

Specyfikacja przetargowa

CombiMaster® Plus 101 E (10 x 1/1 GN)

Numer referencyjny:



Oznaczenie

- Zawiera piec konwekcyjno-parowy (tryb pracy konwekcyjno-parowy) zgodny z DIN 18866 do większości stosowanych w profesjonalnych kuchniach metod gotowania z zastosowaniem do wyboru pary wodnej i gorącego powietrza, pojedynczo, po kolei lub w kombinacji.

Bezpieczeństwo pracy

- Preparat czyszczący i odkamieniacz w stałej formie gwarancją bezpieczeństwa obsługi
- Transmisja danych HACCP i aktualizacja oprogramowania przez wbudowane gniazdo USB
- Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza
- Maksymalna wysokość najwyższej półki 1,60 m przy zastosowaniu oryginalnej szafki pod urządzenie
- Zintegrowany hamulec wirnika wentylatora
- Klamka zamykająca z funkcją zamykania zarówno przy wychyleniu jej w prawo jak i w lewo i funkcją zamykania poprzez zatrzasknięcie drzwi

Obsługa

- Pokrętko obsługi do ustawiania trybu pracy, temperatury, temperatury rdzenia i czasu
- Świecący wyświetlacz, widoczny z daleka
- Czytelny panel obsługi

Czyszczenie, pielęgnacja i bezpieczeństwo pracy

- System diagnostyczny z automatycznym pokazywaniem komunikatów serwisowych
- Programowana menu funkcja odkamieniania

Wyposażenie

- Łącze USB
- Pomiar temperatury rdzenia za pomocą czujnika
- Indywidualne programowanie 100 programów przyrządzenia do 6 kroków każdy
- 5 programowanych prędkości pracy wentylatora
- Zintegrowany, nie wymagający konserwacji system odprowadzania tłuszczu, bez filtra
- Funkcja cool-down do szybkiego schładzania komory urządzenia za pomocą wirnika wentylatora
- Wysokowydajny generator pary
- Automatyczne, aktywne płukanie i opróżnianie generatora pary za pomocą pompy
- Automatyczne dostosowanie do miejsca instalacji (wysokości, klimatu itd.)
- Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożnikami, komora z zabezpieczeniem przed falą piętżenia - woda nie wychłapuje ze środka
- Zdemontowane, wychylane stelaże zawieszane (odstęp prowadnic 68 mm)
- Materiał wewnętrzny i zewnętrzny stal szlachetna 304 (DIN 1.4301)
- Zawiera automatyczny spryskiwacz ręczny
- Osobne zawory magnetyczne do wody zwykłej i zmiękczonej
- Stałe przyłącze odpływowe wg SVGW dopuszczalne
- Poziom izolacji elektrycznej przed przyskajającą wodą i wodą o niskim ciśnieniu IP X 5
- Zgodne z zapotrzebowaniem doprowadzanie ciepła
- Wzdłużny układ prowadnic odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
- Jednostka temperatury do wyboru °C lub °F
- System rozprowadzania powietrza w komorze

ClimaPlus



Zarządzanie klimatem - pomiar wilgotności, 5-stopniowe ustawienie i regulacja

Tryb pieca konwekcyjno-parowego



parowy 30-130 °C



gorące powietrze 30-300 °C



kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300 °C

Dopuszczenia/Labels



Projektant:

Techniczna informacja

Wzdłużny układ prowadnic:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Średnica przyłącza wody:	3/4" / d 1/2"	Moc dla trybu pracy „gorące powietrze”:	18 kW	
Pojemność:	10 x 1/1 GN	Ciśnienie wody:	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	Przyłącze do sieci elektrycznej	Zabezpieczenie	Przekrój przewodu
Dzienna liczba posiłków:	80-150	Średnica odpływu wody:	DN 50 mm	3 NAC 400V	3 x 32 A	5 x 4 mm ²
Szerokość:	847 mm	Moc przyłączeniowa:	18,6 kW	50/60Hz		
Głębokość:	776 mm	Moc dla trybu pracy „parowy”:	18 kW	Napięcia specjalne na zamówienie		
Wysokość:	1.042 mm					
Ciężar (netto):	132 kg					
Ciężar (brutto):	157 kg					

Instalacja

- Jeśli z lewej strony urządzenia pracują źródła ciepła, musi zostać zachowany odstęp min. 350 mm
- We wszystkich innych krajach należy przestrzegać obowiązujących na danym terenie norm i przepisów.

Opcje

- Wersja Morska
- Wersja ochronna/wersja więzienna
- Drzwi otwierane na lewą stronę
- Sous-Vide sonda rdzenia
- Złącze Ethernet
- Zamek bezpieczeństwa drzwi
- Zewnętrznie przymocowana sonda temperatury rdzenia
- Zamykalny panel operatora
- Opcja połączenia z systemem + Możliwy bezpłatny kontakt w celu udzielenia wskazówek dołączony
- Napięcie specjalne
- Urządzenia z zewnętrznym sygnalizatorem świetlnym
- Osłona panelu sterowania

Akcesoria

- Uchwyt ścienny do montażu
- Pojemniki, Tace, Ruszty
- Podstawy/Szafki
- Thermocover
- Wózek transportowy
- Dysza odciagu
- Okap kondensacyjny UltraVent® Plus ze specjalną technologią filtracyjną
- UltraVent® okap kondensacyjny
- Stelaże zawieszane dla piekarzy lub masarni
- Stelaż ruchomy dla piekarzy i do grillowania
- Stelaże ruchome do blach piekarniczych
- Pojemnik kapania tłuszczu
- Catering kit

