MULTIMAX 20-21
GN 20 X 2/1

Kombidämpfer, Elektro, Rechtsanschlag

HIGHLIGHTS

- 5“ Touch-Bildschirm (resistiv)
- Sprachneutrale Bedienoberfläche
- Drehgeber mit Druckfunktion
- Eloma Frischdampfsystem
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- HACCP Datenprotokollierung u. -Anzeige
- Semi-Automatisches Reinigungssystem (autoclean optional)
- SPS®: Steam protection system
- Aktiv Temp: Automatisches Vorheizen/ Abkühlen

MULTIMAX 20-21 GN 20 X 2/1

ABMESSUNGEN

Breite x Tiefe x Höhe in mm: 1310 x 1086 x 1925
Gewicht: 495 kg
Gewicht mit Verpackung: 602 kg
Anzahl Einschübe: 20 x GN 2/1
Einschubabstand: 67 mm

GESAMTANSCHLUSSDATEN

Spannung: 400V/ 3 N AC
Bemessungsaufnahme: 68,00 kW
Bemessungsstrom: 96,7 Amp.
Absicherung: 3 x 100 Amp
FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter einphasig: 50 Amp
Empfohlener Leistungsquerschnitt: 10qmm

Geräuschemission: < 70 dB (A)

Artikelnummer:
EL2203001-2X

SICHERHEITSABSTÄNDE

Hinten: min. 50mm
Rechts: min. 50mm
Links: min. 50mm
Mindestabstand zu Wärmequellen: min. 50mm

BESCHICKUNGSKAPAZITÄT

GN 2/1: 20
Teller max Ø32 cm: 123

WASSERZULAUF

Wasserzulauf/Dim: 2 x G 3/4“ A
Fließdruck: 2 - 6 bar (200 - 600 kPa)

GERÄTEABLAUF

Ausführung: Festanschluss (empfohlen) oder Trichtersiphon
Typ: DN50 (min. Ø innen: 46mm)
Gefälle Abwasserleitung: min. 3%

WASSERQUALITÄT

Allgemeine Anforderung: Trinkwasser
Gesamthärte: ≤ 3°dh / 70 – 125 ppm / 7-13° TH / 5-9 °e
pH-Wert: 7,0 - 8,5
Cl (Chlorid): max. 60 mg/l
Cl_2 (freies Chlor): max. 0.2 mg/l
SO_4^2 (Sulfat): max. 150 mg/l
Fe (Eisen): max 0.1 mg/l
Temperatur: max. 40°C
Elektrische Leitfähigkeit: min. 20 µ S/cm
Wasserdruck: 4 bar (2 - 6 bar)

WASSERVERBRAUCH

Weichwasser: 2 x 20 l/h (bei 4 bar)
Hartwasser: 65 l/h (bei 4 bar)

WÄRMEABGABE

latent: 18,720 MJ/h, sensibel: 13,104 MJ/h

NORMEN:

Sicherheitsprüfung: VDE - UL-CSA, SVGW, WRAS
Schutzart: IPX 5
Bauart nach: DIN 18866-2

