



Multimax





Eloma – vedno ponuja najboljšo možno kvaliteto

Že od takrat, ko smo pred tridesetimi leti razvili prvi parni konvektomat, pa vse do danes, ko govorimo o zadnji generaciji Multimax-a, Eloma išče ravnotežje med modernim in tradicijo. Pri tej filozofiji vztrajamo še naprej in vam zagotavljamo da boste v pripravi hrane uživali.

„Razumeti morate delo vaših strank, da ste zmožni ustvariti najboljše možne rešitve!“

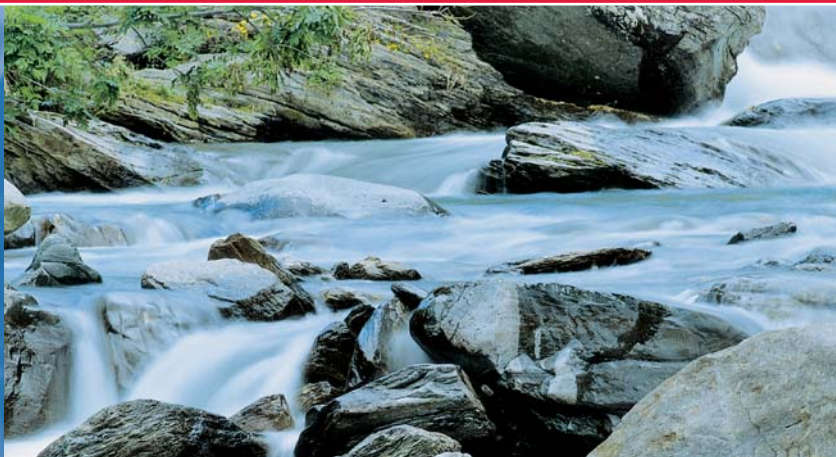
Mi razumemo in upoštevamo tradicijo „100% narejeno v Nemčiji“. Nemška natančnost in spretnost zagotavljata najvišjo stopnjo kvalitete.

Ampak mi gremo še naprej, z željo, da si zagotovimo vaše zadovoljstvo. Na primer, priskrbimo vam dodatne pladnje, večjo prostornino in preizkušeno ter zaupanja vredno tehnologijo „avto reverse“. **To je naša garancija za vaše izredno zadovoljstvo pri pripravi hrane in najboljšo možno kvaliteto proizvodov.**

Eloma ponuja kvaliteto po vsem svetu. Kot članica mednarodne Ali organizacije za prehrano, vodilne na trgu za oskrbo prehranske industrije z gostinsko opremo, lahko Eloma ponudi za svojo opremo direktno, hitro in vsestransko podporo – neodvisno od tega, kje jo uporabljate!



Eloma Multimax – za posebno zvite in spretno ljudi v kuhinjah povsod po svetu!



„Eco-logical“ dejstva o Eloma

Izumitelj uparjevalnega „live steam“ sistema – sistem sveže pare: **PATENTIRANO**

Sveža para se proizvaja v sami komori, kar zagotavlja popolno uparjevanje – idealno za občutljive, delikatne proizvode kot so brokoli, zelenjavni cmoki ali ribe.

Vaše prednosti:

- napravo lahko uporabljate takoj, ne potrebuje predgretja
- pomembno zmanjšanje stroškov pri energiji – do 46%
- radikalno nižji stroški vzdrževanja, v primerjavi z napravami, ki imajo vgrajen bojler. Nobenih problemov z vodnim kamnom.

I autoclean: **PATENTIRANO**

Unikatni, popolnoma avtomatski sistem čiščenja.

Naše prednosti:

autoClean

- minimalni stroški – natančno odmerjanje čistila
- zažene se kadarkoli – ni potrebno odpirati vrat ali čakati da se naprava ohladi
- odlični rezultati čiščenja zahvaljujoč vrtečemu razpršilcu
- varuje zdravje – nobenega stika s čistilom
- možnost pred nastavitve čiščenja. Naprava se ob koncu peke sama posuši in izklopi.

Najboljša možna higiena in varnost!

