

Compact

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

CVE024S



4 x 2/3 GN

Position

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

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

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-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 CLIMA-System und automatischer Entfeuchtung
- Garraumentlüftungs-System zur schnellen Abführung überschüssiger Feuchtigkeit, automatisch und mit programmierter Öffnung vor Garprozess-Ende
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Automatisch geregelte Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm
- Reduzierte Luftgeschwindigkeit (Option) - Aktiviert automatisch die reduzierte Heizleistung
- Kerntemperatur-Reglung mittels 4-Punkt Messfühler (Option)
- Externe Kernfühler-Steckdose mit Anschlussmöglichkeit fuer Nadel-Kernfühler (Option) zum Vakuumgaren und fuer kleine Stücke
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, Aktualisieren der Software und Laden/Herunterladen von Garprogrammen
- Manuelle Garraum-Rückkkühlung
- Beleuchtung mit zeitgesteuerter Ausschaltung
- Beschwädung
- Manuelle Entfeuchtung
- Spritzwasserschutz IPX4
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)



325
2/3 GN / 352

- SERVICE-Programm für: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen (- 10% Energie / - 30% Wasser / - Gewichtsverlust + Portionen *)
- Der Wasser- und Energieverbrauch wird entscheidend gesenkt, dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum (- 10% Energie / - 50% Wasser / - 10% Dampf *)

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- Komplett 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
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser
- Installationsecke auf der rechten Geräteseite

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

SERIENAUSSTATTUNG

- 2 Roste 2/3 GN aus Edelstahl rostfrei

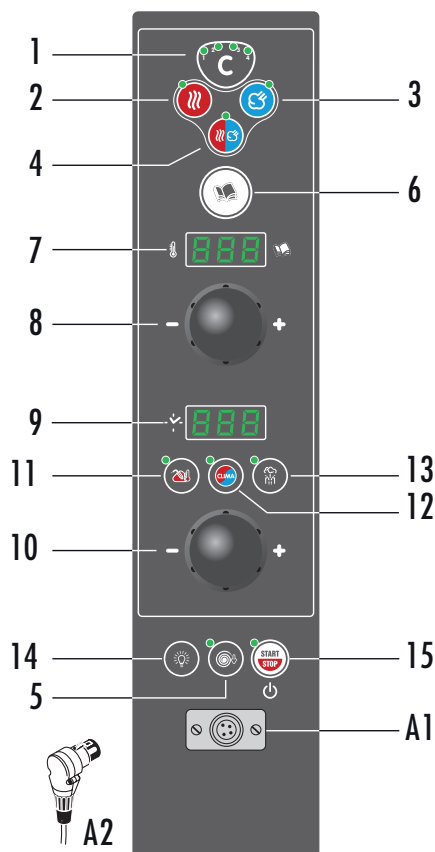
OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Automatisches Reinigungssystem AWS (Serienausstattung 1 CombiClean - 10 l.)
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Rechtsseitig angeschlagene Tür

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm. (Lieferbar nur wenn Gerät bereits mit Kernfühler ausgestattet ist)
- Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Wandkonsole aus Edelstahl rostfrei
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand - Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist

CVE024S

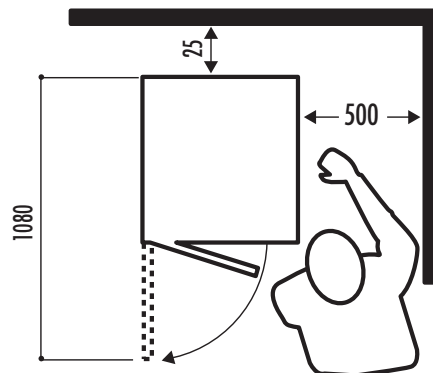
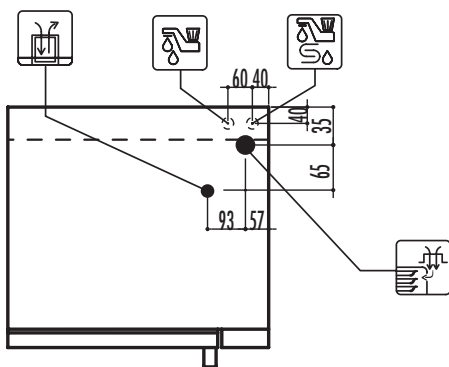
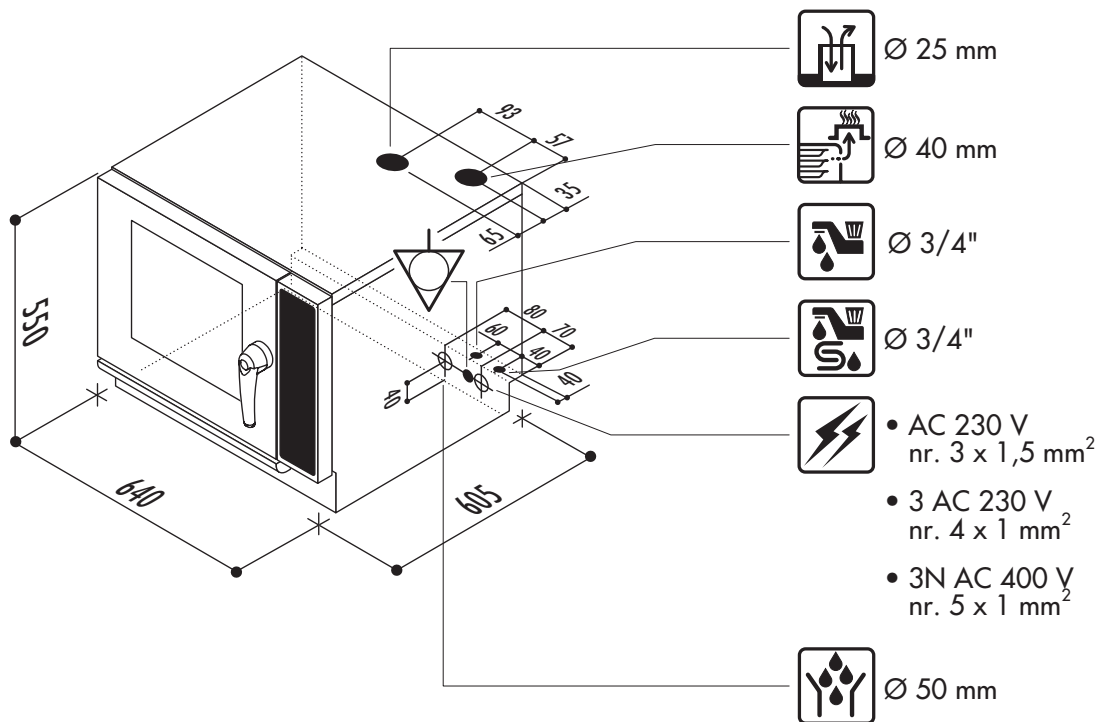


- 1 - Taste Garzyklen
- 2 - Taste Heißluftgaren
- 3 - Taste Dampfgaren
- 4 - Taste Betriebsart kombination
- 5 - Taste verringerte Geschwindigkeit
- 6 - Taste Garprogramme
- 7 - Display zur Anzeige der Garraumtemperatur, Programmanzeige
- 8 - Rollkugel für Einstellungen/Temperaturwahl
- 9 - Display zur Anzeige der Garzeit (Restzeit/Einstellung), Anzeige der Kerntemperatur (Ist-Temperatur/Einstellung), Anzeige Feuchtigkeitsgehalt
- 10 - Rollkugel für Einstellungen/Wahl von Zeit und Kerntemperatur
- 11 - Taste zur Aktivierung von Garvorgängen mit Kerntemperaturfühler
- 12 - Taste zur Aktivierung der automatischen Feuchtigkeitsregelung (CLIMA), Taste für die manuelle Beschwadung
- 13 - Taste Dampfauslass aus dem Garraum
- 14 - Taste Garraumbeleuchtung
- 15 - Hauptschalter - Start/Stopp Taste
- A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- A2 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	4 x 2/3	Elektrische Gesamtleistung	kW	3,4
Einschubabstand	mm	70	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	- / -
Anzahl von Sitzplätzen		15 / 40	Garraumheizleistung	kW / kcal	3,15 / -
Außenabmessungen	mm	640 x 600 x 550 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	- / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	700 x 720 x 860 h	Lüfterleistung	kW	0,25
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	49 / 59	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	3N AC 400

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage



CE IPX 4

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

Compact

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

CEV026S



6 x 2/3 GN

Position

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

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

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-Drehschalter mit Push-Funktion zum Bestätigen der Werte
- Manuelle Vorheizung
- Funktionstest mit Selbstdiagnostikanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels CLIMA-System und automatischer Entfeuchtung
- Garraumentlüftungs-System zur schnellen Abführung überschüssiger Feuchtigkeit, automatisch und mit programmierter Öffnung vor Garprozess-Ende
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Automatisch geregelte Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm
- Reduzierte Luftgeschwindigkeit (Option) - Aktiviert automatisch die reduzierte Heizleistung
- Kerntemperatur-Reglung mittels 4-Punkt Messfühler (Option)
- Externe Kernfühler-Steckdose mit Anschlussmöglichkeit fuer Nadel-Kernfühler (Option) zum Vakuumgaren und fuer kleine Stücke
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, Aktualisieren der Software und Laden/Herunterladen von Garprogrammen
- Manuelle Garraum-Rückkkühlung
- Beleuchtung mit zeitgesteuerter Ausschaltung
- Beschwädung
- Manuelle Entfeuchtung
- Spritzwasserschutz IPX4
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)



2/3 GN /  325 352

- SERVICE-Programm für: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen (- 10% Energie / - 30% Wasser / - Gewichtsverlust + Portionen *)
- Der Wasser- und Energieverbrauch wird entscheidend gesenkt, dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum (- 10% Energie / - 50% Wasser / - 10% Dampf *)

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- Komplette verschweißte, völlig glatte, dampfdichte 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
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

SERIENAUSSTATTUNG

- 2 Roste 2/3 GN aus Edelstahl rostfrei

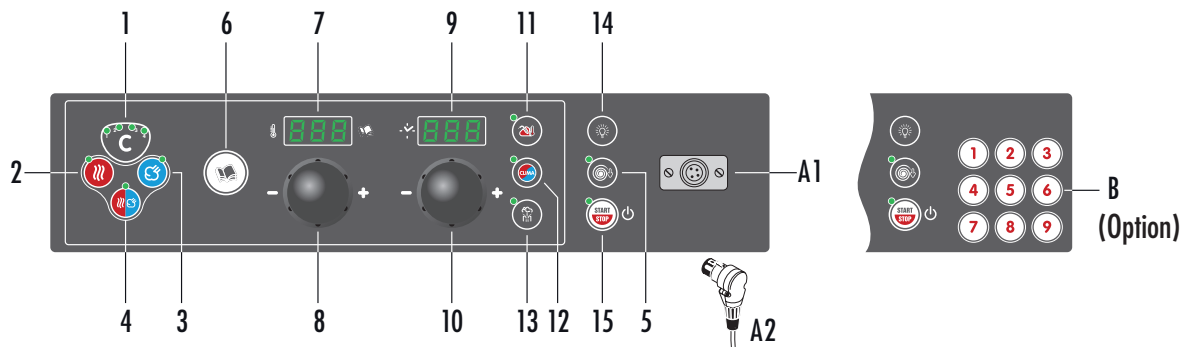
OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Automatisches Reinigungssystem AWS (Serienausstattung 1 CombiClean - 10 l.)
- MULTIPROGRAM-Tastatur
- Schublade mit 5-Liter Tank - Als Reiniger-Reserve, wodurch der Platzbedarf des Kanisters entfällt
- Schublade mit 5-Liter Tank - Als Wasser-Reserve wenn kein Wasserzulauf vorhanden ist, um bis zu 60 Minuten lange Dampf- oder Kombi-Garvorgänge durchzuführen
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Rechtsseitig angeschlagene Tür

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm. (Lieferbar nur wenn Gerät bereits mit Kernfühler ausgestattet ist)
- Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 m.
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Wandkonsole aus Edelstahl rostfrei
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand - Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist

CEV026S



- 1 - Taste Garzyklen
- 2 - Taste Heißluftgaren
- 3 - Taste Dampfgaren
- 4 - Taste Betriebsart kombination
- 5 - Taste verringerte Geschwindigkeit
- 6 - Taste Garprogramme
- 7 - Display zur Anzeige der Garraumtemperatur, Programmanzeige
- 8 - Rollkugel für Einstellungen/Temperaturwahl
- 9 - Display zur Anzeige der Garzeit (Restzeit/Einstellung), Anzeige der Kerntemperatur (Ist-Temperatur/Einstellung), Anzeige Feuchtigkeitsgehalt
- 10 - Rollkugel für Einstellungen/Wahl von Zeit und Kerntemperatur

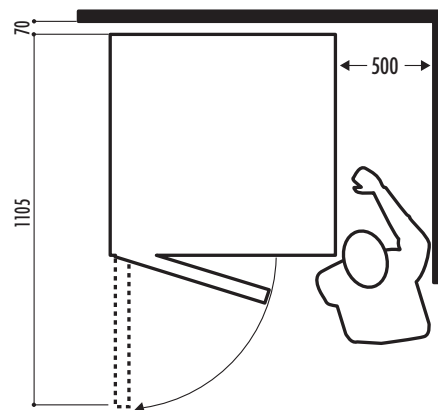
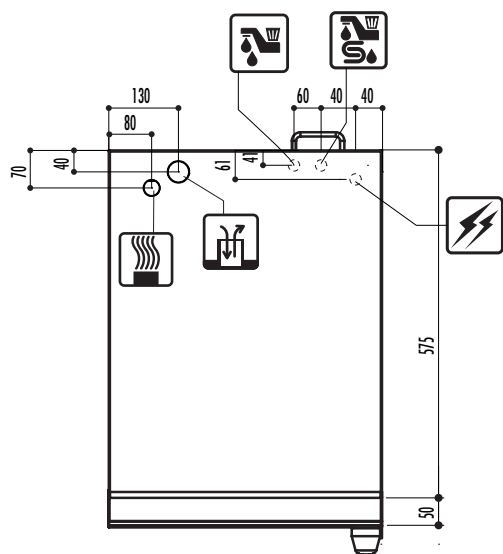
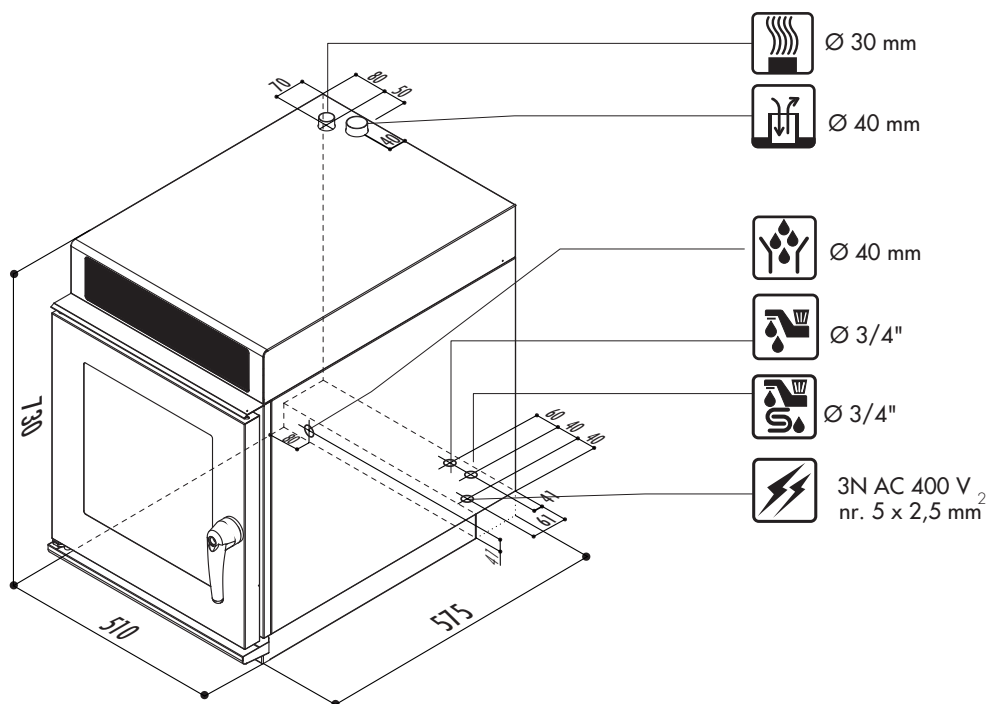
- 11 - Taste zur Aktivierung von Garvorgängen mit Kerntemperaturfühler
- 12 - Taste zur Aktivierung der automatischen Feuchtigkeitsregelung (CLIMA), Taste für die manuelle Beschwadung
- 13 - Taste Dampfauslass aus dem Garraum
- 14 - Taste Garraumbeleuchtung
- 15 - Hauptschalter - Start/Stopp Taste

