

## COMBISTEAMERS - MULTIMAX B - GN 6 x 1/1 GAS

RECHTS DRAAIENDE DEUR - VERMINDERDE WARMTEAFGIFTE



SAP Code: E MB 6-11 G 1NAC230V56 12\_0 0  
 Artikelnummer: EL0507968

**Afmetingen**  
 Breedte: 925 mm  
 Diepte: 805 mm  
 Hoogte: 840 mm  
 Bruto gewicht: 140 kg

Aantal geleiders: 6 x GN 1/1  
 Tussenafstand geleiders: 67 mm

**Totaal vermogen**  
 kW Electricch: 1,00 kW  
 Frequentie: 1NAC 230 V  
 Afzekering: 1 x 16 Amp

**Connected Gas Load:**  
 kW Gas: 12,00 kW

Certificering: VDE - GS - CE - DVGW - Gastec - QA - 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.
- **Zes bereidingsmethoden:** Stomen, Combi-stomen, Hete lucht, LT-garen, Delta T-Garen, Banquetting / Regenereren
- Elektronische besturing - processor gestuurd met capaciteit afhankelijke energie toevoer
- **Programmeerbaar** - 99 programmplaatsen met maximaal 5 programmastappen
- **Combitronic®** - automatisch programmaverloop door combinatie van kookmethoden
- **Memory** - Herhaling van het laatst ingegeven programma zonder opnieuw in te voeren
- **Clima-Aktiv®** - actieve ontvochtiging van het oven klimaat
- **Auto-reverse** interval ventilator voor uitgebalanceerd bereiden en gelijkmatige werking
- Overzichtelijk folie toetsenbord met functie toetsen en grote digitale displays, analoge draaiknoppen met doordraai beveiliging.
- **Active Temp** - actieve voorverwarming en afkoeling als juiste begintemperatuur van proces
- Bereidingswijze-, fouten- en waarschuwing aanduiding
- **HACCP Data Recording**- Automatische Interne opslag van HACCP relevante data
- Tijd en temperatuur met digitale aanduiding van Gewenst / Huidig (Soll/Ist)
- **Vers stoom systeem** - Stoomopwekking direct in de ovenkamer, gepatenteerd
- **Multi-Eco-Systeem** - Warmte terugwinning door warmtewisselaar - met aantoonbare besparing van stroom en water
- **Autoclean®**- Volautomatisch geïntegreerd zelfreinigingsysteem
- Manuele bevochtiging voor individuele vocht toevoer, bijv. bij bakken
- Tijd instelling 1min tot 24 uur, continubedrijf en verlate starttijd tot 24 uren
- **HR - Metaalfiber branders** - met gas vermenging in een voorkamer
- Hete lucht bereik van 30°C tot 300°C, Combi-stomen van 30°C tot 250°C
- Stomen in drie temperatuurgebieden: Vario-stomen van 30°C tot 98°C, stomen bij 99°C, Intensief-stomen van 100°C tot 130°C
- LT-Garen - Cook and Hold voor langdurig garen van 30°C tot 120°C
- Kerntemperatuur regeling van 20°C bis 99°C
- **Meerpunt voeler** voor juiste meting van de kerntemperatuur van 0°C tot 99°C, regeling van bereidingsverloop en correctie van fout steken
- Snel terugkoeling met gesloten ovendeur met restwarmte benutting
- Snelsluiting van de deur voor éénhands-bediening
- Geïntegreerde, doseerbare doucheslang, uittrekbaar, met terugrol mechanisme en waterstop - ook bij gesloten ovendeur bruikbaar

### 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
- Rechts draaiende deur en bedieningspaneel links
- Ventilator uitschakeling bij openen van de deur door een magneetschakelaar

- Geleide rek met kantelblokkering
- Halogeen verlichting - precieze zichtcontrole
- 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: Mix 6 + 6
- Communicatiepoort RS 485
- Netwerk koppeling met keukenmanagement systemen
- Aansluitmogelijkheid aan Energie optimaliseringsysteem
- Scheepsuitvoering
- Geleide rek voor standaard bakmaat 400 x 600 mm
- Wagen met inschuifrek
- Banket-bordenrek voor borden tot 320 mm Ø
- Thermohoes

