

GENIUS^{MT} 20-21

GN 20 X 2/1

Kombidämpfer, Elektro, Rechtsanschlag



HIGHLIGHTS

MT-TECHNOLOGIE:

- 7" MultiTouch Display
- Climatic[®] MT
- Last[®]20
- Quick Set
- Multi Cooking /Multi Baking
- Quick Mode mit Password Manager
- Wochenplanung
- 3-stufige Lüftergeschwindigkeit
- autoclean[®] MT
- Automatisierungsmöglichkeiten
- Eloma Frischdampfsystem
- HACCP Datenprotokollierung u. -anzeige
- Multi-Öko-System
- SPS[®]: Steam Protection System
- Timer-Funktion: Start- und Endzeiteingabe

GENIUS^{MT} 20-21 GN 20 X 2/1

ABMESSUNGEN

Breite x Tiefe x Höhe in mm: 1310 x 1086 x 1925

Gewicht: 490 kg

Gewicht mit Verpackung: 620 kg

Anzahl Einschübe: 20 x GN 2/1

Einschubabstand: 67 mm

GESAMTANSCHLUSSDATEN

Spannung: 400V/ 3 N AC

Bemessungsaufnahme: 68,00 kW / 52,00 kW¹⁾

Bemessungsstrom: 96,7 Amp / 73,2 Amp¹⁾

Absicherung: 3 x 100 Amp / 3 x 80 Amp

FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter einphasig: 50 Amp

Empfohlener Leistungsquerschnitt: 10 qmm

Geräuschemission: < 70 dB (A)

Artikelnummer: EL2213001-2X / EL2213002-2X¹⁾

SICHERHEITSABSTÄNDE

Hinten: min. 50mm

Rechts: min. 50mm

Links: min. 50mm

Mindestabstand zu Wärmequellen: min. 50mm

BESCHICKUNGSKAPAZITÄT

Garraumvolumen: 1194 l

GN 2/1: 20

GN 1/1: 40

Teller max. Ø32 cm: 123

WASSERZULAUF

Wasserzulauf/Dim: 2 x G 3/4" A

Fließdruck: 2 - 6 bar (200 - 600 kPa)

GERÄTEABLAUF

Ausführung: Festanschluss (empfohlen) oder Trichtersiphon

Typ: DN50 (min. Ø innen: 46mm)

Gefälle Abwasserleitung: min. 3%

WASSERQUALITÄT

Allgemeine Anforderung: Trinkwasser

Gesamthärte: $\leq 3^\circ\text{dh}$ / 70 - 125 ppm / 7-13° TH / 5-9 °e

pH-Wert: 7,0 - 8,5

Cl (Chlorid): max. 60 mg/l

Cl₂ (freies Chlor): max. 0.2 mg/l

SO₄²⁻ (Sulfat): max. 150 mg/l

Fe (Eisen): max. 0.1 mg/l

Temperatur: max. 40°C

Elektrische Leitfähigkeit: min. 20 µ S/cm

Wasserdruck: 4 bar (2 - 6 bar)

WASSERVERBRAUCH

Weichwasser: 2 x 25 l/h (bei 4 bar)

Hartwasser: 65 l/h (bei 4 bar)

WÄRMEABGABE

Latent: 24,28 MJ/h, sensibel: 17,136 MJ/h

Latent: 18,72 MJ/h, sensibel: 13,104 MJ/h¹⁾

NORMEN

Sicherheitsprüfung: VDE-GS, UL-CSA, SVGW, DVGW, BRL, EAC, GlobalMark Australia

Schutzart: IPX 5

Bauart nach: DIN 18866-2



SERIENAUSSTATTUNG

9 Betriebsarten
400 Programmplätze / je 20 Schritte
Aktive Entfeuchtung
Automatische Sommer-/Winterzeitumstellung
Automatische Ruhezeit in Abhängigkeit von der Beschwadungsmenge
Automatisierung der Reinigungs- und Wartungshinweise, inklusive Sperrung
Bedieneinheit mit MultiTouch Display
Beschwadung manuell
Beschwadungsmenge voreinstellbar im Climatic® MT Monitor
Blinkendes Licht bei Garprogrammende
Energiesparfunktion E/2
Eingabe alphanumerisch
Favoritenkennzeichnung und -filterung
Favoritenliste
Feuchtebereich von 0 – 100%
Frischdampfsystem
Fugenloser Hygienegarraum
Garzeitkompensierung bei Multi Cooking / Multi Baking
Garzeitverlängerung
HACCP Datenprotokollierung u. -anzeige
Hinweis: Luftfilter reinigen
Individualisierung des Bedienkonzepts mit Password Manager
Integration von eigenen Bildern
Integration von eigenen Tönen
Integrierte Schlauchbrause
LAN-Schnittstelle
Lüftergeschwindigkeit reduziert
Lüfterrad autoreverse
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
Mehrsprachige Bedienoberfläche