- A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- A2 - Kerntemperaturfühler
- B - MULTIPROGRAM-Tastatur (Option)

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	6 x 2/3 GN	Elektrische Gesamtleistung	kW	5,25
Einschubabstand	mm	60	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	- / -
Anzahl von Sitzplätzen		20 / 50	Garraumheizleistung	kW / kcal	5 / -
Außenabmessungen	mm	510 x 625 x 730 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	- / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	570 x 760 x 890 h	Lüfterleistung	kW	0,25
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	57 / 68	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	3N AC 400

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage



CE IPX 4

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) 	

Compact

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DAMPFERZEUGER

CME061S



6 x 1/1 GN

Position

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

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

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-Drehschalter mit Push-Funktion zum Bestätigen der Werte
- Manuelle Vorheizung
- Funktionstest mit Selbstdiagnostikanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels CLIMA-System und automatischer Entfeuchtung
- Garraumentlüftungs-System zur schnellen Abführung überschüssiger Feuchtigkeit, automatisch und mit programmierter Öffnung vor Garprozess-Ende
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Automatisch geregelte Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm
- Reduzierte Luftgeschwindigkeit (Option) - Aktiviert automatisch die reduzierte Heizleistung
- Kerntemperatur-Reglung mittels 4-Punkt Messfühler (Option)
- Externe Kernfühler-Steckdose mit Anschlussmöglichkeit fuer Nadel-Kernfühler (Option) zum Vakuumgaren und fuer kleine Stücke
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, Aktualisieren der Software und Laden/Herunterladen von Garprogrammen
- Manuelle Garraum-Rückkkühlung
- Beleuchtung mit zeitgesteuerter Ausschaltung
- Beschwadung
- Manuelle Entfeuchtung
- Spritzwasserschutz IPX4
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)



1/1 GN /  530 325

- SERVICE-Programm für: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen (- 10% Energie / - 30% Wasser / - Gewichtsverlust + Portionen *)
- Der Wasser- und Energieverbrauch wird entscheidend gesenkt, dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum (- 10% Energie / - 50% Wasser / - 10% Dampf *)

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- Komplett 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
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser
- Installationsecke auf der rechten Geräteseite

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800

DAMPFERZEUGER

- Frischdampferzeuger aus CrNi-Stahl 1.4301 mit hoher thermischer Isolierung
- Dampferzeugerheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800
- Automatische Dampferzeugervorheizung
- Tägliche, automatische Entleerung und Spülung des Dampferzeugers mit Kontrolle der Ablauftemperatur bei maximal 60°C
- Optische Anzeige für Notwendigkeit der Entkalkung des Dampferzeugers
- Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers
- Serienmaessig mit Kalk-Vorbeugungssystem "CAL-OUT" zur Vorbeugung von Kalkbildung und -Ablagerung im Boiler

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger
- Automatische Wasserstandsregelung im Dampferzeuger
- Sonde zur Boiler-Entleerungskontrolle

SERIENAUSSTATTUNG

- Kalk-Vorbeugungssystem CAL-OUT (Serienausstattung 1 CalFree - 10 lt.)
- 2 Roste GN 1/1 aus Edelstahl rostfrei

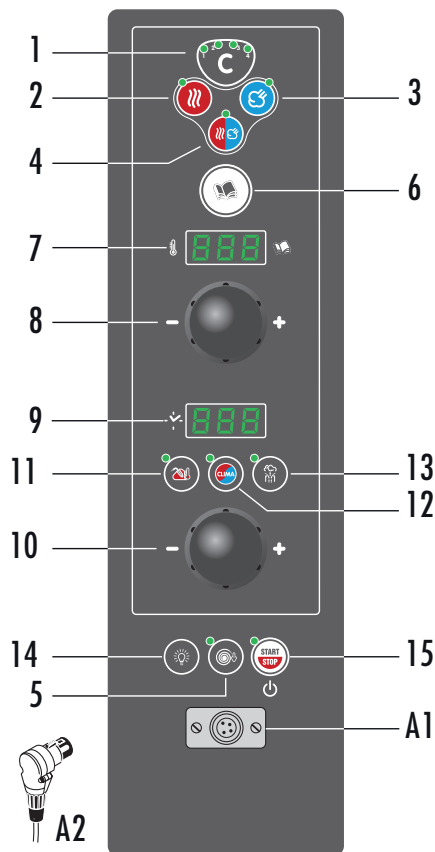
OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Automatisches Reinigungssystem AWS (Serienausstattung 1 Combiclean - 10 l.)
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Rechtsseitig angeschlagene Tür

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm. (Lieferbar nur wenn Gerät bereits mit Kernfühler ausgestattet ist)
- Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- Fettfilter
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand - Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist
- Füße (h - 150 mm)
- Untergestell aus Edelstahl rostfrei
- Sonder-Untergestell zur Einführung von Schockkühler-Schockgefrierer
- Eingebaute Auflageschienen
- Ablage für Reinigungsmittel
- Neutraler Unterschrank mit Türen
- Neutraler Unterschrank mit Flügeltüren und eingebauten Auflageschienen
- Statisches Warmhaltegerät für Warmhalten und Langzeitgaren
- Set mit geflanschten Füßen für Untergestell, zur Installation auf Schiffen
- Rädersatz für Untergestell, 2 mit Bremse
- Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung)

CME061S



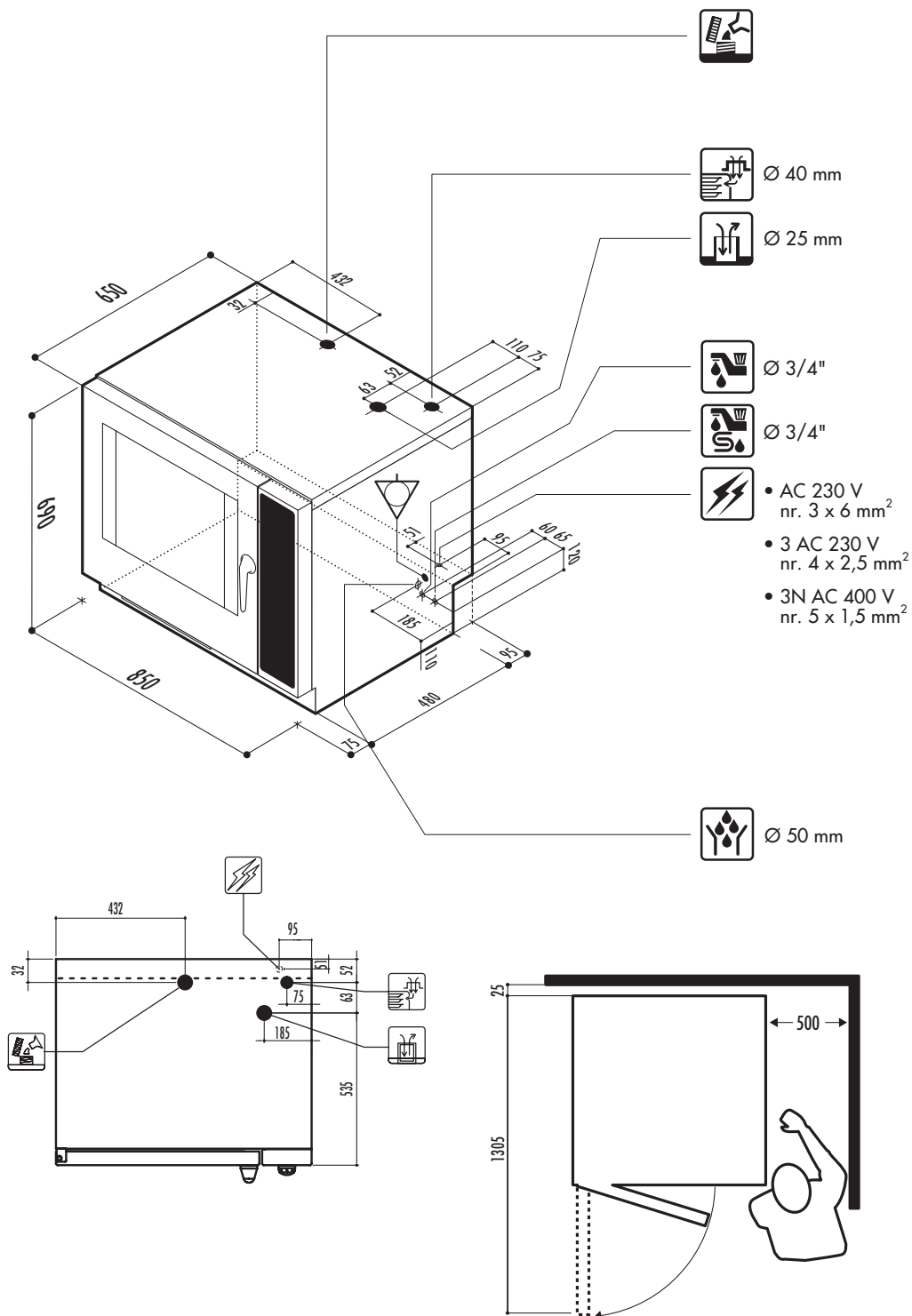
- 1 - Taste Garzyklen
- 2 - Taste Heißluftgaren
- 3 - Taste Dampfgaren
- 4 - Taste Betriebsart kombination
- 5 - Taste verringerte Geschwindigkeit
- 6 - Taste Garprogramme
- 7 - Display zur Anzeige der Garraumtemperatur, Programmanzeige
- 8 - Rollkugel für Einstellungen/Temperaturwahl
- 9 - Display zur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

- A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- A2 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	6 x 1/1	Elektrische Gesamtleistung	kW	8,25
Einschubabstand	mm	60	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	- / -
Anzahl von Sitzplätzen		30 / 80	Garraumheizleistung	kW / kcal	8 / -
Außenabmessungen	mm	850 x 650 x 690 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	6 / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	880 x 720 x 810 h	Lüfterleistung	kW	0,2
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	78 / 90	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	3N AC 400

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage



CE IPX 4

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)			

Compact

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

CVE061S



6 x 1/1 GN

Position

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

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

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-Drehschalter mit Push-Funktion zum Bestätigen der Werte
- Manuelle Vorheizung
- Funktionstest mit Selbstdiagnostikanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels CLIMA-System und automatischer Entfeuchtung
- Garraumentlüftungs-System zur schnellen Abführung überschüssiger Feuchtigkeit, automatisch und mit programmierter Öffnung vor Garprozess-Ende
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Automatisch geregelte Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm
- Reduzierte Luftgeschwindigkeit (Option) - Aktiviert automatisch die reduzierte Heizleistung
- Kerntemperatur-Reglung mittels 4-Punkt Messfühler (Option)
- Externe Kernfühler-Steckdose mit Anschlussmöglichkeit fuer Nadel-Kernfühler (Option) zum Vakuumgaren und fuer kleine Stücke
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, Aktualisieren der Software und Laden/Herunterladen von Garprogrammen
- Manuelle Garraum-Rückkkühlung
- Beleuchtung mit zeitgesteuerter Ausschaltung
- Beschwädung
- Manuelle Entfeuchtung
- Spritzwasserschutz IPX4
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)



1/1 GN /  530 325

- SERVICE-Programm für: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen (- 10% Energie / - 30% Wasser / - Gewichtsverlust + Portionen *)
- Der Wasser- und Energieverbrauch wird entscheidend gesenkt, dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum (- 10% Energie / - 50% Wasser / - 10% Dampf *)

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- Komplette verschweißte, völlig glatte, dampfdichte 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
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser
- Installationsecke auf der rechten Geräteseite

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

SERIENAUSSTATTUNG

- 2 Roste GN 1/1 aus Edelstahl rostfrei

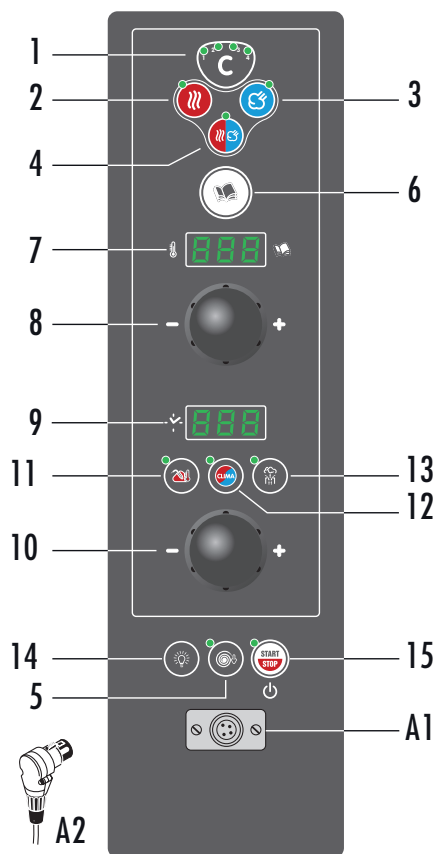
OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Automatisches Reinigungssystem AWS (Serienausstattung 1 Combiclean - 10 l.)
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Rechtsseitig angeschlagene Tür

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm. (Lieferbar nur wenn Gerät bereits mit Kernfühler ausgestattet ist)
- Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- Fettfilter
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand - Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist
- Füße (h - 150 mm)
- Untergestell aus Edelstahl rostfrei
- Sonder-Untergestell zur Einführung von Schockkühler-Schockgefrierer
- Eingebaute Auflageschienen
- Ablage für Reinigungsmittel
- Neutraler Unterschrank mit Türen
- Neutraler Unterschrank mit Flügeltüren und eingebauten Auflageschienen
- Statisches Warmhaltegerät für Warmhalten und Langzeitgaren
- Set mit geflanschten Füßen für Untergestell, zur Installation auf Schiffen
- Rädersatz für Untergestell, 2 mit Bremse
- Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung)

