

TECHNISCHES DATENBLATT

evolution MAX 2011 i



KOMPROMISSLOSE QUALITÄT MAXIMALE AUSSTATTUNG

Das fortschrittlichste Modell der Evolution-Serie mit einem 10" SmartTouch Display.

Höchste Effizienz, vollkommen intuitive Steuerung und absoluter Bedienkomfort. Enorme Programm- und Prozessvielfalt, vollständig frei konfigurierbares Display, Wi-Fi-Konnektivität und ein intelligentes Pflegesystem integriert.

DIE WICHTIGSTEN VORTEILE

- » **TrustBuilt Konstruktion** | Robuster, fugenloser 316L-Edelstahl-Garraum (V4A), minimaler Kunststoffanteil und kompromisslos hochwertiges Design.
- » **TrueSteam Direkt** | Optimierte Garraumheizelemente, zweistufiges verbessertes Vorheizsystem und eine effizientere Wasserverteilung sichern maximale Dampfsättigung bei niedrigerem Verbrauch von Energie und Wasser.
- » **ErgoFit Quereinschub** | Verringert nachweislich das Risiko von Verbrennungen, Verbrühungen und langfristigen körperlichen Belastungen
- » **FastReact UI** | Ultraschnelle Reaktion des kapazitiven 10" Displays - problemlos bedienbar mit nassen Händen oder Handschuhen

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Kapazität (GN)	20 × GN 1/1
Speisenkapazität	400 - 600
Energie	Elektrogerät
Abmessung (mm)	958 × 1890 × 816 B×H×T
Anschlussleistung	37,2 kW
Dampferzeugung	i - Injektion

Gartechnologie

TrueSteam Direkt	Optimierte Garraumheizelemente, zweistufiges Vorheizsystem und eine effizientere Wasserverteilung sichern maximale Dampfsättigung bei niedrigem Wasser- und Energieverbrauch.
Lüftersteuerung	7 steuerbare Lüftergeschwindigkeiten sorgen für eine perfekte Luftzirkulation für alle Zubereitungsarten, der sofortige Lüfterstopp beim Türöffnen hält die Wärme im Garraum und sorgt zusätzlich für Sicherheit.
Präzise Feuchtigkeitssteuerung	Aktive Messung und prozentgenaue Regelung der Feuchtigkeit und eine hocheffiziente automatisch gesteuerte aktive Entfeuchtung sichern stets das ideale Zubereitungsklima.
DynaAirFlow	Verbesserte Gleichmäßigkeit, vergrößerter Einschubabstand, eine höhere Leistung - all dies dient einer erhöhten Kapazität bei perfekter Gleichmäßigkeit.
Lüfter autoreverse und taktbar	Der autoreverse Lüfter sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, der getaktete Lüfter ist ideal für eine schonende Zubereitung, bei Niedertemperaturverfahren oder zum qualitätserhaltenden Warmhalten.
Hocheffiziente aktive Entfeuchtung	Knusprige Ergebnisse, eine perfekte Kruste oder kreative getrocknete Produkte - kein Problem dank der effizienten Wrasenklappe, die zu hohe Garraumfeuchtigkeit effektiv abführt.
Mehrpunkt Kerntemperaturfühler	Mit der kältesten Messstelle als Referenz ist für den idealen Gargrad und Produktsicherheit gesorgt - 6 Messpunkte behalten alles unter Kontrolle und zeichnen die Temperatur stetig auf. DeltaT Funktion für ein besonders schonendes Garen.

Konstruktion

ErgoFit	Der Quereinschub verringert nachweislich (IEA zertifiziert) das Risiko von Verbrennungen, Verbrühungen und langfristigen körperlichen Belastungen. Perfekte Übersicht und volle Ausschöpfung der Gerätekapazität garantiert!
Panoramatür	Die breite, dreifach verglaste Frontscheibe ermöglicht einen perfekten Einblick in den kompletten Garraum - hier versinkt nichts in der Tiefe! Perfekt für offene Küchen, Theken oder kundenwirksame Produktion.
TrustBuild Konstruktion	Robuster, fugenloser 316L-Edelstahl-Garraum (V4A), minimaler Kunststoffanteil, Tropfrinne und Luftfilter aus Edelstahl - kompromisslos hochwertiges Design
LED Beleuchtung	Hell, farbecht und ein Blickfang - die LED Beleuchtung leuchtet den Innenraum komplett aus und kann individuell eingestellt werden - kein Blenden mehr beim Öffnen der Tür.
Handbrause ausrollbar	Integrierte Brause mit umschaltbarer Sprüh-/Strahlfunktion für schnelles Ausspülen oder Befüllen immer griffbereit.

