

Especificaciones

CombiMaster® Plus 201 E (20 x 1/1 GN)

Referencia:



Designación

- Vaporizador combinado con funcionamiento por aire caliente (Modo Vaporizador Combinado) en adherencia a DIN 18866. Para la mayoría de los métodos de cocción empleados en la cocina industrial, para uso opcional con los medios de cocción aire caliente o vapor, de manera individual, sucesiva o combinada.

Seguridad laboral

- Salida de datos APPCC y actualización de software mediante interface USB integrado
- Limitador térmico de seguridad para el generador de vapor y para aire caliente
- Equipo homologado para operación sin vigilancia conforme a las especificaciones VDE
- Altura máxima de inserción 5 ¼ ft. (1,60 m)
- Motor de turbina con rotor de frenado automático integrado

Operación

- Mando para el ajuste de los modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo térmico y hora
- Display autoiluminable, visible legible a distancia
- Cuadro de mandos de clara disposición

Limpieza, mantenimiento y seguridad operacional

- Programa de limpieza manual
- Sistema de servicio de diagnóstico con visualización automática de mensajes de servicio
- Programa de descalcificación guiado por menú

Equipamiento

- Interface USB
- Medición de la temperatura del núcleo térmico mediante sensor (sonda térmica)
- Programación individual de 100 programas de cocción de hasta 6 pasos.
- 5 velocidades programables, de circulación del aire en cabina
- Sistema de separación de grasa integrado sin filtro de grasa adicional
- Función Cool-Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador
- Generador de vapor fresco de alto rendimiento
- Lavado activo y vaciado automático del generador de vapor mediante bomba
- Adaptación automática a las características del lugar de instalación (altitud, clima, etc.)
- Puerta del aparato dotada de doble cristal con retro-ventilación y cristal interior orientable
- Cámara del horno higiénica, sin juntas, con esquinas redondeadas, cámara del horno en forma de cuba para protección contra chorreo y salpicaduras de agua
- Rack móvil (distancia entre guías: 2 1/2" (63 mm)) con rodillos tándem, diámetro: 5" (125 mm)
- Soporte para asa de transporte del rack móvil
- Mecánica de obturación integrada
- Material interior y exterior: acero inoxidable 304 (DIN 1.4301)
- Ducha con manguera retráctil
- Válvulas electromagnéticas separadas para agua normal y agua blanda
- Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a SVGW
- Protección IP X 5 contra salpicaduras y chorreo de agua
- Abastecimiento de energía en función de la necesidad
- Bandeja longitudinal para accesorios GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 (12"x20")
- Posibilidad de seleccionar entre °C o °F como unidad de temperatura
- Patas del aparato regulables en altura
- Fluidización dinámica del aire

