

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

KVG A20 X



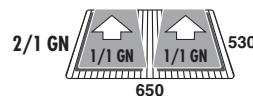
10 x 2/1 GN

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit CLIMA 30 - 300°C
- Dampf 30 - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit CLIMA 30 - 300°C
- ICS - Automatisches Garsystem "Interactive Cooking System" mit mehr als 76 Garprozessen fuer: Vorspeisen / Fleisch / Geflügel / Fisch / Gemüse / Konditorei-Brot / Multigrill-Garvorgänge
- EXTRA - Automatische Garvorgänge mit 80 Garprozessen fuer: Warmhalten mit Kernfühler oder zeitgesteuert / Regenerieren auf Teller oder in Behältern / Auftauen, langsam und schnell / Vakuum-Garen (Fleisch, Fisch, Gemüse, Pasteurisieren, usw.) / Mehrfacheinschub / Mehrfacheinschub "Just in Time" / Gären
- PROGRAMME - Programmierbar mit Möglichkeit zur Speicherung von 400 Garprogrammen (mit eigener Namensgebung) in automatischer Folge (bis zu 15 Zyklen)
- MANUELL - Manuell mit bis zu 15 Garschritten in automatischer Abfolge und PLUS-Funktionen fuer: Warmhalten / Bräunen (Soft, Medium, Hard) / Ventilatorsteuerung (Taktbetrieb) / Entfeuchtungsreglung / Delta T Garen / Zweiter Garzeit-Timer
- FAVORITEN - Ermöglicht die Eingabe und Speicherung aller meistgenutzten, automatischen Garprozesse. Mittels Passwort ist es möglich alle weiteren Programme zu blockieren und lediglich die Favoriten anzuwenden
- Kerntemperatur- Garvorgänge (mit Mehrpunkt- oder Nadelfühler)

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- "Touch Screen", LED-hintergrundbeleuchtetes 7", LCD-Hochauflösungsdisplay
- SCROLLER PLUS Drehschalter mit Push-Funktion zur Bestätigung der Eingaben
- Automatische und 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
- DELTA-T-Funktion zur gleichzeitigen Kontrolle von Garraum- und Kerntemperatur
- Automatisch geregelte Wrasenabblöschung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Startzeit-Vorwahl
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm
- 6 Ventilatorgeschwindigkeiten mit Taktfunktion, wovon die ersten 3 in Verbindung mit reduzierter Heizleistung
- Kerntemperatur-Reglung mittels 4-Punkt Messfühler
- 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 fuer: 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

SERIENAUSSTATTUNG

- Strahlwasserschutz IPX5
- ENERGY SAVING - Automatische, leistungsbezogene:
 - Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung 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

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- 6 Ventilatorgeschwindigkeiten
- Integrierte Handbrause mit Rueckholautomatik und Absperrhahn
- 2 Roste GN 2/1 aus Edelstahl rostfrei, mod. X2100 (650 x 530 mm)

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- KLM A20 - 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.)
- ETH - Mehrpreis fuer Ethernetanschluss
- KPS A20 - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KVG A20 X

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 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

