# JOKER MT 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.
- BEDIENUNG
  Großes 7 Zoll Display und intuitives Bedienkonzept mit intelligenten Funktionen zur Erleichterung der Handhabung. Erweiterte Personalisierungsmöglichkeiten zur Anpassung an individuelle Prozesse.
- GARANTIE
  3 Jahre kostenfreie Garantie nach Registrierung. 2 Jahre zusätzliche Garantie gegen Pauschalbetrag.

# Datenblatt - JOKER MT 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
- Tür mit LED-Beleuchtung und Zweifachverglasung
- Türschnellverschluss für einstufige Türöffnung
- [Optional] Sicherheitstürverschluss für zweistufige Türöffnung
- [Optional] Elektrischer Türöffner für automatische Türöffnung. Erste Stufe elektrisch oder manuell. Zweite Stufe manuell.
- 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, Heißluft mit Beschwadung

### Zubereitungsmethoden

- Modi zum manuellen Kochen oder Backen
- Niedertemperaturgaren
- Delta-T Garen
- Regenerieren
- Halten
- Auftauen
- Gären

### Prozessparameter

- Temperatur zwischen 30 °C und 300 °C gradgenau einstellbar
- Kerntemperatur zwischen 20 °C und 100 °C gradgenau einstellbar
- Feuchtebereich: 1 % bis 100 % Feuchte prozentgenau einstellbar
- Beschwadungsmenge in 1 ml-Schritten ab 10 ml Beschwadungsmenge im Backmodus einstellbar
- Beschwadungsdauer in Sekunden im Backmodus einstellbar
- Manueller Dampfstoß (zusätzlich)

**Serienausstattung**

- Automatische Ruhezeit in Abhängigkeit von der Beschwadungsmenge oder individuell im Backmodus einstellbar
- Dauer zwischen 1 Sekunde und 24 Stunden einstellbar, Dauerbetrieb möglich

**Gerätefunktionen**

- Lüftergeschwindigkeit: 5 Stufen
- Lüfterrad getaktet bei allen 5 Lüftergeschwindigkeitsstufen
- Lüfterrad mit Drehrichtungswechsel
- Interner Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- Vorheizen (bei Bedarf Herunterkühlen) mit Temperaturvorgabe, für jeden Prozess einzeln einstellbar
- Vorheizen im laufenden Betrieb abzubrechen
- E/2 - Energiesparfunktion: Reduzierung der Heizleistung um 50 %
- Halbbelegungsfunktion: angepasste Gar- und Backparameter 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 Start-/Endzeit von Zubereitungsprozessen
- [Optional] Automatische Türöffnung nach Ende des Zubereitungsprozesses
- Automatisches Standby individuell konfigurierbar: Dauer der Inaktivität, Temperatur, Maximale Haltedauer der Temperatur

**Bedienoberfläche**

- Individualisierbares Bedienkonzept mit ergänzenden Zusatzfunktionen zur Anpassung an kundenspezifische Herausforderungen
- Bei Bedarf Ausblenden verschiedenster Funktionen von gesamter Nutzeroberfläche möglich
- Aufbau und Inhalte des Startbildschirms individuell anpassbar: Wahl zwischen Last® 20 und Grundfunktionen. Ausblenden von Kacheln 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.
- Schrittübersicht für mehrschrittige Zubereitungsprozesse
- Protokollierung und Anzeige von Gerätedaten und HACCP-Daten
- Wochenprogrammierung PRO für Gar- und Backprogramme: Start- oder Endzeit und Wiederholungshäufigkeit (inkl. Ausnahmen) festlegen
- Wochenprogrammierung PRO für autoclean® PRO mit Flüssigreiniger: Start- oder Endzeit und Wiederholungshäufigkeit (inkl. Ausnahmen) festlegen
- Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO: Garzeitkompensierung/Backzeitkompensierung
- Repeat Mode: erneutes Starten des beendeten Zubereitungsprozesses
- Garzeitverlängerung/Nachbackfunktion (um jeweils 1 Minute)
- Last® 20: Liste 20 zuletzt gestarteter Zubereitungsprozesse
- Quick Modes: vereinfachte Nutzungsmodi mit gezielt reduziertem Funktionsumfang
- Programm- und Medienmanager: Herunterladen, Hochladen und Verwalten von Programmen und Medien

## Serienausstattung

- Passwortmanager: Aktivieren, Ändern oder Zurücksetzen individueller Passwörter für zwei Zugangsebenen zu Geräteeinstellungen
- Optionale Bildschirmsperre mit Passwortschutz
- Bild für Standby individuell auswählbar
- 31 Sprachen
- 9 Tastaturversionen
- Signaltonlautstärke in 10 Stufen einstellbar
- Zeit- und Datumseinstellung
- Automatische Sommer-/Winterzeitumstellung

**Programme**

- Alphanumerisch. 1000 Programme. Je 20 Schritte.
- Programminformationseingabe am Gerät. Speicherung manueller Arbeitsschritte als Programmschritt möglich.
- Begriffe im Programmnamen und der Programminformation suchen
- Favoritenkennzeichnung
- Menü- und Produktgruppenkennzeichnung
- Bar- und Produktcodekennzeichnung

**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] Cloud zur digitalen Verwaltung mehrerer Geräte. Echtzeitmonitoring der Betriebszustände, Fehlermeldungen sowie HACCP- und Betriebsdaten. Verwalten von Programmen, Programmlisten und Softwareupdates.
- [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
- Automatisierte Erinnerung an die technische Gerätewartung bei Erreichen eingestellter Betriebszeit

**Sicherheit**

- Anschluss für Potentialausgleich
- Kippschutz für Behälter und Bleche in jeder Einschubebene
- Blinkendes Licht und 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)
- Externer Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten im Tausch gegen den internen Kerntemperaturfühler (nachrüstbar)
- Externer Sous-Vide-Fühler im Tausch gegen den internen Kerntemperaturfühler (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_EL2013210_J_MT_611_ME_E_01_DE | 07/2026