Steuerung

EasyCooking	Die Zubereitungs- und Garautomatik in 15 Kategorien liefert für jedes Produkt und jede Zubereitungsart den idealen Vorgang. Besondere Garformen wie NT-Garen, Sous-vide Garen, Trocknen, Konfieren und Vieles mehr entdecken und ausprobieren. Zufrieden mit dem Ergebnis? Dann direkt per Lernfunktion in den eigenen Programmen speichern.
OnlineMenu	Online-Zugriff auf hunderte Rezepte und Programme aus allen Länderküchen binnen Sekunden über das Gerätedisplay. Inspiration garantiert!
EinschubTimer	Der ideale Helfer bei Mischbeschickungen, unverzichtbar in Systemküchenkonzepten. Aufteilung in bis zu drei Zonen pro Einschub für maximale Auslastung der Gerätekapazität. Voll programmierbar auf die individuellen Produktparameter.
Reg&Hold	Schnelleinstellung für ein optimales Regenerierklima und anschließendes Warmhalten - ganz einfach griffbereit auf dem Standarddisplay.
ReadyTemp	Vorheizen oder aktiv Abkühlen bei geschlossener oder geöffneter Garraumtür - ganz einfach und schnell verfügbar, damit das ideale Klima binnen Sekunden erreicht ist.
Top&Last	Die bislang am häufigsten genutzten Programme oder die letzten Vorgänge - schnell aufgerufen und neu gestartet.
MeineProgramme	Bis zu 1000 Programme / 20 Garschritte ganz individuell programmieren und hinterlegen - individuell angepasst auf das Produkt, den Prozess und die Vorgabe, griffbereit für jeden Anwender.
MyControls	Vollständig und vollkommen individuell anpassbarer Bildschirm, mehrere Ebenen direkt per Slide erreichbar, gruppieren von Funktionen, übersichtliche Darstellung und viele Visualisierungen. Per Profil jederzeit in die eigene Ansicht wechseln. Touch&Cook - direkt ins Programm gelangen per Klick aufs Piktogramm.
MultiTasking	Jederzeit vollen Zugriff auf alle Gerätefunktionen, Programmierung, OnlineMenu und mehr - auch während laufender Garprozesse oder der automatischen Reinigung / Pflege.
FastReactUI	Ultraschnelle Reaktion des kapazitiven 10" Displays. Natürlich auch bedienbar mit nassen Händen oder Handschuhen.
Kalenderfunktion	Erinnerungen einfach verwalten - die nächste Wartung, der Luftfilter soll in die Spülmaschine? Ganz einfach zeitversetzte Prozesse starten, hinterlegen und beliebig wiederholen. Wichtige Ereignisse immer im Blick!

Pflege & Sicherheit

CombiHealth	Echtzeitüberwachung des Pflegezustands - Wartung, Luftfilter, Kapazität der Filterpatrone oder Reinigung / Entkalkung nötig? Hier hat man stets alles im Blick.
HACCP Aufzeichnung	Alle Gerätedaten und HACCP-Daten werden protokolliert und sind direkt über das Gerätedisplay, über den USB-Anschluss oder online abrufbar - über viele tausend Vorgänge hinweg. Nachweispflichten? Kein Problem.
EvoCleaning	Automatisches Reinigungssystem mit phosphatfreiem Feststoffreiniger. Sicher, sauber und besonders sparsam. Normale und Eco Reinigungsprogramme, Kurzprogramm für schnelle Zwischenreinigung. Bedarfsgerecht aus mindestens 7 Reinigungsprogrammen wählen.
EcoLogic	Energieverbrauch minimiert dank integrierter Wärmerückgewinnung, Dreifachverglasung, und 50mm Isolierung. Energieverbrauchsdaten werden aufgezeichnet und dargestellt.
Internetanbindung	Einfach per Onboard-WiFi oder LAN Kabel vollen Zugriff auf CombiOnline®. Gerätedaten, Fernsteuerung, automatische Software-Updates und viele weitere Möglichkeiten!
Edelstahl-Luftfilter	Luftfilter unbegrenzt wiederverwenden und einfach in der Spülmaschine reinigen.

