

ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER 10 x GN 1/1

Kombinierter Heißluft-/Dampfgarer. Struktur aus Edelstahl mit Garkammer aus C.N.S. nach DIN 1.4301. MultiRail Hordengestell mit mehreren Schienen aus C.N.S. nach DIN 1.4301. Sofortige Dampferzeugung in einer kontrollierten und modulierten Überdruckumgebung. Bedienfeld mit kapazitivem Touchscreen, 7" hochauflösender LCD-Oberfläche, mit Wischfunktion. Programmierbar (300 Programme - bis zu 18 aufeinanderfolgende Kochphasen). Manuelle, automatische oder gespeicherte Kochvorgänge. Voreingestellte Sonderprozesse: Warmhalten, Delta T, Regenerieren, Niedertemperatur, Pasteurisieren in Gläsern und Garen im Glas (mit Zubehör), Räuchern, Vakuumverpacken, Trocknen und Räuchern (mit Zubehör). Automatisches Garraumspülsystem. 5-Fühler-Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler im Lieferumfang enthalten. Standardmäßig an das APO.LINK-Portal anschließbar. USB-Anschluss zum Herunterladen/Hochladen von Garprogrammen, Software-Updates, HACCP-Daten, Ofen-Backups, Bildern. Türöffnung von links nach rechts.



 SPACESAVER 52cm



Anzahl der Mahle / pro Tag	n° 85	Automatische Spülung	mit Hochleistungsreinigungsmittel
Display	7" kapazitiver Touchscreen	Energieüberwachung	Fernüberwachung der Leistungsspitzen
Fassungsvermögen Behälter GN	10 x GN 1/1 h=40 mm	Kerntemperaturfühler	Multipoint (5 Sensoren) geliefert
Türgriff	Scharniere rechts, Öffnung von links nach rechts	Versorgung	Electricität

Funktionelle Merkmale

- Kompakter Multifunktions-Kombiofen.
- Bedienfeld mit kapazitivem Touchscreen mit hochauflösender 7" LCD-Oberfläche, mit Wischfunktion. Programmierbar (300 Programme - bis zu 18 aufeinanderfolgende Kochphasen). Einfache und intuitive Steuerungsfunktions-Navigationslogik. Möglichkeit der Konfiguration von Benutzerprofilen mit hierarchischen Zugriffsebenen: vollständiger oder eingeschränkter Zugriff je nach Bedientyp. Der Administrator hat ein Passwort, mit dem er auf alle Funktionen zugreifen kann.
- Ein einfacher Benutzer hat eingeschränkten Zugriff auf die ihm vom Administrator zugewiesenen Funktionen. Anpassbare Homepage für den direkten Zugriff auf gewünschte Kochvorgänge oder Funktionen für mehrere Bediener. In die Steuerungssoftware integrierte „Wochentagebuch“-Funktion zum Eintragen wiederkehrender privater oder beruflicher Verpflichtungen, deren Ablauf auf dem Backofendisplay angezeigt wird, mit direktem Einstieg in die im Tagebuch eingetragenen Koch- oder Waschvorgänge. HACCP-Daten gespeichert und auf dem Display sichtbar. Mehrsprachig.
- 300 Kochprogramme in 18 Phasen verfügbar (gespeichert und zusätzliche, die vom Benutzer erstellt werden können). Jeder gespeicherte Kochvorgang enthält Kocheempfehlungen. Diese Funktion gilt auch für neue Garprogramme, die direkt vom Benutzer eingegeben werden. Jedem Garvorgang kann ein Bild zugeordnet werden. Favoritenprogramme funktionieren auf der Homepage.
- Zwei Garmanagementmodi. 1. Manuell: Der Bediener kann bis zu 18 verschiedene Kochphasen einstellen; 2. Bis zu 18 aufeinanderfolgende Phasen gespeichert: Der Bediener wählt ein gespeichertes Programm aus und hat die Möglichkeit, es zu ändern.
- Die wichtigsten Betriebsarten sind: Heißluft, Dampf und Kombination.
- KOCHEN MIT UMLUFT: von 10 bis 300°C, mit aktiver Feuchtigkeitskontrolle während des Garens von 0 bis 100%, mit Intervallen

ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER 10 x GN 1/1
Forni Combinati Compatti

von 10%. DAMPFGAREN: von 30 bis 125°C, mit drei unterschiedlichen Dampferzeugungsstufen, die dem gewünschten Garergebnis angepasst sind. GEMISCHTES GAREN: von 30 bis 250°C, mit aktiver Feuchtigkeitskontrolle während des Garens von 10 % bis 90 %, mit Intervallen von 5 %.

