



COMBISTEAMERS - GENIUS MT - GN 6x 1/1 GAS RECHTS DRAAIENDE DEUR - AUTOCLEAN FUNCTIE



SAP Code	E GE 6-11 G 1NAC230V56 12_0 R A H K B
Artikelnummer:	EL6116001
Afmetingen	
Breedte:	925 mm
Diepte:	805 mm
Hoogte:	840 mm
Bruto gewicht:	140 kg
Aantal geleiders:	6 x GN 1/1
Tussenafstand geleiders:	67 mm
Frequentie:	1NAC 230V
Afzekering:	1 x 16 Amp
Connected Gas Load:	
kW Gas:	12,00 kW
Certificering:	VDE - UL-CSA, SVGW, WRAS
Afschermingswaarde:	IPX 5
Gebouwd volgens:	DIN 18866-2
Wateraansluitng/afm:	2 x G 3/4" A
Waterafvoer/afm:	50 mm

Bijzondere kenmerken

- **MT Technologie** - 7" MultiTouch display met hoge resolutie, voor een bliksemsnelle en nauwkeurige aansturing van alle functies.
- **Climatic MT** - Met één vingerbeweging temperatuur en hoeveelheid vocht instellen, tot op de graad en het percentage nauwkeurig. Droge en vochtige warmte vrij combineerbaar - grafisch weergegeven in een hoge resolutie - temperatuur- en vochtmeting - actieve bevochtiging en ontvochtiging van het ovenklimaat. Climatic MT verenigt de bereidingswijzen stomen, combistomen, hete lucht en bakken.
- **Last 20** - Functie voor de visuele registratie van de laatste 20 programma's, favorieten en handmatig ingevoerde bereidingsprocessen. Kan direct worden gestart.
- **Quick Set** - Aanpassing van instellingen als tijd, temperatuur en hoeveelheid vocht via een touch-functie. Alle procesrelevante functies zijn direct te vinden in het geselecteerde bereidingsprogramma in de Last 20-, favorieten- en programmalijs.
- **Multi Cooking** - Automatische controle van de beschikbare programma's met de geselecteerde bereidingsmethode. Meerdere opties voor diverse methoden, vóór of tijdens het kookproces, intelligente tijdscontrole, naar keuze met weergave van start- of eindtijd.
- **Multi Connect** - Verbindingsopties via LAN of USB 2.0, besturing en aansturing mogelijk via ProConnect-beheerssoftware.
- **Quick Mode** - Snelle toegang maakt een snelle en uniforme bediening mogelijk door speciaal vastgelegde bedieningsprocessen.
- **Menugroepen** - Indeling van de bereidingsprogramma's in 9 menugroepen, activering met Quick Set
- **Foto's** - Opslaan van individuele productfoto's.
- **NT-garen** - **Cook and Hold** voor langdurig garen van 30 °C tot 120 °C
- **Delta-T-garen** - Kerntemperatuurafhankelijk geregelde gaarprocessen
- **Regenereren** - Speciale programma's die kunnen worden opgeslagen voor het banket-, borden- en charge-regenereren
- **Programmeerbaar** - 400 programmaplaatsen met maximaal 20 programmastappen met slimme zoekfunctie
- **Favorieten** Markering en filtering van veelgebruikte programma's
- **Steptronic®** - Automatisch programmaverloop met variabele combinaties van bereidingsstappen.
- **Kerntemperatuurregeling met meerpuntsvoeler** voor een nauwkeurige meting van de kerntemperatuur van 0 °C tot 99 °C, regeling van bereidingsverloop en correctie van fout insteken.
- **Logboek HACCP** - Automatische interne registratie van HACCP-/LMHV-gegevens. Uit te lezen via LAN of USB 2.0-interface.
- **Versstoomsysteem** - Originele Eloma-stoomontwikkeling direct in de ovenruimte - gepatenteerd
- **Multi-ecosysteem** - Warmteretrouwingsysteem via warmtewisselaar - voor een aantoonbare besparing van gas en water
- **Ventilator-metaalfiberbrander** - met gasvermenging in een voorkamer
- Drievoudige hoogrendementswarmtewisselaar voor een zeer efficiënte energie-overdracht
- **KDA** - Servicetestprogramma voor snelle controles
- **SPS®** - Steam Protection System ter voorkoming van verbrandingen door een actieve stoomafzuiging aan het einde van het gaarproces
- **Verlaagde ventilatorsnelheid** programmeerbaar voor uitgebalanceerd garen
- **Ventilator-autoreverse** en grote bakruimte voor optimale gelijkmatigheid



- **Handmatige bevochtiging** voor toevoeging van een individuele hoeveelheid vocht, bijv. bij het bakken
- **Temperaturbereik** - 30 °C tot max. 300 °C
- **Vocht bereik** - 0% tot 100% vocht
- **Tijdinstelling** - 1 minuut tot 24 uur continuering, timer voorprogrammeerbaar tot 24 uur.
- **Active Temp** - automatisch voorverwarmen of afkoelen van de ovenruimte tot ingestelde temperatuur, afkoelen met gebruikmaking van restwarmte.

Uitvoering

- Hygiënische ovenruimte met ronde hoeken - aan alle kanten naadloos gelast
- Binnen- en buitenzijde van chroomnikkelstaal CrNi 18 10 - materiaalnr. 1.4301
- Panoramadeur met klikstand, geventileerde binnendeur, uitneembaar, ingestoken deurafdichting
- Deur rechtsdraaiend met bedieningspaneel aan de linkerkant
- Snelsluiting van de deur voor eenhandbediening en veiligheidssluiting
- Ventilator-uitschakeling bij het openen van de deur via contactloze magneetschakelaar
- Intervalventilator voor uitgebalanceerd garen en autoreverse-werking
- Geïntegreerde, doseerbare slangsproeier, uittrekbaar, met automatisch terugtrekmechanisme
- Inhangrekken met 7 steunen en kantelbeveiliging
- Halogeen-binnenruimteverlichting - nauwkeurige visuele controle
- Ontluchting en geurafsluiting in de afvoer geïntegreerd - vaste aansluiting volgens DVGW
- Sensorisch geregelde condensafkoeling in twee standen
- Twee aparte aansluitingen - voor hard en zacht water - intrinsiek veilig volgens DVGW
- Draaibaar bedieningspaneel - servicevriendelijk - belangrijke onderdelen vanaf de voorzijde bereikbaar
- Vervaardigd en getest volgens kwaliteitsborgingssysteem EN ISO 9001 - voldoet aan de criteria van de **HKI-kwaliteitsstandaard**
- **autoclean® standaard** volautomatisch, geïntegreerd reinigingssysteem

Optionele uitvoering en accessoires:

- Combinatie van 2 toestellen mogelijk: Mix 6 + 6
- Communicatiepoort voor RS 485
- Netwerk koppeling met keukenmanagement systemen
- Geleide rek voor standaard bakmaat 400 x 600 mm
- Wagen met inschuifrek
- Banket - bordenrek voor borden tot 320 mm Ø
- ProConnect^{MT} Software

