

# Especificaciones

## CombiMaster® Plus 102 G (10 x 2/1 - 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
- 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 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



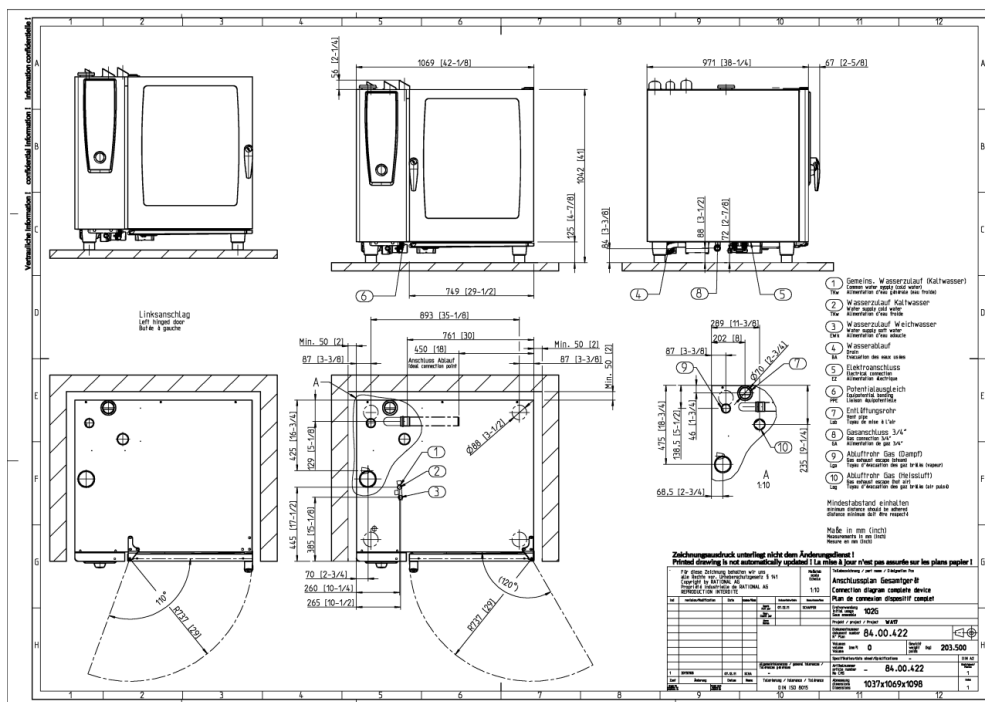
Combinación de vapor y aire caliente de 30° C-300° C

### Homologaciones



Proyectorista:

## CombiMaster® Plus 102 G (10 x 2/1 - 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 2 3/4" (70 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

**Bandeja longitudinal para:** 2/1, 1/1 GN  
**Capacidad:** 10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN  
**Número de comidas por día:** 150-300  
**Ancho:** 42 inch (1.069 mm)  
**Profundidad:** 38 1/4 inch (971 mm)  
**Altura:** 41 inch (1.042 mm)  
**Peso (neto):** 434.5 lbs (197.5 kg)  
**Peso (bruto):** 478.5 lbs (217.5 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  
**Alimentación de gas / toma de gas:** 3/4" (NPT)  
**Carga térmica nominal – gas líquido LPG total:** 168,000 BTU (45 kW)  
**Carga térmica nominal – gas líquido LPG "Aire caliente":** 168,000 BTU (45 kW)  
**Carga térmica nominal – gas líquido LPG "Vapor":** 149,000 BTU (40 kW)

**Carga térmica nominal – gas natural total:** 168,000 BTU (45 kW)  
**Carga térmica nominal – gas natural "Vapor":** 149,000 BTU (40 kW)  
**Carga térmica nominal – gas natural "Aire caliente":** 168,000 BTU (45 kW)  
**Potencia conectada - electricidad:** 0,8 kW

Alimentación de la red	Fusible automático	Diámetro del cab
1 NAC 230V 50/60Hz	1 x 16 A	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>

Tensión especial a petición

### Instalación

- Recomendamos 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
- 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
- Protección del Panel de Control

### Accesorios

- Contenedores bandejas y parrillas en GN
- Mesas y Soportes
- Manta térmica Thermocover
- Carro de transporte
- KitchenManagement System
- Blindaje térmico para panel lateral izquierdo
- Superspike (parrilla para aves), CombiGrill® (parrilla)
- Detergente especial y detergente para parrilla
- Contenedor de grasa
- Rack móvil para platos
- Seguro de flujo
- Catering kit