



COMBISTEAMERS - MULTIMAX B - GN 20 x 2/1 GAS RECHTS DRAAIENDE DEUR



SAP Code E MB 20-21 G 1NAC230V56 70_0 0
Artikelnummer: EL0508129

Afmetingen
Breedte: 1310 mm
Diepte: 1086 mm
Hoogte: 1925 mm
Bruto gewicht: 530 kg

Aantal geleiders: 20 x GN 2/1
Tussenafstand geleiders: 67 mm

Totaal vermogen
kW Electricch: 2,20 kW
Frequentie: 1NAC 230 V
Afzekering: 1 x 16 Amp

Connected Gas Load:
kW Gas: 70,00 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, Banqueting / Regenereren
- Elektronische besturing - processor gestuurd met capaciteit afhankelijke energie toevoer
- **Programmeerbaar** - 99 programmaplacets 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

