

Specyfikacja przetargowa

CombiMaster® Plus CMP XS 2/3 E (6 x 2/3 GN)

Numer referencyjny:



ClimaPlus



Zarządzanie klimatem - pomiar wilgotności, 5-stopniowe ustawienie i regulacja

Tryb pieca konwekcyjno-parowego



parowy 30-130 °C



gorące powietrze 30-300 °C



kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300 °C

Oznaczenie

- Zawiera piec konwekcyjno-parowy (tryb pracy konwekcyjno-parowy) zgodny z DIN 18866 do większości stosowanych w profesjonalnych kuchniach metod gotowania z zastosowaniem do wyboru pary wodnej i gorącego powietrza, pojedynczo, po kolei lub w kombinacji.

Bezpieczeństwo pracy

- Preparat czyszczący i odkamieniacz w stałej formie gwarancją bezpieczeństwa obsługi
- Transmisja danych HACCP i aktualizacja oprogramowania przez wbudowane gniazdo USB
- Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza
- Maksymalna wysokość najwyższej półki 1,60 m przy zastosowaniu oryginalnej szafki pod urządzenie
- Zintegrowany hamulec wirnika wentylatora
- Klamka zamykająca z funkcją zamykania zarówno przy wychyleniu jej w prawo jak i w lewo i funkcją zamykania poprzez zatrzasknięcie drzwi

Obsługa

- Pokrętko obsługi do ustawiania trybu pracy, temperatury, temperatury rdzenia i czasu
- Świecący wyświetlacz, widoczny z daleka
- Czytelny panel obsługi

Czyszczenie, pielęgnacja i bezpieczeństwo pracy

- Automatykne czyszczenie z trzema programami czyszczenia
- System diagnostyczny z automatycznym pokazywaniem komunikatów serwisowych
- Programowana menu funkcja odkamieniania

Wyposażenie

- Drzwi urządzenia z wentylowaną potrójną szybą i dwoma odchylanymi szybami wewnętrznymi (łatwe czyszczenie) z powłoką odbijającą ciepło
- Podstawa urządzenia z uszczelką dookoła
- Wyjmowany, odchylany stelaż zawieszany z elastycznymi możliwościami załadunku na 11 poziomach
- Diody LED oświetlające komorę – energooszczędne, wytrzymałe i niewymagające intensywnej konserwacji
- Łącze USB
- Pomiar temperatury rdzenia za pomocą czujnika
- Indywidualne programowanie 100 programów przyrządzenia do 6 kroków każdy
- 5 programowanych prędkości pracy wentylatora
- Zintegrowany, nie wymagający konserwacji system odprowadzania tłuszczu, bez filtra
- Funkcja cool-down do szybkiego schładzania komory urządzenia za pomocą wirnika wentylatora
- Wysokowydajny generator pary
- Automatyczne, aktywne płukanie i opróżnianie generatora pary za pomocą pompy
- Automatyczne dostosowanie do miejsca instalacji (wysokości, klimatu itd.)
- Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożnikami, komora z zabezpieczeniem przed falą piętżenia - woda nie wychlapuje ze środka
- Materiał wewnętrzny i zewnętrzny stal szlachetna 304 (DIN 1.4301)
- Zawiera automatyczny spryskiwacz ręczny
- Stałe przyłącze odpływowe wg SVGW dopuszczalne
- Poziom izolacji elektrycznej przed pryskającą wodą i wodą o niskim ciśnieniu IP X 5
- Jednostka temperatury do wyboru °C lub °F
- System rozprowadzania powietrza w komorze

Dopuszczenia/Labels



Projektant:

CombiMaster® Plus CMP XS 2/3 E (6 x 2/3 GN)

Techniczna informacja

Wzdłużny układ prowadnic:	2/3, 1/2, 1/3 GN	Średnica przyłącza wody:	3/4" / d 1/2"	Moc dla trybu pracy „gorące powietrze”:	5,4 kW	
Pojemność:	6 x 2/3 GN	Ciśnienie wody:	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	Przyłącze do sieci elektrycznej	Zabezpieczenie	Przekrój przewodu
Dzienna liczba posiłków:	20-80	Średnica odpływu wody:	DN 40 mm	3 NAC 400V	3x10 A	5 x 1,5 mm ²
Szerokość:	657 mm	Moc przyłączeniowa:	5,7 kW	50/60Hz		
Głębokość:	657 mm	Moc dla trybu pracy „parowy”:	5,4 kW	Napięcia specjalne na zamówienie		
Wysokość:	897 mm					
Ciężar (netto):	62 kg					
Ciężar (brutto):	82 kg					

