

## Аппарат CombiMaster CM 61 (6x1/1 GN) газ

### 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:** Высота верхнего уровня загрузки при установке аппарата на стандартную подставку RATIONAL составляет 1,60 м.  
Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала

### Функционирование:

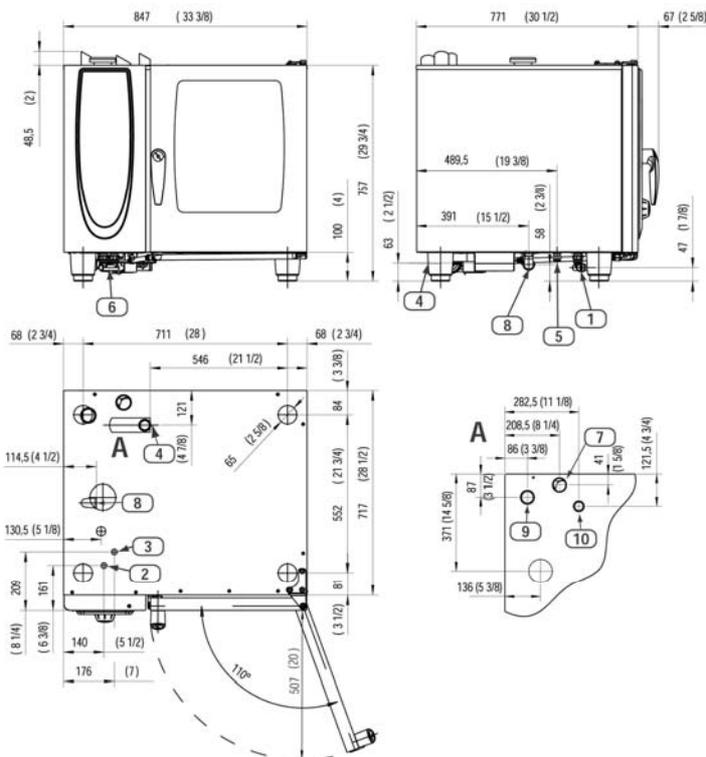
Приготовление продукта с помощью конвекции горячего воздуха, регулируемой по Вашему усмотрению, свежего пара, подаваемого не под давлением, или в условиях пароконвекции - сочетания горячего воздуха и свежего пара.

### Оснащение:

Мощный генератор свежего пара • Подача энергии регулируется в соответствии с потреблением благодаря модулированной, почти бесшумной системе горелок с мощным наддувом • 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 • 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 • Дверная ручка с функцией открывания вправо/влево и функцией захлопывания • Фиксированные положения двери • Бесконтактный переключатель двери • Водосборник пароконвектомата и дверной водосборник с постоянным отводом жидкости к сточному устройству аппарата • 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 • Навесная рама, расстояние между направляющими - 68 мм, дополнительные направляющие для сборника конденсата; возможность поворота рамы облегчает очистку • Максимальная высота загрузки - 1,60 м при использовании шкафа-подставки, выпущенного производителем аппарата • 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 61 (6x1/1 GN) газ



- 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 50
- 8 Подключение газа 3/4"
- 9 Вытяжная труба для газа (пар)
- 10 Вытяжная труба для газа (горячий воздух)

Минимальный просвет 50 мм  
Размеры в мм (дюймах)

### Техническая спецификация:

#### Электрическое подключение:

Общая потребляемая мощность:  
0,3 кВт, 1NAC 230V  
Защита предохранителями: 1 x 16 A  
Токосовмещающий кабель: 3 x 2,5 мм<sup>2</sup>  
**Подключение воды:**

R3/4" для напорного рукава 1/2"  
**Подключение к системе отвода сточных вод:**  
DN 50 (50 мм)

#### Номинальная тепловая нагрузка сжиженный газ LPG:

Общая: 12,0 кВт  
Пар: 12,0 кВт  
Горячий воздух: 12,0 кВт

#### Номинальная тепловая нагрузка природный газ:

Общая: 11,0 кВт  
Пар: 11,0 кВт  
Горячий воздух: 11,0 кВт

**Подключение газа:** R3/4"  
**Газотводное устройство:** B 13 или B 23

#### Среда приготовления продукта:

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

#### Габариты:

Ширина: 847 мм  
Высота: 757 мм  
Длина: 771 мм  
Вес: 121 кг (нетто)

#### Знаки проверки:

CE, GS, DVGW, SVGW, KIWA, IPX5, NSF, GASTEC QA, AGA/CSA, JIA

#### Опции:

- Дверь с левым упором
- Ручной душ с возвратным механизмом
- Безопасный замок дверцы
- Аппарат с рамой с направляющими
- Аппарат со специальной навесной рамой для работы пекарей или мясников
- Последовательный интерфейс RS 232
- Конвертер RS 485
- Безопасное исполнение
- Встроенная система слива жира
- Специальное напряжение

#### Аксессуары:

- Подставки и шкафы-подставки
- Предохранительное устройство контроля за потоком газа
- Теплозащитный экран для левой боковой стенки
- Решетки, gastronorm, противни, CombiFry® (емкости фритюрницы)
- Superspike (решетка-гриль для птицы), CombiGrill® (решетка-гриль)
- Тележка-кассета для тарелок
- Транспортировочная тележка
- Термочехол
- Рамы с направляющими и навесные рамы для работы пекарей
- Конденсационный вытяжной зонт UltraVent®
- Вытяжной зонт
- Программный пакет CombiLink®
- Сервисный пакет CombiCheck®
- Поддон для сбора жира
- Комплекты Combi-Duo для установки одного аппарата на другой
- Специальный очиститель и промывочные таблетки

### RATIONAL AG

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

Посетите наш сайт в Интернет [www.rational-ag.com](http://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](mailto:info@rational-rusland.com)