



KOMBIDÄMPFER - MULTIMAX A - GN 20 x 1/1 ELEKTRO TÜRANSCHLAG RECHTS



SAP Kurztext:	E MA 20-11 E 3NAC400V50 34_0
Artikelnummer:	EL0788597
Abmessungen:	
Breite:	1030 mm
Tiefe:	880 mm
Höhe:	1930 mm
Gewicht:	295 kg
Anzahl Einschübe:	20 x GN 1/1
Gesamtanschlusswert	
Elektro:	34,00 kW
Spannung:	3NAC 400 V
Absicherung:	3 x 63 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
- 6 Betriebsarten: Dämpfen, Kombidämpfen, Intensivdämpfen, Variodämpfen, Regenerieren und Heißluft,
- Analog-elektronische Steuerung - prozessorgesteuert mit bedarfsabhängiger Energiezufuhr
- **Combitronic®** - programmierbare - automatische Programmabläufe von verschiedenen Betriebsarten
- **Kerntemperatur-Regelung mit Mehrpunktfühler** für präzises Messen der Kerntemperatur von 0°C bis 99°C, Regelung von Garverläufen und Korrektur von Fehlstechungen
- **Memory** - Wiederholung des zuletzt eingegebenen Programms ohne Neueingabe
- Übersichtliche Folientastatur mit Funktionstasten und Großfeldanzeigen, analogen Drehknöpfen mit Überdrehenschutz
- Betriebs-, Fehler- und Warnanzeigen
- Zeit und Temperatur mit digitaler Anzeige Soll/Ist
- **Frischdampfsystem** - Original Eloma-Dampferzeugung direkt im Garraum - patentiert
- Manuelle Beschwadung
- Zeituhr analog einstellbar, digital angezeigt, von 1 Min. bis 24 Std. und Dauerbetrieb
- Timerfunktion- Zeitvorwahl bis 24 Stunden
- 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
- Schnellrückkühlung bei geschlossener Garraumtür mit Restwärmeausnutzung
- Manuell geführtes Reinigungsprogramm
- Türschnellverschluss für Einhandbedienung

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, Doppelisolierverglasung, mit absolut glatter Innenfläche, gesteckte Türdichtung
- Tür-Rechtsanschlag und Bedienblende links
- Lüfterabschaltung beim Türöffnen über kontaktlosen Magnetschalter
- Lüfterrad getaktet für schonendes Garen und Autoreversebetrieb
- Innenraumbeleuchtung - Halogen - genaue Sichtkontrolle
- Fettfilterung
- 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:

- Kombination mehrerer Geräte möglich: Combi-Mix 6 + 6 und 6 + 10
- Integrierte, dosierbare Schlauchbrause, ausziehbar, mit Rückholautomatik und Wasserstopp auch bei geschlossener Gerätetür verwendbar
- Sonderspannungen
- Anschlussmöglichkeit an Energieoptimierungsanlagen
- Schiffsausführung
- Einhängegestelle für Standard- Backmaß 400 x 600 mm
- Hordengestellwagen
- Einschubgestell
- Bankett-Tellerwagen für 18 Teller bis 320mm Ø

Optionale Ausstattungen und Systemzubehör:

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

