

# COMBI / 전기식 / 10단 (GN 1/1)

## 모델 : HEJ101E

### COMBI 특징점 :

#### 지능형 요리 (Intelligent cooking®) :

**CoreControl :** 부하에 맞게 전력 조정 가능  
**JetControl :** 정밀한 수분 분사(주입) 테크놀로지  
 즉시 온도 조정  
 오븐 내부의 급속 냉각

#### VisioPAD :

직관적이고 인체 공학적인 터치 컨트롤 패널

#### 일체형 (Integral) Twin Control :

오븐 조작 방법을 두 배로 늘리는 독점 특허 시스템

#### 전체 청소 시스템 : (옵션)

세제를 자동으로 공급하는 세척시스템



### 기술 사양

- **VisioPAD®** 강화유리제어판 : 대형 컬러 LCD 터치 스크린과 코딩 노브로 구성됩니다.
- **CoreControl®** 항상 정확하게 필요한 정도의 결과를 얻기 위해 전기 부하에 맞게 오븐 전원을 자동 조정합니다.
- 필요한 온도를 즉시 설정 가능하며 연속 사용 가능합니다.
- **Aircontrol®** : 자동 환기, 1~100% 조정 가능
- **Airdry+** : 모터식 통풍장치를 통해 제품을 빠르게 건조하여 외부를 더욱 바삭하게, 1개의 팬으로 통풍을 제공합니다.
- **Eco Mode** : 일정시간동안 사용하지 않으면 자동으로 에너지 절약 모드로 전환됩니다 (선택 가능)
- 원하는 시간과 온도로 예열 가능합니다.
- 조리 공간 : GN 1/1 (325 x 530 mm) x 10단, 층간 간격: 67 mm
- **반자동 청소 시스템**: 최적의 온도와 시간에 청소 프로그램을 진행할 수 있게 보장합니다.

#### 6 가지 쿠킹 모드:

- 컨백션: 0 ~ 250°C
- 스팀 : ~ 98°C
- 콤비 30 ~ 250°C (습도 0~99% 조절 가능)
- 저온 스팀: 스팀 온도 30 ~ 97°C
- 고온 스팀: 스팀 온도 99 ~ 105 °C
- Regeneration

#### 자동 쿠킹 모드:

- 쿠킹 프로그램에 빠른 접근
- 표준 레시피를 기본으로 제공하고 있으며 온도 및 강도 등 추가 조정 가능
- 완전히 개인화된 레시피를 생성 및 저장할 수 있습니다.

#### 서비스 모드:

- 레시피 전송 및 백업을 가능한 USB (옵션 약세서리)
- 파라미터를 개인화 설정 가능

### 약세서리 / 옵션

- 하부 트레이 저장 공간이 있는 스탠드
- 오븐 기구 서포트 모듈
- 연회장 세트: 그릇 지지 모듈, 절연 커버 지지대가 있는 보관 테이블
- 10단 GN1/1 오븐용 "간격 최적화"된 20단 랙 키트 (이중 스테인리스로 조리 음식과 오븐 내부 공간과 최적하여 제작)
- USB 1개
- 코어 프로브 키트:
  - ✓ 코어 프로브 (직경 1.7mm): 길이 100mm
  - ✓ 로티 세리 코어 프로브 (직경 4.5mm): 길이 100mm
- 롤러 스프레이 호스 키트

#### 기능

- 오븐 내부 **자동 냉각**, 도어 닫힘 반응성 개선
- 내부 **가습장치**: 순간 스팀 제공(증기 발생) - 빵 조리에 최적화
- **보온 기능**: 조리 후 자동 온도 유지(전기 소모 X).
- 음식 표면 건조 방지
- 조리 작업 사이 또는 스프레이 호스 교체 시 **자동 행굼 기능**.

#### 장치

- 더블 강화유리 풀 터치 스크린, 외손잡이 혹은 오른손잡이 회전형 도어 손잡이. 좌/우를 선택할 수 있는 개폐형 경첩 도어.
- 180도까지 열리는 경첩 도어, 청소가 더욱 편리합니다.
- 오븐 내부 LED 조명
- 문 아래 및 오븐 아래의 응축 회수 채널이 지속적으로 배수됩니다.
- 전기 보호, 도어 안전 및 열 과부하 보호 기능이 있습니다.

#### 기본 제공

- 10 단 러너(Runner) 1 세트 (층간 간격 67mm).

#### 에너지 절약 키트

- HACCP 레코드 출력 키트: HACCP 콘센트는 후면에서 나오는 2 x 10m 구리 케이블로 구성됩니다.
- 독립형 스프레이 호스 키트
- 후드 (자세한 사항을 Technical 데이터 시트 참조).
- 왼손 잡이 도어 (오른쪽 경첩).
- 3상 230V + 접지(옵션).
- 60Hz 옵션
- 그릴 (5개).
- **Full Cleaning System** 자동세척 프로그램 옵션: 세제 공급 펌프 내장, 3가지 청소 단계

### NORMS: Conforms to

**EN 60-335-2-42:** European norm relating to the safety of electrical appliances.

(French norm: classification index C 73-842).

