

eloma



Hete-lucht ovens



Eloma hete-lucht ovens ***Veelzijdig en economisch***

Eloma Hete-lucht ovens ELH in 3 verschillende machinegrootte voor het braden, grillen, bakken, regenereren, ontdooien en warm houden.

- Knapperige braadstukken, sappige hammen, grilworst, paté, spareribs, gevogelte, stoofpannetjes, en lekkere pasteien lukken altijd.
- Gebakken aardappel wedges of gepofte aardappelen
- Ovenverse bakproducten, koek, taart, pizza, broodjes, baguette, croissants, en nog veel meer met steeds dezelfde kwaliteit.
- Peking eend, een oriëntaalse specialiteit, wordt door het speciaal ontwikkelde ophangrek sappig en rondom bruin gebraden (alleen ELH 10-1).

Eloma Hete-lucht ovens, het prijsgunstige alternatief.

machinegrootte



ELH 5-3
5 geleiders GN 2/3



ELH 6-1
6 geleiders GN 1/1

De Techniek

- Panorama venster en helder verlichte ovenkamer.
- Éénhandsbediening met snelsluiting van de deur.
- Totaal vlakke binnenzijde van de deur voor makkelijke reiniging.
- Automatische uitschakeling.
- Traploos regelbare temperatuur van 50°C tot 250°C.
- Tijd klok tot 120 minuten of continu stand.
- Lucht afvoer manueel regelbaar.



Speciale uitrusting:

- 400 x 600 mm standaard bakplaten.
- Handmatige bevochtiging.
- Elektronische kerntemperatuur regeling met exacte uitschakeling.
- Vetfilter.
- Wandconsoles (alleen ELH 5-3).



ELH 10-1
10 geleiders GN 1/1





Technische gegevens

| | Eloma Hete-lucht ovens - ELH | | |
|--|------------------------------|----------------|----------------|
| Machine grootte | 5-3 | 6-1 | 10-1 |
| Geleiders | | | |
| Aantal | 5 | 6+1 | 10+1 |
| Grootte | GN 2/3 | GN 1/1 | GN 1/1 |
| Afstand mm | 60 | 67 | 67 |
| Afmetingen | | | |
| Breedte mm | 620 | 925 | 925 |
| Diepte mm | 575 | 805 | 805 |
| Hoogte mm | 520 | 840 | 1120 |
| Aansluitingen | | | |
| Dampafvoer Ø mm (DN) | 40 | 50 | 50 |
| Elektrische uitvoering | | | |
| Voltage | 400 V 3N AC | 400 V 3N AC | 400 V 3N AC |
| Aansluit vermogen - elektrisch: kW | 4,8 | 11 | 17 |
| Afzekering: A | 3 x 16 | 3 x 16 | 3 x 25 |
| Elektrische uitvoering met gereduceerd vermogen | | | |
| Voltage | 230 V N AC | | |
| Aansluit vermogen - elektrisch: kW | 3,3 | | |
| Afzekering: A | 1 x 16 | | |
| Temperatuurbereik °C | 50° C - 250° C | 50° C - 250° C | 50° C - 250° C |

Behuizing van chroom-nikkelstaal CrNi 18 10.

Toepassingsvoorbeelden

| | Eloma Hete-lucht ovens - ELH Aangegeven hoeveelheid ca. | | | Tijd ca./min. | Temperatuur in °C |
|----------------------------|--|--------|-----------|------------------|----------------------|
| Machine grootte | 5-3 | 6-1 | 10-1 | | |
| Groente | | | | | |
| Gepofte Aardappelen | 30 St. | 48 St. | 72 St. | 40 | 180° |
| Vleesproducten | | | | | |
| Schnitzel / kotelet | 30 St. | 60 St. | 100 St. | 10 | 220° |
| Steak | 30 St. | 60 St. | 100 St. | 10 | 220° |
| Gehaktballen | 45 St. | 110 kg | 180 kg | 15-20 | 200°-220° |
| Hele kip | 8 St. | 20 St. | 30 St. | 30-40 | 200° |
| kip | 16 St. | 40 St. | 60 St. | 25-30 | 200° |
| Eend | 4 St. | 8 St. | 16 St. | 60-70 | 180° |
| Peking eend | - | - | 12-15 St. | 35-45 | 190° |
| Lamsbout heel | 12 St. | 24 St. | 40 St. | 90-120 | 160° |
| Varkensgebraad. | 12 kg | 24 kg | 40 kg | 90 | 160° |
| Rollade | 12 kg | 24 kg | 40 kg | 90 | 160° |
| Rosbief | 12 kg | 24 kg | 40 kg | 40 | 180° |
| Procureur | 12 kg | 24 kg | 40 kg | 45 | 160° |
| Vis | | | | | |
| Forel / Makreel | 20 St. | 42 St. | 70 St. | 15-18 | 220° |
| Bakwaren / desserts | | | | | |
| Appelflappen | 60 P. | 90 P. | 150 P. | 30-40 | 210° |
| Vlaaien | afhankelijk van grootte en deegaandeel | | | | 165°-220° |
| Pizza | afhankelijk van grootte | | | 5 | 200° |
| Diepvries menu's | afhankelijk van grootte | | | afh. v. grootte | 120°-140° |

kg = kilogram

St. = stuks

P. = portie

Technische wijzigingen voorbehouden.



eloma

Eloma GmbH
Innovatieve kook- en
baktechniek
Otto-Hahn-Straße 10
82212 Maisach / Germany

Telefoon: +49 (0) 81 41 3 95-0
Fax: +49 (0) 81 41 3 95-130
www.eloma.com
info@eloma.com