



# GENIUS<sup>MT</sup> 20-11

## GN 20 X 1/1

Kombidämpfer, Gas, Rechtsanschlag

### MT-Technologie

- Multi-Touch-Display
- Climatic® MT
- Last® 20
- Quick Set
- Multi Cooking
- Quick Mode
- Serienmäßiges autoclean® MT
  - Vollautomatische Reinigung
  - Schnellreinigungsmodus
  - Restmengenanzeige für Flüssigreiniger/Klarspüler
- 9 Betriebsarten z.B.
  - Dampf (30 - 130°C)
  - Kombidampf (30 - 300°C) mit Befeuchtung von 10 -100%
  - Heißluft (30 - 300°C)
  - Backen (30 -300°C) mit/ohne manueller Beschwadung und automatischer Ruhezeit
- Steptronic®
- 400 Programme mit max. 20 Schritten
- Favoritenkennzeichnung und -filterung
- Mehrpunktkerntemperaturfühler
- Frischdampfsystem
- Multi-Öko-System
- SPS® - Steam Protection System
- e/2-Energiesparfunktion
- Lüfterrad mit 2 Geschwindigkeitsstufen, voreingestellter Taktung sowie Autoreverse
- HACCP- Logbuchfunktion
- LAN/WLAN und USB-Interface
- Fugenfreier Hygienegarraum mit runden Eckübergängen
- Türschnellverschluss
- Integrierte Schlauchbrause

### BEZEICHNUNG

Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum selbstständigen Garen und Backen von Lebensmitteln sowie zum Regenerieren mit dem wahlweisen Einsatz von Dampf und Heißluft einzeln, nacheinander oder kombiniert.

### ARBEITSSICHERHEIT

- Geräte gemäß VDE zur unbeaufsichtigten Produktion zugelassen.
- Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heizungen.
- Türsicherheitsverschluss mit Zweistufen-Rastmechanik.
- Doppelglas Sicherheits-Türkonzept mit Raststellung und hinterlüfteter, schwenkbarer Innenscheibe aus Thermoreflex-Glas mit selbstentleerer Kondensatauffangwanne.
- Garraum mit Schwallschutz – bei Türöffnen kein heraus-schwappendes Wasser.
- System zur Verhinderung des Dampfaustritts beim Öffnen der Tür nach Ende der Garzeit.
- Lüfterabschaltung beim Türöffnen über kontaktlosen Magnetschalter,
- Passwortschutz für Programmebenen, Selbsttest beim Einschalten, Selbstkalibrierungsläufe,
- Kundendienst-Analyseprogramm

### BEDIENUNG

- Interaktive Bildschirm-Menüführung
- Manuelle, gradgenaue Einstellung und Regelung des Garraumklimas, Temperatur (°C /°F), Luftfeuchtigkeit, Zeit, Kerntemperatur, Beschwadungsmenge, Pausenzeiten,
- Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen, voreingestellte Lüftertaktung bei jeder Stufe anwählbar
- Wechsel der 9 Betriebsarten ohne Wartezeiten
- Energiesparfunktion ermöglicht den energiesparenden Betrieb bei halber Leistung
- Garprozessinformation jederzeit abruf- und änderbar ohne Betriebsstopp
- Automatischer Ablauf von bis zu 400 Programmen mit jeweils 20 selbsterstellten Garschritten
- Startzeitvorwahl für automatischen Start zu frei wählbarer Uhrzeit, bis 24h
- Integrierte Befeuchtung, jederzeit im Betrieb einsetzbar
- Koch- und Backmodus – ein Bedienkonzept zum Kochen/Backen mit entsprechenden Einstellparametern
- Unterstützende, intelligente Mehrfachselektion und Zeitmanagementsystem für den Parallelbetrieb von Garprogrammen, mit Start- und Endzeitauswahl/-angaben

- Multi- Garen für verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten durch parallellaufende Timer oder über Kerntemperatur
- Individuell einstellbares, anpassungsfähiges Bedienkonzept zur Vereinheitlichung der Abläufe bei Groß- und Kettenkunden
- Mit einem Fingertipp sind alle Einstellungsparameter da, wo man sie erwartet
- Funktionsfelder für Garzeitenverlängerung, Wochenprogramm sowie integrierter Symbolerklärung
- Programm- und Bildverwaltung über USB-Stick oder (W)LAN, eigen erstellte Programme/Bilder können zugeordnet und werden
- Darstellung über Großfeldanzeigen zur ständigen Information über die Betriebszustände

#### REINIGUNG, PFLEGE UND BETRIEBSSICHERHEIT

- Vollautomatisches Reinigungsprogramm mit integrierter Abkühlfunktion bei geschlossener Garraumtür für sofortiger Betriebsbereitschaft
- Automatisches Reinigungssystem mit 5 Reinigungsprogrammen, inklusive eines Schnellreinigungsprogramms von 15 Minuten, mit flexibler Anpassung an den Verschmutzungsgrad und automatischer Reinigungsdosierung
- Vier Phasen Reinigungsprozess mit Einweichen, Reinigen, Klarspülen und Trocknen
- Kein Reinigen, Spülen oder Entleeren, wie bei separaten Dampferzeuger erforderlich
- Automatische, bedarfsabhängige mengengenaue Dosierung von Flüssigreiniger und Klarspüler ohne Hautkontakt
- Rotationsdüsen zur optimalen Reinigung des gesamten Garraumes auch hinter dem Luftleitblech
- Sicherheitsausspülen bei Programmabbruch oder Stromausfall
- Förderweite Dosierpumpen bis max. 10 Meter und Ansaugschläuche je 2 Meter mit Fußventil
- Leerstandswarnanzeige für Kanister Reiniger/Klarspüler am Display
- Reinigung und Protokollierung gemäß HACCP / LMHV
- Gesundheitsschutz durch selbsttätiges Einsprühen des Reinigers

