

# שירות אחזקה ומכירה של ציוד מטבחי מוסדי

לת



הסטורית החברה

הסטורית המוצר

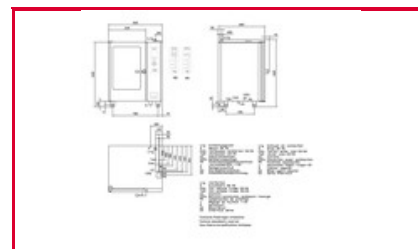
אחריות סביבתית

סביבה

קומביסטימרים

אחריות יצרן שנתיים

קומביסטימר - **MULTIMAX A** - גודל 10 x 1/1 GN - חשמלי | צירי דלת צד שמאל



|                   |  |                                |  |
|-------------------|--|--------------------------------|--|
| תיאור הדגם:       |  | E MA 10-11 E 3NAC400V50 17_0 L |  |
| מק"ט:             |  | EL0788902                      |  |
| <b>מידות:</b>     |  |                                |  |
| רוחב:             |  | 925 מ"מ                        |  |
| עומק:             |  | 805 מ"מ                        |  |
| גובה:             |  | 840 מ"מ                        |  |
| משקל כולל:        |  | 130 ק"ג                        |  |
| מספר תבניות:      |  | GN 10 x 1/1                    |  |
| מרווח בין שבליים: |  | 67 מ"מ                         |  |
| <b>הספק:</b>      |  |                                |  |
| חשמלי:            |  | kw 11                          |  |
| תדירות:           |  | 3NAC 400V                      |  |
| הגנה חשמלית:      |  | 3x16A                          |  |
| הסמכה:            |  | VDE - GS - CE - SVGW - UL      |  |
| רמת אטימות:       |  | IPX5                           |  |
| כניסת מים:        |  | 2xG3/4A                        |  |
| יציאת מים:        |  | 50 מ"מ                         |  |

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 למיניציא 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

- 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