MULTIMAX 20-11 GN 20 X 2/1

SERIENAUSSTATTUNG

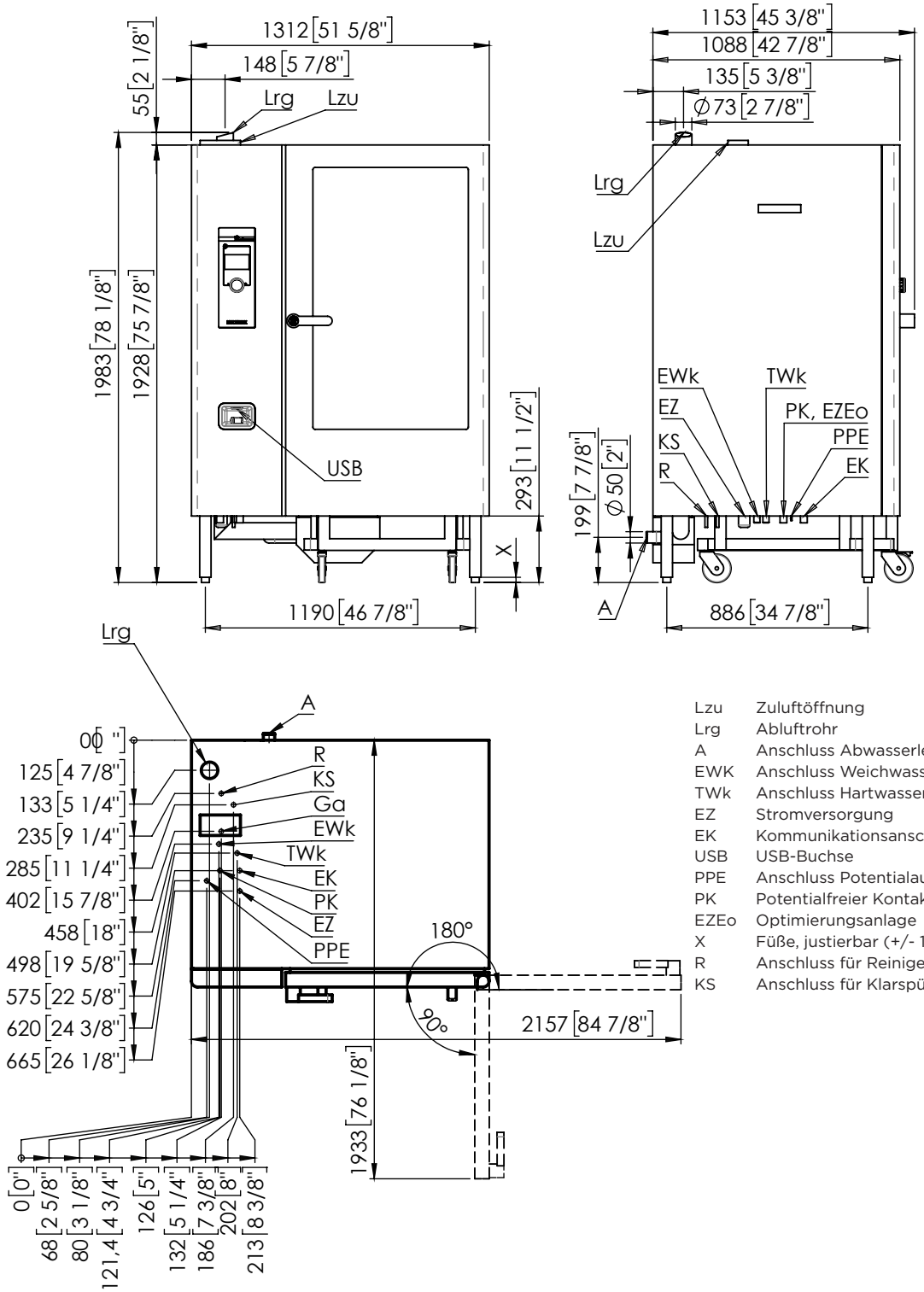
- 8 Betriebsarten von 30°C bis 300°C
- 5“ Touch-Bildschirm (resistiv)
- Sprachneutrale Bedienoberfläche
- Drehgeber mit Drückfunktion
- Eloma Frischdampfsystem
- Steptronic®
- Clima-Aktiv: Aktive Entfeuchtung und Zuluft
- Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen und Taktung
- Autoreverses Lüfterrad für höchste Gleichmäßigkeit
- HACCP-Datenprotokollierung und -anzeige
- e/2 – Energiesparfunktion
- Zeiteinstellung von 1 Min. bis 24 Std. und Dauerbetrieb
- Startzeiteingabe bis zu 24h
- Semi-automatisches Reinigungssystem
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Active Temp
- Sicherheits-Türverschluss
- Integrierte Schlauchbrause
- Sensorisch geregelte Wrasenablöschung
- SPS®: Steam protection system
- Manuelle Beschwadung
- Regenerierfunktion
- Delta-T Garen
- NT-Garen
- Programmliste für bis zu 99 Programme, je 9 Schritte

OPTIONEN

- Externer Kerntemperaturfühler
- Multi-Öko-System – Wärmerückgewinnung
- autoclean®
- Sonderspannungen
- Schiffsversion
- LAN-Anbindung
- Anschluss Energieoptimierung

ZUBEHÖR (AUSZUG):

- ProConnect Geräte- und Datamanagement Software
- Hordengestellwagen
- Bankett-Tellerwagen
- Thermohaube
- SmokeFit Räuchereinheit
- Verschiedenste Bleche, Roste und Behälter



Lzu	Zuluftöffnung
Lrg	Abluftrohr
A	Anschluss Abwasserleitung (DN50)
EWK	Anschluss Weichwasser (G3/4")
TWk	Anschluss Hartwasser (G3/4")
EZ	Stromversorgung
EK	Kommunikationsanschluss (z.B. RS232, LAN)
USB	USB-Buchse
PPE	Anschluss Potentialausgleich
PK	Potentialfreier Kontakt (optional)
EZEo	Optimierungsanlage
X	Füße, justierbar (+/- 10 mm)
R	Anschluss für Reiniger
KS	Anschluss für Klarspüler

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