

Übersicht

Eloma Genius MT, Kombidämpfer, Elektro, 6 x GN 1/1, Türanschlag links



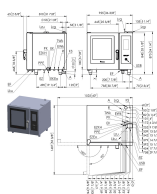
Produktnummer: EL6113909-3A

Optionen

Bedienung

Doppelverglasung

Dreifachverglasung



Beschreibung

Eloma Genius MT Kombidämpfer, 6-11 GN 1/1, Backmaster Edition, Elektro 3NAC 380-415V, Linksanschlag, LED/Dreifachverglasung mit autoclean®PRO

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.

BEKOMMT ALLES GEBACKEN.

Nichts geht über den Duft von frisch gebackenen Croissants. Oder mögen Sie lieber Brot, Kringel, Stollen, Brezen? Egal was Sie Ihren Kunden frisch servieren wollen, mit der Backmaster Edition des GENIUS^{MT} gelingt auch das einfach und zuverlässig. Ob im Hotel, im Coffee-Shop, im Restaurant, in der Kantine oder in der Systemgastronomie – das Backergebnis zeichnet sich durch eine gleichbleibend hohe Qualität aus und die Prozesssicherheit wird garantiert.

Der GENIUS^{MT} ist ein echter Bäckermeister - perfekt ausgerüstet für Ihre Backstube.

EINHÄNGEGESTELL ZUM BACKEN - Einhängegestell zum Backen für BN 64-Zubehör (600 x 400 mm) mit 85 mm Einschubabstand und 5 bzw. 8 nutzbaren Einschüben.

BACKQUALITÄT - Die Beschwadung lässt sich flexibel nach Menge oder Zeit einstellen, gefolgt von einer automatischen Ruhezeit für optimale Backergebnisse.

AUTOMATISCHE TÜRÖFFNUNG - Der elektrische Türöffner öffnet die Tür am Programmende automatisch und verhindert so ungewolltes Nachbacken.

SPEZIALISIERTE, INDIVIDUALISIERBARE SOFTWARE - Die MT-Technologie bietet einen Funktionsumfang, der sich flexibel anpassen oder über Quick Modes auf eine reduzierte Benutzeroberfläche beschränken lässt. Integrierte Back-, Frühstücks- und Snackprogramme sowie Features wie Multi Baking PRO, Wochenprogrammierung PRO und vielfältige Personalisierungsoptionen sorgen für maximale Effizienz und Individualität.

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 GENIUSMT 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 GENIUSMT können Sie Ihre Produktivität steigern, ohne dabei Kompromisse eingehen zu müssen. Höhere Kapazität bei gleichbleibender Größe. Erreichen Sie mehr, ohne zusätzlichen Platzbedarf.

LEISTUNG

Der GENIUSMT 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:	9-ZOLL DISPLAY, Dreifachverglasung, Multi-Öko-System, elektrischer Türverschluss
Beleuchtung:	LED
Bemerkungen:	wir empfehlen zwingend einen Wasserfilter zu verwenden
Frischdampfsystem:	mit Festwasseranschluss
Gerätetyp:	Backmaster Edition
Kapazität:	5 x BN64
Optional gegen Aufpreis:	diverses Zubehör auf Anfrage
Position Bedienblenden:	rechts
Reinigung:	mit Schlauchbrause, autoclean® PRO
Rostabstand mm:	67
Schutzklasse:	IPX5
Sicherungen A:	3 x 20 A / (3 x 16 A)
Steuerung:	MT-Steuerung
Volumen l:	268
Wasserzulauf/Dim [A] :	2 x G 3/4"
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Temperaturbereich °C:	+30/+300
Norm Innenausbau:	5 x Bäckereinorm BN B 600 x T 400 mm
Anschlussleistung:	11 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl

Türanschlag:	links
Breite mm:	925
Tiefe mm:	810
Höhe mm:	840
Gewicht kg:	117