

# Ausschreibungstext

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

Referenznummer:



### Bezeichnung

- Heißluftdämpfer (Combi-Dämpfer-Modus) nach DIN 18866 für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garmethoden zum wahlweisen Einsatz von Dampf und Heißluft, einzeln, nacheinander oder kombiniert.

### Arbeitssicherheit

- HACCP-Datenausgabe und Software-Update über integrierte Schnittstelle USB
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer für Dampfgenerator und Heißluftheizung
- Gerät gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen
- Maximale Einschubhöhe 1,60 m bei Verwendung eines Original Unterschranks
- Integrierte Lüfterradbremse
- Türgriff mit Rechts/Links- und Zuschlagfunktion

### Bedienung

- Bedienknebel für Betriebsarten, Temperatur, Kerntemperatur und Zeiteinstellung
- Selbstleuchtende Anzeige, weithin sichtbar
- Übersichtliche Bedienblende

### Reinigung, Pflege und Betriebssicherheit

- Manuelles Reinigungsprogramm
- Diagnose-System mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen
- Menügeführtes Entkalkungsprogramm

### Ausstattung

- Schnittstelle USB
- Kerntemperaturmessung mittels Fühler
- Individuelle Programmierung von 100 Garprogrammen mit bis zu 6 Schritten
- 5 Luftgeschwindigkeiten, programmierbar
- Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter
- Cool-down-Funktion zur schnellen Garraumabkühlung mittels Lüfterrad
- Hochleistungsfrischdampfgenerator
- Automatisches, aktives Spülen und Entleeren des Dampfgenerators mittels Pumpe
- Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe, Klima, etc.)
- Gerätetür mit hinterlüfteter Doppelglasscheibe und schwenkbarer Innenscheibe
- Fugenfreier Hygienegarraum mit gerundeten Ecken, Garraum mit Schwallsicherung - kein herauschwappendes Wasser
- Herausnehmbare, schwenkbare Einhängestelle (Schienenabstand 68 mm)
- Werkstoff innen und außen Edelstahl DIN 1.4301
- Handbrause mit Rückholautomatik
- Getrennte Magnetventile für Normal- und Weichwasser
- Abwasser-Festanschluss nach SVGW zulässig
- Spritz- und Strahlwasserschutz IP X 5
- Bedarfsgerechte Energiezufuhr
- Längseinschub für 2/1, 1/1 GN-Zubehör
- Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar
- Höhenverstellbare Gerätefüße
- Dynamische Luftverwirbelung

### ClimaPlus



Klimamanagement -  
Feuchtigkeitsmessung, 5-stufige  
Einstellung und Regelung

### Combi-Dämpfer-Modus



Dampf zwischen 30 °C und 130 °C



Heißluft von 30 °C-300 °C



Kombination aus Dampf und  
Heißluft 30 °C-300 °C

### Zulassungen/Labels



Planer:

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

### Technische Spezifikation

**Längseinschub für:** 2/1, 1/1 GN  
**Kapazität:** 10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN  
**Essen-Anzahl pro Tag:** 150-300  
**Breite:** 1.069 mm  
**Tiefe:** 971 mm  
**Höhe:** 1.042 mm  
**Gewicht (netto):** 166 kg

**Gewicht (brutto):** 186 kg  
**Wasserzulauf (Druckschlauch):** 3/4" / d 1/2"  
**Wasserdruck (Fließdruck):** 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar  
**Wasserablauf:** DN 50 mm

**Anschlusswert Elektro:** 36,7 kW  
**Leistung "Dampf":** 36 kW

**Netzanschluss** **Absicherung** **Kabelquerschnitt**  
3 NAC 400V 3 x 63 A 5 x 10 mm<sup>2</sup>  
50/60Hz  
Sonderspannungen auf Anfrage

### Installation

- Achtung! Nur Kupferkabel verwenden!
- Wirken Wärmequellen auf die linke Seite des Gerätes, so muss der Mindestabstand links 350 mm betragen
- Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden.

