

GENIUS^{MT} 10-11

GN 10+1 X 1/1

Kombidämpfer, Elektro, Rechtsanschlag



HIGHLIGHTS

MT-TECHNOLOGIE:

- 7" MultiTouch Display
- Climatic[®] MT
- Last[®]20
- Quick Set
- Multi Cooking/Multi Baking
- Quick Mode mit Password Manager
- Wochenplanung
- 10-stufige Lüftergeschwindigkeit
- autoclean[®] MT
- Automatisierungsmöglichkeiten
- Eloma Frischdampfsystem
- HACCP Datenprotokollierung u. -anzeige
- Multi-Öko-System
- SPS[®]: Steam Protection System
- Timer-Funktion: Start- und Endzeiteingabe

GENIUS^{MT} 10-11 GN 10+1 X 1/1

ABMESSUNGEN

Breite x Tiefe x Höhe in mm: 925 x 805 x 1120

Gewicht: 140 kg

Gewicht mit Verpackung: 165 kg

Anzahl Einschübe: 10+1 x GN 1/1

Einschubabstand: 67 mm

GESAMTANSCHLUSSDATEN

Spannung: 400V/3 N AC

Bemessungsaufnahme: 17,20 kW

Bemessungsstrom: 24,8 Amp

Absicherung: 3 x 25 Amp

FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter einphasig: 10 Amp

Empfohlener Leistungsquerschnitt: 4 qmm

Geräuschemission: < 70 dB (A)

Artikelnummer: EL1113001-2A

SICHERHEITSABSTÄNDE

Hinten: min. 50mm

Rechts: min. 50mm

Links: min. 50mm

Mindestabstand zu Wärmequellen: min. 50mm

BESCHICKUNGSKAPAZITÄT

Garraumvolumen: 398 l

GN 1/1: 10+1

EN/BN*: 8

Teller max. Ø32 cm: 26

*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: ≤ 3°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: 19 l/h (bei 4 bar)

Hartwasser: 55 l/h (bei 4 bar)

WÄRMEABGABE

Latent: 6,12 MJ/h, sensibel: 4,284 MJ/h

NORMEN

Sicherheitsprüfung: VDE-GS, UL, SVGW, DVGW, BRL, EAC, GlobalMark Australia

Schutzart: IPX 5

Bauart nach: DIN 18866-2



GENIUS^{MT} 10-11 GN 10+1 X 1/1

SERIENAUSSTATTUNG

9 Betriebsarten

400 Programmplätze/je 20 Schritte

Aktive Entfeuchtung

Automatische Sommer-/Winterzeitumstellung

Automatische Ruhezeit in Abhängigkeit von der Beschwadungsmenge

Automatisierung der Reinigungs- und Wartungshinweise, inklusive Sperrung

Bedieneinheit mit MultiTouch Display

Beschwadung manuell

Beschwadungsmenge voreinstellbar im Climatic[®] MT Monitor

Blinkendes Licht bei Garprogrammende

Energiesparfunktion E/2

Eingabe alphanumerisch

Favoritenkennzeichnung und -filterung

Favoritenliste

Feuchtebereich von 0 - 100%

Frischdampfsystem

Fugenloser Hygienegarraum

Garzeitkompensierung bei Multi Cooking/Multi Baking

Garzeitverlängerung

HACCP Datenprotokollierung u. -anzeige

Hinweis: Luftfilter reinigen

Individualisierung des Bedienkonzepts mit

Password Manager

Integration von eigenen Bildern

Integration von eigenen Tönen

Integrierte Schlauchbrause

LAN-Schnittstelle

Lüftergeschwindigkeit in 5 Stufen/Taktung je Stufe

Lüfterrad autoreverse

Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler

Mehrsprachige Bedienoberfläche

Memory Funktion

MultiKey Button

Multi-Öko-System: Wärmerückgewinnungssystem

MT-Technologie:

- Back-Modus
- Climatic[®] MT
- Last[®]20
- Multi Cooking/Multi Baking
- MultiTouch Display
- Quick Mode Kochen/Backen
- Quick Mode Reinigung
- Quick Set

Nachbackfunktion

Programminformationseingabe am Gerät

Programmliste mit Menügruppenfilterung (alphabetisch)

Reinigung vollautomatisch: autoclean[®] MT

Repeat Mode

Schwadenmenge in Milliliter oder Sekunden einstellbar

Signalton einstellbar

SPS: Steam Protection System

Stand-By nach Reinigung

Startbildschirm frei wählbar

Steptronic[®]

Strahlwasserschutz IP X5

Temperaturbereich 30°C - 300°C

Timerfunktion: Start- und Endzeiteingabe

Trocknungsphase frei wählbar

Tür mit Halogenbeleuchtung und Zweifachverglasung

Türverschluss: Türschnellverschluss

USB-Schnittstelle

Vorheiz-/Cool Down-Funktion einstellbar

Wochenprogrammierung für Gar-/Backprogramme und Reinigung



GENIUS^{MT} 10-11 GN 10+1 X 1/1

VERSIONEN

Backmaster Edition mit autoclean® MT
Backmaster Edition ohne autoclean® MT
Schiffs-Edition

