KOMBIDÄMPFER - JOKER T - GN 6 x 2/3 ELEKTRO

TÜRANSCHLAG RECHTS

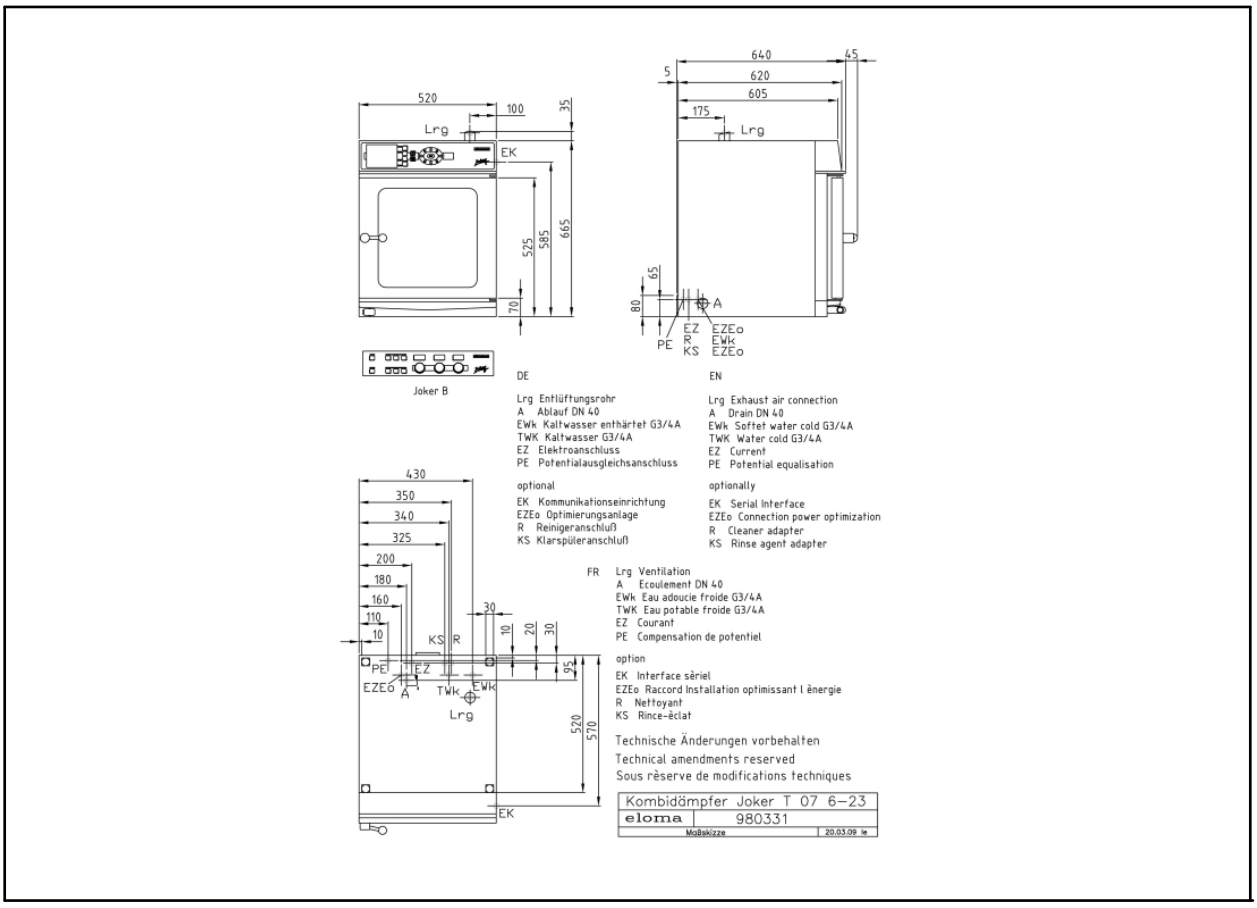
Modellbezeichnung:	EL_JT_E_0623_RA_XX_400V059_06
Artikelnummer:	501325
Abmessungen:	
Breite:	520 mm
Tiefe:	640 mm
Höhe:	670 mm
Gewicht:	60 kg
Anzahl Einschübe:	6 x GN 2/3
Gesamtanschlusswert	
kW Elektro:	5,90 kW
Spannung:	400V3NAC
Absicherung:	3 x 16 Amp
Wasserzulauf/Dim:	2 x G 3/4 A
Ablauf/Dim :	40 mm

