

Spécifications

CombiMaster® Plus CMP XS 6 2/3 E (6 x 2/3 GN)

Référence:



Désignation

- Inclus: four vapeur à air pulsé (mode four mixte) conforme à la norme DIN 18866 pour la plupart des méthodes de cuisson employées dans la cuisine industrielle, utilisation en option de l'air chaud et de la vapeur, individuellement, successivement ou en combinaison.

Sécurité du travail

- Tablette nettoyante y tablette de rinçage (matières solides) pour une sécurité opérationnelle maximale
- Édition des données HACCP et mise à jour du logiciel par interface USB intégrée
- Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et chauffage à l'air chaud
- Hauteur d'insertion maximale 5 1/4 ft. / 1.60 m quand on utilise une table de soubassement originale
- Frein du ventilateur intégré
- Poignée de porte à fonctions droite/gauche et claquement

Manipulation

- Manette de commande pour modes de cuisson, température, température à cœur et réglage de l'heure
- Affichage auto-lumineux, restant visible
- Panneau de commande

Nettoyage, entretien, sécurité opérationnelle

- 3 programmes de nettoyage automatique
- Système de diagnostic avec affichage des messages d'entretien
- Programme de détartrage dirigé par menu

Construction - Spécificités techniques

- Porte de l'enceinte de cuisson à triple vitrage rétroventilée, deux vitres intérieures pivotantes (pour un nettoyage aisé) avec revêtement spécial qui réfléchit la chaleur
- Socle de l'appareil avec joint périphérique
- Cadre suspendu amovible et inclinable avec possibilités d'enfournement sur 11 niveaux
- Éclairage : économe en énergie, durable et facile d'entretien
- Interfaces USB
- Mesure de la température à cœur par sonde
- Programmation individuelle d'au moins 100 programmes de cuisson avec jusqu'à 6 niveaux
- 5 vitesses de l'air, programmables
- Système de séparation des graisses intégré, sans entretien, sans filtre à graisse supplémentaire
- Fonction cool-down pour le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson par ventilateur
- Générateur de vapeur fraîche de haute puissance
- Rinçage et vidange automatiques actifs du générateur de vapeur par pompe
- Adaptation automatique aux conditions du lieu d'utilisation (altitude, climat, etc.)
- Enceinte hygiénique sans joints à angles arrondis, enceinte protégée contre les jets – l'eau ne peut déborder
- Matériau intérieur et extérieur acier 304 (DIN 1.4301)
- Douchette à enrouleur automatique
- Raccordement fixe pour l'eau usée, conforme à DVWG
- Protection contre les projections d'eau IP X 5
- Unité de température réglable en °C ou en °F
- Turbulence dynamique de l'air
- Dispositif de blocage de la porte pour garantir la fermeture de l'enceinte de cuisson même sur une mer fortement agitée

ClimaPlus



Gestion du climat - mesure de l'humidité, réglage et régulation sur 5 niveaux

Mode combi-cuisson



Vapeur entre 30° C et 130° C



Air pulsé de 30° C à 300° C



Combinaison de vapeur et de air pulsé 30° C-300° C

Homologations/Labels



Bureau d'études:

CombiMaster® Plus CMP XS 6 2/3 E (6 x 2/3 GN)

Information technique

Chargement pour:	2/3, 1/2, 1/3 GN	Poids (brut):	82 kg	Puissance « Vapeur »:	5,4 kW
Capacité:	6 x 2/3 GN	Arrivée d'eau (pour flexible à air comprimé):	3/4" / d 1/2"	Puissance « Air pulsé »:	5,4 kW
Nombre de repas par jour:	20-80	Pression de l'eau (Pression affluante):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	Tension standard	Capacité du disjoncteur
Largeur:	657 mm	Evacuation eaux usées:	DN 40 mm	3 NAC 400V	3x10 A
Profondeur:	657 mm	Puissance électrique:	5,7 kW	50/60Hz	5 x 1,5 mm ²
hauteur:	897 mm			Tensions spéciales sur demande	
Poids à l'embarquement (net):	62 kg				

Installation

- Câbles en cuivre seulement!
- Le dégagement recommandé gauche pour le service et maintenance 20 " / 500 mm. S'il y a des sources de chaleur sur le côté gauche de l'appareil, l'écart minimum à gauche doit être de 14" / 350 mm
- Les installations doivent être conformes à tous les règlements locaux en matière d'électricité, de plomberie et de ventilation

