

ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER ACT.O 10X GN 1/1

Multifunktions-Heißluft-Dämpfer mit Hightech-Features. 10"-Touchscreen-Bedienfeld, hochauflösend. Bedienfeld benutzerspezifisch abstimbar. Großes Programmarchiv. Kerntemperaturfühler mit Mehrpunktmessung, 5 Fühler. Sofortige Dampferzeugung im Garraum mit Überdrucküberwachung und -regelung. Manuelle, automatische und gespeicherte Garabläufe. Sondergarverfahren: Niedertemperatur, Delta T, Regenerieren, Banqueting, Warmhalten, Pasteurisieren im Glas, Vakuulgaren und Trocknen. Geeignet für Räucheraufsatz SMOK. Ventilator mit wechselnder Drehrichtung und 6 Geschwindigkeitsstufen. Automatisches Reinigungs- und Entkalkungssystem des Garraums mit Dosiervorrichtung für Einfüllvorrichtung. Gestell aus CNS nach DIN 1.4301; oberer und unterer Garraumbereich, Ventilator und Hordengestell aus CNS nach DIN 1.4404.



 Automatisches Reinigungssystem für Einfüllvorrichtung



<i>Anzahl der Mahle / pro Tag</i>	n° 140	<i>Automatische Garen</i>	Ja
<i>Automatische Spülung</i>	mit Rückführungs-Hochleistungspumpe für Wasser und Reinigungsmittel	<i>Display</i>	10" kapazitiver Touchscreen mit Scroller-Drehknopf
<i>Energieüberwachung</i>	Fernüberwachung der Leistungsspitzen	<i>Fassungsvermögen 60x40 cm</i>	8-mit Zubehör
<i>Fassungsvermögen Behälter GN</i>	10 x 1/1GN	<i>Garkernsonde</i>	Multipoint, standard
<i>gleichzeitiges Kochen</i>	Automatisch und MultiZeitschalter	<i>Türgriff</i>	Türgriff Türanschlag Rechts, selbst mit vollen Händen
<i>Türöffnung</i>	von links nach rechts	<i>Versorgung</i>	Electricität
<i>Zu verwendende Chemikalien</i>	Reinigungsmitteln Mikrogranülen Power Pearls und Entkalkung		

Funktionelle Merkmale

- Multifunktions-Kombidämpfer mit hochauflösendem 10" Touchscreen-Bedienfeld.
- Zwei Möglichkeiten zur Auswahl der Funktionen und Daten: mit Touchscreen oder mit ergonomischem Drehregler, der zur Bestätigung gedrückt wird.
- Einfache und intuitive Logik für die Navigation durch die Steuerfunktionen.
- Nutzerprofile mit hierarchischen Zugriffsberechtigungen konfigurierbar: vollständiger oder begrenzter Zugriff je nach Benutzertypologie. Administrator mit Passwort für den Zugriff auf alle Funktionen. Einfacher Nutzer mit begrenzter Zugriffsberechtigung für die von Administrator freigegebenen Funktionen.
- Homepage spezifisch auf diverse Nutzer abstimbar.
- In der Steuersoftware enthaltene Funktion „Wochenplaner“ zur Eingabe wiederkehrender Privat- oder Arbeitstermine, die zur eingestellten Zeit am Display des Kombidämpfers angezeigt werden und direkt die gespeicherten Gar- oder Reinigungsprozesse in Betrieb setzen; der automatische Start von Koch- und Waschköchen kann programmiert werden.

