

Übersicht

Eloma JOKER Heissluftdämpfer 6 x GN 1/1, ST-Steuerung, Türanschlag rechts



Produktnummer: EL1110310022110000-EL2006907



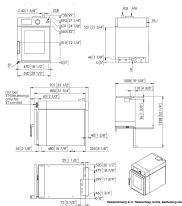
Optionen

Reinigung

mit Schlauchbrause

autoclean® PRO

Schlauchbrause und autoclean® PRO



Beschreibung

Eloma JOKER Heissluftdämpfer 6-11 GN 1/1, Elektro 3NAC 380-415V, ST-Steuerung, Bedienung Oben, Rechtsanschlag, Frischdampfsystem, Schlauchbrause.

Mit drei Garraumgrössen – 6-11 (GN 1/1), 6-23 (GN 2/3) und 6-43 (BN 43) – sowie drei wählbaren Positionen der Bedienblende passt sich der Joker flexibel jeder Küche an – ob in der Vorproduktion, im Frontcooking oder im professionellen Alltag. 5+1 Einschübe und das Frischdampfsystem ermöglichen ausgezeichnete Ergebnisse beim Kochen und Backen.

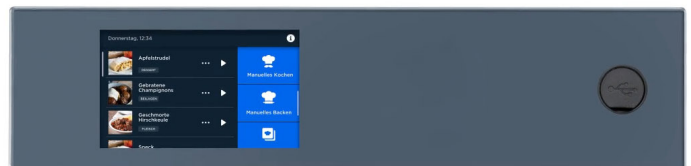
ST / MT Steuerung

Keine Zeit für lange Erklärungen? Kochen, Backen und Reinigen spielend einfach – dank der innovativen MT-Technologie von Eloma. Durch Scrollen, Wischen und Auswählen kann auch ungeschultes Personal im Handumdrehen perfekte Ergebnisse erzielen. Die **MT-Steuerung** erlaubt das Speichern von bis zu 1000 Programmen mit je 20 Schritten. Funktionen wie Multi Cooking PRO, Wochenprogrammierung PRO und Garzeitverlängerung sorgen für reibungslose Abläufe im laufenden Betrieb.

Die **ST-Steuerung** dagegen ist speziell für die Profis in der Küche gemacht, die ihr Handwerk von Grund auf gelernt haben. Hier steht das manuelle Kochen und Backen im Mittelpunkt. Volle Kontrolle um der eigenen Kreativität freien Lauf zu lassen.



ST-STEUERUNG



MT-STEUERUNG

Einfache Reinigung



Das hybrides Reinigungssystem autoclean® PRO passt sich Ihren Bedürfnissen an und erleichtert Ihren Arbeitsalltag. Sie entscheiden, wann und wie Sie reinigen, ob vollautomatisch oder manuell, mit Flüssig- oder Feststoffreiniger. Sie können den Modus auch jederzeit wechseln. Mit der optionalen automatischen Türöffnung nach dem Reinigungsvorgang sind Sie bezüglich Hygiene immer auf der sicheren Seite. Konzentrieren Sie sich auf das Kochen und Backen. Sauber macht Eloma.

Ausführungen & Optionen

Der JOKER ist als Standardgerät, als Mobile Edition mit Wassertanks (unabhängig vom Festwasseranschluss) oder als Einbau Edition für Standard-Küchenschränke erhältlich. Optional: Kondensationshaube oder Kondensationshaube PRO, elektrischer Türöffner, Sicherheitstürverschluss, ProConnect Software, Untergestelle und Mix-Station-Lösungen.

Vorzuege

- Kompakt, leistungsstark und flexibel konfigurierbar
- Optimale Garergebnisse durch 5 Lüftergeschwindigkeiten und aktive Entfeuchtung (ADC)
- LED-Beleuchtung, hervorragende Isolation
- Bedienung oben / links / rechts wählbar
- Made in Germany – bis zu 3 Jahre kostenlose Garantie (bei Registrierung)

Der JOKER bleibt überall einsetzbar – passt in jede Küche, sorgt für effiziente Abläufe und erstklassige Ergebnisse.

Produktinformationen

Technische Daten

Abwasseranschluss:	DN40 (min. Ø innen: 36mm) für Festanschluss
Bemerkungen:	wir empfehlen zwingend einen Wasserfilter zu verwenden
Frischdampfsystem:	mit Festwasseranschluss
Kapazität:	5+1 GN 1/1
Optional gegen Aufpreis:	diverses Zubehör auf Anfrage
Position Bedienblenden:	oben
Reinigung:	mit Schlauchbrause
Rostabstand mm:	67
Schutzklasse:	IPX5
Sicherungen A:	3 x 10
Steuerung:	ST-Steuerung
Volumen l:	96
Wasserzulauf/Dim [A] :	2 x G 3/4"
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Temperaturbereich °C:	+30/+300
Norm Innenausbau:	Gastronorm 1/1 B 325 x T 530 mm
Anschlussleistung:	7.8 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts
Breite mm:	520
Tiefe mm:	805

Höhe mm:	693
Gewicht kg:	83