



## KOMBIDÄMPFER - MULTIMAX B - GN 20 x 1/1 ELEKTRO TÜRANSCHLAG RECHTS



SAP Kurztext:	E MB 20-11 E 3NAC400V50 34_0
Artikelnummer:	EL0770159
<b>Abmessungen:</b>	
Breite:	1030 mm
Tiefe:	880 mm
Höhe:	1930 mm
Gewicht:	295 kg
Anzahl Einschübe:	20 x GN 1/1
<b>Gesamtanschlusswert</b>	
Elektro:	34,00 kW
Spannung:	3NAC 400 V
Absicherung:	3 x 50 Amp
Sicherheitsprüfung:	VDE - GS - CE - SVGW- UL
Schutzart:	IPX5
Wasserzulauf/Dim:	2 x G 3/4 A
Ablauf/Dim :	50 mm

### Besondere Merkmale

- Vielfältige Garungsmöglichkeiten ausführbar durch Einsatz und Kombination der Garungsmedien Heißluft und Dampf
- 8 Betriebsarten: Dämpfen, Kombidämpfen, Heißluft, NT-Garen, Delta T-Garen, Bankett/Regenerieren, Intensivdämpfen / Variodämpfen
- 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 eingegebenen Programms ohne Neueingabe
- **Clima-Aktiv®** - Aktive Entfeuchtung des Garraumklimas
- **Reduzierte Lüftergeschwindigkeit** programmierbar für schonendes Garen
- **Lüfter-Autorevers** und Großraum Innenkasten für höchste Gleichmäßigkeit
- Übersichtliche Folientastatur mit Funktionstasten und Großfeldanzeigen, analogen Drehknöpfen mit Überdrehenschutz
- 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 Strom und Wasser
- Zeituhr analog einstellbar, digital angezeigt, von 1 Min. bis 24 Std. und Dauerbetrieb
- Timerfunktion- Zeitvorwahl bis 24 Stunden
- **E/2**- Energiesparfunktion Reduzierung der Heizleistung
- 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 abgerundeten 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
- Entlüftung und Geruchsverschluss im Ablauf integriert - Festanschluss nach DVGW
- Sensorisch geregelte Zweistufen Wrasenablösung
- Zwei getrennte Anschlüsse - für Hart- und Weichwasser - eigensicher nach DVGW
- Nach oben schwenkbare 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:

- Schnittstelle RS 485
- Vernetzung mit Küchenleitsystemen
- Sonderspannungen, Schiffsausführung
- Einhängestelle für Backmaß 400 x 600 mm
- Hordengestellwagen, Einschubgestell
- Bankett-Tellerwagen für 62 Teller bis 320 mm Ø

