MULTIMAX

Größe: 10-11

Kombidämpfer, Gas, Rechtsanschlag



HIGHLIGHTS

- KAPAZITÄT
  Serienmäßig 10+1 Einschübe. Das Einhängegestell Vario ist mit Zubehör im Maß GN 1/1 und BN 64 (600 x 400 mm) kompatibel und ermöglicht somit die Erweiterung der Kapazität zum Kochen.
- EFFIZIENZ
  Optimiertes Dampfklima: Eco Steam zur Ressourcenschonung und Power Steam für anspruchsvolle Lebensmittel. Optionaler Wärmetauscher (Multi-Öko-System) reduziert den Energieverbrauch.
- BEDIENUNG
  Sprachneutrale Steuerung über Touchdisplay mit Drehknopf.
- REINIGUNGSYSTEM (OPTIONAL)
  Hybrides Zirkulationsreinigungssystem autoclean® PRO mit wahlweise Flüssig- oder Feststoffreiniger nutzbar.
- GARANTIE
  3 Jahre kostenfreie Garantie nach Registrierung. 2 Jahre zusätzliche Garantie gegen Pauschalbetrag.

Datenblatt - MULTIMAX 10-11 – Gas

Gerätedaten	
Werkstoff	1.4301
Bauart	nach DIN 18866
Schutzart	IPX5
Gerätemaße (*)	
BxTxH [mm]	925 x 810 x 1120
Gewichte	
Gerät [kg]	146
Verpackung [kg]	35
Kapazität	
Anzahl Einschübe	11 x GN 1/1 11 x BN 64 (600 x 400 mm)
Einschubabstand [mm]	67
Beschickungskapazität	10 x GN 1/1 10 x BN 64 (600 x 400 mm)
Maximale Beladungsmenge pro Einschub [kg]	15
Maximale Gesamtbeladung [kg]	50
Volumen Garraum [l]	398

(*) Maßskizzen auf Info24 verfügbar

Gasanschluss				
Anschlussleistung [kW]				20
Gasanschluss G [inch]				½
Gasverbrauch				
Gasart	Anschlussdruck		Heizwert	Maximaler Gasverbrauch bei Nennwärmebelastung
	[mbar]	[kPa]	[MJ/m³]	[m³/h] / [kg/h]
Erdgas E (H)	18-25	1,8-2,5	34	2,1
Erdgas L	20-30	2,0-3,0	29	2,5
Propan	25-57	2,5-5,7	88	0,82/1,6
Butan	25-57	2,5-5,7	116	0,62/1,6
Brennerleistung				
Gasart	Anschlussdruck		Heizwert	Minimale Brennerleistung [kW]
	[mbar]	[kPa]	[MJ/m³]	
Erdgas E (H)	18-25	1,8-2,5	34	10,2
Erdgas L	20-30	2,0-3,0	29	10,2
Propan	25-57	2,5-5,7	88	10,4
Butan	25-57	2,5-5,7	116	10,4
Only required for Australia/New Zealand				
	Inlet pressure [kPa]			Total max. consumption [MJ/h]
Natural Gas	1.13			88
ULPG	2.75			85

Elektroanschluss				
	Gasanschlussleistung [kW]	Anschlussleistung elektrisch [kW]	Absicherung [A]	Anschlussmindest-querschnitt [mm²]
1NAC 200–240 V	20	1,0	1x16	1,5
2AC 200–240 V	20	1,0	1x16	1,5
1NAC 100 V	20	1,0	1x16	1,5
1NAC 110–130 V	20	1,0	1x15	1,5
2AC 110–130 V	20	1,0	1x15	1,5
1NAC 208-240 V	20	1,0	1x15	14 AWG
2AC 208–240 V	20	1,0	1x15	14 AWG

INFORMATION:

- Bauseitig einen Fehlerstromschutzschalter nach entsprechend gültigen Vorschriften einbauen. Wir empfehlen einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) Typ B mit 30 mA Auslösestrom.
- Für den Anschluss des Geräts empfehlen wir aufgrund der Bauteile im Gerät (Transformatoren, Kondensatoren usw.) einen Leitungsschutzschalter mit der Abschaltcharakteristik D.
- Optional steht ein potentialfreier Kontakt zur Ansteuerung von Fremdverbrauchern (z. B. kundenseitigen Dunstabzugshauben) mit einer Stromstärke ≥ 10 mA bis ≤ 6 A zur Verfügung (siehe beiliegenden Schaltplan).

