grupo alpha

Código
ERATI00154

Sat Feb 24 08:02:44 CET 2018

Especificaciones

CombiMaster® Plus CMP XS 6 ⅔ E (6 x 2/3 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

- Puerta del aparato de acristalamiento triple con retroventilación, dos cristales interiores orientables (para una limpieza sencilla) y revestimiento especial termorreflectante
- Zócalo del aparato con junta circundante
- Bastidor colgante extraíble, giratorio con 11 posibilidades de introducción de bandeja
- Iluminación LED de la cámara de cocción: ahorra energía, es duradera y no precisa mantenimiento
- 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
- Material interior y exterior: acero inoxidable 304 (DIN 1.4301)
- Ducha con manguera retráctil
- Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a SVGW
- Protección IP X 5 contra salpicaduras y chorreo de agua
- Posibilidad de seleccionar entre °C o °F como unidad de temperatura
- Fluidización dinámica del aire
- Inmovilizador para retener con seguridad la puerta de la cámara de cocción, incluso con fuerte oleaje

Homologaciones/Labels

Proyectista:

Código
ERATI00154

Especificaciones/Hojas de datos

Sat Feb 24 08:03:02 CET 2018

CombiMaster® Plus CMP XS 6 ⅔ E (6 x 2/3 GN)

Información Técnica

Bandeja longitudinal para:	2/3, 1/2, 1/3 GN	**Peso (bruto):**	82 kg	**Potencia "Vapor":**	5 kW
Capacidad:	6 x 2/3 GN	**Toma de agua (para tubo flexible a presión):**	3/4" / d 1/2"	**Potencia "Aire caliente":**	5 kW
Número de comidas por día:	20-80	**Presión del agua (Presión en flujo):**	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	**Alimentación de la red**	**Fusible automático** / **Diámetro del cab**
Ancho:	657 mm			3 AC 220V 50/60Hz	3x16A
Profundidad:	657 mm	**Desagüe:**	DN 40 mm		
Altura:	897 mm	**Potencia conectada - electricidad:**	5,3 kW	Tensión especial a petición	
Peso (neto):	62 kg				

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

- Tope izquierdo para la puerta del aparato
- Interface Ethernet
- Cierre de seguridad para la puerta
- Posibilidad de conexión + Contacto libre de potencial para display operacional
- Voltaje especial
- Unidades de cocção com conexão de aviso externo

Accesorios

- Campana de condensación UltraVent XS
- Solución de montaje incl. campana de condensación UltraVent
- Contenedores bandejas y parrillas en GN
- Soporte de pared para fijar el equipo
- CombiGrill® (parrilla)
- Mesa

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

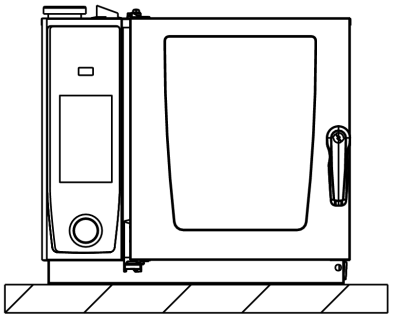
Sujeto a modificaciones técnicas que constituyan un progreso técnico

