

AUSSTATTUNG

CombiMaster Plus

Funktionen

- Combi-Dämpfer-Modus mit den 3 Betriebsarten:
Dampf 30 °C-130 °C,
Heißluft 30 °C-300 °C,
Kombination aus Dampf und Heißluft 30°C-300 °C
- KlimaPlus® – Feuchtigkeitsmessung, 5-stufige Einstellung und Regelung
- Manuelles Finishing®

Bedienung

- Bedienknebel für Betriebsarten, Temperatur, Kerntemperatur und Zeiteinstellung
- Programmsperre

Reinigung, Pflege und Betriebsicherheit

- Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik, integrierter Wasserabsperrfunktion und stufenloser Strahldosierung (*Optional*)
- Manuelles Reinigungsprogramm
- ServiceDiagnose-System (SDS) mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen
- Menügeführtes Entkalkungsprogramm

Ausstattungsmerkmale

- Kerntemperaturfühler mit 1-Punktmessung
- 50 Programme mit bis zu 6 Schritten frei wählbar
- 5 Luftgeschwindigkeiten, programmierbar
- Cool Down für die schnelle und sichere Garraumabkühlung
- Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar
- Zeiteinstellung in Stunden/Minuten
- Digitale Temperaturanzeigen
- Anzeige von Ist- und Sollwerten
- Zeitschaltuhr digital, 0–24 Stunden mit Dauerstellung
- 24-Stunden-Echtzeituhr
- Hochleistungs-Frischdampfgenerator mit automatischer Wasserbefüllung
- Flüsterleises Hochleistungsgebläse-Brennersystem (nur Gas)
- Automatische Wrasenwaschanlage
- Dynamische Luftverwirbelung
- Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe, Klima, etc.)
- Bedarfsgesteuerte Energiezufuhr
- Schwenkbares Luftleitblech mit Schnellverschlüssen
- Integrierte Lüfterradbremse
- Zentrifugale Fettabscheidung ohne zusätzlichen Fettfilter
- Gerätetür mit hinterlüfteter Doppelglasscheibe und schwenkbarer Innenscheibe
- Türtropfwanne mit Permanententleerung auch bei geöffneter Tür (*Tischgeräte*)
- Türraststellungen bei 120°/180°
- Berührungsloser Türkontaktschalter
- Steckbare, leicht zu wechselnde Türdichtung
- Seitliche Einfahrhilfen für Hordengestellwagen (*Standgeräte*)
- Längseinschub Typ 61, 101, 201 geeignet für 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-Behälter
- Längseinschub Typ 62, 102, 202 geeignet für 2/1, 1/1 GN-Behälter
- Fugenfreier, wannenförmiger Hygiene-Garraum, runde Ecken, Schwallsicherung
- Halogen-Garraumbeleuchtung mit Ceranglas, schocksicher
- Herausnehmbare, schwenkbare Einhängestelle mit zusätzlicher Schiene für Fettauffangwanne (*Tischgeräte*)
- U-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Beschickung
- Hordengestellwagen mit beidseitiger Verriegelung, Tropfwanne mit Entleerung, Tandem-Laufrollen (2 mit Feststellbremse), Raddurchmesser 125 mm, Metallteile aus Edelstahl (*Standgeräte*)
- Garraumtür mit integrierter Dichtmechanik, kein Dampfaustritt bei Betrieb ohne Hordengestellwagen (*Standgeräte*)
- Werkstoff innen und außen Edelstahl DIN 1.4301

Hygiene, Arbeitssicherheit und Ergonomie

- Ethernet-Schnittstelle, z. B. zur Anbindung an Küchenleitsystem oder zur HACCP-Datenausgabe (Optional)
- USB-Schnittstelle zur HACCP-Datenausgabe auf USB-Stick oder für den einfachen Software-Update
- Betriebs- und Warnanzeigen, z. B. für Wassermangel
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer für Dampfgenerator und Heißluftheizung
- Gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen
- Maximale Einschubhöhe 1,60 m (bei Tischgeräten auf original RATIONAL Unterschrank)
- Türgriff für Einhandbedienung mit Zuschlag- und Rechts-/Linksfunktion (*Tischgeräte*)
- Türgriff für Einhandbedienung mit Zuschlagfunktion und Verriegelung (*Standgeräte*)

Anschluss, Aufstellung und Prüfzeichen

- Konformitätserklärung: CE
- Elektrische Sicherheit: VDE, UL, CUL, Dekra
- Gassicherheit: Gastec QA, AGA, CGA, SVGW, JIA, PCT
- Bediener-sicherheit: GS
- Allgemeine Hygiene: NSF
- Trinkwasserschutz: SVGW, KIWA, WRAS
- Anschlussmöglichkeit an Weich- und/oder Warmwasser
- Abwasser-Festanschluss nach SVGW zulässig
- Spritz- und Strahlwasserschutz IPX 5
- Höhenverstellbare Gerätefüsse
- Servicetür von vorne zugänglich
- Aufstellung auf 700 mm tiefen Tisch möglich (6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN) (*Tischgeräte*)
- Bodenarretierung (*Standgeräte*)
- Sonderspannungen auf Anfrage
- Flüssig- oder Erdgas