



Commercial Kitchen Equipment Parts

RATIONAL CMP201E

Rational CMP201E document

Provided by PartHubz

parthubz.com

833-700-8006 | support@parthubz.com

Especificações

CombiMaster® Plus CMP 201 E (20 x 1/1 GN)

Reference number:



ClimaPlus



Gestão do clima - Controle de Umidade. 5 etapas de controle de definição e controle

Modo de Forno Combinado



Vapor entre 30° C e 130° C



Ar quente de 30° C a 300° C



Cozer em combinação de ar quente e vapor de 30° C a 300° C Finishing 30° C até 300° C

Caracterização

- Forno de ar quente (modo de forno combinado) segundo DIN 18866 com catalisador em cerâmica integrado segundo DIN 18866 está incluído para a maioria dos métodos de cozedura utilizados na cozinha industrial e profissional, para a aplicação opcional de vapor e ar quente, seja em modo individual, sequencial ou combinado.

Segurança de trabalho

- Agente de limpeza de sólidos e abrlhantador para máxima segurança operacional
- Interface USB para a saída de dados HACCP a um stick USB ou para uma fácil actualização do software
- Limitador térmico de segurança para o gerador de vapor e para o aquecimento a ar quente
- Homologado para um funcionamento sem monitorização humana, segundo VDE
- Altura de inserção máxima de 1,60 m, utilizando um armário original inferior
- Altura máxima de inserção 1,60 m
- Ventilador com rotor de freio integrado

Operação

- Comando para o ajuste dos modos de confeção, temperatura, temperatura do núcleo e a hora
- Painel de comandos visível a distancia.
- Viseira de funcionamento de fácil leitura

Limpeza, manutenção e segurança operacional

- Limpeza automática com três programas de limpeza
- Sistema de diagnóstico com indicações automáticas de avisos de serviço
- Programa de descalcificação conduzido pelo menu

Equipamento

- Interface USB
- Medição da temperatura do núcleo térmico através dum sensor
- Memória de programação para, pelo menos, 100 programas de cozedura com até 6 passos cada
- 5 velocidades do ar, programáveis
- Sistema integrado de separação de gordura, sem filtro adicional de gordura, sem necessidade de serviços de manutenção
- Função Cool-Down para arrefecimento rápido do forno por meio dum rotor do ventilador
- Gerador de alta potência de vapor fresco
- Lavagem e esvaziamento automáticos do gerador de vapor por meio duma bomba
- Adaptação automática às particularidades do lugar de instalação (altitude, clima, etc.)
- Forno livre de juntas por razões de higiene, com cantos arredondados, forno com protecção contra salpicos - sem derrames de água
- Armação móvel de carga múltipla (distância entre guias 63 mm), rodas, diâmetro: 125 mm
- Encaixe da maçaneta do rack móvel
- Porta da camara de confeção com mecânica de obturação integrada
- Material interior e exterior em aço inoxidável 304 (DIN 1.4301)
- Ducha retrátil integrada
- Válvulas magnéticas separadas para água normal e água mole
- Admite conexão fixa à tubagem de esgoto conforme à SVGW
- Protecção IPX 5 contra salpicados de água
- Alimentação de energia conforme as necessidades
- Tabuleiro longitudinal para 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 acessórios GN
- Unidade de temperatura programável em °C ou °F
- Fluido dinâmico do ar

Aprovações/Labels



Projetistas:

Informação técnica

Tabuleiro longitudinal para: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Capacidade: 20 x 1/1 GN
Nº de refeições por dia: 150-300
Largura: 879 mm
Profundidade: 791 mm
Altura: 1.782 mm
Peso (rede): 254 kg
Peso (bruta): 300 kg

Ligação de água (tubo flexível de ar comprimido): 3/4" / d 1/2"
Pressão de água: 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar
Ligação para descarga de água: DN 50 mm
Carga conectada electricidade: 34 kW

Potência "Vapor": 32,9 kW
Potência "Ar quente": 32,9 kW

Ligação à rede	Protecção fusível	Perfil do cabo
3 AC 220V 50/60Hz	3x100A	
Tensões especiais a pedido Poder de extração: 1.000 m³/h		