Instalacja

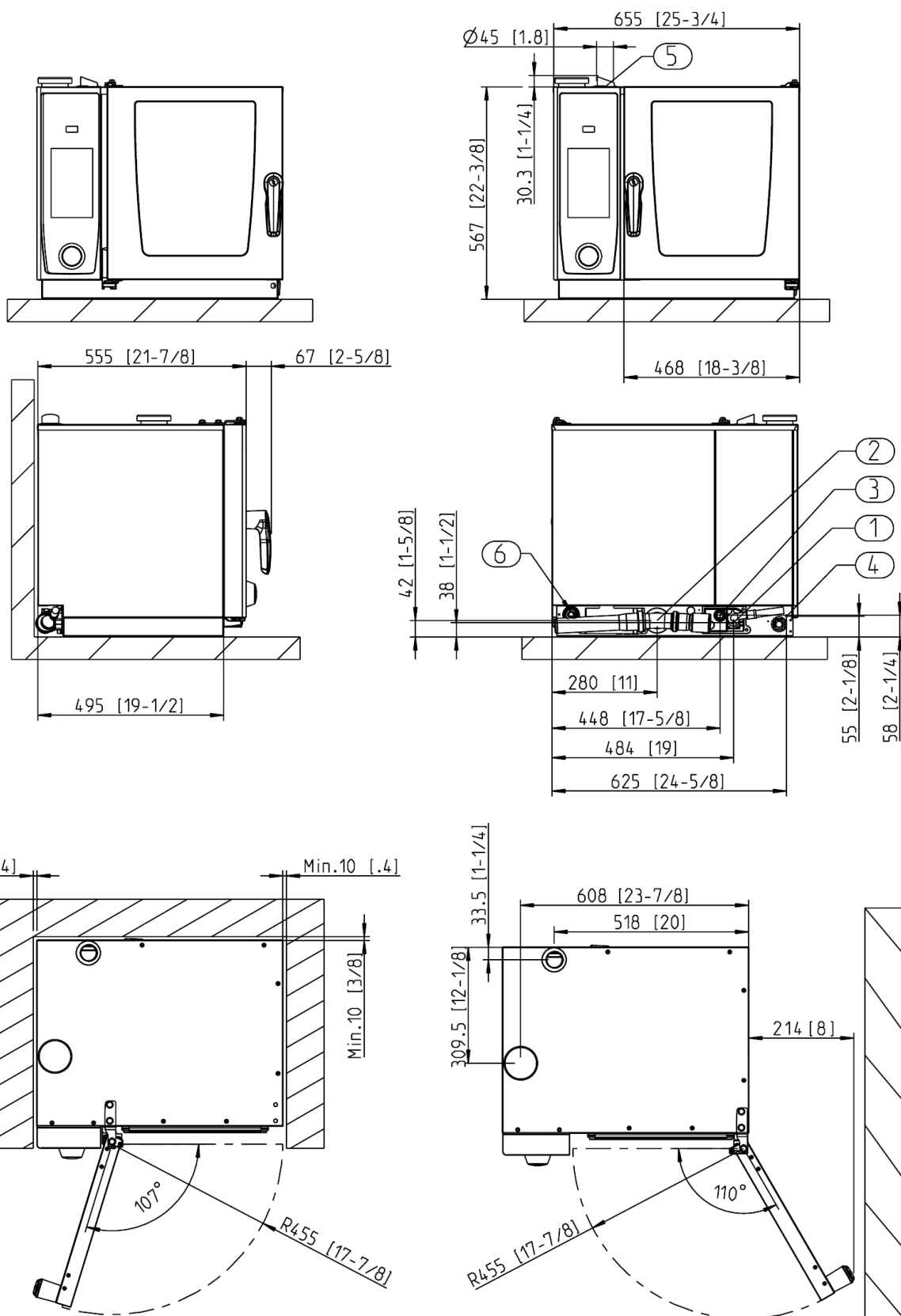
- Jeśli z lewej strony urządzenia pracują źródła ciepła, musi zostać zachowany odstęp min. 350 mm
- We wszystkich innych krajach należy przestrzegać obowiązujących na danym terenie norm i przepisów.

Opcje

- Drzwi otwierane na lewą stronę
- Złącze Ethernet
- Zamek bezpieczeństwa drzwi
- Opcja połączenia z systemem + Możliwy bezpłatny kontakt w celu udzielenia wskazówek dołączony
- Napięcie specjalne
- Urządzenia z zewnętrznym sygnalizatorem świetlnym

Akcesoria

- UltraVent XS okap kondensacyjny
- Zestaw montażowy wraz z okapem UltraVent
- Pojemniki, Tace, Ruszty
- Uchwyt ścienny do mocowania urządzenia
- CombiGrill® (ruszt do grillowania)
- Podstawy



1. Wspólny dopływ wody (wody zimnej) 2. Średnica odpływu wody 3. Przyłącze elektryczne 4. Wyrównanie potencjałów 5. Przewód wentylacyjny DN 60
Minimalny odstęp 50 mm Wymiary w mm (calach)