

שירות אחזקה ומכירה של ציוד מטבחי מוסדי

לת



הסטורית החברה

הסטורית המוצר

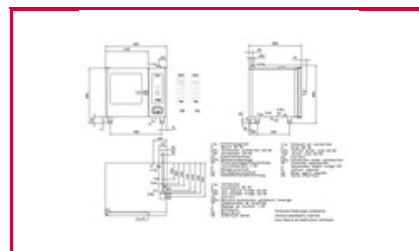
אחריות סביבתית

סביבה

קומביסטימרים

אחריות יצרן שנתיים

קומביסטימר - **MULTIMAX A** - גודל 6 x 1/1 GN - חשמלי | צירי דלת צד שמאל



תיאור הדגם:		EL_MA_E_0611_LA_XX_400V110_06	
מק"ט:		EL0788880	
מידות:			
רוחב:		925 מ"מ	
עומק:		805 מ"מ	
גובה:		840 מ"מ	
משקל כולל:		130 ק"ג	
מספר תבניות:		6xGN1/1	
מרווח בין שבליים:		67 מ"מ	
הספק:		11 kw	
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 (אידיו מבוקר, אידיו, אידיו 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 למיניציה 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
- טמפר' במצב צליה - 30 עד 300 מעלות צלזיוס
- טמפר' במצב משולב - 300 עד 300 מעלות צלזיוס
- טמפר' במצב אדים - אדים בטמפר' משתנה 30 עד 98 מעלות, קיטור 99 מעלות, קיטור שחון מ-100 עד 130 מעלות צלזיוס
- התחדשות - חידוש בשלוש טמפר' סביבה - לחה, ממוצעת, יבשה מ-30 עד 300 מעלות צלזיוס.
- חיישן נעיצה - לשם מדידה מדויקת של טמפר' הבשר באמצעות חיישן נעיצה טמפר' מ-20 עד 99 מעלות צלזיוס.
- קיור מהיר - דלת סגורה, פינוי חום שיויר בתא הבישול.
- סגירה מהירה של הדלת באמצעות יד אחת

מבנה התנור

- קל לניקוי, פינוט עגולות
- תא הבישול הפנימי והחיצוני עשוי מפלדת אל חלד CrNi 1810 No. 1.4301
- 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

- ערכה להרכבת שני תנורים 6-11+6-11 או 10-11+6-11 כולל מנדפים
- ערכה להרכבת שני תנורים 6-11+6-11 או 10-11+6-11 ללא מנדפים
- פנל הפעלה מימין וצירי דלת משמאל
- 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