

Especificaciones

CombiMaster® Plus CMP 61 G (6 x 1/1 GN)

Referencia:



ClimaPlus



Gestión de clima – medición de la humedad, 5 niveles de ajuste y regulación

Modo Vaporizador Combinado



Vapor entre 30° C y 130° C



Aire caliente de 30° C a 300° C



Combinación de vapor y aire caliente de 30° C-300° C

Designación

- Vaporizador combinado con funcionamiento por aire caliente (Modo Vaporizador Combinado) en adherencia a DIN 18866. Para la mayoría de los métodos de cocción empleados en la cocina industrial, para uso opcional con los medios de cocción aire caliente o vapor, de manera individual, sucesiva o combinada.

Seguridad laboral

- Detergente y abrillantador sólido (pastillas) para máxima seguridad operacional
- Salida de datos APPCC y actualización de software mediante interface USB integrado
- Limitador térmico de seguridad para el generador de vapor y para aire caliente
- Máxima altura de inserción de las bandejas: 5 ¼ ft. / 1.60 m, empleando una mesa de soporte original
- Motor de turbina con rotor de frenado automático integrado
- Tirador de la puerta izquierda/derecha con función de cierre por impulso

Operación

- Mando para el ajuste de los modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo térmico y hora
- Display autoiluminable, visible legible a distancia
- Cuadro de mandos de clara disposición

Limpieza, mantenimiento y seguridad operacional

- 3 programas automáticos de limpieza
- Sistema de servicio de diagnóstico con visualización automática de mensajes de servicio
- Programa de descalcificación guiado por menú

Equipamiento

- interfaz USB
- Medición de la temperatura del núcleo térmico mediante sensor (sonda térmica)
- Programación individual de 100 programas de cocción de hasta 6 pasos.
- 5 velocidades programables, de circulación del aire en cabina
- Sistema de separación de grasa integrado sin filtro de grasa adicional
- Función Cool-Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador
- Generador de vapor fresco de alto rendimiento
- Lavado activo y vaciado automático del generador de vapor mediante bomba
- Adaptación automática a las características del lugar de instalación (altitud, clima, etc.)
- Cámara del horno higiénica, sin juntas, con esquinas redondeadas, cámara del horno en forma de cuba para protección contra chorreo y salpicaduras de agua
- Bastidores colgantes extraíbles, orientables (distancia entre guías: 2 5/8" / 68 mm)
- Material interior y exterior: acero inoxidable 304 (DIN 1.4301)
- Ducha con manguera retráctil
- Válvulas electromagnéticas separadas para agua normal y agua blanda
- Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a SVGW
- Protección IP X 5 contra salpicaduras y chorro de agua
- Abastecimiento de energía en función de la necesidad mediante sistema de quemador modulador de alto rendimiento con ventilador de funcionamiento silencioso
- Bandeja longitudinal para accesorios GN 1/2, 2/3, 1/3 (12"x20")
- Posibilidad de seleccionar entre °C o °F como unidad de temperatura
- Fluidización dinámica del aire

Homologaciones/Labels



Proyectista:



Especificaciones/Hojas de datos

Thu Aug 23 11:34:26 CEST 2018

CombiMaster® Plus CMP 61 G (6 x 1/1 GN)

Información Técnica

Bandeja longitudinal para: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Capacidad: 6 x 1/1 GN
Número de comidas por día: 30-80
Ancho: 847 mm
Profundidad: 776 mm
Altura: 782 mm
Peso (neto): 114 kg
Peso (bruto): 139 kg
Toma de agua (para tubo flexible a presión): 3/4" / d 1/2"

Presión del agua (Presión en flujo): 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar
Desagüe: DN 50 mm
Alimentación de gas / toma de gas: 3/4" (NPT)
Carga térmica nominal – gas líquido LPG total: 13 kW
Carga térmica nominal – gas líquido LPG "Aire caliente": 49,000 BTU (13 kW)
Carga térmica nominal – gas líquido LPG "Vapor": 12 kW

Carga térmica nominal – gas natural total: 13 kW
Carga térmica nominal – gas natural "Vapor": 12 kW
Carga térmica nominal – gas natural "Aire caliente": 13 kW
Potencia conectada - electricidad: 0,4 kW
Space

Alimentación de la red	Fusible automático	Diámetro del cab
1 NAC 230V 50/60Hz	1 x 16 A	3 x 2,5 mm²
Tensión especial a petición		

Instalación

- Recomendamos dejar una distancia a mano izquierda para el servicio y mantenimiento 20 " / 500 mm. Mantener una distancia de 14" / 350 mm entre el lado izquierdo del aparato y fuentes de calor
- En los demás países se observarán las normas específicas vigentes a escala nacional y/o regional.