CVE061S



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

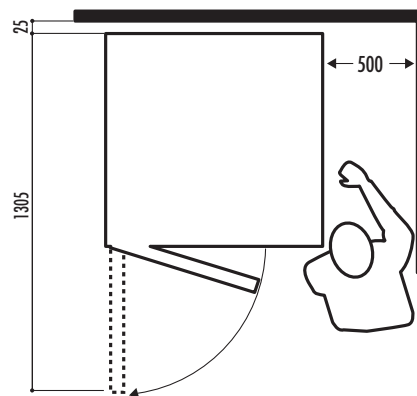
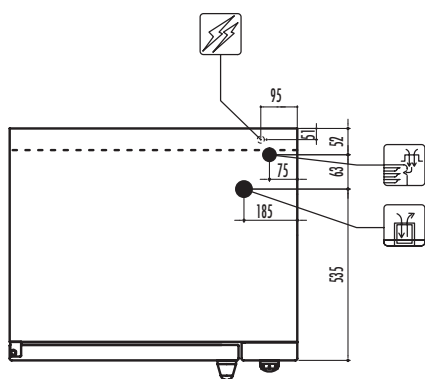
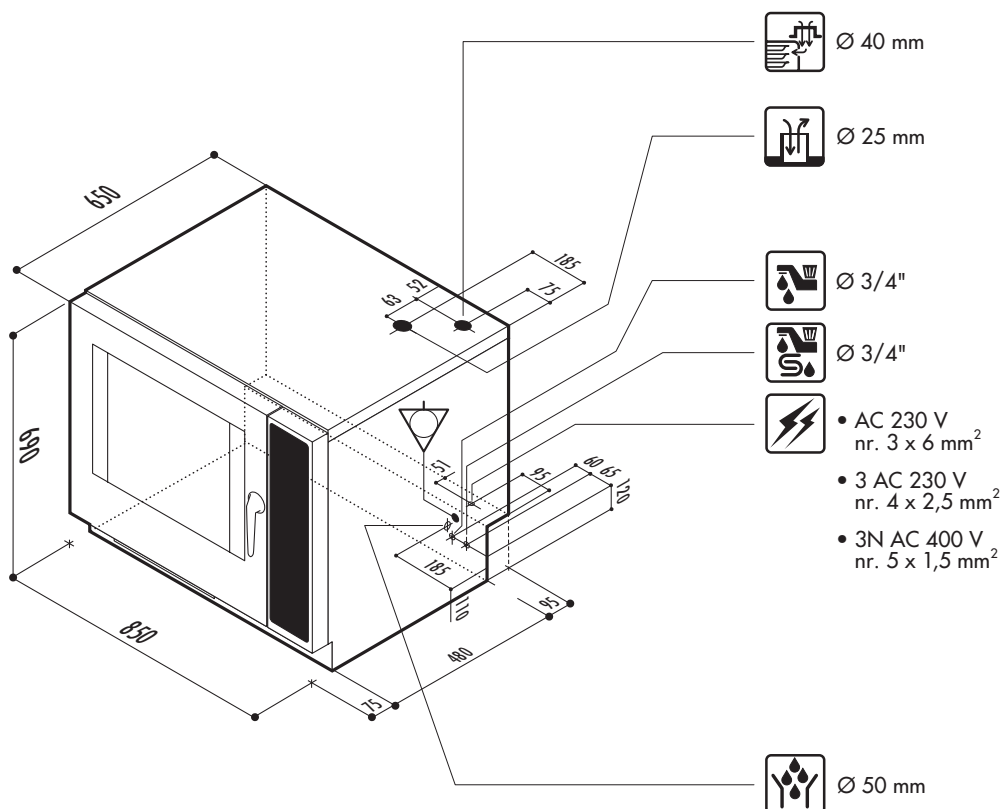
- A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- A2 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	6 x 1/1	Elektrische Gesamtleistung	kW	8,25
Einschubabstand	mm	60	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	- / -
Anzahl von Sitzplätzen		30 / 80	Garraumheizleistung	kW / kcal	8 / -
Außenabmessungen	mm	850 x 650 x 690 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	- / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	880 x 720 x 810 h	Lüfterleistung	kW	0,2
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	70 / 81	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	3N AC 400

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage

CVE061S



CE IPX 4

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) 	

Compact

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

CVG061S



6 x 1/1 GN

Position

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

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

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-Drehschalter mit Push-Funktion zum Bestätigen der Werte
- Manuelle Vorheizung
- Funktionstest mit Selbstdiagnostikanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels CLIMA-System und automatischer Entfeuchtung
- Garraumentlüftungs-System zur schnellen Abführung überschüssiger Feuchtigkeit, automatisch und mit programmierter Öffnung vor Garprozess-Ende
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Automatisch geregelte Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm
- Reduzierte Luftgeschwindigkeit (Option) - Aktiviert automatisch die reduzierte Heizleistung
- Kerntemperatur-Reglung mittels 4-Punkt Messfühler (Option)
- Externe Kernfühler-Steckdose mit Anschlussmöglichkeit fuer Nadel-Kernfühler (Option) zum Vakuumgaren und fuer kleine Stücke
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, Aktualisieren der Software und Laden/Herunterladen von Garprogrammen
- Manuelle Garraum-Rückkkühlung
- Beleuchtung mit zeitgesteuerter Ausschaltung
- Beschwadung
- Manuelle Entfeuchtung
- Spritzwasserschutz IPX4



1/1 GN  530 325

- SERVICE-Programm für: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen (- 10% Energie / - 30% Wasser / - Gewichtsverlust + Portionen *)
- Der Wasser- und Energieverbrauch wird entscheidend gesenkt, dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum (- 10% Energie / - 50% Wasser / - 10% Dampf *)
- Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird (- 10% Energie / - 10% CO2 *)

KONSTRUKTION

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

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraum mittels modulierenden Gebläsebrennern
- Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz-Transformator
- Elektronische Flammenüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer 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

SERIENAUSSTATTUNG

- 2 Roste GN 1/1 aus Edelstahl rostfrei

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

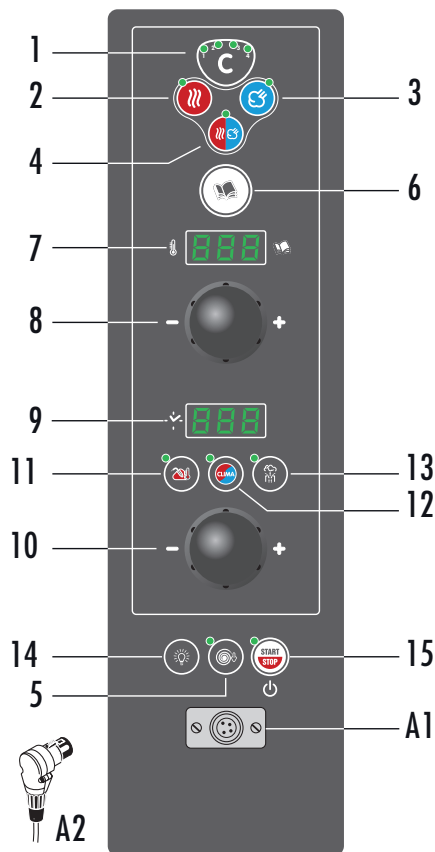
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Automatisches Reinigungssystem AWS (Serienausstattung 1 Combiclean - 10 l.)
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube
- Rechtsseitig angeschlagene Tür

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm. **(Lieferbar nur wenn Gerät bereits mit Kernfühler ausgestattet ist)**
- Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- Fettfilter
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand - Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist
- Füße (h - 150 mm)

- Untergestell aus Edelstahl rostfrei
- Sonder-Untergestell zur Einführung von Schockkühler-Schockgefrierer
- Eingebaute Auflageschienen
- Ablage für Reinigungsmittel
- Neutraler Unterschrank mit Türen
- Neutraler Unterschrank mit Flügeltüren und eingebauten Auflageschienen
- Statisches Warmhaltegerät für Warmhalten und Langzeitgaren
- Set mit geflanschten Füßen für Untergestell, zur Installation auf Schiffen
- Rädersatz für Untergestell, 2 mit Bremse
- Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung)

CVG061S



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

- A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- A2 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	6 x 1/1	Elektrische Gesamtleistung	kW	0,25
Einschubabstand	mm	60	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	8,5 / 7310
Anzahl von Sitzplätzen		30 / 80	Garraumheizleistung	kW / kcal	8,5 / 7310
Außenabmessungen	mm	850 x 650 x 690 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	- / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	880 x 720 x 810 h	Lüfterleistung	kW	0,2
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	83 / 95	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	AC 230

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage



Compact

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

CEV061S



6 x 1/1 GN

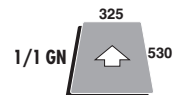
Position

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

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

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-Drehschalter mit Push-Funktion zum Bestätigen der Werte
- Manuelle Vorheizung
- Funktionstest mit Selbstdiagnostikanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels CLIMA-System und automatischer Entfeuchtung
- Garraumentlüftungs-System zur schnellen Abführung überschüssiger Feuchtigkeit, automatisch und mit programmierter Öffnung vor Garprozess-Ende
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Automatisch geregelte Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm
- Reduzierte Luftgeschwindigkeit (Option) - Aktiviert automatisch die reduzierte Heizleistung
- Kerntemperatur-Reglung mittels 4-Punkt Messfühler (Option)
- Externe Kernfühler-Steckdose mit Anschlussmöglichkeit fuer Nadel-Kernfühler (Option) zum Vakuumgaren und fuer kleine Stücke
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, Aktualisieren der Software und Laden/Herunterladen von Garprogrammen
- Manuelle Garraum-Rückkkühlung
- Beleuchtung mit zeitgesteuerter Ausschaltung
- Beschwadung
- Manuelle Entfeuchtung
- Spritzwasserschutz IPX4
- 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
- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen (- 10% Energie / - 30% Wasser / - Gewichtsverlust + Portionen *)
- Der Wasser- und Energieverbrauch wird entscheidend gesenkt, dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum (- 10% Energie / - 50% Wasser / - 10% Dampf *)

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- Komplette verschweißte, völlig glatte, dampfdichte 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
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

SERIENAUSSTATTUNG

- 2 Roste 1/1 GN aus Edelstahl rostfrei

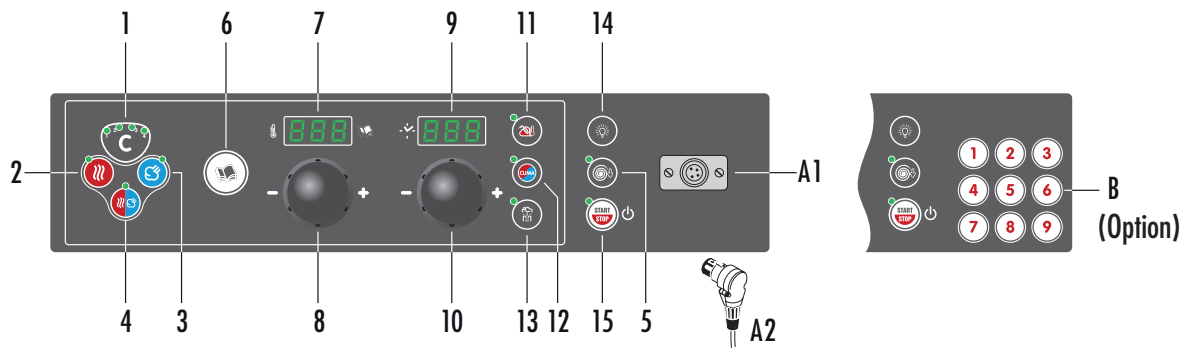
OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Automatisches Reinigungssystem AWS (Serienausstattung 1 CombiClean - 10 l.)
- MULTIPROGRAM-Tastatur
- Schublade mit 5-Liter Tank - Als Reiniger-Reserve, wodurch der Platzbedarf des Kanisters entfällt
- Schublade mit 5-Liter Tank - Als Wasser-Reserve wenn kein Wasserzulauf vorhanden ist, um bis zu 60 Minuten lange Dampf- oder Kombi-Garvorgänge durchzuführen
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Rechtsseitig angeschlagene Tür

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm. (Lieferbar nur wenn Gerät bereits mit Kernfühler ausgestattet ist)
- Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 m.
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand - Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist
- Untergestell aus Edelstahl rostfrei
- Eingebaute Auflageschienen
- Ablage für Reinigungsmittel
- Neutraler Unterschrank mit Eingebaute Auflageschienen
- Set mit geflanschten Füßen für Untergestell, zur Installation auf Schiffen
- Rädersatz für Untergestell, 2 mit Bremse

CEV061S



- 1 - Taste Garzyklen
- 2 - Taste Heißluftgaren
- 3 - Taste Dampfgaren
- 4 - Taste Betriebsart kombination
- 5 - Taste verringerte Geschwindigkeit
- 6 - Taste Garprogramme
- 7 - Display zur Anzeige der Garraumtemperatur, Programmanzeige
- 8 - Rollkugel für Einstellungen/Temperaturwahl
- 9 - Display zur Anzeige der Garzeit (Restzeit/Einstellung), Anzeige der Kerntemperatur (Ist-Temperatur/Einstellung), Anzeige Feuchtigkeitsgehalt
- 10 - Rollkugel für Einstellungen/Wahl von Zeit und Kerntemperatur

- 11 - Taste zur Aktivierung von Garvorgängen mit Kerntemperaturfühler
- 12 - Taste zur Aktivierung der automatischen Feuchtigkeitsregelung (CLIMA), Taste für die manuelle Beschwadung
- 13 - Taste Dampfauslass aus dem Garraum
- 14 - Taste Garraumbeleuchtung
- 15 - Hauptschalter - Start/Stopp Taste

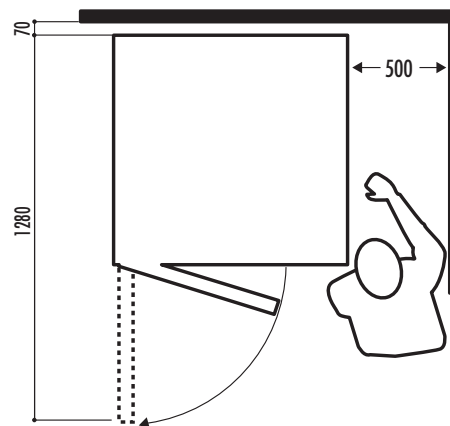
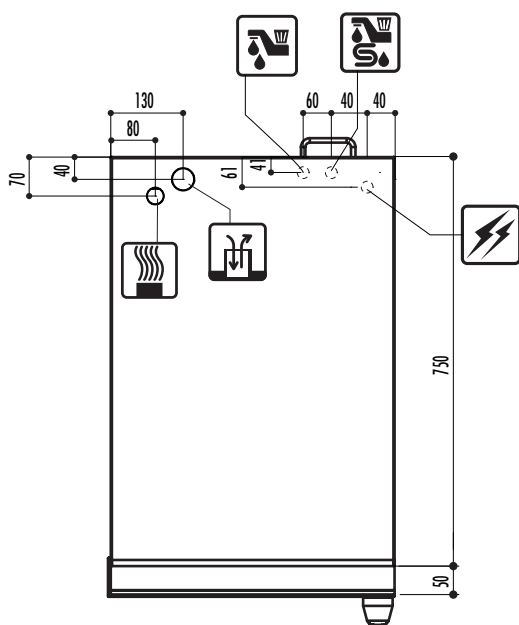
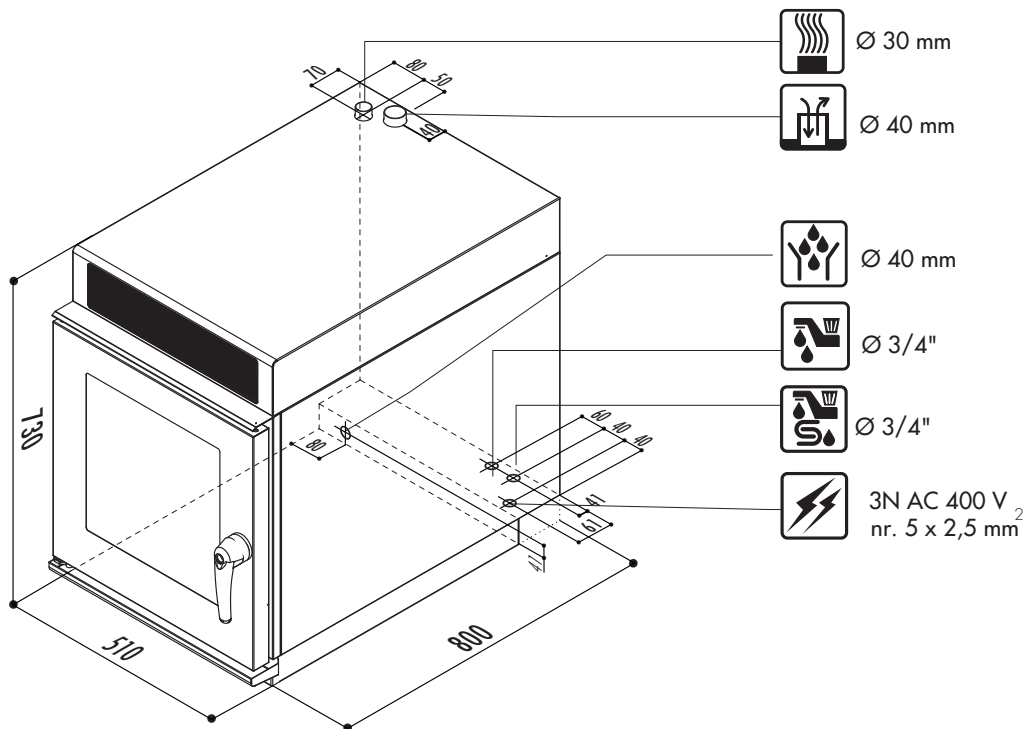
- A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- A2 - Kerntemperaturfühler
- B - MULTIPROGRAM-Tastatur (Option)

