

READY REV

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

LAINOX®
Cooking System

REV 051 M



5 x 1/1 GN

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft 70 - 300°C
- Heißluft mit Beschwadung
- Dampf 70 - 100°C
- Kombination 70 - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Elektromechanisch mit manuellen Kontrollen
- Hauptschalter zur Wahl der Betriebsarten Heißluft, Dampf, Kombination (voreingestellter Wert) oder Schnellabkühlung bei offener Tür
- Temperatur-Regelschalter von 70 bis 300°C
- Zeitschaltuhr einstellbar bis 120 Minuten mit akustischem Signal bei abgelaufener Zeit
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Serienmäßig manuelle Beschwadung
- Manuelle Garraumentfeuchtung
- Garraumbeleuchtung
- Spritzwasserschutz IPX3
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- SN - Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- RPS - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- 25 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



- Gesteckte Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

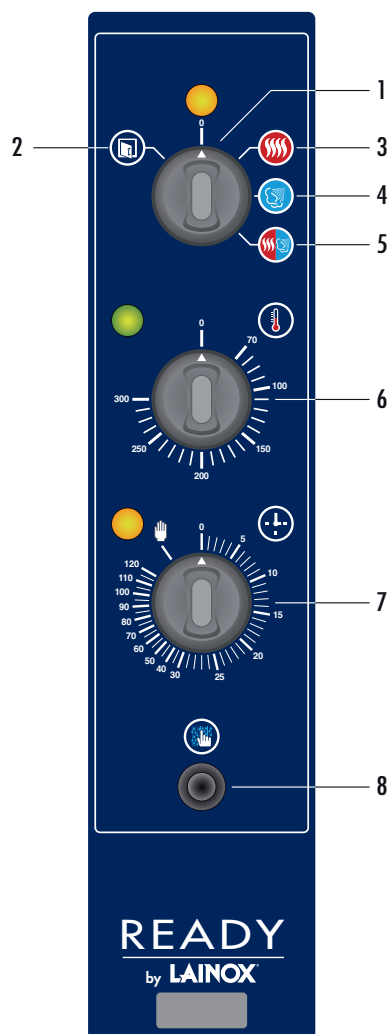
- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter

ZUBEHÖR

- **LD 25** - Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- **RKC V51** - Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Dunstabzugshaube ohne luftgekühltem Schwadenkondensator
- Externer Anschluss erforderlich (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 051** - Abstandsrahmen bei Installation mit Dunstabzugshaube (230 h)
- **RFX 051** - Fettfilter
- **RSR 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung und eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Ablage für Reinigungsmittel für Untergestelle mod. RSR - RSP
- Kapazität 2 Kanister 10 l.
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- Tür mit zwei-stufiger Sicherheitsöffnung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- **DL010** - Combiclean - Alkalischer Spezialreiniger (Kanister 10 l.)



- 1 - Hauptschalter und Bedienknopf Einstellung der Betriebsart
- 2 - Schnellkühlen bei geöffneter Tür
- 3 - Heißluft
- 4 - Dampfgaren
- 5 - Kombination
- 6 - Bedienknopf Einstellung der Garraumtemperatur
- 7 - Bedienknopf Einstellung der Garzeit
- 8 - Taste manuelle Beschwädung

TECHNISCHE DATEN

REV 051 M

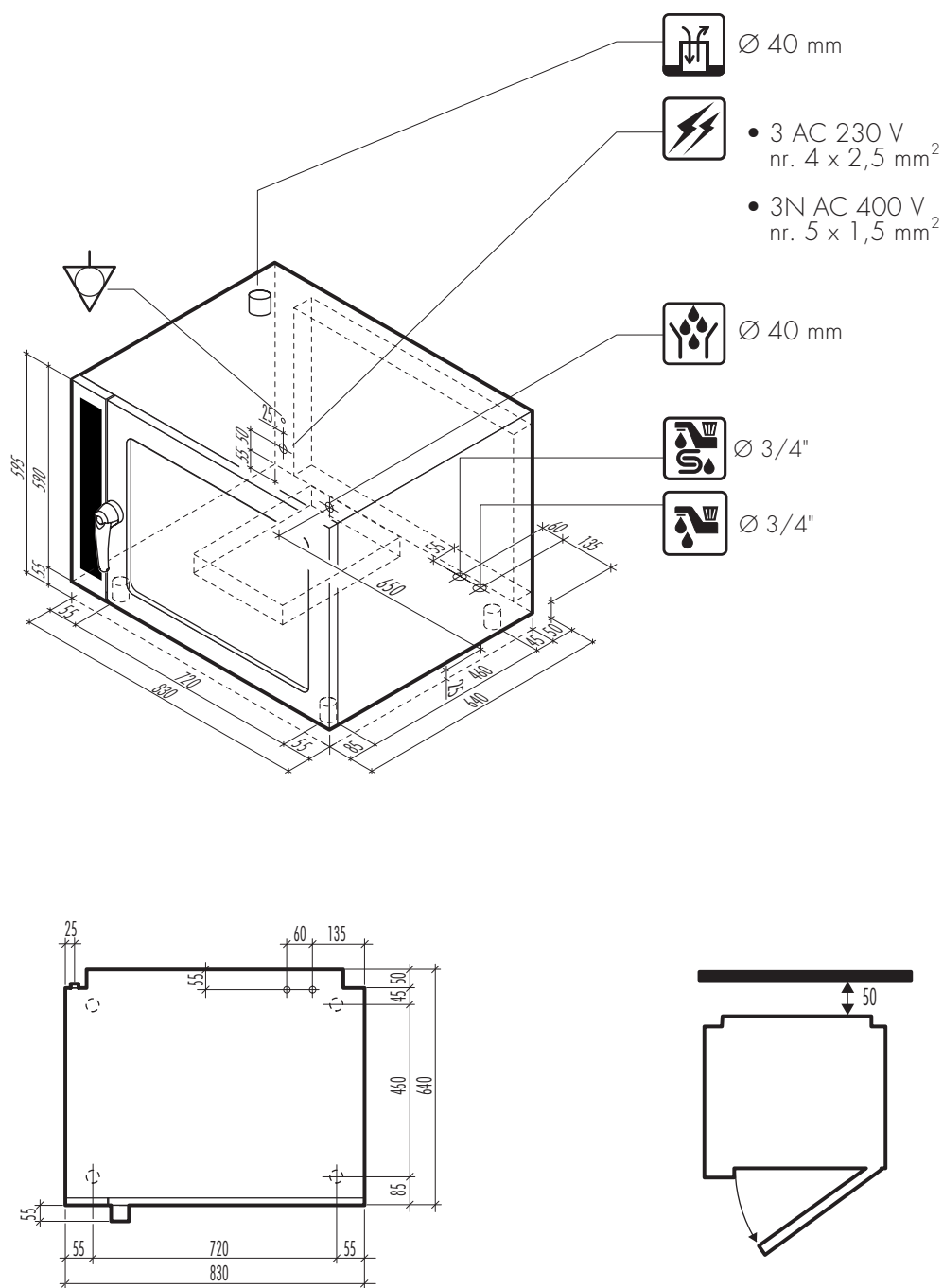
Außenabmessungen	mm	830 x 640 x 595 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	920 x 740 x 775 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	69 / 59
Elektrische Gesamtleistung	kW	7,25
Garraumheizleistung	kW	7
Lüfterleistung	kW	0,2
Versorgungsspannung	V	3N AC 400 V - 50 Hz

KAPAZITÄT (GN)

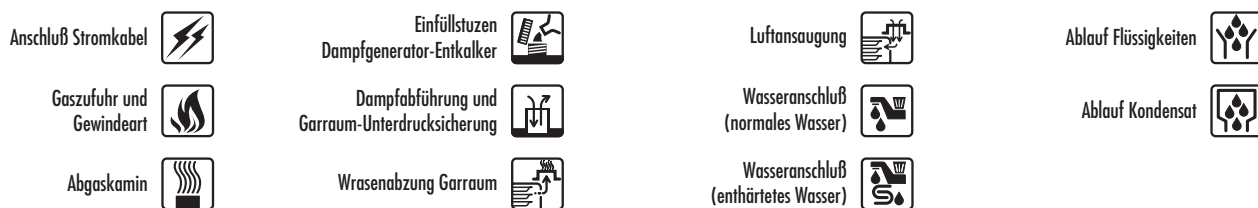
5 x 1/1 GN

Einschubabstand (mm)

70 mm



CE IPX 3



READY REV

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

LAINOX®
Cooking System

REV 071 M



7 x 1/1 GN

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft 70 - 300°C
- Heißluft mit Beschwadung
- Dampf 70 - 100°C
- Kombination 70 - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Elektromechanisch mit manuellen Kontrollen
- Hauptschalter zur Wahl der Betriebsarten Heißluft, Dampf, Kombination (voreingestellter Wert) oder Schnellabkühlung bei offener Tür
- Temperatur-Regelschalter von 70 bis 300°C
- Zeitschaltuhr einstellbar bis 120 Minuten mit akustischem Signal bei abgelaufener Zeit
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Serienmäßig manuelle Beschwadung
- Manuelle Garraumentfeuchtung
- Garraumbeleuchtung
- Spritzwasserschutz IPX3
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- SN - Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- RPS - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- 25 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



- Gesteckte Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

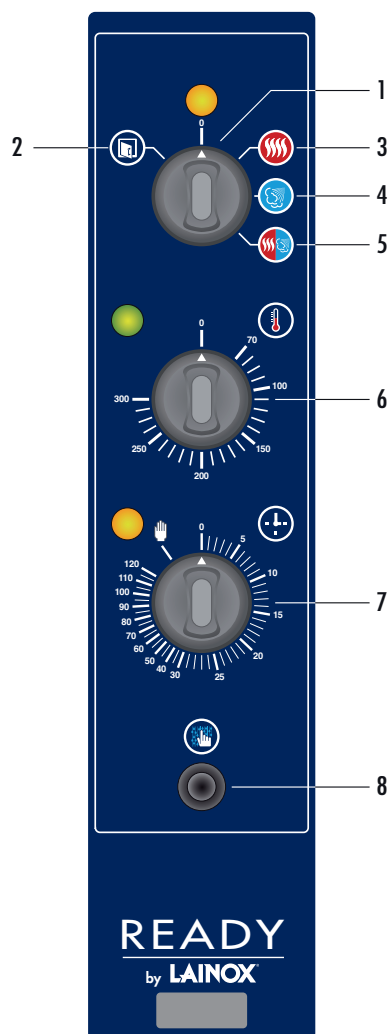
- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter

ZUBEHÖR

- **LD 25** - Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- **RKC V51** - Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Dunstabzugshaube ohne luftgekühltem Schwadenkondensator
- Externer Anschluss erforderlich (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 071** - Abstandsrahmen bei Installation mit Dunstabzugshaube (110 h)
- **RFX 071** - Fettfilter
- **RSR 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung und eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Ablage für Reinigungsmittel für Untergestelle mod. RSR - RSP
- Kapazität 2 Kanister 10 l.
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- Tür mit zwei-stufiger Sicherheitsöffnung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- **DL010** - Combiclean - Alkalischer Spezialreiniger (Kanister 10 l.)