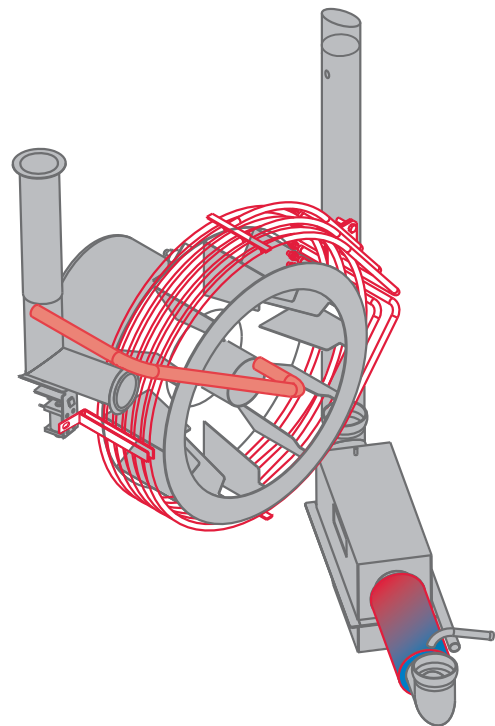
NAGRAJEN ZMAGOVALEC

I „Multi-eco“ sistem:

Naš „multi-eco“ sistem pomaga ohranjati naravne vire.

Vaše prednosti:

- visoko kvaliteten izmenjevalec toplote (sodelovanje tople in mrzle vode) prihrani 42% vode in 16% energije



Smo praktično edini proizvajalec konvektomatov, ki smo za naš „multi-eco“ sistem osvojili nagrado Dr. Georg Trieb-a (nagrada za inovacije) v kategoriji Ekološka in učinkovita raba virov.



Novi Eloma Multimax B: Profesionalni in vsestranski!

I Funkcije:

- „Clima-Aktiv®“
Aktivno vlaženje in izsuševanje komore
- „autoclean“ (opcija)
Popolnoma avtomatski sistem čiščenja
- programski spomin
Shranite lahko 99 programov
- kontrola temperature s sondo
- aktivna temperatura
Predgretje ali hitro ohlajevanje
- multi funkcijska tipka
- ventilator, ki se samodejno obrača
Z zmanjšano ali intervalno hitrostjo vrtenja za občutljivo pripravo
- ročno vlaženje
- E/2 funkcija za ekonomično rabo energije

Naprava ki ne dopušča neizpoljenih želja!

S klasičnimi ukazi, udobnimi vrtečimi gumbi in nadpovprečno opremo.

Najboljši v razredu!



Multimax B 6-11

Multimax B 10-11

Multimax B 20-11



8 načinov delovanja:

- vlaženje
- „vario“ vlaženje
- intenzivno vlaženje
- kombinirano vlaženje
- vroči zrak
- LT priprava
- ΔT priprava
- regeneracija/Banket



Plin: **PATENTIRANO**

- manj izgorevanja – kiwa
- visoko kvalitetni izmenjevalec toplote
- optimalna učinkovitost



Multimax B 12-21



Multimax B 20-21



Preizkušena in zaupanja vredna Eloma Multimax A: Preprosta pametna izbira!

I Funkcije:

- „vario“ vlaženje
 - vlaženje
 - intenzivno vlaženje
 - kombinirano vlaženje
 - vroči zrak
 - regeneracija v 3 različnih nivojih
 - Suha – za cvrte in kruhove proizvode
 - Srednja – za zelenjavo, pečenko in lasanje
 - Vlažna – za riž, testenine in ribe
 - senzor za kontroliranje temperature
 - zmanjšana hitrost ventilatorja
 - ročno vlaženje
 - program za čiščenje
- Multimax A vas enostavno in zanesljivo vodi skozi proces čiščenja.



Moderna priprava hrane zahteva dvoje: visoko učinkovitost in veliko mero prilagodljivosti!

Celo Elomin osnovni model Multimax A in njegova napredna oprema vam ponuja širok izbor možnih aplikacij – tako individualnih, kot je individualen izbor vaše posode.



Multimax A 6-11

Multimax A 10-11

Multimax A 20-11



Individualen sistem rešitev ponuja maksimalno prilagodljivost!

I „Combi mix“:

Popolna kuhinjska postaja, kombinacija dveh Eloma konvektomatov: 2 x 6-11 ali 6-11 + 10-11.

Prilagodljivost celo v utesnjenih prostorih. Uporabniku prijazno in praktično. Vse operacije in nizi temperature se lahko nastavljajo istočasno. **Optimalna udobnost in kakovost storitev – zagotovljeno na prostoru manjšem od 1 m²!**



Combi mix
Multimax B 6-11 + 10-11

I „Multi-eco“ kondenzator pare KH:

Prijavljen
PATENT

Kondenzator pare ponuja več kot 80% učinkovitost.

Vaše prednosti:

- brez vode – minimalna energija – maksimalen učinek



Optimalna rešitev, ki ne potrebuje dodatne velike investicije v prezračevalni sistem – dosegljiva v dveh dimenzijah: KH 2 za modele 6-11 in 10-11, KH 3 za model 20-11, KH 4 za modele 12-21 in 20-21.

