



MAXI four

MAXI Öfen



MAXI four

Un four simple d'utilisation et réactif

FACILE

Maîtrise immédiate du four par vos équipes avec VisioPAD, son tableau de commande facile et intuitif.

Confort de la vue panoramique grâce à la porte XXL du four.

Chargement sûr et ergonomique dans le sens de la largeur.

RAPIDE

Enchaînez vos cuissons grâce à un changement d'ambiance immédiat. **Descente rapide de température**, porte fermée.

FIABLE

Analyse en continu l'ensemble de ses composants et la qualité de l'eau: garantie d'une continuité de service sans faille à la hauteur de vos exigences.

PROPRE

Réalisez de véritables économies en eau, énergie et matières premières, grâce à la technologie vapeur injection avancée et la régulation de puissance automatique.

MAXI Öfen

Ein bedienerfreundlicher und schneller Kombidämpfer

EINFACH

Sofortiger Einstieg in die Bedienung des Kombidämpfers für Ihre Mitarbeiter dank seines einfachen und intuitiven Bedienfelds VisioPAD. Komfort eines breiten Sichtfelds dank der XQXL-Panoramatur des Kombidämpfers.

Sicheres und ergonomisches Beladen dank Quereisub.

SCHNELL

Wechseln Sie rasch von einem Garprogramm zu dem anderen Dank einer sofortigen Veränderung der Garumgebung erfüllt MAXI Öfen Ihre Erwartungen.

Schnelles Abkühlen.



ZUVERLÄSSIG

Kontinuierliche Analyse aller Komponenten und der Wasserqualität: garantierte ohne Unterbrechungen entsprechend Ihrer Erwartungen.

HYGIENISCH

Erzielen Sie massgebliche Einsparungen im Verbrauch von Wasser, Strom und Garverlusten dank der modernen Dampf-Einspritztechnologie, dem exklusiven Reinigungsverfahren mit geschlossenem Kreislauf und der automatischen Leistungsregelung.



FACILE et confortable

EINFACH und bequem

Une interface

simple et lisible

3 sec. Top chrono pour lancer la cuisson

L'écran de contrôle vous assure une navigation simplifiée. Vous accédez directement aux fonctionnalités et lancez la cuisson en une pression !

Les nombreuses fonctions comme le coup de buée, le maintien en température, le oura, la ventilation réduite ou le réglage du pourcentage de l'humidité sont en accès direct et répondent parfaitement à vos exigences quotidiennes.

6 modes de cuisson

MAXI COMBI est facile à paramétrer:

Plus de 18 recettes enregistrées de série, reprenant les principales cuissons de viandes, poissons, légumes et pâtisseries.

Laissez libre cours à votre imagination et créez rapidement vos propres recettes.

Vos cuisiniers pourront respecter le déroulé de recettes.

100 programmes

Vous pouvez programmer jusqu'à 100 recettes personnelles!

Possibilité de récupérer les courbes de températures sur clé USB.

Einfach

und übersichtliche Steuerung

3 Sek Top schnell bis zum Start des Garvorgang

Das Bedienfeld ist spielerisch einfach zu bedienen.

Starten Sie den Garvorgang mit einem Fingerdruck! Dank der Garautomatik können Sie sich auf konstantes Garen mit gleichbleibenden Ergebnissen verlassen.

Zahlreiche Funktionen, wie die Beschwadungsfunktion, die Hold-Funktion, der Abzug, reduzierte Lüftung, die Feuchtigkeitsregelung in % ist direkt zugänglich und entspricht perfekt Ihren täglichen Anforderungen.

6 Betriebsarten

MAXI Öfen ist einfach zu konfigurieren:

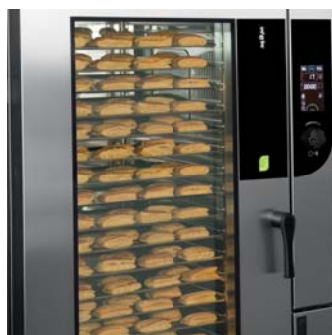
Mehr als 18 serienmässig gespeicherte Rezepte, für die wichtigsten Zubereitungen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Gebäck.

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf, und kreieren Sie im Handumdrehen Ihre eigenen Rezepte. Ihre Köche können somit die Abläufe der Rezepte einhalten.