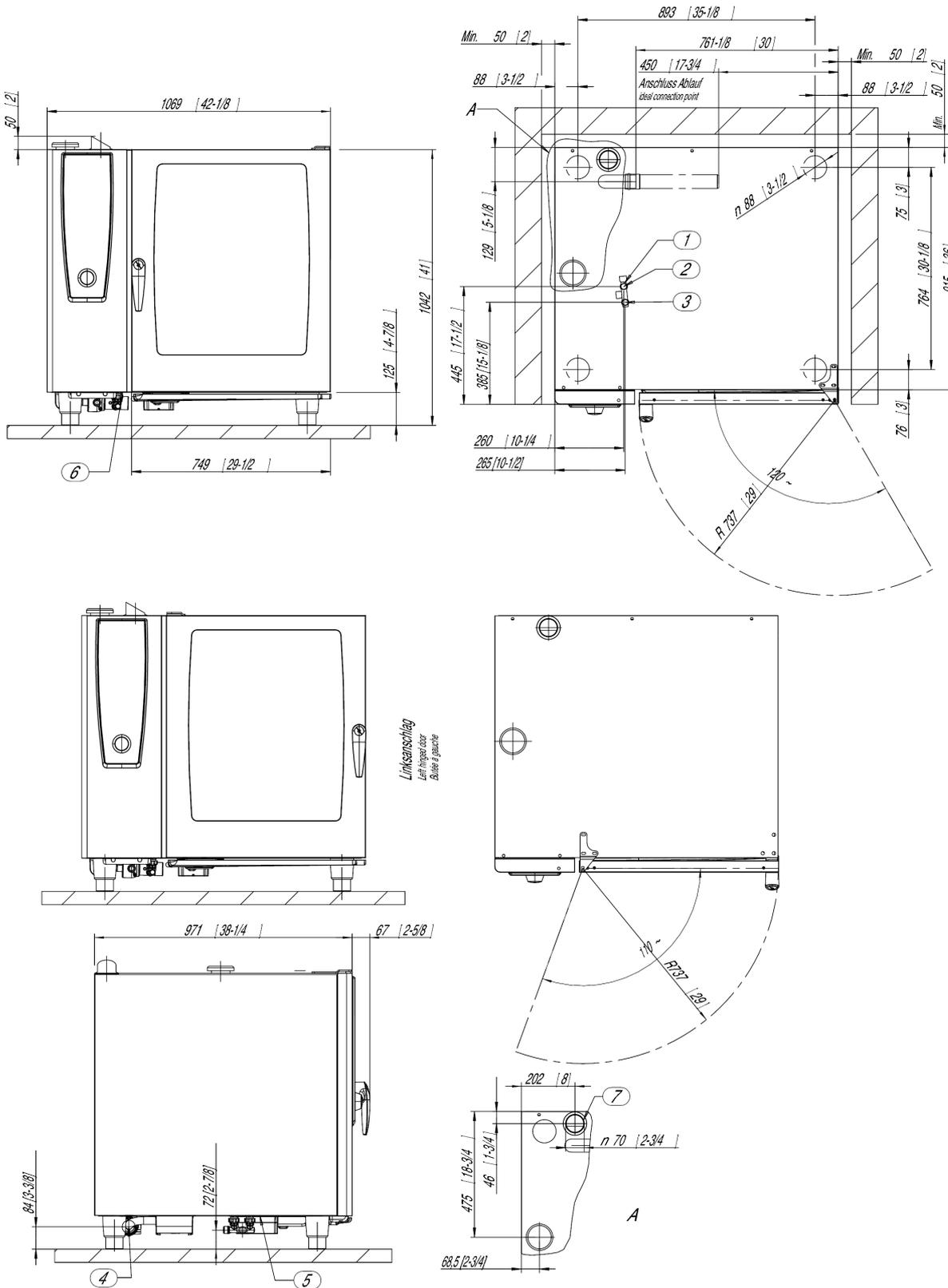
### Optionen

- Schiffsversion
- Sicherheitsausführung/Gefängnisausführung
- Linksanschlag für Gerätetür
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler
- Schnittstelle Ethernet
- Sicherheitstürverschluss
- Außen ansteckbarer Kerntemperaturfühler
- Hordengestellwagen
- Abschließbare Bedienblende
- Anschluss an Energieoptimierung "Sicotronic" + Potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeige
- Sonderspannungen
- Anschluss für externe Signaleinheit
- Schutz für Bedienblende

### Zubehör

- Gastronorm Behälter, Bleche, Roste
- Untergestelle/Unterschranke
- Thermocover
- Transportwagen
- Dunstabzugshaube
- UltraVent® Plus Kondensationshaube mit spezieller Filtertechnik
- UltraVent® Kondensations-Abzugshaube
- KitchenManagement System
- Hitzeschutzschild für Seitenwand links
- Superspike (Geflügelrost), CombiGrill® (Grillrost)
- Spezialreiniger und Grillreiniger
- Fettauffangbehälter
- Tellerhordengestellwagen
- Catering-Kit

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



Linksanschlag  
Left/inger door  
Büße / gauche

1. Gemeinsamer Wasserzulauf (Kaltwasser) 2. Wasserzulauf Kaltwasser 3. Wasserzulauf Weich- bzw. Warmwasser 4. Wasserablauf 5. Elektroanschluss 6. Potentialausgleich 7. Entlüftungsrohr DN 70 8. Mindestabstand 50 mm 9. Maße in mm (inch)