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	6 x 1/1	Elektrische Gesamtleistung	kW	7,75
Einschubabstand	mm	60	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	- / -
Anzahl von Sitzplätzen		30 / 80	Garraumheizleistung	kW / kcal	7,5 / -
Außenabmessungen	mm	510 x 800 x 730 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	- / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	580 x 930 x 960 h	Lüfterleistung	kW	0,25
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	70 / 84	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	3N AC 400

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage

CEV061S



CE IPX 4

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)			

Compact

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

CEV101S



10 x 1/1 GN

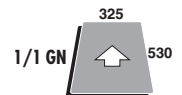
Position

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

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

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-Drehschalter mit Push-Funktion zum Bestätigen der Werte
- Manuelle Vorheizung
- Funktionstest mit Selbstdiagnostikanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels CLIMA-System und automatischer Entfeuchtung
- Garraumentlüftungs-System zur schnellen Abführung überschüssiger Feuchtigkeit, automatisch und mit programmierter Öffnung vor Garprozess-Ende
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Automatisch geregelte Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm
- Reduzierte Luftgeschwindigkeit (Option) - Aktiviert automatisch die reduzierte Heizleistung
- Kerntemperatur-Reglung mittels 4-Punkt Messfühler (Option)
- Externe Kernfühler-Steckdose mit Anschlussmöglichkeit fuer Nadel-Kernfühler (Option) zum Vakuumgaren und fuer kleine Stücke
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, Aktualisieren der Software und Laden/Herunterladen von Garprogrammen
- Manuelle Garraum-Rückkkühlung
- Beleuchtung mit zeitgesteuerter Ausschaltung
- Beschwädung
- Manuelle Entfeuchtung
- Spritzwasserschutz IPX4
- 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
- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen (- 10% Energie / - 30% Wasser / - Gewichtsverlust + Portionen *)
- Der Wasser- und Energieverbrauch wird entscheidend gesenkt, dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum (- 10% Energie / - 50% Wasser / - 10% Dampf *)

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- Komplette verschweißte, völlig glatte, dampfdichte 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
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

SERIENAUSSTATTUNG

- 2 Roste 1/1 GN aus Edelstahl rostfrei

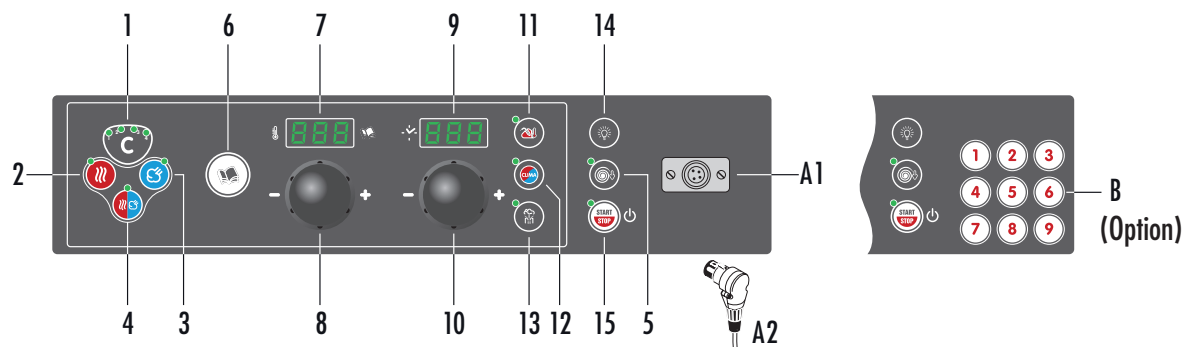
OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Automatisches Reinigungssystem AWS (Serienausstattung 1 CombiClean - 10 l.)
- MULTIPROGRAM-Tastatur
- Schublade mit 5-Liter Tank - Als Reiniger-Reserve, wodurch der Platzbedarf des Kanisters entfällt
- Schublade mit 5-Liter Tank - Als Wasser-Reserve wenn kein Wasserzulauf vorhanden ist, um bis zu 60 Minuten lange Dampf- oder Kombi-Garvorgänge durchzuführen
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Rechtsseitig angeschlagene Tür

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm. (Lieferbar nur wenn Gerät bereits mit Kernfühler ausgestattet ist)
- Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 m.
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand - Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist
- Untergestell aus Edelstahl rostfrei
- Eingebaute Auflageschienen
- Ablage für Reinigungsmittel
- Neutraler Unterschrank mit Eingebaute Auflageschienen
- Set mit geflanschten Füßen für Untergestell, zur Installation auf Schiffen
- Rädersatz für Untergestell, 2 mit Bremse

CEV101S



- 1 - Taste Garzyklen
- 2 - Taste Heißluftgaren
- 3 - Taste Dampfgaren
- 4 - Taste Betriebsart kombination
- 5 - Taste verringerte Geschwindigkeit
- 6 - Taste Garprogramme
- 7 - Display zur Anzeige der Garraumtemperatur, Programmanzeige
- 8 - Rollkugel für Einstellungen/Temperaturwahl
- 9 - Display zur Anzeige der Garzeit (Restzeit/Einstellung), Anzeige der Kerntemperatur (Ist-Temperatur/Einstellung), Anzeige Feuchtigkeitsgehalt
- 10 - Rollkugel für Einstellungen/Wahl von Zeit und Kerntemperatur

- 11 - Taste zur Aktivierung von Garvorgängen mit Kerntemperaturfühler
- 12 - Taste zur Aktivierung der automatischen Feuchtigkeitsregelung (CLIMA), Taste für die manuelle Beschwadung
- 13 - Taste Dampfauslass aus dem Garraum
- 14 - Taste Garraumbeleuchtung
- 15 - Hauptschalter - Start/Stopp Taste

A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler

A2 - Kerntemperaturfühler

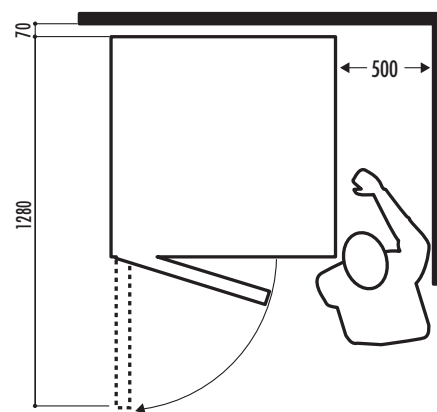
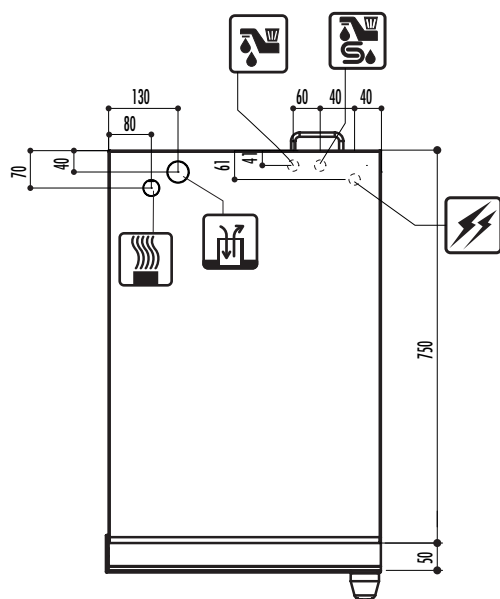
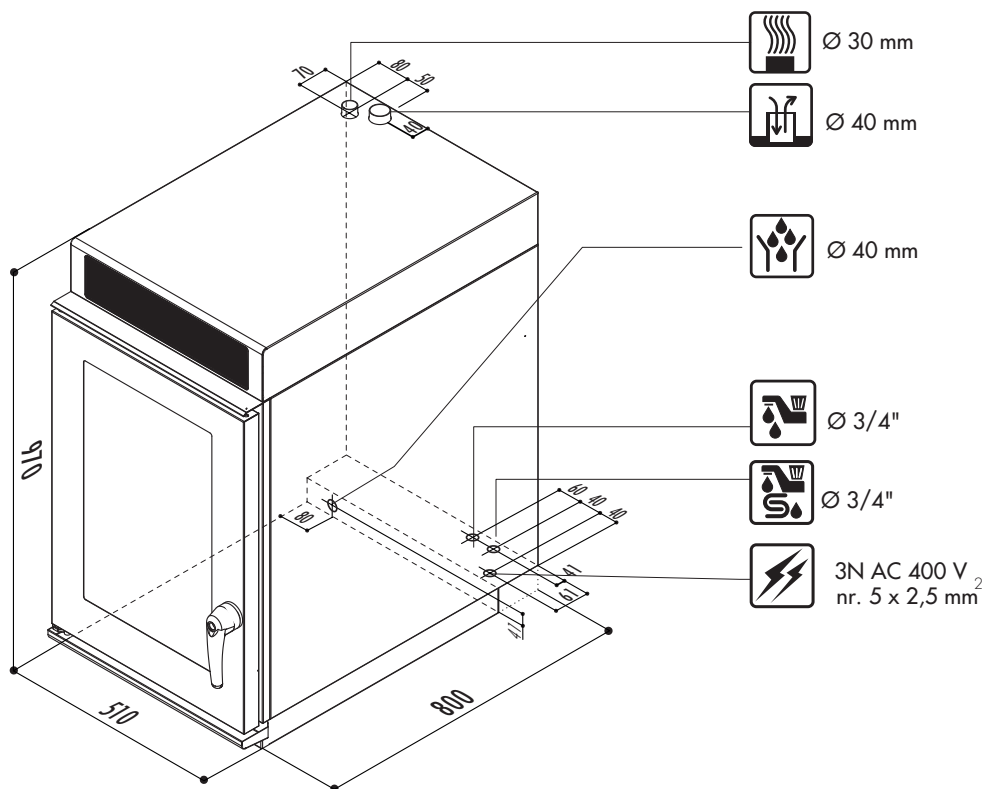
B - MULTIPROGRAM-Tastatur (Option)

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	10 x 1/1	Elektrische Gesamtleistung	kW	15,5
Einschubabstand	mm	60	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	- / -
Anzahl von Sitzplätzen		80 / 150	Garraumheizleistung	kW / kcal	15 / -
Außenabmessungen	mm	510 x 800 x 970 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	- / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	570 x 930 x 1130 h	Lüfterleistung	kW	0,5
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	75 / 90	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	3N AC 400

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage

CEV101S



CE IPX 4

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

Compact

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

CVE024X



4 x 2/3 GN

Position

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit CLIMA 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit CLIMA 30°C - 300°C
- **Interaktives, automatisches Garen ICS** - Interactive Cooking System mit 79 automatischen Garvorgängen für Vorspeisen / Fleisch / Fisch / Gemüse / Konditorei / Bäckerei / Grill
- **Extra, mehr als 80 automatische Garvorgänge zum:** Regenerieren / Warmhalten / Auftauen / Vakuumgaren / Multilevel- Garen und Just in Time / Gären / Bräunen
- **Programme, 400 programmierbare und speicherbare Garvorgänge.** Jedes mit der Möglichkeit bis zu 15 Zyklen in automatischer Reihenfolge einzugeben und jedem Programm einen Namen zu geben
- **Favoriten** - Es reicht aus, mit einem Finger die Taste Favoriten zu wählen, um das eigene Menü stets verfügbar zu haben.
- **Manuelles Garen** - Mit der Möglichkeit bis zu 15 Zyklen in automatischer Reihenfolge einzustellen
- **Garen mit Kernfühler** - Mit dem serienmäßigen Mehrpunkt-Kernfühler oder mit dem Nadel- Kernfühler (Option)
- **Plus-Funktionen** - Warmhalten / Bräunen / taktendes Lüfterrad / Entfeuchtungsreglung / Delta T Garen

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- "Touch Screen", LED-hintergrundbeleuchtetes 5", 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 Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Startzeit-Vorwahl
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm



325
2/3 GN / 352

- Reduzierte Luftgeschwindigkeit - Aktiviert automatisch die reduzierte 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 und automatische Garraum-Rückkkühlung
- Beleuchtung mit zeitgesteuerter Ausschaltung
- Beschwadung
- Manuelle Entfeuchtung
- Spritzwasserschutz IPX4
- 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
- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen (- 10% Energie / - 30% Wasser / - Gewichtsverlust + Portionen *)
- Der Wasser- und Energieverbrauch wird entscheidend gesenkt, dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum (- 10% Energie / - 50% Wasser / - 10% Dampf *)

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- Komplett 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
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser
- Installationsecke auf der rechten Geräteseite

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

SERIENAUSSTATTUNG

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- 2 Roste 2/3 GN aus Edelstahl rostfrei

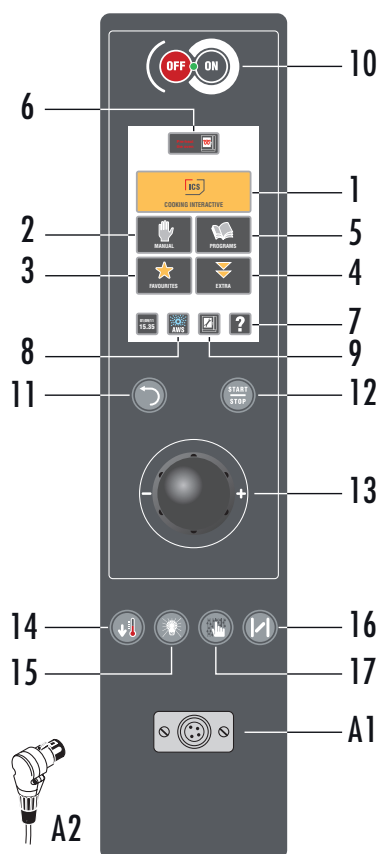
OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Automatisches Reinigungssystem AWS (Serienausstattung 1 CombiClean - 10 l.)
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Rechtsseitig angeschlagene Tür

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Wandkonsole aus Edelstahl rostfrei
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand - Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist

CVE024X



- 1 - Automatisches Garsystem ICS (Interactive Cooking System). ICS anwählen für vollautomatische Garvorgänge. Taste ICS drücken und Gargut wählen
- 2 - MANUELL anwählen, um Garmethode, -zeit, -temperatur und/oder andere Garparameter direkt einzustellen
- 3 - FAVORITEN anwählen für Zugriff auf die meistgenutzten personalisierten und automatischen Garprogramme
- 4 - EXTRAS anwählen für Zugriff auf die Funktionen MEHRFACHEINSCHUB, REGENERIEREN, WARMHALTEN, BRÄUNEN, NACHTGAREN, VAKUUM GAREN, GÄREN und AUFTAUEN
- 5 - PROGRAMME anwählen, um benutzerdefinierte Programme oder ein neues Programm zu erstellen, zu starten und zu verwalten
- 6 - Drücken, um zu bestätigen, oder Vorheizmodus und -temperatur ändern
- 7 - HELP anwählen und dann eine beliebige Taste, um Gebrauchsinformationen über die entsprechende Taste zu erhalten
- 8 - MANUELLE REINIGUNG/AWS drücken für Zugriff auf die Reinigungsprogramme. Dann gewünschten Reinigungsmodus wählen
- 9 - SERVICE anwählen für Zugriff auf die 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 Beschwadung

A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler

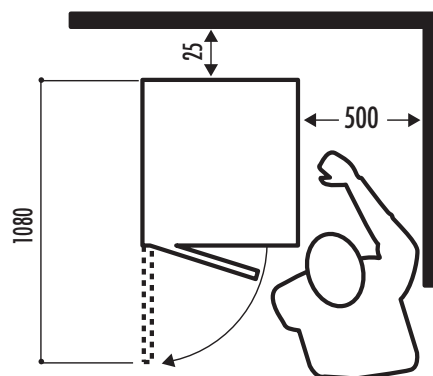
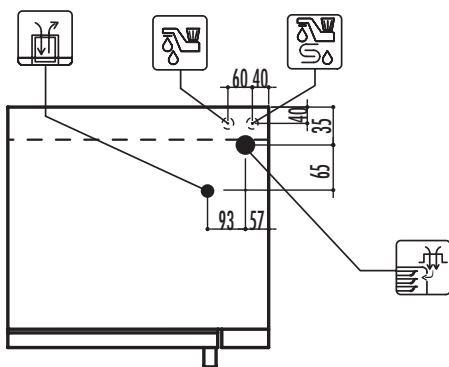
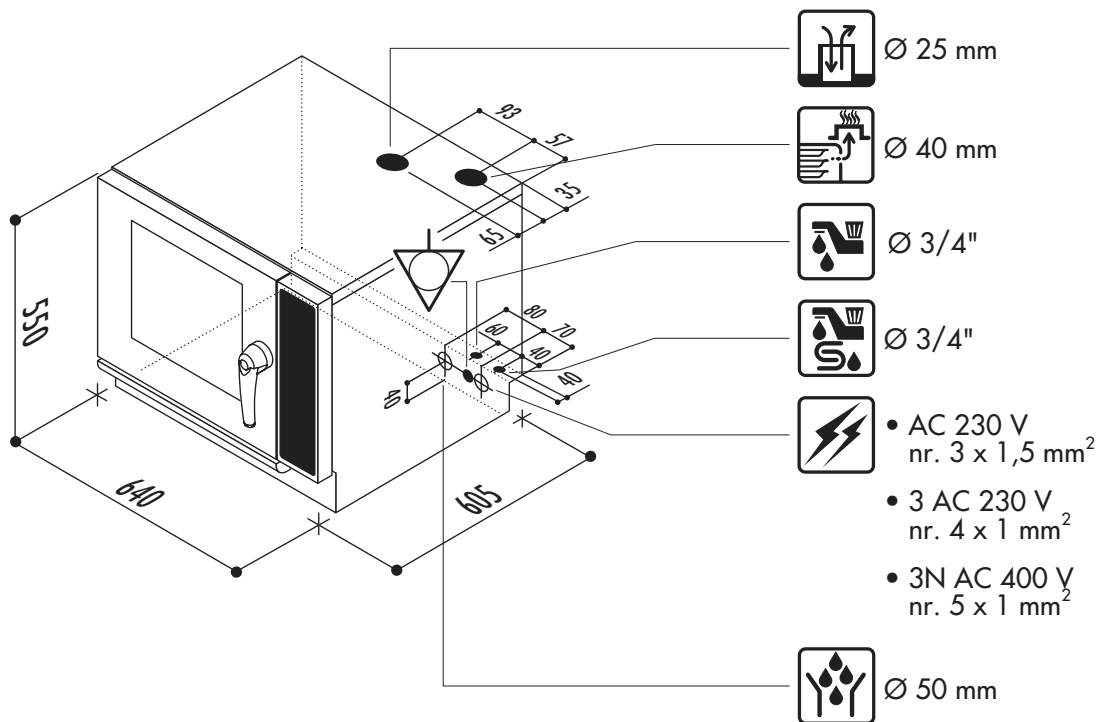
A2 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	4 x 2/3	Elektrische Gesamtleistung	kW	3,4
Einschubabstand	mm	70	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	- / -
Anzahl von Sitzplätzen		15 / 40	Garraumheizleistung	kW / kcal	3,15 / -
Außenabmessungen	mm	640 x 600 x 550 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	- / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	700 x 720 x 860 h	Lüfterleistung	kW	0,25
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	49 / 59	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	3N AC 400

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage

CVE024X



CE IPX 4

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

Compact

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

CEV026X



6 x 2/3 GN

Position

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit CLIMA 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit CLIMA 30°C - 300°C
- **Interaktives, automatisches Garen ICS** - Interactive Cooking System mit 79 automatischen Garvorgängen für Vorspeisen / Fleisch / Fisch / Gemüse / Konditorei / Bäckerei / Grill
- **Extra, mehr als 80 automatische Garvorgänge zum:** Regenerieren / Warmhalten / Auftauen / Vakuumgaren / Multilevel- Garen und Just in Time / Gären / Bräunen
- **Programme, 400 programmierbare und speicherbare Garvorgänge.** Jedes mit der Möglichkeit bis zu 15 Zyklen in automatischer Reihenfolge einzugeben und jedem Programm einen Namen zu geben
- **Favoriten** - Es reicht aus, mit einem Finger die Taste Favoriten zu wählen, um das eigene Menü stets verfügbar zu haben.
- **Manuelles Garen** - Mit der Möglichkeit bis zu 15 Zyklen in automatischer Reihenfolge einzustellen
- **Garen mit Kernfühler** - Mit dem serienmäßigen Mehrpunkt-Kernfühler oder mit dem Nadel- Kernfühler (Option)
- **Plus-Funktionen** - Warmhalten / Bräunen / taktendes Lüfterrad / Entfeuchtungsreglung / Delta T Garen

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- "Touch Screen", LED-hintergrundbeleuchtetes 5", 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 Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Startzeit-Vorwahl
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm



2/3 GN 325 352

- Reduzierte Luftgeschwindigkeit - Aktiviert automatisch die reduzierte 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 und automatische Garraum-Rückkkühlung
- Beleuchtung mit zeitgesteuerter Ausschaltung
- Beschwadung
- Manuelle Entfeuchtung
- Spritzwasserschutz IPX4
- 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
- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen (- 10% Energie / - 30% Wasser / - Gewichtsverlust + Portionen *)
- Der Wasser- und Energieverbrauch wird entscheidend gesenkt, dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum (- 10% Energie / - 50% Wasser / - 10% Dampf *)

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- Komplette verschweißte, völlig glatte, dampfdichte 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
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

SERIENAUSSTATTUNG

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- 2 Roste 2/3 GN aus Edelstahl rostfrei

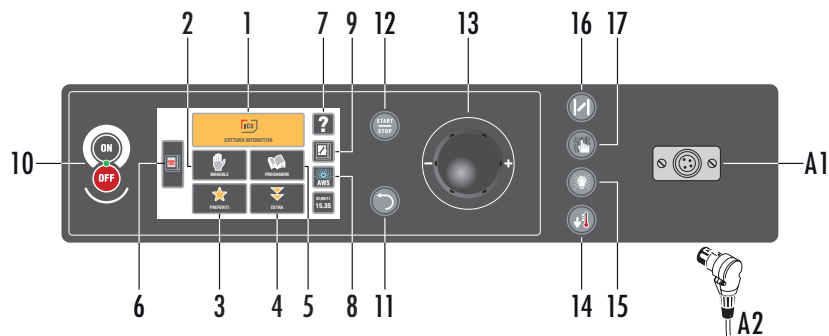
OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Automatisches Reinigungssystem AWS (Serienausstattung 1 CombiClean - 10 l.)
- Schublade mit 5-Liter Tank - Als Reiniger-Reserve, wodurch der Platzbedarf des Kanisters entfällt
- Schublade mit 5-Liter Tank - Als Wasser-Reserve wenn kein Wasserzulauf vorhanden ist, um bis zu 60 Minuten lange Dampf- oder Kombi-Garvorgänge durchzuführen
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Rechtsseitig angeschlagene Tür

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Wandkonsole aus Edelstahl rostfrei
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand - Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist

CEV026X



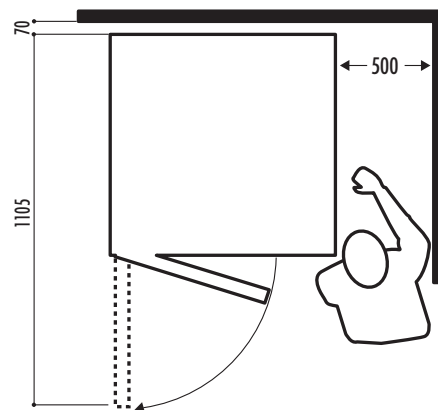
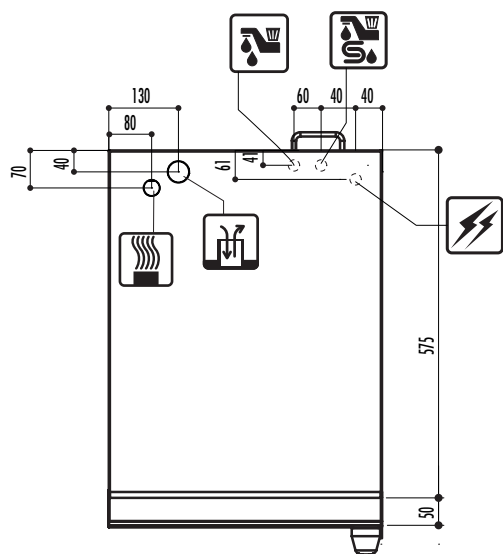
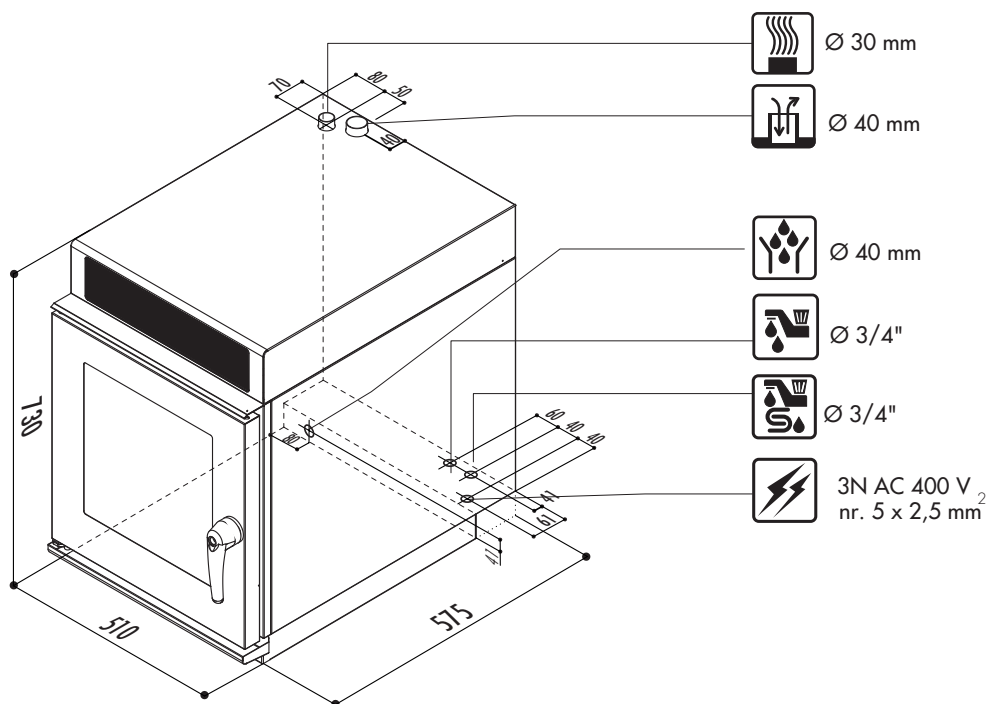
- 1 - Automatisches Garsystem ICS (Interactive Cooking System). ICS anwählen für vollautomatische Garvorgänge. Taste ICS drücken und Gargut wählen
- 2 - MANUELL anwählen, um Garmethode, -zeit, -temperatur und/oder andere Garparameter direkt einzustellen
- 3 - FAVORITEN anwählen für Zugriff auf die meistgenutzten personalisierten und automatischen Garprogramme
- 4 - EXTRAS anwählen für Zugriff auf die Funktionen MEHRFACHEINSCHUB, REGENERIEREN, WARMHALTEN, BRÄUNEN, NACHTGAREN, VAKUUM GAREN, GÄREN und AUFTAUEN
- 5 - PROGRAMME anwählen, um benutzerdefinierte Programme oder ein neues Programm zu erstellen, zu starten und zu verwalten
- 6 - Drücken, um zu bestätigen, oder Vorheizmodus und -temperatur ändern
- 7 - HELP anwählen und dann eine beliebige Taste, um Gebrauchsinformationen über die entsprechende Taste zu erhalten
- 8 - MANUELLE REINIGUNG/AWS drücken für Zugriff auf die Reinigungsprogramme. Dann gewünschten Reinigungsmodus wählen

- 9 - SERVICE anwählen für Zugriff auf die 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
- A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- A2 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	6 x 2/3 GN	Elektrische Gesamtleistung	kW	5,25
Einschubabstand	mm	60	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	- / -
Anzahl von Sitzplätzen		20 / 50	Garraumheizleistung	kW / kcal	5 / -
Außenabmessungen	mm	510 x 625 x 730 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	- / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	570 x 760 x 890 h	Lüfterleistung	kW	0,25
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	57 / 68	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	3N AC 400

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage



CE IPX 4

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) 	

Compact

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DAMPFERZEUGER

CME061X



6 x 1/1 GN

Position

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit CLIMA 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit CLIMA 30°C - 300°C
- **Interaktives, automatisches Garen ICS** - Interactive Cooking System mit 79 automatischen Garvorgängen für Vorspeisen / Fleisch / Fisch / Gemüse / Konditorei / Bäckerei / Grill
- **Extra, mehr als 80 automatische Garvorgänge zum:** Regenerieren / Warmhalten / Auftauen / Vakuumgaren / Multilevel- Garen und Just in Time / Gären / Bräunen
- **Programme, 400 programmierbare und speicherbare Garvorgänge.** Jedes mit der Möglichkeit bis zu 15 Zyklen in automatischer Reihenfolge einzugeben und jedem Programm einen Namen zu geben
- **Favoriten** - Es reicht aus, mit einem Finger die Taste Favoriten zu wählen, um das eigene Menü stets verfügbar zu haben.
- **Manuelles Garen** - Mit der Möglichkeit bis zu 15 Zyklen in automatischer Reihenfolge einzustellen
- **Garen mit Kernfühler** - Mit dem serienmäßigen Mehrpunkt-Kernfühler oder mit dem Nadel- Kernfühler (Option)
- **Plus-Funktionen** - Warmhalten / Bräunen / taktendes Lüfterrad / Entfeuchtungsreglung / Delta T Garen

