

שירות אחזקה ומכירה של ציוד מטבחי מוסדי

לת



הסטורית החברה

הסטורית המוצר

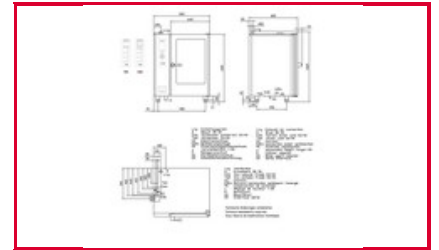
אחריות סביבתית

סביבה

קומביסטימרים

אחריות יצרן שנתיים

קומביסטימר - MULTIMAX B - גודל 10 x 1/1 - חשמלי | צירי דלת צד ימין



	תיאור הדגם:	EL_MB_E_1011_RA_XX_400V170_06	
	מק"ט:	EL0740594	
	מידות:		
	רוחב:	925 מ"מ	
	עומק:	805 מ"מ	
	גובה:	1120 מ"מ	
	משקל כולל:	167 ק"ג	
	מספר תבניות:	GN 10 x 1/1	
	מרווח בין שבליים:	67 מ"מ	
הספק:			
17 kw	חשמלי:		
3NAC 400V	תדירות:		
3x16A	הגנה חשמלית:		
VDE - GS - CE - SVGW - UL	הסמכה:		
IPX5	רמת אטימות:		
DIN 18866-2	תקן ייצור:		
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.
- צורות בישול (הפשרה, poaching, stewing, אידי, צליה, gratinating, גריל, אפיה, התחדשות)
- בקרה אלקטרונית - תהליך הבישול מבוקר באמצעות מעבד המספק את האנרגיה בהתאם לצרכים.
- תכנות - 99 תוכניות/תפריטים בעלות 5 שלבים
- Combitronic - תהליכי בישול משולבים וממוחשבים.
- זיכרון - התוכנית האחרונה ניתנת להפעלה חוזרת בלחיצת כפתור
- Clima Activ - בקרה ושליטה אחר האקלים בתא הבישול באמצעות פליטה של אדים.
- הפחת מהירות מניפה - לשם בישול מוצרים עדינים, כמו כן ניתן לתכנות
- מסך למיניציה הכולל כפתורי מגע וסימנים ברורים, תצוגה דיגיטלית גדולה ובוררה, ובנוסף כפתורי שליטה ובקרה.
- בקרה שליטה אחר התרעות לתקלות
- HACCP - תיעוד מלא.
- תצוגה דיגיטלית של הזמן והטמפרטורת הבישול
- חילול קיטור בהזרקה ישירות בתא הבישול
- Multi-Eco system - מערכת מחליפי חום לשם חסכון באנרגיה וצריכת מים.
- הזנת אדים באופן ידני
- טיימר - מדקה ועד 24 שעות או עבודה רציפה
- E/2 - חסכון בצריכת אנרגיה, הפחתת הספק החום.
- טמפר' במצב צליה - 30 עד 300 מעלות צלזיוס
- טמפר' במצב משולב - 300 עד 250 מעלות צלזיוס
- טמפר' במצב אדים - אדים בטמפר' משתנה 30 עד 98 מעלות, קיטור 99 מעלות, קיטור שחון מ-100 עד 130 מעלות צלזיוס
- בישול בטמפר' נמוכה/LT, עבודת המניפה באינטרוולים, בישול ארוך בטמפר' 30 עד 120 מעלות צלזיוס
- חיישן נעיצה - לשם מדידה מדויקת של טמפר' הבשר באמצעות חיישן נעיצה בעל 4 נקודות מדידה. טמפר' מ-0 עד 99 מעלות צלזיוס.
- טמפר' אקטיבית - חימום וקיורר מוקדם אוטומטי של תא הבישול.

מבנה התנור

- קל לניקוי, פינות 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 לפני התנור
- סגירה מהירה של דלת התנור באמצעות יד אחת
- ברז ניקוי ידני עם מנגנון משיכה, ניתן לשימוש גם כאשר דלת התנור סגורה

קומביסטימר

- מערכת ניקוז גזי הפליטה משולבת בניקוז בהתאמה לתקן DVWG הגרמני
- חיישן טמפר' 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
- 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 ללתבניות אפיה 400X600 מ"מ
- עגלה ניידת לשינוע והכנסת תבניות
- מעמד מסילות Banquet ל- 26 צלחות בקוטר מקסימאלי של 320 מ"מ.

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

ריה
60394 ;
0 פקס: 03-9605348
shaal