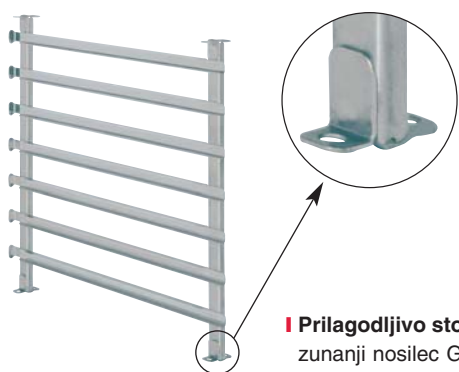
I Levo odpiranje vrat:

Popolna in najboljša ergonomična prilagodljivost. Nosilci vrat in vsi operacijski elementi se lahko namestijo na desno ali levo. Unikatna možnost, ki jo dobite samo pri Eloma!

Kondenzacijska napa KH 2 za
Multimax B 6-11 (levo odpiranje vrat)



Dogradite napravo do popolnosti!



Prilagodljivo stojalo za 6+1 ali 10+1 pladnjev, zunanji nosilec GN 1/1 - notranji nosilec 400 x 600 mm (pekarski standard).

Praktični in dovršeni pripomočki vključijo vašo posamezno Eloma napravo v celovit in učinkovit sistem rešitev!



Higienični podstavek za GN pladnje z vsemi zaobljenimi vogali, kar zagotavlja popolno higieno



Banket sistem s toplotno izoliranim prostorom

6-11: 18 krožnikov, 10-11: 32 krožnikov; 20-11: 62 krožnikov; 12-21: 77 krožnikov; 20-21: 120 krožnikov



WU 14 toplotni podstavek

z aktivnim vlaženjem s kapaciteto 14 x GN 1/1



Eloma tvori celoto najvišjih standardov!

I Temperaturna sonda:

Naš visok standard za zanesljivo in natančno merjenje temperature – je vam zagotovilo za popolno varnost in kvaliteto vaših izdelkov.



I „Hot Spot“ – grill pladenj:

... žar brez nadležne maščobe in neprijetnih vonjav. Multimax + Hot Spot vam omogoča da postanete mojster žara!

Multimax + Hot Spot omogoča popolno rešitev za poseben dan!

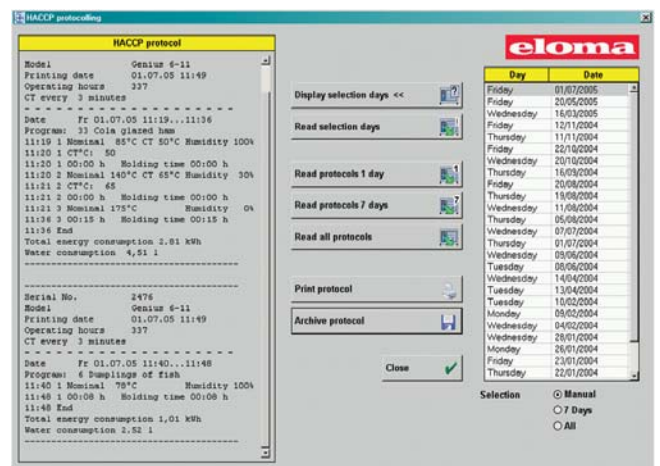


I Aktivna temperatura (samo MB):

Predgretje ali hlajenje – popolnoma avtomatsko pri zaprtih vratih. Garancija trdnih rezultatov dan za dnem.

I HACCP (samo MB):

Prikaže in shrani vse procese priprave in delovne podatke na vašem računalniku, kot tiskan dokument ali na prikazovalnem zaslonu – unikatna rešitev, ki jo ponuja samo Eloma.





ProConnect: naredi programiranje otroško lahko!

I ProConnect – inteligentna inovacija za Multimax B:

Spoznavne operacije:

Vse programiranje lahko opravite na svojem osebnem računalniku v Windows okolju.

