

GENIUS^{MT} Backmaster Edition 5 X BN64

Combi steamer, elektrisch, rechtsdraaiende deur



HIGHLIGHTS

MT TECHNOLOGY:

- 7" MultiTouch Display
- Climatic[®]MT Monitor
- Last[®]20 lijst
- Quick Set
- Multi Baking
- Quick Mode bediening
- Elektrische deuropening
- Aangepast grafisch display met focus op het bakken
- Voorzien van bak-, snack- en ontbijtprogramma's
- Omschakelen naar kook-modus mogelijk
- autoclean[®] MT (optioneel)

GENIUS MT Backmaster Edition 5 x BN64

AFMETINGEN

Breedte x diepte x hoogte in mm: 925 x 805 x 840

Gewicht: 130 kg

Gewicht met verpakking: 153 kg

Aantal geleiders: 5 x BN 600x400mm

Afstand tussen de geleiders: 85 mm

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Voltage: 400V/ 3 N AC

Aansluitvermogen: 11,00 kW

Nominale stroom: 16,1 Amp

Afzekering: 3 x 16 Amp

Res. stroomonderbreker, frequentie-omvormer 1PH: 10Amp

Aanbevolen kabeldoorsnede: 2,5 mm

Geluidsafgifte: <70 dB (A)

Artikelnummer:

EL6113015-2A (with autoclean)

EL6113017-2A (without autoclean)

VEILIGHEIDSAFSTANDEN

Achter: min. 50mm

Rechts: min. 50mm

Links: min. 50mm

Afstand tot warmtebronnen: min. 50mm

BELADINGSCAPACITEIT

EN / BN*: 5

GN 1/1: 6+1

Plates max Ø32 cm: 18

*Standaard inhangrek. EN/BN, GN rekken zijn beschikbaar als accessoire

WATERAANSLUITING

Wateraanvoer/afm: 2 x G 3/4" A

Dynamische druk: 2 - 6 bar (200 - 600 kPa)

AFVOERSYSTEEM

Versie: vaste aansluiting (aanbevolen) of trechter waterstort

Type: DN50 (min. Ø intern: 46mm)

Afloop voor waterafvoerpijp: min. 3%

WATERKWALITEIT

Algemene aanbeveling: drinkwater

Totale hardheid: ≤ 3°dh / 70 - 125 ppm / 7-13° TH / 5-9 °e

pH-waarde: 7,0 - 8,5

Cl (chloride): max. 60 mg/l

Cl₂ (rijke chloor): max. 0.2 mg/l

SO₄²⁻ (sulfaat): max. 150 mg/l

Fe (ijzer): max 0.1 mg/l

Temperatuur: max. 40°C

Elektrische geleiding: min. 20 µ S/cm

Waterdruk: 4 bar (2 - 6 bar)

WATERVERBRUIK

Zacht water: 16 l/h (met 4 bar)

Hard water: 55 l/h (met 4 bar)

WARMTE AFGIFTE

Latent: 3,96 MJ/h, voelbaar: 2,772 MJ/h

STANDAARDEN

Veiligheid: VDE - UL-CSA, SVGW, WRAS

Protectie: IPX 5

Gebouwd volgens: DIN 18866-2



GENIUS MT Backmaster Edition 5 x BN64

STANDAARD UITVOERING

7" Multitouch display

2 bereidingsmodi van 30°C tot 300°C

Bevochtiging programmeerbaar in seconden en milliliters

Automatische rustfase, afhankelijk van bepaalde bevochtigingshoeveelheid

Automatisch elektrische deuropening

Ventilatorsnelheid in 5 niveaus - elk instelbaar in intervallen

Auto-reverse ventilatorwerking voor gelijkmatig resultaat

400 programmaplaatsen met elk tot 20 stappen

Favorieten markering en filter

Start- en eindtijd instelling tot 24h

SPS®: Stoom Protectie Systeem

e/2 - energie spaarmodus

Handmatige stoominjectie

Active-Temp temperatuur voorbereiding

Eloma live steam system

Multi-Eco-Systeem, energie terugwinning

Ingebouwde handdouche

HACCP data logboek en aanduiding in display

Omschakeling naar volledige kook & bak modus

MT-Technologie:

Multi Baking

Last®20

Quick Mode

Quick Set

Steptronic®

Climatic®MT

OPTIONEEL

Links scharnierende deur (bedienpaneel rechts)

Externe sous-vide kerntemperatuurvoeler

Externe kerntemperatuurvoeler

Ocean Edition (scheepsuitvoering)

