

GASBEHEIZTER HEISLUFTDÄMPFER

XAVG 10 P

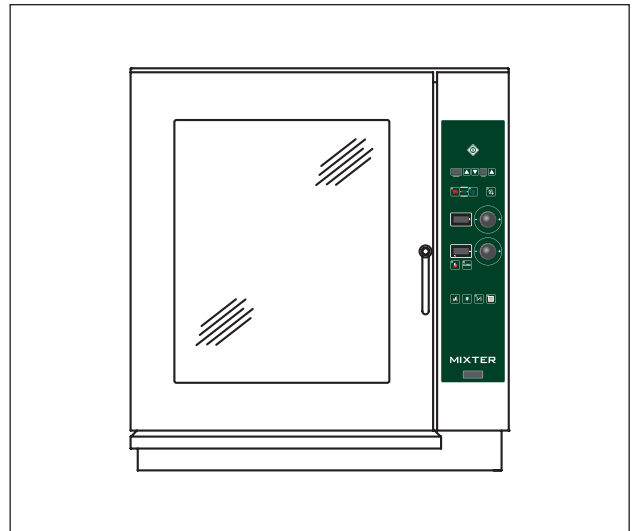
Universeller Heissluftdämpfer mit direktem Dampf einsetzbar für Heissluft-, Dampf-, und Kombinationsgarprozesse

KONSTRUKTION

- Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301
- Abgerundeter Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 zur optimierten Luftführung und breitradigen Ecken zur leichten Reinigung (HACCP)
- Verschweisster, glatter, dampfdichter Innenraum
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Thermische Ausdehnungsbrücke zwischen Innenraum und Frontseite
- Türe mit zwei getrennten, hinterbelüfteten, gehärteten Glascheiben zur reduzierten Wärmeabstrahlung zur Bedienerseite, integrierter Beleuchtung und Griff mit zuschlagbarem Drucktastenschluss
- Aufklappbare Innenscheibe zur leichten Reinigung
- Gesteckte Türdichtung aus Hochtemperatur- und Alterungsbeständigem Silikon
- Türtropfwanne unterhalb der Tür, welche das abtropfende Kondenswasser der Tür direkt in die Gerätetropfwanne und von hier direkt ins Ablauf leitet, auch bei offener Tür
- Herausnehmbare Auflageschienen mit 70 mm Schienenabstand
- Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten
- Getrennter Magnetventilanschluss für Normal- und Weichwasser
- Installationssecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung
- Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar
- Einsatz von Backbleche 600 x 400 mm möglich mit entsprechenden Einhängeschienen
- Externer Kerntemperaturfühleranschluss

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraumheizung mittels Gebläseburner
- Vollautomatische, elektronische Zündung und Überwachung der Gasflamme
- Selbstdiagnosesystem mit automatischer Wiederbetätigung bei Fehlzündung
- Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung **Energy Saving**
- Zweistufige Gasregler
- Hochleistungswärmetauscher mit Ceran-beschichteter Expansionskammer aus feuerfestem CrNi-Stahl AISI 310 S



FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Elektronisches Steuerpaneel mit Tasten und Einstellrädern zur Eingabe von Temperatur und Zeit
- Funktionstest mit Selbstdiagnoseanzeige bei jedem Einschalten mit numerischer und akustischer Fehlermeldung
- Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination mit automatischer Temperatur- und Zeitvorgabe
- 99 speicherbare Garprozesse in bis zu 9 Schritten in Reihenfolge: davon 9 werksseitig getestete Garprozesse zur sofortigen Verwendung
- Ventilator mit elektronisch gesteuerter **Autoreverse**-Funktion entsprechend der eingestellten Garzeit für optimale Gar- und Backergebnisse
- Warmhaltefunktion am Ende des Garprozesses über Kerntemperatur - oder Zeitsteuerung
- Mehrzweck-Kernfühlersteckdose zum zusätzlichen Anschluss eines Nadelfühlers für Kleinstückgut und zum Durchstechen von vakuumierten Produkten sowie Einsatz als integrierter, digitaler Thermometer
- Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C und automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb
- Manuelles Garraumreinigungsprogramm "CL" mit automatischem Dampfvorgang und elektronisch gesteuerter Abkühlung/Aufheizung
- Manuelle Beschwadungsfunktion über Drucktaste
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels **CLIMA**-System
- Manuelle, automatische und programmierte Garraumentlüftung zum Abführen der überschüssigen Feuchtigkeit
- Zeitgesteuerte, in der Tür integrierte leicht zugängliche, reflexfreie Halogen-Garraumbeleuchtung mit automatischer Ausschaltung bei Türöffnung
- Automatisch geregelte Wrasenablösung
- Automatische Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum zur Vermeidung überschüssiger Dampfproduktion
- Tastenkombination zur Aktivierung des Serviceprogramms zur:

