



eloma

HORNOS COMBINADOS ELOMA

Los Hornos combinados ELOMA, sin caldera de vapor y con un sistema de auto-limpieza, están diseñados para cocinar con vapor y calor por convección, por separado, secuenciado o combinado. Cuentan con un sistema de generación de vapor único que permite crear vapor directamente en la cámara de cocción, logrando llegar al nivel deseado de vapor en la cámara en sólo segundos y sin la necesidad de un ciclo stand-by. El premiado sistema de recuperación de calor Multi-Eco calienta el agua entrante y enfría el vapor condensado simultáneamente, reduciendo el consumo de energía y agua, este sistema es exclusivo en los modelos GENIUS^{MT}.



Modelo	Capacidad	Versiones
JOCKER ^{MT} 6-23	6 x GN 2/3	Eléctrica (Trifásica o monofásica)
JOCKER ^{MT} 6-11	6 x GN 1/1	Eléctrica (Trifásica) o Gas
GENIUS ^{MT} 6-11	6 x GN 1/1	Eléctrica (Trifásica) o Gas
GENIUS ^{MT} 10-11	10 x GN 1/1	Eléctrica (Trifásica) o Gas
GENIUS ^{MT} 20-11	20 x GN 1/1	Eléctrica (Trifásica) o Gas
GENIUS ^{MT} 12-21	12 x GN 2/1	Eléctrica (Trifásica) o Gas
GENIUS ^{MT} 20-21	20 x GN 2/1	Eléctrica (Trifásica) o Gas

Consulte por equipos de mayor capacidad



HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY



Especificaciones

Tecnología Multi-touch (MT): Control de pantalla Multi-touch de respuesta ultra-rápida y alta resolución. Operación intuitiva y precisa con el sólo tacto de un dedo.

Quick Sets: Selecciona cualquiera de parámetros en la posición deseada con la punta de tus dedos. Modifica parámetros de temperatura y tiempo sin interrumpir la preparación en proceso en la pantalla.

4 únicas pantallas de inicio: Manual, Climatic MT, favoritos, listado de programas.

9 Grupos de Menú: Pasta, postres/bizcochos, pan/bollos, carnes rojas, carnes blancas, pescados y mariscos, acompañamientos, Banquetearía/re-termalización.

9 Modos de operación: Vario-vapor, al vapor, vapor forzado, convección + vapor, convección, cocina a baja temperatura (cook & hold), cocción con senda corazón, Horneado.

Capacidad de programas: Un menú integrado dividido en 9 grupos de alimentos que incluye una librería de 400 recetas con hasta 20 pasos de cocción.

Favoritos: Listado editable de recetas o programas favoritos para rápido acceso.

Imágenes de recetas: Escoge entre las imágenes incorporadas en el equipo o carga tus propias imágenes y asígnalas a cada receta.

Últimos 20: Permite la selección rápida de las últimas 20 recetas o métodos de cocción utilizados.

Multi-Cocción: Bajo el mismo método de cocción es posible controlar, desde la pantalla de control, un temporizador independiente por cada bandeja. Ideal para cocinar distintos alimentos a la vez. Ahorros de energía, agua y gas.

Control Climático: El Sistema patentado Climatic[®]MT controla activamente los niveles de temperatura y humedad. Humidificación y

des-humidificación activa. Calor seco y humedad combinados con temperatura y humedad mostrados en pantalla.

Climatic®MT Programación simultánea y precisa de los grados de temperatura y porcentaje de humedad.

Modo Rápido: Un concepto de operación especialmente adaptado a las necesidades de un operador de múltiples unidades. Permite utilizar sólo las recetas pre programadas y bloquear el modo de uso manual.

Generación de Vapor: Generación de vapor en segundos dentro de la cámara de cocción con el sistema Live-Steam. Inyección manual de vapor en cualquier momento. A diferencia de equipos con vapor generado con caldera, no requiere precalentamiento. Ahorro significativo de agua y energía.

Extracción de Vapor: El vapor es extraído por el sistema patentado Steam Protection System (SPS®) antes que finalice el programa, reduciendo el riesgo de quemaduras por vapor. Reduce el exceso de humedad en la cocina. Sistema de recirculación que reutiliza el vapor para máxima eficiencia energética.

Intercambiador de calor: Recuperación de calor a través del sistema Multi-Eco. Precalienta el agua fresca que ingresa al equipo para generar vapor al instante. Alta eficiencia del uso de agua y energía.

Temperatura activa: Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción. Enfriamiento a puerta cerrada.

Cook and Hold: Cocción lenta desde los 30° hasta los 140°C.

Sonda Corazón: Con múltiples termostatos para mayor control. Rango de operación entre los 20°C y 99°C. Alarma de corrección en caso que haya sido mal insertada.

Ventilación: Ventilador autoreversible que permite 3 velocidades distintas, asegurando una circulación de aire y vapor uniforme dentro de la cámara.

Cámara de cocción: Soldada sin costura, esquinas cubiertas con acero inoxidable. Cámara amplia para mayor capacidad. Calificada como una cámara de cocción higiénica de acuerdo a los estándares de la NSF.