- 1 - Hauptschalter und Bedienknopf Einstellung der Betriebsart
- 2 - Schnellkühlen bei geöffneter Tür
- 3 - Heißluft
- 4 - Dampfgaren
- 5 - Kombination
- 6 - Bedienknopf Einstellung der Garraumtemperatur
- 7 - Bedienknopf Einstellung der Garzeit
- 8 - Taste manuelle Beschwädung

TECHNISCHE DATEN

REV 071 M

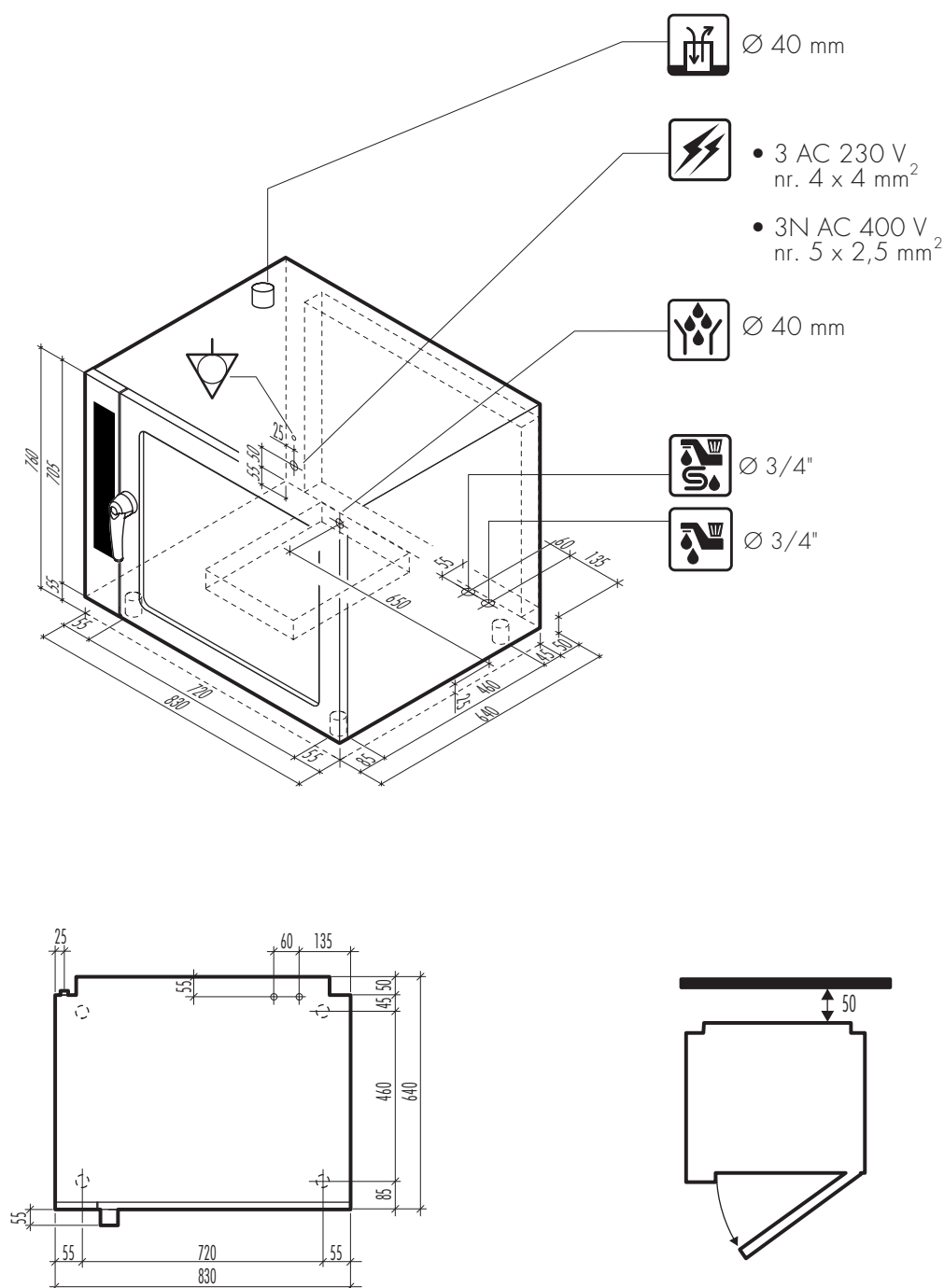
Außenabmessungen	mm	830 x 640 x 760 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	915 x 745 x 940 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	84 / 74
Elektrische Gesamtleistung	kW	12,5
Garraumheizleistung	kW	12
Lüfterleistung	kW	0,4
Versorgungsspannung	V	3N AC 400 V - 50 Hz

KAPAZITÄT (GN)

7 x 1/1 GN

Einschubabstand (mm)

70 mm



CE IPX 3



Einfüllstutzen
Dampfgenerator-Entkalker



Wrasenabzug Garraum 



Wasseranschluß
(normales Wasser)

Wasseranschluß
(enthärtetes Wasser)



Ablauf Kondensat



READY REV

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

LAINOX®
Cooking System

REV 101 M



10 x 1/1 GN

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft 70 - 300°C
- Heißluft mit Beschwadung
- Dampf 70 - 100°C
- Kombination 70 - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Elektromechanisch mit manuellen Kontrollen
- Hauptschalter zur Wahl der Betriebsarten Heißluft, Dampf, Kombination (voreingestellter Wert) oder Schnellabkühlung bei offener Tür
- Temperatur-Regelschalter von 70 bis 300°C
- Zeitschaltuhr einstellbar bis 120 Minuten mit akustischem Signal bei abgelaufener Zeit
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Serienmäßig manuelle Beschwadung
- Manuelle Garraumentfeuchtung
- Garraumbeleuchtung
- Spritzwasserschutz IPX3
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- SN - Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- RPS - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- 25 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



- Gesteckte Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800

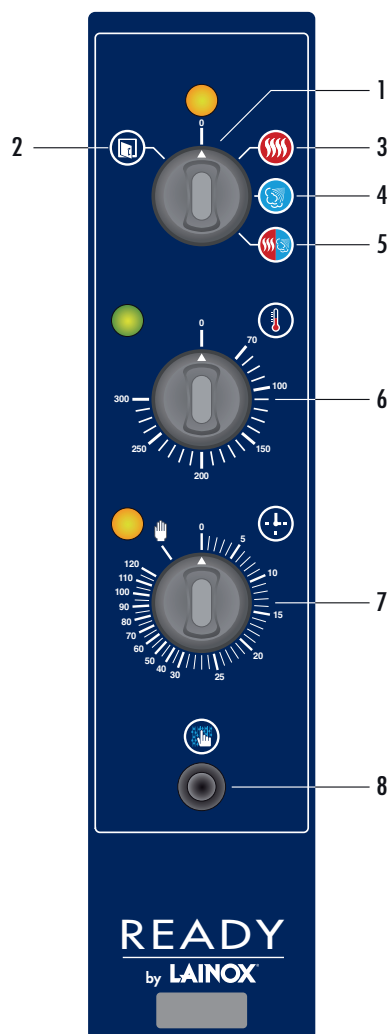
SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter

ZUBEHÖR

- **LD 25** - Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- **RFX 101** - Fettfilter
- **RKC V51** - Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Dunstabzugshaube ohne luftgekühltem Schwadenkondensator - Externer Anschluss erforderlich (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RSR 110** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (830 x 585 x 750 h)
- **RSP 110** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 750 h - 7 x 1/1 GN)
- **RAC 110** - Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung und eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 750 h - 6 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Ablage für Reinigungsmittel für Untergestelle mod. RSR - RSP - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- Tür mit zwei-stufiger Sicherheitsoffnung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- **DL010** - Combiclean - Alkalischer Spezialreiniger (Kanister 10 l.)

REV 101 M



- 1 - Hauptschalter und Bedienknopf Einstellung der Betriebsart
- 2 - Schnellkühlen bei geöffneter Tür
- 3 - Heißluft
- 4 - Dampfgaren
- 5 - Kombination
- 6 - Bedienknopf Einstellung der Garraumtemperatur
- 7 - Bedienknopf Einstellung der Garzeit
- 8 - Taste manuelle Beschwädung

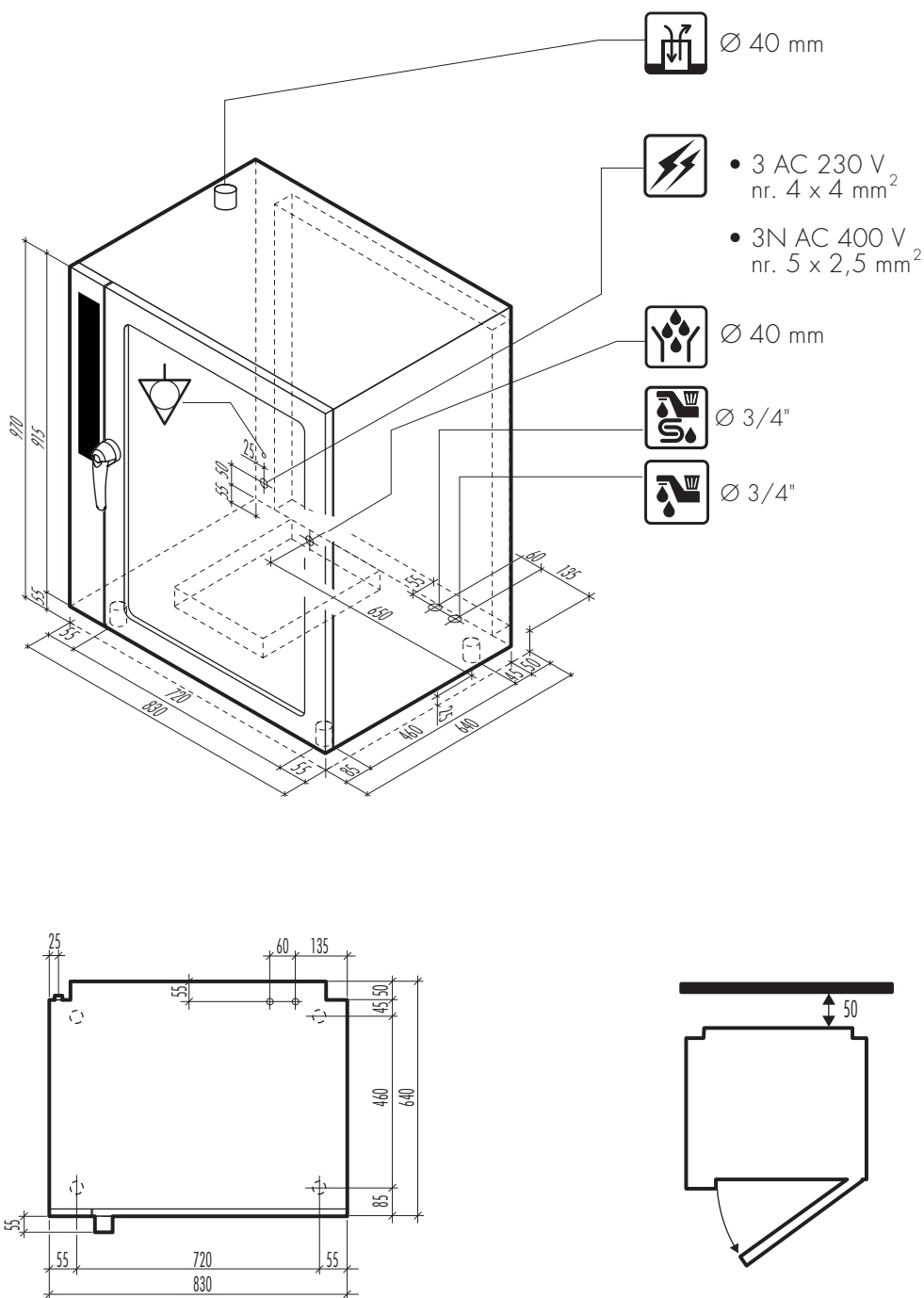
TECHNISCHE DATEN		REV 101 M
Außenabmessungen	mm	830 x 640 x 970 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	915 x 745 x 1150 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	98 / 88
Elektrische Gesamtleistung	kW	14,5
Garraumheizleistung	kW	14
Lüfterleistung	kW	0,4
Versorgungsspannung	V	3N AC 400 V - 50 Hz

KAPAZITÄT (GN)

10 x 1/1 GN

Einschubabstand (mm)

70 mm



CE IPX 3

Anschluß Stromkabel



Gaszufuhr und Gewindeart



Abgaskamin



Einfüllstutzen
Dampfgenerator-Entkalker



Dampfableitung und
Garraum-Unterdrucksicherung



Wrasenabzug Garraum



Luftansaugung



Wasseranschluß
(normales Wasser)



Wasseranschluß
(enthärtetes Wasser)



Ablauf Flüssigkeiten



Ablauf Kondensat



READY REV

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

LAINOX®
Cooking System

REV 051 S



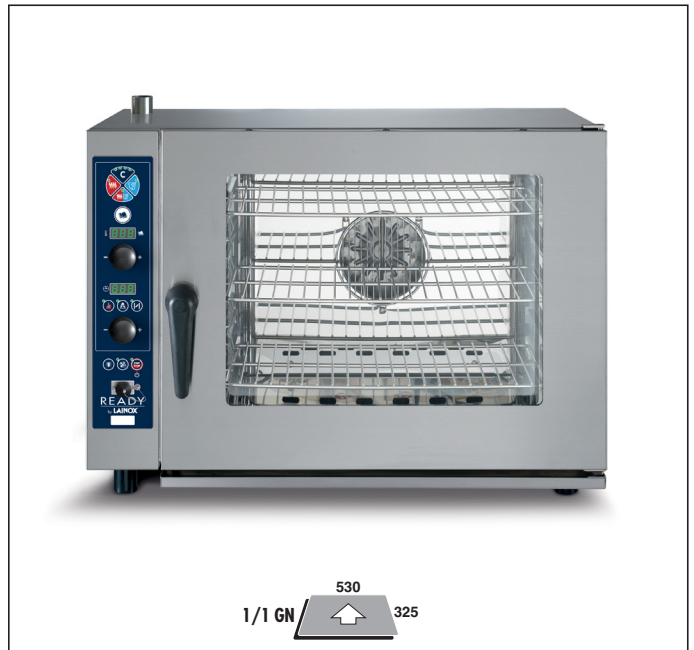
5 x 1/1 GN

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Dampf 30 - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Automatisch mit vor-gespeicherten Garprogrammen
- Programmierbar, 99 Programme mit 4 Zyklen in automatischer Folge
- Mit Kerntemperaturfühler
- Zeitgesteuert
- PLUS-FUNKTIONEN: Warmhaltebetrieb - Regenerieren

