

Ausschreibungstext

CombiMaster® Plus 102 G (10 x 2/1 - 20 x 1/1 GN)

Referenznummer:



Bezeichnung

- Heißluftdämpfer (Combi-Dämpfer-Modus) nach DIN 18866 für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garmethoden zum wahlweisen Einsatz von Dampf und Heißluft, einzeln, nacheinander oder kombiniert.

Arbeitssicherheit

- Reiniger- und Klarspüler-Tabs (Feststoffreiniger) für optimale Arbeitssicherheit
- HACCP-Datenausgabe und Software-Update über integrierte Schnittstelle USB
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer für Dampfgenerator und Heißluftheizung
- Maximale Einschubhöhe 1,60 m bei Verwendung eines Original Unterschranks
- Integrierte Lüfterradbremse
- Türgriff mit Rechts/Links- und Zuschlagfunktion

Bedienung

- Bedienknebel für Betriebsarten, Temperatur, Kerntemperatur und Zeiteinstellung
- Selbstleuchtende Anzeige, weithin sichtbar
- Übersichtliche Bedienblende

Reinigung, Pflege und Betriebssicherheit

- 3 automatische Reinigungsprogramme
- Diagnose-System mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen
- Menügeführtes Entkalkungsprogramm

Ausstattung

- USB-Schnittstelle
- Kerntemperaturmessung mittels Fühler
- Individuelle Programmierung von 100 Garprogrammen mit bis zu 6 Schritten
- 5 Luftgeschwindigkeiten, programmierbar
- Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter
- Cool-down-Funktion zur schnellen Garraumabkühlung mittels Lüfterrad
- Hochleistungsfrischdampfgenerator
- Automatisches, aktives Spülen und Entleeren des Dampfgenerators mittels Pumpe
- Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe, Klima, etc.)
- Fugenfreier Hygienegarraum mit gerundeten Ecken, Garraum mit Schwallsicherung - kein herauschwappendes Wasser
- Herausnehmbare, schwenkbare Einhängestelle (Schienenabstand 68 mm)
- Werkstoff innen und außen Edelstahl DIN 1.4301
- Handbrause mit Rückholautomatik
- Getrennte Magnetventile für Normal- und Weichwasser
- Abwasser-Festanschluss nach SVGW zulässig
- Spritz- und Strahlwasserschutz IP X 5
- Bedarfsgerechte Energiezufuhr mittels modulierendem, flüsterleisem Hochleistungsbrennersystem
- Längseinschub für 2/1, 1/1 GN-Zubehör
- Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar
- Dynamische Luftverwirbelung

ClimaPlus



Klimamanagement -
Feuchtigkeitsmessung, 5-stufige
Einstellung und Regelung

Combi-Dämpfer-Modus



Dampf zwischen 30 °C und 130 °C



Heißluft von 30 °C-300 °C



Kombination aus Dampf und
Heißluft 30 °C-300 °C

Zulassungen/Labels



Planer:

CombiMaster® Plus 102 G (10 x 2/1 - 20 x 1/1 GN)

Technische Spezifikation

Längseinschub für:	2/1, 1/1 GN	Wasserdruck	150-600 kPa /	Nennwärmebelastung	45 kW	
Kapazität:	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	(Fließdruck):	0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	Erdgas gesamt:		
Essen-Anzahl pro Tag:	150-300	Wasserablauf:	DN 50 mm	Nennwärmebelastung	40 kW	
Breite:	1.069 mm	Gaszufuhr/-anschluss:	3/4" (NPT)	Erdgas "Dampf":		
Tiefe:	976 mm	Nennwärmebelastung	45 kW	Nennwärmebelastung	45 kW	
Höhe:	1.042 mm	Flüssiggas LPG gesamt:	45 kW	Erdgas "Heißluft":		
Gewicht (netto):	196 kg	Nennwärmebelastung	45 kW	Anschlusswert Elektro:	0,8 kW	
Gewicht (brutto):	224 kg	Flüssiggas LPG		Netzanschluss	Absicherung	Kabelquerschnitt
Wasserzulauf	3/4" / d 1/2"	"Heißluft":		1 NAC 230V	1 x 16 A	3 x 2,5 mm ²
(Druckschlauch):		Nennwärmebelastung	40 kW	50/60Hz		
		Flüssiggas LPG		Sonderspannungen auf Anfrage		
		"Dampf":				

Installation

- Achtung! Nur Kupferkabel verwenden!
- Wirken Wärmequellen auf die linke Seite des Gerätes, so muss der Mindestabstand links 350 mm betragen
- Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden.

