

# Especificaciones

## CombiMaster® Plus 101 E (10 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
- Máxima altura de inserción de las bandejas: 5 ¼ ft. (1.60 m), empleando una mesa de soporte original
- Motor de turbina con rotor de frenado automático integrado
- Tirador de la puerta izquierda/derecha con función de cierre por impulso

### 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
- Bastidores colgantes extraíbles, orientables (distancia entre guías: 2 5/8" (68 mm))
- 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

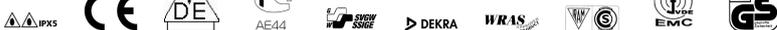


Aire caliente de 30° C a 300° C



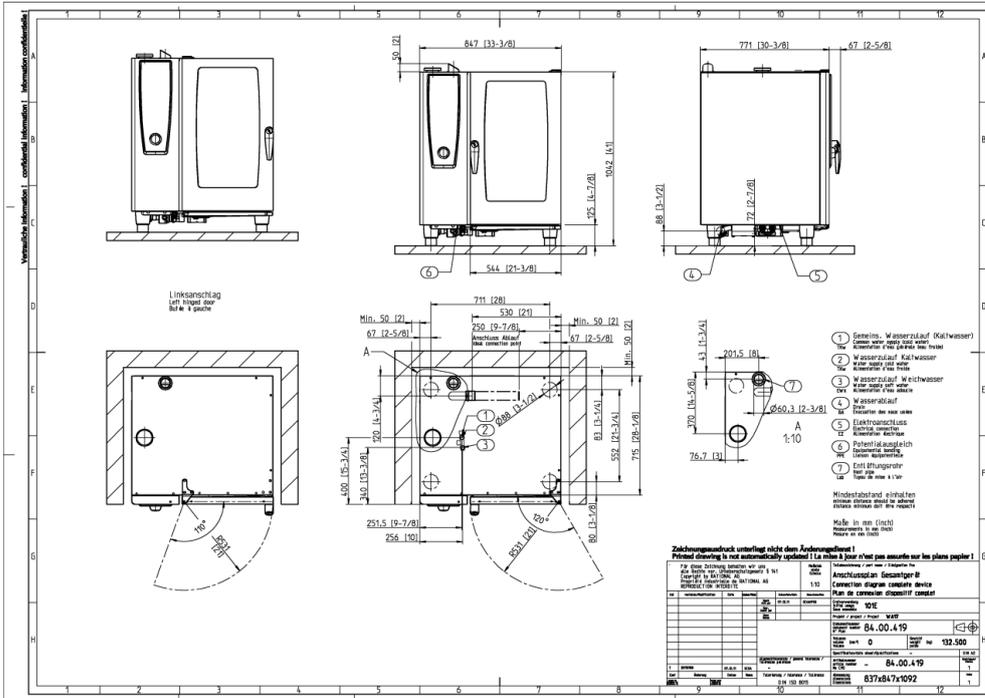
Combinación de vapor y aire caliente de 30° C-300° C

### Homologaciones



Proyectorista:

## CombiMaster® Plus 101 E (10 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 2 3/8" (60 mm)
8. Distancia mínima: 2" (50 mm)
9. Medidas en mm (pulgadas)

### Información Técnica

<b>Bandeja longitudinal para:</b>	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	<b>Altura:</b>	41 inch (1.042 mm)	<b>Potencia conectada - electricidad:</b>	18,6 kW	
<b>Capacidad:</b>	10 x 1/1 GN	<b>Peso (neto):</b>	276 lbs (125.5 kg)	<b>Potencia "Vapor":</b>	18 kW	
<b>Número de comidas por día:</b>	80-150	<b>Peso (bruto):</b>	318 lbs (144.5 kg)	<b>Alimentación de la red</b>	<b>Fusible automático</b>	<b>Diámetro del cab</b>
<b>Ancho:</b>	33 1/4 inch (847 mm)	<b>Toma de agua (para tubo flexible a presión):</b>	3/4" / d 1/2"	3 NAC 400V	3 x 32 A	5 x 4 mm <sup>2</sup>
<b>Profundidad:</b>	30 3/8 inch (771 mm)	<b>Presión del agua (Presión en flujo):</b>	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	50/60Hz	Tensión especial a petición	
		<b>Desagüe:</b>	DN 50 mm			

### 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
- Tope izquierdo para la puerta del aparato
- 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
- Unidades de cocção com conexão de aviso externo
- Protección del Panel de Control

### Accesorios

- Contenedores bandejas y parrillas en GN
- Mesas y Soportes
- Manta térmica Thermocover
- Carro de transporte
- Campana extractora
- 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)
- Rack móvil especial para carne y para medidas de panadería
- Bastidores colgantes para bandejas de panadería y de carne
- Detergente especial y detergente para parrilla
- Contenedor de grasa
- Rack móvil para platos
- Catering kit