Wärmeabgabe, Geräuschemission	
Latent [kJ/h (kW)]	7200 (2,0)
Sensibel [kJ/h (kW)]	6120 (1,7)
Geräuschemission [dB (A)]	≤ 70

Aufstellung		
Sicherheitsabstand [mm]	hinten	min. 50
	rechts	min. 50
	links	min. 50
Mindestabstand [mm]	zu Kombidämpfern, Backöfen, Heizschränken etc.	min. 50
	zu offenen Flammen, heißem Fett/Öl, heißen Oberflächen o.ä.	min. 1000

Datenblatt - MULTIMAX 10-11 – Gas

Frischwasser	
Wasseranschluss	2 x G 3/4 A
Fließdruck [bar (kPa)]	2 - 6 (200 - 600)
Wasserqualität Weichwasser	
Allgemeine Anforderung	Trinkwasser
[°dH]	≤ 3
[ppm]	70 - 125
[°TH]	7 - 13
[°e]	5 - 9
pH-Wert	7,0 - 8,5
Cl (Chlorid) [mg/l]	max. 80
Cl_2 (freies Chlor) [mg/l]	max. 0,1
SO_4^2 (Sulfat) [mg/l]	max. 100
Fe (Eisen) [mg/l]	max. 0,1
Temperatur [°C]	max. 50
Elektrische Leitfähigkeit [µS/cm]	20 - 90
Wasserdruck [bar]	4 (2 – 6)
Wasserqualität Hartwasser	
Allgemeine Anforderung	Trinkwasser
[°dH]	≤ 14
[ppm]	≤ 250
[°TH]	≤ 25
[°e]	≤ 18
Maximaler Wasserdurchfluss	
Weichwasser	
Eco Steam	12 l/h [23,2 gal/h]
Power Steam	123 l/h [32,5 gal/h]
Hartwasser	407,5 l/h [107,7 gal/h]

Abwasser	
Abwasseranschluss	Festanschluss; DN50 (min. Ø innen: 46mm)
Gefälle Abwasserleitung [°]	min. 3

Serienausstattung

Bauart

- Innen- und Außengehäuse in rostfreiem Edelstahl
- Fugenfreier Hygienegarraum mit abgerundeten Kanten und Ecken
- Schwenkbares Luftleitblech
- Bedienblende auf der linken Seite und Türanschlag auf der rechten Seite
- Resistiver 5 Zoll Touchscreen
- Bedienblende mit Drehknopf
- Tür mit LED-Beleuchtung und Zweifachverglasung
- Türschnellverschluss für einstufige Türöffnung
- [Optional] Sicherheitstürverschluss für zweistufige Türöffnung
- Türraststellung 90° und 180°
- Steckbare, werkzeugfrei wechselbare Türdichtung
- Frischdampfsystem
- [Optional] Multi-Öko-System: Wärmerückgewinnungssystem mit Hochleistungswärmetauscher
- Frischwasseranschluss mit Rückflussverhinderer
- Getrennter Hart- und Weichwasseranschluss
- Sensorisch gesteuertes Abwasserkühlsystem
- Integrierte Schlauchbrause mit Aufrollautomatik
- Entnehmbarer, waschbarer Luftfilter
- Höhenverstellbare Gerätefüße, 100 mm, +/- 10 mm Verstellbereich
- Stapelbar. Mix-Bausatz erforderlich. Kombination auch mit anderen Gerätetypen und Gerätegrößen möglich.

Beschickungssystem

- Längseinschub des Zubehörs
- Einhängegestell: Vario, seitlich versetzbar, 10+1 Einschübe für GN 1/1 und BN 64 (600 x 400 mm) mit 67 mm Einschubabstand
- Einhängegestell werkzeugfrei entnehmbar

Betriebsarten

- Dampf, Kombidampf, Heißluft
- Eco Steam: energieeffiziente und wassersparende Dampffunktion
- Power Steam: leistungsstarke Dampffunktion für anspruchsvolle Lebensmittel

Zubereitungsmethoden

- Modus zum manuellen Kochen
- Niedertemperaturgaren
- Delta-T Garen
- Regenerieren

Prozessparameter

- Temperatur zwischen 30 °C und 300 °C gradgenau einstellbar
- Kerntemperatur zwischen 20 °C und 100 °C gradgenau einstellbar
- Feuchtebereich: 10 % bis 100 % Feuchte in 5 %-Schritten einstellbar
- Manueller Dampfstoß (zusätzlich)
- Dauer zwischen 1 Sekunde und 24 Stunden einstellbar, Dauerbetrieb möglich

Serienausstattung

Gerätefunktionen

- Lüftergeschwindigkeit: 5 Stufen
- Lüfterrad getaktet bei Lüftergeschwindigkeitsstufe 2
- Lüfterrad mit Drehrichtungswechsel
- Interner Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- Vorheizen (bei Bedarf Herunterkühlen) mit Temperaturvorgabe
- Vorheizen im laufenden Betrieb abzubrechen
- E/2 - Energiesparfunktion: Reduzierung der Heizleistung um 50 %
- Aktive Entfeuchtung
- Cool Down - Active Temp: Herunterkühlen bei geschlossener Tür mit Wasserzugabe (Standardeinstellung)
- Cool Down - Manual Temp: Herunterkühlen bei offener Tür
- Timer-Funktion: Festlegung der Startzeit von Zubereitungsprozessen
- Automatisches Standby nach individuell konfigurierbarer Dauer der Inaktivität.