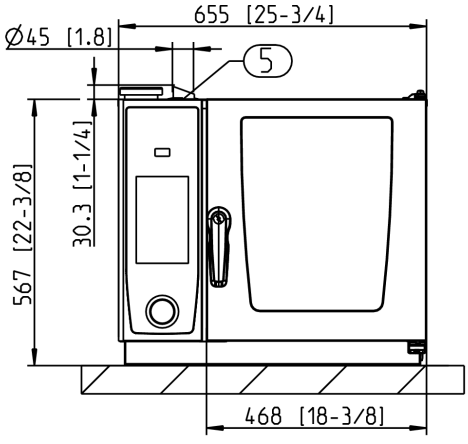
Código
ERATI00154

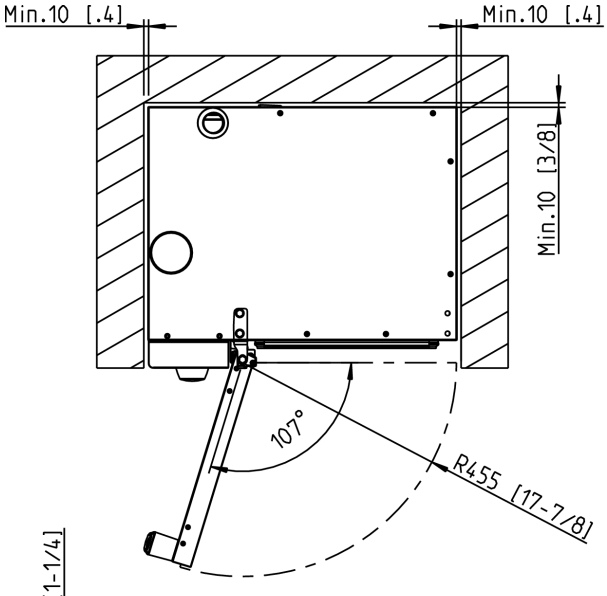
Especificaciones/Hojas de datos

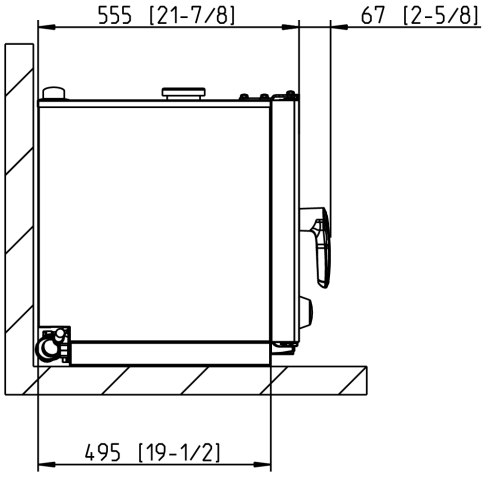
Sat Feb 24 08:03:02 CET 2018

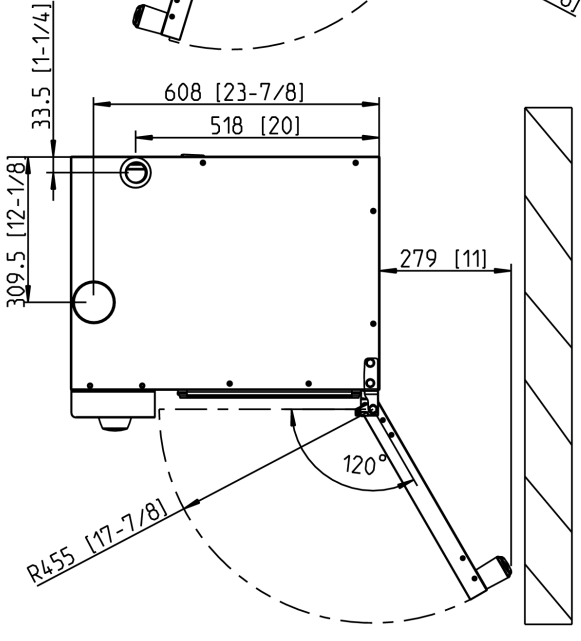
CombiMaster® Plus CMP XS 6 ⅔ E (6 x 2/3 GN)

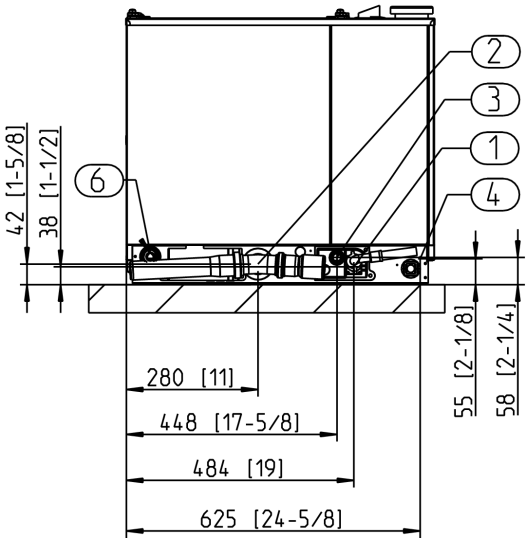












1. Alimentación común (agua fría) 2. Desagüe 3. Conexión eléctrica 4. Conexión equipotencial 5. Tubo de purga de aire DN 2 3/8" / 60mm Distancia mínima: 2" / 50 mm Medidas en mm (pulgadas)

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