

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER GMT 06 D

Ed.0904

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

KONSTRUKTION

- Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301 • Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 mit breitradierten 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 handfreier Griff mit rechts-links Öffnung • Aufklappbare Innenscheibe zur leichten Reinigung • Einstellbare Türscharnieren zur optimalen Abdichtung • 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 • Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs • Herausnehmbare Auflageschienen mit 70 mm Schienenabstand • Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten • Frischdampferzeuger aus CrNi-Stahl AISI 316 mit hoher thermischer Isolation durch Mineralfaserwolle • Getrennter Magnetventilanschluss für Normal- und Weichwasser • Installationsecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung • Externer Kerntemperaturfühleranschluss (in Verbindung mit KT-Reglung) • Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar • Einsatz von Backbleche 600x400 mm möglich mit entsprechenden Einhängeschienen

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraum- und Dampferzeugerheizung mittels einem einzigen 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 Drehschalter und Tasten • Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination • Regeneriertaste • Ventilator mit elektronisch gesteuerter Autoreverse-Funktion für optimale Gar- und Backergebnisse • Schnellabkühlung bei offener Tür • Manuelle Beschwadungsfunktion über Drucktaste • Manuelle Garraumventilation 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 • Manuelles Garraumreinigungsprogramm "CL" mit automatischem Dampfvorgang und elektronisch gesteuerter Abkühlung/Aufheizung • Tägliche, automatische Entleerung des Dampferzeugers mit Kontrolle der Ablauftemperatur bei maximal 60°C • Automatisches Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers "DE" • Anzeige zur Angabe fälliges Entkalten des Dampferzeugers • Tastenkombination zur Aktivierung des Serviceprogramms zur:
 - Kontrolle der Platinenfunktionen
 - Anzeige der Temperaturfühler
 - Anzeige der Gerätebetriebsstunden zur Programmierung fälliger Wartungen
 - Anzeige der Dampferzeugerbetriebsstunden

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

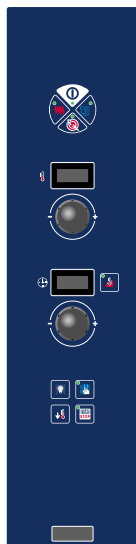
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum • Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger • Sicherheit gegen Überdruck und Unterdruck im Garraum • Sicherheit gegen Überdruck im Dampferzeuger • Motorschutzschalter • Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer, sekundenschneller Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung • Mindestdruckwächter am Gaszulaug • Magnetischer Türkontaktschalter • Automatische Wasserstandsreglung im Dampferzeuger • Forcierte Luftkühlung der elektrischen Bauteile • Automatisches Ausschalten des Gerätes bei wichtigen Betriebs- und Sicherheitsstörungen • Selbstdiagnosesystem mit Fehlercodeanzeige

AUSFÜHRUNG D

Elektronische Steuerung mit manueller Bedienung. Tasten zur Wahl der Betriebsart und Regenerierfunktion. Elektronische Temperaturregelung 30°C - 300°C. Elektronische Zeitsteuerung. Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). Beschwadung, manuelle Entlüftung und Garraum – Innenbeleuchtung. Option: Elektronische Kerntemperaturregelung

ANWENDUNG

- Heißluft 30°C - 300°C
- Dampf garen 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombi-Garen 30°C - 300°C
- Regenerieren: R1 zum Regenerieren auf Teller, R2 zum Regenerieren auf Behälter, RP zum Regenerieren mit manueller Temperatur und Zeiteingabe
- Option: Kerntemperaturfühler 30°C - 100°C



TECHNISCHE DATEN

- Spannung und Frequenz: AC 230 V - 50 Hz
- Elektro-Gesamtanschlusswert: 0,5 kW
- Heiz-Gesamtanschlusswert: 9 kW (7740 kcal)
- Heizleistung Garraum: 9 kW (7740 kcal)
- Heizleistung Dampferzeuger: 9 kW (7740 kcal)
- Motorleistung: 0,5 kW

ABMESSUNGEN

- B x T x H (mm) 890 x 825 x 810 h

KAPAZITÄT

- Mit Einhängeschienen (Serie): Quereinschub für 6x1/1 GN Behälter und Roste oder 12x1/2 GN mittels Reduzierrahmen, 70 mm Schienenabstand
- Mit Hordengestell SGT06 (Option): Quereinschub für 6x1/1 GN Behälter und Roste oder 12x1/2 GN mittels Reduzierrahmen, 65 mm Schienenabstand
- Mit Tellergerüst PRT06 (Option): 14 Teller Durchmesser 310 mm, 58 mm Abstand

SERIENAUSTATTUNG

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

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Kerntemperatursteuerung SC
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke SE001
- Tür mit zweistufiger Sicherheitsöffnung
- Rechtsseitig angeschlagene Tür PS
- Flüssiggaseinstellung
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SGT06
- Paar-Einhängeschienen für 600x400 mm Backbleche PAT06
- Schiffsausführung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Fettfilter FXT06
- Offenes Untergestell mit (SPT06) oder ohne (SRT06) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (ANT06)
- Ablage für Wasseraufbereitung KDT06
- Tellerhordengestell PRT06 mit Warmhaltehaube CPT06 und Bankettwagen CRT06
- Wärmeschrank ACT06
- Warmhaltegerät mit Autoclima MAT06
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator KAT06
- Garraumbrause LD25
- Direktanschluss eines Druckers mittels serielle Schnittstelle RS 232

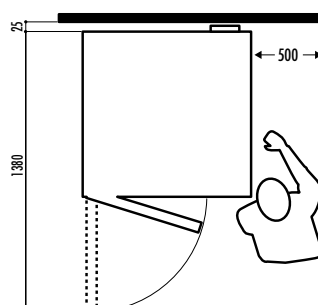
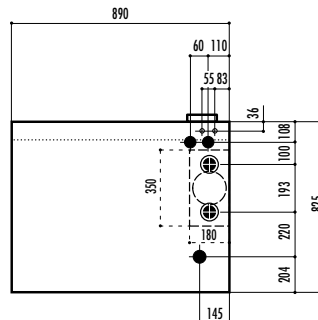
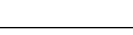
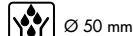
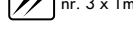
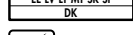
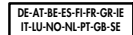
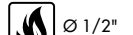
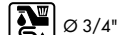
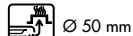
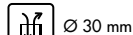
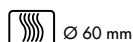
PRÜFUNGEN



GMT 06 D

6 x 1/1 GN

AT-BE-CH-DE-DK-ES-FI-GR	Ø 150
IS-IT-LU-NL-NO-SE-HU-CZ-BG	
CY-EE-LV-LT-MT-SK-SI	Ø 153
FR-IE-GB	Ø 155
PT	



Gemäss CE - Gesetzgebung, 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.