

KOMBIDÄMPFER - MULTIMAX B - GN 10 x 1/1 GAS TÜRANSCHLAG RECHTS



Modellbezeichnung:	EL_MB_G_1011_RA_XX_230V200_06
Artikelnummer:	741701
Abmessungen:	
Breite:	925 mm
Tiefe:	805 mm
Höhe:	1120 mm
Gewicht:	177 kg
Anzahl Einschübe:	10 x GN 1/1
Gesamtanschlusswert	
kW Elektro:	1,00 kW
Nennwärmebelastung:	
kW Gas:	20,00 kW
Spannung:	230V
Absicherung:	1 x 16 Amp
Wasserzulauf/Dim:	2 x G 3/4 A
Ablauf/Dim :	50 mm

Multifunktionales Gerät zum Dämpfen, Vario- und Intensivdämpfen, Kombidämpfen, Braten und Backen mit Heißluft, NT-Garen, Delta T-Garen und Bankett/Regenerieren

Besondere Merkmale

- Vielfältige Garmöglichkeiten ausführbar durch Einsatz und Kombination der Garmedien Heißluft und Dampf
- Sechs Betriebsarten: Dämpfen, Kombidämpfen, Heissluft, NT-Garen, Delta T-Garen, Bankett/Regenerieren
- Analog-elektronische Steuerung - prozessorgesteuert mit bedarfsabhängiger Energiezufuhr
- **Programmierbar** - 99 Programmplätze mit bis zu 5 Programmschritten
- **Combitronic®** - automatische Programmabläufe durch Kombination von Betriebsarten
- **Memory** - Wiederholung des zuletzt eingegabenen Programmes ohne Neueingabe
- **Clima-Aktiv®** - Aktive Entfeuchtung des Garraumklimas
- **Lüfter-Autorevers** und Großraum Innenkasten für höchste Gleichmässigkeit
- Übersichtliche Folientastatur mit Funktionstasten und Grossfeldanzeigen, analogen Drehknöpfen mit Überdrehschutz
- Betriebs-, Fehler- und Warnanzeigen
- **HACCP Data Recording**- Automatische Interne Aufzeichnung von HACCP relevanten Daten
- Zeit und Temperatur mit digitaler Anzeige Soll/Ist
- **Frischdampfsystem** - Original Eloma-Dampferzeugung direkt im Garraum - patentiert
- Manuelle Beschwadung
- **Multi-Öko-System** - Wärmerückgewinnung über Wärmetauscher - zur nachweisbaren Einsparung von Gas und Wasser
- **Gebälse Metallfibernbrenner** - mit Vorkammer Brenngasmischung
- Hochleistungs- dreifach Röhrenwärmetauscher zur höchst effizienten Energieübertragung
- Zeituhr analog einstellbar, digital angezeigt, von 1 Min. bis 24 Std. und Dauerbetrieb
- Timerfunktion- Zeitvorwahl bis 24 Stunden
- Heissluftbereich von 30°C bis 300°C, Kombidämpfen von 30°C bis 250°C
- Dämpfen in drei Temperaturbereichen: Vario-Dämpfen von 30°C bis 98°C, Dämpfen bei 99°C, Intensiv-Dämpfen von 100°C bis 130°C
- NT-Garen - Cook and Hold zum Langzeitgaren von 30°C bis 120°C
- Kerntemperatur-Regelung von 20°C bis 99°C
- **Mehrpunktfühler** für präzises Messen der Kerntemperatur, Regelung von Garverläufen und Korrektur von Fehlstechungen
- **Active Temp** automatisches Vorheizen oder Herunterkühlen des Garraums auf eine eingestellte Temperatur, Herunterkühlen mit Restwärmeausnutzung

Ausführung

- Hygienegarraum hochglanzpoliert, mit ausgerundeten Ecken - allseitig fugenlos verschweißt

- Innen- und Außengehäuse aus Chromnickelstahl CrNi 18 10 - Werkstoff Nr. 1.4301
- Panorama-Sichttür mit Raststellung, hinterlüftete Innentüre, herausnehmbar, gesteckte Türdichtung
- Türschnellverschluss für Einhandbedienung + Sicherheitsverschluss
- Tür-Rechtsanschlag und Bedienblende links
- Integrierte, dosierbare Schlauchbrause, ausziehbar, mit Rückholautomatik und Wasserstopp - auch bei geschlossener Gerätetür verwendbar
- Lüfterabschaltung beim Türöffnen über kontaktlosen Magnetschalter
- Lüfterrad getaktet für schonendes Garen und Autoreversebetrieb
- Innenraumbelichtung - Halogen - genaue Sichtkontrolle
- Fettfilterung
- Entlüftung und Geruchsverschluss im Ablauf integriert - Festanschluss nach DVGW
- Sensorisch geregelte Zweistufen Wrasenablösung
- Zwei getrennte Anschlüsse - für Hart- und Weichwasser - eigensicher nach DVGW
- Aufschwenkbare Bedienblende - servicefreundlich - wichtige Bauteile von vorne zugänglich
- **KDA** - Service-Testprogramm
- Gefertigt und geprüft nach Qualitätssicherungssystem EN ISO 9001 - erfüllt die Kriterien des **HKI**-Qualitätsstandards

Optionale Ausstattungen und Systemzubehör:

- Ausgeführte serielle Schnittstelle RS232 zur HACCP Datenausgabe auf Drucker
- Schnittstelle RS 485
- Vernetzung mit Küchenleitsystemen
- Sonderspannungen
- Schiffsausführung
- Einhängestelle für Standard- Backmaß 400 x 600 mm
- Hordengestellwagen
- Einschubgestell
- Bankett-Tellerwagen für 18 Teller bis 320mm Ø