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-Dreheswitcher mit Push-Funktion zum Bestätigen der Werte
- Manuelle Vorheizung
- Funktionstest mit Selbstdiagnostikanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels AUTOCLIMA-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
- 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
- Manuelle Tasten für: Beschwädung - Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C (automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb) - Garraumbeleuchtung - Manuelle Entfeuchtungsreglung
- Spritzwasserschutz IPX3
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)



- SERVICE-Programm für: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- **ENERGY SAVING:** Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- **KSC 004** - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- **RLM 051** - Automatisches Reinigungssystem, zur automatischen Garraum-Reinigung in 4 Stufen: SOFT-REINIGUNG / MEDIUM-REINIGUNG / HARD-REINIGUNG / SPÜLUNG (Serienausstattung 1 Combiclean DL 010 - 10 l.)
- **RVR 051** - Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- **SN** - Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- **RPS** - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- 25 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
- Gesteckte Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

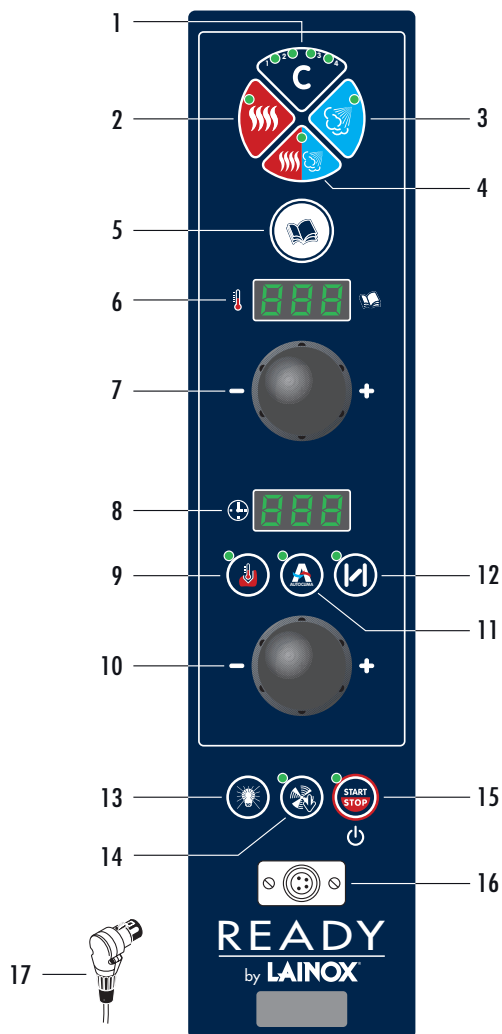
- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

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.
- **USB** - USB-Pendrive mit Software-Update
- **RKC V51** - Dunstabzugshaube mit luftgeköhltem Schwadenkondensator (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Dunstabzugshaube ohne luftgeköhltem Schwadenkondensator - Externer Anschluss erforderlich (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 051** - Abstandsrahmen bei Installation mit Dunstabzugshaube (230 h)
- **RFX 051** - Fettfilter
- **RSR 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung und eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Ablage für Reinigungsmittel für Untergestelle mod. RSR - RSP - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- Tür mit zwei-stufiger Sicherheitsoffnung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- **DL010** - Combiclean - Alkalischer Spezialreiniger (Kanister 10 l.)



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

TECHNISCHE DATEN

REV 051 S

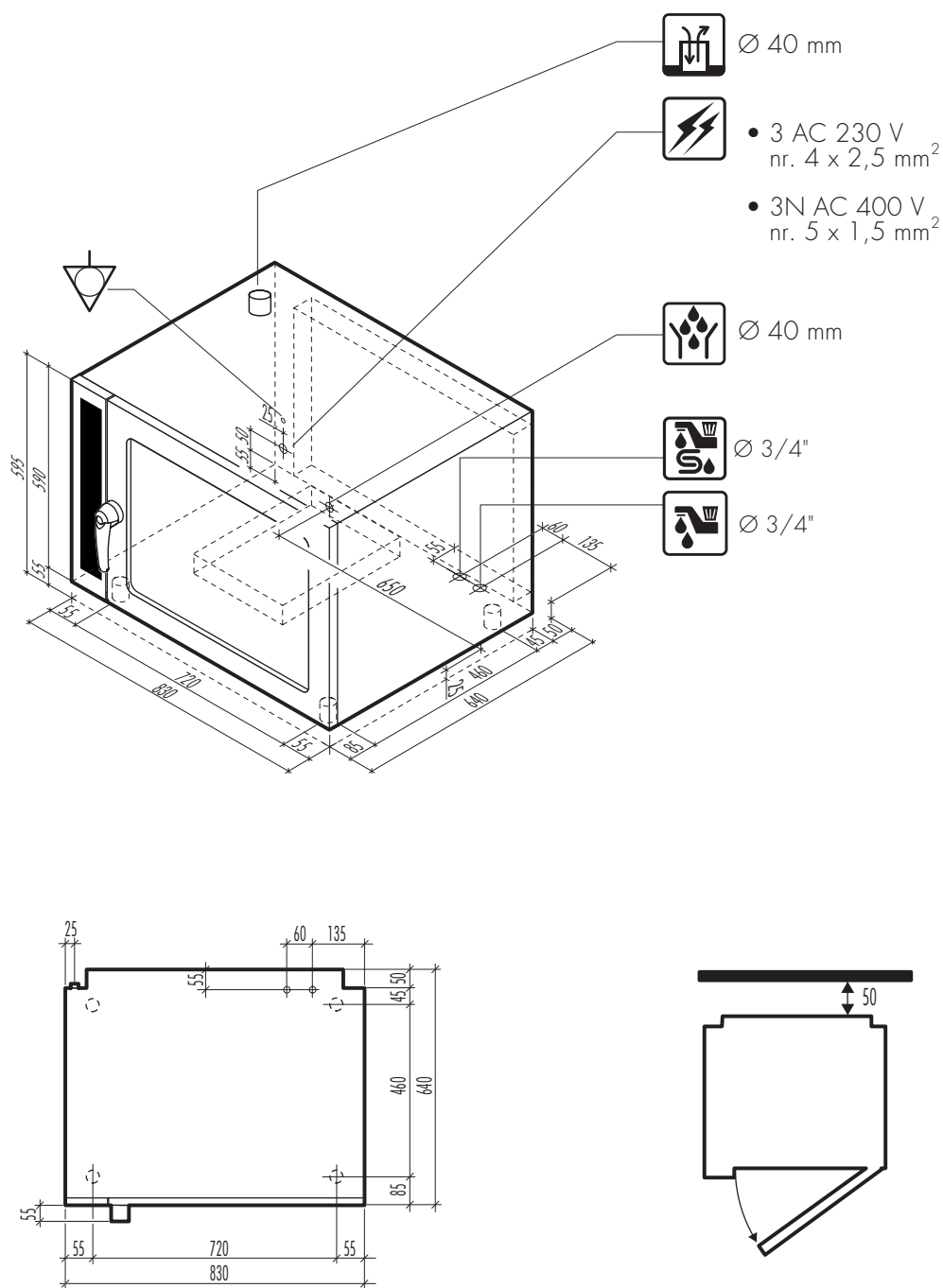
Außenabmessungen	mm	830 x 640 x 595 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	920 x 740 x 775 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	69 / 59
Elektrische Gesamtleistung	kW	7,25
Garraumheizleistung	kW	7
Lüfterleistung	kW	0,2
Versorgungsspannung	V	3N AC 400 V - 50 Hz

KAPAZITÄT (GN)

5 x 1/1 GN

Einschubabstand (mm)

70 mm



CE IPX 3

Anschluß Stromkabel		Einfüllstutzen		Luftansaugung		Ablauf Flüssigkeiten	
Gaszufuhr und Gewindeart		Dampfableitung und Garraum-Unterdrucksicherung		Wasseranschluß (normales Wasser)		Ablauf Kondensat	
Abgaskamin		Wrasenabzug Garraum		Wasseranschluß (enthärtetes Wasser)			

READY REV

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

LAINOX®
Cooking System

REV 071 S



7 x 1/1 GN

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Dampf 30 - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Automatisch mit vor-gespeicherten Garprogrammen
- Programmierbar, 99 Programme mit 4 Zyklen in automatischer Folge
- Mit Kerntemperaturfühler
- Zeitgesteuert
- PLUS-FUNKTIONEN: Warmhaltebetrieb - Regenerieren

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-Drehesalter mit Push-Funktion zum Bestätigen der Werte
- Manuelle Vorheizung
- Funktionstest mit Selbstdiagnostikanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels AUTOCLIMA-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
- 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
- Manuelle Tasten für: Beschwädung - Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C (automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb) - Garraumbeleuchtung - Manuelle Entfeuchtungsreglung
- Spritzwasserschutz IPX3
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)



- SERVICE-Programm für: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- **ENERGY SAVING:** Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- **KSC 004** - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- **RLM 071** - Automatisches Reinigungssystem, zur automatischen Garraum-Reinigung in 4 Stufen: SOFT-REINIGUNG / MEDIUM-REINIGUNG / HARD-REINIGUNG / SPÜLUNG (Serienausstattung 1 Combiclean DL 010 - 10 l.)
- **RVR 071** - Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- **SN** - Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- **RPS** - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- 25 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
- Gesteckte Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

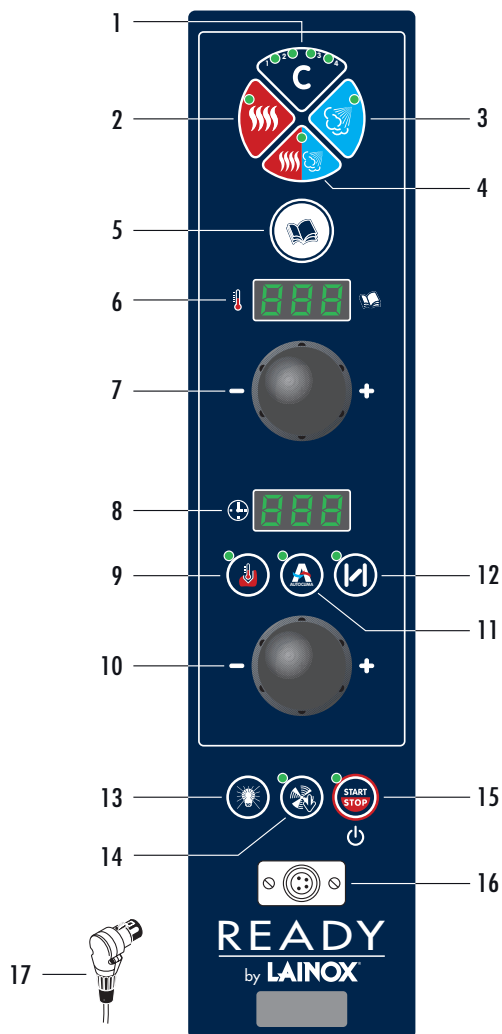
- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

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.
- **USB** - USB-Pendrive mit Software-Update
- **RKC V51** - Dunstabzugshaube mit luftgeköhltem Schwadenkondensator (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Dunstabzugshaube ohne luftgeköhltem Schwadenkondensator - Externer Anschluss erforderlich (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 071** - Abstandsrahmen bei Installation mit Dunstabzugshaube (110 h)
- **RFX 071** - Fettfilter
- **RSR 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung und eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Ablage für Reinigungsmittel für Untergestelle mod. RSR - RSP - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- Tür mit zwei-stufiger Sicherheitsoffnung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- **DL010** - Combiclean - Alkalischer Spezialreiniger (Kanister 10 l.)