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- "Touch Screen", LED-hintergrundbeleuchtetes 5", 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 Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Startzeit-Vorwahl
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm



1/1 GN  530 325

- Reduzierte Luftgeschwindigkeit - Aktiviert automatisch die reduzierte 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 und automatische Garraum-Rückkkühlung
- Beleuchtung mit zeitgesteuerter Ausschaltung
- Beschwadung
- Manuelle Entfeuchtung
- Spritzwasserschutz IPX4
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)
- SERVICE-Programm fuer: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen (- 10% Energie / - 30% Wasser / - Gewichtsverlust + Portionen *)
- Der Wasser- und Energieverbrauch wird entscheidend gesenkt, dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum (- 10% Energie / - 50% Wasser / - 10% Dampf *)

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- Komplett 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
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser
- Installationsecke auf der rechten Geräteseite

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800

DAMPFERZEUGER

- Frischdampferzeuger aus CrNi-Stahl 1.4301 mit hoher thermischer Isolierung
- Dampferzeugerheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800
- Automatische Dampferzeugervorheizung
- Tägliche, automatische Entleerung und Spülung des Dampferzeugers mit Kontrolle der Ablauftemperatur bei maximal 60°C
- Optische Anzeige für Notwendigkeit der Entkalkung des Dampferzeugers
- Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers
- Serienmaessig mit Kalk-Vorbeugungssystem "CAL-OUT" zur Vorbeugung von Kalkbildung und -Ablagerung im Boiler

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger
- Automatische Wasserstandsregelung im Dampferzeuger
- Sonde zur Boiler-Entleerungskontrolle

SERIENAUSSTATTUNG

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- Integrierte Handbrause mit Rueckholautomatik und Absperrhahn
- Kalk-Vorbeugungssystem CAL-OUT (Serienausstattung 1 CalFree - 10 lt.)
- 2 Roste GN 1/1 aus Edelstahl rostfrei

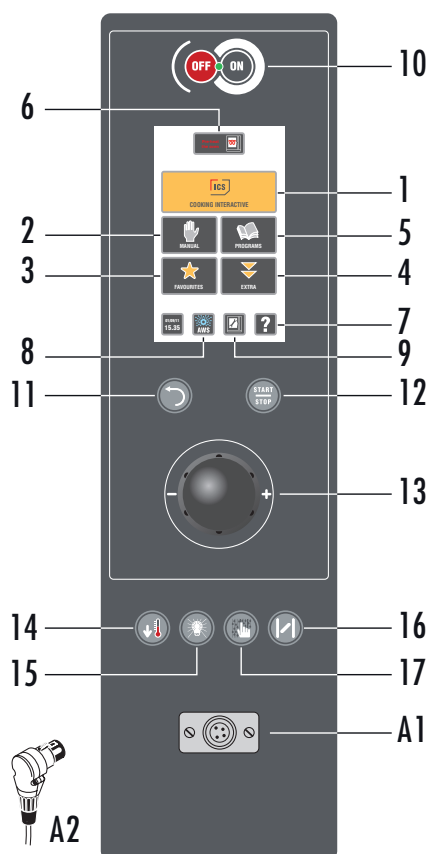
OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Automatisches Reinigungssystem AWS (Serienausstattung 1 Combiclean - 10 l.)
- Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Rechtsseitig angeschlagene Tür

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Fettfilter
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Füße (h - 150 mm)
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand - Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist
- Untergestell aus Edelstahl rostfrei
- Sonder-Untergestell zur Einführung von Schockkühler-Schockgefrierer
- Eingebaute Auflageschienen
- Ablage für Reinigungsmittel
- Neutraler Unterschrank mit Türen
- Neutraler Unterschrank mit Flügeltüren und eingebauten Auflageschienen
- Statisches Warmhaltegerät für Warmhalten und Langzeitgaren
- Set mit geflanschten Füßen für Untergestell, zur Installation auf Schiffen
- Rädersatz für Untergestell, 2 mit Bremse
- Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung)

CME061X



- 1 - Automatisches Garsystem ICS (Interactive Cooking System). ICS anwählen für vollautomatische Gargvorgänge. Taste ICS drücken und Gargut wählen
- 2 - MANUELL anwählen, um Garmethode, -zeit, -temperatur und/oder andere Garparameter direkt einzustellen
- 3 - FAVORITEN anwählen für Zugriff auf die meistgenutzten personalisierten und automatischen Garprogramme
- 4 - EXTRAS anwählen für Zugriff auf die Funktionen MEHRFACHEINSCHUB, REGENERIEREN, WARMHALTEN, BRÄUNEN, NACHTGAREN, VAKUUM GAREN, GÄREN und AUFTAUEN
- 5 - PROGRAMME anwählen, um benutzerdefinierte Programme oder ein neues Programm zu erstellen, zu starten und zu verwalten
- 6 - Drücken, um zu bestätigen, oder Vorheizmodus und -temperatur ändern
- 7 - HELP anwählen und dann eine beliebige Taste, um Gebrauchsinformationen über die entsprechende Taste zu erhalten
- 8 - MANUELLE REINIGUNG/AWS drücken für Zugriff auf die Reinigungsprogramme. Dann gewünschten Reinigungsmodus wählen
- 9 - SERVICE anwählen für Zugriff auf die 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

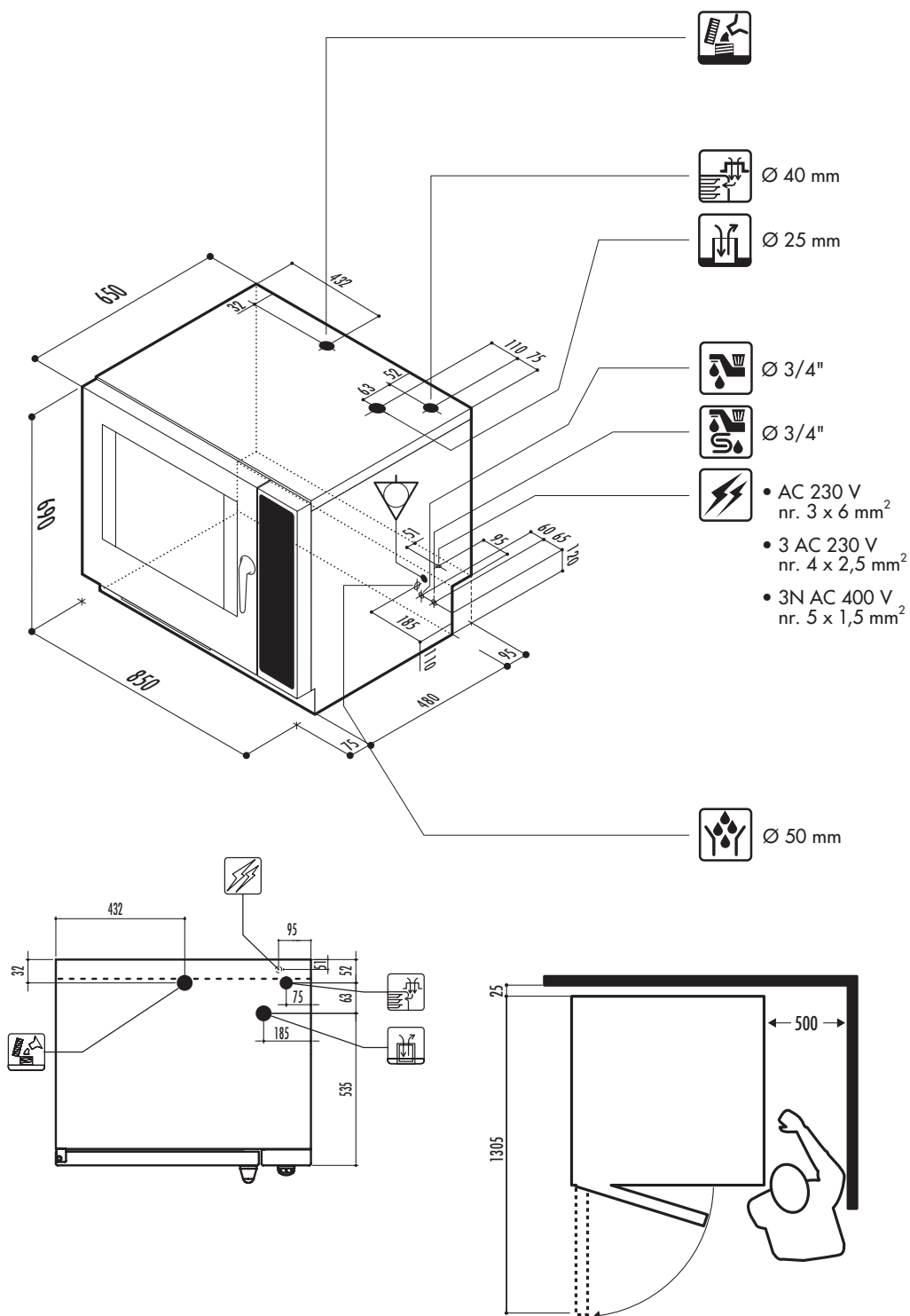
A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler

A2 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	6 x 1/1	Elektrische Gesamtleistung	kW	8,25
Einschubabstand	mm	60	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	- / -
Anzahl von Sitzplätzen		30 / 80	Garraumheizleistung	kW / kcal	8 / -
Außenabmessungen	mm	850 x 650 x 690 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	6 / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	880 x 720 x 810 h	Lüfterleistung	kW	0,2
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	78 / 90	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	3N AC 400

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage



CE IPX 4

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)			

Compact

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

CVE061X



6 x 1/1 GN

Position

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit CLIMA 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit CLIMA 30°C - 300°C
- **Interaktives, automatisches Garen ICS** - Interactive Cooking System mit 79 automatischen Garvorgängen für Vorspeisen / Fleisch / Fisch / Gemüse / Konditorei / Bäckerei / Grill
- **Extra, mehr als 80 automatische Garvorgänge zum:** Regenerieren / Warmhalten / Auftauen / Vakuumgaren / Multilevel- Garen und Just in Time / Gären / Bräunen
- **Programme, 400 programmierbare und speicherbare Garvorgänge.** Jedes mit der Möglichkeit bis zu 15 Zyklen in automatischer Reihenfolge einzugeben und jedem Programm einen Namen zu geben
- **Favoriten** - Es reicht aus, mit einem Finger die Taste Favoriten zu wählen, um das eigene Menü stets verfügbar zu haben.
- **Manuelles Garen** - Mit der Möglichkeit bis zu 15 Zyklen in automatischer Reihenfolge einzustellen
- **Garen mit Kernfühler** - Mit dem serienmäßigen Mehrpunkt-Kernfühler oder mit dem Nadel- Kernfühler (Option)
- **Plus-Funktionen** - Warmhalten / Bräunen / taktendes Lüfterrad / Entfeuchtungsreglung / Delta T Garen

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- "Touch Screen", LED-hintergrundbeleuchtetes 5", 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 Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Startzeit-Vorwahl
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm



1/1 GN 530 325

- Reduzierte Luftgeschwindigkeit - Aktiviert automatisch die reduzierte 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 und automatische Garraum-Rückkkühlung
- Beleuchtung mit zeitgesteuerter Ausschaltung
- Beschwadung
- Manuelle Entfeuchtung
- Spritzwasserschutz IPX4
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)
- SERVICE-Programm fuer: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen (- 10% Energie / - 30% Wasser / - Gewichtsverlust + Portionen *)
- Der Wasser- und Energieverbrauch wird entscheidend gesenkt, dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum (- 10% Energie / - 50% Wasser / - 10% Dampf *)

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- Komplett 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
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser
- Installationsecke auf der rechten Geräteseite

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

SERIENAUSSTATTUNG

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- Integrierte Handbrause mit Rueckholautomatik und Absperrhahn
- 2 Roste GN 1/1 aus Edelstahl rostfrei

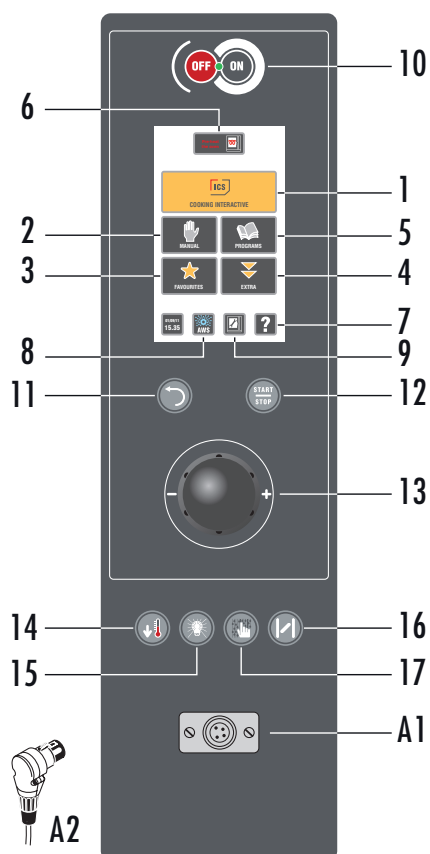
OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Automatisches Reinigungssystem AWS (Serienausstattung 1 Combiclean - 10 l.)
- Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Rechtsseitig angeschlagene Tür

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Fettfilter
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Füße (h - 150 mm)
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand - Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist
- Untergestell aus Edelstahl rostfrei
- Sonder-Untergestell zur Einführung von Schockkühler-Schockgefrierer
- Eingebaute Auflageschienen
- Ablage für Reinigungsmittel
- Neutraler Unterschrank mit Türen
- Neutraler Unterschrank mit Flügeltüren und eingebauten Auflageschienen
- Statisches Warmhaltegerät für Warmhalten und Langzeitgaren
- Set mit geflanschten Füßen für Untergestell, zur Installation auf Schiffen
- Rädersatz für Untergestell, 2 mit Bremse
- Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung)

CVE061X



- 1 - Automatisches Garsystem ICS (Interactive Cooking System). ICS anwählen für vollautomatische Gargvorgänge. Taste ICS drücken und Gargut wählen
- 2 - MANUELL anwählen, um Garmethode, -zeit, -temperatur und/oder andere Garparameter direkt einzustellen
- 3 - FAVORITEN anwählen für Zugriff auf die meistgenutzten personalisierten und automatischen Garprogramme
- 4 - EXTRAS anwählen für Zugriff auf die Funktionen MEHRFACHEINSCHUB, REGENERIEREN, WARMHALTEN, BRÄUNEN, NACHTGAREN, VAKUUM GAREN, GÄREN und AUFTAUEN
- 5 - PROGRAMME anwählen, um benutzerdefinierte Programme oder ein neues Programm zu erstellen, zu starten und zu verwalten
- 6 - Drücken, um zu bestätigen, oder Vorheizmodus und -temperatur ändern
- 7 - HELP anwählen und dann eine beliebige Taste, um Gebrauchsinformationen über die entsprechende Taste zu erhalten
- 8 - MANUELLE REINIGUNG/AWS drücken für Zugriff auf die Reinigungsprogramme. Dann gewünschten Reinigungsmodus wählen
- 9 - SERVICE anwählen für Zugriff auf die 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 Beschwadung

