



## 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 tafelmodellen 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

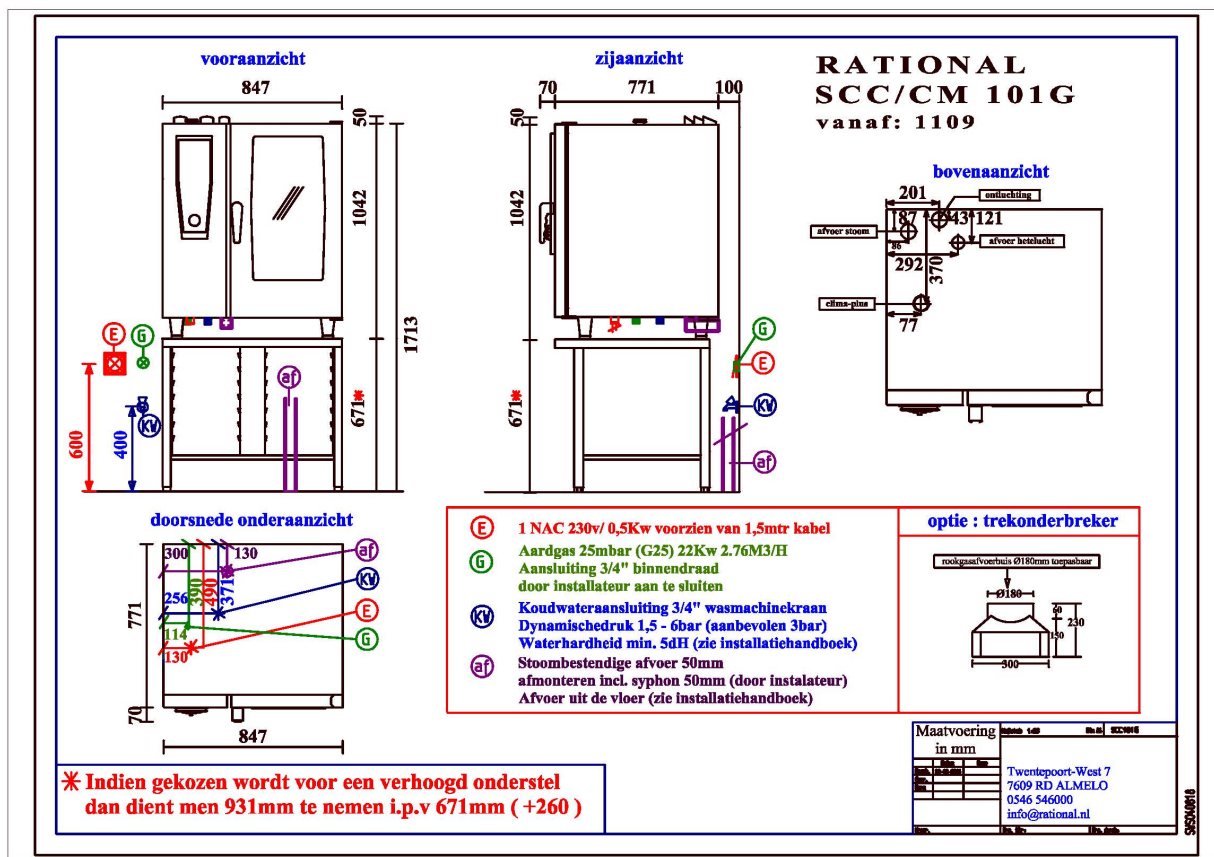
### Uitrusting

- USB-interface
- Kernthermometer met 1-punts meting
- 50 programma's met maximaal 5 stappen vrij te kiezen
- 5 luchtsnelheden, 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 draaibare binnenruit
- Lasnaadvrije, kuipvormige hygiënische ovenruimte, ronde hoeken, om overlopen te voorkomen.
- Uitneembare, draaibare 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)
- Beladen in lengterichting (accessoires)
- Temperatuureenheid in °C of °F instelbaar
- In hoogte verstelbare machinevoeten
- Dynamische luchtwerping

### Goedkeuringen



Planner:


**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**

**Netaansluiting Afzekering Kabelaanleiding**  
1 NAC 230V 1 x 16 A 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>  
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.

**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
- Extern signaal onderdeel connectie
- Bescherming voor bedieningpaneel

**Toebehoor**

- GN bakken, blikken, roosters
- Onderstellen / onderkasten
- Onderstel I / onderstel IV
- Thermocover
- Transport wagen
- Afzuigkap
- UltraVent® Plus condens afzuigkap met speciaal filter technologie
- UltraVent® condens afzuigkap
- KitchenManagement Systeem
- Warmteschild t.b.v. linker zijpaneel
- Superspike (gevogelte roosters), CombiGrill®
- Inhang geleiders voor bakkers en slaggers
- Inrijwagens voor bakkers
- Speciaalreiniger en grillreiniger
- Vet opvangbak
- Bordeninrijwagens
- Catering set