MULTIMAX 20-11
GN 20 X 1/1

Kombidämpfer, Gas, Rechtsanschlag

- Interaktive Technologie
  - 5“-Touch-Display
  - Sprachneutrale Bedienoberfläche
  - Drehgeber mit Drückfunktion
  - Clima-Aktiv
- 8 Betriebsarten von 30°C bis 300°C
  - Dampf (30 - 130°C)
  - Kombidampf (30 - 300°C) mit Feuchteeinstellung von 10 -100%
  - Heißluft (30 - 300°C)
- Steptronic®
- Programmliste (max. 99/je 9 Schritte)
- Zeiteinstellung von 1 Min. bis 24 Std. und Dauerbetrieb
- Startzeiteingabe
- Semi-auto. Reinigungsprogramm
- Mehrpunktkerntemperaturfühler
- Eloma Frischdampfsystem
- SPS® - Steam Protection System
- e/2-Energiesparfunktion
- Aktiv Temp
- Lüfterrad mit 2 Geschwindigkeits-stufen, voreingestellter Taktung sowie Autoreverse
- HACCP-Datenprotokollierung und –anzeige
- USB-Interface
- Fugenfreier Hygienegarraum mit runden Eckübergängen
- Türschnellverschluss
- Integrierte Schlauchbrause
- Sensorisch geregelte Wrasen-ablöschung

BEZEICHNUNG

Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum selbstständigen Garen von Lebensmitteln sowie zum Regenerieren, mit dem wahlweisen Einsatz von Dampf und Heißluft einzeln, nacheinander oder kombiniert.

ARBEITSSICHERHEIT

- Geräte gemäß VDE zur unbeaufsichtigten Produktion zugelassen.
- Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heizungen.
- Türsicherheitsverschluss mit Zweistufen-Rastmechanik.
- Doppelglas Sicherheits-Türkonzept mit Raststellung und hinter-lüfteter, schwenkbarer Innenscheibe aus Thermoreflex-Glas mit selbstentleerender Kondensatauffangwanne.
  Garraum mit Schwallschutz – bei Türöffnen kein herausschwappendes Wasser.
- System zur Verhinderung des Dampfaustritts beim Öffnen der Tür nach Ende der Garzeit.
- Lüfterabschaltung beim Türöffnen über kontaktlosen Magnetschalter, Passwortschutz für Programmebenen, Selbsttest beim Einschalten, Selbstkalibrierungsläufe, Kundendienst-Analyseprogramm.

BEDIENUNG

- Bildschirm-Menüführung, gekoppelt mit Eingabe und Bestätigung mittels Drehgeber mit Drückfunktion.
- Darstellung über Großfeldanzeigen zur ständigen Information über die Betriebszustände.
- Manueller Betrieb – direkte Anwahl der Grundbetriebsarten über Symboltasten.
- Manuelle, gradgenaue Einstellung und Regelung des Garraumklimas, Temperatur (°C /°F), Luftfeuchtigkeit, Zeit, Kerntemperatur.
- Wechsel der 8 Betriebsarten ohne Wartezeiten.
- Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen und voreingestellte Lüftertaktung.
- Garprozessinformation jederzeit abruf- und änderbar ohne Betriebsstopp.
- Automatischer Ablauf von 99 Programmen und bis zu 9 selbsterstellten Garschritten.
- Startzeitvorwahl für automatischen Start zu frei wählbarer Uhrzeit, bis 24h.
- Integrierte Befeuchtung, jederzeit im Betrieb einsetzbar.

