

JOKER MT 6-23

GN 6 X 2/3

Kombidämpfer, Elektro, Rechtsanschlag



HIGHLIGHTS

MT TECHNOLOGIE:

- 7" MultiTouch Display
- Climatic MT
- Last®20
- Quick Set
- Multi Cooking
- Quick Mode

AUTOCLEAN®MT:

- HACCP Datenprotokollierung u. -Anzeige
- Lüftergeschwindigkeit programmierbar für schonendes Garen
- ELOMA Frischdampfsystem
- Multi-Öko-System
- Lüftergeschwindigkeit mit Taktung und Autoreverse
- SPS®: Steam Protection System

JOKER MT 6-23 GN 6 X 2/3

ABMESSUNGEN

Breite x Tiefe x Höhe in mm: 520 x 640 x 705

Gewicht: 70 kg

Gewicht mit Verpackung: 86 kg

Anzahl Einschübe: 6 x GN 2/3

Einschubabstand: 63 mm

GESAMTANSCHLUSSDATEN

Spannung: 400V/ 3 N AC

Bemessungsaufnahme: 5,90 kW

Bemessungsstrom: 8,5 Amp

Absicherung: 3 x 10 Amp

FI-Schutzschalter: 10 Amp Empfohlener

Leistungsquerschnitt: 2,5 qmm

Geräuschemission: < 70 dB (A)

Artikelnummer: EL6213005-2X

SICHERHEITSABSTÄNDE

Hinten: min. 50mm

Rechts: min. 50mm

Links: min. 50mm

Mindestabstand zu Wärmequellen: min. 50mm

BESCHICKUNGSKAPAZITÄT

GN 2/3: 6

WASSERZULAUF

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

Fließdruck: 2 - 6 bar (200 - 600 kPa)

GERÄTEBLAUF

Ausführung: Festanschluss (empfohlen) oder Trichtersiphon

Typ: DN40 (min. Ø innen: 36mm)

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: 6 l/h (bei 4

bar) Hartwasser: 30 l/h (bei 4

bar)

WÄRMEABGABE

latent: 2,304 MJ/h, sensibel: 1,613 MJ/h

NORMEN:

Sicherheitsprüfung: VDE - UL-CSA, SVGW, WRAS

Schutzart: IPX 5

Bauart nach: DIN 18866-2



JOKER MT 6-23 GN 6 X 2/3

SERIENAUSSTATTUNG

9 Betriebsarten von 30°C bis 300°C

7" MultiTouch Display

autoclean®MT

Quick Set

Eloma Frischdampfsystem

Steptronic®

Climatic®MT

1 Lüfterrad getaktet für schonendes Garen

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

Türschnellverschluss für Einhandbedienung

Integrierte Schlauchbrause

Temperaturbereich: 30°C bis max. 300°C

SPS®: Steam protection system

Manuelle Beschwadung

Multi-Öko-System

Delta-T Garen

NT-Garen

Favoriten Kennzeichnung und Filterung

Multi Cooking

OPTIONEN

Linksanschlag

Multi-Öko-Haube

Anschluss Energieoptimierung

Externer Sous-Vide-Fühler

Sonderspannungen

Externer Kerntemperaturfühler

WLAN-Anbindung

Schiffsversion

ZUBEHÖR (AUSZUG):

Multi-Öko-Kondensationshaube

Kombimix-Bausätze, Untergestelle und Kondensationshauben für Mix-Stationen

Vario-Einhängestell für GN 1/1 und BN 46

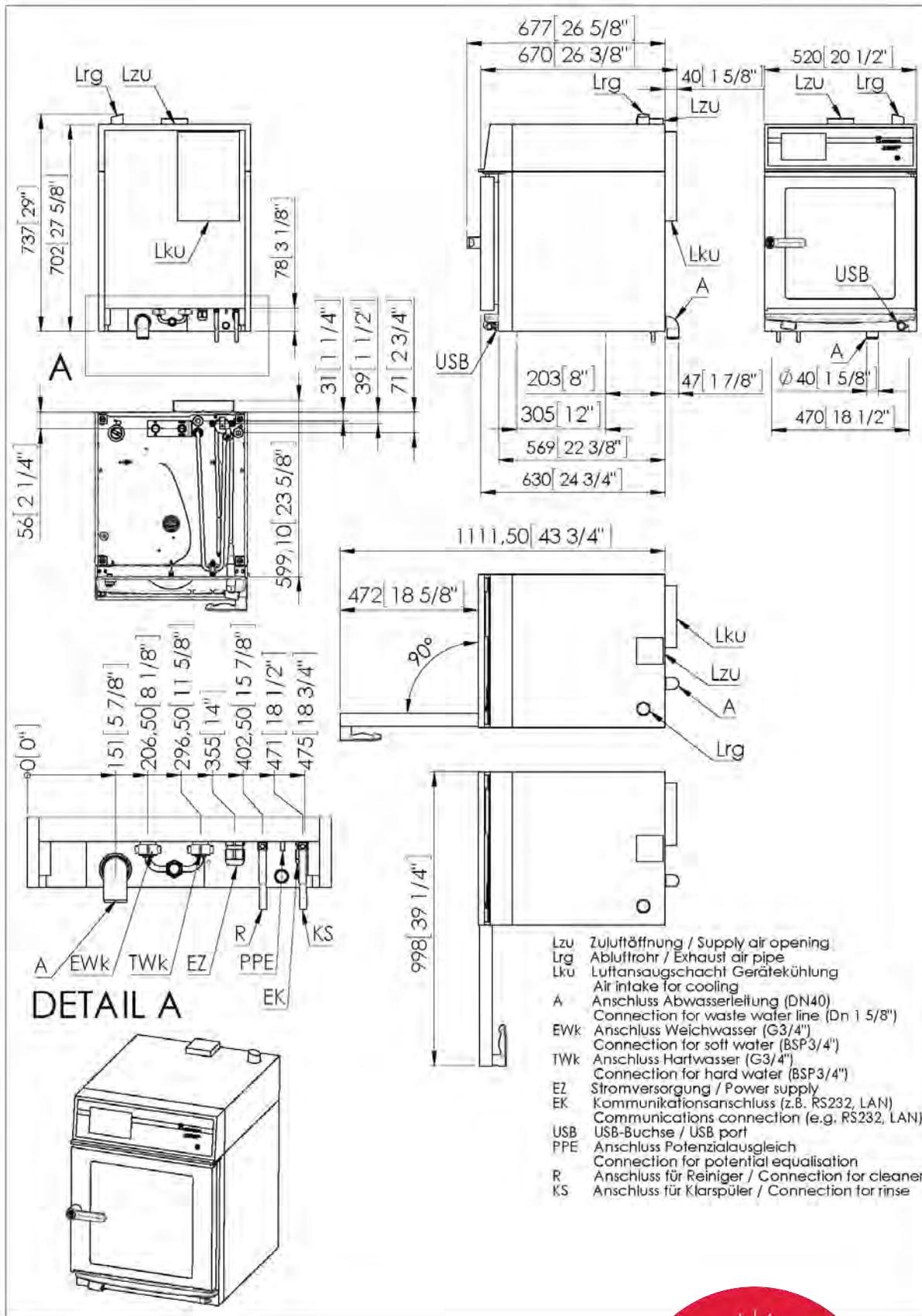
Bankett-Tellerwagen

Einbaulösungen für Shopsysteme und Stationsküchen

Verschiedenste Bleche, Roste und Behälter

ProConnect





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