

Аппарат CombiMaster CM 201 (20x1/1 GN)

Описание:

Пароконвектомат (DIN 18866) предназначен для приготовления продуктов способами, наиболее часто применяемыми на профессиональных кухнях. При этом можно по желанию использовать либо только пар, либо только горячий воздух, либо обе среды приготовления последовательно или одновременно.

Рабочие режимы: Пар, 100°C
Низкотемпературный пар, 30°C - 99°C
Горячий воздух, 30°C-300°C
Комбинация из пара и горячего воздуха, 30°C - 300°C
Регенерация Finishing, 30°C - 300°C

Безопасность труда: Максимальная высота загрузки составляет 1,60 м.
Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала

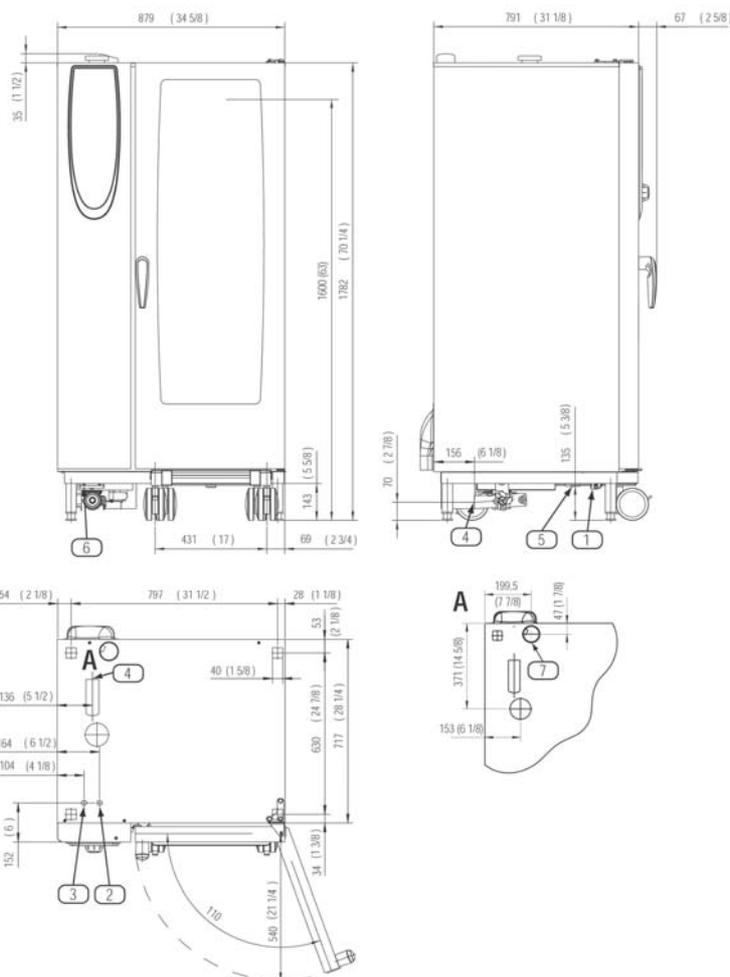
Функционирование: Приготовление продукта с помощью конвекции горячего воздуха, регулируемой по Вашему усмотрению, свежего пара, подаваемого не под давлением, или в условиях пароконвекции - сочетания горячего воздуха и свежего пара.

Оснащение:

Мощный генератор свежего пара • Гигиеничная рабочая камера без стыков, со скругленными углами; рабочая камера имеет предохранительное устройство на случай скопления жидкости - жидкость не выльется из рабочей камеры • Регулирование процесса термообработки с помощью микропроцессора • Измерение температуры внутри продукта с помощью термозонда • Температурный зонд жестко закреплен в аппарате (его невозможно потерять) • Наглядная панель управления, установление режима с помощью поворотного переключателя • Выбор единицы измерения температуры: °C или °F • Подача энергии регулируется в соответствии с потреблением • Свободный выбор времени 0 - 24 часа • Встроенная система сепарации жира, без дополнительного жирового фильтра, не требует техобслуживания • Система подачи воздуха для оптимальной равномерности обработки • Галогеновая подсветка рабочей камеры, стеклокерамика CERAN, противоударная • Функция Cool-Down для быстрого охлаждения рабочей камеры с помощью вентилятора • Программа очистки • Автоматическая смывка остатков испарений • Автоматическая промывка и опорожнение парогенератора с помощью насоса • Программа удаления накипи • Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора • Рабочие и предупреждающие сообщения • Звуковой сигнал • Двойная стеклянная дверца с воздушной прослойкой, простая очистка благодаря открывающемуся внутреннему стеклу • Дверца рабочей камеры с герметизирующей системой, при эксплуатации без рамы с направляющими пар не выходит и отсутствуют теплопотери • Дверная ручка с функцией захлопывания • Фиксированные положения двери • Бесконтактный переключатель двери • Вставное уплотнение рабочей камеры • Температура внешнего стекла дверцы - макс. 70°C при 3-часовой работе в длительном режиме при температуре 270°C • Продольная загрузка для аксессуаров GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 • Рама с направляющими, с тандемными управляющими колесами, 2 из которых блокируются, диаметр колеса 125 мм, все металлические элементы - из хромоникелевой стали • Максимальная высота загрузки составляет 1,60 м. • Рама с направляющими с двусторонней блокировкой • Расстояние между направляющими - 63 мм • Направляющие U-образной формы с вырезами для упрощения загрузки • Всесторонняя теплоизоляция • Поворотная заслонка воздухопровода с быстродействующими затворами • Поворотная панель управления - доступ спереди для осуществления контроля и сервисных работ • Сервисная диагностическая система с индикацией сервисных сообщений • Жесткое подключение к системе отвода сточных вод возможно в соответствии с DVGW • Отдельные магнитные клапаны для стандартной и умягченной воды • Регулируемые по высоте ножки аппарата • Материал внутри и снаружи - хромоникелевая сталь DIN 1.4301 • Ограничитель нагрева для рабочей камеры и парогенератора • Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала

Кол-во	Цена за шт.	Общ. стоимость

Аппарат CombiMaster CM 201 (20x1/1 GN)



- 1 Общая подача воды (холодная вода)
- 2 подача воды - холодная вода
- 3 подача воды - умягченная или теплая вода
- 4 Отвод воды
- 5 Электрическое подключение
- 6 Выравнивание потенциалов
- 7 Вентиляционная труба DN 70

Минимальный просвет 50 мм
Размеры в мм (дюймах)

Техническая спецификация:

Электрическое подключение:

Общая потребляемая мощность: 37 кВт, 3NAC 400 В
Пар: 36 кВт

Горячий воздух: 36 кВт
Защита предохранителями: 3 x 63 А²
Токосводящий кабель: 5 x 10 мм²

Подключение воды:

R3/4" для напорного рукава 1/2"

Подключение к системе отвода сточных вод:

DN 50 (50 мм)

Габариты:

Ширина: 879 мм
Высота: 1.782 мм
Длина: 791 мм

Вес:

251,5 кг (нетто)

Среда приготовления продукта:

Пар: 30 °C - 100 °C
Горячий воздух: 30 °C - 300 °C
Пароконвекция: 30 °C - 300 °C

Знаки проверки:

CE, IPX5, VDE, GS, DVGW, SVGW, UL, NSF,

Опции:

- Безопасный замок дверцы
- Ручной душ с возвратным механизмом
- Аппарат с рамой с направляющими для работы пекарей
- Конвертер RS 485
- Интерфейс RS 232
- Исполнение для флота (German Lloyd)
- Исполнение для тюрем и безопасное исполнение
- Возможность подключения к Sicotronic
- Специальное напряжение

Аксессуары:

- Теплозащитный экран для левой боковой стенки
- Спица для приготовления ягнят и молочных поросят
- Въездная рампа для рам с направляющими
- Решетки, гастроемкости, противни, CombiFry® (емкости фритюрницы)
- Superspike (решетка-гриль для птицы), CombiGrill® (решетка-гриль)
- Тележка-кассета для тарелок
- Термочехол
- Рамы с направляющими для работы пекарей
- Конденсационный вытяжной зонтик UltraVent®
- Программный пакет CombiLink®
- Сервисный пакет CombiCheck®
- Поддон для сбора жира
- Специальный очиститель и очиститель для гриля

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Телефон +49/81913270
Факс +49/819121735

Посетите наш сайт в Интернет www.rational-ag.com

Представительство РАЦИОНАЛЬ АГ

121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: +7 095 5043483
Факс: +7 095 9807230

Эл. почта: info@rational-rusland.com