JOKER ST Mobile Edition

Größe: 6-11

Kombidämpfer, Elektro, Bedienung oben/seitlich, Links-/Rechtsanschlag



HIGHLIGHTS

- KAPAZITÄT
  Kompaktes Gerät mit serienmäßig 5+1 verfügbaren Einschüben.
- FLEXIBILITÄT
  Position der Bedienblende frei wählbar (oben/links/rechts). Der Türanschlag wird abhängig von der Position gespiegelt. Bei Bedienung oben ist die Seite des Türanschlages frei wählbar (links/rechts).
- MOBILITÄT
  Integrierte Wassertanks ermöglichen bis zu 90 Minuten Dämpfen ohne festen Wasseranschluss. Füllstände für Frisch- und Abwasser sind unkompliziert am Display zu überwachen.
- GARANTIE
  3 Jahre kostenfreie Garantie nach Registrierung. 2 Jahre zusätzliche Garantie gegen Pauschalbetrag.

Datenblatt - JOKER ST 6-11 ME - Elektro

Gerätedaten	
Werkstoff	1.4301
Bauart	nach DIN 18866
Schutzart	IPX5
Gerätemaße (*)	
Bedienung oben, Anschlag links/rechts (BxTxH) [mm]	520 x 805 x 805
Bedienung seitlich, Anschlag links/rechts (BxTxH) [mm]	650 x 805 x 672
Gewichte	
Gerät [kg]	98
Verpackung [kg]	17
Kapazität	
Anzahl Einschübe	6 x GN 1/1
Einschubabstand [mm]	67
Beschickungskapazität	5 x GN 1/1
Maximale Beladungsmenge pro Einschub [kg]	15
Maximale Gesamtbeladung [kg]	30
Volumen Garraum [l]	96

(*) Maßskizzen auf Info24 verfügbar

Elektroanschluss

	Anschlussleistung [kW]	Stromaufnahme [A]	Absicherung [A]	Anschlussmindest-querschnitt [mm²]
3NAC 380–415 V	7,0–8,4	10,7–11,7	3x16	1,5
bei 400 V	7,7	11,2		
3AC 200–240 V	5,9–8,5	17,0–20,4	3x25	2,5
bei 230 V	7,8	19,5		
3AC 208 V	8,5	23,6	3x30	12 AWG
3AC 208–240 V	6,4–8,5	17,7–20,5	3x30	12 AWG
1PH 208-240 V	4,3–5,7	20,7–23,8	3x30	12 AWG

INFORMATION:

- Bauseitig einen Fehlerstromschutzschalter nach entsprechend gültigen Vorschriften einbauen. Wir empfehlen einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) Typ B mit 30 mA Auslösestrom.
- Für den Anschluss des Geräts empfehlen wir aufgrund der Bauteile im Gerät (Transformatoren, Kondensatoren usw.) einen Leitungsschutzschalter mit der Abschaltcharakteristik D.
- Optional steht ein potentialfreier Kontakt zur Ansteuerung von Fremdverbrauchern (z. B. kundenseitigen Dunstabzugshauben) mit einer Stromstärke ≥ 10 mA bis ≤ 6 A zur Verfügung (siehe beiliegenden Schaltplan).

Wärmeabgabe, Geräuschemission	
Latent [kJ/h (kW)]	3000 (0,8)
Sensibel [kJ/h (kW)]	2100 (0,6)
Geräuschemission [dB (A)]	≤ 70

Aufstellung		
Sicherheitsabstand [mm]	hinten	min. 50
	rechts	min. 50
	links	min. 50
Mindestabstand [mm]	zu Kombidämpfern, Backöfen, Heizschränken etc.	min. 50
	zu offenen Flammen, heißem Fett/Öl, heißen Oberflächen o.ä.	min. 1000

