



Fiche Technique

Four CombiMaster® Plus 61

Rational CMP61

- Le CombiMaster® 61 possède 6 niveaux, gastronorm 1/1 de largeur. Cela vous permet de griller, rôtir, cuire à la vapeur, mijoter, blanchir ou pocher sur 6 niveaux à la fois. Le CombiMaster® Plus 61 est un four à vapeur à air chaud (mode combisteamer) conforme à la norme DIN 18866 pour toutes les techniques de cuisson dans les cuisines commerciales avec une utilisation optimale de la vapeur, de l'air chaud, individuellement, en connexion ou en combinaison.

- Non seulement la rentabilité, mais aussi la capacité de performance efficace est l'un des nouveaux accents du CombiMaster® Plus : l'énergie est dosée avec précision et dirigée vers les aliments à préparer, même à une extrême puissance si souhaité. Le four assure un climat homogène grâce à une unité de mesure et de régulation sensible. De même, les produits difficiles et exigeants, comme la viande qui n'a besoin d'être braisée que brièvement ou les plats de gratin, seront à chaque fois couronnés de succès. Et c'est cela que vos clients pourront voir, goûter et apprécier.

Processus de cuisson

Cuire, cuire à la vapeur, étuver, pocher. Fonctions cuisinière : cuire, griller, rôtir. Fonctions four : cuire, terminer la cuisson. Frire sans huile. Faire lever (dans un climat humide). Finishing®. Préparations sous vide.

ClimaPlus®

L'unité de mesure et de contrôle du CombiMaster® Plus maintient toujours l'humidité de l'air dans l'habitacle du four au niveau idéal. ClimaPlus® traduit l'expérience de la pratique de la cuisine en une technologie de pointe intelligente et absolument facile à utiliser pour des plats d'une haute qualité constante. Fini de réguler en déglaçant, arrosant, déposant ou enlevant le couvercle.

Programmable

Le CombiMaster® Plus dispose de 100 emplacements de mémoire avec maximum 6 étapes par programme. Il est ainsi facile de mettre en place des processus de préparation en plusieurs étapes par simple pression sur un bouton. Quel que soit l'utilisateur, le même résultat parfait est obtenu à chaque fois.

Auto-nettoyant

Le nouveau CombiMaster® Plus est équipé d'un programme de nettoyage automatique. Le nettoyage se fait automatiquement, même la nuit si vous le souhaitez. Tout ce que vous avez à faire est de placer les tablettes recommandées dans le steamer et c'est tout. De cette façon, vous disposez à chaque utilisation d'un appareil hygiéniquement propre et bien entretenu. Vous économisez également sur l'utilisation de produits chimiques, d'eau et d'énergie. Enfin, le Plus indique automatiquement quand le chauffe-eau doit être nettoyé par nos techniciens.

Economies

En utilisant le nouveau CombiMaster® Plus, vous réalisez des économies dès le premier jour. Moins de pertes à la cuisson, vous économisez sur l'achat de vos ingrédients. En obtenant à chaque fois le même résultat, vous gaspillez moins. L'ajout de matières grasses est quasi superflu. Grâce à un temps de préchauffage court et un système de contrôle moderne, vous consommez jusqu'à 60% d'énergie en moins. Le programme de nettoyage automatique vous permet d'économiser sur les coûts de main d'œuvre.

Caractéristiques

Programmation

- Bouton rotatif pour la mise en fonction, la température, la température à coeur et le réglage de l'heure.
- Ecran auto-illuminant, visible à distance. Panneau de contrôle clair avec icônes.

Nettoyage, entretien et sécurité opérationnelle

- ServiceDiagnose-System (SDS) avec affichage automatique des informations de service.
- Système de nettoyage et d'entretien de l'habitacle du four et du générateur de vapeur.
- Fonction d'autotest pour le contrôle actif des fonctions de la machine.

Caractéristiques de l'équipement

- Interface USB. Thermomètre à coeur avec mesure en 1 point. 50 programmes avec maximum 5 étapes à sélectionner librement.
- 5 vitesses d'air, programmables. Séparateur de graisse centrifuge sans filtre à graisse supplémentaire.
- Refroidissement rapide et sécurisé de l'habitacle du four. Générateur puissant pour vapeur fraîche avec remplissage automatique de l'eau.
- Adaptation automatique à l'endroit d'installation (altitude, climat, etc.). Porte d'appareil avec double vitrage ventilé à l'arrière et vitre intérieure pivotante.
- Espace de four hygiénique en forme de cuve, sans soudure, avec coins arrondis, pour éviter tout débordement.
- Supports amovibles et pivotants. Matériau intérieur et extérieur en acier inoxydable DIN 1.4301.
- Possibilité de raccordement à l'eau douce et/ou chaude. Evacuation fixe conforme au SVGW autorisé. Inspecté IPX 5 anti-projection et anti-éclaboussures.
- Chargement longitudinale (accessoire). Unité de température réglable en °C ou °F. Pieds de machine réglables en hauteur.
- Brassage dynamique de l'air.

- Dimensions : L.850 x l.830 x Ht.790 mm. Alimentation électrique : Triphasé 6 kW. Poids : 98 kgs.
- Alimentation d'eau : oui, eau froide. Evacuation d'eau : oui (Ø.40 mm). Pompe de vidange : non.