#### AUSSTATTUNG

- Sofortstart ohne Vorheizen eines Dampferzeugers
- Automatisches Vorheizen oder Herunterkühlen des Garraums auf eine eingestellte Temperatur
- Herunterkühlen durch Restwärmeausnutzung
- Automatisches Aufheizen und Abkühlen bei geschlossener Garraumtür
- Wärmerückgewinnungssystem über integrierten Hochleistungswärmetauscher zur nachweisbaren Einsparung von Strom, Gas und Wasser
- Betrieb des Frischdampferzeugers mit demineralisiertem Wasser möglich
- Gerätefunktion und Garprozesse über Mikroprozessor digital elektronisch geregelt
- Bedarfsabhängige Energiezufuhr
- Leicht abnehmbare, servicefreundliche Bedienblende ermöglicht schnellen Zugang zu wichtigen Bauteilen (z.B. Sicherungsautomaten, I-O-Board, STB)
- Bediensäule links neben der Garkammer, Ablesbarkeit im 160° Winkel und aus der Ferne durch automatische Umschaltung auf Großzeichen im Betriebsmodus
- Hochauflösender Farbmonitor mit Touch-Technologie, Displaygröße 7", flächeneben
- Schnittstelle USB, LAN bzw. WLAN (Option) zum Datenaustausch
- Software zum Erstellen und Verwalten von Koch- und Backprogrammen sowie HACCP-Datenmanagement
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Fehlerkorrektur bei Fehlstechungen des Kerntemperaturfühlers
- Anschlussoption Küchenleitsystem für das Management von mehreren Geräten
- Stets bereites Frischdampfsystem mit perfekt gesättigtem Dampf im Garraum für sofortigen Start im gewählten Garmodus
- Hochleistungs-dreifach Röhrenwärmetauscher zur höchst effizienten Energieübertragung
- Metallfaserbrenner, Vorkammer Mischsystem
- Regelung der Heizleistung über Pulsweiten-Modulierung des Gebläses
- Fugenfreier Hygienegarraum mit gerundeten Ecken, Garinnenraum Elektro-Hochglanzpoliert
- Lüfter getaktet mit Autorevers und 2 wählbaren Geschwindigkeiten für schonendes Garen und Backen
- Delta-T Garen
- Niedertemperaturgaren

- Cook & hold, gegarte Speisen werden bei einer vorgegeben Garraumtemperatur warmgehalten
- Regenerieren - vorgegarte Speisen werden schonend wiedererwärmt
- Sonderprogramme, halbautomatisch mit voreinstellbaren Gareinstellungen
- Sprache und Einstellung Service wählbar
- Dampfabsaugung, die im Gerät befindlichen Schwaden werden unmittelbar vor Programmende innerhalb des Systems abgesaugt
- Sensorisch geregeltes Zweistufen-Wrasenablöschsystem zur Verminderung der austretenden Wrasen
- Einhängestell leicht und ohne Werkzeug herausnehmbar
- Im Garraum integrierte Halogen-Beleuchtung
- Integrierte, dosierbare Schlauchbrause, ausziehbar, mit Rückholautomatik, beschädigungsfrei montiert
- Getrennte Magnetventile für Weich- und Hartwasser bis 30 °C
- Höhenverstellbare Gerätefüße +/-10 mm
- Abwasser Festanschluss nach DVGW/SGW konform
- Hordengestellwagen Längseinschub mit 20 Auflagen für GN 1/3, 1/2, 2/3 und 1/1, mit Kipp- und Behältersicherung
- Einschubabstand 67 mm tief
- Wärmeleitzahl 0,040Wmk
- Isolierung nach DIN 4102/A2 bis 60mm

#### OPTIONEN

- Sonderspannung
- Externer Kerntemperaturfühler
- Externer Sous-Vide Fühler
- WLAN
- Anschluss Energieoptimierung

#### LIEFERUMFANG REINIGUNG

- Eine Basisausstattung an Reinigungsmittel, passend zu den Geräteanforderungen, ist mitzuliefern:
  - 2 Kanister Flüssigreiniger ca. 10 l
  - 2 Kanister Klarspülmittel ca. 10 l

## TECHNISCHE DATEN

### Betriebsarten

- Temperatur Heißluft: 30 bis 300 °C
- Temperatur Dampf: 30 bis 130 °C
- Temperatur Kombination: 30 bis 300 °C
- Feuchtebereich: 0% bis 100%

Gas-Anschlusswert: ca. 40kW

Anschlussleistung (Elektro): ca. 2 kW

Spannung: 230 V 1 N AC

Absicherung: 1 x 20 A

Strahlwasserschutz: IPX5

Latente Wärme: ca. 14,200 MJ/h

Sensible Wärme: ca. 12,240 MJ/h

Werkstoff innen / außen: 1.4301 18/10

Gasanschluss: 3/4"

Wasserzulauf: 2x G 3/4 A / d 1/2"

Wasserablauf: DN 50 mm

Fließdruck: MPa / 2- 6 bar

### Dimensionen

- Breite: ca. 1030 mm
- Tiefe: ca. 880 mm
- Höhe: ca. 1930 mm

Kapazität Tischgerät: 20 x GN 1/1

Einschubrichtung: längs

Einschubabstand: min. 67 mm

Essen Anzahl pro Tag: 200-400

Gewicht Netto: ca.370-380 kg

Spezifisches Garraumvolumen: ca. 731 l

## ZULASSUNGEN/PRÜFZEICHEN



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