OPTIONEN

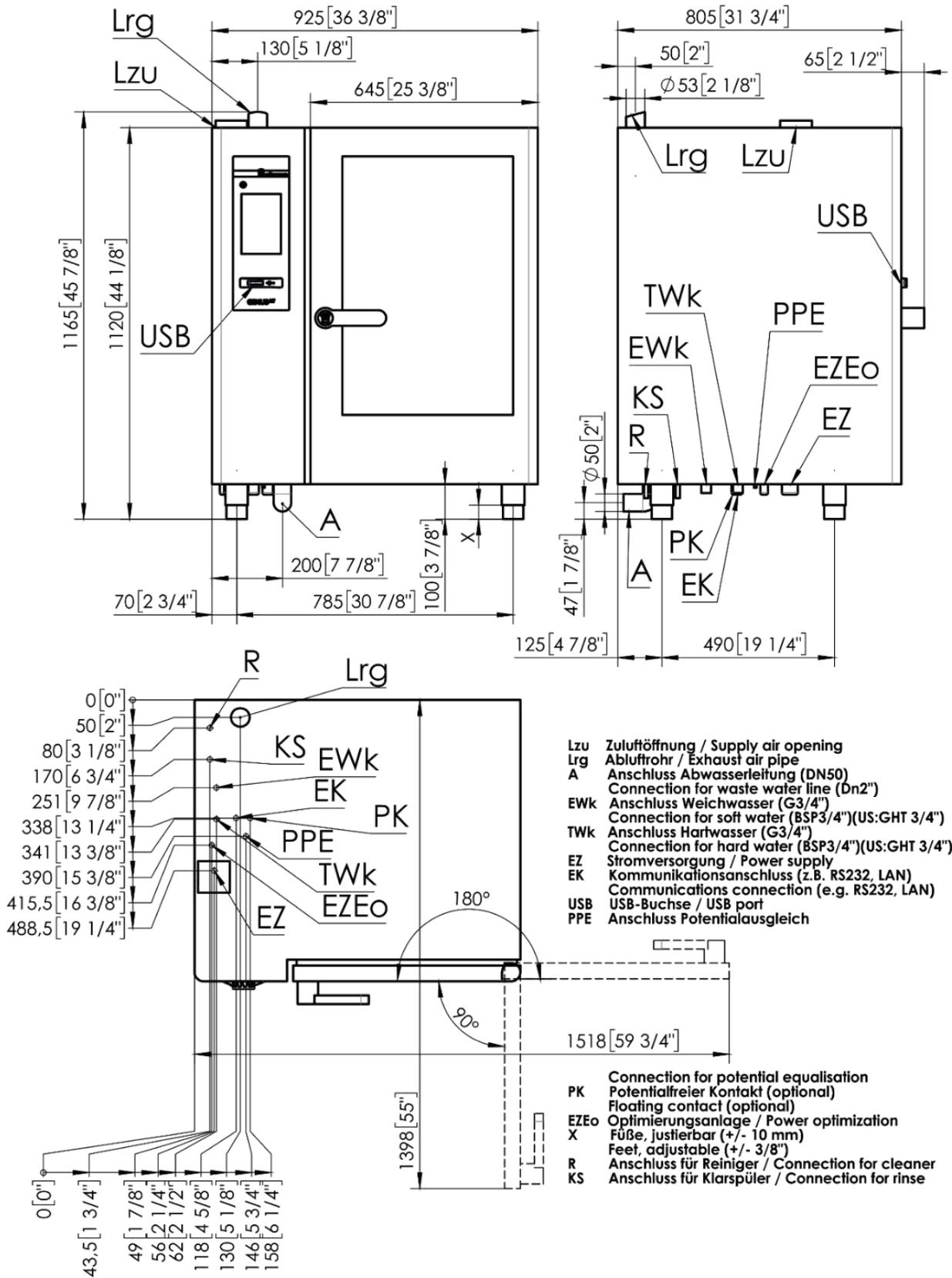
Anschluss Energieoptimierung
Externer Kerntemperaturfühler
Externer Sous-Vide-Fühler
Linksanschlag
Sicherheitstürverschluss
Sonderspannungen
Tür mit LED Beleuchtung und Dreifachverglasung
WLAN

ZUBEHÖR

Bankett-Tellerwagen
Hordengestellwagen
Kombimix-Bausätze, Untergestelle und Kondensationshauben für Mix-Stationen
Multi-Öko-Kondensationshaube
ProConnect
SmokeFit Räuhereinheit
Vario-Einhängegestell für GN 1/1 und BN64
Verschiedenste Bleche, Roste und Behälter



GENIUS^{MT} 10-11 GN 10+1 X 1/1



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence