

Ausschreibungstext

CombiMaster® Plus 201 G (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
- Maximale Einschubhöhe 1,60 m
- Integrierte Lüfterradbremse

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
- Hordengestellwagen (Schienenabstand 63 mm) mit Tandem-Laufrollen, Raddurchmesser 125 mm
- Griffhalter für Hordengestellwagen
- Garraumtür mit integrierter Dichtmechanik
- 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 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 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 201 G (20 x 1/1 GN)

Technische Spezifikation

Längseinschub für: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Kapazität: 20 x 1/1 GN
Essen-Anzahl pro Tag: 150-300
Breite: 879 mm
Tiefe: 791 mm
Höhe: 1.782 mm
Gewicht (netto): 284 kg
Gewicht (brutto): 327 kg
Wasserzulauf 3/4" / d 1/2"
(Druckschlauch):

Wasserdruck 150-600 kPa /
(Fließdruck): 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar
Wasserablauf: DN 50 mm
Gaszufuhr/-anschluss: 3/4" (NPT)
Nennwärmebelastung 44 kW
Flüssiggas LPG gesamt: 44 kW
Nennwärmebelastung Flüssiggas LPG 44 kW
"Heißluft": 38 kW
Nennwärmebelastung Flüssiggas LPG "Dampf":

Nennwärmebelastung 44 kW
Erdgas gesamt: 38 kW
Nennwärmebelastung Erdgas "Dampf": 44 kW
Nennwärmebelastung Erdgas "Heißluft": 0,95 kW
Anschlusswert Elektro:

Netzanschluss 1 NAC 230V
Absicherung 1 x 16 A
Kabelquerschnitt 3 x 2,5 mm²
50/60Hz
Sonderspannungen auf Anfrage

Installation

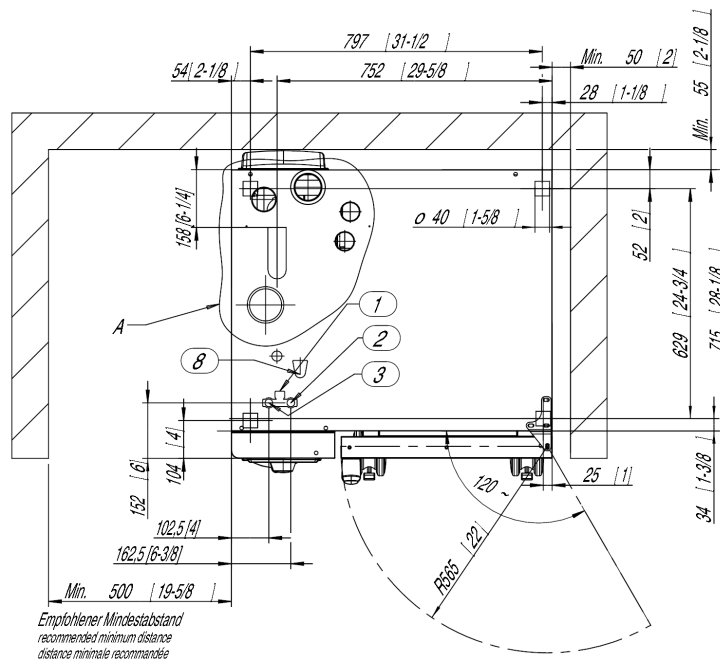
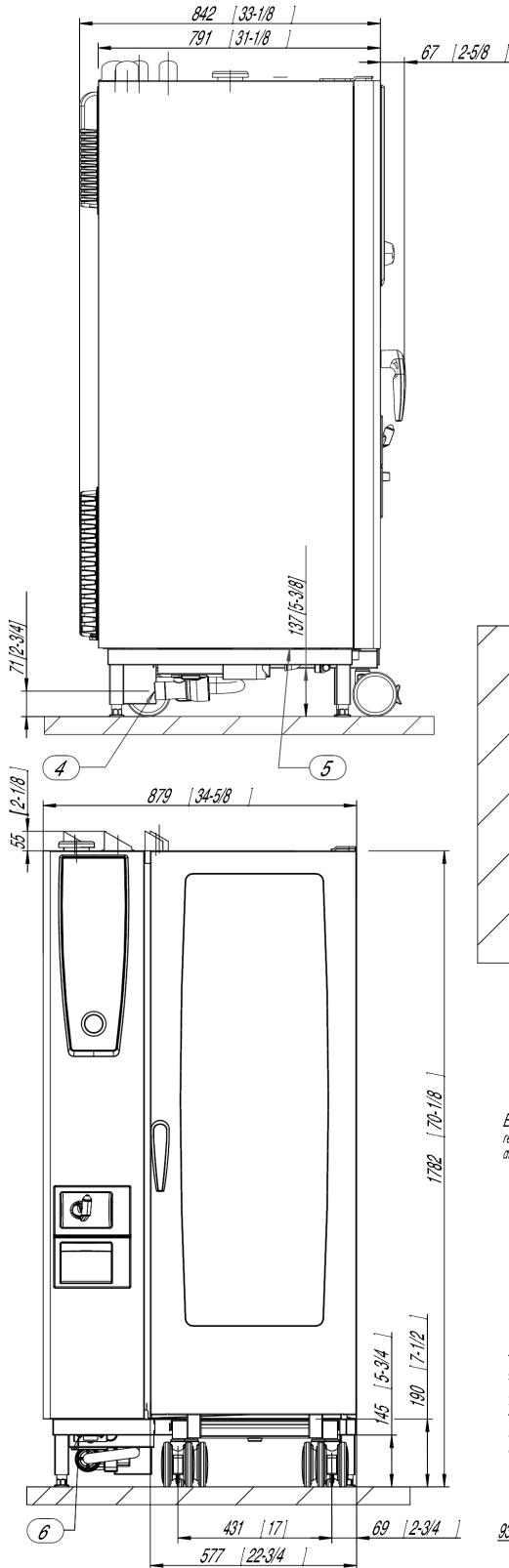
- Achtung! Nur Kupferkabel verwenden!
- Wirken Wärmequellen auf die linke Seite des Gerätes, so muss der Mindestabstand links 350 mm betragen
- Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden.

Optionen

- Sicherheitsausführung/Gefängnisausführung
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler
- Schnittstelle Ethernet
- Sicherheitstürverschluss
- Außen ansteckbarer Kerntemperaturfühler
- Hordengestellwagen
- Abschließbare Bedienblende
- Anschluss an Energieoptimierung + Potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeige
- Sonderspannungen
- Gerät mit Hordengestellwagen für Bäcker
- Fahrbar mit Laufrollen
- Schutz für Bedienblende

Zubehör

- Gastronorm Behälter, Bleche, Roste
- Thermocover
- Hordengestellwagen Bäcker
- Einfahrrampe für Hordengestellwagen
- Lamm- und Spanferkelspieß



1. Gemeinsamer Wasserzulauf (Kaltwasser) 2. Wasserzulauf Kaltwasser 3. Wasserzulauf Weich- bzw. Warmwasser 4. Wasserablauf 5. Elektroanschluss 6. Potentialausgleich 7. Entlüftungsrohr DN 78 8. Gasanschluss 3/4" 9. Abluftrohr Gas (Dampf) 10. Abluftrohr Gas (Heißluft) 11. Mindestabstand 50 mm 12. Maße in mm (inch)