Speciale voltages

Aansluiting aan energie optimaliseringsysteem

WLAN en LAN-aansluiting

autoclean® MT

ACCESSOIRES (SELECTIE)

Multi-Eco dampcondensator

Combimix-Kit, onderstellen en dampcondensatoren voor for mix-stations

Vario-inhangrek voor GN 1/1 en BN 64

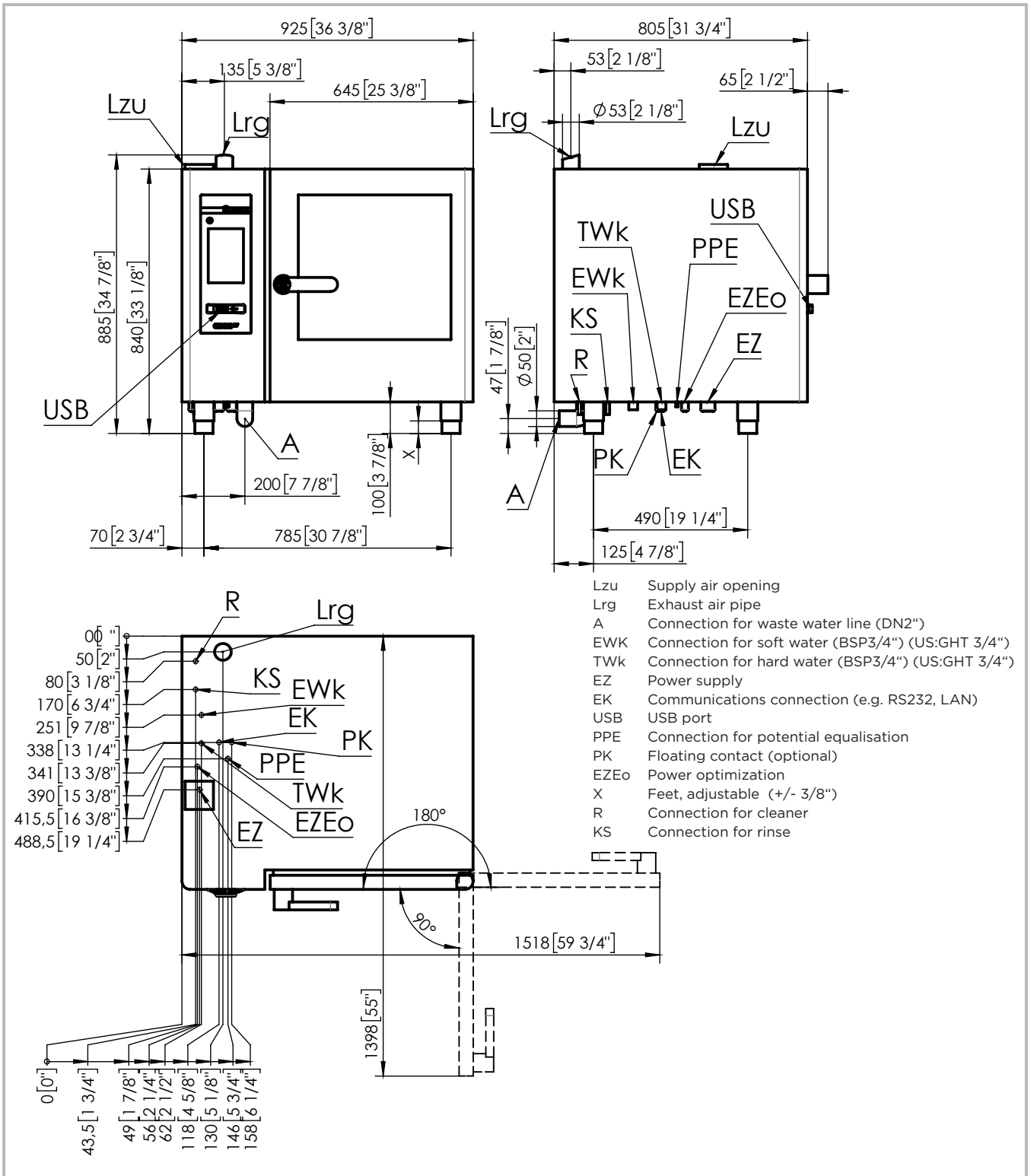
GN/BN inhangrek

SmokeFit rook-unit

Bakplaten, roosters en bakken

ProConnect data management software





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