Frischwasser	
Frischwassertank	
Fassungsvermögen [l]	6,5
Maximale Betriebszeit bei 100 % Feuchte [h]	1,5
Werkstoff	1.4301
Wasserqualität Hartwasser	
Allgemeine Anforderung	Trinkwasser
[°dH]	≤ 14
[ppm]	≤ 250
[°TH]	≤ 25
[°e]	≤ 18

Abwasser	
Abwassertank	
Fassungsvermögen [l]	5
Werkstoff	1.4301

Serienausstattung

Bauart

- Innen- und Außengehäuse in rostfreiem Edelstahl
- Fugenfreier Hygienegarraum mit abgerundeten Kanten und Ecken
- Schwenkbares Luftleitblech
- [Variante 1] Bedienblende oben und Türanschlag auf der rechten Seite
- [Variante 2] Bedienblende oben und Türanschlag auf der linken Seite
- [Variante 3] Bedienblende auf der linken Seite und Türanschlag auf der rechten Seite
- [Variante 4] Bedienblende auf der rechten Seite und Türanschlag auf der linken Seite
- Kapazitiver 7 Zoll Touchscreen
- Bedienblende mit Drehknopf
- Tür mit LED-Beleuchtung und Zweifachverglasung
- Türschnellverschluss für einstufige Türöffnung
- [Optional] Sicherheitstürverschluss für zweistufige Türöffnung
- Türraststellung 90° und 180°
- Steckbare, werkzeugfrei wechselbare Türdichtung
- Frischdampfsystem
- Herausnehmbare Wassertanks für Frischwasser (6,5 Liter) und Abwasser (5 Liter)
- Stapelbar. Mix-Bausatz erforderlich. Kombination auch mit anderen Gerätetypen und Gerätegrößen möglich.

Beschickungssystem

- Längseinschub des Zubehörs
- Einhängegestell: 5+1 Einschübe für GN 1/1 mit 67 mm Einschubabstand
- Einhängegestell werkzeugfrei entnehmbar

Betriebsarten

- Dampf, Kombidampf, Heißluft

Zubereitungsmethoden

- Modus zum manuellen Kochen
- Niedertemperaturgaren
- Delta-T Garen
- Regenerieren

Prozessparameter

- Temperatur zwischen 30 °C und 300 °C gradgenau einstellbar
- Kerntemperatur zwischen 20 °C und 100 °C gradgenau einstellbar
- Feuchtebereich: 1 % bis 100 % Feuchte in 5 %-Schritten einstellbar
- Manueller Dampfstoß (zusätzlich)
- Dauer zwischen 1 Sekunde und 24 Stunden einstellbar, Dauerbetrieb möglich

Gerätefunktionen

- Lüftergeschwindigkeit: 5 Stufen
- Lüfterrad getaktet bei Lüftergeschwindigkeitsstufe 2
- Lüfterrad mit Drehrichtungswechsel
- Interner Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- Vorheizen (bei Bedarf Herunterkühlen) mit Temperaturvorgabe

Serienausstattung

- Vorheizen im laufenden Betrieb abzubrechen
- E/2 - Energiesparfunktion: Reduzierung der Heizleistung um 50 %
- Halbbelegungsfunktion: angepasste Garparameter für halbe Beschickung
- ADC - Aktive Entfeuchtungskontrolle in 5 Levels
- Cool Down - Active Temp: Herunterkühlen bei geschlossener Tür mit Wasserzugabe (Standardeinstellung)
- Cool Down - Manual Temp: Herunterkühlen bei offener Tür
- Timer-Funktion: Festlegung der Startzeit von Zubereitungsprozessen
- Automatisches Standby nach individuell konfigurierbarer Dauer der Inaktivität

Bedienoberfläche

- Bei Bedarf Ausblenden ausgewählter Funktionen von gesamter Nutzeroberfläche möglich
- Anzeige der eingestellten Prozessparameter und der aktuellen Werte