A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler

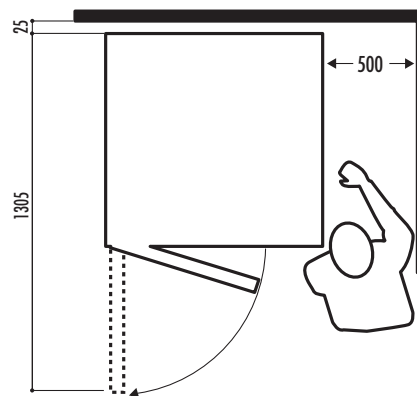
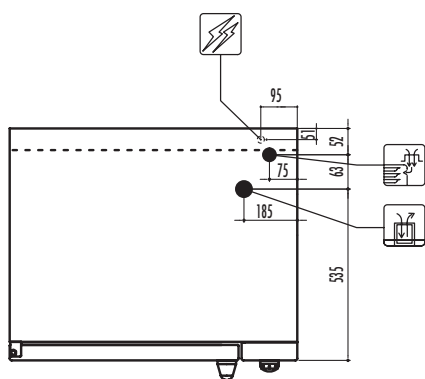
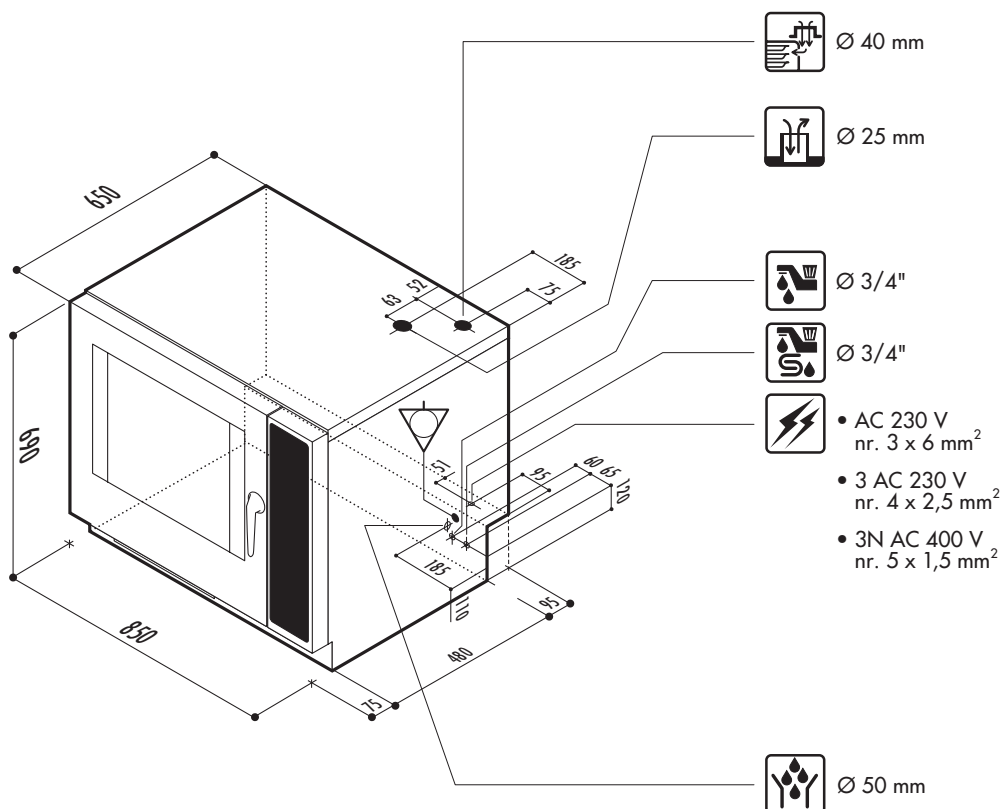
A2 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	6 x 1/1	Elektrische Gesamtleistung	kW	8,25
Einschubabstand	mm	60	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	- / -
Anzahl von Sitzplätzen		30 / 80	Garraumheizleistung	kW / kcal	8 / -
Außenabmessungen	mm	850 x 650 x 690 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	- / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	880 x 720 x 810 h	Lüfterleistung	kW	0,2
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	70 / 81	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	3N AC 400

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage

CVE061X



CE IPX 4

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) 	

Compact

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

CVG061X



6 x 1/1 GN

Position

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit CLIMA 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit CLIMA 30°C - 300°C
- **Interaktives, automatisches Garen ICS** - Interactive Cooking System mit 79 automatischen Garvorgängen für Vorspeisen / Fleisch / Fisch / Gemüse / Konditorei / Bäckerei / Grill
- **Extra, mehr als 80 automatische Garvorgänge zum:** Regenerieren / Warmhalten / Auftauen / Vakuumgaren / Multilevel- Garen und Just in Time / Gären / Bräunen
- **Programme, 400 programmierbare und speicherbare Garvorgänge.** Jedes mit der Möglichkeit bis zu 15 Zyklen in automatischer Reihenfolge einzugeben und jedem Programm einen Namen zu geben
- **Favoriten** - Es reicht aus, mit einem Finger die Taste Favoriten zu wählen, um das eigene Menü stets verfügbar zu haben.
- **Manuelles Garen** - Mit der Möglichkeit bis zu 15 Zyklen in automatischer Reihenfolge einzustellen
- **Garen mit Kernfühler** - Mit dem serienmäßigen Mehrpunkt-Kernfühler oder mit dem Nadel- Kernfühler (Option)
- **Plus-Funktionen** - Warmhalten / Bräunen / taktendes Lüfterrad / Entfeuchtungsreglung / Delta T Garen

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- "Touch Screen", LED-hintergrundbeleuchtetes 5", 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 Gebläuseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- DELTA-T-Funktion zur gleichzeitigen Kontrolle von Garraum- und Kerntemperatur
- Automatisch geregelte Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Startzeit-Vorwahl
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm



1/1 GN 530 325

- Reduzierte Luftgeschwindigkeit - Aktiviert automatisch die reduzierte 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 und automatische Garraum-Rückkkühlung
- Beleuchtung mit zeitgesteuerter Ausschaltung
- Beschwadung
- Manuelle Entfeuchtung
- Spritzwasserschutz IPX4
- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen (- 10% Energie / - 30% Wasser / - Gewichtsverlust + Portionen *)
- Der Wasser- und Energieverbrauch wird entscheidend gesenkt, dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum (- 10% Energie / - 50% Wasser / - 10% Dampf *)
- Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird (- 10% Energie / - 10% CO2 *)

KONSTRUKTION

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

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraum mittels modulierenden Gebläsebrennern
- Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz-Transformator
- Elektronische Flammenüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer 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

SERIENAUSSTATTUNG

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- Integrierte Handbrause mit Rueckholautomatik und Absperrhahn
- 2 Roste GN 1/1 aus Edelstahl rostfrei

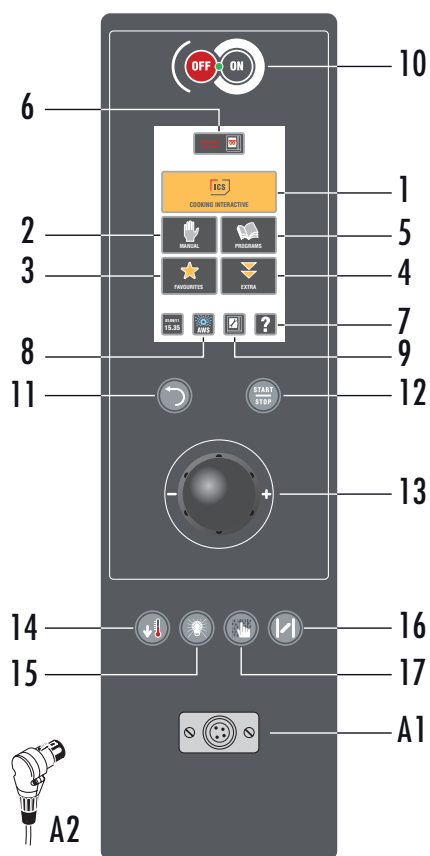
OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Automatisches Reinigungssystem AWS (Serienausstattung 1 Combiclean - 10 l.)
- Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube
- Rechtsseitig angeschlagene Tür

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Fettfilter
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Füße (h - 150 mm)
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand - Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist
- Untergestell aus Edelstahl rostfrei
- Sonder-Untergestell zur Einführung von Schockkühler-Schockgefrierer
- Eingebaute Auflageschienen
- Ablage für Reinigungsmittel
- Neutraler Unterschrank mit Türen
- Neutraler Unterschrank mit Flügeltüren und eingebauten Auflageschienen
- Statisches Warmhaltergerät für Warmhalten und Langzeitgaren
- Set mit geflanschten Füßen für Untergestell, zur Installation auf Schiffen
- Rädersatz für Untergestell, 2 mit Bremse
- Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung)

CVG061X



- 1 - Automatisches Garsystem ICS (Interactive Cooking System). ICS anwählen für vollautomatische Gargvorgänge. Taste ICS drücken und Gargut wählen
- 2 - MANUELL anwählen, um Garmethode, -zeit, -temperatur und/oder andere Garparameter direkt einzustellen
- 3 - FAVORITEN anwählen für Zugriff auf die meistgenutzten personalisierten und automatischen Garprogramme
- 4 - EXTRAS anwählen für Zugriff auf die Funktionen MEHRFACHEINSCHUB, REGENERIEREN, WARMHALTEN, BRÄUNEN, NACHTGAREN, VAKUUM GAREN, GÄREN und AUFTAUEN
- 5 - PROGRAMME anwählen, um benutzerdefinierte Programme oder ein neues Programm zu erstellen, zu starten und zu verwalten
- 6 - Drücken, um zu bestätigen, oder Vorheizmodus und -temperatur ändern
- 7 - HELP anwählen und dann eine beliebige Taste, um Gebrauchsinformationen über die entsprechende Taste zu erhalten
- 8 - MANUELLE REINIGUNG/AWS drücken für Zugriff auf die Reinigungsprogramme. Dann gewünschten Reinigungsmodus wählen
- 9 - SERVICE anwählen für Zugriff auf die 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 Beschwadung

A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler

A2 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	6 x 1/1	Elektrische Gesamtleistung	kW	0,25
Einschubabstand	mm	60	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	8,5 / 7310
Anzahl von Sitzplätzen		30 / 80	Garraumheizleistung	kW / kcal	8,5 / 7310
Außenabmessungen	mm	850 x 650 x 690 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	- / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	880 x 720 x 810 h	Lüfterleistung	kW	0,2
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	83 / 95	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	AC 230

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage



Anschluß Stromkabel 
 Einfüllstutzen Dampfgenerator-Entkalker 
 Luftansaugung 
 Ablauf Flüssigkeiten 

Gaszufuhr und Gewindeart 
 Dampfabführung und Garraum-Unterdrucksicherung 
 Wasseranschluß (normales Wasser) 
 Ablauf Kondensat 

Abgaskamin 
 Wrasenabzug Garraum 
 Wasseranschluß (enthärtetes Wasser) 

Compact

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

CEV061X



6 x 1/1 GN

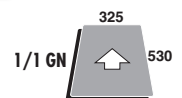
Position

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit CLIMA 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit CLIMA 30°C - 300°C
- **Interaktives, automatisches Garen ICS** - Interactive Cooking System mit 79 automatischen Garvorgängen für Vorspeisen / Fleisch / Fisch / Gemüse / Konditorei / Bäckerei / Grill
- **Extra, mehr als 80 automatische Garvorgänge zum:** Regenerieren / Warmhalten / Auftauen / Vakuumgaren / Multilevel- Garen und Just in Time / Gären / Bräunen
- **Programme, 400 programmierbare und speicherbare Garvorgänge.** Jedes mit der Möglichkeit bis zu 15 Zyklen in automatischer Reihenfolge einzugeben und jedem Programm einen Namen zu geben
- **Favoriten** - Es reicht aus, mit einem Finger die Taste Favoriten zu wählen, um das eigene Menü stets verfügbar zu haben.
- **Manuelles Garen** - Mit der Möglichkeit bis zu 15 Zyklen in automatischer Reihenfolge einzustellen
- **Garen mit Kernfühler** - Mit dem serienmäßigen Mehrpunkt-Kernfühler oder mit dem Nadel- Kernfühler (Option)
- **Plus-Funktionen** - Warmhalten / Bräunen / taktendes Lüfterrad / Entfeuchtungsreglung / Delta T Garen

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- "Touch Screen", LED-hintergrundbeleuchtetes 5", 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 Gebläusumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- DELTA-T-Funktion zur gleichzeitigen Kontrolle von Garraum- und Kerntemperatur
- Automatisch geregelte Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Startzeit-Vorwahl
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm



- Reduzierte Luftgeschwindigkeit - Aktiviert automatisch die reduzierte 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 und automatische Garraum-Rückkkühlung
- Beleuchtung mit zeitgesteuerter Ausschaltung
- Beschwadung
- Manuelle Entfeuchtung
- Spritzwasserschutz IPX4
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)
- SERVICE-Programm fuer: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen (- 10% Energie / - 30% Wasser / - Gewichtsverlust + Portionen *)
- Der Wasser- und Energieverbrauch wird entscheidend gesenkt, dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum (- 10% Energie / - 50% Wasser / - 10% Dampf *)

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- Komplett 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
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

SERIENAUSSTATTUNG

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- 2 Roste 1/1 GN aus Edelstahl rostfrei

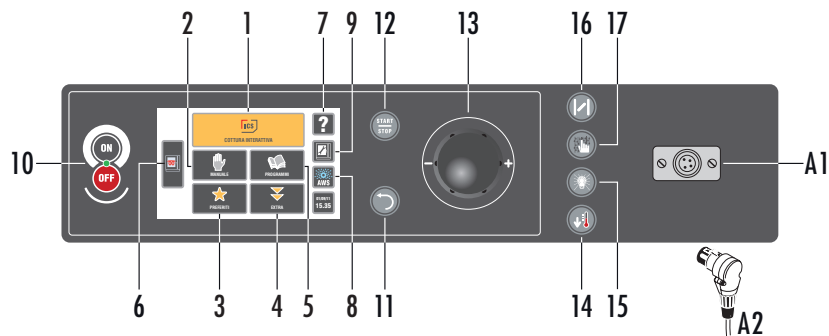
OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Automatisches Reinigungssystem AWS (Serienausstattung 1 CombiClean - 10 l.)
- Schublade mit 5-Liter Tank - Als Reiniger-Reserve, wodurch der Platzbedarf des Kanisters entfällt
- Schublade mit 5-Liter Tank - Als Wasser-Reserve wenn kein Wasserzulauf vorhanden ist, um bis zu 60 Minuten lange Dampf- oder Kombi-Garvorgänge durchzuführen
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Rechtsseitig angeschlagene Tür

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand - Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist

- Untergestell aus Edelstahl rostfrei
- Eingebaute Auflageschienen
- Ablage für Reinigungsmittel
- Neutraler Unterschrank mit Eingebaute Auflageschienen
- Set mit geflanschten Füßen für Untergestell, zur Installation auf Schiffen
- Rädersatz für Untergestell, 2 mit Bremse



- 1 - Automatisches Garsystem ICS (Interactive Cooking System). ICS anwählen für vollautomatische Garvorgänge. Taste ICS drücken und Gargut wählen
- 2 - MANUELL anwählen, um Garmethode, -zeit, -temperatur und/oder andere Garparameter direkt einzustellen
- 3 - FAVORITEN anwählen für Zugriff auf die meistgenutzten personalisierten und automatischen Garprogramme
- 4 - EXTRAS anwählen für Zugriff auf die Funktionen MEHRFACHEINSCHUB, REGENERIEREN, WARMHALTEN, BRÄUNEN, NACHTGAREN, VAKUUM GAREN, GÄREN und AUFTAUEN
- 5 - PROGRAMME anwählen, um benutzerdefinierte Programme oder ein neues Programm zu erstellen, zu starten und zu verwalten
- 6 - Drücken, um zu bestätigen, oder Vorheizmodus und -temperatur ändern
- 7 - HELP anwählen und dann eine beliebige Taste, um Gebrauchsinformationen über die entsprechende Taste zu erhalten
- 8 - MANUELLE REINIGUNG/AWS drücken für Zugriff auf die Reinigungsprogramme. Dann gewünschten Reinigungsmodus wählen