Besondere Merkmale

- **5 Startbildschirme zur Auswahl**
  - vollautomatisch: MenüGruppen, Programmliste, Favoriten
  - halbautomatisch: Garverfahren
  - manuell: Betriebsarten
- **Joker Scout** - Mehrdimensionales Bedienelement zur Anwahl und Eingabe der Funktionen. Gleichzeitige Eingabe von Garverfahren, Temperatur und Feuchte.
- **Farbmonitor-** grafische Oberfläche zur Darstellung und Auswahl von Garraumklima, Garverfahren, Menü-Gruppe, Favoriten, Sonderprogramme, Programmlisten, Zusatzfunktionen....
- **Glaspanel mit Sensortasten** mit interaktiver Bildschirm-Menüführung
- **Climatic®** - trockene und feuchte Hitze frei kombinierbar - grafisch dargestellt - Temperatur und Feuchtemessung - aktive Be- und Entfeuchtung des Garraumklimas. Die Climatic ® vereint die Einzelbetriebsarten Dämpfen, Kombidämpfen - Regenerieren und Heißluft
- **NT-Garen - Cook and Hold** - zum Langzeitgaren von 30°C bis 120°C
- **∆-T Garen** - Kerntemperaturabhängig geregelte Garverläufe
- **Bankettprogramm** - speicherbare Spezialprogramme zum Tellerregenerieren
- **Programmierbar** - 300 Programmplätze mit bis zu 20 Programmschritten
- **Favoriten** - Kennzeichnung und Filterung von häufig benutzten Programmen
- **Memory** - Wiederholung des zuletzt eingegebenen Programms ohne Neueingabe
- **Programminfo** - Klartexteingabe für zusätzliche Informationen zum Programm
- **Kerntemperatur-Regelung mit Mehrpunktfühler** - zur präzisen Messung der Kerntemperatur von 0°C bis 99°C, Regelung von Garverläufen und Korrektur von Fehlstechungen
- **HACCP Data Recording** - automatische interne Aufzeichnung von HACCP / LMHV Daten der letzten 300 Prozesse. Mit serieller Schnittstelle RS232 zur Datenausgabe
- **Frischdampfsystem** - original Eloma-Dampferzeugung direkt im Garraum
- **KDA** - Service-Testprogramm
- **Lüfter-Autoreverse** - für höchste Gleichmäßigkeit
- **Manuelle Beschwadung** - zur individuellen Feuchtezugabe z.B. beim Backen
- Temperaturbereich von 30 bis 300°C, Feuchtebereich von 0 bis 100%
- Zeiteinstellung 1 Min bis 24 Std., Dauerbetrieb und Startzeitvorwahl bis 24 Stunden in Echtzeit
- **Active Temp** - automatisches Vorheizen oder Herunterkühlen des Garraums auf die voreingestellte Temperatur

Ausführung

- Hygienegarraum mit ausgerundeten Ecken - allseitig fugenlos verschweißt
- Innen- und Außengehäuse aus Chromnickelstahl CrNi 18 10 - Werkstoff Nr. 1.4301
- Panorama-Sichttür mit Raststellung, hinterlüftete Innentür, herausnehmbare, gesteckte Türdichtung
- Tür-Rechtsanschlag und Bedienblende oben
- Türschnellverschluss für Einhandbedienung
- Lüfterabschaltung beim Türöffnen über kontaktlosen Magnetschalter
- Lüfterrad mit Autoreversebetrieb für hohe Gleichmäßigkeit und getaktet für schonendes Garen
- Integrierte, dosierbare Schlauchbrause, ausziehbar, mit Rückholautomatik und Wasserstopp - auch bei geschlossener Gerätetür verwendbar
- Edelstahl-Einhängegestelle mit 16 Auflagen zur flexibleren Nutzung von 6 GN-Behältern unterschiedlicher Tiefe
- Halogen-Innenraumbeleuchtung - genaue Sichtkontrolle
- Fettfilterung
- Entlüftung und Geruchsverschluss im Ablauf integriert - Festanschluss nach DVGW
- Zwei getrennte Anschlüsse für Hart- und Weichwasser - eigensicher nach DVGW
- Ausziehbare Bedienblende - servicefreundlich - wichtige Bauteile sind von vorn zugänglich
- Gefertigt und geprüft nach Qualitätssicherungssystem EN ISO 9001 - erfüllt die Kriterien des **HKI**-Qualitätsstandards

Optionale Ausstattungen und Systemzubehör:

- Kombination mehrerer Geräte möglich: Kombi-Mix
- Schnittstelle RS 485
- Vernetzung mit Küchenleitsystemen
- Sonderspannungen, Schiffsausführung
- Multi-Öko-Haube - Wrasenkondensation KH1
- Wrasenablöschung WK1
- Tür-Linksanschlag und Bedienblende oben