



## Uitrustingskenmerken

CombiMaster Plus '8' . . . . . '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

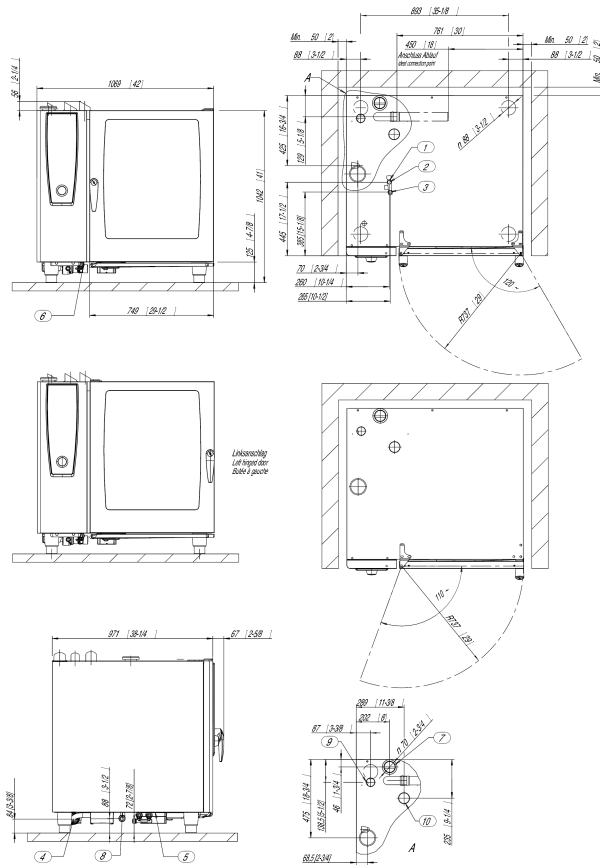
### Uitrusting

- 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
- Smit- 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 specificaties

##### Lengte inschuif voor

2/1, 1/1

GN

##### Capaciteit:

10 x 2/1, 20x 1/1 GN

##### Eten-aantal per dag:

150-300

##### Hoogte:

1042 mm

##### Diepte:

971 mm

##### Breedte:

1069 mm

##### Gewicht (netto)

197,5 kg

##### Gewicht (brutto):

217,5 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:

45 kW

##### Vloeibaargas LPG totaal:

##### Nominale warmte belast:

40 kW

##### Vloeibaargas LPG

##### "Stoom":

##### Nominale warmte belast:

45 kW

##### Vloeibaargas LPG

##### "Hete-lucht":

**Nominale warmte belast** 45 kW

##### Aardgas totaal:

**Nominale warmte belast** 40 kW

##### Aardgas "Stoom":

**Nominale warmte belast** 45 kW

##### Aardgas "Hete-lucht":

**Aansluitwaarde elektro** 0,8 kW

##### 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.
- Let op! alleen koperen kabel gebruiken.

#### Opties

- 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 bedieningpaneel

#### Toebehoor

- GN bakken, blikken, roosters
- Onderstellen / onderkasten
- Catering set
- Thermocover
- Transport wagen
- Trekonderbreker
- Warmteschild t.b.v. linker zijpaneel
- Superspik (gevogelte roosters), CombiGrill®
- KitchenManagement Systeem
- Speciaalreiniger en grilreiniger
- Vet opvangbak
- Bordeninrijwagen