

ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER ACT.O ZUM GAREN VON GEFLÜGEL MIT DOSIERZUBEHÖR ZUR AUTOMATISCHEN REINIGUNG

Multifunktions-Heißluftdämpfer mit Hightech-Features zum automatischen Garen von Geflügel. Möglichkeit zur Umstellung für die Gastronomie. Automatisches Fettabscheidesystem. 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.



ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER ACT.O ZUM GAREN VON GEFLÜGEL MIT DOSIERZUBEHÖR ZUR AUTOMATISCHEN REINIGUNG



Doppeltes automatisches Reinigungssystem
(Flüssigreiniger oder Einfüllvorrichtung)
20 Hähnchen pro Garzyklus



Anzahl der Mahle / pro Tag	n° 85	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	5-mit Zubehör
Fassungsvermögen Behälter GN	6 x 1/1GN	Garkernsonde	Multipoint, standard
gleichzeitiges Kochen	Automatisch und MultiZeitschalter	Speziell für Hähnchen-Garens.	Ja
Türgriff	Türgriff Türanschlag Rechts, selbst mit vollen Händen	Türöffnung	von links nach rechts
Versorgung	Electrizität	Zu verwendende Chemikalien	Reinigungsmittel und Entkalkung flüssige oder reinigungsmittelin 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 abstimmbare.
- Spezialfunktion beim Intensivgaren von Geflügel: Während des Garprogramms öffnet sich automatisch der Ablauf des Kombidämpfers, um das beim Garen im Garraum entstehende Fett in einen externen Behälter abzuleiten. Bessere Garqualität von Brathähnchen, Grillhähnchen und fettem Fleisch, weniger Aufwand zur Wartung und Reinigung des Kombidämpfers und der Küche.
- 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 Waschvorgängen 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.
- HEISSLUFTGAREN: 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.ACT.O, 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 Beschwädung 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 halbstatistische 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.
- Waschen mit automatischer Standarddosierer für Flüssigwaschmittel und Entkalker. Alternativ ist es möglich, das Produkt POWER PEARLS-Mikrogranulat zu verwenden.
- 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.
- 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, Rechts-/Linksfunktion, leicht zu öffnen, wenn man die Hände nicht frei hat.
- Hochbeständige Türdichtung aus Silikon mit doppelter Dichtleiste.
- Selbstentleerende Tropfwanne in Gerätetür und -front für das Kondensat.
- 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-Zubehörsatzes (KIOT).
- Vorrüstung für Hordengestell 60x40 cm, 5 Einschübe, Behälterabstand: 92 mm.
- Motorventil zur automatischen Fettabcheidung, das auch manuell betätigt werden kann und nur mit Original-Untergestellen von Angelo Po kompatibel ist.

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.
- Höhe kleiner oder gleich 160 cm der letzten oberen Führungsschiene für GN-Behälter, mit Originalgestell.
- 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

- Kerntemperaturfühler mit Mehrpunktmessung mit zunehmender Dichte und 5 Messpunkten. Einrasten des unbenutzten Fühlers in geschützter Position.
- Ausziehbares Hordengestell, Behälterkapazität 6 x GN 1/1, Behälterabstand: 69 mm.
- Füße 100 mm h, höhenverstellbar mit Beschichtung aus Edelstahl CNS 1.4301.
- Bedienungsanleitung mit Garempfehlungen.
- Daten Technischer Kundendienst.
- Reinigungsmittel Power Pearls in Beuteln.

Technische Daten

Betriebsspannung	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	Nettogewicht	140 kg
Bruttogewicht	152 kg	Elektro-Leistung	12 kW
Abmessungen	92x89,5x83,6 cm	Verpackung	101x96,5x107,1 cm