

GENIUS MT 20-21

GN 20 X 2/1

Kombidämpfer, Gas, Rechtsanschlag



HIGHLIGHTS

MT TECHNOLOGIE:

- 7" MultiTouch Display
- Climatic MT
- Last[®]20
- Quick Set
- Multi Cooking
- Quick Mode
- HACCP Datenprotokollierung u. -Anzeige
- 3-stufige Lüftergeschwindigkeit
- ELOMA Frischdampfsystem
- Multi-Öko-System
- autoclean[®] MT
- SPS[®]: Steam Protection System

GENIUS MT 20-21 GN 20 X 2/1

ABMESSUNGEN

Breite x Tiefe x Höhe in mm: 1310 x 1086 x 1925

Gewicht: 530 kg

Gewicht mit Verpackung: 637 kg

Anzahl Einschübe: 20 x GN 2/1

Einschubabstand: 67 mm

GESAMTANSCHLUSSDATEN

Spannung: 230V/ 1 N AC

Bemessungsaufnahme Gas: 70,00 kW

Bemessungsstrom: 8,7 Amp

Absicherung: 1 x 16 Amp

FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter einphasig: 16 Amp

Empfohlener Leistungsquerschnitt: 1,5 qmm

Geräuschemission: < 70 dB (A)

Artikelnummer:

EL2213001-2X

SICHERHEITSABSTÄNDE

Hinten: min. 50mm

Rechts: min. 50mm

Links: min. 50mm

Mindestabstand zu Wärmequellen: min. 50mm

BESCHICKUNGSKAPAZITÄT

GN 2/1: 20

EN / BN*: 5

Teller max Ø32 cm: 18

*Serien-Einhängegestell GN, EN/BN Eihängegestell als Zubehör erhältlich

WASSERZULAUF

Wasserzulauf/Dim: 2 x G 3/4" A

Fließdruck: 2 - 6 bar (200 - 600 kPa)

GERÄTEABLAUF

Ausführung: Festanschluss (empfohlen) oder Trichtersiphon

Typ: DN50 (min. Ø innen: 46mm)

Gefälle Abwasserleitung: min. 3%

WASSERQUALITÄT

Allgemeine Anforderung: Trinkwasser

Gesamthärte: $\leq 3^{\circ}\text{dh}$ / 70 - 125 ppm / 7-13° TH / 5-9 °e

pH-Wert: 7,0 - 8,5

Cl (Chlorid): max. 60 mg/l

Cl₂ (freies Chlor): max. 0.2 mg/l

SO₄²⁻ (Sulfat): max. 150 mg/l

Fe (Eisen): max 0.1 mg/l

Temperatur: max. 40°C

Elektrische Leitfähigkeit: min. 20 μ S/cm

Wasserdruck: 4 bar (2 - 6 bar)

WASSERVERBRAUCH

Weichwasser: 2 x 25 l/h (bei 4 bar)

Hartwasser: 65 l/h (bei 4 bar)

WÄRMEABGABE

latent: 25,200 MJ/h, sensibel: 21,420 MJ/h

NORMEN:

Sicherheitsprüfung: VDE - UL-CSA, SVGW, WRAS

Schutzart: IPX 5

Bauart nach: DIN 18866-2



GENIUS MT 20-21 GN 20 X 2/1

SERIENAUSSTATTUNG

9 Betriebsarten von 30°C bis 300°C

7" MultiTouch Display

autoclean®MT

Quick Set

Eloma Frischdampfsystem

Steptronic®

Climatic®MT

3 Lüfterstufen, 2 Geschwindigkeiten und Taktung

Autoreverses Lüfterrad für höchste Gleichmäßigkeit

e/2 - Energiesparfunktion

Timerfunktion bis 24 Stunden

400 Programmplätze á 20 Schritte

Quicke Mode

HACCP Datenprotokollierung u. -Anzeige

Last*20

Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler

Active Temp

Sicherheits-Türverschluss

Integrierte Schlauchbrause

Temperaturbereich: 30°C bis max. 300°C

SPS®: Steam protection system

Manuelle Beschwadung

Multi-Öko-System

Delta-T Garen

NT-Garen

Favouriten Kennzeichnung und Filterung

Multi Cooking

OPTIONEN

Multi-Öko-Haube

Anschluss Energieoptimierung

Externer Sous-Vide-Fühler

Sonderspannungen

Externer Kerntemperaturfühler

WLAN-Anbindung

Schiffsversion

ZUBEHÖR (AUSZUG):

