



Uitrustingskenmerken

CombiMaster Plus 202 G (20x 2/1 - 40x 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

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

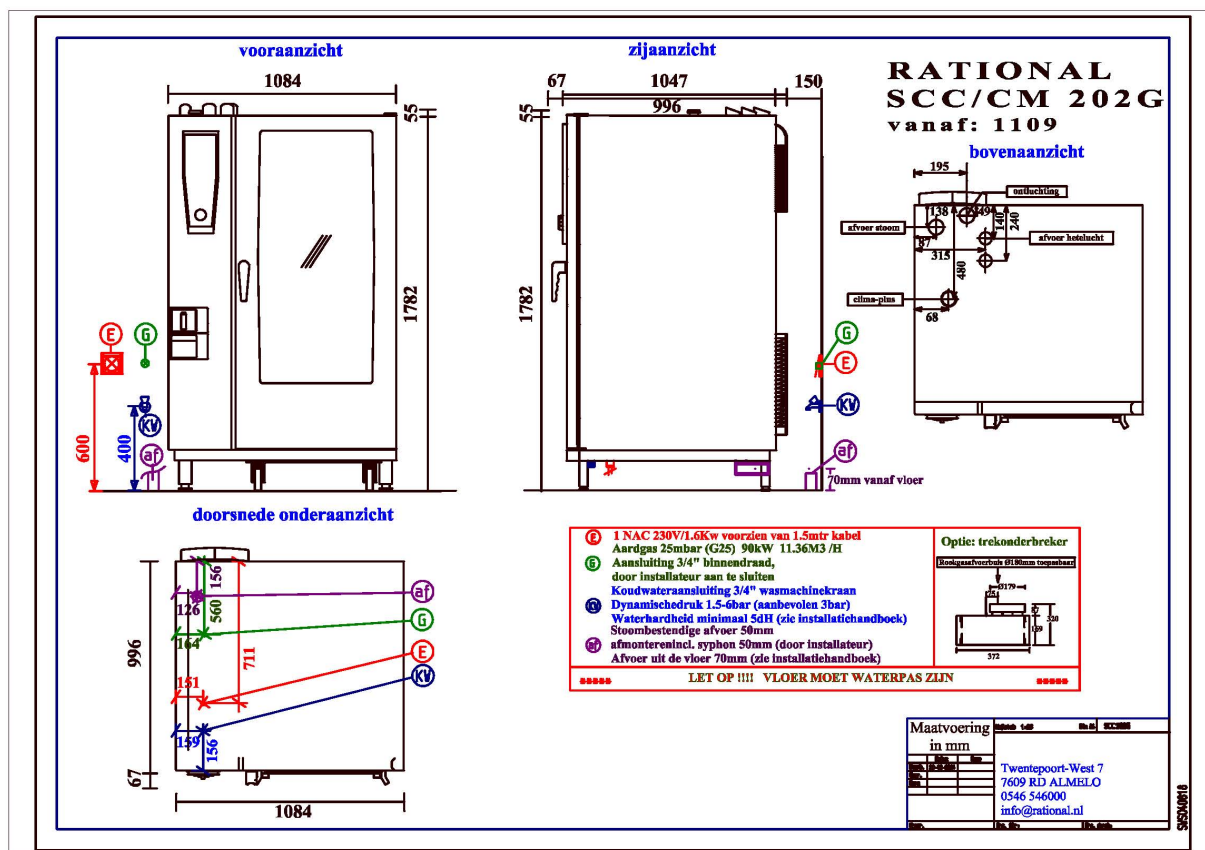
Uitrusting

- 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.
- Inrijwagen met zwenkwielen (ruimte tussen rails 63 mm), wieldiameter 125mm
- Beugel t.b.v. de inrijwagen
- Gaarruimtedeuren met een geïntegreerde afdichtmechanica
- 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
- Handouche met oprolautomaat
- Lengte inschuif voor 2/1, 1/1 GN toebehoor
- Temperatuureenheid in °C of °F instelbaar
- In hoogte verstelbare machinevoeten
- Dynamische luchtwerveling

Goedkeuringen



Planner:


Technische specificaties

Lengte inschuif voor Capaciteit 2/1, 1/1 GN
 20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
Eten-aantal per dag: 300-500
Hoogte: 1782 mm
Diepte: 996 mm
Breedte: 1084 mm
Gewicht (netto): 364,5 kg
Gewicht (brutto): 391,5 kg
Watertoevoer (Drukslang): 3/4" / d 1/2"

Waterdruk (dynamische druk): 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5-6 bar
Waterafvoer: DN 50 mm
Gastoevoer/-aansl.: 3/4"NPT
Nominale warmte belast: 90 kW
Vloeibaargas LPG totaal: 51 kW
Nominale warmte belast: 90 kW
Vloeibaargas LPG "Stoom": 51 kW
Nominale warmte belast: 90 kW
Vloeibaargas LPG "Hete-lucht": 1,6 kW

Nominale warmte belast 90 kW
Aardgas totaal: 51 kW
Nominale warmte belast Aardgas "Stoom": 90 kW
Aardgas "Hete-lucht": 1,6 kW
Aansluitwaarde elektro 1,6 kW

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

Installatie

- **Attentie:** Staaf 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.
- Letop! Gebruik alleen koperenkabel.

Opties

- Apparaat met bakkersinrijwagen
- Beveiligde uitvoering /gevangenis uitvoering
- Vrijdbaar
- Sous-Vide kern temperatuur meter
- Interface Ethernet
- Veiligheids slot
- 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
- Thermocover
- Bordeninrijwagen
- Speciaalreiniger en grillreiniger
- KitchenManagement Systeem
- Warmteschild t.b.v. linker zijpaneel
- Superspike (gevogelte roosters), CombiGrill®
- Inrijwagen voor bakkers
- Oprijplaat t.b.v. inrijwagen