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

TECHNISCHE DATEN

REV 071 S

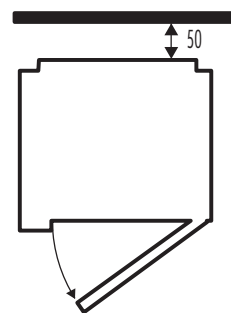
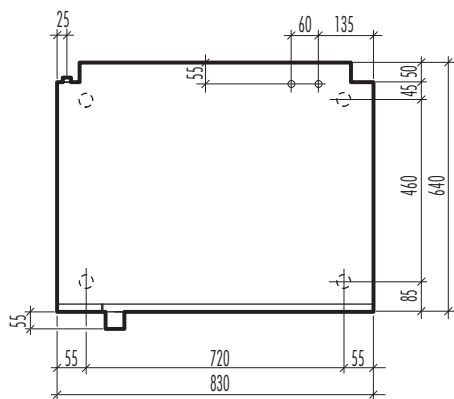
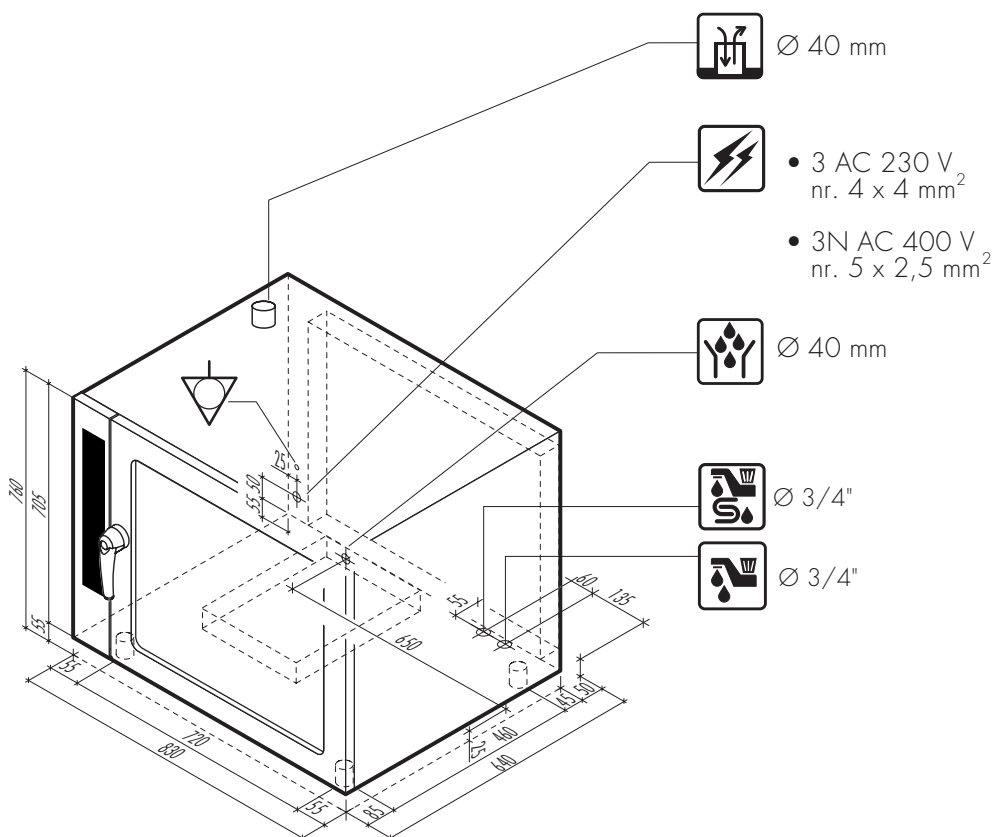
Außenabmessungen	mm	830 x 640 x 760 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	915 x 745 x 940 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	84 / 74
Elektrische Gesamtleistung	kW	12,5
Garraumheizleistung	kW	12
Lüfterleistung	kW	0,4
Versorgungsspannung	V	3N AC 400 V - 50 Hz

KAPAZITÄT (GN)

7 x 1/1 GN

Einschubabstand (mm)

70 mm



CE IPX 3

Anschluß Stromkabel		Einfüllstutzen Dampfgenerator-Entkalker		Luftansaugung		Ablauf Flüssigkeiten	
Gaszufuhr und Gewindeart		Dampfableitung und Garraum-Unterdrucksicherung		Wasseranschluß (normales Wasser)		Ablauf Kondensat	
Abgaskamin		Wrasenabzug Garraum		Wasseranschluß (enthärtetes Wasser)			

READY REV

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

LAINOX®
Cooking System

REV 101 S



10 x 1/1 GN

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Dampf 30 - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Automatisch mit vor-gespeicherten Garprogrammen
- Programmierbar, 99 Programme mit 4 Zyklen in automatischer Folge
- Mit Kerntemperaturfühler
- Zeitgesteuert
- PLUS-FUNKTIONEN: Warmhaltebetrieb - Regenerieren

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-Dreheschalter mit Push-Funktion zum Bestätigen der Werte
- Manuelle Vorheizung
- Funktionstest mit Selbstdiagnostikanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels AUTOCLIMA-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
- 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
- Manuelle Tasten für: Beschwädung - Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C (automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb) - Garraumbeleuchtung - Manuelle Entfeuchtungsreglung
- Spritzwasserschutz IPX3
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)



- SERVICE-Programm für: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- **ENERGY SAVING:** Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- **KSC 004** - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- **RLM 101** - Automatisches Reinigungssystem, zur automatischen Garraum-Reinigung in 4 Stufen: SOFT-REINIGUNG / MEDIUM-REINIGUNG / HARD-REINIGUNG / SPÜLUNG (Serienausstattung 1 Combiclean DL 010 - 101.)
- **RVR 101** - Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- **SN** - Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- **RPS** - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- 25 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
- Gesteckte Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800

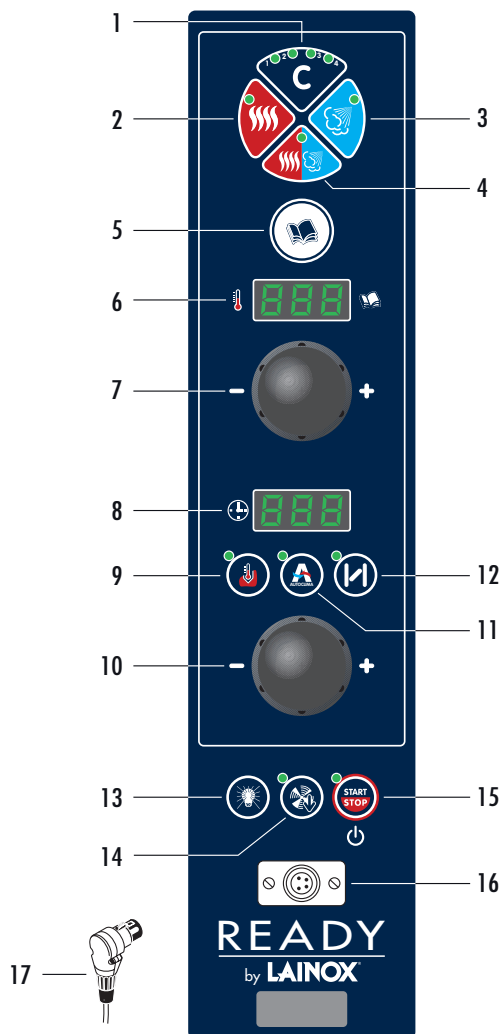
SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

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.
- **USB** - USB-Pendrive mit Software-Update
- **RFX 101** - Fettfilter
- **RKC V51** - Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Dunstabzugshaube ohne luftgekühltem Schwadenkondensator - Externer Anschluss erforderlich (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RSR 110** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (830 x 585 x 750 h)
- **RSP 110** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 750 h - 7 x 1/1 GN)
- **RAC 110** - Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung und eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 750 h - 6 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Ablage für Reinigungsmittel für Untergestelle mod. RSR - RSP - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- Tür mit zwei-stufiger Sicherheitsöffnung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- **DL010** - Combiclean - Alkalischer Spezialreiniger (Kanister 10 l.)

REV 101 S



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

TECHNISCHE DATEN

REV 101 S

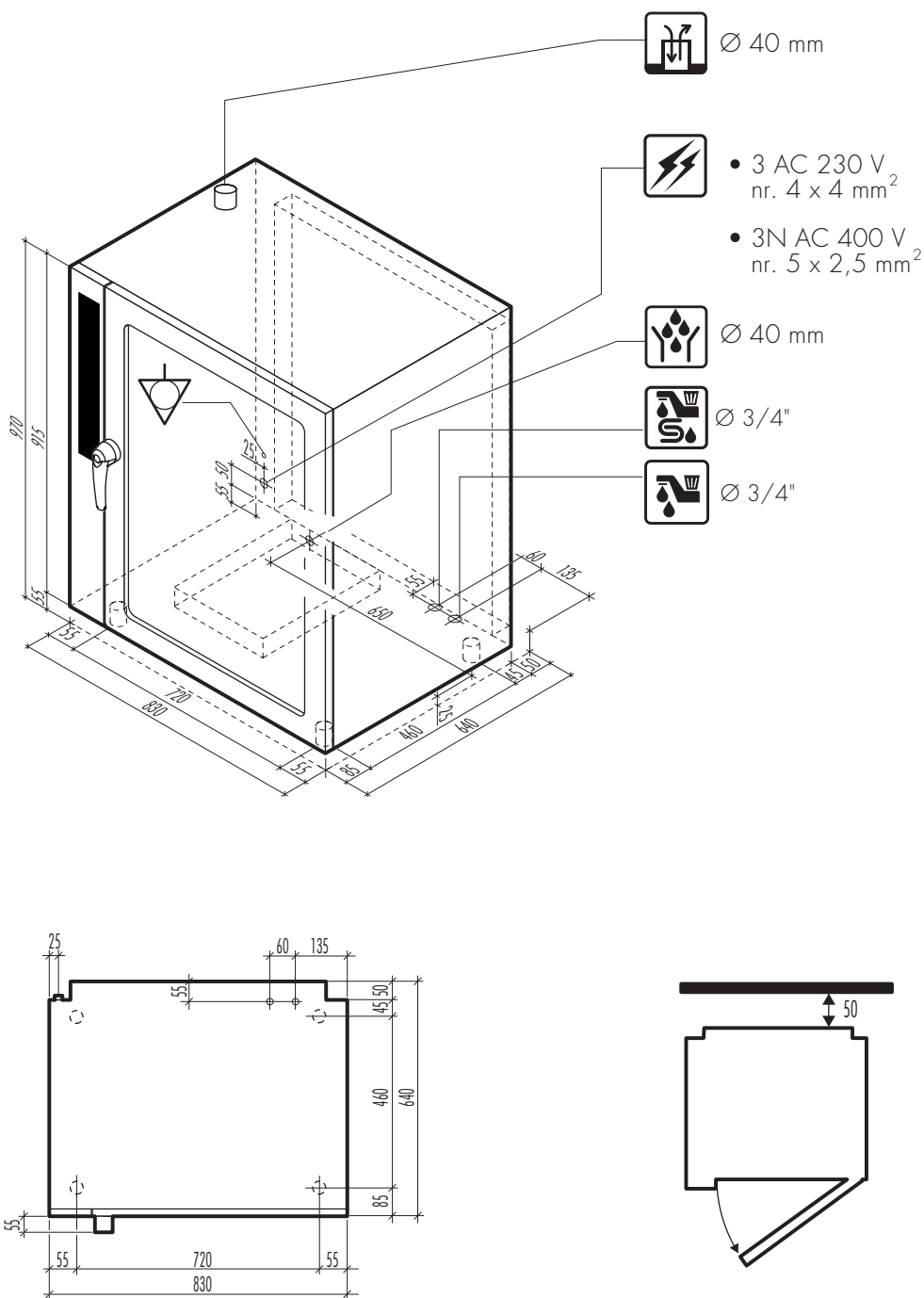
Außenabmessungen	mm	830 x 640 x 970 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	915 x 745 x 1150 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	98 / 88
Elektrische Gesamtleistung	kW	14,5
Garraumheizleistung	kW	14
Lüfterleistung	kW	0,4
Versorgungsspannung	V	3N AC 400 V - 50 Hz

KAPAZITÄT (GN)

10 x 1/1 GN

Einschubabstand (mm)

