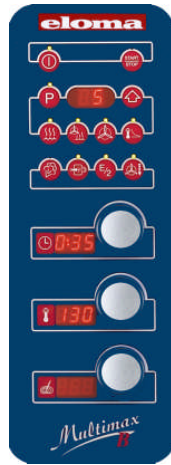
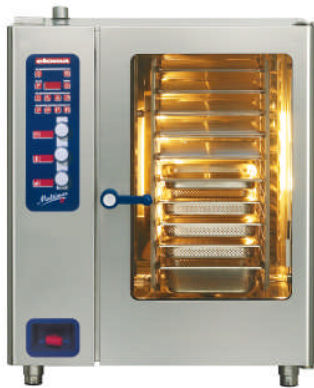


KOMBIDÄMPFER - MULTIMAX B - GN 10 x 1/1 ELEKTRO TÜRANSCHLAG RECHTS



Modellbezeichnung:	EL_MB_E_1011_RA_XX_400V170_06
Artikelnummer:	740594
Abmessungen:	
Breite:	925 mm
Tiefe:	805 mm
Höhe:	1120 mm
Gewicht:	167 kg
Anzahl Einschübe:	10 x GN 1/1
Gesamtanschlusswert	
kW Elektro:	17,00 kW
Spannung:	400V3NAC
Absicherung:	3 x 25 Amp
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
- Sechs Betriebsarten: Dämpfen, Kombidämpfen, Heißluft, NT-Garen, Delta T-Garen, Bankett/Regenerieren
- Analog-elektronische Steuerung - prozessorgesteuert mit bedarfsabhängiger Energiezufuhr
- **Programmierbar** - 99 Programmplätze mit bis zu 5 Programmschritten
- **Combitronic®** - automatische Programmabläufe durch Kombination von Betriebsarten
- **Memory** - Wiederholung des zuletzt eingegebenen Programms ohne Neueingabe
- **Clima-Aktiv®** - Aktive Entfeuchtung des Garraumklimas
- **Reduzierte Lüftergeschwindigkeit** programmierbar für schonendes Garen
- **Lüfter-Autorevers** und Großraum Innenkasten für höchste Gleichmäßigkeit
- Übersichtliche Folientastatur mit Funktionstasten und Großfeldanzeigen, analogen Drehknöpfen mit Überdrehenschutz
- Betriebs-, Fehler- und Warnanzeigen
- **HACCP Data Recording** - Automatische Interne Aufzeichnung von HACCP relevanten Daten
- Zeit und Temperatur mit digitaler Anzeige Soll/Ist
- **Frischdampfsystem** - Original Eloma-Dampferzeugung direkt im Garraum - patentiert
- Manuelle Beschwadung
- **Multi-Öko-System** - Wärmerückgewinnung über Wärmetauscher - zur nachweisbaren Einsparung von Strom und Wasser
- Zeituhr analog einstellbar, digital angezeigt, von 1 Min. bis 24 Std. und Dauerbetrieb
- Timerfunktion- Zeitvorwahl bis 24 Stunden
- **E/2**- Energiesparfunktion Reduzierung der Heizleistung
- 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
- Kerntemperatur-Regelung von 20°C bis 99°C
- **Mehrpunktfühler** für präzises Messen der Kerntemperatur, Regelung von Garverläufen und Korrektur von Fehlstechungen
- **Active Temp** automatisches Vorheizen oder Herunterkühlen des Garraums auf eine eingestellte Temperatur, Herunterkühlen mit Restwärmeausnutzung

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, hinterlüftete Innentüre, herausnehmbar, gesteckte Türdichtung
- Türschnellverschluss für Einhandbedienung + Sicherheitsverschluss

- Tür-Rechtsanschlag und Bedienblende links
- Integrierte, dosierbare Schlauchbrause, ausziehbar, mit Rückholautomatik und Wasserstopp - auch bei geschlossener Gerätetür verwendbar
- 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 Wrasenablöschung
- 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
- Ausgeführte serielle Schnittstelle RS232 zur HACCP Datenausgabe auf Drucker
- Schnittstelle RS 485
- Vernetzung mit Küchenleitsystemen
- Sonderspannungen
- Anschlussmöglichkeit an Energieoptimierungsanlagen
- Schiffsausführung
- Einhängegestelle für Standard- Backmaß 400 x 600 mm
- Hordengestellwagen
- Einschubgestell
- Bankett-Tellerwagen für 18 Teller bis 320mm Ø