100 programme

Sie können bis zu 100 eigene Rezepte speichern!

Möglichkeit, die Temperaturkurven auf einem USB-Stick zu speichern.





FACILE et confortable

EINFACH und bequem

Panorama panoramique

Jusqu'à **+33%** de surface **vitrée***

Une vue d'ensemble en un seul regard - même à distance - du contenu du four, de l'évolution de la cuisson, sans ouverture de porte, et également de l'écran de contrôle.

Une vision sur toute la largeur de la plaque.

Le four valorise la noblesse du produit et le savoir-faire en offrant à votre cuisine ouverte « une dimension spectaculaire ».

L'éclairage intérieur LED permet d'avoir une vue globale de l'avancement de ses cuissons.

* La surface vitrée de la porte est jusqu'à 33 % supérieure à celle d'un four 10 niveaux, au sens de chargement en longueur.

Panorama Sichtfeld

Eine bis zu **+33%** grössere Glasoberfläche*

Sehen Sie auf einen Blick aus der Entfernung den Inhalt des Kombidämpfers und den Garfortschritt, ohne die Tür zu öffnen.

Übersicht der gesamten Breite des Einschubs.

Der Kombidämpfer unterstreicht die Hochwertigkeit des Produkts und das Fachwissen, indem er Ihrer offenen Küche «eine spektakuläre Dimension» verleiht.

Die LED-Innenbeleuchtung gewährt einen Überblick über den Garfortschritt.

* Die Glasoberfläche der Tür ist bis zu 33 % grösser als die eines Kombidämpfers mit 10 Längseinschüben.

Ergonomie

Prise en main facilitée grâce au chargement en largeur.

Exploitation de l'intégralité de la surface de chacun des niveaux, qualité très appréciable pendant le service :

100 % de l'espace est utilisé.



Ergonomie

Einfache Handhabung durch den Quereinschub.

Nutzung der gesamten Fläche jedes Einschubs, was für den Betrieb einen beachtlichen Vorteil bietet: 100%-ige Flächenausnutzung.



Un nettoyage, simplifié et économique

2 sec. suffisent pour lancer le cycle de nettoyage !

Vous le lancez en fin de service et la brièveté du cycle vous assure de redémarrer avec un four propre.

La fonction rinçage remplace la douchette et vous fait gagner du temps.

Pas de contrainte: le nettoyage peut se faire avec les différents produits détergents proposés sur le marché. Vous êtes donc libre de choisir.

Avec l'option lavage automatique, vous n'avez **plus de contact avec le produit lessiviel** qui est directement relié au four.

Gain de temps sur les cycles de lavage :

plus de 50 % de temps économisé par rapport à certains fours du marché, en mode intensif.

Reinigung vereinfacht, automatisch, wirtschaftlich

2 Sek. reichen aus, um das Reinigungsprogramm zu starten!

Starten Sie die Reinigung am Ende des Garvorgangs, und beginnen Sie nach einem kurzen Reinigungsprogramm den nächsten Garvorgang mit einem garantiert sauberen Kombidämpfer.

Die Spülfunktion ersetzt die Handbrause und spart Ihnen Zeit.

Ohne Einschränkungen: Zur Reinigung können verschiedene auf dem Markt für Kombidämpfer erhältliche Reinigungsprodukte verwendet werden. Sie haben also die freie Wahl.

Dank der automatischen Reinigungsoption kommen Sie nicht mehr in Kontakt mit dem Reinigungsprodukt, das direkt mit dem Kombidämpfer verbunden ist.

Zeiteinsparung bei den Reinigungsprogrammen:

mehr als 50 % im Vergleich zu bestimmten Kombidämpfern auf dem Markt, programm Intensiv.



Cycle **LÉGER**
Program **LEICHT**

17 min

Cycle **MOYEN**
Program **MITTEL**

26 min

Cycle **INTENSIF**
Program **Intensiv**

36 min



RAPIDE et précis

SCHNELL und präzise

Une précision et une parfaite homogénéité de cuisson

Quels que soient leur positionnement et leur hauteur dans le four, vos viandes, gratins, légumes, pâtisseries ou cuisson sous vide cuisent de façon uniforme, cuisson après cuisson.

L'utilisation de la sonde à cœur permet une grande **précision** de cuisson et un résultat produit tendre, moelleux et juteux.

