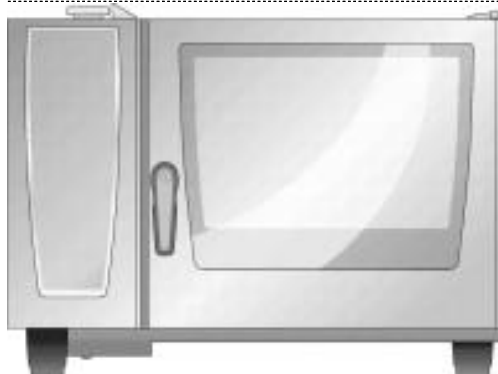


# Ausschreibungstext

## CombiMaster® Plus 62 G (6 x 2/1 - 12 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 62 G (6 x 2/1 - 12 x 1/1 GN)

### Technische Spezifikation

**Längseinschub für:** 2/1, 1/1 GN  
**Kapazität:** 6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN  
**Essen-Anzahl pro Tag:** 60-160  
**Breite:** 1.069 mm  
**Tiefe:** 976 mm  
**Höhe:** 782 mm  
**Gewicht (netto):** 160 kg  
**Gewicht (brutto):** 185 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** 28 kW  
**Flüssiggas LPG gesamt:** 28 kW  
**Nennwärmebelastung Flüssiggas LPG** 28 kW  
**"Heißluft":** 21 kW  
**Nennwärmebelastung Flüssiggas LPG "Dampf":**

**Nennwärmebelastung** 28 kW  
**Erdgas gesamt:** 21 kW  
**Nennwärmebelastung Erdgas "Dampf":** 28 kW  
**Nennwärmebelastung Erdgas "Heißluft":** 0,77 kW  
**Anschlusswert Elektro:**

**Netzanschluss** 1 NAC 230V  
**Absicherung** 1 x 16 A  
**Kabelquerschnitt** 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>  
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

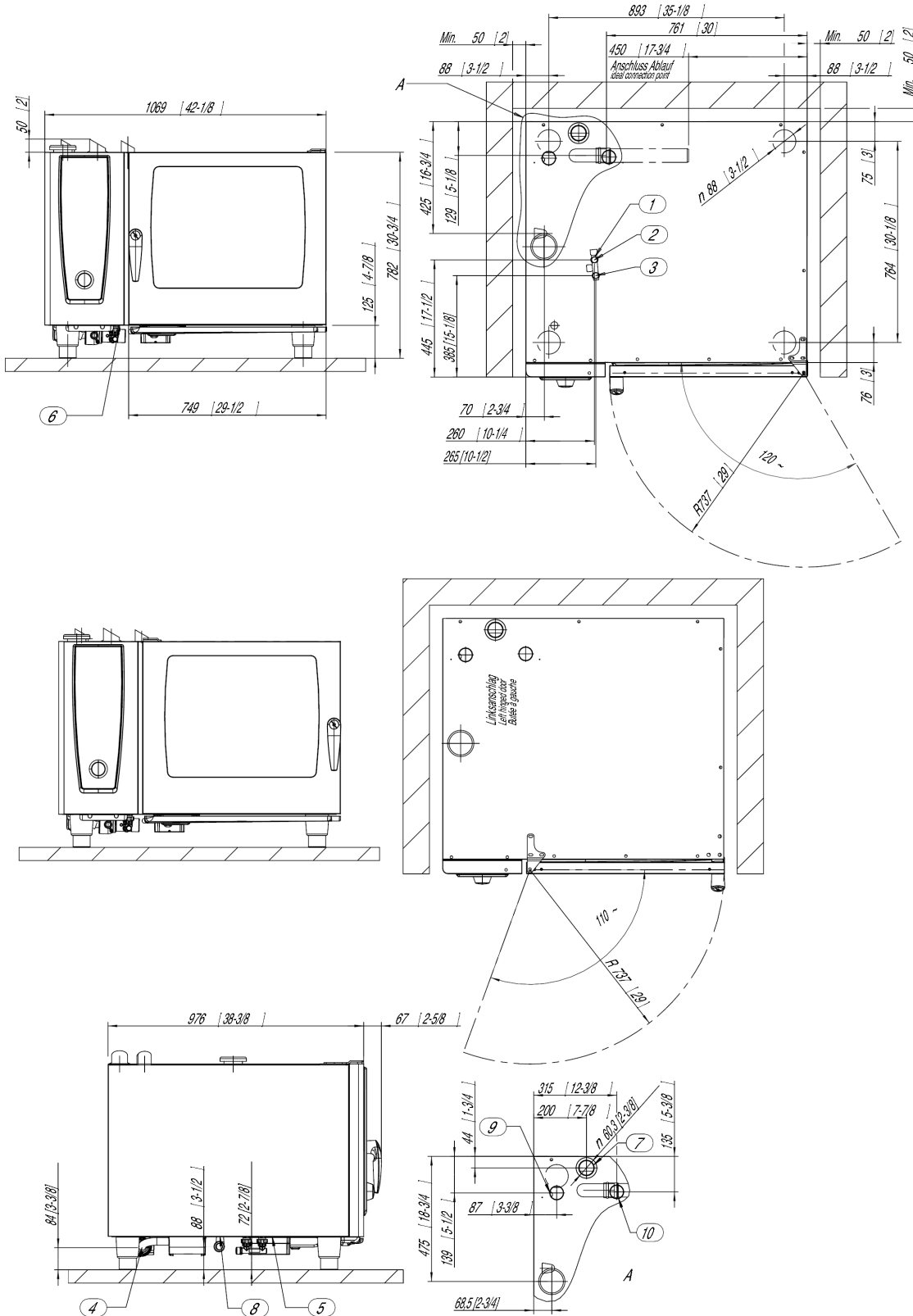
- Sicherheitsausführung/Gefängnisausführung
- Linksanschlag für Gerätetür
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler
- Schnittstelle Ethernet
- Sicherheitstürverschluss
- Außen ansteckbarer Kerntemperaturfühler
- Abschließbare Bedienblende
- Anschluss an Energieoptimierung + Potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeige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

### Zubehör

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

# Ausschreibungstext/Datenblatt

## CombiMaster® Plus 62 G (6 x 2/1 - 12 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 60 8. Gasanschluss 3/4" 9. Abluftrohr Gas (Dampf) 10. Abluftrohr Gas (Heißluft) Mindestabstand 50 mm Maße in mm (inch)