



Uitrustingskenmerken

CombiMaster Plus 8V

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

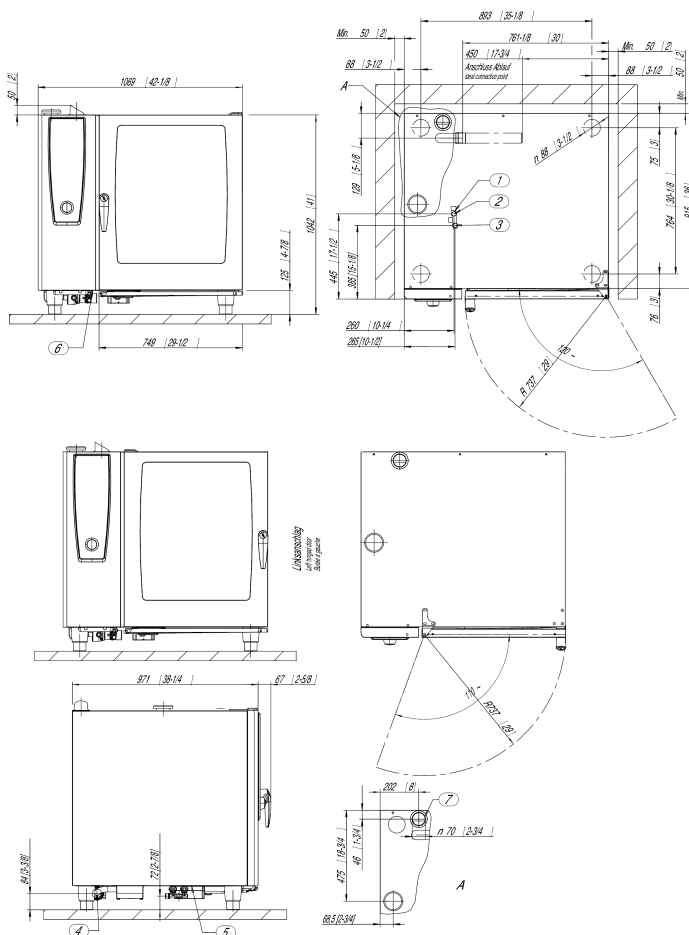
Uitrusting

- USB-interface
- Kernthermometer met 1-punts meting
- 100 programma's met maximaal 6 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
- Spuit- en spatwaterdicht IPX 5 gekeurd
- Handdouche met oprolautomaat
- Lengte inschuif voor 2/1, 1/1 GN-toebehoe
- Temperatuureenheid in °C of °F instelbaar
- In hoogte verstelbare machinevoeten
- Dynamische luchtwerping

Goedkeuringen



Planner:


Technische specificatie

Capaciteit: (GN-bakken/rooster)	10 x 2/1, 1/1 GN
Capaciteit: lengterichting	2/1, 1/1 GN
Aantal maaltijden: per dag	150-300
Breedte:	1069 mm
Diepte:	971 mm

Hoogte	1042
Water aansluiting:	3/4" / d 1/2"
Water druk:	150-600kPa/ 0,15-0,6 Mpa/ 1,5-6 bar
Waterafvoer:	DN 50 mm
Gezamenlijke belasting	36,7kW
Stoom belasting:	36 kW

Hete lucht belasting	36 KW
Gewicht (netto):	166 kg
Gewicht (bruto):	186 kg
Electro aansluiting:	3NAC 400V50/60hz
Zekering:	3 x 63 A
Diameter bekabeling:	5 x 10 mm2

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
- Aansluiting t.b.v. extern signaal
- Bescherming voor bedieningspaneel

Toebehoor

- GN bakken, blikken, roosters
- Onderstellen / onderkasten
- Catering set
- 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 slagers
- Inrijwagen voor bakkers
- Speciaalreiner en grillreiner
- Vet opvangbak
- Bordeninrijwagen