Spécifications

CombiMaster® Plus 201 G (20 x 1/1 GN)

Référence:



ClimaPlus

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

Mode combi-cuiseur

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

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

- 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
- Appareil autorisé à fonctionner sans surveillance selon les normes VDE
- Hauteur maximale d'insertion 5 ¼ ft. (1.60 m)
- Frein du ventilateur intégré

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

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

Construction - Spécificités techniques

- Port de connexion 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.)
- Porte à double vitrage rétroventilée et vitre intérieure pivotante
- Enceinte hygiénique sans joints à angles arrondis, enceinte protégée contre les jets – l'eau ne peut déborder
- Chariot d'enfournement (écart entre glissières 2 1/2" (63 mm)) avec roulettes directrices en tandem, diamètre de roue 5" (125 mm)
- Support de grill pour chariot d'enfournement
- Porte à mécanisme d'étanchéité intégré
- Matériau intérieur et extérieur acier 304 (DIN 1.4301)
- Douchette à enrouleur automatique
- Électrovannes distinctes pour l'eau normale et l'eau adoucie
- Raccordement fixe pour l'eau usée, conforme à DVWG
- Protection contre les projections d'eau IP X 5
- Alimentation en énergie adaptée aux besoins, système de brûleur à turbine haute performance et silencieuse
- Enfournement longitudinal pour accessoires 12"x20" (GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8)
- Unité de température réglable en °C ou en °F
- Pieds réglables en hauteur
- Turbulence dynamique de l'air

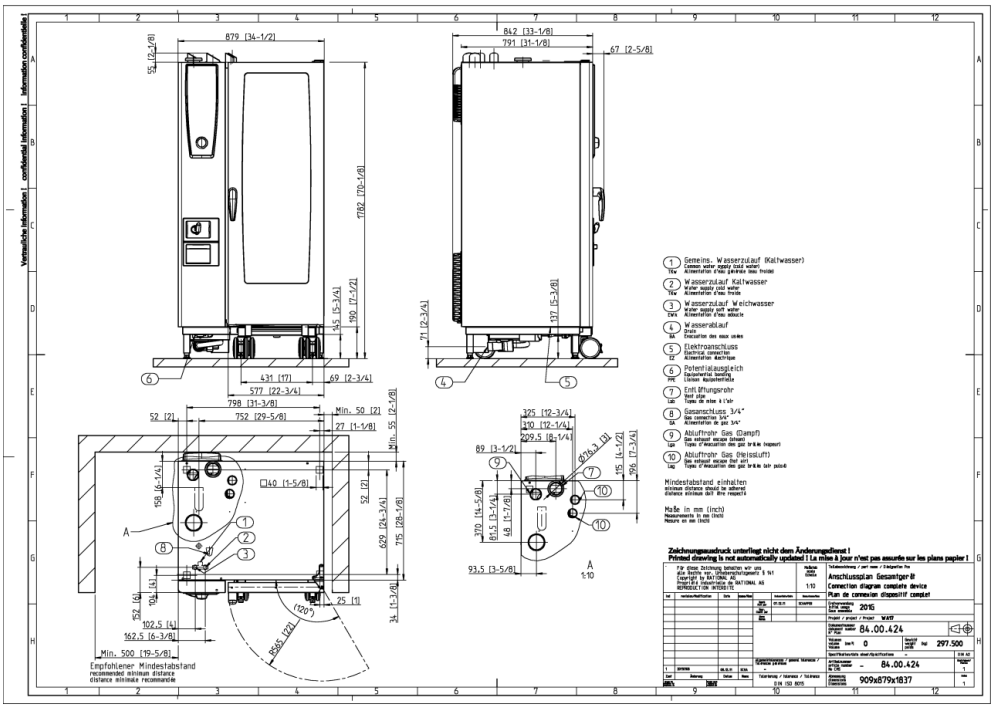
Homologations

Bureau d'études:

Spécifications/Fiche technique

Sat Sep 21 18:37:23 CEST 2013

CombiMaster® Plus 201 G (20 x 1/1 GN)



1. Alimentation commune en eau (eau froide)
2. Alimentation en eau froide
3. Alimentation en eau douce ou chaude
4. Evacuation eaux usées
5. Raccordement électrique
6. Liaison équipotentielle
7. Tuyau d'aération DN 3" (78 mm)
8. Raccordement au gaz 3/4"
9. Tuyau d'évacuation du gaz (vapeur)
10. Tuyau d'évacuation du gaz (air chaud)
11. Espace minimum 2" (50 mm)
12. Mesures en mm (pouces)

Information technique

Chargement pour:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	**Evacuation eaux usées:**	DN 50 mm	**Charge thermique nominale Gaz naturel total:**	164,000 BTU (44 kW)
Capacité:	20 x 1/1 GN	**Puissance électrique:**	0,95 kW	**Charge thermique nominale Gaz naturel « Vapeur »:**	143,000 BTU (38 kW)
Nombre de repas par jour:	150-300	**Poids à l'embarquement (net):**	633.5 lbs (288 kg)	**Charge thermique nominale Gaz naturel « Air pulsé »:**	164,000 BTU (44 kW)
Largeur:	34 1/2 inch (879 mm)	**Poids (brut):**	683 lbs (310,5 kg)		
Profondeur:	31 1/8 in (791 mm)	**Raccordement gaz:**	3/4' ('NPT)		
hauteur:	70 1/4 inch (1.782 mm)	**Charge thermique nominale Gaz liquide LPG total:**	164,000 BTU (44 kW)		
Arrivée d'eau (pour flexible à air comprimé):	3/4" / d 1/2"	**Charge thermique nominale Gaz liquide LPG « Vapeur »:**	143,000 BTU (38 kW)		
Pression de l'eau (Pression affluante):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	**Charge thermique nominale Gaz liquide LPG « Air pulsé »:**	164,000 BTU (44 kW)		

Tension standard	Capacité du disjoncteur / (ampérage)	Section câble
1 NAC 230V 50/60Hz	1 x 16 A	3 x 2,5 mm²

Tensions spéciales sur demande

Installation

- 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

- Modèle de sécurité/modèle prison
- Sonde spéciale sous-vide
- Port de connexion Ethernet
- Fermeture de porte de sécurité
- Appareils avec sonde de température à cœur enfichable à l'extérieur
- Chariot d'enfournement
- Protection du tableau de commande par porte verrouillable
- Possibilité de raccordement au système Sicotronic + Contact sans potentiel pour l'indicateur de fonctions
- tensions spéciales
- Appareil avec chariot d'enfournement pour boulangers
- Mobile avec roulettes
- Option de protection pour le plastron de commandes

Accessoires

- Récipients, plaques/tôles, grilles gastronorme
- Thermocover (housse isothermique)
- KitchenManagement System
- Bouclier thermique pour paroi latérale gauche
- Superspike (gril à volaille), CombiGrill® (grille)
- Cadres à suspendre norme boulanger
- Dégraissant Steamnett et nettoyant gril
- hauteur d'enfournement
- Broche pour agneau et cochon de lait
- Cadre porte-assiettes

RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente – BP 52
F-68271 WITTENHEIM Cedex
Tel.: +33 (0) 389 570 555, Fax.: +33 (0) 389 570 554

Rendez-nous visite sur le Web: www.rational-online.fr

Modifications techniques réservées