70 mm



CE IPX 3

Anschluß Stromkabel		Einfüllstutzen Dampfgenerator-Entkalker		Luftansaugung		Ablauf Flüssigkeiten	
Gaszufuhr und Gewindeart		Dampfableitung und Garraum-Unterdrucksicherung		Wasseranschluß (normales Wasser)		Ablauf Kondensat	
Abgaskamin		Wrasenabzug Garraum		Wasseranschluß (enthärtetes Wasser)			

READY RGV

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

LAINOX®
Cooking System

RGV 051 M



5 x 1/1 GN

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft 70 - 300°C
- Heißluft mit Beschwadung
- Dampf 70 - 100°C
- Kombination 70 - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Elektromechanisch mit manuellen Kontrollen
- Hauptschalter zur Wahl der Betriebsarten Heißluft, Dampf, Kombination (voreingestellter Wert) oder Schnellabkühlung bei offener Tür
- Temperatur-Regelschalter von 70 bis 300°C
- Zeitschaltuhr einstellbar bis 120 Minuten mit akustischem Signal bei abgelaufener Zeit
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Serienmäßig manuelle Beschwadung
- Manuelle Garraumentfeuchtung
- Garraumbeleuchtung
- Spritzwasserschutz IPX3

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- RPS - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- 25 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



- Gesteckte Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs

GASBEHEIZUNG

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

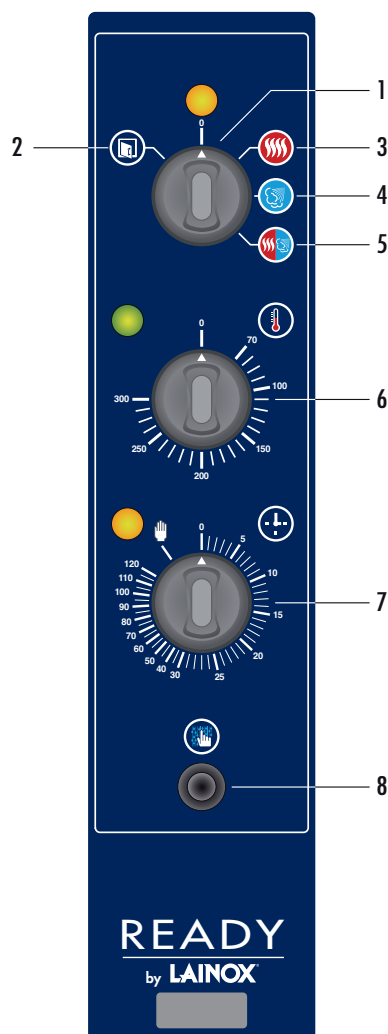
SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung
- Mindestdruckwächter Gasmangel
- Mechanischer Türkontaktschalter
- System zur Kühlung der Bauteile
- Zweistufige Gasregler

ZUBEHÖR

- **LD 25** - Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- **RKC V51** - Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Dunstabzugshaube ohne luftgekühltem Schwadenkondensator - Externer Anschluss erforderlich (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 051** - Abstandsrahmen bei Installation mit Dunstabzugshaube (230 h)
- **RFX 051** - Fettfilter
- **RSR 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung und eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Ablage für Reinigungsmittel für Untergestelle mod. RSR - RSP - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- Tür mit zwei-stufiger Sicherheitsoffnung
- **DL010** - *Combiclean* - Alkalischer Spezialreiniger (Kanister 10 l.)

RGV 051 M



- 1 - Hauptschalter und Bedienknopf Einstellung der Betriebsart
- 2 - Schnellkühlen bei geöffneter Tür
- 3 - Heißluft
- 4 - Dampfgaren
- 5 - Kombination
- 6 - Bedienknopf Einstellung der Garraumtemperatur
- 7 - Bedienknopf Einstellung der Garzeit
- 8 - Taste manuelle Beschädigung

TECHNISCHE DATEN		RGV 051 M
Außenabmessungen	mm	870 x 640 x 595 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	960 x 740 x 775 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	- / -
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,25
Nennwärmeleistung	kW/ kcal	8,5 / 7310
Garraumheizleistung	kW/ kcal	8,5 / 7310
Lüfterleistung	kW	0,25
Versorgungsspannung	V	AC 230 V - 50 Hz

KAPAZITÄT (GN)

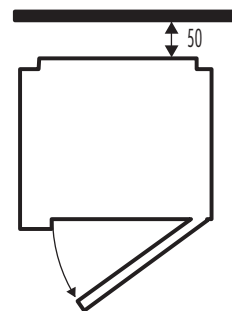
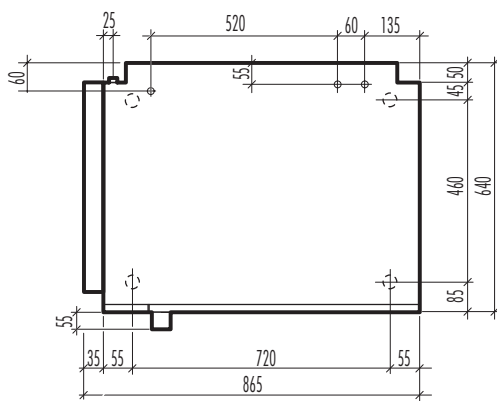
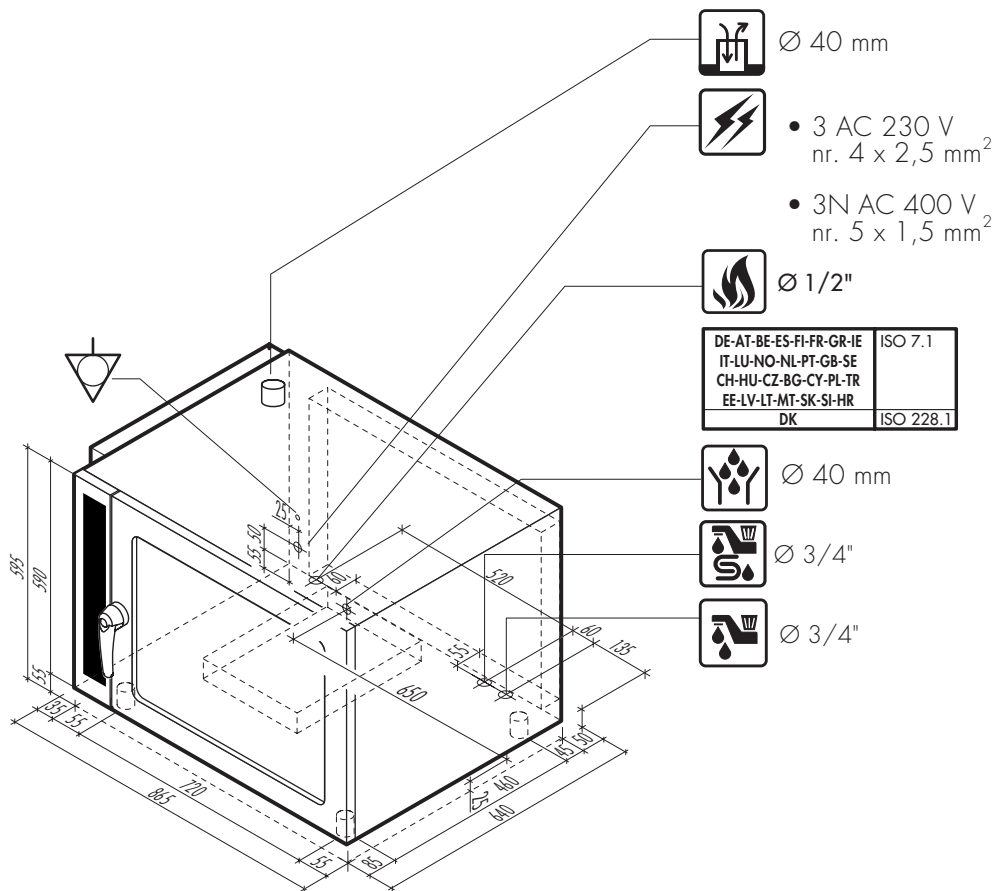
5 x 1/1 GN

Einschubabstand (mm)

70 mm

RGV 051 M

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



CE IPX 3

Anschluß Stromkabel



Gaszufuhr und Gewindeart



Abgaskamin



Einfüllstutzen
Dampfgenerator-Entkalker



Dampfableitung und
Garraum-Unterdrucksicherung



Wrasenabzug Garraum



Luftansaugung



Wasseranschluß
(normales Wasser)



Wasseranschluß
(enthärtetes Wasser)



Ablauf Flüssigkeiten



Ablauf Kondensat



READY RGV

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

LAINOX®
Cooking System

RGV 071 M



7 x 1/1 GN

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft 70 - 300°C
- Heißluft mit Beschwadung
- Dampf 70 - 100°C
- Kombination 70 - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Elektromechanisch mit manuellen Kontrollen
- Hauptschalter zur Wahl der Betriebsarten Heißluft, Dampf, Kombination (voreingestellter Wert) oder Schnellabkühlung bei offener Tür
- Temperatur-Regelschalter von 70 bis 300°C
- Zeitschaltuhr einstellbar bis 120 Minuten mit akustischem Signal bei abgelaufener Zeit
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Serienmäßig manuelle Beschwadung
- Manuelle Garraumentfeuchtung
- Garraumbeleuchtung
- Spritzwasserschutz IPX3

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- RPS - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- 25 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



- Gesteckte Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs

GASBEHEIZUNG

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

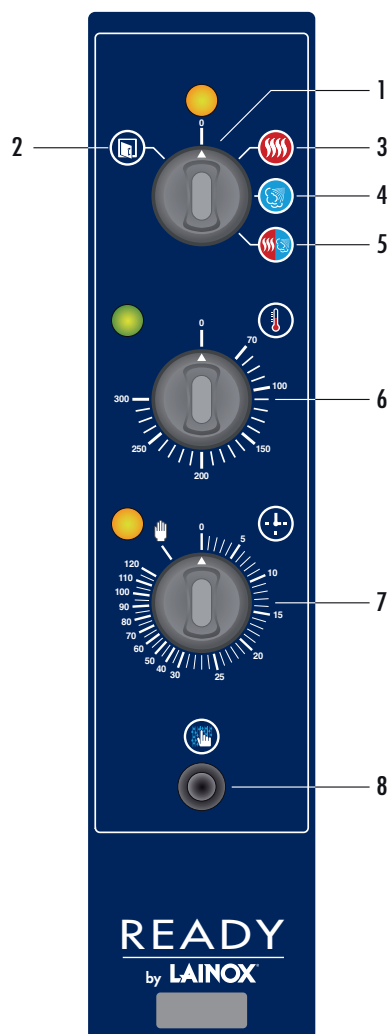
SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung
- Mindestdruckwächter Gasmangel
- Mechanischer Türkontaktschalter
- System zur Kühlung der Bauteile
- Zweistufige Gasregler

ZUBEHÖR

- **LD 25** - Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- **RKC V51** - Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Dunstabzugshaube ohne luftgekühltem Schwadenkondensator - Externer Anschluss erforderlich (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 071** - Abstandsrahmen bei Installation mit Dunstabzugshaube (110 h)
- **RFX 071** - Fettfilter
- **RSR 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung und eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Ablage für Reinigungsmittel für Untergestelle mod. RSR - RSP - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- Tür mit zwei-stufiger Sicherheitsoffnung
- **DL010** - Combiclean - Alkalischer Spezialreiniger (Kanister 10 l.)

