

COMBI / 전기식 / 20단 (GN 2/1, 10단 x 2열)

모델 : HEJ102E

COMBI 특징점 :

지능형 요리 (Intelligent cooking®) :

CoreControl : 부하에 맞게 전력 조정 기능
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 2/1 (650 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: 보관 테이블
- 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 / 독립형 스프레이 호스 키트
- 에너지 절약 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).

- HACCP 레코드 출력 키트: HACCP 콘센트는 후면에서 나오는 2 x 10m 구리 케이블로 구성됩니다.
- 왼손 잡이 도어 (오른쪽 경첩).
- 3상 230V + 접지(옵션).
- 60Hz 옵션
- 그릴 (10개).
- **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 : HEJ102E

전기 연결

전기 연결구 높이 (바닥에서): 935 mm
(Hobart 표준 스탠드 위에 설치 시)

차단기 용량:

- 380V: 40A MCB (소형회로차단기)
with 30mA RCD (잔류 전류 장치)
- 220V: 80A MCB (소형회로차단기)
with 30mA RCD (잔류 전류 장치)

냉수 공급

급수 연결구 높이 (바닥에서): 765mm
별도의 On/Off 밸브 설치 필요.

연수 공급

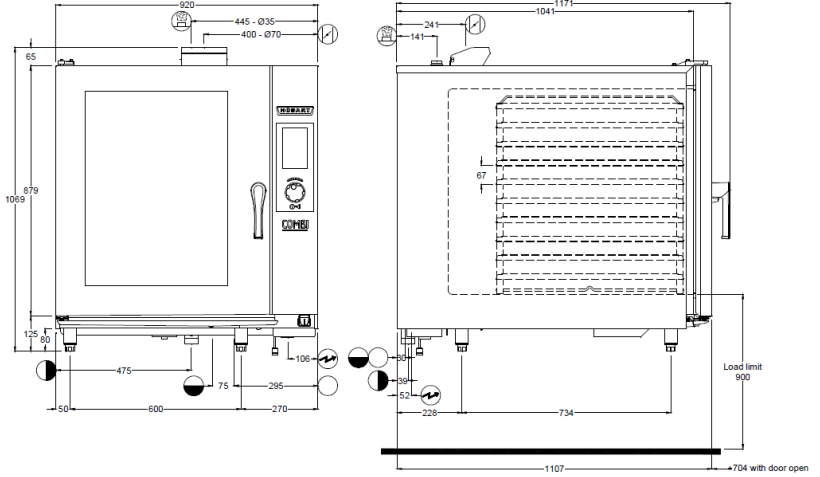
급수 연결구 높이 (바닥에서): 765mm.
별도의 On/Off 밸브 설치 필요.

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



모델명		HEJ102E	
규격 (mm)			
외부	H 1069 x W 920 x D 1171		
높이(스탠드 포함)	1768		
내부	H 722 x W 630 x D 860		
용량			
일 처리량 (팬)	420		
오븐 가용 공간 (dm ³)	230		
1회당 팬 수량 (GN1/1 325 x 530 mm) / (GN2/1 650 x 530 mm)	20 / 10		
GN 팬의 최대 높이 (mm)	55		
층간 간격 (mm)	67		
최대 용량 (kg)	80		
포장 규격 (mm)			
높이	1200		
넓이 x 깊이	1020 x 900		
무게 (KG) (gross / net)		171 / 150	
설치 시 권장 여유 공간		좌: 4cm / 우: 50cm	
환경 온도 범위		0 - 250°C	
주 온도 범위		0 - 99 °C	
타이머		99 시간	
전기 (3상 220V+E or 380V+N+E)			
정격전압	최대전류(A)	정격전력 (kW)	
220V 60Hz 3P	61.4	24.3	
380V 60Hz 3P+N	36.1	24.3	
냉수 / 연수			
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 ⁻ : 최대 100 mg/l / Cl ₂ : 최대 0.2mg/l max.		
전도도	최소 20 μS/cm		
구경	20/27 (G ¾ :26.5 mm)		
순간 최대 소모량	10 L/분		
배수			
응축수 온도	약 98°C		
연결구	수직 배수구 40/49 (G 1½ : 47.8mm)		
구성 (내부와 외부)		18-10 스테인리스	
주의 사항		벽에 붙여서 설치 요망-위/아래 2단 설치 금지	