

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

KVG 101 S



10 x 1/1 GN

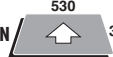
GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit CLIMA 30 - 300°C
- Dampf 30 - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit CLIMA 30 - 300°C
- Über 90 getestete und gespeicherte Garprogramme, inklusive Regenerieren auf Teller und in Behälter
- Programmierbar, 99 Programme mit 4 Zyklen in automatischer Folge
- Manuell mit 4 Zyklen in automatischer Folge und Zusatzfunktionen: Warmhalten (2 Modalitäten) - Entfeuchtung
- Kerntemperatur- Garvorgänge (mit Mehrpunkt- oder Nadelfühler)

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-Drehschalter mit Push-Funktion zum Bestätigen der Werte
- Manuelle Vorheizung
- Funktionstest mit Selbstdiagnostikanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels CLIMA-System und automatischer Entfeuchtung
- Garraumentlüftungs-System zur schnellen Abführung überschüssiger Feuchtigkeit, automatisch und mit programmierter Öffnung vor Garprozess-Ende
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Automatisch geregelte Wrasenabblöschung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm
- Reduzierte Luftgeschwindigkeit (Option) - Aktiviert automatisch die reduzierte Heizleistung
- Kerntemperatur-Reglung mittels 4-Punkt Messfühler (Option)
- Externe Kernfühler-Steckdose mit Anschlussmöglichkeit fuer Nadel-Kernfühler (Option) zum Vakuumgaren und fuer kleine Stücke
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, Aktualisieren der Software und Laden/Herunterladen von Garprogrammen
- Manuelle Tasten für: Beschwädung - Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C (automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb) - Zeitgesteuerte, in der Tür integrierte, leicht zugängliche, reflexfreie Halogen-Garraumbeleuchtung mit automatischer Ausschaltung bei Türöffnung - Manuelle Entfeuchtungsreglung
- Strahlwasserschutz IPX5
- SERVICE-Programm für: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung



1/1 GN  530 325

ENERGY SAVING - Automatische, leistungsbezogene:

- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieeinfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen
- Mit dem neuen Brenner- Modulationssystem und dem (patentierten) Hocheffizienz- Wärmetauscher werden Energieverschwendungen vermieden und die Schadstoffemissionen reduziert
- Dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum, wird der Wasser- und Energieverbrauch entscheidend gesenkt

SERIENAUSSTATTUNG

- 2 Roste GN 1/1 aus Edelstahl rostfrei, mod. X1100 (530 x 325 mm)

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- KSC 004 - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- KLM 101 - Automatisches Reinigungssystem AWS, zur automatischen Garraum-Reinigung in 4 Stufen: SOFT-REINIGUNG / HARD-REINIGUNG / HARD PLUS-REINIGUNG / SPÜLUNG (Serienausstattung 1 Combiclean DL 010 - 10 l.)
- KVR 101 - Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- KPS 101 - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 mit trapezoidaler Form und zur leichten Reinigung vollständig abgerundeten Kanten
- Fugenlos verschweißter, völlig glatter, dampfdichter Innenraum
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Thermische Ausdehnungsbrücke zwischen Innenraum und Frontseite
- Tür mit zwei getrennten, hinterlüfteten, gehärteten Glascheiben - die innere mit athermischer Beschichtung - zwecks reduzierter Wärmeabstrahlung zur Bedienerseite und höherer Effizienz
- Zur leichten Reinigung aufklappbare Innenscheibe
- Griff mit Rechts-/Links-Öffnung
- Einstellbare Türscharniere zur optimalen Abdichtung
- Gesteckte Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet, auch bei offener Tür
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs
- Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten
- Garraum-Ablauf mit integriertem Luftsprung
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser
- Installationsecke auf der rechten Geräteseite

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraum mittels modulierenden Gebläsebrennern
- Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz-Transformator
- Elektronische Flammenüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer Zuendückstellung
- Energy Saving: Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung
- Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl AISI 310 S

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

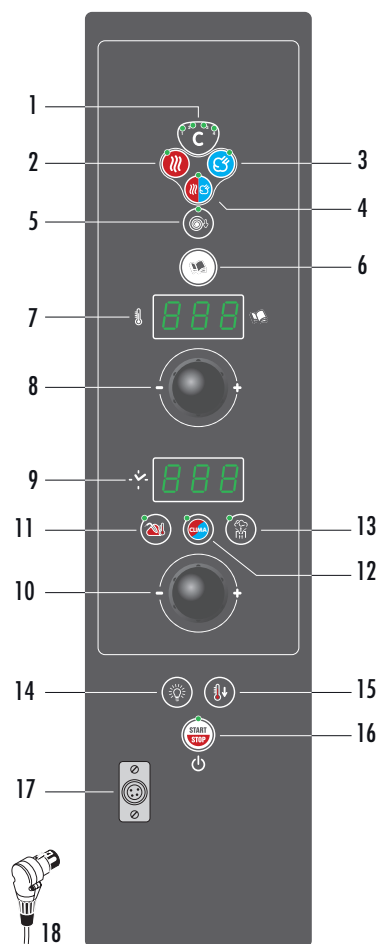
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung
- Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige
- Magnetischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle
- Zweistufige Gasregler