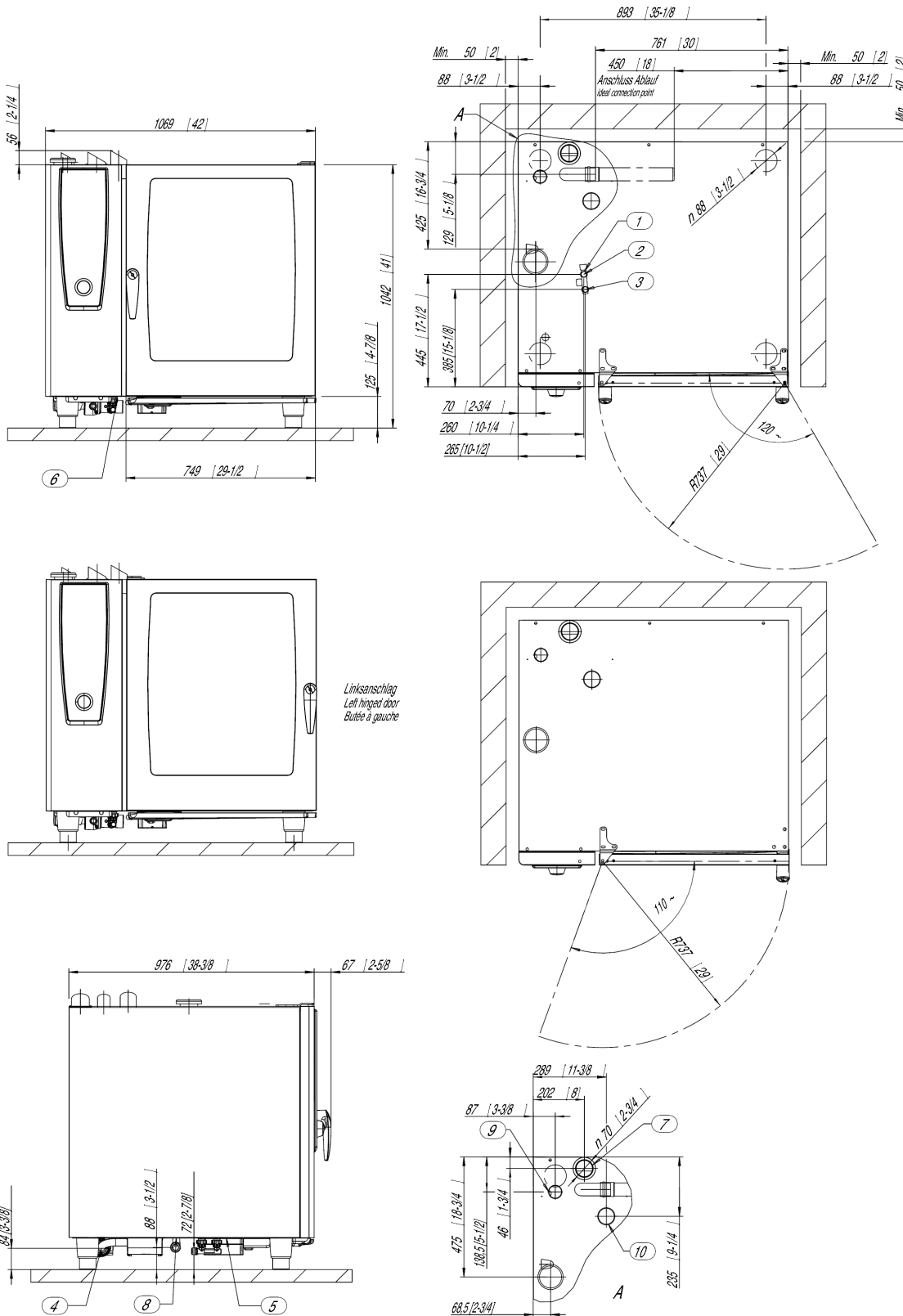
Optionen

- Sicherheitsausführung/Gefängnisausführung
- Linksanschlag für Gerätetür
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler
- Schnittstelle Ethernet
- Sicherheitstürverschluss
- Außen ansteckbarer Kerntemperaturfühler
- Abschließbare Bedienblende
- Anschluss an Energieoptimierung + Potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeige
- Sonderspannungen
- Schutz für Bedienblende

Zubehör

- Gastronorm Behälter, Bleche, Roste
- Untergestelle/Unterschränke
- Thermocover
- Transportwagen
- Fettauffangbehälter
- Strömungssicherung mit Schalldämpfer
- Catering-Kit

CombiMaster® Plus 102 G (10 x 2/1 - 20 x 1/1 GN)



1. Gemeinsamer Wasserzulauf (Kaltwasser) 2. Wasserzulauf Kaltwasser 3. Wasserzulauf Weich- bzw. Warmwasser 4. Wasserablauf 5. Elektroanschluss 6. Potentialausgleich 7. Entlüftungsrohr DN 70 mm 8. Gasanschluss 3/4" 9. Abluftrohr Gas (Dampf) 10. Abluftrohr Gas (Heißluft) Mindestabstand 50 mm Maße in mm (inch)