- Kontrolle der Platinenfunktionen

- Anzeige der Temperaturfühler

- Anzeige der Gerätebetriebsstunden zur Programmierung fälliger Wartungen

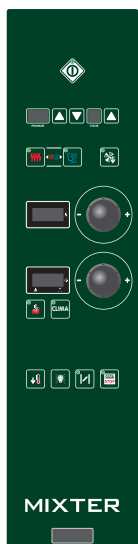
AUF ANFRAGE: PC-Anschlussmöglichkeit zur Fernprogrammierung, Überwachung und Aufzeichnung der Gardaten (HACCP-Vorschrift)

AUSFÜHRUNG P

Elektronisch programmierbar mit 99 Programmen und 9 automatischen Kochzyklen, numerisches Display, CLIMA, Selbstdiagnostik, zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung), Kerntemperaturfühler, Beschwadung, Garraum – Innenbeleuchtung und zweifachverglaste Tür.

ANWENDUNG

- Heißluft mit CLIMA 30°C - 300°C
- Dampfgaren 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombi-Garen mit CLIMA 30°C - 300°C
- Regenerieren mit CLIMA 120°C - 140°C
- Kerntemperaturfühler 30°C - 100°C
- Garen in automatischer Abfolge
- Warmhalten mit CLIMA



SICHERHEITSAUSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum • Sicherheit gegen Überdruck und Unterdruck im Garraum • Motorschutzschalter • Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer, sekundenschneller Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung • Minstdruckwächter zur Gasmangelanzeige • Türkontaktschalter • Wassermangelanzeige mit Möglichkeit zur Fortsetzung des Garvorgangs in trockener Heissluft • Forcierte Luftkühlung der elektrischen Bauteile mit Übertemperaturanzeige • Automatisches Ausschalten des Gerätes bei wichtigen Betriebs- und Sicherheitsstörungen

TECHNISCHE DATEN

- Spannung und Frequenz: AC 230 V - 50 Hz
- Elektro-Gesamtanschlusswert: 1 kW
- Heiz-Gesamtanschlusswert: 18 kW (15480 kcal)
- Heizleistung Heissluft: 18 kW (15480 kcal)
- Heizleistung Dampf: 18 kW (15480 kcal)
- Motorleistung: 1 kW

ABMESSUNGEN

- B x T x H (mm) 950 x 850 x 1010 h (1210 h mit Abgasrückstromsicherung)

KAPAZITÄT

- Mit Einhangeschienen (Serie): Quereinschub für 10x1/1 GN Behälter und Roste oder 20x1/2 GN mittels Reduzierrahmen, 70 mm Schienenabstand
- Mit Hordengestell **SG101** (Option): Quereinschub für 10x1/1 GN Behälter und Roste oder 20x1/2 GN mittels Reduzierrahmen, 65 mm Schienenabstand