AUSSTATTUNG
Sofortstart ohne Vorheizen eines Dampferzeugers
Automatisches Vorheizen oder Herunterkühlen des Garraums auf eine eingestellte Temperatur
Herunterkühlen durch Restwärmeausnutzung
Automatisches Aufheizen und Abkühlen bei geschlossener Garraumtür
Wärmerückgewinnungssystem über integrierten Hochleistungswärmetauscher zur nachweisbaren Einsparung von Gas, Energie und Wasser (Option)
Betrieb des Frischdampferzeugers mit demineralisierten Wasser möglich
Gerätefunktion und Garprozesse über Mikroprozessor digital elektronisch geregelt
Leicht abnehmbare, servicefreundliche Bedienblende ermöglicht schnellen Zugang zu wichtigen Bauteilen (z.B. Sicherungsautomaten, I-O-Board, STB)
Bediensäule links neben der Garkammer, Ablesbarkeit im 160° Winkel und aus der Ferne durch automatische Umschaltung auf Großzeichen im Betriebsmodus
Hochauflösender Farbmonitor mit Touch-Technologie, Displaygröße 5“ - flächeneben, fugenfrei in die Bediensäule integriert
Drehgeber mit Drückfunktion zur Auswahl und Bestätigung
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
Fehlerkorrektur bei Fehlstechungen des Kerntemperaturfühlers
Energiesparfunktion ermöglicht den energiesparenden Betrieb bei halber Leistung
Lüfter getaktet mit Autorevers und 2 wählbaren Geschwindigkeiten für schonendes Garen
Aktive Garraumentfeuchtung und Zuluft
Delta-T Garen
Niedertemperaturgaren
Regenerieren - vorgegarte Speisen werden schonend wiedererwärmt
Änderung der Sprache und weiterer Einstellungen im Servicebereich möglich
Dampfabsaugungsfunktion anwählbar - die im Gerät befindlichen Schwaden werden unmittelbar vor Programmende systema-
Sensorisch geregeltes Zweistufen-Wrasenablöschsystem zur Verminderung der austretenden Wrasen
Anschlussoption Küchenleitsystem für das Management von mehreren Geräten
Potentialfreier Kontakt-Kit für den Anschluss an bauseitige Energie-Optimierungsanlage (Option)
Stets bereites Frischdampfsystem mit perfekt gesättigtem Dampf im Garraum für sofortigen Start im gewählten Garmodus
Hochleistungs-Dreifach Röhrenwärmetauscher zur höchst effizienten Energieübertragung
Fugenfreier Hygienegarraum mit gerundeten Ecken
Höhenverstellbare Gerätefüße +/-10 mm
Garinnenraum Elektro-Hochglanzpoliert
Einhängegestell leicht und ohne Werkzeug herausnehmbar, mit Kippsicherung
In der Tür integrierte Halogen-Beleuchtung, zum selbstständigen Wechsel der Halogen-Lampen
Integrierte, dosierbare Schlauchbrause, ausziehbar, mit Rückholautomatik und Wasserstop
Längseinschub Einhängegestell mit 20 Auflagen (Einschubabstand: 67mm) zur Aufnahme GN/BN
Schnittstelle USB und LAN (Option) zum Datenaustausch
HACCP-Datenprotokollierung und -anzeige
Programmverwaltung über USB-Stick oder LAN, eigenerstellte Programme können zugordnet werden
Eloma ProConnect-Software zum Erstellen und Verwalten von Kochprogrammen mit Programmnamen, sowie HACCP-Daten-
Getrennte Magnetventile für Weich- und Hartwasser bis 30 °C
Abwasser Festanschluss nach DVGW/SVGW zulässig
Wärmeleitzahl 0,040Wmk
Isolierung nach DIN 4102/A2 bis 60mm

REINIGUNG, PFLEGE UND BETRIEBSSICHERHEIT

Semi-automatische Reinigung mit Symbolanzeige und bildschirmgeführter Anleitung

Kein Reinigen, Spülen oder Entleeren, wie bei separaten Dampferzeugern erforderlich

Reinigung und Protokollierung gemäß HACCP / LMHV

Vollautomatisches Reinigungsprogramm mit integrierter Abkühlfunktion bei geschlossener Garraumtür für sofortige Betriebsbereitschaft (Option)

Automatisches Reinigungssystem mit 4 Reinigungsprogrammen für flexible Anpassung an den Verschmutzungsgrad mit automatischer Reinigungsdosierung (Option)

Vier-Phasen-Reinigungsprozess: Einweichen, Reinigen, Klarspülen und Trocknen (Option)

Rotationsdüsen zur optimalen Reinigung des gesamten Garraumes auch hinter dem Luftleitblech (Option)

Dosierpumpen mit Förderweite bis max. 10 Meter und Ansaugschläuche je 2 Meter mit Fußventil (Option)

Gesundheitsschutz durch selbsttätiges Einsprühen des Reinigers (Option)

LIEFERUMFANG REINIGUNG

Eine Basisausstattung an Reinigungsmittel, passend zu den Geräteanforderungen, ist mitzuliefern:

2 Kanister Flüssigreiniger ca. 10 l

2 Kanister Klarspülmittel ca. 10 l

OPTIONEN

Externer Kerntemperaturfühler

autoclean®

- Vollautomatische Reinigung

Multi-Öko-System

TECHNISCHE DATEN

Betriebsarten
Temperatur Heißluft: 30 bis 300 °C
Temperatur Dampf: 30 bis 130 °C
Temperatur Kombination: 30 bis 300 °C
Feuchtebereich: 0% bis 100%
Gas-Anschlusswert: ca. 40kW
Anschlussleistung (Elektro): ca. 2 kW
Spannung: 230 V 1 N AC
Absicherung: 1 x 20 A
Strahlwasserschutz: IPX5
Latente Wärme: ca. 14,200 MJ/h
Sensible Wärme: ca. 12,240 MJ/h
Werkstoff innen / außen: 1.4301 18/10
Gasanschluss: 3/4“
Wasserzulauf: 2x G 3/4 A / d 1/2“
Wasserablauf: DN 50 mm
Fließdruck: MPa / 2- 6 bar

Dimensionen
Kapazität: 20 x GN 1/1
Einschubrichtung: längs
Einschubabstand: min. 67 mm
Essen Anzahl pro Tag: 200-400
Breite: ca. 1030 mm
Tiefe: ca. 880 mm
Höhe: ca. 1930 mm
Gewicht Netto: ca. 320 kg
Spezifisches Garraumvolumen: ca. 731 l

ZULASSUNGEN/PRÜFZEICHEN

Eloma GmbH | Otto-Hahn-Str. 10 | 82216 Maisach/Germany
Phone: +49 8141 395-0 | Fax: +49 8141 395-130
Mail: sales@eloma.com
eloma.com

CUSTOMER SERVICE
P. +49 8141 395-188
F. +49 8141 395-130
sales@eloma.com