RGV 071 M



- 1 - Hauptschalter und Bedienknopf Einstellung der Betriebsart
- 2 - Schnellkühlen bei geöffneter Tür
- 3 - Heißluft
- 4 - Dampfgaren
- 5 - Kombination
- 6 - Bedienknopf Einstellung der Garraumtemperatur
- 7 - Bedienknopf Einstellung der Garzeit
- 8 - Taste manuelle Beschwädung

TECHNISCHE DATEN		RGV 071 M
Außenabmessungen	mm	870 x 640 x 760 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	955 x 745 x 940 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	- / -
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,5
Nennwärmeleistung	kW/ kcal	12 / 10320
Garraumheizleistung	kW/ kcal	12 / 10320
Lüfterleistung	kW	0,5
Versorgungsspannung	V	AC 230 V - 50 Hz

KAPAZITÄT (GN)

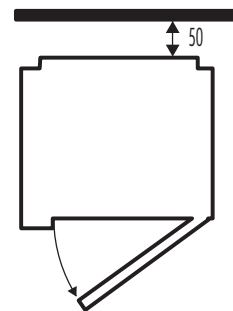
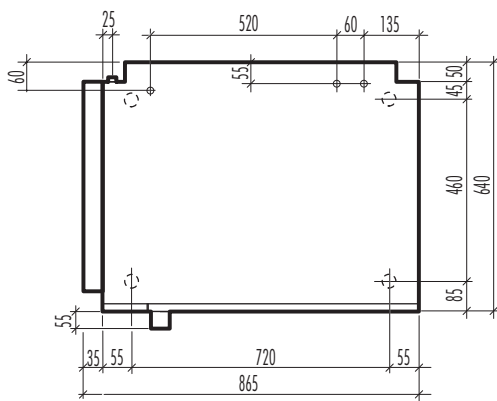
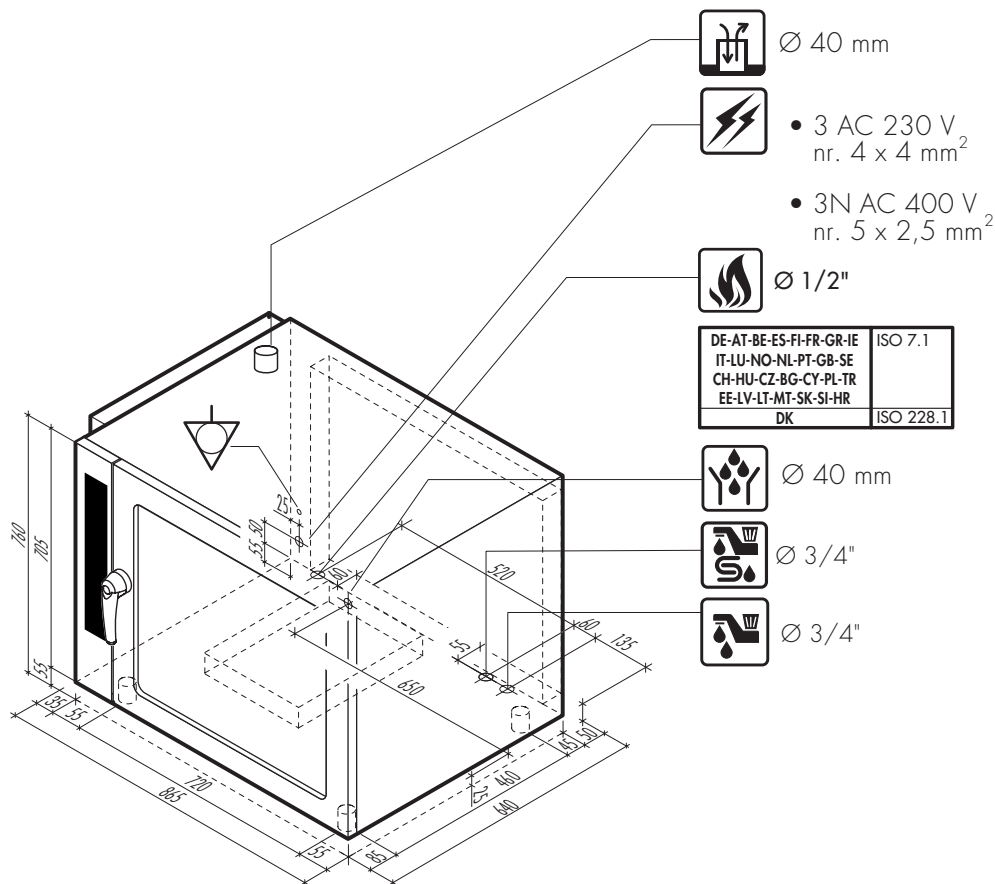
7 x 1/1 GN

Einschubabstand (mm)

70 mm

RGV 071 M

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



CE IPX 3

Anschluß Stromkabel



Gaszufuhr und Gewindeart



Abgaskamin



Einfüllstutzen
Dampfgenerator-Entkalker



Dampfableitung und
Garraum-Unterdrucksicherung



Wrasenabzug Garraum



Luftansaugung



Wasseranschluß
(normales Wasser)



Wasseranschluß
(enthärtetes Wasser)



Ablauf Flüssigkeiten



Ablauf Kondensat



READY RGV

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

LAINOX®
Cooking System

RGV 101 M



10 x 1/1 GN

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft 70 - 300°C
- Heißluft mit Beschwadung
- Dampf 70 - 100°C
- Kombination 70 - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Elektromechanisch mit manuellen Kontrollen
- Hauptschalter zur Wahl der Betriebsarten Heißluft, Dampf, Kombination (voreingestellter Wert) oder Schnellabkühlung bei offener Tür
- Temperatur-Regelschalter von 70 bis 300°C
- Zeitschaltuhr einstellbar bis 120 Minuten mit akustischem Signal bei abgelaufener Zeit
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Serienmäßig manuelle Beschwadung
- Manuelle Garraumentfeuchtung
- Garraumbeleuchtung
- Spritzwasserschutz IPX3

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- RPS - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- 25 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



- Gesteckte Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs

GASBEHEIZUNG

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

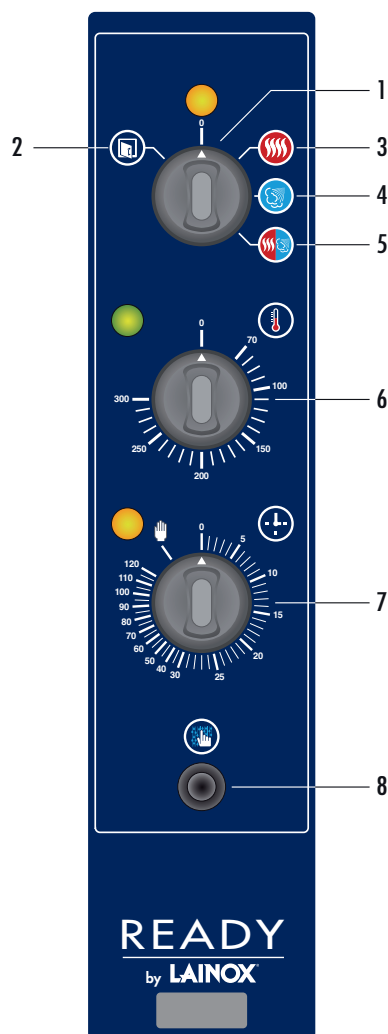
SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung
- Mindestdruckwächter Gasmangel
- Mechanischer Türkontaktschalter
- System zur Kühlung der Bauteile
- Zweistufige Gasregler

ZUBEHÖR

- **LD 25** - Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- **RFX 101** - Fettfilter
- **RKC V51** - Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Dunstabzugshaube ohne luftgekühltem Schwadenkondensator - Externer Anschluss erforderlich (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RSR 110** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (830 x 585 x 750 h)
- **RSP 110** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 750 h - 7 x 1/1 GN)
- **RAC 110** - Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung und eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 750 h - 6 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Ablage für Reinigungsmittel für Untergestelle mod. RSR - RSP - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- Tür mit zwei-stufiger Sicherheitsoffnung
- **DL010** - Combiclean - Alkalischer Spezialreiniger (Kanister 10 l.)

RGV 101 M



- 1 - Hauptschalter und Bedienknopf Einstellung der Betriebsart
- 2 - Schnellkühlen bei geöffneter Tür
- 3 - Heißluft
- 4 - Dampfgaren
- 5 - Kombination
- 6 - Bedienknopf Einstellung der Garraumtemperatur
- 7 - Bedienknopf Einstellung der Garzeit
- 8 - Taste manuelle Beschwädung

TECHNISCHE DATEN		RGV 101 M
Außenabmessungen	mm	870 x 640 x 970 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	955 x 745 x 1150 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	- / -
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,5
Nennwärmeleistung	kW/ kcal	15 / 12900
Garraumheizleistung	kW/ kcal	15 / 12900
Lüfterleistung	kW	0,5
Versorgungsspannung	V	AC 230 V - 50 Hz

KAPAZITÄT (GN)

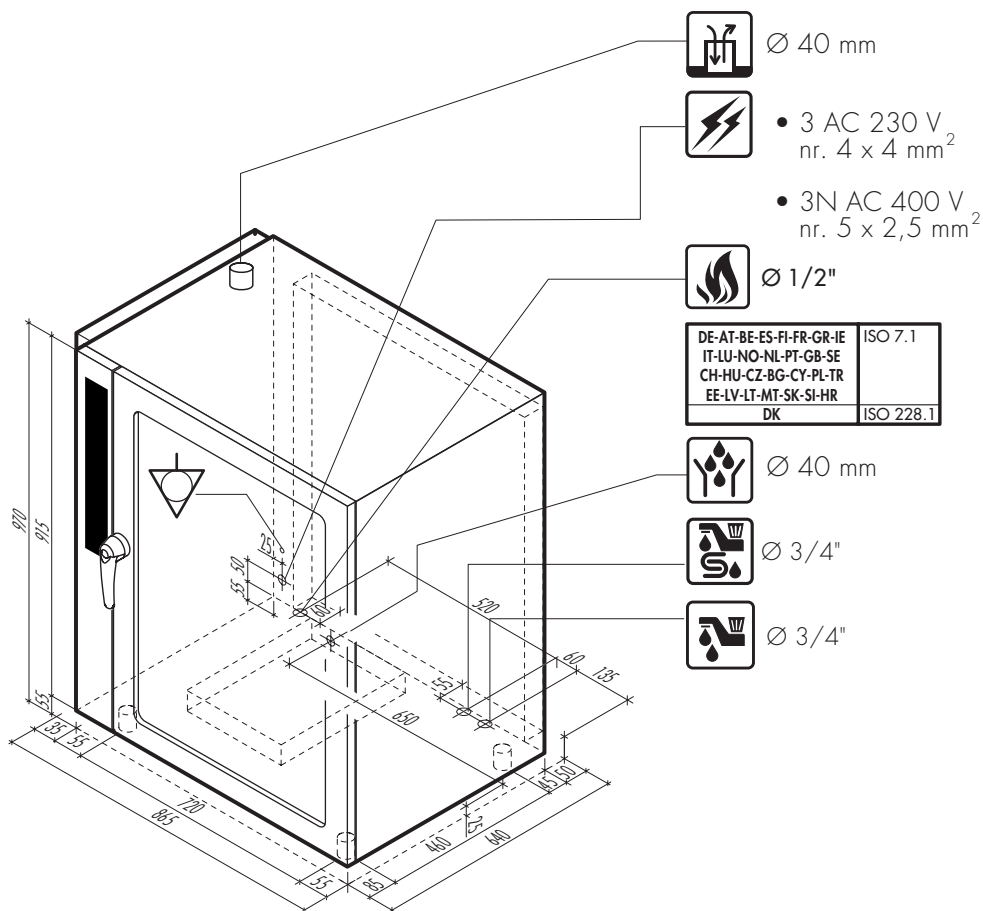
10 x 1/1 GN

Einschubabstand (mm)

70 mm

RGV 101 M

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



Ø 40 mm



- 3 AC 230 V
nr. 4 x 4 mm²
- 3N AC 400 V
nr. 5 x 2,5 mm²



Ø 1/2"

DE-AT-BE-ES-FI-FR-GR-IE	ISO 7.1
IT-LU-NO-NL-PT-GB-SE	
CH-HU-CZ-BG-CY-PL-TR	
EE-LV-LT-MT-SK-SI-HR	
DK	ISO 228.1



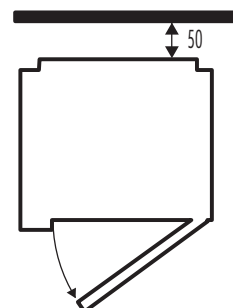
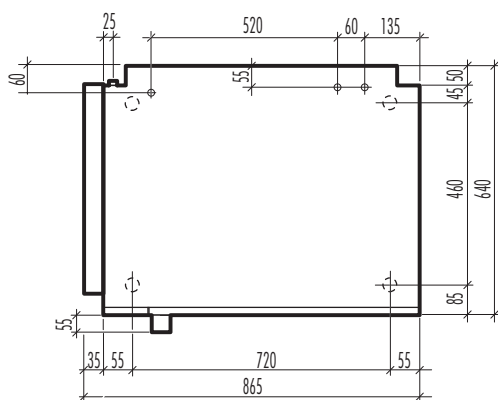
Ø 40 mm



Ø 3/4"



Ø 3/4"



CE IPX 3

Anschluß Stromkabel



Einfüllstutzen
Dampfgenerator-Entkalker



Luftansaugung



Ablauf Flüssigkeiten



Gaszufuhr und
Gewindeart



Dampfableitung und
Garraum-Unterdrucksicherung



Wasseranschluß
(normales Wasser)



