

ELEKTRISCHER KOMBI-DÄMPFER PLUS 20 X 2/1GN

Kombi-Dämpfer mit digitalem Anzeiger und Bibliothek-Programme. Programme Räucherung, Delta T und Niedrige Temperatur. Umkehrung des Flügelrades mit 3 Lüfterradgeschwindigkeiten mit statischer Funktion. Direkte Kontrolle der Feuchtigkeit in Garen. Zwei Niveaus der Dampferzeugung. ECO-Funktion zur Energieeinsparung im Garen und Reinigung. Waschen-System mit zweifacher Hygiene-Wirkung automatisch, mit manuellen Stecken von flüssigem Reinigungsmittel. Zwei Reinigungsprogramme. Strukturaus C.N.S. nach DIN 1.4301, nach DIN 1.4404 in der Backkammer.



 Garen und Reinigung

 Automatische Waschen-System SC2



Anzahl der Mahle / pro Tag	n° 560	Automatische Spülung	Waschanlage SC2 Dual: Desinfizierende Wirkung
Display	Segment digital	Energieüberwachung	Fernüberwachung der Leistungsspitzen
Fassungsvermögen Behälter GN	20 x 2/1GN - 40 x 1/1GN	Garkernsonde	Singlepoint, standard
Türgriff	Türanschlag Links, selbst mit vollen Händen	Versorgung	Electricität

Funktionelle Merkmale

- Multifunktions-KombiDämpfer mit Digital-Steuerung und LED-Anzeige (7 Segmente).
- Heißluft von 10°C bis 300°C und Feuchtigkeitsregelung von 0% bis 100% / Kombidampf von 30°C bis 250°C und Dampfregelung von 10% bis 90% / Dampf von 30°C bis 125°C.
- Garmethoden: manuelle oder programmierbare Auswahl, 99 Programme von 4 Phasen, wovon serienmäßigen 3 Regenerierung, 5 Räucherung, 4 niedrige Temperatur und 1 Delta T.
- Vorbereitung für Zubehör Vakuum-Kerntemperaturfühler (KSFMS) - nur mit Garkernsonde.
- Vorbereitung für Räuchern mit Zubehör Smokerstar (FMSX).
- Wahlschalter zur Datenauswahl, von hinten beleuchteten Touch-Screen-Wahltasten.
- Nach dem manuellen Stecken von flüssigem Reinigungsmittel, arbeitet das Waschen-System SC2 mit zweifacher Hygiene-Wirkung automatisch bis das Spülung und die thermische Desinfizierung.
- ECO-Funktion zur Energieeinsparung im Garen und Reinigung.
- Dampferzeuger RDC (patentiert) + EVOS, für niedrigen Betriebskosten. Zwei Niveaus der Dampferzeugung DSG.
- Manuelle Dampf-Injektion.
- Tasten für aktive Kontrolle von: Leistung APM, Verwaltung aller Garprogramme AOC mit Überdruck, Feuchtigkeitkontrolle UR2, automatische Umkehrung des Flügelrades AWC, 3 Geschwindigkeiten des Lüfterrades (mit statischer Funktion), Kontrolle des Temperaturverlaufes PTM, zwei unterschiedliche Niveaus der Dampferzeugung (DSG).
- Reset-Taste Alarmmeldungen. Eigendiagnose mit Alarmmeldungen bei Fehlfunktion.
- Automatisches Abkühlen und Vorheizen.
- Schnittstelle für HACCP Daten-Übertragung auf Drucker (Zubehör).
- Vorrüstung für die Fernüberwachung der Leistungsspitzen.
- Startverzögerungsfunktion.

Bau-Merkmale

- Konstruktion aus CNS. Innenraum aus glänzendem C.N.S nach DIN 1.4301, Himmel und Boden aus CNS nach DIN 1.4404 (1,2 mm) und abgerundete und fugenlose Kanten.
- Beschickungswagen aus CNS nach DIN 1.4301. Fassungsvermögen: 20x2/1GN. Rostabstand 66 mm. 4 Fussrollen (2 mit Bremsen).
- Direkter Wärmetauscher im Garraum, Abschirmung aus Incoloy 800.
- Gasventilator und Dampferzeugung aus CNS nach DIN 1.4404

ELEKTRISCHER KOMBI-DÄMPFER PLUS 20 X 2/1GN

Kombi-Dämpfer Multifunktion FX



- Garraumbeleuchtung mit Halogenlampe.
- Schalttafel geschützt von gehärtetem 5 mm Glas.
- Herausnehmbares Tür-Innenglas mit Scharnier für Klappöffnung. Schirm mit Gelenk-Klappöffnung zur Wartung und Reinigung des Wärmetauscher und Ventilator.
- Tür mit Blockierungen bei 90° und 130° und mit Doppelscheibe aus gehärtetem Glas (6 mm) und geöffnetem Hohlraum, herausnehmbare innere Glas.
- Thermische Isolierung aus Steinwolle (3,5 cm) mit Strahlenschutzbarriere
- Griff mit doppelter Richtungen, leichte Öffnung noch mit beschäftigten Händen.
- Hochbeständige Türdichtung aus Silikon mit doppelter Dichtleiste.
- Integrierte Behälter für Sammlungs- Abfluss der Kondenswasser.
- Technisches Fach mit Zwangsbelüftung und mit allen funktionalen Komponenten leicht zugänglich von der linken Seite.
- Ablass des Garraums mit Syphon gegen Flüssig und Gerüche Rückfluss; T-Stück für luftigen Abfluss.

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Thermischer Schutzschalter und Sicherheitsthermostate, angeschlossen an den entsprechenden Alarmstromkreisen, für Lüftermotor, Garraum, Steuerplatine und Inverter.
- Automatisches Abkühlen des Garraums bei geschlossener Tür.
- Magnetischer Mikroschalter Tür.
- Selbstdiagnose mit Alarm für Störungen am Motor, Brenner, für fehlendes Wasser-Gas.
- Unterbrechung Lüfterdrehung bei Türöffnung.

Serienausstattung

- Beschickungswagen Fassungsvermögen: 20x2/1GN.
- Höhenverstellbaren Füße äußerem Mantel aus CNS nach DIN 1.4301 mit Bügel um die Ofen-Füße an Boden zu befestigen.
- Rohre für Wasseranschluss.
- Bedienungsanleitung mit Garempfehlungen.
- Daten Technischer Kundendienst.

Technische Daten

<i>Betriebsspannung</i>	400V 3N~ / 50Hz	<i>Nettogewicht</i>	441 kg
<i>Bruttogewicht</i>	492 kg	<i>Elektro-Leistung</i>	55,5 kW
<i>Abmessungen</i>	122,7x112x185,5 cm	<i>Verpackung</i>	130,5x120x217,3 cm