KOMBIDÄMPFER - GENIUS T - GN 20 x 2/1 ELEKTRO

TÜRANSCHLAG RECHTS - AUTOCLEAN FUNKTION

SAP Kurztext:	E GT 20-21 E 3NAC400V50 52_0 A
Artikelnummer:	EL0770272
Abmessungen:	
Breite:	1310 mm
Tiefe:	1086 mm
Höhe:	1925 mm
Gewicht:	495 kg
Anzahl Einschübe:	20 x GN 2/1
Einschubabstand :	67 mm
Gesamtanschlusswert	
Elektro:	52,00 kW
Spannung:	3NAC 400 V
Absicherung:	3 x 75 Amp
Sicherheitsprüfung:	VDE - GS - CE - SVGW- UL
Schutzart:	IPX5
Bauart nach:	DIN 18866-2
Wasserzulauf/Dim:	2 x G 3/4 A
Ablauf/Dim :	50 mm

Besondere Merkmale

- **Genius Scout** - Mehrdimensionales Bedienelement zur Anwahl und Eingabe der Funktionen Gleichzeitige Eingabe von Garverfahren, Temperatur und Feuchte.
- **Farbmonitor-** grafische Benutzeroberfläche zur Darstellung des Garraumklimas, Garverfahrens, 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
- **Steptronic®** - automatische Programmabläufe durch variable Kombination von Garschritten
- **Memory** - Wiederholung des zuletzt eingegebenen Programmes ohne Neueingabe
- **Programminfo-**Texteingabe für zusätzliche Informationen zum Programm.
- **Kerntemperatur-Regelung mit Mehrpunktfühler** für präzises Messen 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 mit serieller Schnittstelle RS232 zur Datenausgabe
- **Frischdampfsystem** - Original Eloma- Dampferzeugung direkt im Garraum - patentiert
- **Multi-Öko-System** - Wärmerückgewinnung über Wärmetauscher - zur nachweisbaren Einsparung von Strom und Wasser
- Anschlussmöglichkeit an Energieoptimierungsanlagen
- **KDA** - Service-Testprogramm
- **E/2-** Energiesparfunktion Reduzierung der Heizleistung
- **SPS®-** Steam Protection System Dampfabsaugung vor Programmende
- **Reduzierte Lüftergeschwindigkeit** programmierbar für schonendes Garen
- **Lüfter-Autoreverse** und Großraum Innenkasten für höchste Gleichmäßigkeit
- Manuelle Beschwadung zur individuellen Feuchtezugabe z.B. beim Backen
- Temperaturbereich von 30 bis 300°C, Feuchtebereich von 0 bis 100%
- Zeiteinstellung 1Min bis 24 Std, Dauerbetrieb und Timer-Zeitvorwahl bis 24 Stunden
- **Active Temp** automatisches Vorheizen oder Herunterkühlen des Garraums auf eine eingestellte Temperatur, Herunterkühlen mit Restwärmeausnutzung.

Ausführung

Eloma GmbH · +49 (0) 8141 395-0 · info@eloma.com · www.eloma.com

- 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, herausnehmbar, gesteckte Türdichtung
- Tür-Rechtsanschlag und Bedienblende links
- Türschnellverschluss für Einhandbedienung und Sicherheitsverschluss
- Lüfterabschaltung beim Türöffnen über kontaktlosen Magnetschalter
- Lüfterrad getaktet für schonendes Garen und Autoreversebetrieb
- Integrierte, dosierbare Schlauchbrause, ausziehbar, mit Rückholautomatik und Wasserstopp - auch bei geschlossener Gerätetür verwendbar
- Halogen-Innenraumbeleuchtung - genaue Sichtkontrolle
- Entlüftung und Geruchsverschluss im Ablauf integriert - Festanschluss nach DVGW
- Sensorisch geregelte Zweistufen Wrasenablöschung
- Zwei getrennte Anschlüsse - für Hart- und Weichwasser - eigensicher nach DVGW
- Aufschwenkbare Bedienblende - servicefreundlich - wichtige Bauteile von vorne zugänglich
- Gefertigt und geprüft nach Qualitätssicherungssystem EN ISO 9001 - erfüllt die Kriterien des **HKI**-Qualitätsstandards

Eloma Autoclean

Vollautomatisches, integriertes Reinigungssystem für Eloma Kombidämpfer

Besondere Merkmale

- **Vollautomatisch**- digital- elektronisch gesteuerte Reinigungsprogramme.
- **Sofort betriebsbereit**- kein Einsetzen von Reinigungsarmen erforderlich.
- 5 abgestufte Reinigungsprogramme - flexible Anpassung an unterschiedliche Verschmutzungsgrade.
- Statusanzeige der Reinigungsphasen
- 4 Phasen Reinigungsprozess- Einweichen- Reinigen- Klarspülen- Trocknen.
- **Quickspülen**- für eine Kurzreinigung mit Klarwasser zwischendurch.
- Automatisches Vorheizen / Abkühlen des Gerätes auf optimale Reinigungstemperatur.
- Startzeitvorwahl - vorprogrammierbar bis 24 Stunden.
- **Hygienisch** einwandfreie Reinigung- Personalunabhängig- LMHV und HACCP gerecht.
- Werterhaltung des Gerätes durch geräteschonende Reinigung.
- Automatische Reinigerdosierung auf gewünschte Reinigungsstufe abgestimmt.
- **Zeit- und Kostenersparnis** - zeitintensives manuelles Reinigen entfällt.
- **Geringer Verbrauch** von Wasser- Reiniger- und Klarspüler durch intelligente Reinigungszyklen.
- **Sicher-** Kein Reinigerkontakt mit dem Bedienpersonal. Selbsttätiges Einsprühen des Reinigers in den geschlossenen Garraum. Kein direktes Austreten von Reinigerdämpfen in die Raumluft.
- Sicherheitsausspülen bei Programmabbruch und bei Stromausfall.
- **Automatische Sicherheitsabkühlung** des Garraumes bei zu heißem Gerät.

