

# Spécifications

## CombiMaster® Plus 61 E (6 x 1/1 GN)

### Référence:



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

### 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 d'insertion maximale 1,60 m quand on utilise une table de soubassement originale
- Frein du ventilateur intégré
- Poignée de porte à fonctions droite/gauche et claquement

### 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
- Cadres pivotants amovibles (écart entre glissières 68 mm)
- Matériau intérieur et extérieur acier DIN 1.4301
- Électrovannes 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 GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
- Unité de température réglable en °C ou en °F
- Pieds réglables en hauteur
- Système de conduite de l'air pour une régularité optimale

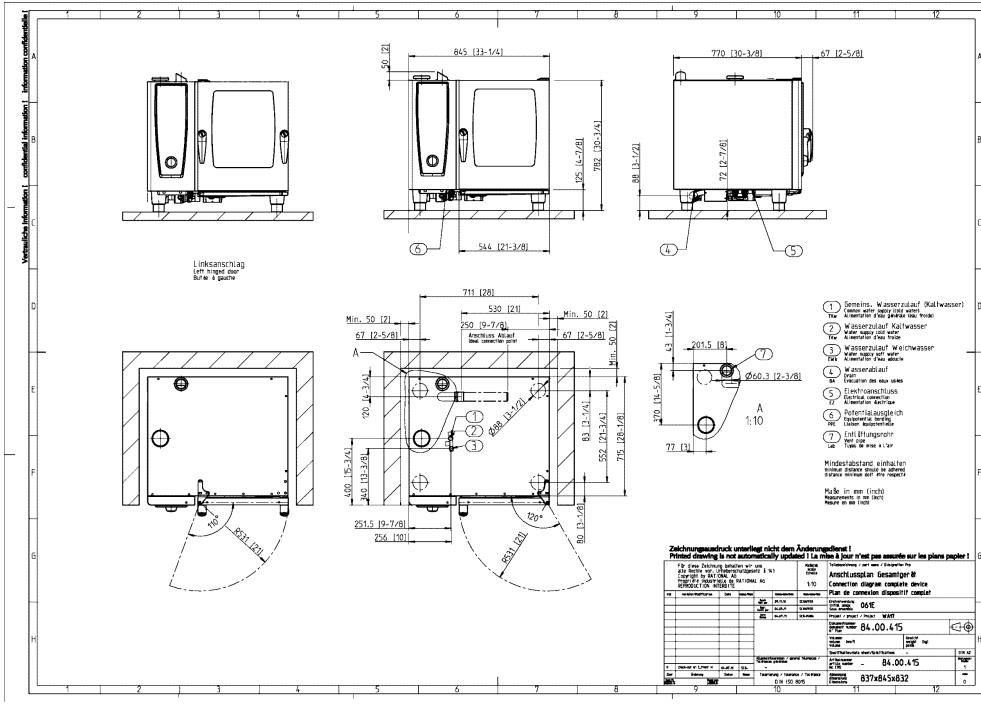
### Homologations



Bureau d'études:

# Spécifications/Fiche technique

## CombiMaster® Plus 61 E (6 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 60
11. Espace minimum 50 mm
13. Mesures en mm (pouces)

### Information technique

<b>Capacité:</b>	6 x 1/1 GN	<b>Evacuation eaux usées:</b>	DN 50 mm	<b>Tension</b>	<b>Protection</b>	<b>Section câble</b>
<b>Chargement pour:</b>	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	<b>Puissance électrique:</b>	11 kW	<b>standard</b>	3 x 16 A	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
<b>Nombre de repas par jour:</b>	30-80	<b>Puissance « Vapeur »:</b>	9 kW	3NAC400		
<b>Largeur:</b>	845 mm	<b>Puissance « Air pulsé »:</b>	10,3 kW	V 50/60Hz		
<b>Profondeur:</b>	770 mm	<b>Poids à l'embarquement (net):</b>	99 kg	Tensions spéciales sur demande		
<b>hauteur:</b>	782 mm	<b>Poids (brut):</b>	106 kg			
<b>Arrivée d'eau (pour flexible à air 3/4" / d 1/2" comprimé):</b>						
<b>Pression de l'eau (Pression affluante):</b>	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
- Ferrage de porte à gauche
- 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
- Chariot d'enfournement
- 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
- tensions spéciales
- Appareil à cadre à suspendre spécial pour boulangers ou bouchers

### Accessoires

- Récipients, plaques/tôles, grilles gastronomique
- Tables de soubassement/tables de soubassement à glissières
- Thermocover (housse isothermique)
- Chariot de transport
- Hotte intégrée
- Système d'aspiration à condensation UltraVent® Plus avec technique de filtration spéciale.
- UltraVent® Hotte autonome à condensation
- Combi-Duo modules pour deux appareils l'un sur l'autre
- KitchenManagement System
- Bouclier thermique pour paroi latérale gauche
- Superspike (gril à volaille), CombiGrill® (grille)
- Chariot d'enfournement et cadres à suspendre pour boulangers ou bouchers
- Cadres à suspendre pour boulangers ou bouchers
- Dégraissant Steamnett et nettoyant gril
- Réceptacle à graisses
- Cadre porte-assiettes