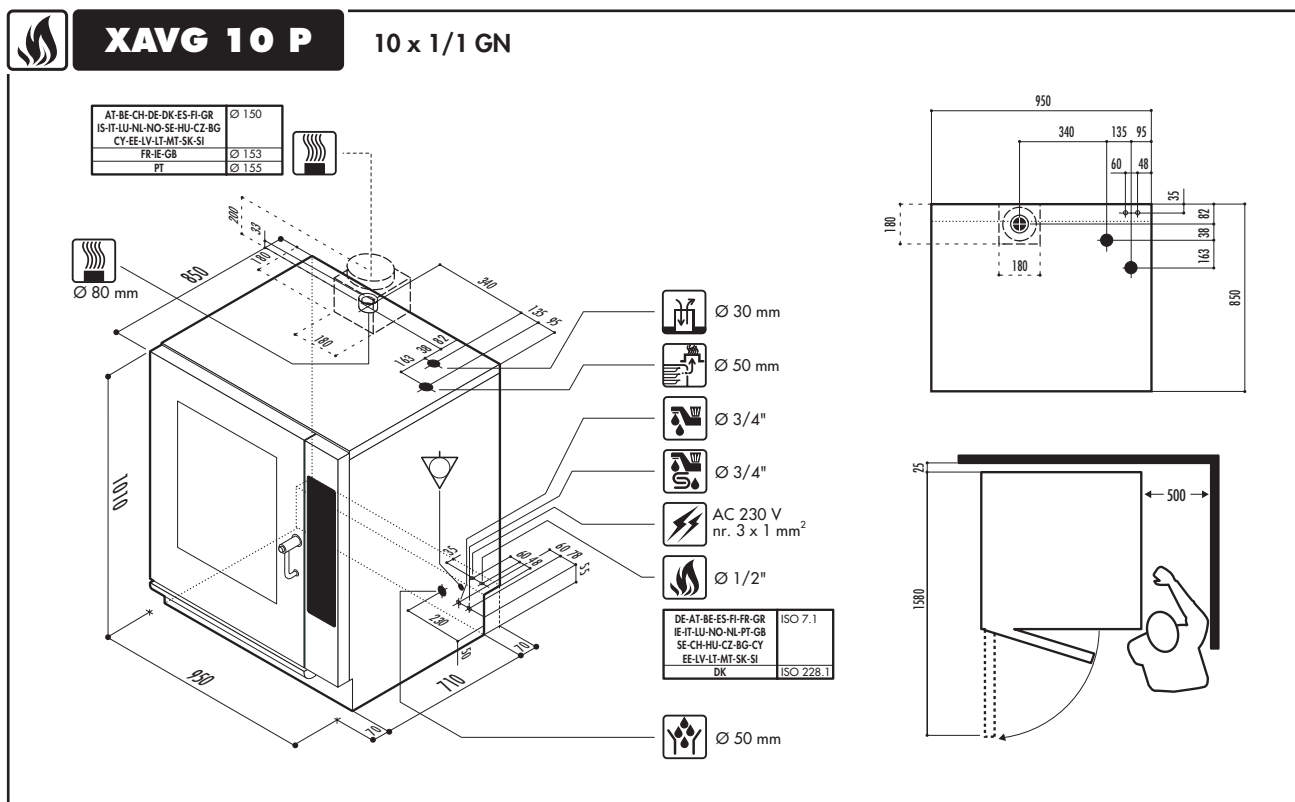
SERIENAUSTATTUNG

- Einhängeschienen
- 2 Roste GN 1/1 aus rostfreiem Edelstahl

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Kerntemperatursteuerung **SC**
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke **SE002**
- Rechtsseitig angeschlagene Tür **PS001**
- Herausnehmbares GN-Hordengestell **SG101**
- Paar-Einhängeschienen für 600x400 mm Backbleche **PAA08 - PAA10**
- Flüssiggaseinstellung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Abgasrückstromsicherung **CA002**
- Fettfilter **FXA10**
- Offenes Untergestell mit (**ASP10**) oder ohne (**ASR10**) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (**AAN10**)
- Bankettwagen **CR101**
- Wärmeschrank **AAC10**
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator **KA084**
- Garraumbrause **LD25**
- Direktanschluss eines Druckers mittels serielle Schnittstelle RS 232
- Monitoringsystem LCS KONTROLLE zur HACCP Aufzeichnung und/oder Rezeptverwaltung

PRÜFUNGEN



Hiernüß CF - Gasverordnug, soll für jedes Gerät eine angemessene Abgasabführung (Typ B13, B23, A3) vorbereitet werden

Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.