APPCC: Almacena automáticamente los registros APPCC relevantes. Acceso instantáneo a la información APPCC a través de la pantalla de control. Interfaz USB para descargar la información a un computador o enviar directamente a la impresora.

Multi-Connect: Administración rápida y simple de múltiples unidades al utilizar el software ProConnectMT en conjunto con interfaces de comunicación compatibles como LAN o USB.

Opción de media energía: Reduce el consume eléctrico, ideal para periodos de consumo picos.

Sistema de auto limpieza Autoclean®MT: Tecnología patentada de limpieza completamente automática. Proceso controlado al 100% que garantiza la higiene. Mínimo consumo de agua y agentes químicos. Indicadores marcados por color muestran en pantalla el nivel de stock de los químicos de limpieza. No requiere enfriamiento manual con agua. No hay contacto directo entre el operador y los químicos. Químicos de limpieza y enjuague biodegradables. Inicio o termino temporizable.

Manguera Spray: Manguera Spray integrada con sistema retráctil.

Construcción

- Construido para operar a temperaturas desde 30°C a 300°C y humedad entre 0 y 100%.
- Cámara de cocción fácil de limpiar con bordes redondeados.
- Construcción interior y exterior de acero de cromo-níquel.
- Puerta de vidrio ventilada con sistema de bloqueo y sellos de goma removibles.
- Rápido desbloqueo de puerta, ideal para ser operado con una sola mano.
- Swicht magnético que desconecta la fuente de poder al abrir la puerta.
- Manguera spray integrada, retráctil y con sistema de corte de agua.
- Brillante iluminación interior con ampollitas alógenas.
- Evacuación de aire y sellos de olor integrados en el sistema de drenaje.
- Enfriamiento del vapor condensado en dos etapas controlado por sensores.
- Dos entradas de agua diferenciadas para agua dura y agua blanda.
- Puertas de servicio de fácil acceso.
- Construido y controlado de acuerdo a los estándares ISO 9001.
- Cumple con estándares de calidad HKI.

Opcionales

- Kit de montaje para dos unidades 6-11 + 6-11 ó 10-11 + 6-11 (Multi-Eco hood opcional).
- Apertura de puerta hacia la izquierda, control ubicado a la derecha.
- Rack intercambiable para bandejas GN 1/1 o de panadería (600 x 400 mm).
- Estante de soporte de acero inoxidable.
- Sistema integrado de extracción y condensación de vapores Multi-Eco Hood.
- Sonda para cocción Sous vide.
- Sonda corazón.
- Interfaz W-LAN.
- Serial interface RS 485.
- PC software ProConnect MT para programación y carga remota de recetas.



REQUERIMIENTOS DE LA CALIDAD DEL AGUA

El fabricante recomienda utilizar este horno en conjunto con un equipo ablandador de agua y/o un filtro de agua. Para asegurar el correcto funcionamiento y vida útil del horno, se debe controlar que el agua blanda que ingresa al equipo no debe exceder los límites mostrados en estas tablas.

Caudal de agua							
Modelo		Jocker	Jocker	Genius	Genius	Genius	Genius
Capacidad		6/23	6/11	6/11	10/11	12/21	20/11
Agua blanca	in gal/h	4,00	4,00	4,00	5,25	6,50	10,50
Agua dura	in gal/h	14,50	14,50	14,50	14,50	14,50	17,00

Presión de agua		
Mínima	psi	30
Máxima	psi	87

Calidad del agua blanda	
Dureza total	max 3° dh 3 grains/galon
Ph	de 7,0 a 8,5
Conductividad	max. 90 uS/cm3
CL-	max 60 mg/gal
SO ₄	max 100 mg/gal
SiO ₄	max 10 mg/gal
Fe	max 0,05 mg/gal
Mn	max 0,05 mg/gal
Cu	max 0,05 mg/gal
Cl ₂	max 0,10 mg/gal

**eloma**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



MODELOS	JOCKER ^{MT} 6-23	JOCKER ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11
Tamaño Bandejas	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Capacidad	40 – 65 porciones	60 – 100 porciones	60 - 100 porciones	120 – 180 porciones	200 - 400 porciones
Distancia entre bandejas	67	67	67	67	67
Versiones ELECTRICAS					
Dimensiones externas Profundidad/ancho/alto [mm]	520/640/702	520/805/702	925/805/840	925/805/1120	1030/880/1930
Peso [kg]	70	83	130	167	295
Potencia [kW]	Versión trifásica	Versión monofásica	7,5	11	17
	5,9	3,7			
Voltaje [V]	400	220	400	400	400
Protección de fusibles [A]	3 x 16	1 x 16	3 x 16	3x16	3x80
Versiones a GAS					
Dimensiones externas Profundidad/ancho/alto [mm]	NA	NA	925/805/840	925/805/1120	1030/880/1930
Peso [kg]	NA	NA	140	177	320
Potencia [kW]	NA	NA	12	20	40
Voltaje [V]	NA	NA	230	230	230
Protección de fusibles [A]	NA	NA	1x16	1x16	1x16