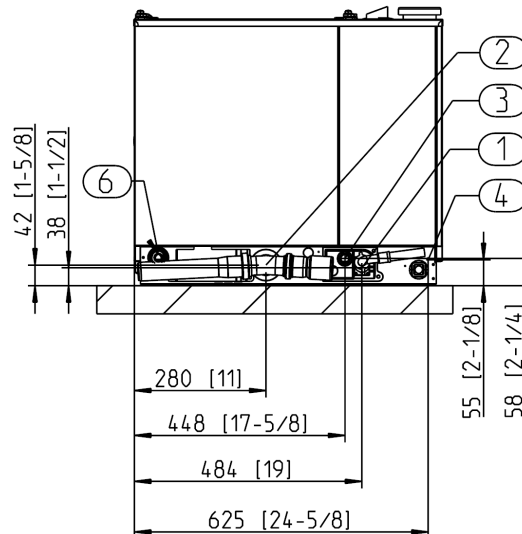
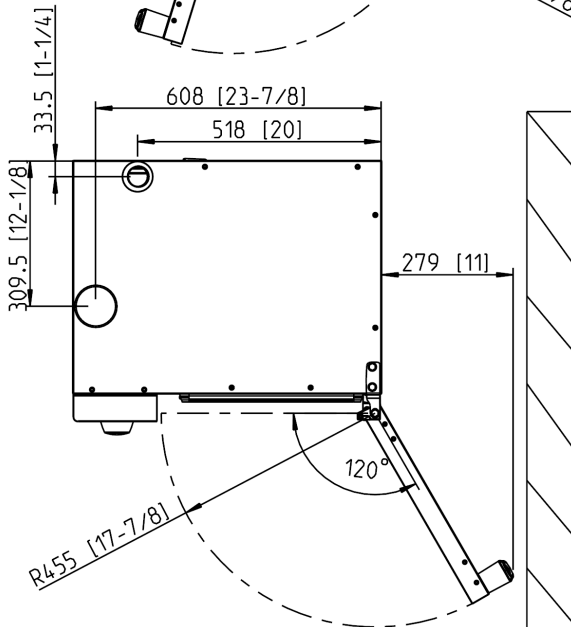
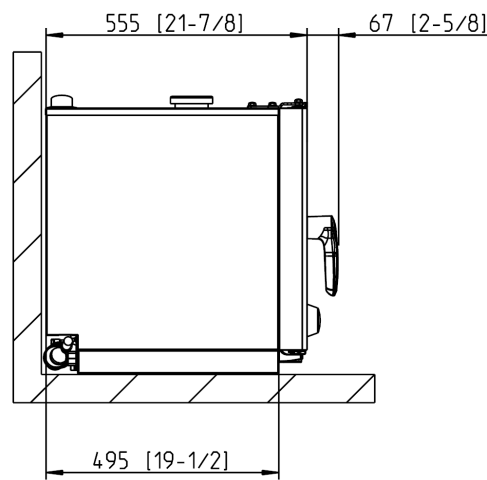
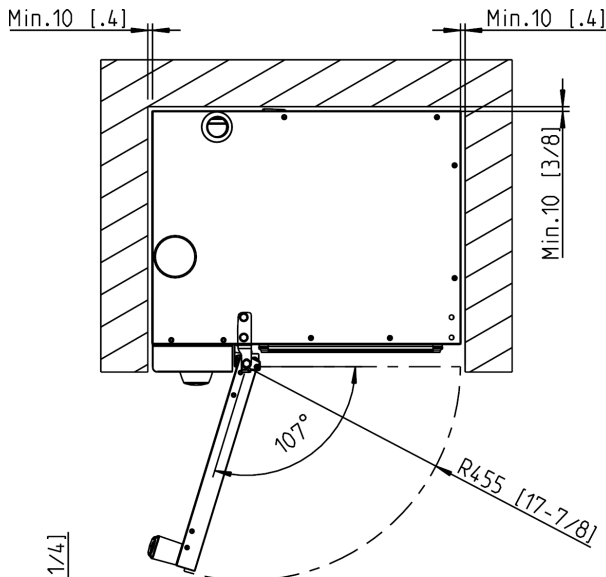
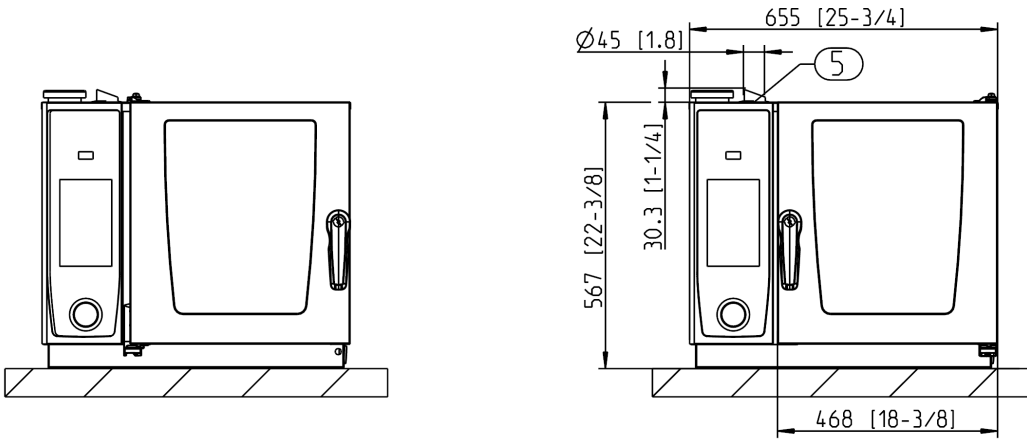
Options

- Ferrage de porte à gauche
- Port de connexion Ethernet
- Fermeture de porte de sécurité
- Possibilité de raccordement à une installation d'optimisation énergétique + contact neutre pour indicateur de fonctionnement
- tensions spéciales
- Signal extérieur connecté à nos appareils de caisson

Accessoires

- Hotte aspirante à condensation UltraVent XS
- Kit d'encastrement comprenant une hotte à condensation UltraVent
- Récipients, plaques/tôles, grilles gastronomique
- Support de fixation murale de l'appareil
- CombiGrill® (grille)
- Tables de soubassement

CombiMaster® Plus CMP XS 6 2/3 E (6 x 2/3 GN)



1. Alimentation commune en eau (eau froide) 2. Raccordement électrique 3. Liaison équipotentielle 4. Tuyau de ventilation 2 3/8" / 60mm 5. Écart minimum 2" / 50 mm Pour pouvoir effectuer sans difficulté les travaux de service, nous recommandons un écart de 20" / 500 mm du côté gauche de l'appareil Mesures en mm (pouces)