- Voreingestellte Sondergarverfahren: Warmhalten, Delta T, Regenerieren, Niedertemperatur, Pasteurisieren im Glas und Garen im Glas (mit Zubehör), Räuchern, Sous-vide, Trocknen und Räuchern (mit Zubehör). Am Ende des Garvorgangs vorgeschlagene Funktion „Gar fortsetzen“, die die Einstellungen beibehält. Ausführungszeit zum Kochen von 0 bis 40 Stunden, mit der Möglichkeit, die Kochzeit auf die Sekunde zu steuern, unendliche Funktion. Download- und Upload-Funktionen (Garprogramme, Software-Updates, HACCP-Daten, Ofen-Backup, Bilder) über USB-Anschluss. Taste zum Zurücksetzen des Alarms. Eigendiagnose mit Störungsmeldungen.
- Verzögerter Start für Koch oder Waschvorgang.
- Sofortige Dampferzeugung in einer geschlossenen Umgebung bei kontrolliertem und moduliertem Druck.
- ECO-Funktion für den sparsamen Stromverbrauch beim Reinigen.
- Zeitgesteuerte manuelle Dampfinjektion (von 5 bis 60 Sekunden).
- Kochsteuerung über Kerntemperaturfühler, extern, Multipoint mit 5 Sensoren, im Lieferumfang enthalten.
- 6 Ventilatorstufen, darunter eine halbstatische Stufe; Umkehrsteuerung; Stopp mit Türöffnung.
- Ethernet-Anschluss für: IOT-Verbindung zum APO.LINK-Portal zum Senden und Empfangen von Daten vom PC (4.0-kompatibel), Senden von Fehlfunktionsalarmen in Echtzeit, sogar an das örtliche Kundendienstzentrum; zur Intranetverbindung mit Geräten (Smartphone, Tablet, PC) zur Fernnutzung der Ofenschnittstelle mit Mirroring-Funktion.
- Vorrüstung für die Fernüberwachung der Leistungsspitzen.
- Anschluss für Kerntemperaturfühler und USB-Anschluss an der Vorderseite der Maschine.
- Vorrüstung für Räucheraufsatz (SMOK).
- Vorrüstung für das Zubehör zur fortgeschrittenen Steuerung der Pasteurisierungsprozesse (FMP) im Glas, Kerntemperaturfühler mit Mehrpunktmessung.
- Türöffnung von links nach rechts.

Bau-Merkmale

- Struktur aus Edelstahl. Garraum mit abgerundeten Ecken, polierte Oberfläche aus C.N.S. nach DIN 1.4301. Isolierung des Garraums mit einer doppelten Schicht Glaswolle mit einer maximalen Dicke von 5 cm.
- Ausziehbares Multirail-Hordengestell aus Rohr aus C.N.S. nach DIN 1.4301, geeignet für GN 1/1-Behälter und Sub-Multiples (20 Ebenen mit 27,5-mm-Abstand). Maximale Kapazität: 10 Behälter GN 1/1 h = 40 mm oder 6 Behälter GN 1/1 h = 65 mm (82,5 mm Abstand).
- Kammerheizung durch gepanzerten elektrischen Widerstand in Incoloy 800.
- Lüfter im Garraum mit hoher aerodynamischer Effizienz aus C.N.S. nach DIN 1.4301.
- LED-Garraumbeleuchtung.
- Bedienfeld mit kapazitivem Touchscreen, geschützt durch gehärtetes Glas.
- Trennwand zwischen Garraum und Einbauraum des Wärmetauschers mit Gelenk-Klappöffnung, leicht zugängliches Einratsystem.
- Tür mit 4 Zwischenstopps bis 130°, doppelt gehärtetes Glas 6+4 mm für minimale Wärmeableitung mit offenem Hohlraum, zur Reinigung herausnehmbares Innenglas, mit Low-Emissiv-Behandlung. Hochbeständige Silikondichtung mit doppelter Heißsiegelinie. Drehgriff im und gegen den Uhrzeigersinn, praktisch für Rechts- und Linkshänder.
- In Ofentür und Front eingebaute Schüsseln zum Sammeln und Ableiten von Kondenswasser, verbunden mit dem Ofenablauf.
- Zwangskühlung des Technikfachs mit Luftfilter aus expandiertem Polyurethan.
- Garraumablauf unten, siphoniert und belüftet mit Anti-Rückfluss-System für Flüssigkeiten/Gerüche.
- Automatische Verwaltung des Entlüftungsventils für die Garklimaregulierung und die Energieeinsparung
- Zugriff zum oberen Technikfach über die Frontöffnung der Bedienblende und nach hinten über die Rückwandöffnung.
- Höhenverstellbare Füße (min. 100, max. 125 mm), mit Verkleidung aus Chromnickelstahl nach DIN 1.4301

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 IPX4.

Serienausstattung

- Mehrpunkt-Kernsonde mit progressiver Dichte und 5 Messpunkten.
- Demontierbares Hordengestell.
- Höhenverstellbare Füße (min. 100, max. 125 mm), mit Verkleidung aus Chromnickelstahl nach DIN 1.4301
- Daten Technischer Kundendienst.

Optionen und Zubehöre

- Lieferbares Zubehör: offenes Untergestell; Räder; Überlappungsbausatz mit oder ohne Rahmen; externe Vakuumsonde; Waschmittel-tank-Kit zum Waschen; Stützhauben; Pasteurisierungskit (FMP), Räucherkit (SMOK).
- Optional: Modell mit Öffnung von rechts nach links (TT..R).

TT101



Technische Daten

<i>Betriebsspannung</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Nettogewicht</i>	85 kg
<i>Bruttogewicht</i>	110 kg	<i>Elektro-Leistung</i>	11 kW
<i>Abmessungen</i>	51,3x89,6x103,3 cm	<i>Verpackung</i>	58x96x126 cm

ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER 10 x GN 1/1
Forni Combinati Compatti



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

07/09/2023