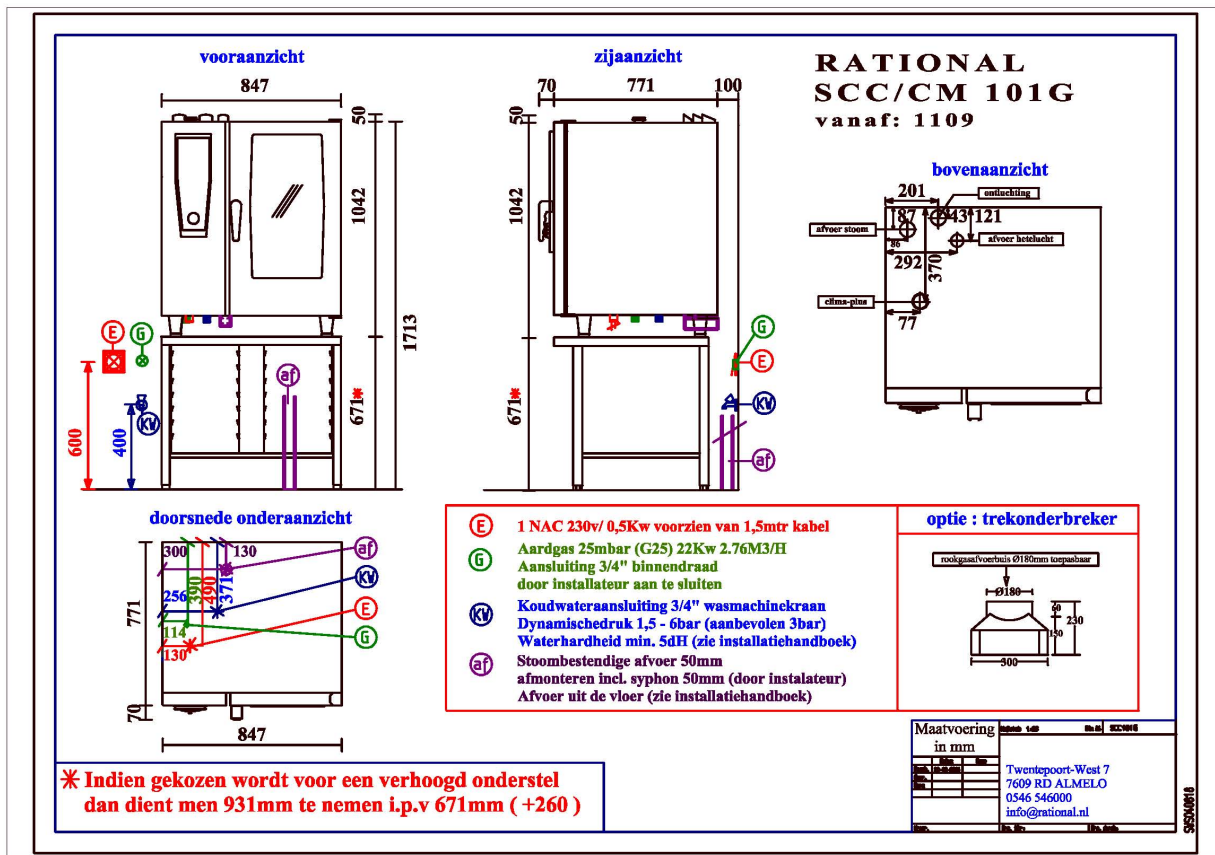
Uitrusting

- USB-interface
- Kernthermometer met 1-punts meting
- 100 programma's met maximaal 6 stappen vrij te kiezen
- 5 lichtsnelheden, programmeerbaar
- Centrifugale vetafscheiding zonder extra vetfilter
- Cool down voor de snelle en veilige afkoeling van de ovenruimte
- Krachtige stoomboiler voor verse stoom met automatische watervulling
- Automatische aanpassing aan de plaats van installatie (hoogte, klimaat, etc.)
- Apparaat deur met achtergeventileerde dubbele glasruit en draibare binnenruit
- Lasnaadvrije, kuipvormige hygiënische ovenruimte, ronde hoeken, om overlopen te voorkomen.
- Uitneembare, draibare inhangrekken (ruimte tussen rails 68 mm)
- Materiaal binnen en buiten roestvrij staal DIN 1.4301
- Aansluitmogelijkheid op zacht- en/of warm water
- Vaste waterafvoer conform SVGW toegestaan
- Smit- en spatwaterdicht IPX 5 gekeurd
- Fluisterstil brandersysteem met krachtige ventilator (uitsluitend gas)
- Lengteschuif voor 1/1, 1/2, 2/3, 2/8 GN toebehoor
- Temperatuureenheid in °C of °F instelbaar
- In hoogte verstelbare machinevoeten
- Dynamische luchtwerveling
- Handouche met oprolautoomaat

Goedkeuringen



Planner:



*** Indien gekozen wordt voor een verhoogd onderstel dan dient men 931mm te nemen i.p.v 671mm (+260)**

Technische specificaties

Lengte inschuif voor 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Capaciteit: 10 x 1/1 GN
Eten-aantal per dag: 80-150
Hoogte: 1042 mm
Diepte: 771 mm
Breedte: 847 mm
Gewicht (netto) 143.5 kg
Gewicht (brutto): 162 kg
Watertoevoer 3/4" / d 1/2"
(Drukslang):

Waterdruk 150-600 kPa / (dynamische druk): 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar