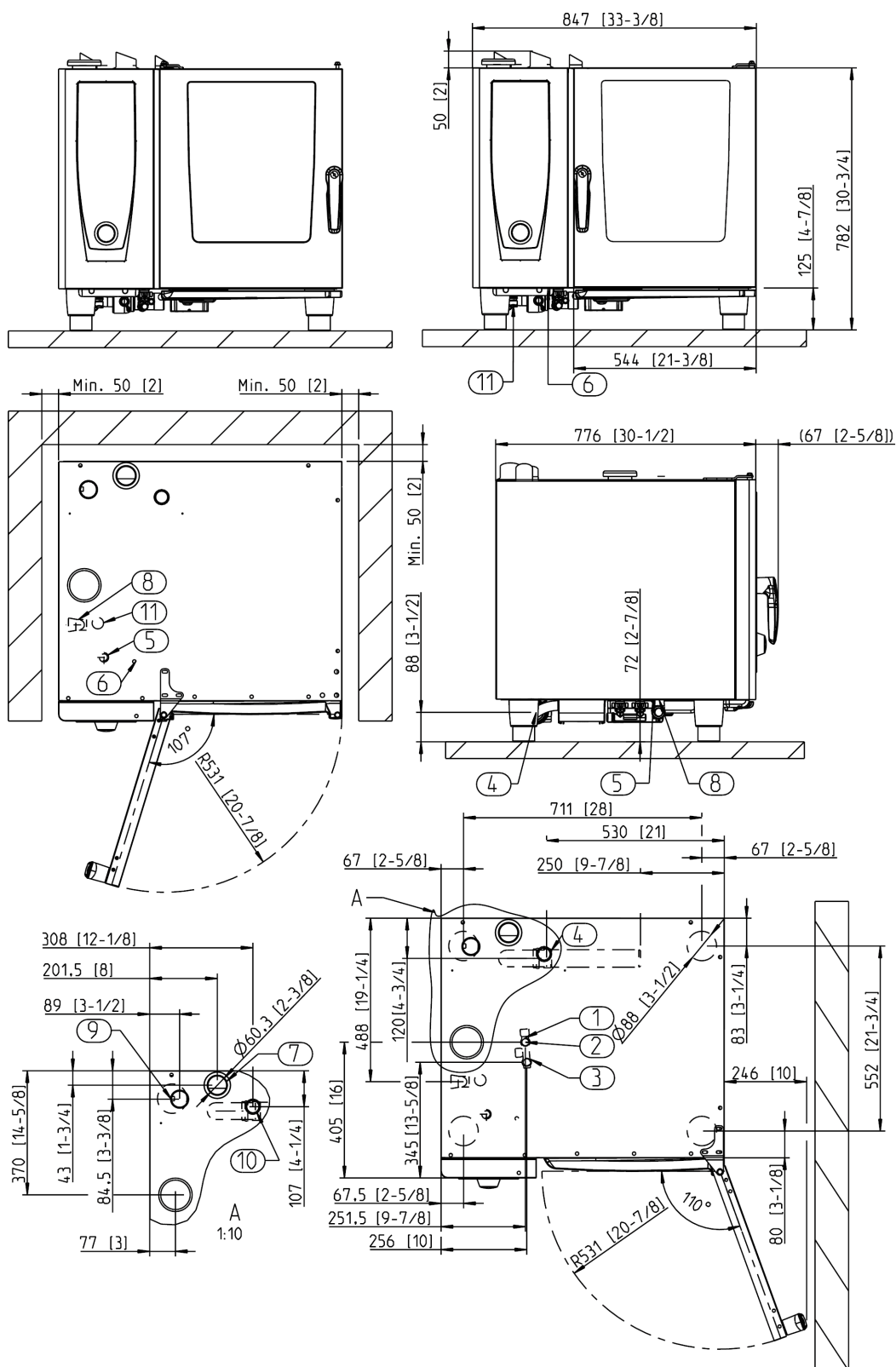
Opciones

- Versión alta seguridad / versión para cárceles
- Tope izquierdo para la puerta del aparato
- Sonda térmica sous vide (temperatura núcleo)
- Interface Ethernet
- Cierre de seguridad para la puerta
- Sonda térmica conectable exteriormente al equipo
- Bloqueo de control
- Posibilidad de conexión + Contacto libre de potencial para display operacional
- Voltaje especial
- Protección del Panel de Control

Accesorios

- Consola de pared para montaje
- Contenedores bandejas y parrillas en GN
- Mesas y Soportes
- Manta térmica Thermocover
- Carro de transporte
- Campana extractora
- Campana de condensación UltraVent®
- Rack móvil especial para carne y para medidas de panadería
- Bastidores colgantes para bandejas de panadería y de carne
- Racks móviles en medidas para panadería
- Contenedor de grasa
- Seguro de flujo
- Catering kit

CombiMaster® Plus CMP 61 G (6 x 1/1 GN)



1. Alimentación común (agua fría) 2. Alimentación de agua fría 3. Alimentación agua blanda o agua caliente 4. Desagüe 5. Conexión eléctrica 6. Conexión equipotencial 7. Tubo de purga de aire DN 2 3/8" / 60 mm 8. Acometida de gas 3/4" 9. Tubo de escape – gas (vapor) 10. Tubo de escape – gas (aire caliente) Distancia mínima: 2" / 50 mm Medidas en mm (pulgadas)