

# BX61E



## ELEKTRISCHER KOMBI-DÄMPFER 6 X 1/1GN

Kombi-Dämpfer mit digitalem Anzeiger und Bibliothek-Programme. Zwei unterschiedliche Niveaus der Dampferzeugung. Flügelrad mit automatische Rotation-Umkehrung. Aktive Kontrolle der Feuchtigkeit während des Garens. Waschen-System mit zweifacher Hygiene-Wirkung automatisch, mit manuellen Stecken von flüssigem Reinigungsmittel. Strukturaus C.N.S. nach DIN 1.4301, nach DIN 1.4404 in der Backkammer.



Automatische Waschen-System SC2



Anzahl der Mahle / pro Tag n° 85

Energieüberwachung

Vorgerüstet für die Fernüberwachung der Leistungsspitzen

Fassungsvermögen 60x40 cm

6

Fassungsvermögen Behälter GN

6 x 1/1GN

Garprozessfühler einsetzbar.

Singlepoint, optional

Türöffnung

von links nach rechts

Versorgung

Electrizität

### Funktionelle Merkmale

- Multifunktions-KombiDämpfer mit Digital-Steuerung und LED-Anzeige (7 Segmente).
- Heißluft von 10°C bis 300°C und Feuchtigkeitsregelung 0-100% - Kombidampf von 30°C bis 250°C und Dampfregelung 10-90% - Dampf von 30°C bis 125°C.
- Garweisen: mit manueller Eistellung oder programmierbar, mit 6 Programme je von 3 Phasen (serienmäßig mit 3 Regenerierprogrammen und 3 garprogrammen – allen veränderbar).
- Vorbereitung für Singlepoint Garkernsonde (KSBX11L1).
- Vorbereitung für Zubehör Vakuum-Kerntemperaturfühler (KSFMS) - nur mit Garkernsonde.
- Vorbereitung für Räuchern mit Zubehör Smok.
- Datenauswahl mit Drehknopf, Druck-Funktionstasten.
- Nach dem manuellen Stecken von flüssigem Reinigungsmittel, arbeitet das Waschen-System SC2 mit zweifacher Hygiene-Wirkung automatisch bis das Spülung und die thermische Desinfizierung. Ein gespeichertes Programm.
- Dampferzeuger RDC + EVOS, für niedrigen Betriebskosten. Zwei Niveaus der Dampferzeugung DSG.
- Manuelle Dampf-Injektion.
- Aktive Kontrolle des Garraums mit Überdruck AOC.
- Dampf in niedriger Temperatur und Dampf in Überheizter Temperatur.
- Aktive Kontrolle der Feuchtigkeit während des Garens UR2.
- Automatisches Wende des Lüfterrades AWC, 2 Geschwindigkeiten des Lüfterrades (1 wechselnd).
- Verlaufkontrolle der Temperaturen PTM. Wahlweise C° oder F°.
- Startverzögerungsfunktion.
- Reset-Taste Alarmmeldungen. Eigendiagnose mit Alarmmeldungen bei Fehlfunktion.
- Automatisches Abkühlen und Vorheizen.
- Vorrüstung für die Fernüberwachung der Leistungsspitzen.
- Kondensation der Kombi-Dämpfer somit mit einer automatischen Abgaskühlung und eine niedrige Temperatur der Schläuche des Ofens zu halten.

### 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.
- Verchromte Rund-Hordengestell CNS nach DIN 1.4301 für Behälter 1/1GN (Blech-Abstand 66 mm) und 60x40 cm (Blech-Abstand 42,5 mm) - ohne Gitterrost.
- Direkter Wärmetauscher im Garraum, Abschirmung aus Incoloy 800.
- Gasventilator und Dampferzeugung aus CNS nach DIN 1.4404
- Garraumbeleuchtung mit Halogenleuchten.



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90  
web: [www.angelopo.com](http://www.angelopo.com) - email: [angelopo@angelopo.it](mailto:angelopo@angelopo.it)

14/09/2023

Kombi-Dämpfer Multifunktion BX  
ELEKTRISCHER KOMBI-DÄMPFER 6 X 1/1GN

- Schalttafel von Polycarbonat geschützt.
- 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 Strahlschutzbarriere
- Griff Rechts- und Linkslauf, bequem für Rechts- und Linkshänder.
- Hochbeständige Türdichtung aus Silikon mit doppelter Dichtleiste.
- Integrierte Behälter für Sammelungs- 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

- Thermal-und Sicherheitsthermostate, mit entsprechenden Alarme verbunden, für Lüftermotor, Garraum und Steuerungskarte.
- 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.
- Selbstdiagnose mit Alarm für Störungen am Motor, Brenner, für fehlendes Wasser-Gas.
- Unterbrechung Lüfterdrehung bei Türöffnung.

## Serienausstattung

- Füße 100 mm h, höhenverstellbar mit Beschichtung aus Edelstahl CNS 1.4301.
- Rohre für Wasseranschluss.
- Bedienungsanleitung mit Garempfehlungen.
- Daten Technischer Kundendienst.

## Technische Daten

|                  |                               |                  |               |
|------------------|-------------------------------|------------------|---------------|
| Betriebsspannung | 400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz | Nettogewicht     | 118 kg        |
| Bruttogewicht    | 130 kg                        | Elektro-Leistung | 12 kW         |
| Abmessungen      | 92x90,6x78,5 cm               | Verpackung       | 101x97x104 cm |