

GASBEHEIZTER KOMBI-DÄMPFER TOP 20 X 2/1GN

Kombi-Dämpfer mit automatische Backen für Pasteurisierung, Räucherung, Vakuum-Garen, Trocknung, Vorbereitung Kuchen und Desserts, Braten, Dünsten, Bräunung, Anbraten, Kochen in Delta T und niedriger Temperatur. Umkehrung des Flügelrades mit 6 Lüfterradgeschwindigkeiten und statischer Funktion mit Kontrollsystem. Direkte Kontrolle der Feuchtigkeit in Garen. Zwei Niveaus der Dampferzeugung. Bibliothek Programme mit 150 automatischen und gespeichert Kochprogramme. Rezepte mit Zutaten, Zubereitung, Garmethoden und Tipps für die Präsentation der Platte, mit der Fotografie. Cook & Chill-Programme 100% automatisch mit integriertem BE-1. Multi-Kochen mit: Kochen kompatibel gespeichert, Multi-Timer (zu 20 Blechen) und verwenden zwei Kerntemperaturfühler. ECO-Funktion zur Energieeinsparung im Garen und Reinigung. Waschen-System mit Dreifachwirkung Hygiene-Wirkung automatisch, ohne das geringste Eingreifen des Anwenders. Sieben Reinigungsprogramme. Strukturaus C.N.S. nach DIN 1.4301, nach DIN 1.4404 in der Backkammer.



Automatische Cook&Chill



Automatische 100% Waschen-System



Anzahl der Mahle / pro Tag	n° 560	Automatische Garen	Ja
Automatische Spülung	Waschanlage SC2 Dual: Desinfizierende Wirkung	Display	Farb-, interaktiv und digital
Energieüberwachung	Fernüberwachung der Leistungsspitzen	Fassungsvermögen Behälter GN	20 x 2/1GN - 40 x 1/1GN
Garkernsonde	Multipoint, standard	gleichzeitiges Kochen	Automatisch und Multi-Zeitschalter
Türgriff	Türanschlag Rechts, selbst mit vollen Händen	Türöffnung	von links nach rechts
Versorgung	Gas		

Funktionelle Merkmale

- Multifunktions-KombiDämpfer mit digitaler Steuerung, grafischer Farb-Bildschirm mit hoher Sichtbarkeit EVC und interaktiver Schnittstelle
- 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.
- Verschiedene Garmethoden: Bibliothek automatische Programme C3, Bibliothek gespeicherte und programmierbare Garprozesse CF3, CMP-funktion, FAVORITEN und BENUTZERDEFINIERT. Möglichkeit um benutzerdefinierte Garprogramme von Programm-Bibliothek zu speichern oder Funktion Gar-Speichern.
- Geleitete Garfunktionen: Erhaltung, Delta T, Regenerieren, Banqueting, niedrige Temperatur, Pasteurisierung, Räucherung, Vakuum-Garen, Trocknung.
- Kerntemperaturfühler Multipoint PDP mit progressiver Dichte.
- Vorbereitung für Zubehör Vakuum-Kerntemperaturfühler (KSFMS) - nur mit Garkernsonde.
- Vorbereitung für Räuchern mit Zubehör Smokerstar (FMSX).



- Vorbereitung für Pasteurisierung mit perfekter Kontrolle (Zubehör FMP).
- Wahlschalter zur Datenauswahl, von hinten beleuchteten Touch-Screen-Wahltasten.
- Automatische Reinigungssystem mit dreifacher Hygiene-Wirkung im Garraum TAS: das Vollautomatische System ohne das geringste Eingreifen des Anwenders. Abflussreinigungsfunktion ADC, langes Spülen TMC und kurzes Spülen SPLASH. Entkalkungsprogramm.
- Multicooking um gleichzeitiges Garen mit Multi-Zeitschalter bis zu 20 Blechen benutzen, Multieasy zur gleichzeitigen Benutzung von Vereinbaren Garprogrammen, MultiCore zur gleichzeitigen Benutzung von zwei Kerntemperaturfühler, BE-1 für Verwaltung FX und Blitz gleichzeitig mit integrierter automatischer Cook & Chill Programme, Hilfe online (UMB) für Benutzerhandbuch auf Bildschirm
- ECO-Funktion zur Energieeinsparung im Garen und Reinigung.
- Dampferzeuger RDC + EVOS, für niedrigen Betriebskosten. Zwei Niveaus der Dampferzeugung DSG.
- Manuelle Dampf-Injektion.
- Tasten für aktive Kontrolle von: Leistung APM, Feuchtigkeit DCR, Verwaltung aller Garprogramme AOC mit Überdruck, automatische Umkehrung des Flügelrades AWC, 6 Geschwindigkeiten des Lüfterrades MCF (mit statischer Funktion), Kontrolle des Temperaturverlaufes PTM, Extra-Leistung PLUS, zwei unterschiedliche Niveaus der Dampferzeugung (DSG), Kontrolle der Garzeit mit Genauigkeit von einer Sekunde (SBS).
- Reset-Taste Alarmmeldungen. Eigendiagnose mit Alarmmeldungen bei Fehlfunktion.
- Automatisches Abkühlen und Vorheizen.
- Daten-Übertragung- und Ladung (HACCP, Garen, ...) durch USB-Stick
- Vorrüstung für die Fernüberwachung der Leistungsspitzen.
- Startzeitvorwahl.

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).
- Indirekter Gas-Wärmetauscher im Garraum aus CNS nach DIN 1.4310 und DIN 1.4404. Gebläsebrenner mit modulierbarer Ansaugung, elektronischer Flammenüberwachung für Eigendiagnose und automatischer Wiedereinschaltung.
- Gasventilator und Dampferzeugung aus CNS nach DIN 1.4404
- 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 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

- 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 Gärempfehlungen.
- Daten Technischer Kundendienst.
- Reinigungsmittel.

Technische Daten

Betriebsspannung	230V 1N~ / 50Hz	Nettogewicht	447 kg
Bruttogewicht	498 kg	Elektro-Leistung	1,6 kW
Gasleistung	55 kW	Abmessungen	122,7x112x185,5 cm
Verpackung	130,5x114x217,3 cm		