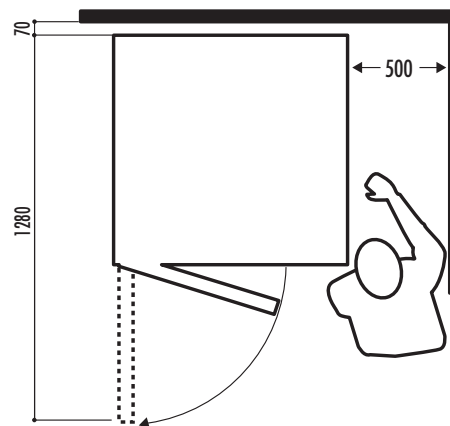
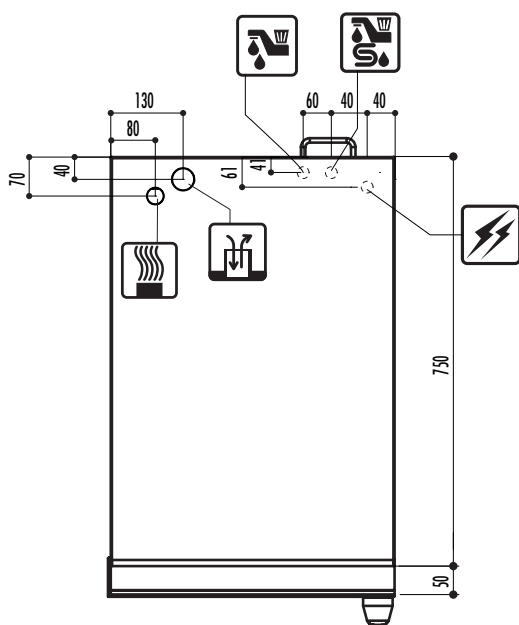
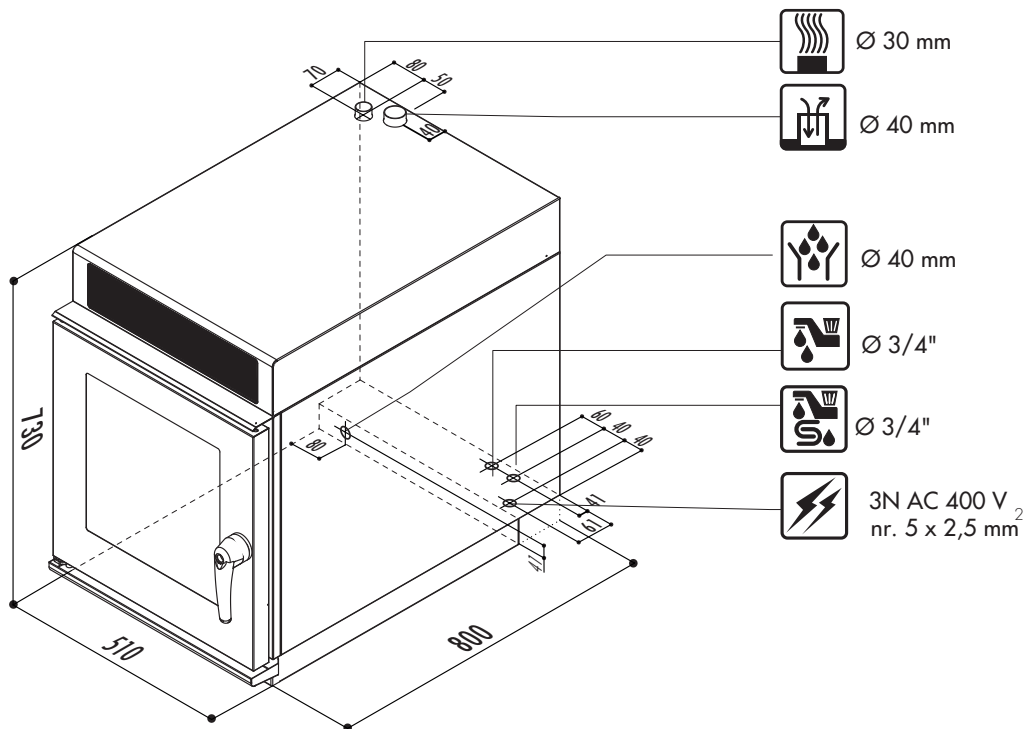
- 9 - SERVICE anwählen für Zugriff auf die Wartungs- und Servicefunktionen
- 10 - Hauptschalter ON/OFF
- 11 - Taste Back/Zurück zum vorherigen Menü
- 12 - Taste Start/Stop
- 13 - Scroller +. Knebel zum Einstellen/Wählen
- 14 - Taste Schnellkühlung bei geöffneter Tür
- 15 - Taste Garraumbeleuchtung
- 16 - Taste Garraum-Entfeuchtung
- 17 - Taste manuelle Beschädigung
- A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- A2 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	6 x 1/1	Elektrische Gesamtleistung	kW	7,75
Einschubabstand	mm	60	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	- / -
Anzahl von Sitzplätzen		30 / 80	Garraumheizleistung	kW / kcal	7,5 / -
Außenabmessungen	mm	510 x 800 x 730 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	- / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	580 x 930 x 960 h	Lüfterleistung	kW	0,25
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	70 / 84	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	3N AC 400

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage

CEV061X



CE IPX 4

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)			

Compact

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

CEV101X



10 x 1/1 GN

Position

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit CLIMA 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit CLIMA 30°C - 300°C
- **Interaktives, automatisches Garen ICS** - Interactive Cooking System mit 79 automatischen Garvorgängen für Vorspeisen / Fleisch / Fisch / Gemüse / Konditorei / Bäckerei / Grill
- **Extra, mehr als 80 automatische Garvorgänge zum:** Regenerieren / Warmhalten / Auftauen / Vakuumgaren / Multilevel- Garen und Just in Time / Gären / Bräunen
- **Programme, 400 programmierbare und speicherbare Garvorgänge.** Jedes mit der Möglichkeit bis zu 15 Zyklen in automatischer Reihenfolge einzugeben und jedem Programm einen Namen zu geben
- **Favoriten** - Es reicht aus, mit einem Finger die Taste Favoriten zu wählen, um das eigene Menü stets verfügbar zu haben.
- **Manuelles Garen** - Mit der Möglichkeit bis zu 15 Zyklen in automatischer Reihenfolge einzustellen
- **Garen mit Kernfühler** - Mit dem serienmäßigen Mehrpunkt-Kernfühler oder mit dem Nadel- Kernfühler (Option)
- **Plus-Funktionen** - Warmhalten / Bräunen / taktendes Lüfterrad / Entfeuchtungsreglung / Delta T Garen

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- "Touch Screen", LED-hintergrundbeleuchtetes 5", 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 Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Startzeit-Vorwahl
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm



- Reduzierte Luftgeschwindigkeit - Aktiviert automatisch die reduzierte 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 und automatische Garraum-Rückkkühlung
- Beleuchtung mit zeitgesteuerter Ausschaltung
- Beschwadung
- Manuelle Entfeuchtung
- Spritzwasserschutz IPX4
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)
- SERVICE-Programm fuer: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieentfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen (- 10% Energie / - 30% Wasser / - Gewichtsverlust + Portionen *)
- Der Wasser- und Energieverbrauch wird entscheidend gesenkt, dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum (- 10% Energie / - 50% Wasser / - 10% Dampf *)

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- Komplette verschweißte, völlig glatte, dampfdichte Innenwand
- 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
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

SERIENAUSSTATTUNG

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- 2 Roste 1/1 GN aus Edelstahl rostfrei

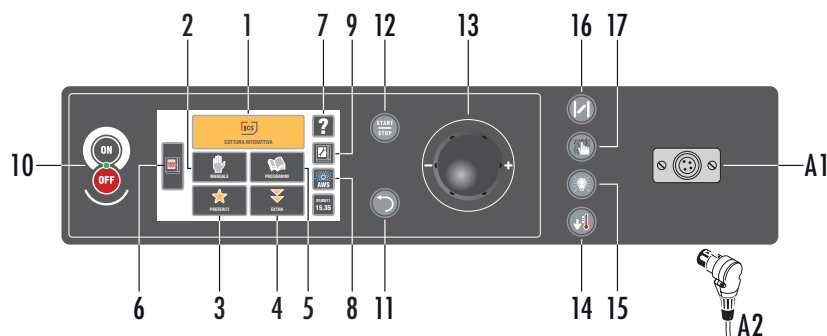
OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Automatisches Reinigungssystem AWS (Serienausstattung 1 CombiClean - 10 l.)
- Schublade mit 5-Liter Tank - Als Reiniger-Reserve, wodurch der Platzbedarf des Kanisters entfällt
- Schublade mit 5-Liter Tank - Als Wasser-Reserve wenn kein Wasserzulauf vorhanden ist, um bis zu 60 Minuten lange Dampf- oder Kombi-Garvorgänge durchzuführen
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Rechtsseitig angeschlagene Tür

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand - Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist
- Untergestell aus Edelstahl rostfrei
- Eingebaute Auflageschienen
- Ablage für Reinigungsmittel
- Neutraler Unterschrank mit Eingebaute Auflageschienen
- Set mit geflanschten Füßen für Untergestell, zur Installation auf Schiffen
- Rädersatz für Untergestell, 2 mit Bremse

CEV101X



- 1 - Automatisches Garsystem ICS (Interactive Cooking System). ICS anwählen für vollautomatische Garvorgänge. Taste ICS drücken und Gargut wählen
- 2 - MANUELL anwählen, um Garmethode, -zeit, -temperatur und/oder andere Garparameter direkt einzustellen
- 3 - FAVORITEN anwählen für Zugriff auf die meistgenutzten personalisierten und automatischen Garprogramme
- 4 - EXTRAS anwählen für Zugriff auf die Funktionen MEHRFACHEINSCHUB, REGENERIEREN, WARMHALTEN, BRÄUNEN, NACHTGAREN, VAKUUM GAREN, GÄREN und AUFTAUEN
- 5 - PROGRAMME anwählen, um benutzerdefinierte Programme oder ein neues Programm zu erstellen, zu starten und zu verwalten
- 6 - Drücken, um zu bestätigen, oder Vorheizmodus und -temperatur ändern
- 7 - HELP anwählen und dann eine beliebige Taste, um Gebrauchsinformationen über die entsprechende Taste zu erhalten
- 8 - MANUELLE REINIGUNG/AWS drücken für Zugriff auf die Reinigungsprogramme. Dann gewünschten Reinigungsmodus wählen

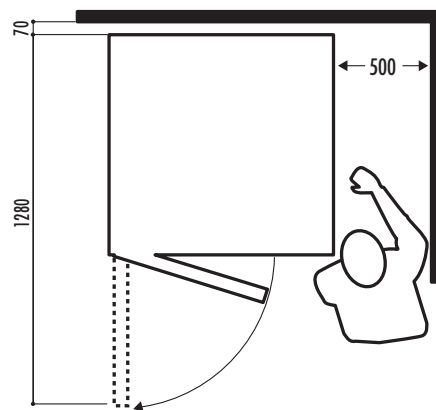
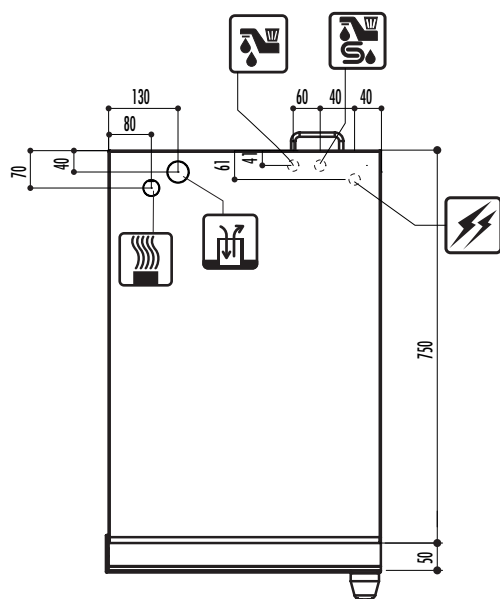
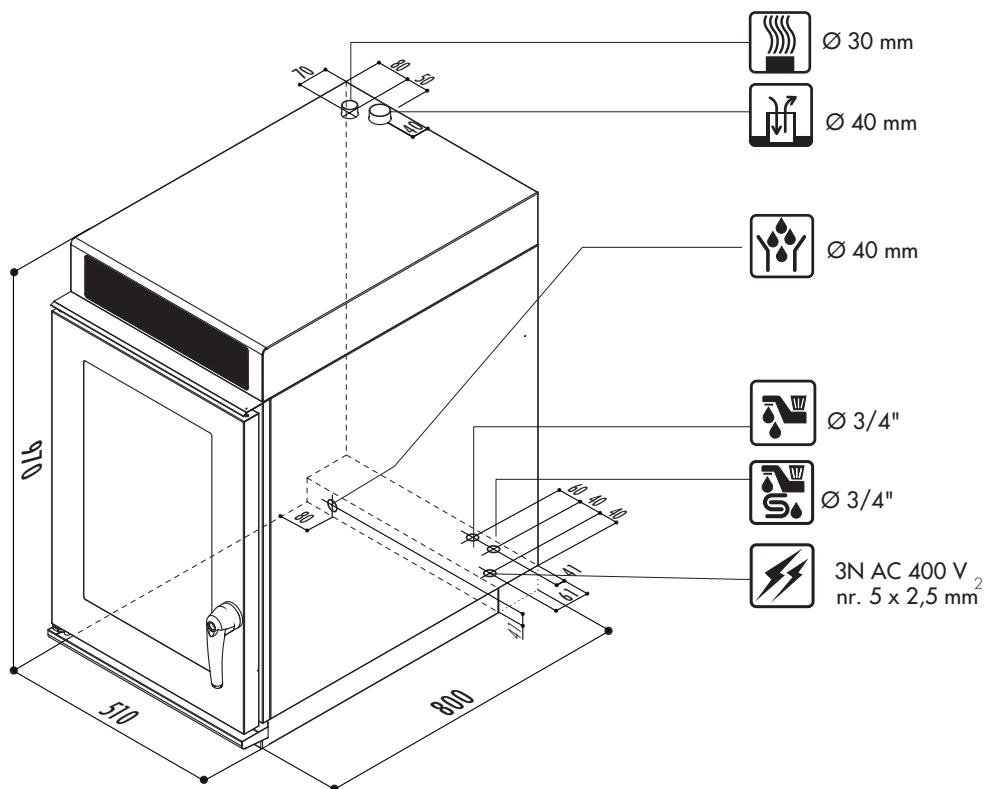
- 9 - SERVICE anwählen für Zugriff auf die Wartungs- und Servicefunktionen
- 10 - Hauptschalter ON/OFF
- 11 - Taste Back/Zurück zum vorherigen Menü
- 12 - Taste Start/Stop
- 13 - Scroller +. Knebel zum Einstellen/Wählen
- 14 - Taste Schnellkühlung bei geöffneter Tür
- 15 - Taste Garraumbeleuchtung
- 16 - Taste Garraum-Entfeuchtung
- 17 - Taste manuelle Beschwadung
- A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- A2 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	10 x 1/1	Elektrische Gesamtleistung	kW	15,5
Einschubabstand	mm	60	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	- / -
Anzahl von Sitzplätzen		80 / 150	Garraumheizleistung	kW / kcal	15 / -
Außenabmessungen	mm	510 x 800 x 970 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	- / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	570 x 930 x 1130 h	Lüfterleistung	kW	0,5
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	75 / 90	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	3N AC 400

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage

CEV101X



CE IPX 4

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