Instalação

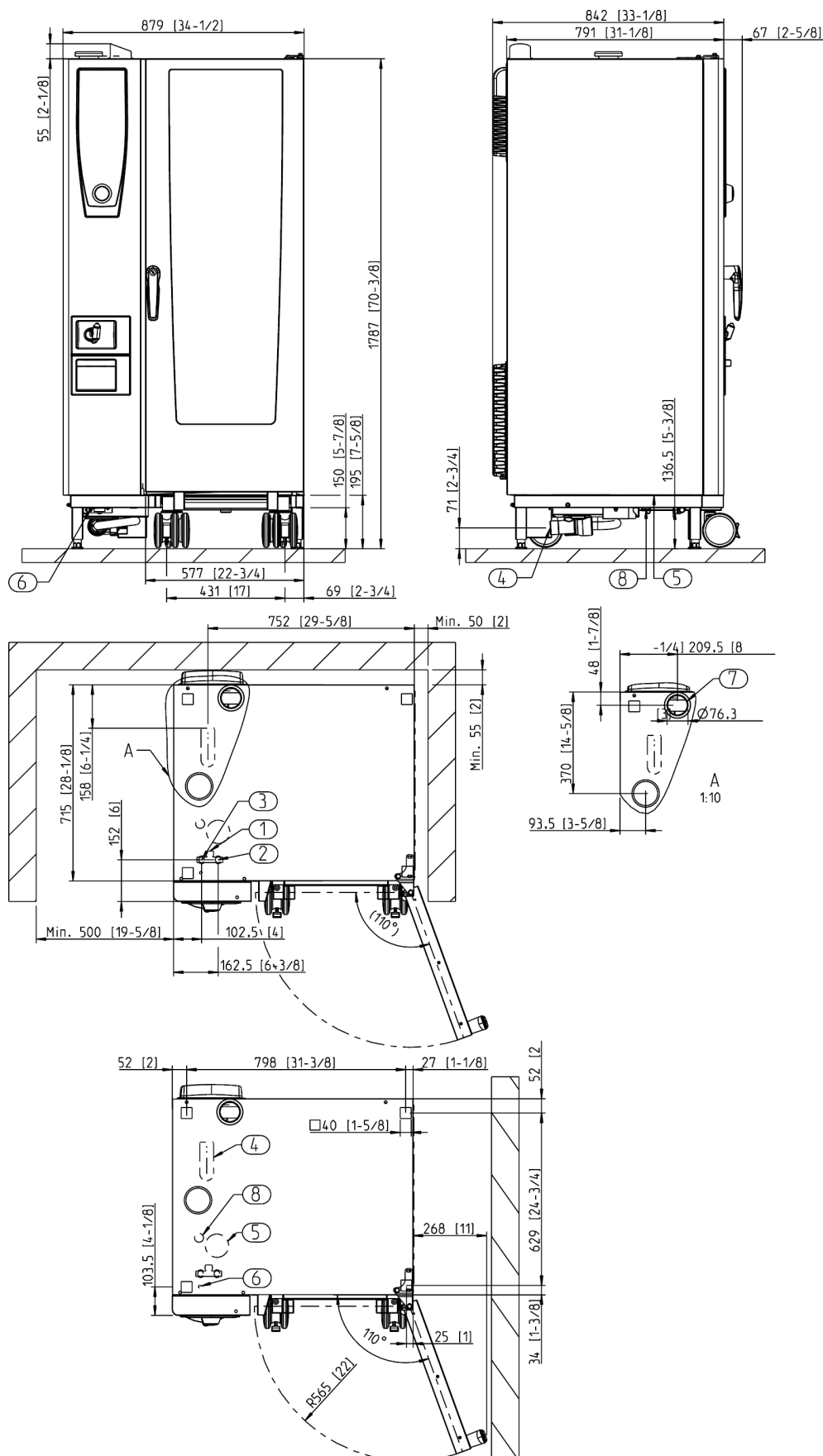
- Distância mínima no caso de fontes de calor no lado esquerdo 350 mm
- Em todos os outros países devem ser observadas as respectivas normas e regulamentos, que se apliquem localmente.

Opções

- Versão para navios
- Modelo de segurança/de penitenciária
- Sensor Sous-Vide da temperatura do núcleo
- Interface Ethernet
- Fecho de segurança
- Sensor da temperatura do núcleo conectável externamente
- Armação móvel de carga múltipla
- Visor de funcionamento com trava
- Conexão para otimização de energia + Contato sem potencial para indicador de operação
- Voltagens especiais
- Aparelho com armação móvel para carga múltipla para padeiros
- Versão para navios
- external signal unit connection
- Control panel protection

Acessórios

- Recipientes, chapas, grelhas da norma gastronômica
- Thermocover
- UltraVent® Plus – Coifa de condensação com tecnologia de filtrado especial
- UltraVent® exaustor de condensação
- Racl móvel medidas padaria
- Rampa de entrada para armação móvel de carga múltipla
- Espetos para cordeiro e leitão para aparelhos de livre colocação



1. Alimentação de água comum (água fria) 2. Alimentação de água fria 3. Alimentação de água mole ou água quente 4. Ligação para descarga de água 5. Ligação eléctrica 6. Ligação equipotencial 7. Tubo de evacuação do ar DN 78 Distância mínima 50 mm Medidas em mm (polegadas)

RATIONAL BRASIL

Rua Cincinato Braga, 500 – 1º Andar – Bela Vista
São Paulo – SP, CEP: 01333-010
Tel.: +55 (11) 3372-3000, Fax.: +55 (11) 3372-3099

Visite-nos na Internet: www.rational-online.br

Sujeito a alterações técnicas que constituam um progresso tecnológico



Commercial Kitchen Equipment Parts

Find more Rational equipment resources at

parthubz.com/equipment/rational

Need parts or service?

Call 833-700-8006

support@parthubz.com

parthubz.com