

# Especificaciones

## CombiMaster® Plus 202 G (20 x 2/1 - 40 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 mediante sistema de quemador modulador de alto rendimiento con ventilador de funcionamiento silencioso
- Bandeja longitudinal para accesorios GN 2/1, 1/1 (18"x26")
- 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



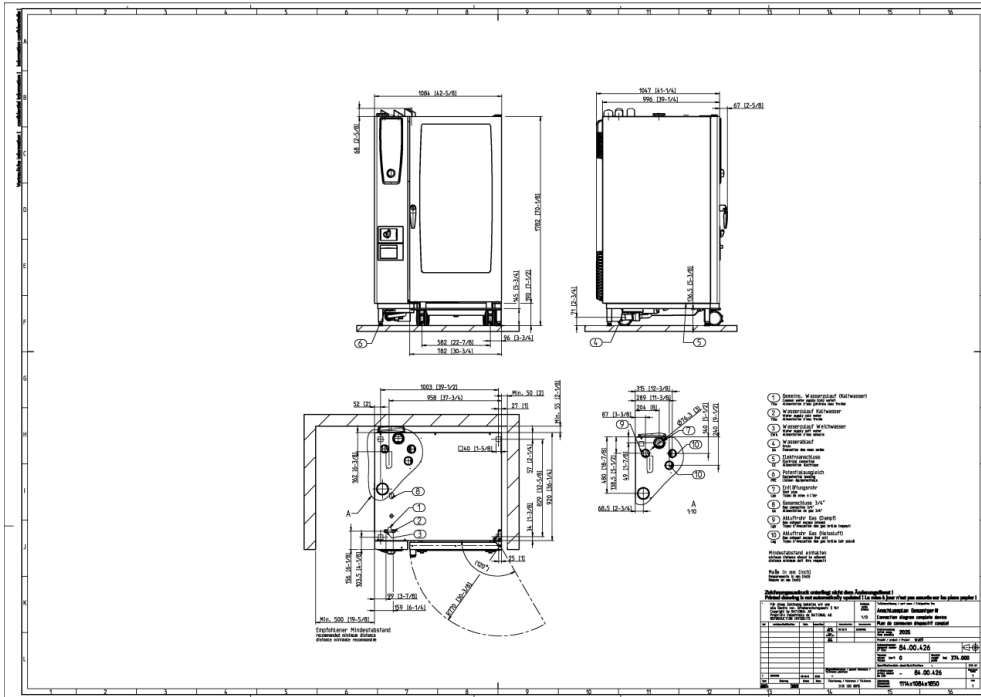
Combinación de vapor y aire caliente de 30° C-300° C

### Homologaciones



Proyectorista:

## CombiMaster® Plus 202 G (20 x 2/1 - 40 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. Acometida de gas 3/4"
9. Tubo de escape – gas (vapor)
10. Tubo de escape – gas (aire caliente)
11. Distancia mínima: 2" (50 mm)
12. Medidas en mm (pulgadas)

### Información Técnica

|  |   |   |                               |                           |                         |                       |          |                         |
|--|---|---|-------------------------------|---------------------------|-------------------------|-----------------------|----------|-------------------------|
| <p><b>Bandeja longitudinal para:</b> 2/1, 1/1 GN</p> <p><b>Capacidad:</b> 20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN</p> <p><b>Número de comidas por día:</b> 300-500</p> <p><b>Ancho:</b> 42 5/8 inch (1.084 mm)</p> <p><b>Profundidad:</b> 39 1/4 inch (996 mm)</p> <p><b>Altura:</b> 70 1/4 inch (1.782 mm)</p> <p><b>Peso (neto):</b> 802 lbs (364.5 kg)</p> <p><b>Peso (bruto):</b> 861.5 lbs (391.5 kg)</p> | <p><b>Toma de agua (para tubo flexible a presión):</b> 3/4" / d 1/2"</p> <p><b>Presión del agua (Presión en flujo):</b> 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar</p> <p><b>Desagüe:</b> DN 50 mm</p> <p><b>Alimentación de gas / toma de gas:</b> 3/4" (NPT)</p> <p><b>Carga térmica nominal – gas líquido LPG total:</b> 336,000 BTU (90 kW)</p> <p><b>Carga térmica nominal – gas líquido LPG "Aire caliente":</b> 336,000 BTU (90 kW)</p> <p><b>Carga térmica nominal – gas líquido LPG "Vapor":</b> 191,000 BTU (51 kW)</p> | <p><b>Carga térmica nominal – gas natural total:</b> 336,000 BTU (90 kW)</p> <p><b>Carga térmica nominal – gas natural "Vapor":</b> 191,000 BTU (51 kW)</p> <p><b>Carga térmica nominal – gas natural "Aire caliente":</b> 336,000 BTU (90 kW)</p> <p><b>Potencia conectada - electricidad:</b> 1,6 kW</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Alimentación de la red</b></td> <td style="text-align: center;"><b>Fusible automático</b></td> <td style="text-align: center;"><b>Diámetro del cab</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1 NAC 230V<br/>50/60Hz</td> <td style="text-align: center;">1 x 16 A</td> <td style="text-align: center;">3 x 2,5 mm<sup>2</sup></td> </tr> </table> <p>Tensión especial a petición</p> | <b>Alimentación de la red</b> | <b>Fusible automático</b> | <b>Diámetro del cab</b> | 1 NAC 230V<br>50/60Hz | 1 x 16 A | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| <b>Alimentación de la red</b>  | <b>Fusible automático</b>   | <b>Diámetro del cab</b>   |                               |                           |                         |                       |          |                         |
| 1 NAC 230V<br>50/60Hz  | 1 x 16 A  | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>   |                               |                           |                         |                       |          |                         |

### 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 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
- Versión para buques
- Protección del Panel de Control

### Accesorios

- Contenedores bandejas y parrillas en GN
- Manta térmica Thermocover
- KitchenManagement System
- Blindaje térmico para panel lateral izquierdo
- Superspike (parrilla para aves), CombiGrill® (parrilla)
- Detergente especial y detergente para parrilla
- Rampa de entrada para bastidor móvil de carga múltiple
- Asador para cordero y cochinillo
- Rack móvil para platos
- Seguro de fil ujo