

ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER ACT.O 20 X GN 1/1 MIT AUTOMATISCHER REINIGUNG

Multifunktions-Heißluft-Dämpfer mit Hightech-Features. 10"-Touchscreen-Bedienfeld, hochauflösend. Bedienfeld benutzerspezifisch abstimmbar. 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, Vakuumgaren und Trocknen. Geeignet für Räucheraufsatz SMOK. Ventilator mit wechselnder Drehrichtung und 6 Geschwindigkeitsstufen. Doppeltes automatisches Reinigungs- und Entkalkungssystem des Garraums mit Dosiervorrichtung für Flüssigreiniger oder Einfüllvorrichtung für Power Pearls. Gestell aus CNS nach DIN 1.4301; oberer und unterer Garraumbereich, Ventilator und Hordengestell aus CNS nach DIN 1.4404.



Doppeltes automatisches Reinigungssystem (Flüssigreiniger oder Einfüllvorrichtung)



Anzahl der Mahle / pro Tag	n° 280	Automatische Garen	Ja
Automatische Spülung	mit Rückführungs-Hochleistungspumpe für Wasser und Reinigungsmittel	Display	10" kapazitiver Touchscreen mit Scroller-Drehknopf
Energieüberwachung	Fernüberwachung der Leistungsspitzen	Fassungsvermögen 60x40 cm	15-mit Zubehör
Fassungsvermögen Behälter GN	20 x 1/1GN	Garkernsonde	Multipoint, standard
gleichzeitiges Kochen	Automatisch und MultiZeitschalter	Türgriff	Türgriff Türanschlag Rechts, selbst mit vollen Händen
Türöffnung	von links nach rechts	Versorgung	Electricität
Zu verwendende Chemikalien	Reinigungsmittel und Entkalkung flüssige oder 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 abstimmbar.
- 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

- Tür mit Raststellungen bei 90° und 130°, hinterlüftete Doppelverglasung 6+6 mm aus gehärtetem Glas mit ausschwenkbarer Innenscheibe und geringer Wärmeemission.
- Garraum mit allseitiger Wärmeisolierung aus 3 cm starker Glaswolle, ausgestattet mit Strahlschutzbarriere (auf unterer Platte 2 cm).
- Komponenteneinbauraum, wärmegeschützt durch doppelte Wärmeisolierplatte aus Glaswolle (2+3 cm).
- Drehregler aus vernickeltem Stahl.
- Vernickelter Griff mit Hitzeschutzeinsätzen.
- Hochbeständige Türdichtung aus Silikon mit doppelter Dichtleiste.
- Becken zum Beschickungswagen integriert für Kondensat-Sammeln.
- Technik-Einbauraum; alle Funktionsbauteile von der linken Geräteseite aus zugänglich. Zwangskühlung mit Luftfilter aus PU-Schaum.
- Garraumablauf am Boden, über Siphon mit Belüftung und Rückflussverhinderer für Flüssigkeiten/Gerüche.
- Vorrüstung zur Installation eines Steckverbinders für den zweiten Kerntemperaturfühler, der sowohl als Mehrpunkt-Fühler als auch als Sous-Vide-Fühler verwendet werden kann.
- Vorrüstung für Räucheraufsatz (SMOK).
- Vorrüstung für das Zubehör zur fortgeschrittenen Steuerung der Pasteurisierungsprozesse (FMP) im Glas, Kerntemperaturfühler mit Mehrpunktmessung.
- Leistungsstarkes Reinigungssystem mit Wasser- und Reinigungsmittelumlauf. Untere Auffangwanne aus CNS nach DIN 1.4301, mit Hochleistungs-Umlaufpumpe.
- Dosier zum automatischen Einspülen flüssiger Chemikalien (einziges Reinigungsmittel und separat Entkalker).
- Vorrüstung für den Einbau des WLAN-Zubehörs (KIOT).
- LCS (Lap Closing System) automatisches Schließsystem an der Ofentür bei nicht eingesetztem Beschickungswagen: keine Energieverschwendung, unnötige Wärme- und Dampfverluste werden vermieden.

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.
- Eigendiagnose mit Alarmmeldungen bei Blockierung des Motors wegen fehlendem Wasserzulauf und u.ä. Aufschlüsselung der Alarmanzeigen am Bedienfeld.
- Unterbrechung Lüfterdrehung bei Türöffnung.
- Schutzart IPX5.

Serienausstattung

- Ausziehbares Hordengestell Behälterkapazität 20 x GN 1/1, Behälterabstand: 66 mm.
- Füße 225 mm h, höhenverstellbar mit Beschichtung aus Edelstahl CNS 1.4301.
- Bedienungsanleitung mit Gärempfehlungen.
- Daten Technischer Kundendienst.
- Reinigungsmittel Power Pearls in Beuteln.

Technische Daten

Betriebsspannung	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	Nettogewicht	320 kg
Bruttogewicht	350 kg	Elektro-Leistung	34 kW
Abmessungen	95x98,5x189 cm	Verpackung	106x105x212 cm