ClimaPlus



Gestión de clima – medición de la humedad, 5 niveles de ajuste y regulación

Modo Vaporizador Combinado



Vapor entre 30° C y 130° C



Aire caliente de 30° C a 300° C



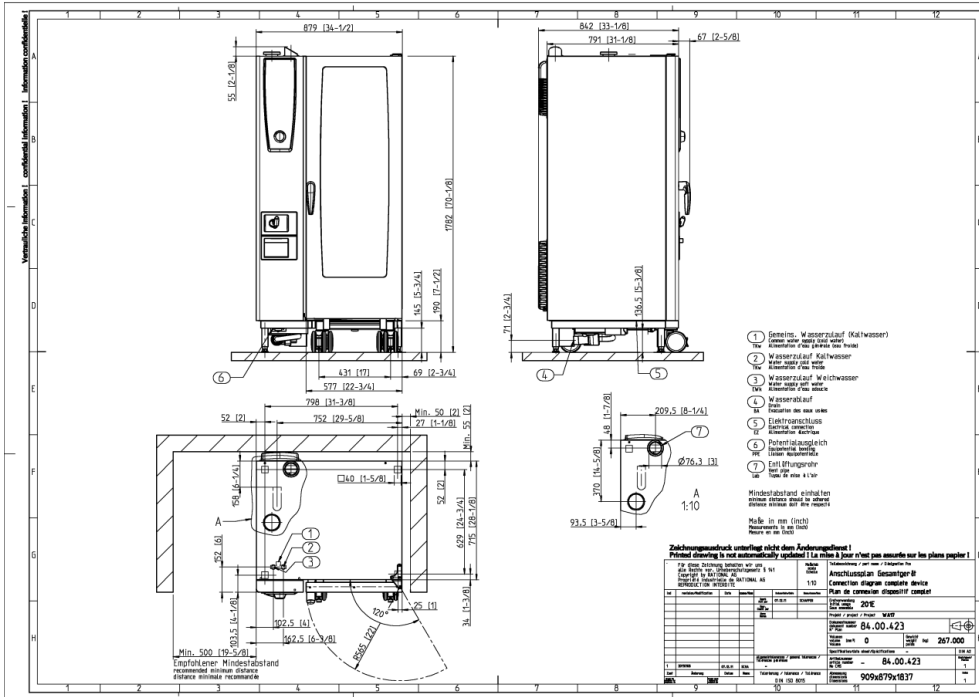
Combinación de vapor y aire caliente de 30° C-300° C

Homologaciones



Proyectorista:

CombiMaster® Plus 201 E (20 x 1/1 GN)



1. Alimentación común (agua fría)
2. Alimentación de agua fría
3. Alimentación agua blanda o agua caliente
4. Desagüe
5. Conexión eléctrica
6. Conexión equipotencial
7. Tubo de purga de aire DN 3" (78 mm)
8. Distancia mínima: 2" (50 mm)
9. Medidas en mm (pulgadas)

Información Técnica

Bandeja longitudinal para: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN

Capacidad: 20 x 1/1 GN

Número de comidas por día: 150-300

Ancho: 34 1/2 inch (879 mm)

Profundidad: 31 1/8 inch (791 mm)

Altura: 70 1/4 inch (1.782 mm)

Peso (neto): 570 lbs (259 kg)

Peso (bruto): 619 lbs (281.5 kg)

Toma de agua (para tubo flexible a presión): 3/4" / d 1/2"

Presión del agua (Presión en flujo): 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar

Desagüe: DN 50 mm

Potencia conectada - electricidad: 37 kW

Potencia "Vapor": 36 kW

Alimentación de la red	Fusible automático	Diámetro del cable
3 NAC 400V	3 x 63 A	5 x 10 mm ²

Tensión especial a petición

Instalación

- Recomienda dejar una distancia a mano izquierda para el servicio y mantenimiento 20" (500 mm). Mantener una distancia de 14" (350 mm) entre el lado izquierdo del aparato y fuentes de calor
- En los demás países se observarán las normas específicas vigentes a escala nacional y/o regional.

Opciones

- Versión para buques
- Versión alta seguridad / versión para cárceles
- Sonda térmica sous vide (temperatura núcleo)
- Interface Ethernet
- Cierre de seguridad para la puerta
- Sonda térmica conectable exteriormente al equipo
- Rack móvil
- Bloqueo de control
- Posibilidad de conexión Sicotronic + Contacto libre de potencial para display operacional
- Voltaje especial
- Aparato con bastidor móvil de carga múltiple para aplicaciones panaderas
- Versión para buques
- Unidades de cocção com conexão de aviso externo
- Protección del Panel de Control

Accesorios

- Contenedores bandejas y parrillas en GN
- Manta térmica Thermocover
- UltraVent® Plus – Campana de condensación con tecnología de filtrado especial
- Campana de condensación UltraVent®
- KitchenManagement System
- Blindaje térmico para panel lateral izquierdo
- Superspike (parrilla para aves), CombiGrill® (parrilla)
- Racks móviles en medidas para panadería
- Detergente especial y detergente para parrilla
- Rampa de entrada para bastidor móvil de carga múltiple
- Asador para cordero y cochinillo
- Rack móvil para platos