Service

Zugang von vorne	Einfacher Servicezugang von vorne zu Elektronik, Platine und weiteren Bauteilen
Türdichtung gesteckt	Für einen einfachen und schnellen Wechsel mit wenigen Handgriffen
Aufzeichnung	Aufzeichnung von Fehlermeldungen mit Klartextanzeige, Zeit und Datum. Vollständige Aufzeichnung aller Gerätebetriebsdaten inkl. Verbrauchswerten.
Wasserzähler	Wasserverbrauch wird über das integrierte Flowmeter gemessen, Hinweis bei einem bestimmten Wasserverbrauch sind programmierbar.
CombiOnline®	Vernetzungslösung mit Zugriff auf alle Serviceparameter, Diagnoseinformationen, Servicedokumentation und Protokollierung von Inbetriebnahmen, Serviceeinsätzen und Vielem mehr. Onlinezugriff auf alle Gerätefunktionen und Fehlerlisten.

TECHNISCHE DATEN

Energie	Elektrogerät
Dampferzeugung	Injektion
Kapazität	20 x GN1/1
Speisekapazität	400-600
Einschubabstand	67 mm
Max. Kapazität pro Einschub	15 kg
Max. Kapazität pro Beschickung*	110 kg
Abmessungen (B x H x T) (ohne Griff)	958 x 1890 x 816 mm
Gewicht (ohne Verpackung)	-
Gewicht (mit Verpackung)	-
Anschlussleistung	37,2 kW
Heizleistung	36 kW
Nominale Leistung (Gas G20)	-
Boilerleistung	-
Absicherung	63 A
Spannung	3N~/400V / 50-60 Hz
Empfohlenes Anschlusskabel H07RN-F	5G10
Wasserzu- / ablauf	G 3/4" 50 mm
Anschlussschlauch	1 / 2"
Wasserdruck [bar]	2,0-6,0
Gasanschluss	-
Geräuschpegel	bis 70 dBa
Garraumtemperatur	30-300 °C

