



Uitrustingskenmerken

CombiMaster Plus 61 E (6x 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

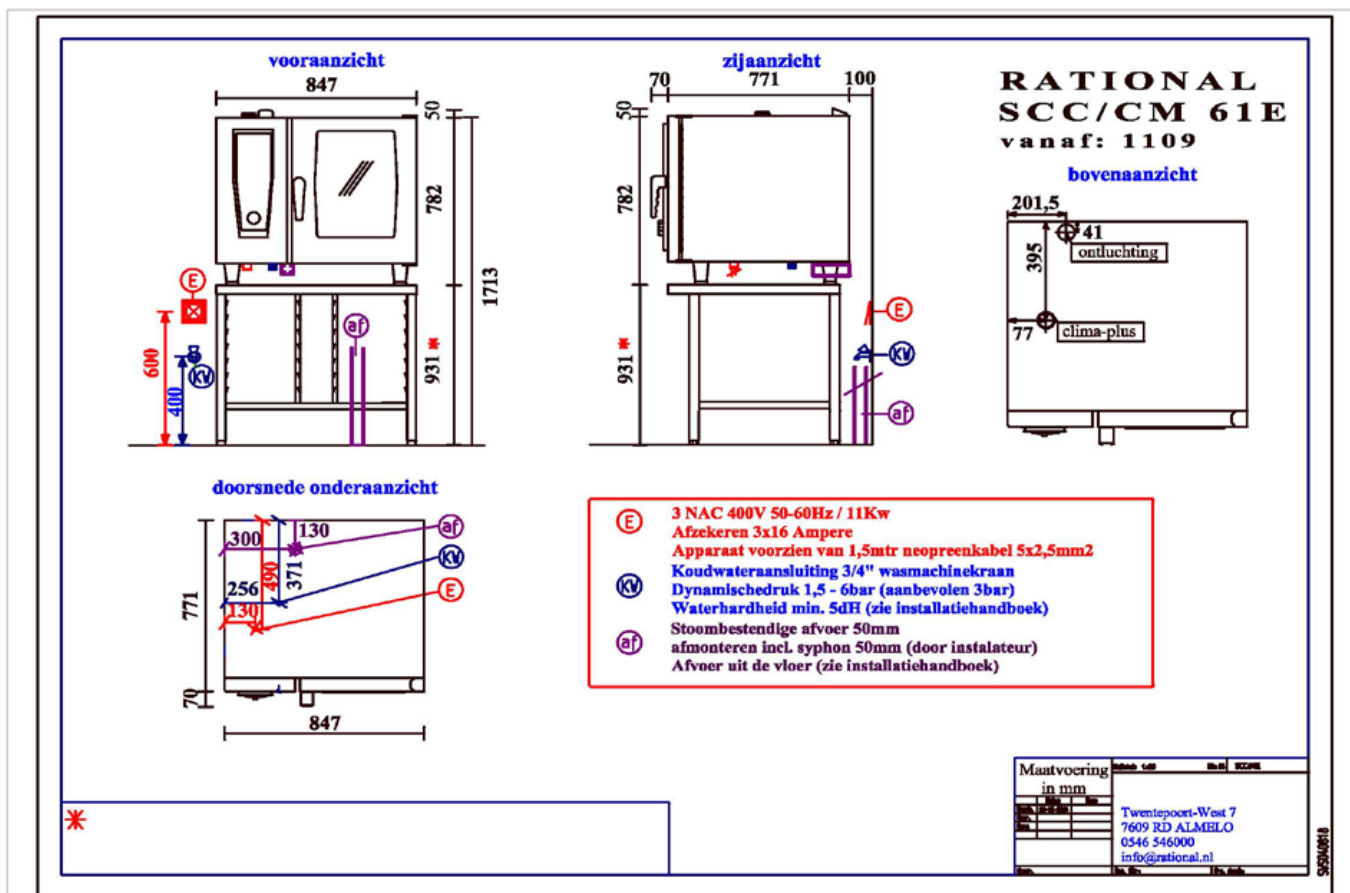
Uitrusting

- USB-interface
- Kernthermometer met 1-punts meting
- 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 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
- Dynamische luchtwerveling
- Beladen in lengterichting (accessoires)
- Temperatuureenheid in °C of °F instelbaar
- In hoogte verstelbare machinevoeten

Goedkeuringen



Planner:


Technische specificatie

Capaciteit: (GN-bakken/rooster)	6 x 1/1 GN
Capaciteit: lengterichting	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Aantal maaltijden: per dag	30-80
Breedte:	847 mm
Diepte:	771 mm

Hoogte:	782 mm
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	11 kW
Stoom belasting:	9 kW

Hete lucht belasting:	10,3 kW
Gewicht (netto):	105,5 kg
Gewicht (bruto):	120,5 kg
Electro aansluiting:	3NAC 400V50/60hz
Zekering:	3 x 16 A
Diameter bekabeling:	5 x 2,5 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.

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 grill en bakkerij
- Speciaalreiniger en grillreiniger
- Vet opvangbak
- Bordeninrijwagen
- Muursteun voor bevestiging