ZUBEHÖR

- **KSA 001** - Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm. **(Lieferbar nur wenn Gerät bereits mit Kernfühler ausgestattet ist)**
- **LD 25** - Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- **KFX 101** - Fettfilter
- **USB** - USB-Pendrive mit Software-Update
- **KP 004** - Füße (h - 150 mm)
- **CAV 101** - Rückstromsicherung bei gasbeheizten Modellen - Obligatorisch bei allen Installationen ohne Dunstabzugshaube (180 x 180 x 200 h)
- **KSR 101** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (930 x 645 x 720 h)
- **KSR 101S** - Sonder-Untergestell zur Einführung von Schockkühler-Schockgefrierer (930 x 645 x 910 h)
- **KPT 081** - Eingebaute Auflageschienen (10 x 1/1 GN)
- **KPD 101** - Ablage für Reinigungsmittel
- **KAL 081** - Neutraler Unterschrank mit Türen
- **KAN 081** - Neutraler Unterschrank mit Flügeltüren, eingebauten Auflageschienen und Ablage für Reinigungsmittel (10 x 1/1 GN)
- **KMC 031 E** - Warmhalte-Langzeitgargerät mit Kerntemperaturfühler und digitaler Steuerung (450 x 630 x 410 h - 3 x 1/1 GN - AC 230 V / 0,7 kW)
- **KMC 051 E** - Warmhalte-Langzeitgargerät mit Kerntemperaturfühler und digitaler Steuerung (450 x 630 x 560 h - 5 x 1/1 GN - AC 230 V / 1 kW)
- **KSS 101** - Hordengestell komplett mit Einfahrschiene (575 x 330 x 730 h)
- **KPP 101** - Teller - Hordengestell komplett mit Einfahrschiene (575 x 330 x 730 h - Tellerkapazität 24 - Ø 310 mm)
- **KCR 101** - Transportwagen mit Kondensatauffangwanne (605 x 670 x 950 h)
- **KCP 101** - Warmhaltehaube für Hordengestelle
- **KKC 101** - Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (930 x 1085 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **KKA 101** - Dunstabzugshaube ohne luftgekühltem Schwadenkondensator - Externer Anschluss erforderlich (930 x 1085 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **KPA 101** - Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand. Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist
- **KGR 101** - Hähnchen - Grillsatz
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.

- **DL010** - Combiclean - Alkalischer Spezialreiniger (Kanister 10 l.)

KVG 101 S



- 1 - Taste Garzyklen
- 2 - Taste Heißluftgaren
- 3 - Taste Dampfgaren
- 4 - Taste Betriebsart kombination
- 5 - Taste verringerte Geschwindigkeit
- 6 - Taste Garprogramme
- 7 - Display zur Anzeige der Garraumtemperatur, Programmanzeige
- 8 - Rollkugel für Einstellungen/Temperaturwahl
- 9 - Display zur Anzeige der Garzeit (Restzeit/Einstellung), Anzeige der Kerntemperatur (Ist-Temperatur/Einstellung), Anzeige Feuchtigkeitsgehalt
- 10 - Rollkugel für Einstellungen/Wahl von Zeit und Kerntemperatur
- 11 - Taste zur Aktivierung von Garvorgängen mit Kerntemperaturfühler
- 12 - Taste zur Aktivierung der automatischen Feuchtigkeitsregelung (CLIMA), Taste für die manuelle Beschwadung
- 13 - Taste Dampfauslass aus dem Garraum
- 14 - Taste Garraumbeleuchtung
- 15 - Taste Schnelkkühlung bei geöffneter Tür
- 16 - Hauptschalter - Start/Stopp Taste
- 17 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- 18 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN		KVG 101 S
Außenabmessungen	mm	930 x 795 x 1030 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	1040 x 980 x 1300 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	197 / 172
Elektrische Gesamtleistung	kW	1
Nennwärmeleistung	kW / kcal	18 / 15480
Garraumheizleistung	kW / kcal	18 / 15480
Lüfterleistung	kW	0,55
Versorgungsspannung	V	AC 230 V - 50 Hz