Pour éviter tout dépassement de température et vous garantir une précision de cuisson dans le degré près, **MAXI four ajuste automatiquement la puissance de chauffe** en fonction de la charge en cuisson.

Précision d'humidité, ambiance de cuisson idéale pour chaque produit. Permet un gain de poids et évite les surcuissons.

Präzision und perfekt gleichmässig gegarte Produkte

Unabhängig von der Position und Einschubhöhe im Kombidämpfer erzielen Ihre Fleischgerichte, Gratins, Gemüse, Gebäck oder Sous-vide-Gerichte gleichbleibende Ergebnissen.

Der Einsatz des Kerntemperaturfühlers ermöglicht eine hervorragende Präzision beim Garen für Produkte mit zarter, weicher und saftiger Textur.

Um jegliche Temperaturüberschreitung zu vermeiden und Ihnen eine gradgenaue Präzision beim Garen zu garantieren, wird die Heizleistung von MAXI Öfen automatisch an die Garmenge angepasst.

Präzise Feuchtigkeitsregelung, ideale Garumgebung für jedes Produkt.

Das Gewicht der Lebensmittel bleibt erhalten, ohne Austrocknen.



FIABLE et durable

Zuverlässig und langlebig

Reliability

exceptional over time

MAXI four est équipé du Twin Control: un dispositif d'autodiagnostic, qui analyse le contexte de travail (graisses, poussières, chocs...).

Il permet de basculer vers un **mode alternatif** en cas de problèmes techniques survenus dans la cuisine. MAXI four réagit aux différents problèmes en envoyant un signal qui informe le chef. **La continuité de service est toujours garantie.**

Autodiagnostic de la qualité de l'eau, MAXI four agit préventivement.

Votre four anticipe la baisse de qualité de l'eau et vous avertit de la nécessité de renouveler le sel ou de remplacer la cartouche.

Ausserordentliche

Zuverlässigkeit auf lange Sicht

MAXI Öfen ist mit Twin Control ausgestattet: eine Selbstdiagnose-Vorrichtung zur Analyse der Betriebsumgebung (Fett, Staub, Stosseinwirkungen usw.). Sie ermöglicht den Wechsel in einen alternativen Betriebsmodus im Falle eines technischen Problems. MAXI Öfen reagiert auf verschiedene Probleme durch das Versenden eines Signals zur Benachrichtigung des Anwenders. Somit ist jederzeit eine kontinuierliche Betriebssicherheit garantiert.

Selbstdiagnose der Wasserqualität, MAXI Öfen agiert präventiv.

Ihr Kombidämpfer antizipiert eine sinkende Wasserqualität und weist Sie darauf hin, wenn es nötig ist, Salz hinzuzugeben oder die Kartusche auszuwechseln.

PROPRE et rentable

Hygienisch und rentabel

Des économies

d'énergie et de matières premières

Grâce au **CoreControl**, une fois la température de consigne atteinte, le four limite sa puissance et réduit sa consommation de deux tiers.

L'injection directe de vapeur évite une consommation superflue d'eau et d'électricité. Pas de préchauffage de chaudière donc pas de surconsommation d'électricité liée au maintien en température de la réserve d'eau.

Les combinaisons des modes de cuissons, associées à une grande précision de température limite votre perte de matières premières. Pour confirmer l'expression selon laquelle j'achète au kilo, je vends à la portion.

Einsparungen

im Energie- und Lebensmittelverbrauch

Dank **CoreControl** reduziert der Kombidämpfer seine Leistung, sobald die Solltemperatur erreicht ist, und verringert dadurch seinen Verbrauch um ein Drittel.

Durch die direkte Dampfeinspritzung wird der übermäßige Verbrauch von Wasser und Strom vermieden. Kein Vorheizen eines Boilers und somit kein übermäßiger Stromverbrauch für die Aufrechterhaltung der Wassertemperatur des Wasserspeichers.

Dank der kombinierbaren Betriebsarten in Verbindung mit einer höchst präzisen Temperaturregelung werden Ihre Garverluste reduziert. Dadurch bestätigt sich die Aussage: Was ich nach Gewicht einkaufe, verkaufe ich in Portionen.



