

Übersicht

Eloma MULTIMAX, Kombidämpfer, Gas, 70 kW, 20 x GN 2/1, Türanschlag rechts



Produktnummer: EL2206005-2X

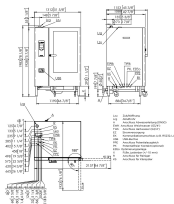
Optionen

Reinigung

mit Schlauchbrause

autoclean® PRO

autoclean® PRO und Multi-Öko-System



Beschreibung

Eloma MULTIMAX Kombidämpfer, 20-21 GN 2/1, Gas 1NAC 230V, 70 kW, Rechtsanschlag, manuelle Beschwadung, Schlauchbrause, Kerntemperaturfühler

REDUZIERT AUF DAS WESENTLICHE. MULTIMAX.

Kochen ist ein Handwerk. Wer dieses Handwerk beherrschen will, braucht eine gute Ausbildung und viele Jahre Erfahrung. Nur wer die Basics beherrscht, kann seinen eigenen Stil entwickeln und seine Küche souverän und kompetent leiten.

Für diese Köche ist der **MULTIMAX** geschaffen! Fokussiert auf das Wesentliche, der Macher in der Küche. Alles Unnötige weglassen, um die Abläufe im Alltag effektiv zu unterstützen. Leistung auf Knopfdruck und immer da, wenn sie gebraucht wird.

Ein einfaches Grundkonzept. Unterstützt von einer sprachneutralen und intuitiven Bedienoberfläche mit 5 Zoll Touchdisplay und drucksensitivem Drehknopf, mit dem verschiedene Betriebsarten jederzeit einfach gesteuert werden. Ein Multitalent für die Küche.

Bei der Entwicklung der neuesten Generation des MULTIMAX steht der Anwender im Mittelpunkt. Pure Performance und optimale Integration in den Profialltag waren unser Ziel. Das Ergebnis ist der neue MULTIMAX.

NUTZERFOKUS Unser Ziel ist es, den Bedürfnissen aller Nutzer gerecht zu werden. Durch eine konsequente Ausrichtung an den realen Arbeitsabläufen gestalten wir Benutzeroberflächen und Funktionalitäten so, dass sie sich flexibel an individuelle Anforderungen anpassen - für maximale Ergonomie, Klarheit und Effizienz im Alltag.

NACHHALTIGKEIT Wir setzen auf Effizienz und Qualität. Wir entwickeln Geräte, die durch einen sparsamen Umgang mit Energie und Ressourcen überzeugen - ohne Kompromisse bei Qualität oder Leistung. Durch langlebige Komponenten fördern wir nicht nur Umweltverantwortung, sondern auch wirtschaftliche Effizienz.

FLEXIBILITÄT Wir schaffen Systeme, die sich problemlos an unterschiedliche Anwendungen, Betriebsgrößen und branchenspezifische Anforderungen anpassen lassen.

KAPAZITÄT Wir entwickeln mit dem Ziel, das Maximum aus jedem Zentimeter herauszuholen. Eine kompakte Bauweise bei gleichzeitiger Erhöhung der Kapazität ist ein zentraler Massstab, an dem wir uns orientieren.

LEISTUNG Bei Eloma verstehen wir Leistung nicht nur als reine Power, sondern als Fähigkeit, unter realen Bedingungen konstant Höchstleistungen zu erbringen.

FOKUS AUF DAS HANDWERK UND KONZENTRATION AUF LEISTUNG UND LEIDENSCHAFT FÜRS KOCHEN. DAS IST DER MULTIMAX VON ELOMA.

EINHÄNGEGESTELL VARIO Das Einhängegestell Vario ermöglicht die Verwendung von Zubehör im GN-Mass und im BN 64-Mass (600 x 400 mm). Dadurch bietet es eine Kapazitätssteigerung um bis zu 50 %. Serienmässig ausgestattet mit 6+1 und 10+1 Einschüben können gleichzeitig 6 bzw. 10 Behälter à 65 mm Tiefe genutzt werden. Das ist maximale Effizienz im Küchenalltag.

ECO STEAM Mehr Leistung bei deutlich weniger Verbrauch. Energieoptimiert und wassersparend konzipiert verbraucht die optimierte Dampftechnologie bis zu 33 % weniger Wasser.

POWER STEAM Volle Power von Beginn an. Die leistungsstarke Dampffunktion versorgt anspruchsvolle Lebensmittel mit der benötigten hohen Wassermenge.

autoclean® PRO Kombiniert ein hybrides Reinigungssystem für Flüssig- und Feststoffreiniger mit einem innovativen Zirkulationssystem, das Wasser aufbereitet und wiederverwendet. So reduziert sich der Verbrauch von Wasser und Reinigern um bis zu 30 % sowie der Klarspühlerverbrauch um 20 %. Dank automatischer Dosierung und vollautomatischem Ablauf ist kein manueller Aufwand mehr nötig.

MULTI-ÖKO-SYSTEM Der Hochleistungswärmetauscher nutzt Abwärme, um das Wasser für das Frischdampfsystem vorzuwärmen. So wird die Energie optimal eingesetzt und der Verbrauch um bis zu 16 % reduziert - nachhaltig und wirtschaftlich zugleich.

BEDIENUNG Die Benutzeroberfläche ist sprachneutral gestaltet und setzt primär auf Symbole und Ziffern statt Buchstaben für eine intuitive Bedienung. Eingaben und Auswahlen erfolgen bequem über den Touchscreen in Kombination mit dem zentralen Drehknopf.

OPTIONAL

- Multi-Öko-System (Wärmerückgewinnung)
- autoclean ® PRO: hybrides Reinigungssystem für automatische Reinigung
- Bedienblende rechts und Tür mit Linksanschlag (Gerätespiegelung)
- Sicherheitstürverschluss (für zweistufige Türöffnung)
- LAN und WLAN
- Schnittstelle zu externer bauseitiger Energieoptimierungsanlage
- Externer Kerntemperaturfühler
- Kondensationshaube und Kondensationshaube PRO (nur für Elektro)
- Untergestelle
- Zubehör für Mix-Stationen

Produktinformationen

Technische Daten

Abwasseranschluss:	DN50 (min. Ø innen: 46mm) für Festanschluss
Bedienung:	5"- Touchscreen und Dreh- / Drückgeber, Kerntemperaturfühler, manuelle Beschwädung
Bemerkungen:	wir empfehlen zwingend einen Wasserfilter zu verwenden
Frischdampfsystem:	Trichtersiphon, mit Festwasseranschluss
Geräusch-Emission db:	< 70
Kapazität:	20 x GN 2/1
Optional gegen Aufpreis:	diverses Zubehör auf Anfrage
Position Bedienblenden:	links
Reinigung:	mit Schlauchbrause
Rostabstand mm:	67
Schutzklasse:	IPX5
Sicherungen A:	1 x 16 A
Volumen l:	1194
Wasserzulauf/Dim [A] :	2 x G 3/4"
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Temperaturbereich °C:	+30/+300
Norm Innenausbau:	Gastronorm 1/1 B 325 x T 530 mm
Anschlussleistung:	70 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts
Breite mm:	1310

Tiefe mm:	1086
Höhe mm:	1925
Gewicht kg:	530