KAPAZITÄT (GN)

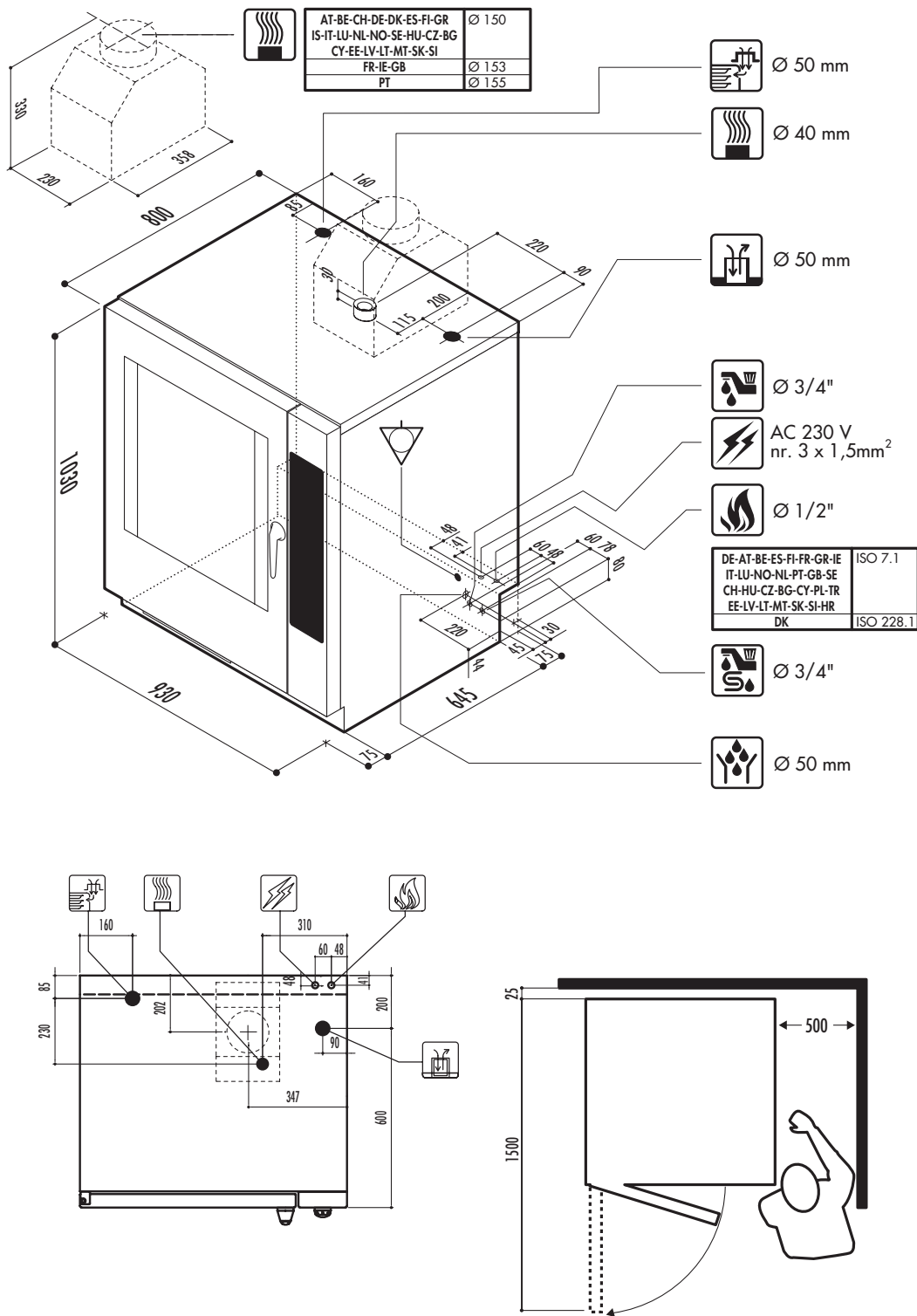
10 x 1/1 GN

Einschubabstand (mm)

70 mm

KVG 101 S

Gemäss CE - Gasverordnung, soll für jedes Gerät eine angemessene Abgasabführung (Typ B13, B23, A3) vorbereitet werden



CE IPX 5



Einfüllstutzen Dampfgenerator-Entkalker	
Dampfableitung und Garraum-Unterdrucksicherung	
Wrasenabzug Garraum	

Luftansaugung

Wasseranschluß
(normales Wasser)

Wasseranschluß
(enthärtetes Wasser)

Ablauf Flüssigkeiten

Ablauf Kondensat