

Four mixte compact à cinq modes de cuisson • Capacité 6 x GN 1/1 (12 x GN 1/2) espacés de 68 mm avec glissières anti-basculement et niveau supplémentaire pour bac à jus • Equipé de supports de cuisson intérieurs suspendus, amovibles et pivotants

Applications culinaires :

5 modes de cuisson :

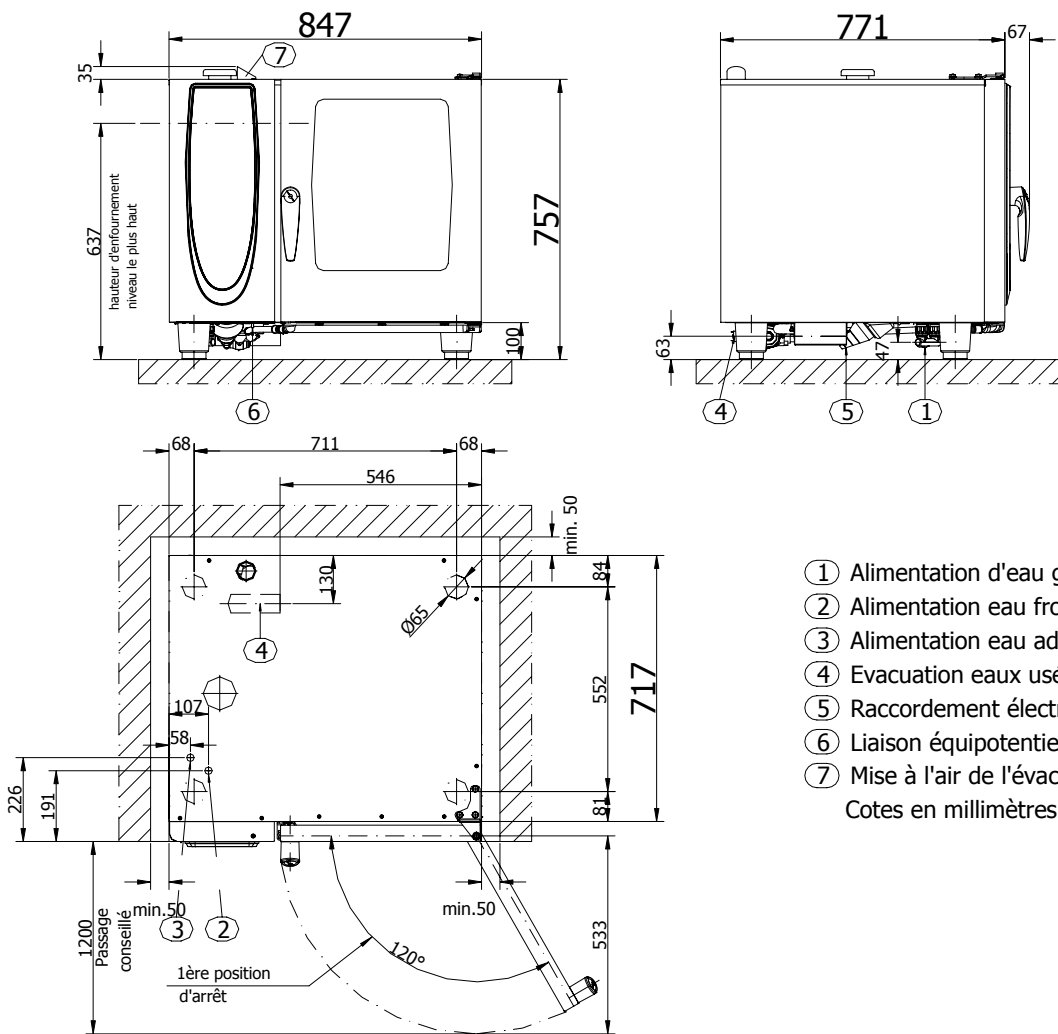
- Vapeur : Température fixée à 100°C.
- Vapeur basse température : Température réglable de 30 à 99°C.
- Air chaud : Température réglable de 30 à 300°C.
- Mixte : Température réglable de 30 à 300°C.
- Finishing : Température réglable de 30 à 300°C.
- Temps de cuisson piloté par timer (0 à 24H) ou par sonde à cœur non débrochable pour éviter les risques de perte.

Concept d'utilisation - ergonomie - hygiène - sécurité du travail :

- Tableau de commande analogique avec affichage numérique des temps et températures • Réglage immédiat des paramètres par bouton sélectif rotatif à manipulation simple • Hauteur maximale d'enfournement : 1,60 m sur table support d'origine • Programme de nettoyage semi automatique de l'enceinte de cuisson • Cool down, fonction de descente en température rapide de la cellule de cuisson par ventilation forcée • Porte compacte à faible débattement, pourvue d'un ramasse gouttes à vidage automatique, et d'une poignée ergonomique droitier / gaucher verrouillable par simple poussée • Double vitrage panoramique, ouvrant pour un nettoyage facile, et rétro ventilé pour une faible température de contact (70°C après 3 h de fonctionnement à 270°C) • Enceinte de cuisson polie miroir, à angle largement rayonnés, sans raccords • Eclairage automatique intégré à la cellule de cuisson, hublot vitrocéramique et lampe halogène • Joint de porte clipé, non collé et déposable sans outil pour un entretien courant •

Spécificités techniques – Construction :

- Cuisson régulée par microprocesseur • Alimentation énergétique adaptée au besoin • Générateur de vapeur à production instantanée, vidange et remplissage automatique par pompe • Programme de démarrage du générateur ne nécessitant pas l'intervention d'un technicien • Système breveté de répartition du flux d'air • Condenseur destructeur de buées intégré • Séparation des graisses sans filtre à graisse • Carrosserie externe sans ouïe d'aération pour éviter les projections d'eau dans la partie technique • SDS pack d'autodiagnostic SAV • Raccordements centralisés des fluides à l'arrière gauche • Clapet anti-retour de série • Accès technique en façade par porte ouvrante • Sécurités : Manque d'eau - Arrêt de turbine à l'ouverture de porte - Dépassement de température • Construction inox 1.4301 • Isolation céramique • Tableau de commande en 24 V • Fonctionnement sans surveillance agréée VDE • Fourni avec manuel d'installation, manuel d'utilisation.



- ① Alimentation d'eau générale (eau froide)
 - ② Alimentation eau froide dure
 - ③ Alimentation eau adoucie ou chaude
 - ④ Evacuation eaux usées
 - ⑤ Raccordement électrique
 - ⑥ Liaison équipotentielle
 - ⑦ Mise à l'air de l'évacuation
- Cotes en millimètres

Spécifications techniques CombiMaster CM 61 électrique			
I x P x H :	847 mm	771 mm	757 mm
Poids net :	99 Kgs		
Construction :	Inox 1.4301		
Normes :	CE - VDE - GS - UL - NSF - PCT - DVGW KEMA - SVGW - KIWA		
Caractéristiques techniques :			
Niveau sonore :	> 70 dBA		
Dissipation thermique latente :	2143 KJ/h		
Dissipation thermique sensible :	2727 KJ/h		
Extraction :	1000 m3/h		
Indice de protection :	IP X5		
Raccordement Electricité :			
Puissance totale :	10 KW		
Générateur :	9 KW		
Air Chaud :	9 KW		
Tension :	3N AC 400V		
Protection :	3 x 16 A		
Câble :	5 x 2,5 mm2		
Raccordement Eau :			
Alimentation :	R 3/4 "		
Pression :	150 - 600 kPa		
Evacuation :	DN 50 (T > 65°C)		
Consommation :	12 L/h		

Options :

- Sonde supplémentaire de cuisson à cœur spécial sous vide
- Supports de cuisson intérieurs suspendus, amovible et pivotant au standard 600/400
- Kit d'enfournement amovible composé d'un cadre d'enfournement monobloc et du rail support de cadre
- Ferrage de porte à gauche
- Aerocat®, catalyseur destructeur d'odeur, conseillé en rôtisserie
- Collecteur de graisse intégré
- Protection du tableau de commande par porte verrouillable
- Port série RS 232
- Convertisseur RS 485
- Ethernet
- Version Marine
- Pré raccordement à optimiseur d'énergie type Sicotronic
- Tensions spéciales

Accessoires :

- Chariot de transport de cadre monobloc
- Table de soubassement simple avec ou sans niveau de stockages inférieurs
- Table de soubassement chauffante de + 30 à + 80°C
- UltraVent®, la hotte autonome intégrée à condensation brevetée
- Hotte intégrée à raccorder à une évacuation externe
- Supports de cuisson supplémentaires, intérieurs suspendus, amovible et pivotant
- Cadre monobloc spécial porte assiettes
- Housse ThermoCover pour cadre monobloc
- Bouclier thermique pour paroi latérale gauche
- Kit de superposition Combi-Duo
- Platerie de cuisson originale
- Tabs CleanJet
- Détartrant Steamnett



FRIMA S.A.
 4 Rue de la Charente - BP 52
 F-68271 WITTENHEIM CEDEX
 Web : www.frima.fr

Tél. : 03 89 57 05 55
 Fax : 03 89 57 05 54
 Email : cial@frima.fr