

MULTIMAX 20-21

GN 20+1 X 2/1

Kombidämpfer, Gas, 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+1 X 2/1

ABMESSUNGEN

Breite x Tiefe x Höhe in mm: 1310 x 1086 x 1925

Gewicht: 530 kg

Gewicht mit Verpackung: 637 kg

Anzahl Einschübe: 20 x GN 2/1

Einschubabstand: 67 mm

GESAMTANSCHLUSSDATEN

Spannung: 230V/ 1 N AC

Bemessungsaufnahme Gas: 70,00 kW

Bemessungsstrom: 8,7 Amp

Absicherung: 1 x 16 Amp

FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter einphasig: 16 Amp

Empfohlener Leistungsquerschnitt: 1,5 qmm

Geräuschemission: < 70 dB (A)

Artikelnummer:

EL2206001-2X

SICHERHEITSABSTÄNDE

Hinten: min. 50mm

Rechts: min. 50mm

Links: min. 50mm

Mindestabstand zu Wärmequellen: min. 50mm

BESCHICKUNGSKAPAZITÄT

GN 1/1: 20+1

EN / BN*: 5

Teller max Ø32 cm: 18

*Serien-Einhängestell GN, EN/BN Einhängestell als Zubehör erhältlich

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: $\leq 3^\circ\text{dh}$ / 70 - 125 ppm / 7-13° TH / 5-9 °e

pH-Wert: 7,0 - 8,5

Cl (Chlorid): max. 60 mg/l

Cl₂ (freies Chlor): max. 0.2 mg/l

SO₄²⁻ (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 25 l/h (bei 4 bar)

Hartwasser: 65 l/h (bei 4 bar)

WÄRMEABGABE

latent: 25,200 MJ/h, sensibel: 21,420 MJ/h

NORMEN:

Sicherheitsprüfung: VDE - UL-CSA, SVGW, WRAS

Schutzart: IPX 5

Bauart nach: DIN 18866-2



MULTIMAX 20-11 GN 20+1 X 1/1

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 5 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 Wrasenablösung

SPS®: Steam protection system

Manuelle Beschwadung

Regenerierfunktion

Delta-T Garen

NT-Garen

Programmliste für bis zu 99 Programme, je 9 Schritte

OPTIONEN

Multi-Öko-System - Wärmerückgewinnung

autoclean®

Sonderspannungen

Schiffsversion

Externer Kerntemperaturfühler

Anschluss Energieoptimierung

LAN-Anbindung

ZUBEHÖR (AUSZUG):

ProConnect

Kombimix-Bausätze, Untergestelle und Kondensationshauben für Mix-Stationen

Vario-Einhängegestell für GN 1/1 und BN 46

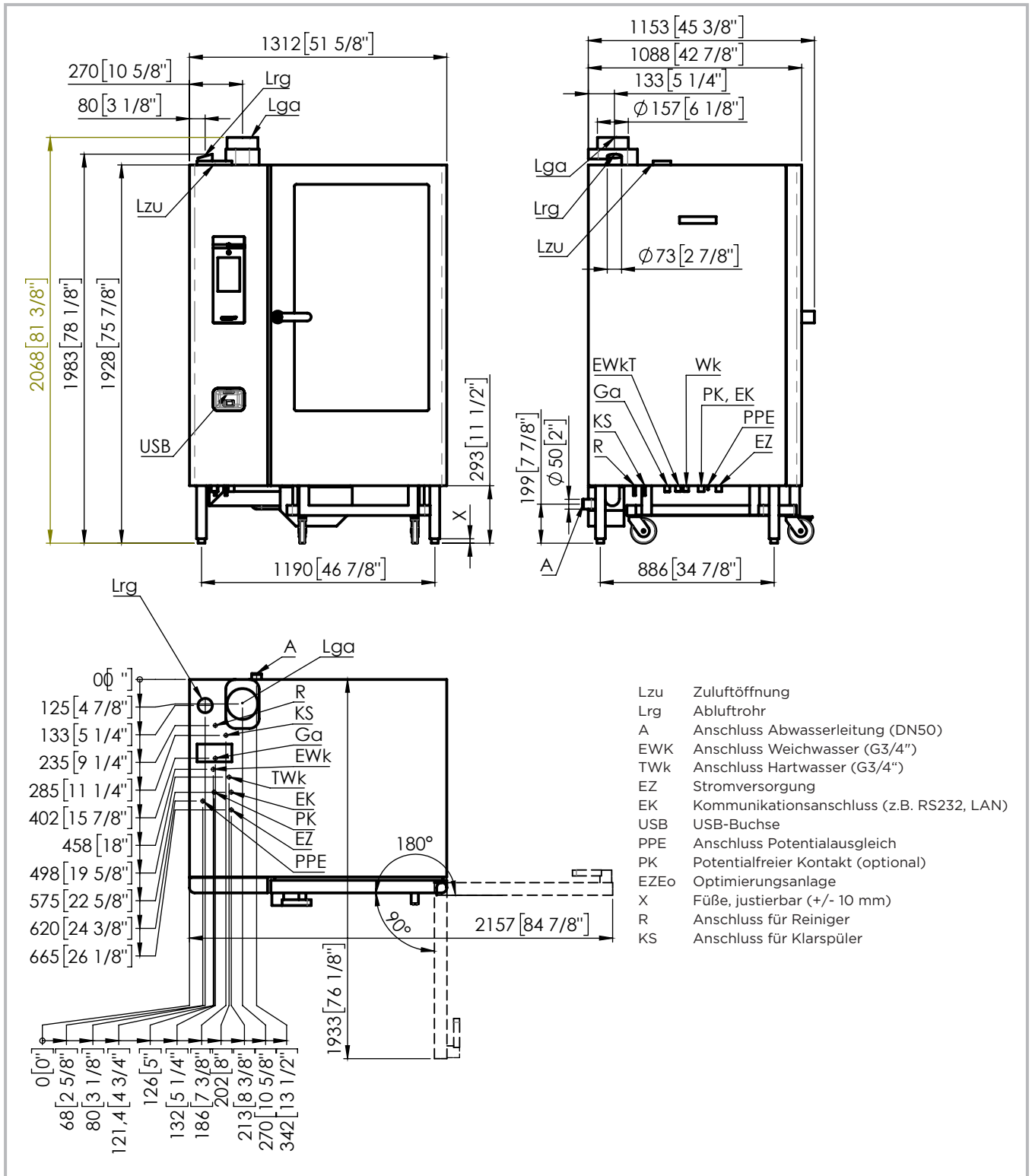
Hordengestellwagen, Einschubgestell

Bankett-Tellerwagen

SmokeFit Räuchereinheit

Verschiedenste Bleche, Roste und Behälter





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