économie en eau
weniger
Wasserverbrauch

50%*

économie en énergie
weniger
Stromverbrauch

3%*

* Par rapport à votre ancienne génération four mixte.
Im Vergleich zu unserem alten Generation Kombi-Öfen.

Descriptif technique

Technische beschreibung

Interface - Steuerung	
Dalle tactile, intuitive et rapide - Touchscreen, intuitiv und schnell	●
Molette de sélection - Auswahl-Drehknopf	●
Technologie - Technologie	
CoreControl : Régulation de la puissance adaptée à la charge - CoreControl : Automatische Leistungsregelung je nach Garmenge	●
JetControl : technologie injection avancée - JetControl : moderne Einspritztechnologie	●
Mode de cuisson - Betriebsart	
Vapeur Basse température 30 - 97°C - Niedertemperatur-Dampf 30 - 97°C	●
Vapeur saturée 98°C - Gesättigter Dampf 98°C	●
Vapeur surchauffée 99 - 105°C - Überhitzter Dampf 99 - 105°C	●
Air pulsé 0 - 250°C - Heissluft 0 - 250°C	●
Mixte 30 - 250°C - Kombidampf 30 - 250°C	●
Régénération - Regenerieren	●
Fonction - Funktion	
Préchauffage automatique - Automatisches Vorheizen	●
Réglage de l'humidité % - Feuchtigkeitsregelung in %	●
Vitesse de ventilation 10 - 100 % - Lüftergeschwindigkeit von 10 bis 100 %	●
Cheminée Oura - Abzug	●
Mode maintien en température - Hold-Funktion	●
Coup de buée (humidificateur) - Beschwadungsfunktion	●
Refroidissement auto ou manuel porte fermée - Automatisches oder manuelles Abkühlen bei geschlossener Tür	●
Programmation & Connectivité - Programmierung & Anschlussmöglichkeiten	
Nombre de programmes disponibles - Anzahl verfügbarer Programme	100
Nombre de programmes pré-enregistrés- Anzahl voreingestellter Programme	18
Blocage des programmes - Programmsperre	●
Port USB - USB-Port	●
Lavage & Environnement - Reinigung & Umwelt	
Analyse continue de la qualité de l'eau - Kontinuierliche Analyse der Wasserqualität	●
Programme de lavage semi-auto - Halbautomatisches Reinigungsprogramm	●
Cycles de nettoyage tout automatique - Vollautomatisches Reinigungsprogramm	●
Rinçage rapide - Schnellspülprogramm	●
Caractéristiques techniques - Technische Eigenschaften	
Frein du ventilateur - Lüfterbremse	●
Sonde à cœur connectée - Integrierter Kerntemperaturfühler	●
Kit de raccordement sur optimiseur d'énergie - Anschluss-Set für die Vorrichtung zur Optimierung des Stromverbrauchs	option

La gamme

Die Lösung

	20N GN 1/1	20N GN 2/1
VERSION ÉLECTRIQUE ELEKTRO-AUSFÜHRUNG	MC201E	MC202E
Alimentation kW Versorgungsleistung kW	■ / 27,7	■ / 54,7
Poids (kg) Gewicht (kg)	261	288
VERSION GAZ GAS-AUSFÜHRUNG	MC201G	MC202G
Alimentation kW Versorgungsleistung kW	● Gas / 45,5	● Gas / 45,5
Poids (kg) Gewicht (kg)	303	325
Espacement Abstand	65 mm	65 mm
Nombre de repas par jour Anzahl der Mahlzeiten pro Tag	470	840
LxPxH (mm) BxTxH (mm)	990 x 862 x 1947	990 x 1187 x 1947
Plaques GN 1/1 (325x530) Platten GN1/1 (325x530)	20	40
Profondeur max. des bacs (mm) Max. Behältertiefe (mm)	55	55

Appareils fonctionnant à l'électricité - Elektrisch betriebene Geräte:

- 230 V 50 Hz + T
- 400 V 50 Hz + T+N

Toutes les informations contenues dans ce document peuvent être sujettes à modification, les visuels ne sont pas contractuels. Alle Angaben in diesem Dokument sind nicht verbindlich. Eurotec div. MBM behält sich das Recht vor, Änderungen ohne vorherige Bekanntmachung vorzunehmen.



ITW Food Equipment Group

EUROTEC s.r.l. - divisione MBM

Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - ITALY

Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517

mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.com