* Gewicht muss gleichmäßig verteilt sein

WASSERQUALITÄT

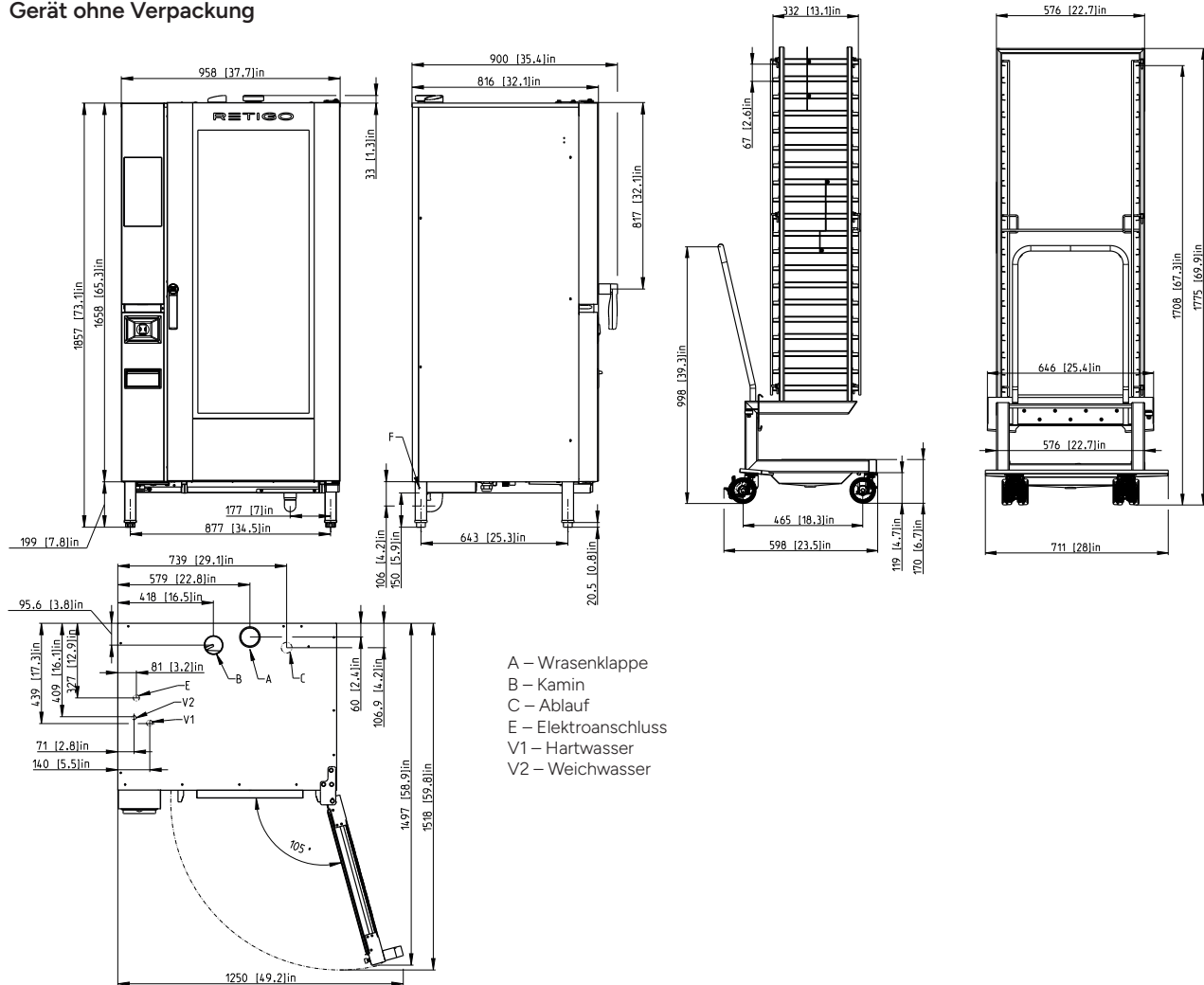
Eingangsdruck	200-600 kPa (2-6 bar)
Wasserhärte	≤ 5°dH
Leitwert	40 - 150 ppm (mg/l)
pH Wert	7,0 - 8,5
Freies Chlor	< 0,1 ppm (mg/l)
Gesamtchlor	< 0,1 ppm (mg/l)
Chloride	< 40 ppm (mg/l)
Eisen	< 0,1 ppm (mg/l)
Silizium Dioxid	< 13 ppm (mg/l)

WASSERVERBRAUCH

Durchschnittlicher Verbrauch Weichwasser - ohne Reinigung (l/Std.)	11
Durchschnittlicher Verbrauch Weichwasser - mit Reinigung (l/Std.)	11
Max. mögliche Durchflussrate Weichwasser (l/Min.)	0,5
Durchschnittlicher Verbrauch Hartwasser - ohne Reinigung / Handbrause (l/Std.)	6
Max. mögliche Durchflussrate Hartwasser (l/Min.)	7

ABMESSUNGEN

Gerät ohne Verpackung



SICHERHEITSABSTÄNDE

hinten	50 mm (2")
links	50 mm (2")
rechts	50 mm (2")

WÄRMEABGABEN

latent	1910 W / 6880 kJ
sensibel	2480 W / 8930 kJ

Optionen & Zubehör

Geräteoptionen	Anschlussmöglichkeit für Energieoptimierungsanlagen, automatische Entkalkung des Injektionssystems
Optionales Zubehör	Evo Vent Kondensationshaube GN-Behälter und Spezial-GN-Zubehör in zahlreichen Ausführungen Lebensmittelsprühpistole Vision Smoker Räuchermodul