



CombiMasterPlus Electrico 61

Descripción

Los cinco modos de cocción: aire caliente, vapor, combinación, vapor variable, y Finishing le ponen a disposición el amplio y variado programa de aplicaciones culinarias que incorpora el CombiMaster de Rational, pastelería, asados y parrillas, rehogado blanqueado y escalfado, platos al vapor y muchas otras aplicaciones con un único aparato. Además le facilita la preparación simultanea de los mas variados tipos de productos, sin que los sabores se mezclen y sin perdidas de vitaminas, minerales o sustancias nutrientes. La calidad siempre constante y excepcional de las comidas inspira confianza día tras día.

Especificaciones

Características

Técnicas:

Capacidad: 6 x 1/1 GN.

Toma de agua: R3/4".

Desagüe: DN50.

Presión del Agua: 150-600 hPa ó 0, 15-0,6 Mpa.

Peso: 99 Kg.

Potencia conectada: 10Kw.

Fusible automático: 3 x 16 A.

Alimentación de la red: 3NAC 400 V.

Potencia "aire caliente": 9Kw.

Potencia "vapor": 9Kw.

Diámetro del cable: 5 X 2,5 mm².

Medidas:

Ancho: 847mm

Profundidad: 771mm

Altura: 757 mm



www.equposgr.com.mx



CombiMasterPlus Electrico 101



www.equposgr.com.mx

Descripción

Los cinco modos de cocción: aire caliente, vapor, combinación, vapor variable, y Finishing le ponen a disposición el amplio y variado programa de aplicaciones culinarias que incorpora el CombiMaster de Rational, pastelería, asados y parrillas, rehogado blanqueado y escalfado, platos al vapor y muchas otras aplicaciones con un único aparato. Además le facilita la preparación simultanea de los mas variados tipos de productos, sin que los sabores se mezclen y sin perdidas de vitaminas, minerales o sustancias nutrientes. La calidad siempre constante y excepcional de las comidas inspira confianza día tras día.

Especificaciones

Características

Técnicas:

Capacidad: 10 x 1/1 GN.
Toma de agua: R3/4".
Desagüe: DN50.
Presión del Agua: 150-600 hPa ó 0, 15-0,6 Mpa.
Peso: 124,5 Kg.
Potencia conectada: 19Kw.
Fusible automático: 3 x 32 A.
Alimentación de la red: 3NAC 400 V.
Potencia "aire caliente": 18Kw.
Potencia "vapor": 18Kw.
Diámetro del cable: 5 X 4 mm².

Medidas:

Ancho: 847mm
Profundidad: 771mm
Altura: 1,017 mm



www.equposgr.com.mx



CombiMasterPlus Electrico 62

Descripción

Los cinco modos de cocción: aire caliente, vapor, combinación, vapor variable, y Finishing le ponen a disposición el amplio y variado programa de aplicaciones culinarias que incorpora el CombiMaster de Rational, pastelería, asados y parrillas, rehogado blanqueado y escalfado, platos al vapor y muchas otras aplicaciones con un único aparato. Además le facilita la preparación simultanea de los mas variados tipos de productos, sin que los sabores se mezclen y sin perdidas de vitaminas, minerales o sustancias nutrientes. La calidad siempre constante y excepcional de las comidas inspira confianza día tras día.

Especificaciones

Características

Técnicas:

Capacidad: 6 x 2/1 GN.

Toma de agua: R3/4".

Desagüe: DN50.

Presión del Agua: 150-600 hPa ó 0, 15-0,6 Mpa.

Peso: 133 Kg.

Potencia conectada: 21Kw.

Fusible automático: 3 x 32 A.

Alimentación de la red: 3NAC 400 V.

Potencia "aire caliente" :20Kw.

Potencia "vapor" :18Kw.

Diámetro del cable: 5 X 4 mm².