Softwarefunktionen

- Multi Menü: Multifunktionsliste zur Auswahl von Systemzuständen und Symbolerklärungen. Elemente individuell anpassbar.
- Prozessinformationen jederzeit abrufbar. Prozesseinstellungen im laufenden Betrieb ohne Betriebsstopp zu ändern.
- Protokollierung und Anzeige von Gerätedaten und HACCP-Daten
- Programm- und Medienmanager: Herunterladen, Hochladen und Verwalten von Programmen und Medien
- Bild für Standby individuell auswählbar
- 31 Sprachen
- Signaltonlautstärke in 10 Stufen einstellbar
- Zeit- und Datumseinstellung

Programme

- Numerisch. 99 Programme. Je 9 Schritte. (Mittels ProConnect können Programmnamen für die gespeicherten Programme vergeben werden.)

Schnittstellen

- [Optional, nachrüstbar] LAN-Schnittstelle zur Vernetzung von Geräten und zur Datenübertragung
- [Optional, nachrüstbar] WLAN-Schnittstelle zur Vernetzung von Geräten und zur Datenübertragung
- USB-Schnittstelle zur Datenübertragung
- OPC-UA-Schnittstelle zum Auslesen von Gerätedaten und zum Anschluss an Küchenleitsysteme
- Rest-API-Schnittstelle zum Auslesen von Gerätedaten und zur Datenübertragung
- [Optional, nachrüstbar] ProConnect: kostenfreie Software zur Geräteverwaltung. Programmerstellung, Wochenprogrammierung, Datenübertragung und Protokollmanagement.
- [Optional, nachrüstbar] Potentialfreier Kontakt zur Ansteuerung von Fremdgeräten
- [Optional, nachrüstbar] Schnittstelle zu externer bauseitiger Energieoptimierungsanlage

Reinigung

- Geführte, manuelle Reinigung
- Optionale Trocknungsphase nach Reinigung. Abbruch jederzeit möglich.
- Automatisierte Reinigungshinweise mit optionaler Gerätesperrung bei Betriebszeitüberschreitung

Wartung

- Einfach demontierbare Bedienblende
- Wasserfilterüberwachung

Serienausstattung

- Automatisierte Erinnerung an die technische Gerätewartung bei Erreichen eingestellter Betriebszeit

Sicherheit

- Anschluss für Potentialausgleich
- Kippschutz für Behälter und Bleche in jeder Einschubebene
- Tonsignal zum Ende eines Zubereitungsprozesses
- SPS - Steam Protection System: Reduzierung des Dampfaustrittes beim Öffnen der Tür

Zubehör

- Kondensationshaube (nachrüstbar)
- Kondensationshaube PRO mit Aktivkohlefilter, Partikelfilter, Fettfilter und Flammschutzfilter (nachrüstbar)
- Untergestelle (nachrüstbar)
- Spezial-Einhängegestelle (nachrüstbar)
- Teleskopauszug mit 400 mm Auszuglänge für GN 1/1 (nachrüstbar)
- Hitzeschild (nachrüstbar)
- Bausätze, Untergestelle und Kondensationshauben für Mix-Stationen (nachrüstbar)
- SmokeFit: Gerät zum Räuchern im Garraum
- Bleche, Roste und Behälter in verschiedensten Ausführungen

Garantie

- 3 Jahre kostenfreie Garantie nach Registrierung
- [Optional] 2 Jahre zusätzliche Garantie gegen Pauschalbetrag

Zulassungen/Prüfzeichen

WIR VON ELOMA HELFEN IHNEN BEI ALLEN FRAGEN RUND UM UNSERE PRODUKTE GERNE WEITER

CUSTOMER SERVICE

T. +49 8141 395-188
F. +49 8141 395-164
sales@eloma.com

ANWENDUNGSBERATUNG

T. +49 8141 395-150
applications@eloma.com

TECHNISCHER SERVICE

T. +49 35023 63-888
F. +49 8141 359-156
service@eloma.com

Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany
T. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-130 • sales@eloma.com

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence

FS_EL2013220_J_ST_611_ME_E_01_DE | 07/2026