ProConnect

Kombimix-Bausätze, Untergestelle und Kondensationshauben für Mix-Stationen

Vario-Einhängegestell für GN 1/1 und BN 46

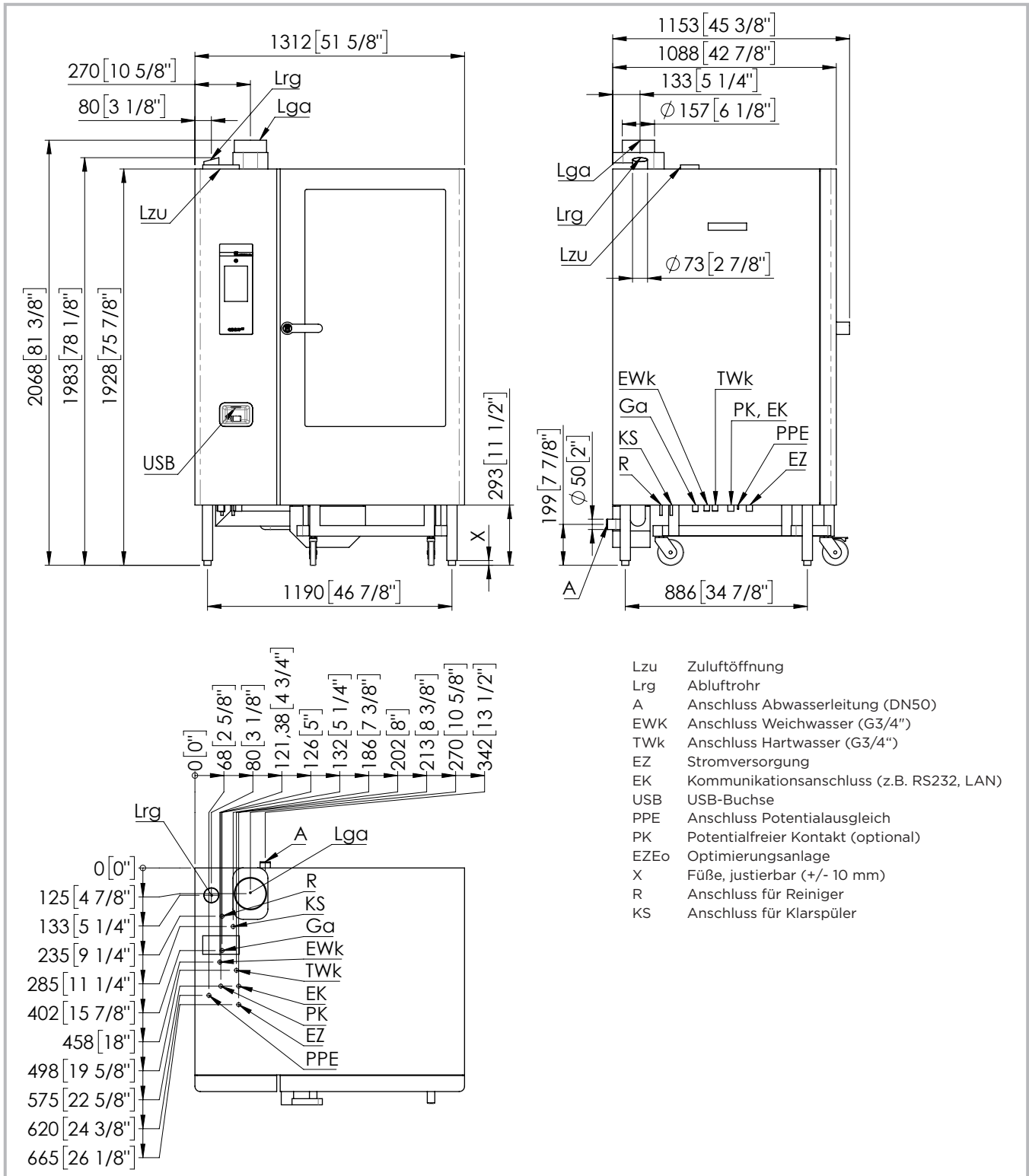
Hordengestellwagen, Einschubgestell

Bankett-Tellerwagen

SmokeFit Räuchereinheit

Verschiedenste Bleche, Roste und Behälter





Eloma GmbH | Otto-Hahn-Str. 10 | 82216 Maisach/Germany
 Phone: +49 8141 395-0 | Fax: +49 8141 395-130
 Mail: sales@eloma.com
 eloma.com



CUSTOMER SERVICE

P. +49 8141 395-188
 F. +49 8141 395-130
 sales@eloma.com