Waterafvoer: DN 50 mm
Gastoevoer/-aansl.: 3/4"NPT
Nominale warmte belast: 22 kW
Vloeibaargas LPG totaal: 20 kW
Nominale warmte belast: 20 kW
Vloeibaargas LPG "Stoom": 22 kW
Nominale warmte belast: 22 kW
Vloeibaargas LPG "Hete-lucht":

Nominale warmte belast 22 kW
Aardgas totaal: 20 kW
Nominale warmte belast 20 kW
Aardgas "Stoom": 22 kW
Nominale warmte belast 22 kW
Aardgas "Hete-lucht": 0,5 kW
Aansluitwaarde elektro 0,5 kW

Netaansluiting Afzekering Kabelaanluiting
 1 NAC 230V 1 x 16 A 3 x 2,5 mm²
 50/60Hz
 Speciale spanning op aanvraag

Installatie

- Attentie: Staan er aan de linker zijde van het apparaat warmte bronnen, dan moet de afstand tussen beide minstens 35 cm bedragen.
- De installaties moeten voldoen aan alle lokale installatie voorschriften.
- Let op! Alleen koperen kabel gebruiken

Opties

- Marine versie
- Beveiligde uitvoering /gevangenis uitvoering
- Links scharnierende deur
- Sous-Vide kern temperatuur meter
- Interface Ethernet
- Veiligheidsslot
- Extern aansluitbare kerntemperatuurvoeler
- Mobiel oven rek
- Vergrendelbaar controlepaneel
- Verbinding met energie optimalisatiesystemen "Sicotronic" + potentiaalvrij contact voor bedrijfsaanduiding
- Speciale spanning
- Bescherming voor bedieningspaneel

Toebehoor

- GN bakken, blikken, roosters
- Onderstellen / onderkasten
- Catering set
- Thermocover
- Transport wagen
- Afzuigkap
- Bordeninrijwagen
- UltraVent® condens afzuigkap
- KitchenManagement Systeem
- Warmteschild t.b.v. linker zijpaneel
- Superspike (gevogelte roosters), CombiGrill®
- Inhang geleiders voor bakkers en slaggers
- Inrijwagen voor grill en bakkerij
- Speciaalreiniger en grillreiniger
- Vet opvangbak
- Trekonderbreker