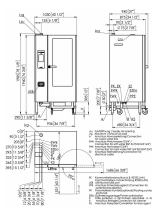


Übersicht

Eloma Genius MT, Kombidämpfer, Gas, 40 kW, 20 x GN 1/1, Türanschlag rechts



Produktnummer: EL2116001-2X



Beschreibung

Eloma Genius MT Kombidämpfer, 20-11 GN 1/1, Gas 1NAC 230V, 40 kW, Rechtsanschlag, Schlauchbrause, autoclean®, climatic®, manuelle Beschwadung, Kerntemperaturfühler

Entdecken Sie den GENIUS^{MT}, den idealen **Kombidämpfer** für gastronomische Betriebe. Er beeindruckt durch seine herausragende Leistung und Vielseitigkeit. In der Großküche gewährleistet er mit Effizienz und Zuverlässigkeit einen kontinuierlichen Produktionsfluss. Im Restaurant bietet er Flexibilität, um verschiedenste Gerichte mit verschiedenen Zubereitungsarten zu meistern. In der Systemgastronomie brilliert er mit schneller Vorheizzeit, gleichmäßiger Hitzeverteilung und automatischer Reinigung.

MT-Technologie für optimale Steuerung und Anpassung

Dank der MT-Technologie ist die Steuerung und Anpassung der optimalen Parameter ein Kinderspiel. Sie können schonend dampfgaren oder knusprig braten – der GENIUS^{MT} erfüllt eine Vielzahl kulinarischer Anforderungen und bietet Ihnen maximale Kontrolle über den Garprozess.

GENIUS^{MT} – eine sichere und saubere Sache

Sicherheit hat für uns Priorität und zwar auf allen Ebenen: Die hohe Materialqualität und unsere intensiven Qualitätsprüfungen sorgen für einen sicheren und reibungslosen Betrieb. Auch Hygiene gehört zum Business! Mit Eloma sparen Sie sich das Schrubben.

Im GENIUS^{MT} übernimmt **autoclean® PRO** das vollständige Reinigen des Kombidämpfers. Unser Reinigungssystem steht für absolute Hygiene und ein gefahrloses Handling. Mit dem **Kombidämpfer** GENIUS^{MT} können Sie sogar ganz einfach einen Gar- und Reinigungsplan für das ganze Jahr definieren. Da bleiben keine Fragen offen.

WEITERENTWICKLUNG DURCH ERFAHRUNG UND INNOVATION

Wir haben jeden einzelnen Aspekt des GENIUS^{MT} sorgfältig durchdacht, um sicherzustellen, dass Sie als Anwender im Mittelpunkt stehen. Ihr Kochvergnügen und Ihre kulinarische Kreativität stehen für uns an erster Stelle.

NUTZERFOKUS

Unser Ziel ist es, den Anforderungen und Bedürfnissen aller Nutzer gerecht zu werden. Mit der MT-Steuerung haben wir eine intuitive Bedienoberfläche entwickelt, die einfach zu handhaben ist und sich an die individuellen Bedürfnisse jedes Benutzers anpassen lässt.

NACHHALTIGKEIT

Wir setzen auf Effizienz und Qualität. Der GENIUS^{MT} verbraucht weniger Energie und liefert dennoch hervorragende Ergebnisse. Das ist nicht nur Umweltfreundlich, sondern auch wirtschaftlich sinnvoll.

FLEXIBILITÄT

Mit dem GENIUS^{MT} bieten wir einen Standard, der vielseitige Anpassungsmöglichkeiten bietet. So können Sie Ihre Anforderungen optimal umsetzen und profitieren gleichzeitig von einer effektiven Lösung.

KAPAZITÄT

Mit dem GENIUS^{MT} können Sie Ihre Produktivität steigern, ohne dabei Kompromisse eingehen zu müssen. Höhere Kapazität bei gleichbleibender Größe. Erreichen Sie mehr, ohne zusätzlichen Platzbedarf.

LEISTUNG

Der GENIUS^{MT} ist stets einsatzbereit und immer Topform. Ein zuverlässiger Teamplayer, der sich in jeder Situation bewährt.

Produktinformationen

Technische Daten

Abwasseranschluss:	DN50 (min. Ø innen: 46mm) für Festanschluss
Bedienung:	7-ZOLL DISPLAY , Kerntemperaturfühler, climatic®, manuelle Beschwadung
Bemerkungen:	wir empfehlen zwingend einen Wasserfilter zu verwenden
Frischdampfsystem:	mit Festwasseranschluss
Geräusch-Emission db:	< 70
Kapazität:	20 x GN 1/1
Optional gegen Aufpreis:	diverses Zubehör auf Anfrage
Position Bedienblenden:	links
Reinigung:	mit Schlauchbrause, autoclean®
Rostabstand mm:	67
Schutzklasse:	IPX5
Sicherungen A:	1 x 20 A
Steuerung:	MT-Steuerung
Volumen l:	731
Wasserzulauf/Dim [A] :	2 x G 3/4"
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Temperaturbereich °C:	+30/+300
Norm Innenausbau:	Gastronorm 1/1 B 325 x T 530 mm
Anschlussleistung:	40 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts

Breite mm:	1030
Tiefe mm:	880
Höhe mm:	1930
Gewicht kg:	320