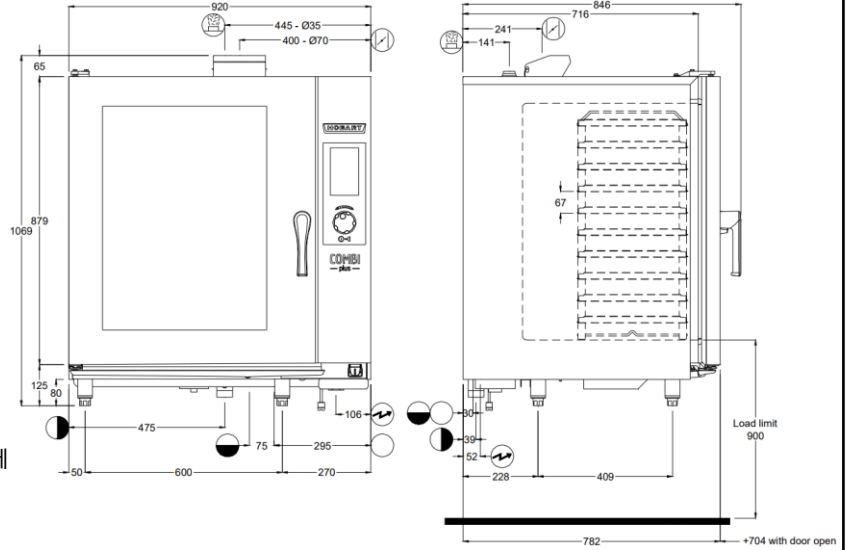
**IP 25 and IK 9:** Protection indices.

**XP U 60-010:** Hygiene.



## 모델 : HEJ101E

- ⚡ **전기 연결**  
 전기 연결구 높이 (바닥에서): 935 mm  
 (Hobart 표준 스탠드 위에 설치 시)  
 차단기 용량:  
 - 380V: 32A MCB (소형회로차단기)  
 with 30mA RCD (잔류 전류 장치)  
 - 220V: 50A MCB (소형회로차단기)  
 with 30mA RCD (잔류 전류 장치)
- **냉수 공급**  
 급수 연결구 높이 (바닥에서): 765mm  
 별도의 On/Off 밸브 설치 필요.
- **연수 공급**  
 급수 연결구 높이 (바닥에서): 765mm.  
 별도의 On/Off 밸브 설치 필요.
- **배수구**  
 배수 연결구 높이 (바닥에서): 730mm.  
 배출되는 폐수는 고온 응축수일 수 있으므로  
 고온에 적합한 배수 배관을 사용 하십시오.  
 악취를 방지하기 위해 장치와 주 배수구 사이에  
 트랩이 있어야 합니다.
- ⚙ **벤트**  
⚙ **스팀 방출 위치**



<b>모델명</b>		HEJ101E	
<b>규격 (mm)</b>			
외부	H 1069 x W 920 x D 846		
높이(스탠드 포함)	1768		
내부	H 722 x W 630 x D 535		
<b>용량</b>			
일 처리량 (팬)	240		
오븐 가용 공간 (dm <sup>3</sup> )	115		
1회당 GN 1/1 팬 수량 (325 x 530 mm)	10		
GN 팬의 최대 높이 (mm)	55		
층간 간격 (mm)	67		
최대 용량 (kg)	40		
<b>포장 규격 (mm)</b>			
높이	1200		
넓이 x 깊이	1020 x 900		
<b>무게 (KG) (gross / net)</b>			
141 / 121			
<b>설치 시 권장 여유 공간</b>			
좌: 4cm / 우: 50cm			
<b>환경 온도 범위</b>			
0 - 250°C			
<b>주 온도 범위</b>			
0 - 99 °C			
<b>타이머</b>			
99 시간			
<b>⚡ 전기 (3상 220V+E or 380V+N+E)</b>			
<b>정격전압</b>	<b>최대전류(A)</b>		<b>정격전력 (kW)</b>
220V 60Hz 3P	38.8		15.3
380V 60Hz 3P+N	23.0		15.3
<b>○ 냉수 / ● 연수</b>			
수압 (최소 / 최대)	150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)		
냉수 최대 온도	23°C		
연수 최대 온도	23°C		
네이처(Nature)	내장형 168 μm 필터		
경도	연수 최대 7°TH (5°e, 4°h, 70ppm)		
수질	Cl <sup>-</sup> : 최대 100 mg/l / Cl <sub>2</sub> : 최대 0.2mg/l max.		
전도도	최소 20 μS/cm		
구경	20/27 (G ¾ :26.5 mm)		
순간 최대 소모량	10 L/분		
<b>● 배수</b>			
응축수 온도	약 98°C		
연결구	수직 배수구 40/49 (G 1½ : 47.8mm)		
<b>구성 (내부와 외부)</b>			
18-10 스테인리스			
<b>주의 사항</b>			
벽에 붙여서 설치 요망-위/아래 2단 설치 금지			