Ablauf Kondensat



Abgaskamin



Wrasenabzug Garraum



Wasseranschluß
(enthärtetes Wasser)



READY RGV

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

LAINOX®
Cooking System

RGV 051 S



5 x 1/1 GN

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Dampf 30 - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Automatisch mit vor-gespeicherten Garprogrammen
- Programmierbar, 99 Programme mit 4 Zyklen in automatischer Folge
- Mit Kerntemperaturfühler
- Zeitgesteuert
- PLUS-FUNKTIONEN: Warmhaltebetrieb - Regenerieren

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-Dreheswitcher mit Push-Funktion zum Bestätigen der Werte
- Manuelle Vorheizung
- Funktionstest mit Selbstdiagnostikanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels AUTOCLIMA-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
- 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
- Manuelle Tasten für: Beschwädung - Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C (automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb) - Garraumbeleuchtung - Manuelle Entfeuchtungsreglung
- Spritzwasserschutz IPX3



- SERVICE-Programm für: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- **ENERGY SAVING:** Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- **KSC 004** - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- **RLM 051** - Automatisches Reinigungssystem, zur automatischen Garraum-Reinigung in 4 Stufen: SOFT-REINIGUNG / MEDIUM-REINIGUNG / HARD-REINIGUNG / SPÜLUNG (Serienausstattung 1 Combiclean DL 010 - 10 l.)
- **RVR 051** - Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- **RPS** - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- 25 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
- Gesteckte Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs

GASBEHEIZUNG

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

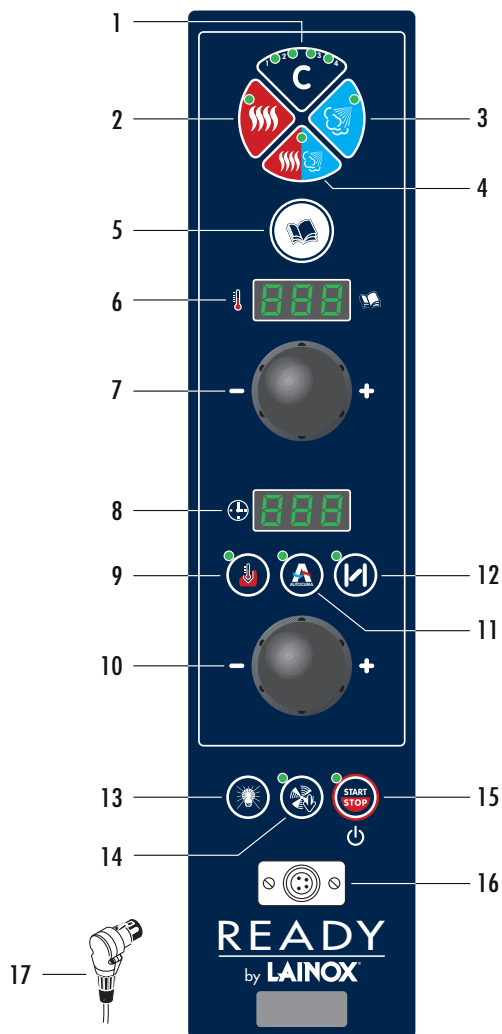
SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung
- Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige
- Mechanischer 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.
- **USB** - USB-Pendrive mit Software-Update
- **RKC V51** - Dunstabzugshaube mit luftgeköhltem Schwadenkondensator (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Dunstabzugshaube ohne luftgeköhltem Schwadenkondensator - Externer Anschluss erforderlich (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 051** - Abstandsrahmen bei Installation mit Dunstabzugshaube (230 h)
- **RFX 051** - Fettfilter
- **RSR 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Wärmeschranke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung und eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Ablage für Reinigungsmittel für Untergestelle mod. RSR - RSP - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- Tür mit zwei-stufiger Sicherheitsoffnung
- **DL010** - Combiclean - Alkalischer Spezialreiniger (Kanister 10 l.)

RGV 051 S



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

TECHNISCHE DATEN

RGV 051 S

Außenabmessungen	mm	870 x 640 x 595 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	960 x 740 x 775 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	- / -
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,25
Nennwärmeleistung	kW/ kcal	8,5 / 7310
Garraumheizleistung	kW/ kcal	8,5 / 7310
Lüfterleistung	kW	0,25
Versorgungsspannung	V	AC 230 V - 50 Hz

KAPAZITÄT (GN)

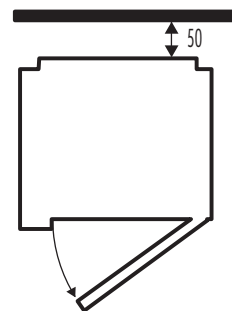
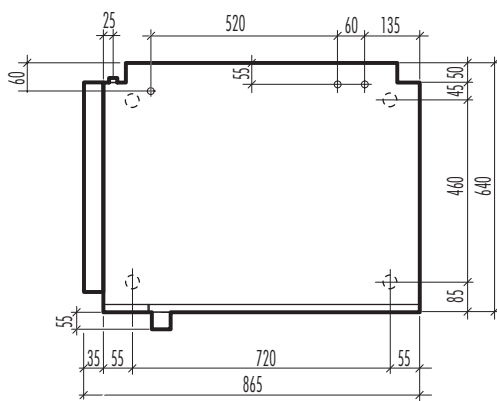
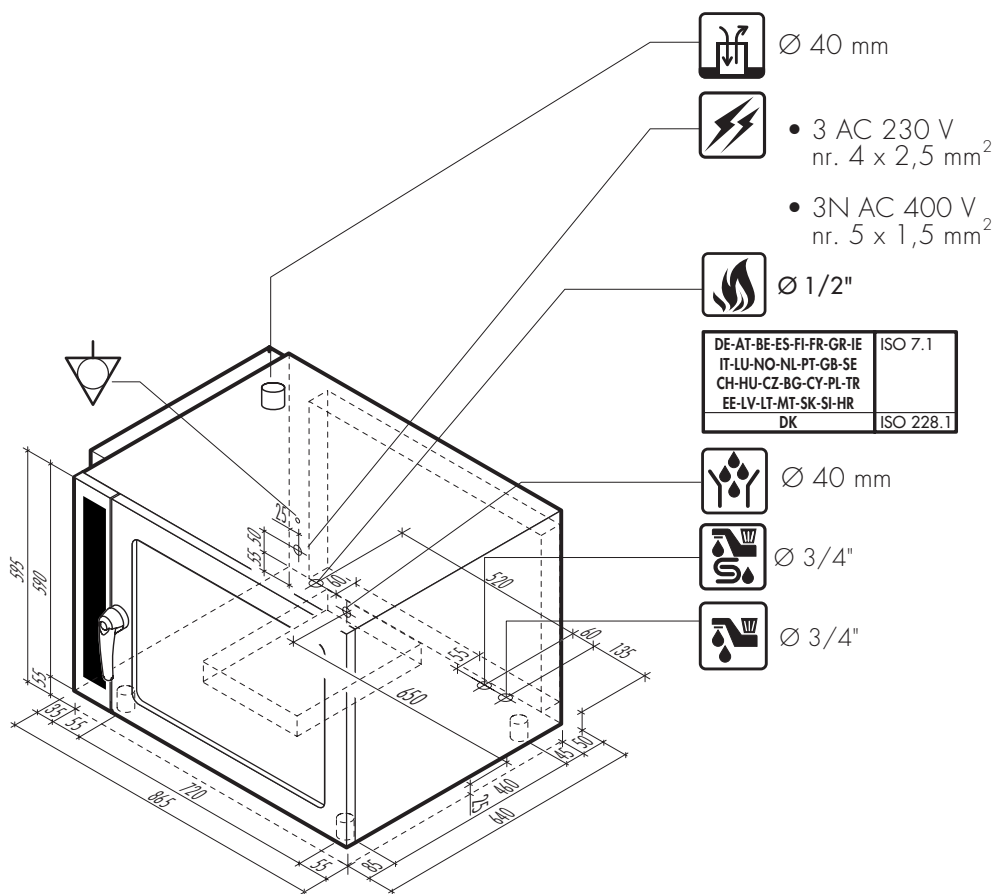
5 x 1/1 GN

Einschubabstand (mm)

70 mm

RGV 051 S

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



CE IPX 3

Anschluß Stromkabel		Einfüllstutzen Dampfgenerator-Entkalker		Luftansaugung		Ablauf Flüssigkeiten	
Gaszufuhr und Gewindeart		Dampfableitung und Garraum-Unterdrucksicherung		Wasseranschluß (normales Wasser)		Ablauf Kondensat	
Abgaskamin		Wrasenabzug Garraum		Wasseranschluß (enthärtetes Wasser)			

READY RGV

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

LAINOX®
Cooking System

RGV 071 S



7 x 1/1 GN

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Dampf 30 - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Automatisch mit vor-gespeicherten Garprogrammen
- Programmierbar, 99 Programme mit 4 Zyklen in automatischer Folge
- Mit Kerntemperaturfühler
- Zeitgesteuert
- PLUS-FUNKTIONEN: Warmhaltebetrieb - Regenerieren

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-Drehesalter mit Push-Funktion zum Bestätigen der Werte
- Manuelle Vorheizung
- Funktionstest mit Selbstdiagnostikanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels AUTOCLIMA-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
- 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
- Manuelle Tasten für: Beschwädung - Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C (automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb) - Garraumbeleuchtung - Manuelle Entfeuchtungsreglung
- Spritzwasserschutz IPX3



- SERVICE-Programm für: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- **ENERGY SAVING:** Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- **KSC 004** - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- **RLM 071** - Automatisches Reinigungssystem, zur automatischen Garraum-Reinigung in 4 Stufen: SOFT-REINIGUNG / MEDIUM-REINIGUNG / HARD-REINIGUNG / SPÜLUNG (Serienausstattung 1 Combiclean DL 010 - 10 l.)
- **RVR 071** - Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- **RPS** - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- 25 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
- Gesteckte Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs

GASBEHEIZUNG

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

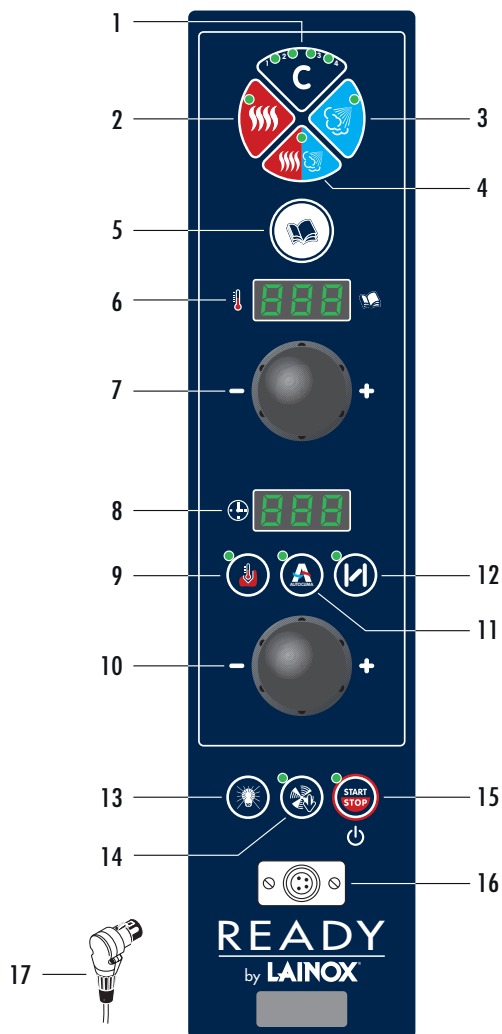
SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung
- Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige
- Mechanischer 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.
- **USB** - USB-Pendrive mit Software-Update
- **RKC V51** - Dunstabzugshaube mit luftgeköhltem Schwadenkondensator (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Dunstabzugshaube ohne luftgeköhltem Schwadenkondensator - Externer Anschluss erforderlich (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 071** - Abstandsrahmen bei Installation mit Dunstabzugshaube (110 h)
- **RFX 071** - Fettfilter
- **RSR 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Wärmeschranke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung und eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Ablage für Reinigungsmittel für Untergestelle mod. RSR - RSP - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- Tür mit zwei-stufiger Sicherheitsoffnung
- **DL010** - Combiclean - Alkalischer Spezialreiniger (Kanister 10 l.)

