



COMBISTEAMERS - MULTIMAX A - GN 20 x 1/1 ELECTRISCH RECHTS DRAAIENDE DEUR



SAP Code E MA 20-11 E 3NAC400V50 34_0
Artikelnummer: EL0788597

Afmetingen
Breedte: 1030 mm
Diepte: 880 mm
Hoogte: 1930 mm
Bruto gewicht: 295 kg

Aantal geleiders: 20 x GN 1/1
Tussenafstand geleiders: 67 mm

Totaal vermogen
kW Electricch: 34,00 kW
Frequentie: 3NAC 400 V
Afzekering: 3 x 63 Amp

Certificering: VDE - GS - CE - SVGW- UL
Afschermingswaarde: IPX5
Wateraansluitng/afm: 2 x G 3/4 A
Waterafvoer/afm: 50 mm

Bijzondere kenmerken

- Veelvoudige bereidingen mogelijk door gebruik en combinaties van hete lucht en stoom.
- Drie bereiding methoden: Stomen, Combi-stomen, Hete lucht,
- **Combitronic®** - automatisch programmaverloop door combinatie van kookmethoden
- **Memory** - Herhaling van het laatst ingegeven programma zonder opnieuw in te voeren
- Overzichtelijk folie toetsenbord met functie toetsen en grote digitale displays, analoge draaiknoppen met doordraai-beveiliging
- **Regenereren met 3 Klimaat instellingen**, droog, medium en vochtig.
- **Kerntemperatuur** regeling van 20°C tot 99°C via meerpunts kerntemperatuurvoeler, digitale aanduiding "ist/soll" waarden
- Snel terugkoeling met gesloten ovendeur met restwarmte benutting
- **Vers stoom systeem** - Stoomopwekking direct in de ovenkamer, gepatenteerd
- Bereiding-, fouten- en waarschuwing aanduiding
- **Auto-reverse** interval ventilator voor uitgebalanceerd bereiden en gelijkmatige werking
- Stomen in drie temperatuurgebieden: Vario-stomen van 30°C tot 98°C, stomen bij 99°C, Intensief-stomen van 100°C tot 130°C
- Combi-stomen van 30°C tot 300°C
- Hete lucht bereik van 30°C tot 300°C, Combi-stomen van 30°C tot 250°C
- **Gereduceerde ventilator snelheid**
- Tijd en temperatuur met digitale aanduiding Gewenst/Huidig (Soll/Ist)
- Elektronische besturing - processor gestuurd met capaciteit afhankelijke energie toevoer
- Manuele bevochtiging voor individuele vocht toevoer, bijv. bij bakken
- **Reinigingsprogramma**, semi-automatisch en machine gestuurd
- Tijd instelling 1min tot 24 uur, continubedrijf en verlate starttijd tot 24 uren
- **Timerfunctie**, verlate starttijd tot 24 uren

Uitvoering:

- Hygiënische ovenkamer, met ronde hoeken - naadloos gelast en gepolijst.
- Binnen en buiten behuizing uit Chroomnikkelstaal CrNi 18 10 - werkstof Nr. 1.4301
- Panorama zichtvenster met areteer standen, dubbel isolatieglas, met deelbare glasdeur, insteekbaar deurrubber
- Ventilator uitschakeling bij openen van de deur door een magneetschakelaar
- Rechts draaiende deur met bedieningspaneel links
- Geleide rek met kantelblokkering
- Halogeen verlichting - precieze zichtcontrole
- Vefiltering
- Ontluchting en reukafsluiting zijn in de afvoer geïntegreerd - Vaste aansluiting (DVGW)
- Sensorisch geregelde twee-traps condensafkoeling
- Twee gescheiden aansluitingen voor hard en zacht water - (DVGW)

- Zwenkbaar bedieningspaneel - service vriendelijk - Belangrijke delen van voor bereikbaar
- Gebouwd en getest volgens kwaliteitsborgingsysteem EN ISO 9001 - vervult de criteria van de HKI-Qualitätsstandards

Optionele uitvoering en accessoires:

- Combinatie van meerdere toestellen mogelijk: Combi-Mix 6 + 6 en 6 + 10
- **KH-2 Condensatiekap** voor opstelling zonder afzuiginstallatie
- HACCP communicatiepoort RS 323
- Speciale stroomspanningen
- Aansluitmogelijkheid aan Energie optimaliseringsysteem
- Scheepsuitvoering
- Geleide rek voor standaard bakmaat 400 x 600 mm
- Trolley met inschuifrek
- Banket - bordenrek voor borden tot 320 mm Ø
- Thermohoes voor bordenrek