Memory Funktion
MultiKey Button
Multi-Öko-System: Wärmerückgewinnungssystem
• MT-Technologie:
• Back-Modus
• Climatic® MT
• Last*20
• Multi Cooking / Multi Baking
• MultiTouch Display
• Quick Mode Kochen / Backen
• Quick Mode Reinigung
• Quick Set
Nachbackfunktion
Programminformationseingabe am Gerät
Programmliste mit Menügruppenfilterung (alphabetisch)
Reinigung vollautomatisch: autoclean® MT
Repeat Mode
Schwadenmenge in Milliliter oder Sekunden einstellbar
Signalton einstellbar
SPS: Steam Protection System
Stand-By nach Reinigung
Startbildschirm frei wählbar
Steptronic®
Strahlwasserschutz IP X5
Temperaturbereich 30°C – 300°C
Timerfunktion: Start- und Endzeiteingabe
Trocknungsphase frei wählbar
Tür mit Halogenbeleuchtung und Zweifachverglasung
Türverschluss: Sicherheitstürverschluss
USB-Schnittstelle
Vorheiz-/Cool Down-Funktion einstellbar
Wochenprogrammierung für Gar-/Backprogramme und Reinigung



GENIUS^{MT} 20-21 GN 20 X 2/1

VERSIONEN

Schiffs-Edition

OPTIONEN

Anschluss Energieoptimierung

Externer Sous-Vide-Fühler

Externer Kerntemperaturfühler

Sonderspannungen

Tür mit LED Beleuchtung und Dreifachverglasung

WLAN

ZUBEHÖR

Bankett-Tellerwagen

Hordengestellwagen

Hygieneanschluss

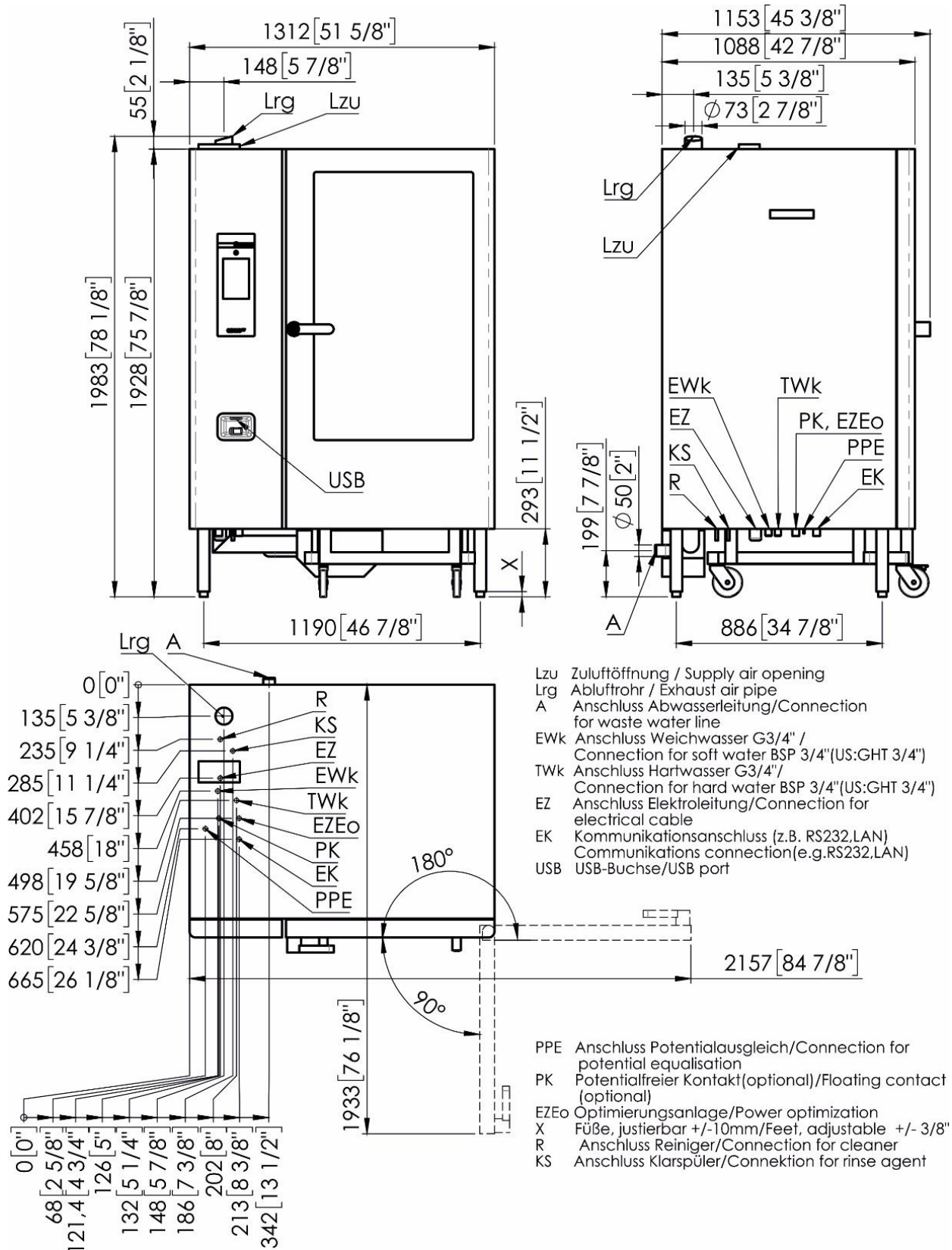
Multi-Öko-Kondensationshaube

ProConnect

Verschiedenste Bleche, Roste und Behälter



GENIUS^{MT} 20-21 GN 20 X 2/1



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence