



GENIUS^{MT} 20-21

GN 20 X 2/1

Kombidämpfer, Elektro, 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, eigenerstellte 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 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
- 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
- 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 2/1, und 1/1 mit Kipp- und Behältersicherung
- Einschubabstand 67 mm tief
- Wärmeleitzahl 0,040Wmk
- Isolierung nach DIN 4102/A2 bis 60mm

OPTIONEN

- Schiffs-Edition
- 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%

Leistung Elektroanschluss: ca. 68 kW

Spannung: 400 V 3 N AC

Absicherung: 3 x 100 A

Strahlwasserschutz: IPX5

Latente Wärme: ca. 18,720 MJ/h

Sensible Wärme: ca. 13.104 MJ/h

Werkstoff innen / außen: 1.4301 18/10

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

Wasserablauf: DN 50 mm

Fließdruck: MPa / 2- 6 bar

Dimensionen

- Breite: ca. 1310 mm
- Tiefe: ca. 1090 mm
- Höhe: ca. 1930 mm

Kapazität Tischgerät: 20 x GN 2/1

Einschubrichtung: längs

Einschubabstand: min. 67 mm

Essen Anzahl pro Tag: 500-700

Gewicht Netto: ca.490-500 kg

Spezifisches Garraumvolumen: ca. 1194 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
eloma.com



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