

שירות אחזקה ומכירה של ציוד מטבחי מוסדי

לת



הסטורית החברה

הסטורית המוצר

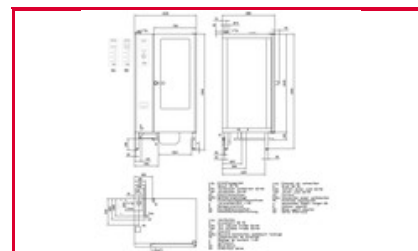
אחריות סביבתית

סביבה

קומביסטימרים

אחריות יצרן שנתיים

קומביסטימר - **MULTIMAX A** - גודל 20 x 1/1 - חשמלי | צירי דלת צד ימין



		תיאור הדגם:	E MA 20-11 E 3NAC400V50 34_0
		מק"ט:	EL0788597
		מידות:	
		רוחב:	925 מ"מ
		עומק:	805 מ"מ
		גובה:	840 מ"מ
		משקל כולל:	130 ק"ג
		מספר תבניות:	GN 20 x 1/1
		מרווח בין שבליים:	67 מ"מ
kw 11	חשמלי:		
3NAC 400V	תדירות:		
3x16A	הגנה חשמלית:		
VDE - GS - CE - SVGW - UL	הסמכה:		
IPX5	רמת אטימות:		
2xG3/4A	כניסת מים:		
50 מ"מ	יציאת מים:		

הדפסת העמוד

התכונות העיקריות של התנור

- תהליכי בישול רבים תודות ליכולת לשלב בישול באמצעות אדים ואוויר חם.
- 6 צורות בישול (אידי מבוקר, אידי, אידי מאולץ, משולב, חימום, התחדשות)
- בקר אלקטרוני - תהליך הבישול מבוקר באמצעות מעבד המספק את האנרגיה בהתאם לצרכים.
- Combitronic - תהליכי בישול משולבים וממוחשבים.
- זיכרון - התוכנית האחרונה ניתנת להפעלה חוזרת בלחיצת כפתור
- הפחת מהירות מניפה - לשם בישול מוצרים עדינים, כמו כן ניתן לתכנת
- מסך למיניצייה הכולל כפתורי מגע וסימנים ברורים, תצוגה דיגיטלית גדולה וברורה, ובנוסף כפתורי שליטה ובקרה.
- בקר שליטה אחר התרעות לתקלות
- חילול קיטור בהזרקה ישירות בתא הבישול
- טיימר - מדקה ועד 24 שעות או עבודה רציפה
- טמפ' במצב צליה - 30 עד 300 מעלות צלזיוס
- טמפ' במצב משולב - 300 עד 300 מעלות צלזיוס
- טמפ' במצב אדים - אדים בטמפ' משתנה 30 עד 98 מעלות, קיטור 99 מעלות, קיטור שחון מ-100 עד 130 מעלות צלזיוס
- התחדשות - חידוש בשלוש טמפ' סביבה - לחה, ממוצעת, יבשה מ-30 עד 300 מעלות צלזיוס.
- חיישן נעיצה - לשם מדידה מדויקת של טמפ' הבשר באמצעות חיישן נעיצה טמפ' מ-20 עד 99 מעלות צלזיוס.
- קיור מהיר - דלת סגורה, פינוי חום שירי בתא הבישול.
- סגירה מהירה של הדלת באמצעות יד אחת

מבנה התנור

- קל לניקוי, פינוט עגולות
- תא הבישול הפנימי והחיצוני עשוי מפלדת אל חלד 1.4301 No. 1810 CrNi
- דלת התנור מאווררת הכוללת זכוכית פנימית נתיקה, אטם דלת פריק
- מפסק מגנטי המפסיק את פעולת התנור כולל המאוורר בעת פתילת הדלת
- מניפה בעלת מהירות משתנה ויכולת הגדרת אינטרוולים לבישול מוצרים עדינים, כיוון סיבוב המניפה הנו לשני הצדדים.
- תאורת הלוגן לפנים התנור

קומביסטימר MB 6-11

- מערכת ניקוז גזי הפליטה משולבת בניקוז בהתאמה לתקן DVWG הגרמני
- חיישן טמפ' מערכת ניקוז - קירור דו שלבי וניקוז המים שהתעבו בתא הבישול.
- שתי הזנות למים - האחת למים המרוככים והשנייה למים מקו ההזנה
- תא הפעלה מסתובב וניתן לתפעול מהצד
- KDA - תוכנה לאיתור תקלות ובדיקה של התנור
- ייצור בהתאם לתקן האיכות ISO 9001:2008
- עומד בתקני הנדסת אנוש.

אביזרים אופציונאליים

- ברז ניקוי עם מנגנון החזרה הניתן לשימוש גם שדלת התנור סגורה
- חיישן נעיצה רב נקודתי לבקרה מדויקת של טמפ' הבשר
- יציאת תקשורת RS232 לשם אסוף נתוני HACCP
- כבל תקשורת RS 485
- התממשקות למערכת הבקרה וניהול של המטבח
- סידרה ימית, מתח שונה
- התממשקות למערכת אופטימיזציה אנרגיה
- מסילות לתבניות אפיה 400X600 מ"מ
- עגלה ניידת לשינוע והכנסת תבניות
- מנדף אינטגרלי

סניף דרום
אוסלו 1
שדרות
מספר ספק משהב"ט 83414158
מספר עוסק מורשה 557439270

ריה
60394
פקס: 03-9605348
shaal