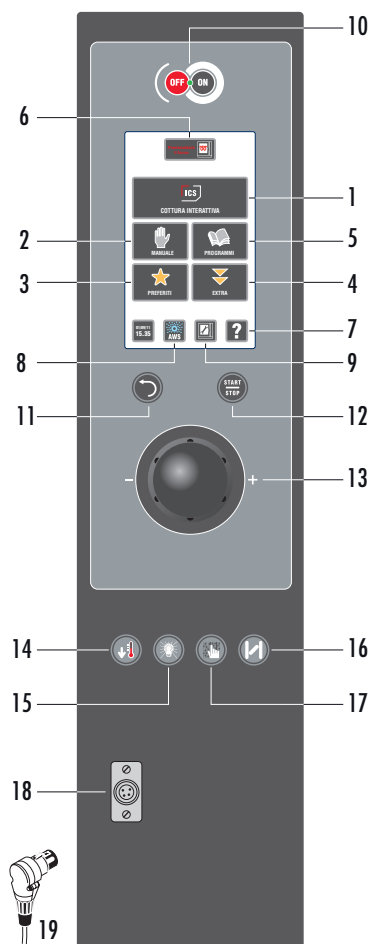
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung
- Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige
- Magnetischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- 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.
- **KSM 002** - Multi-Kernfühler system - 2 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- **KSA 002** - Multi-Kernfühler system - 2 Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- **KFX A20** - Fettfilter
- **USB** - USB-Pendrive mit Software-Update
- **KP 004** - Füße (h - 150 mm)
- **CAV 102** - Rückstromsicherung bei gasbeheizten Modellen - Obligatorisch bei allen Installationen ohne Dunstabzugshaube (180 x 180 x 200 h)
- **KSR A20** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (1050 x 850 x 720 h)
- **KSR A20S** - Sonder-Untergestell zur Einführung von Schockkühler-Schockgefrierer (1050 x 850 x 910 h)
- **KPT A20** - Eingebaute Auflageschienen (10 x 2/1 GN)
- **KPD A20** - Ablage für Reinigungsmittel
- **KAL A20** - Neutraler Unterschrank mit Türen
- **KAN A20** - Neutraler Unterschrank mit Flügeltüren, eingebauten Auflageschienen und Ablage für Reinigungsmittel (10 x 2/1 GN)
- **KMC 052 E** - Warmhalte-Langzeitgargerät mit Kerntemperaturfühler und digitaler Steuerung (655 x 750 x 560 h - 5 x 2/1 GN - 10 x 1/1 GN - AC 230 V / 1,5 kW)
- **KKC A20** - Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (1050 x 1285 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **KKA A20** - Dunstabzugshaube ohne luftgekühltem Schwadenkondensator - Externer Anschluss erforderlich (1050 x 1285 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **KPA A20** - Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand. Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.

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

KVG A20 X



- 1 - Automatisches Garsystem ICS (Interactive Cooking System). Taste ICS drücken und Gargut anwählen
- 2 - Funktion MANUELL für die direkte Eingabe der Garart, Garzeit, Temperatur und/oder sonstiger Garparameter
- 3 - Funktion FAVORITEN für den schnellen Zugriff auf die meistgenutzten eigenen und automatischen Programme
- 4 - Funktion EXTRA: Warmhalten, Regenerieren, Auftauen, Multilevel-Garen, Vakuum-Garen, Gären
- 5 - Funktion PROGRAMME für das Erstellen, Öffnen und Verwalten der eigenen Garprogramme (400 Programme, 15 Schritte in automatischer Abfolge)
- 6 - Funktion Vorheizen
- 7 - Funktion HELP zur Gebrauchsanleitung
- 8 - Automatische Reinigung
- 9 - Funktion SERVICE für den Zugriff auf Wartungs- und Servicefunktionen
- 10 - Hauptschalter ON/OFF
- 11 - Taste Back/Zurück zum vorherigen Menü
- 12 - Taste Start/Stop
- 13 - Scroller +. Knebel zum Einstellen/Wählen
- 14 - Taste Schnellkühlung bei geöffneter Tür
- 15 - Taste Garraumbeleuchtung
- 16 - Taste Garraum- Entfeuchtung
- 17 - Taste manuelle Beschwädung
- 18 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- 19 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

KVG A20 X

Außenabmessungen	mm	1050 x 995 x 1030 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	1100 x 1170 x 1200 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	186 / 163
Elektrische Gesamtleistung	kW	1
Nennwärmeleistung	kW / kcal	27 / 23220
Garraumheizleistung	kW / kcal	27 / 23220
Lüfterleistung	kW	0,55
Versorgungsspannung	V	AC 230 V - 50 Hz

KAPAZITÄT (GN)

10 x 2/1 GN

Einschubabstand (mm)

70 mm