Ausführung

- Motorgetriebener rotierender Mehrfachdüsenkopf fest im Garraum eingebaut - kein Einsetzen von Reinigungsarmen erforderlich.
- Zusatzdüsen für unzugängliche Stellen wie hinter dem Luftleitblech.
- Wasserdruckunabhängige Düsenrotation.
- Einspritzen von Reiniger, Klarspüler und Wasser über ein zentrales Düsensystem.
- Zwei unabhängige selbstansaugende Pumpen für Reiniger und Klarspüler.
- Sicherheits- zweifach- Türverschluss zum erhöhten Bedienerschutz.
- **Verwechslungssicher**- Farblich getrennte Anschlüsse für Reiniger und Klarspüler.
- Reiniger und Klarspülerfestanschluss direkt am Vorratsgebinde- kein Umfüllen erforderlich.
- Gefertigt und geprüft nach **Qualitätssicherungssystem EN ISO 9001** - erfüllt die Kriterien des **HKI-Qualitätsstandards.**

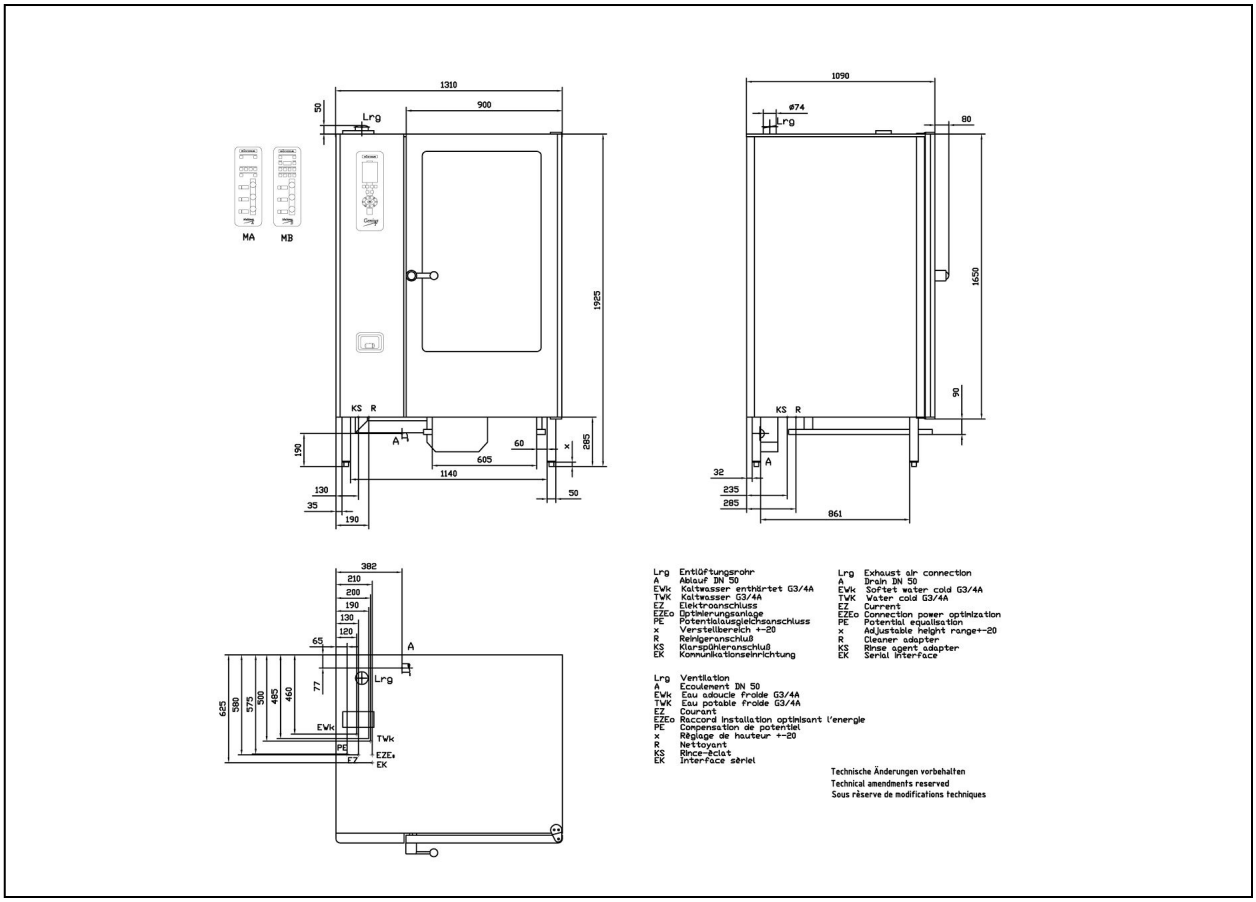
Lieferumfang Zubehör:

2 x 10 l Reiniger im Vorratskanister
2 x 10 l Klarspüler im Vorratskanister
Anschlussset bestehend aus Schläuchen, Verschraubungen und Ansaugfiltern.
Installations- und Bedienungsanweisung.

Eloma GmbH · +49 (0) 8141 395-0 · info@eloma.com · www.eloma.com

Optionale Ausstattungen und Systemzubehör:

- Schnittstelle RS 485
- Vernetzung mit Küchenleitsystemen
- Sonderspannungen, Schiffsausführung
- Hordengestellwagen, Einschubgestell
- Bankett-Tellerwagen für 123 Teller bis 320 mm Ø



Eloma GmbH · +49 (0) 8141 395-0 · info@eloma.com · www.eloma.com