

COMBI-plus / 전기식 / 10단 (GN 1/1)

모델 : HPJ101E

COMBI-plus 특징점 :

지능형 요리 (Intelligent cooking®) :

- CoreControl :** 부하에 맞게 전력 조정 가능
- AirControl® :** 속도 제어 및 자동 팬 반전 기능
- JetControl :** 정밀한 수분 분사(주입) 테크놀로지
- 오븐 내부의 급속 냉각

FastPAD :

직관적이고 인체 공학적인 터치 컨트롤 패널

일체형 (Integral) Twin Control :

오븐 조작 방법을 두 배로 늘리는 독점 특허 시스템

전체 청소 시스템 :

세제를 자동으로 공급하는 세척시스템

Consobox :

오븐의 에너지 소비량 저장 및 관리 기능



기술 사양

- **FastPAD®** 강화유리제어판 : 대형 컬러 LCD 터치 스크린과 코딩 노브로 구성됩니다.
- **Aircontrol®** : 자동 환기, 1~100% 조정 가능
- **Airdry+** : 모터식 통풍장치를 통해 제품을 빠르게 건조하여 외부를 더욱 바삭하게, 1개의 팬으로 통풍을 제공합니다.
- **CoreControl**: 항상 정확하게 필요한 정도의 결과를 얻기 위해 전기 부하에 맞게 오븐 전원을 자동 조정합니다.
- 필요한 온도를 즉시 설정 가능하며 연속 사용 가능합니다.
- 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
- **Full Cleaning System** 자동세척 프로그램: 세제 공급 펌프 내장, 3가지 청소 단계

7 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
- Delta T

자동 쿠킹 모드:

- 쿠킹 프로그램에 빠른 접근
- 80 개 표준 레시피를 기본으로 제공하고 있으며 온도 및 강도 등 추가 조정 가능
- 완전히 개인화된 레시피를 생성 및 저장할 수 있습니다.
- 레시피를 오븐 라이브러리에서 텍스트 또는 그림으로 표시 가능.
- 레시피를 종류별 / [나의 레시피]에 분류됩니다.

서비스 모드:

- 추적 소프트웨어 키트가 오븐과 함께 제공
- 컴퓨터를 통해 레시피와 사진 전송 가능
- 파라미터를 개인화 설정 가능
- 비주얼 진단 시스템: 서비스 기술자에게 대화형 진단 화면 제공

악세서리 / 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)
- 코어 프로브 (직경 1.7mm): 길이 100mm
- 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.
- 멀티 타이머: 단계별 요리 시간을 프로그래밍 가능

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).
- 로티 세리 코어 프로브 (직경 4.5mm): 길이 100mm
- USB 1개

- HACCP 레코드 출력 키트: HACCP 콘센트는 후면에서 나오는 2 x 10m 구리 케이블로 구성됩니다.
- 롤러 스프레이 호스 키트 / 독립형 스프레이 호스 키트
- 후드 (자세한 사항을 Technical 데이터 시트 참조).
- 왼손 잡이 도어 (오른쪽 경첩).
- 3상 230V + 접지(옵선).
- 60Hz 옵션
- 그릴 (5개).

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

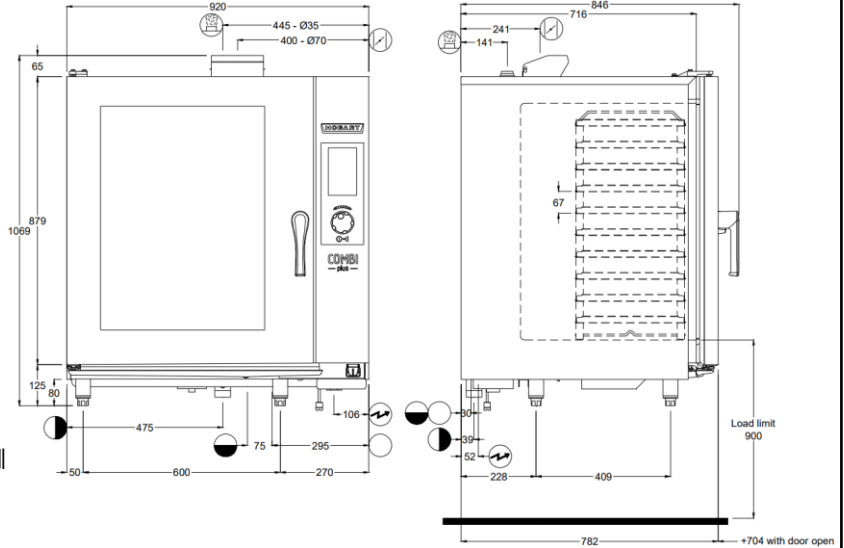
(French norm: classification index C 73-842).

IP 25 and IK 9: Protection indices.

XP U 60-010: Hygiene.


모델 : HPJ101E

- ⚡ **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): 735mm.
 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	HPJ101E	
규격 (mm)		
외부	H 1069 x W 920 x D 846	
높이(스탠드 포함)	1768	
내부	H 722 x W 630 x D 535	
용량		
일 처리량 (팬)	240	
오븐 가용 공간 (dm ³)	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	
포장 규격 (mm)		
높이	1200	
넓이 x 깊이	1020 x 900	
무게 (KG) (gross / net)	145 / 125	
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	38.8	15.3
380V 60Hz 3P+N	23.0	15.3
○ 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	5 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	