

Spécifications

CombiMaster® Plus 202 E (20 x 2/1 - 40 x 1/1 GN)

Référence:



Désignation

- Inclus: four vapeur à air pulsé (mode four mixte) conforme à la norme DIN 18866 pour la plupart des méthodes de cuisson employées dans la cuisine industrielle, utilisation en option de l'air chaud et de la vapeur, individuellement, successivement ou en combinaison.

Sécurité du travail

- Édition des données HACCP et mise à jour du logiciel par interface USB intégrée
- Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et chauffage à l'air chaud.
- Appareil autorisé à fonctionner sans surveillance selon les normes VDE
- Hauteur maximale d'insertion 1,60 m
- Frein du ventilateur intégré

Manipulation

- Manette de commande pour modes de cuisson, température, température à cœur et réglage de l'heure
- Affichage auto-lumineux, restant visible
- Panneau de commande bien disposé à pictogrammes

Nettoyage, entretien, sécurité opérationnelle

- Programme de nettoyage manuel
- Système de diagnostic avec affichage des messages d'entretien
- Programme de détartrage dirigé par menu

Construction - Spécificités techniques

- Port de connexion USB
- Mesure de la température à cœur par sonde
- Programmation individuelle d'au moins 50 programmes de cuisson avec jusqu'à 6 niveaux
- 5 vitesses de l'air, programmables
- Système de séparation des graisses intégré, sans entretien, sans filtre à graisse supplémentaire
- Fonction cool-down pour le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson par ventilateur
- Générateur de vapeur fraîche de haute puissance
- Adaptation automatique aux conditions du lieu d'utilisation (altitude, climat, etc.)
- Porte à double vitrage rétroventilée et vitre intérieure pivotante
- Enceinte hygiénique sans joints à angles arrondis, enceinte protégée contre les jets – l'eau ne peut déborder
- Chariot d'enfournement (écart entre glissières 63 mm) avec roulettes directrices en tandem, diamètre de roue 125 mm
- Porte à mécanisme d'étanchéité intégré
- Matériau intérieur et extérieur acier DIN 1.4301
- Electrovanes distinctes pour l'eau normale et l'eau adoucie
- Raccordement fixe pour l'eau usée, conforme à DVWG
- Protection contre les projections d'eau IP X 5
- Alimentation en énergie adaptée aux besoins
- Rinçage et vidange automatiques actifs du générateur de vapeur par pompe
- Enfournement longitudinal pour accessoires 2/1, 1/1 GN
- Unité de température réglable en °C ou en °F
- Pieds réglables en hauteur
- Système de conduite de l'air pour une régularité optimale



Gestion du climat - mesure de l'humidité, réglage et régulation sur 5 niveaux

Mode combi-cuiseur



Vapeur entre 30° C et 130° C



Air pulsé de 30° C à 300° C



Combinaison de vapeur et de air pulsé 30° C-300° C

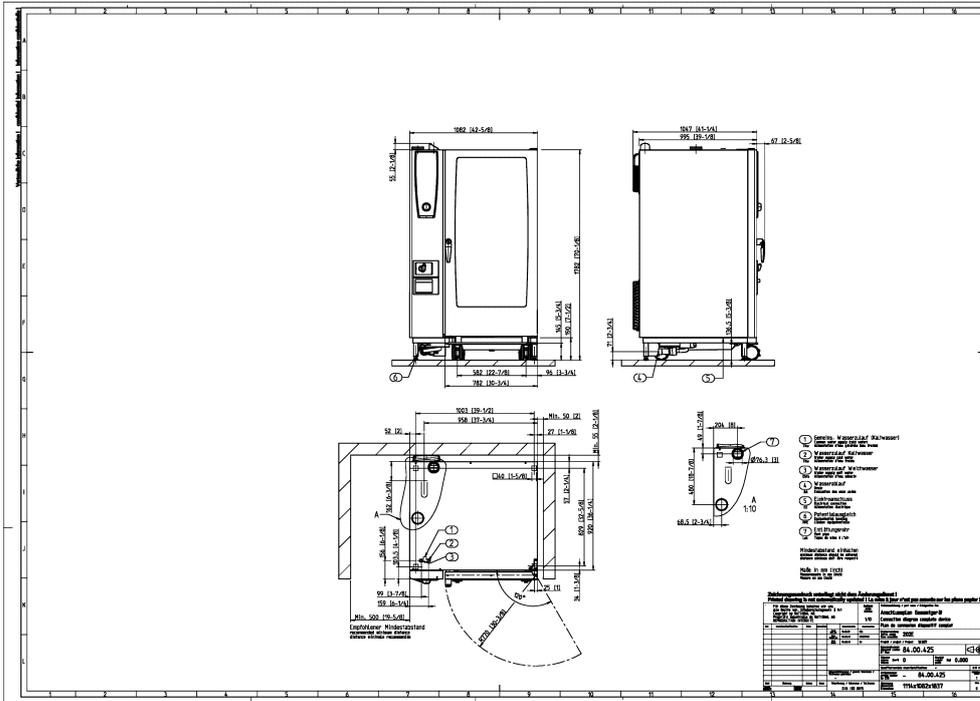
Homologations



Bureau d'études:

Spécifications/Fiche technique

CombiMaster® Plus 202 E (20 x 2/1 - 40 x 1/1 GN)



1. Alimentation commune en eau (eau froide)
2. Alimentation en eau froide
3. Alimentation en eau douce ou chaude
4. Evacuation eaux usées
5. Raccordement électrique
6. Liaison équipotentielle
7. Tuyau d'aération DN 78
11. Espace minimum 50 mm
13. Mesures en mm (pouces)

Information technique

Capacité:	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN	Evacuation eaux usées:	DN 50 mm	Tension standard	Protection	Section câble
Chargement pour:	2/1, 1/1 GN	Puissance électrique:	65,5 kW	3NAC400	3 x 100 A	5 x 25 mm ²
Nombre de repas par jour:	300-500	Puissance « Vapeur »:	54 kW	V 50/60Hz	Tensions spéciales sur demande	
Largeur:	1.082 mm	Puissance « Air pulsé »:	64,2 kW			
Profondeur:	1047 mm	Poids à l'embarquement (net):	326 kg			
hauteur:	1.782 mm	Poids (brut):	342 kg			
Arrivée d'eau (pour flexible à air comprimé):	3/4" / d 1/2"					
Pression de l'eau (Pression affluante):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar					

Installation

- S'il y a des sources de chaleur sur le côté gauche de l'appareil, l'écart minimum à gauche doit être de 350 mm.
- Les installations doivent être conformes à tous les règlements locaux en matière d'électricité, de plomberie et de ventilation

Options

- Kit "Marine"
- Modèle de sécurité/modèle prison
- Sonde spéciale sous-vide
- Port de connexion Ethernet
- Contact sans potentiel pour l'indicateur de fonctions
- Fermeture de porte de sécurité
- Appareils avec sonde de température à cœur enfichable à l'extérieur
- Douchette à enrouleur automatique
- Protection du tableau de commande par porte verrouillable
- Possibilité de raccordement au système Sicotronic + Contact sans potentiel pour l'indicateur de fonctions
- Mobile
- tensions spéciales

Accessoires

- Récipients, plaques/tôles, grilles gastronomique
- Thermocover (housse isothermique)
- KitchenManagement System
- Bouclier thermique pour paroi latérale gauche
- Superspike (gril à volaille), CombiGrill® (grille)
- Dégraissant Steamnett et nettoyant gril
- hauteur d'enfournement
- Broche pour agneau et cochon de lait
- Cadre porte-assiettes