Organizirani programi priprave:

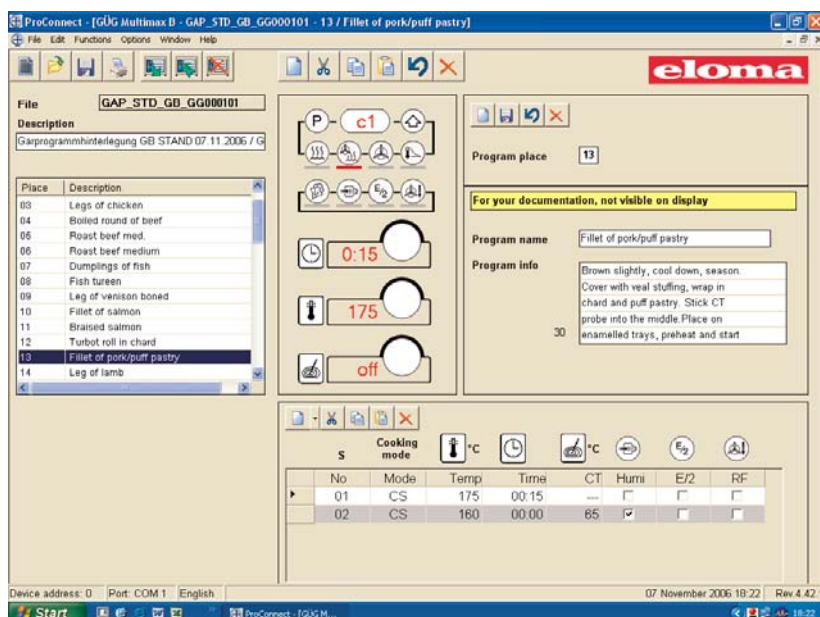
„ProConnect“ vam omogoča, da vaše programe priprave enostavno in hitro prenesete na vaš osebni računalnik in jih uredite v jasno strukturirane mape – seveda po vaših lastnih željah.

HACCP dokumentacija:

Preprosta in izčrpna dokumentacija vseh procesov priprave in delovnih podatkov na vašem osebni računalniku – dostopna ob vsakem času.

Enostaven prenos podatkov:

S klikom na gumb: samo prenesete vaše že shranjene programe priprave z vašega računalnika na Eloma konvektomat – idealno ko imate v uporabi več Eloma konvektomatov.





Prednosti (povzetek)

- ✓ Originalni Eloma parni sistem
- ✓ Predgretje in hitro ohlajevanje (Aktivna temperatura)*
- ✓ Ročno vlaženje
- ✓ Razpon temperature 30°C - 300°C
- ✓ Vgrajen maščobni filter
- ✓ Vgrajen parni oddušnik
- ✓ Ventilator – avtomatsko spreminja smer vrtenja
- ✓ Velik prostor za peko (več kot 26% večji od ostalih) – za neverjetne rezultate
- ✓ Aktivno vlaženje in sušenje – z unikatnim sistemom ventilacije
- ✓ „Clima-Aktiv“
- ✓ E/2 funkcija za ekonomično rabo energije*
- ✓ Temperaturna sonda za merjenje temperature v jedru – z več tipali
- ✓ 1 dodatna preizkušnja
- ✓ Tuš za čiščenje notranjosti konvektomata (opcija MA)
- ✓ autoclean (opcija)

* samo Multimax B

Tehnični podatki (za električne in plinske naprave)

Model	Multimax B – Multimax B Gas – Multimax A				
	6-11	10-11	20-11	12-21*	20-21*
Zmogljivost	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	12 x 2/1 GN 24 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN
Število pladnjev	6 + 1	10 + 1	20 + 1	12 + 1	20 + 1
Prostornina mm	67	67	67	67	67
Dimenzije					
Širina mm	925	925	1030	1310	1310
Globina mm	805	805	880	1086	1086
Višina mm	840	1120	1930	1490	1925
Teža kg	130/140**	167/177**	295/320**	350/365**	495/530**
Priključki					
Vhodni vodni	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A
Izhodni vodni Ø mm (DN)	50	50	50	50	50
Električni model					
Napetost	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC
Moč kW	11	17	45	34	68
Zaščita: A	3 x 16	3 x 25	3 x 80	3 x 50	3 x 100
Električni model z zmanjšano močjo					
Napetost			400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC
Moč ali poraba plina** kW			34	26	52
Zaščita: A			3 x 50	3 x 50	3 x 80
Plinska naprava					
Napetost	230 V N AC	230 V N AC	230 V N AC	230 V N AC	230 V N AC
Električna moč: kW	1	1	1,8	1,3	2,2
Zaščita: A	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16
Plinska moč: kW	12	20	40	35	70

Priložimo si pravico sprememb

Okvir je narejen iz kromiranega nikelj jekla (RF) CrNi 18 10.

*Multimax A ni na voljo v velikosti 12-21 in 20-21

**Teža plina

Skupina Eloma je tu, da vam pomaga kadarkoli in kjerkoli!

- Izkušeni mojstri, mesarji in peki so vam na razpolago za vsako pomoč
- Svetovna mreža partnerskih servisov
- Ločeno skladiščenje za ekspresno globalno razpošiljanje

Hitro – zanesljivo – osebno!