Bedienoberfläche

- Sprachneutrale Bedienoberfläche
- Bei Bedarf Ausblenden ausgewählter Funktionen von gesamter Nutzeroberfläche möglich
- Anzeige der eingestellten Prozessparameter und der aktuellen Werte
- Softwarefunktionen
- Multi Menü: Multifunktionsliste zur Auswahl von Systemzuständen und Symbolerklärungen. Elemente individuell anpassbar.
- Prozessinformationen jederzeit abrufbar. Prozesseinstellungen im laufenden Betrieb ohne Betriebsstopp zu ändern.
- Protokollierung und Anzeige von Gerätedaten und HACCP-Daten
- Programm- und Medienmanager: Herunterladen, Hochladen und Verwalten von Programmen und Medien
- Bild für Standby individuell auswählbar
- 31 Sprachen
- Signaltonlautstärke in 10 Stufen einstellbar
- Zeit- und Datumseinstellung

Programme

- Numerisch. 99 Programme. Je 9 Schritte. (Mittels ProConnect können Programmnamen für die gespeicherten Programme vergeben werden.)

Schnittstellen

- [Optional, nachrüstbar] LAN-Schnittstelle zur Vernetzung von Geräten und zur Datenübertragung
- [Optional, nachrüstbar] WLAN-Schnittstelle zur Vernetzung von Geräten und zur Datenübertragung
- USB-Schnittstelle zur Datenübertragung
- OPC-UA-Schnittstelle zum Auslesen von Gerätedaten und zum Anschluss an Küchenleitsysteme
- Rest-API-Schnittstelle zum Auslesen von Gerätedaten und zur Datenübertragung
- [Optional, nachrüstbar] ProConnect: kostenfreie Software zur Geräteverwaltung. Programmerstellung, Wochenprogrammierung, Datenübertragung und Protokollmanagement.
- [Optional, nachrüstbar] Potentialfreier Kontakt zur Ansteuerung von Fremdgeräten

Reinigung

- Geführte, manuelle Reinigung

Serienausstattung

- [Optional] Automatische Reinigung mit autoclean® PRO: hybrides Zirkulationsreinigungssystem. Kompatibel mit Flüssigreiniger und Feststoffreinigertabs.
- Flüssigreiniger: 5 verfügbare Reinigungsprogramme inklusive Schnellreinigung. Füllstandsanzeige für Reiniger und Klarspüler.
- Feststoffreiniger: 4 verfügbare Reinigungsprogramme inklusive Schnellreinigung
- Optionale Trocknungsphase nach Reinigung. Abbruch jederzeit möglich.
- Automatisierte Reinigungshinweise mit optionaler Gerätesperrung bei Betriebszeitüberschreitung

Wartung

- Einfach demontierbare Bedienblende
- Wasserfilterüberwachung
- Automatisierter Reinigungshinweis für den Luftfilter bei Erreichen eingestellter Betriebszeit
- Automatisierte Erinnerung an die technische Gerätewartung bei Erreichen eingestellter Betriebszeit

Sicherheit

- Anschluss für Potentialausgleich
- Kippschutz für Behälter und Bleche in jeder Einschubebene
- Tonsignal zum Ende eines Zubereitungsprozesses
- SPS - Steam Protection System: Reduzierung des Dampfaustrittes beim Öffnen der Tür

Zubehör

- Untergestelle (nachrüstbar)
- Externer Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten im Tausch gegen den internen Kerntemperaturfühler (nachrüstbar)
- Spezial-Einhängegestelle (nachrüstbar)
- Hordengestellwagen (nachrüstbar)
- Tellergestellwagen (nachrüstbar)
- Teleskopauszug mit 400 mm Auszuglänge für GN 1/1 (nachrüstbar)
- Hitzeschild (nachrüstbar)
- Bausätze und Untergestelle für Mix-Stationen (nachrüstbar)
- SmokeFit: Gerät zum Räuchern im Garraum
- Bleche, Roste und Behälter in verschiedensten Ausführungen

Garantie

- 3 Jahre kostenfreie Garantie nach Registrierung
- [Optional] 2 Jahre zusätzliche Garantie gegen Pauschalbetrag

Zulassungen/Prüfzeichen


WIR VON ELOMA HELFEN IHNEN BEI ALLEN FRAGEN RUND UM UNSERE PRODUKTE GERNE WEITER

CUSTOMER SERVICE

T. +49 8141 395-188
F. +49 8141 395-164
sales@eloma.com

ANWENDUNGSBERATUNG

T. +49 8141 395-150
applications@eloma.com

TECHNISCHER SERVICE

T. +49 35023 63-888
F. +49 8141 359-156
service@eloma.com

Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany
T. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-130 • sales@eloma.com

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence

FS_EL2013041_MM_3A_1011_G_01_DE | 06/2026