

# COMBI-plus / 전기식 / 40단 (GN 2/1, 20단 x 2열)

## 모델 : HPJ202E

### 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 2/1 (650 x 530 mm) x 20단, 층간 간격: 65 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

- 추가 오븐 트롤리
- 연회장 용 플레이트 홀더 트롤리 및 절연 커버
- 코어 프로브 (직경 1.7mm): 길이 100mm
- 롤러 스프레이 호스 키트 / 독립형 스프레이 호스 키트
- 예열 플레이트 (예열하는 동안 오븐 트롤리를 오븐에 넣을 필요가 없음)
- HACCP 레코드 출력 키트: HACCP 콘센트는 후면에서 나오는 2 x 10m 구리 케이블로 구성됩니다.
- 그릴 20개.
- 3상 230V + 접지(옵션).
- 60Hz 옵션

**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**

- 20 단 스테인리스 트롤리 세트, 캐스트 4개 (제동 캐스트 2개)
- 로티 세리 코어 프로브 (직경 4.5mm): 길이 100mm
- USB 1개
- 에너지 절약 장치를 위한 전기 연결 포트

**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 : HPJ202E

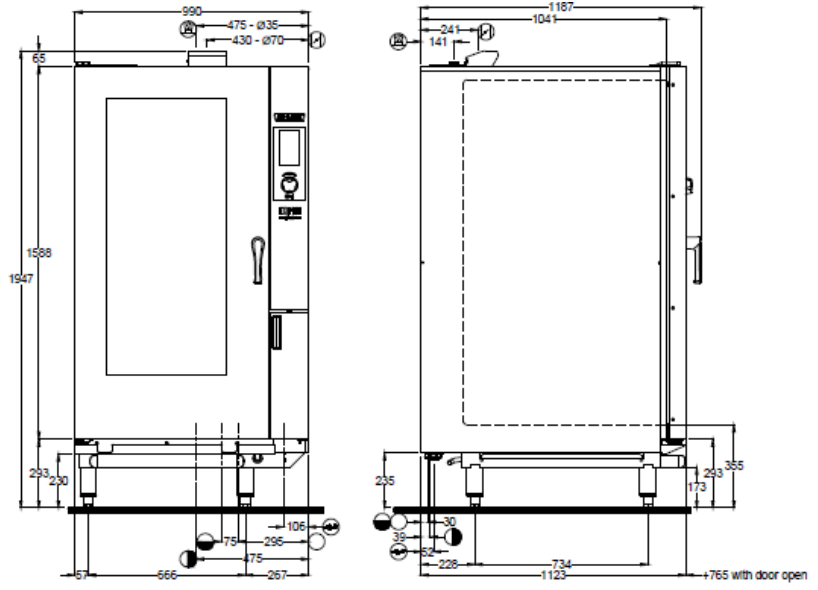
- ⚡ **전기 연결**  
전기 연결구 높이 (바닥에서): 375 mm  
(Hobart 표준 스탠드 위에 설치 시)  
차단기 용량:  
- 380V: 100A MCB (소형회로차단기)  
with 30mA RCD (잔류 전류 장치)  
- 220V: 160A MCB (소형회로차단기)  
with 30mA RCD (잔류 전류 장치)

- **냉수 공급**  
급수 연결구 높이 (바닥에서): 220mm  
별도의 On/Off 밸브 설치 필요.

- **연수 공급**  
급수 연결구 높이 (바닥에서): 220mm.  
별도의 On/Off 밸브 설치 필요.

- **배수구**  
배수 연결구 높이 (바닥에서): 180mm.  
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>	HPJ202E	
<b>규격 (mm)</b>		
외부	H 1947 x W 990 x D 1171	
높이(스탠드 포함)		
내부	H 1446 x W 630 x D 860	
<b>용량</b>		
일 처리량 (팬)	840	
오븐 가용 공간 (dm <sup>3</sup> )	450	
1회당 팬 수량 (GN1/1 325 x 530 mm) / (GN2/1 650 x 530 mm)	40 / 20	
GN 팬의 최대 높이 (mm)	55	
층간 간격 (mm)	65	
최대 용량 (kg)	160	
<b>포장 규격 (mm)</b>		
높이	2100	
넓이 x 깊이	1090 x 1300	
<b>무게 (KG) (gross / net)</b>	324 / 296	
<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	138.2	54.7
380V 60Hz 3P+N	81.3	54.7
○ <b>냉수</b> / ● <b>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	5 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	