Medidas:

Ancho: 1,069mm

Profundidad: 971mm

Altura: 757 mm



www.equposgr.com.mx



CombiMasterPlus Electrico 102



www.equposgr.com.mx

Descripción

Los cinco modos de cocción: aire caliente, vapor, combinación, vapor variable, y Finishing le ponen a disposición el amplio y variado programa de aplicaciones culinarias que incorpora el CombiMaster de Rational, pastelería, asados y parrillas, rehogado blanqueado y escalfado, platos al vapor y muchas otras aplicaciones con un único aparato. Además le facilita la preparación simultanea de los mas variados tipos de productos, sin que los sabores se mezclen y sin perdidas de vitaminas, minerales o sustancias nutrientes. La calidad siempre constante y excepcional de las comidas inspira confianza día tras día.

Especificaciones

Características

Técnicas:

Capacidad 10 x 2/1 GN.
Toma de agua: R3/4".
Desagüe: DN50.
Presión del Agua: 150-600 hPa ó 0, 15-0,6 Mpa.
Peso: 175,5 Kg.
Potencia conectada: 37Kw.
Fusible automático: 3 x 63 A.
Alimentación de la red: 3NAC 400 V.
Potencia "aire caliente": 36Kw.
Potencia "vapor": 36Kw.
Diámetro del cable: 5 X 10 mm².

Medidas:

Ancho: 1,069 mm.
Profundidad: 971 mm.
Altura: 1,017 mm.



www.equposgr.com.mx

www.equposgr.com.mx



CombiMasterPlus Electrico 201

Descripción

Los cinco modos de cocción: aire caliente, vapor, combinación, vapor variable, y Finishing le ponen a disposición el amplio y variado programa de aplicaciones culinarias que incorpora el CombiMaster de Rational, pastelería, asados y parrillas, rehogado blanqueado y escalfado, platos al vapor y muchas otras aplicaciones con un único aparato. Además le facilita la preparación simultánea de los más variados tipos de productos, sin que los sabores se mezclen y sin pérdidas de vitaminas, minerales o sustancias nutritivas. La calidad siempre constante y excepcional de las comidas inspira confianza día tras día.

Especificaciones

Características

Técnicas:

Capacidad 20 x 1/1 GN.

Toma de agua: R3/4".

Desagüe: DN50.

Presión del Agua: 150-600 hPa ó 0, 15-0,6 Mpa.

Peso: 251,5 Kg.

Potencia conectada: 37Kw.

Fusible automático: 3 x 63 A.

Alimentación de la red: 3NAC 400 V.

Potencia "aire caliente": 36Kw

Potencia "vapor": 36Kw.

Diámetro del cable: 5 X 10 mm².

Medidas:

Ancho: 879mm.

Profundidad: 791mm.

Altura: 1,782 mm.



www.equposgr.com.mx



www.equposgr.com.mx



CombiMasterPlus Electrico 202

Descripción

Los cinco modos de cocción: aire caliente, vapor, combinación, vapor variable, y Finishing le ponen a disposición el amplio y variado programa de aplicaciones culinarias que incorpora el CombiMaster de Rational, pastelería, asados y parrillas, rehogado blanqueado y escalfado, platos al vapor y muchas otras aplicaciones con un único aparato. Además le facilita la preparación simultanea de los mas variados tipos de productos, sin que los sabores se mezclen y sin perdidas de vitaminas, minerales o sustancias nutrientes. La calidad siempre constante y excepcional de las comidas inspira confianza día tras día.

Especificaciones

Características

Técnicas:

Capacidad: 20 x 2/1 GN.

Toma de agua: R3/4".

Desagüe: DN50.

Presión del Agua: 150-600 hPa ó 0, 15-0,6 Mpa.

Peso: 326 Kg.

Potencia conectada: 62Kw.

Fusible automático: 3 x 100 A.

Alimentación de la red: 3NAC 400 V.

Potencia "aire caliente" :60Kw.

Potencia "vapor": 54Kw.

Diámetro del cable: 5 X 25 mm².

Medidas:

Ancho: 1084mm

Profundidad: 9961mm

Altura: 1,782 mm



www.equposgr.com.mx