RGV 071 S



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

TECHNISCHE DATEN

RGV 071 S

Außenabmessungen	mm	870 x 640 x 760 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	955 x 745 x 940 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	- / -
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,5
Nennwärmeleistung	kW/ kcal	12 / 10320
Garraumheizleistung	kW/ kcal	12 / 10320
Lüfterleistung	kW	0,5
Versorgungsspannung	V	AC 230 V - 50 Hz

KAPAZITÄT (GN)

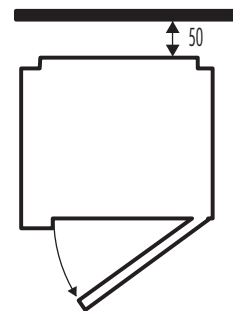
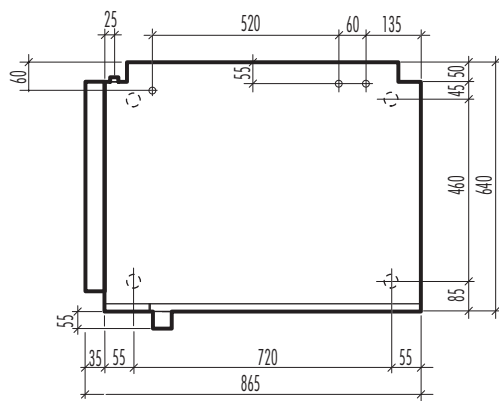
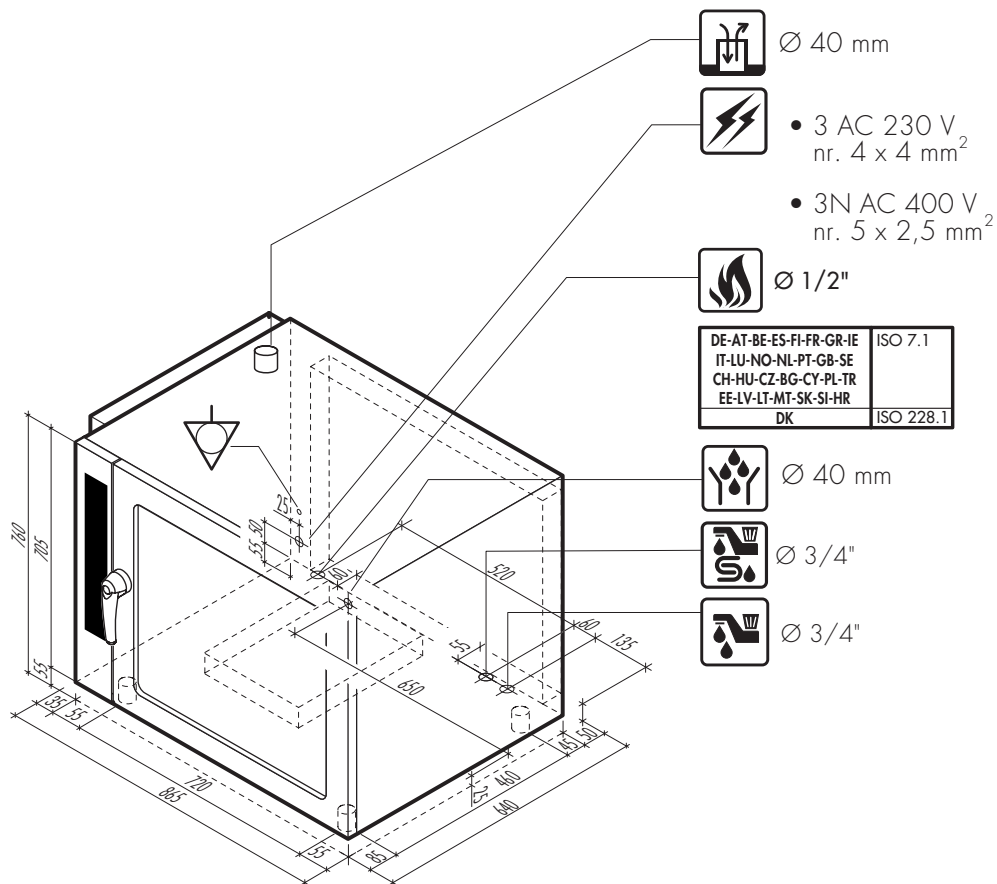
7 x 1/1 GN

Einschubabstand (mm)

70 mm

RGV 071 S

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



CE IPX 3



**Einfüllstutzen
Dampfgenerator-Entkalker**



Dampfabführung und
Garraum-Unterdrucksicherung



Wrasenabzug Garraum 



Luftansaugung 



Wasseranschluß
(normales Wasser)



Wasseranschluß
(enthärtetes Wasser)



Ablauf Flüssigkeiten 



Ablauf Kondensat 



READY RGV

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

LAINOX®
Cooking System

RGV 101 S



10 x 1/1 GN

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Dampf 30 - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Automatisch mit vor-gespeicherten Garprogrammen
- Programmierbar, 99 Programme mit 4 Zyklen in automatischer Folge
- Mit Kerntemperaturfühler
- Zeitgesteuert
- PLUS-FUNKTIONEN: Warmhaltebetrieb - Regenerieren

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-Dreheschalter mit Push-Funktion zum Bestätigen der Werte
- Manuelle Vorheizung
- Funktionstest mit Selbstdiagnostikanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels AUTOCLIMA-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
- 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
- Manuelle Tasten für: Beschwädung - Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C (automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb) - Garraumbeleuchtung - Manuelle Entfeuchtungsreglung
- Spritzwasserschutz IPX3



- SERVICE-Programm für: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- **ENERGY SAVING:** Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- KSC 004 - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- RLM 101 - Automatisches Reinigungssystem, zur automatischen Garraum-Reinigung in 4 Stufen: SOFT-REINIGUNG / MEDIUM-REINIGUNG / HARD-REINIGUNG / SPÜLUNG (Serienausstattung 1 Combiclean DL 010 - 101.)
- RVR 101 - Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- RPS - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- 25 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
- Gesteckte Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs

GASBEHEIZUNG

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

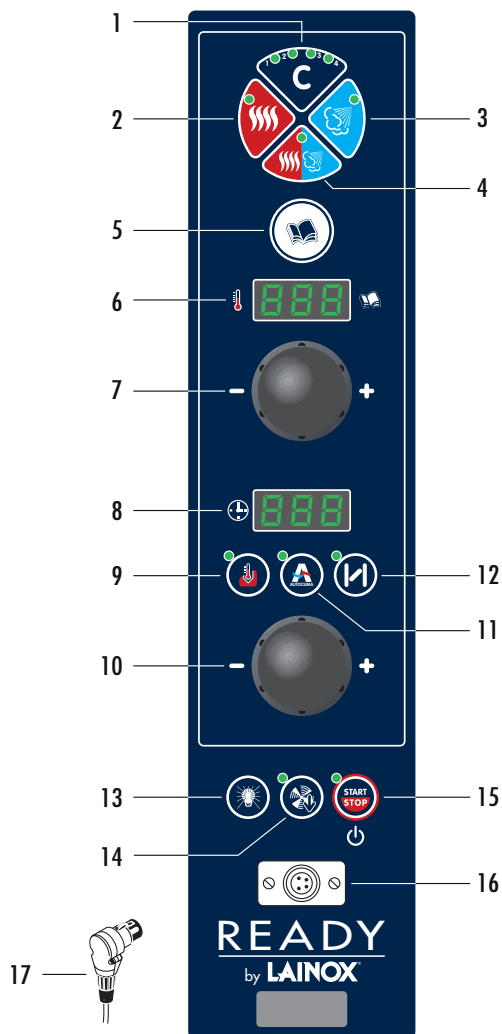
SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung
- Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige
- Mechanischer 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.
- **USB** - USB-Pendrive mit Software-Update
- **RFX 101** - Fettfilter
- **RKC V51** - Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Dunstabzugshaube ohne luftgekühltem Schwadenkondensator - Externer Anschluss erforderlich (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RSR 110** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (830 x 585 x 750 h)
- **RSP 110** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 750 h - 7 x 1/1 GN)
- **RAC 110** - Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung und eingebauten Auflageschienen (830 x 585 x 750 h - 6 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Ablage für Reinigungsmittel für Untergestelle mod. RSR - RSP - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- Tür mit zwei-stufiger Sicherheitsöffnung
- **DLO10** - *Combiclean* - Alkalischer Spezialreiniger (Kanister 10 l.)

RGV 101 S



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

TECHNISCHE DATEN

RGV 101 S

Außenabmessungen	mm	870 x 640 x 970 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	955 x 745 x 1150 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	- / -
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,5
Nennwärmeleistung	kW/ kcal	15 / 12900
Garraumheizleistung	kW/ kcal	15 / 12900
Lüfterleistung	kW	0,5
Versorgungsspannung	V	AC 230 V - 50 Hz

KAPAZITÄT (GN)

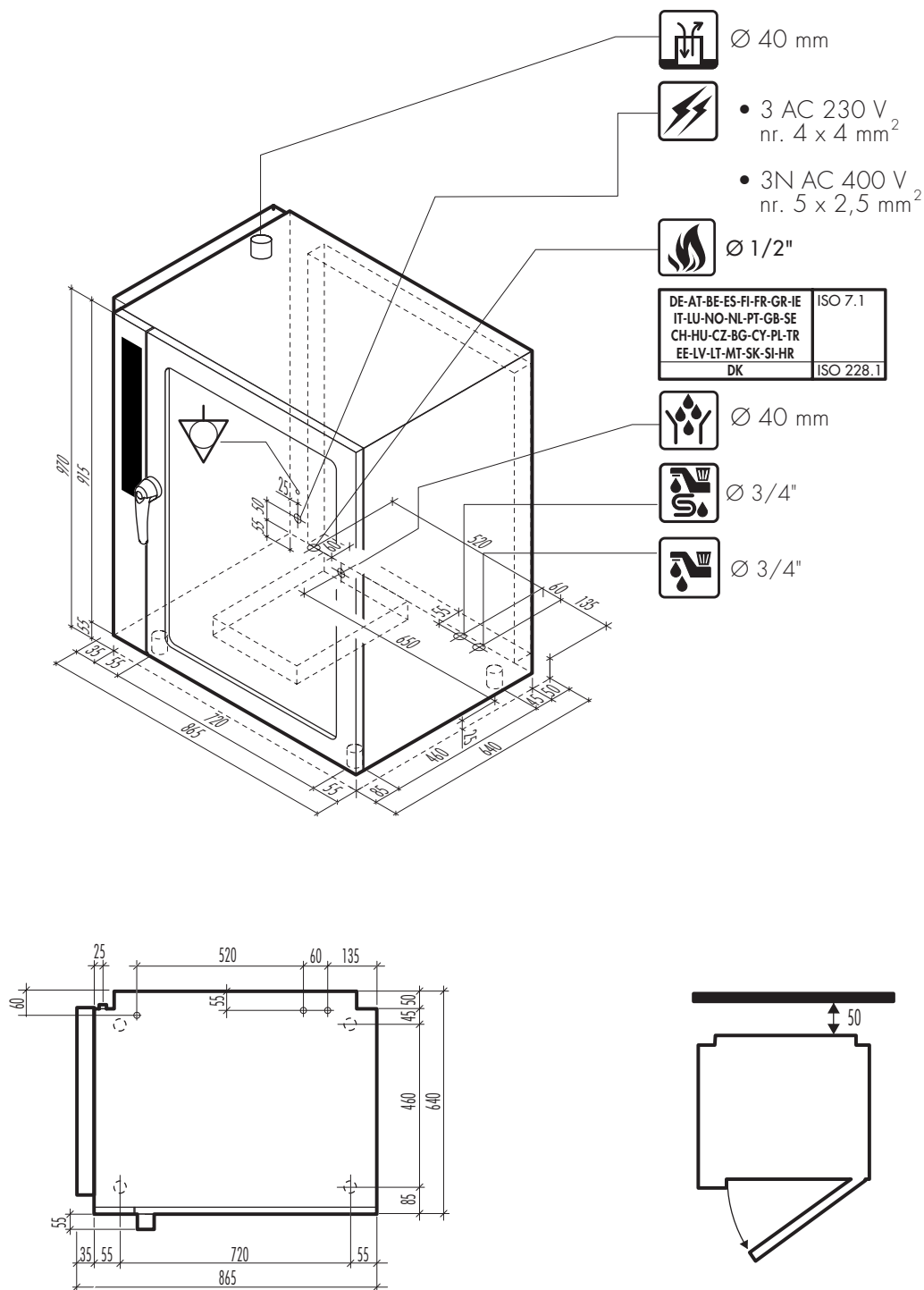
10 x 1/1 GN

Einschubabstand (mm)

70 mm

RGV 101 S

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



CE IPX 3