- Drei Betriebsarten für Garprozesse. 1. Manuell: der Benutzer kann bis zu fünf Garschritte einstellen; 2. Speicherung von bis zu 18 aufeinanderfolgenden Schritten: der Benutzer wählt ein gespeichertes Programm aus und hat die Möglichkeit, es zu bearbeiten; 3. Automatisch: das Gerät bietet speisenspezifische Garabläufe und der Benutzer kann das gewünschte Resultat individuell abstimmen.
- Die wichtigsten Betriebsarten sind: Heißluft, Dampf und Kombination.
- HEISLUFTGAREN: von 10 bis 300°C mit aktiver Regelung der Feuchtigkeit beim Garen von 0 bis 100 % in 5 %-Schritten.
- DAMPFGAREN: von 30 bis 125°C mit drei verschiedenen Dampferzeugungsstufen entsprechend dem gewünschten Garergebnis.
- KOMBIGAREN: von 30 bis 250°C mit aktiver Regelung der Feuchtigkeit beim Garen von 10 % bis 90 % in 5 %-Schritten.
- Messung der Feuchtigkeit im Garraum mit einem patentierten, im Garraum installierten Sensor „DCR“, der die von den Lebensmitteln während des Garens (in Betriebsart Heißluft und Kombination) erzeugte Feuchtigkeit plus die vom Ofen (in Betriebsart Kombination) erzeugte Feuchtigkeit misst.
- Aktive Regelung des Garraumklimas über Verschlussystem mit Ausgleichsventil des Garraums „AOC“ für eine wirksame Sättigung in einem geschlossenen Raum beim Dampfgaren oder die aktive Regelung der Abführung überschüssiger Gardämpfe in Betriebsart Kombination.
- Hocheffizientes Dampferzeugungssystem „RDC+EVOS“ mit niedrigen Betriebskosten. Sofortige Dampferzeugung im geschlossenen System mit Drucküberwachung und -regelung.
- Spezielle Funktionen: Warmhalten, Delta T, Regenerieren, Banqueting, Niedertemperatur, Pasteurisieren im Glas, Räuchern, Vakuumgaren und Trocknen.
- Bibliothek der Garprogramme: 274 Vorgänge im Menü MULTI.ACTO, 105 Vorgänge im Menü AUTOMATISCHES GAREN, 77 Vorgänge im Menü MEHRPHASIGES GAREN, 48 Vorgänge im Menü SPEZIALGAREN. Jeder gespeicherte Garvorgang enthält ein schriftliches Rezept und ein Bild des Mise en Place. Diese Funktion gilt auch für neue, vom Benutzer direkt eingegebene Garprogramme.
- Automatische Warnung für die periodische Wartung.
- Funktion MULTI ACT.O: gleichzeitige Ausführung verschiedener, kompatibler Garvorgänge. Zuweisbarkeit eines Namens für jeden Garzyklus. Die Funktion MULTI ACT.O bietet ein Archiv mit 200 vorgespeicherten, bearbeitbaren Garprozessen, gegliedert in 11 Familien. Funktion My-Menü für die Personalisierung.
- Funktion MULTI.TIMER (bis zu 20 verschiedene Zeiten) zur Ausführung gleichzeitiger Garvorgänge im gleichen Garverfahren mit unterschiedlichen Zeiten.
- ECO-Funktion für den sparsamen Strom- und Wasserverbrauch beim Garen und Reinigen.
- Vorgeschlagene Funktion „Weitergaren“ am Ende Garprozesses mit Beibehaltung der Einstellungen.
- Manuelle Beschwagung mit festgelegter Zeit (von 1 bis 59 Sekunden).
- Ausführungszeit für die Garvorgänge von 0 bis 24 Stunden mit Möglichkeit zur sekundengenauen Steuerung der Garzeit.
- Simultansteuerung des Garvorgangs mit zwei Kerntemperaturfühlern (serienmäßiger Mehrpunktfühler und zusätzlicher Fühler in Sous-Vide- oder Mehrpunkt-Version).
- 6 Ventilatorstufen, darunter eine halbstatische Stufe. Ventilator mit Umkehrsteuerung.
- Vorrüstung zur Fernsteuerung des Geräts über das Netzwerk eines Routers im Betrieb und eine hochzuverlässige Mirroring Software mit Reproduktion des Displays auf einem Endgerät (iOS, Android, Windows).
- Vorrüstung für die Fernkommunikation mittels Internetanschluss (WLAN oder Ethernet) – durch IOT-Technologie (Internet Of Things) – zum Senden und Empfangen der Daten von einem geschützten Cloudspeicher über das Portal APO.LINK. Der Benutzer kann die Gar- und Reinigungsdaten, die HACCP-Daten, die Effizienzparameter (KPI) und die Alarmdaten abrufen und dem Kombidämpfer die Garprogramme übermitteln.
- Download- und Upload-Funktionen (Garprogramme, Software-Updates, HACCP-Daten und das Backup des Kombidämpfers) über USB.
- Leistungsstarkes automatisches Reinigungs- und Entkalksystem mit Rückführung des Wassers und Reinigungsmittels innerhalb des Garraums (angemeldetes Patent), des Entlüftungsrohrs und im Einbauraum des Wärmetauschers/Lüfters, vier automatische Reinigungsprogramme, 2 Entkalkungsprogramme und 1 Nachspülvorgang.
- Wirksame, starke und gleichmäßige Reinigung auch bei niedrigem Wasserzulaufdruck.
- Serienmäßig mit automatischer Reinigung unter Verwendung des Mikrogranulats POWER PEALS oder des flüssigen Reinigungsmittels.
- Möglichkeit zur Programmierung einer Warnmeldung für die Reinigung.
- Reset-Taste Alarmmeldungen. Eigendiagnose mit Alarmmeldungen bei Fehlfunktion.
- Mehrsprachig.
- Automatisches Abkühlen und Vorheizen.
- Vorrüstung für die Fernüberwachung der Leistungsspitzen.
- Startzeitvorwahl.

Bau-Merkmale

- Gehäuse aus rostfreiem Stahl, mit hochglanzpoliertem Garraum, oberer und unterer Bereich aus CNS nach DIN 1.4404 (1,2 mm), Seitenflächen aus CNS nach DIN 1.4301, mit gerundeten Kanten, fugenfrei.
- Ausziehbares Hordengestell aus elektropoliertem aus CNS nach DIN zur Aufnahme von Behältern und Grillrosten sowohl in Größe GN 1/1 als auch GN 2/3 und G/N 1/2 ohne Verbindungsrost.
- Spezialprofil der Rosttragleisten mit Bohrungen zu ihrer optimalen Reinigung.
- Leicht Ausziehbares Hordengestell mit 4 Verankerungspunkten.
- Direkter Wärmetauscher im Garraum, Abschirmung aus Incoloy 800.
- Lüfter mit hohem aerodynamischen Wirkungsgrad und Dampferzeuger „RDC“ aus CNS nach DIN 1.4404.
- Garraumbeleuchtung mit LED-Leuchten.
- Bedienfeld mit kapazitivem Touchscreen, geschützt durch 4 mm starkes gehärtetes Glas.
- Trennwand zwischen Garraum und Einbauraum des Wärmetauschers mit Gelenk-Klappöffnung, leicht zugängliches Einrastsystem.



