Especificaciones

CombiMaster® Plus CMP 102 E (10 x 2/1 - 20 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 chorreo de agua
- Abastecimiento de energía en función de la necesidad
- Bandeja longitudinal para accesorios GN 2/1, 1/1 (18”x26”)
- Posibilidad de seleccionar entre °C o °F como unidad de temperatura
- Fluidización dinámica del aire

Homologaciones/Labels

Proyectista:

Especificaciones/Hojas de datos

Tue Sep 10 19:06:13 CEST 2019

CombiMaster® Plus CMP 102 E (10 x 2/1 - 20 x 1/1 GN)

Información Técnica

Bandeja longitudinal para:	2/1, 1/1 GN	**Altura:**	1.042 mm	**Potencia conectada - electricidad:**	33,6 kW
Capacidad:	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	**Peso (neto):**	182 kg	**Potencia "Vapor":**	32,9 kW
Número de comidas por día:	150-300	**Peso (bruto):**	210 kg	**Potencia "Aire caliente":**	32,9 kW
Ancho:	1.069 mm	**Toma de agua (para tubo flexible a presión):**	3/4" / d 1/2"		
Profundidad:	976 mm	**Presión del agua (Presión en flujo):**	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar		
		Desagüe:	DN 50 mm		

Alimentación de la red	Fusible automático	Diámetro del cab
3 AC 220V 50/60Hz	3x100A	

Tensión especial a petición

Instalación

- Recomienda dejar una distancia a mano izquierda para el servicio y maintanance 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 para buques
- 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
- Unidades de cocção com conexão de aviso externo
- Protección del Panel de Control

Accesorios

- Contenedores bandejas y parrillas en GN
- Mesas y Soportes
- Manta térmica Thermocover
- Carro de transporte
- Campana extractora
- UltraVent® Plus – Campana de condensación con tecnología de filtrado especial
- Campana de condensación UltraVent®
- Contenedor de grasa
- Catering kit

RATIONAL Mexico SA de CV
Miguel de Cervantes Saavedra 169, Piso 4
11520 – Ampliación Granada, México City
Phone: +52 (55) 5292 7538

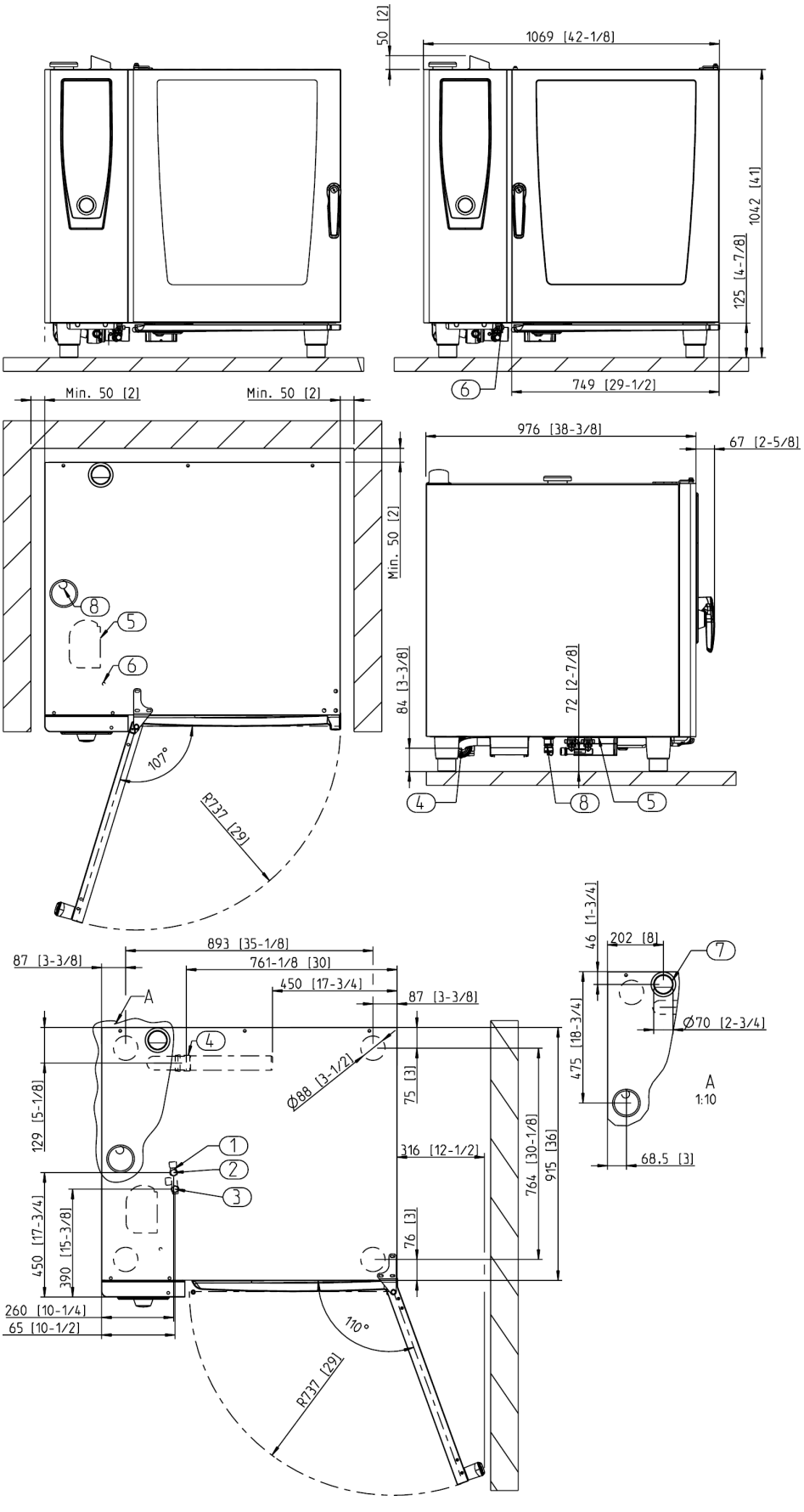
Visítenos en Internet: www.rational-online.mx

Sujeto a modificaciones técnicas que constituyan un progreso técnico

Especificaciones/Hojas de datos

Tue Sep 10 19:06:13 CEST 2019

CombiMaster® Plus CMP 102 E (10 x 2/1 - 20 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 3/4" / 70 mm Distancia mínima: 2" / 50 mm Medidas en mm (pulgadas)

RATIONAL Mexico SA de CV
Miguel de Cervantes Saavedra 169, Piso 4
11520 – Ampliación Granada, México City
Phone: +52 (55) 5292 7538

Visítenos en Internet: www.rational-online.mx

Sujeto a modificaciones técnicas que constituyan un progreso técnico