

HEISSLUFTDÄMPFER

LBGS201



20 x 1/1 GN

Position



CLIMA



FAST-DRY



ECOVAPOR



ZWEI
LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN
(Option)



MEHRPUNKT-
KERNTemperaturfühler
(Option)



ECOSPEED



GFT
(Nur für gasbeheizten Modellen)



REINIGUNG LM (Option)
COMBICLEAN
CALFREE (*)

(*) Nur für Modelle mit Dampfgenerator



GARMODUS

- Automatisch und mit über 90 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive der Aufwärmprogramme auf dem Teller oder dem Blech.
- Programmierbar mit der Möglichkeit einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 gespeicherten Programmen (bis zu 4 Zyklen).
- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Heissluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C, Kombination aus Heissluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Manuelles Garen mit der Möglichkeit von 4 automatischen, aufeinanderfolgenden Zyklen mit unterschiedlichen Einstellungen und Funktion für: Warmhalten (2 Betriebsmodi) und Entlüftungssteuerung.
- Garen mit Kerntemperaturkontrolle (über Mehrpunkt- oder Nadelsonde) (Option).
- **CLIMA®** automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in SapiensSpitzenleistungen der Garkammer.
- **FAST-DRY®** System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.

FUNKTIONSWEISE

- Gut erkennbares alphanumerisches Display.
- Taste zur Steuerung der 4 Garzyklen mit LED-Anzeigen.
- Taste für direkten Zugriff auf gespeicherte und zu speichernde Garprogramme.
- **SCROLL-RAD PLUS** mit der Funktion des Scrollens und Drückens zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- Manuelles Vorheizen.

AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine perfekte Gleichmässigkeit.
- Automatische Regulierung der Dampf-Kondensierung.
- Manuelle Entlüftungskontrolle der Garkammer.
- Manuelle Entfeuchtung.
- Halogen Beleuchtung.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten (Option), die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung.
- Über Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (Option) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Externe Schnittstelle für den schnellen und einfachen Anschluss des Kerntemperaturfühlers mit der Möglichkeit des schnellen Anschlusses der Nadelsonde für das Vakuumgaren und für kleinere Stücke (Option).
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Serviceprogramm für: Funktionsprüfung der Steuerplatine und Anzeige des Kerntemperaturfühlers - Betriebsstundenzähler aller wichtigen Funktionen für die planmäßige Wartung.
- **ECOSPEED** - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert Sapiens den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden (-10% Energie / -30% Wasser / -5% Gewichtsverlust *).
- **ECOVAPOR** - Mit dem System ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt (-10% Energie / -30% Wasser / -10% Dampf *).

- **GREEN FINE TUNING** - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird (- 10% Energie / - 10% CO₂ *).

REINIGUNG UND WARTUNG

- Eigendiagnose des Gerätes vor und während des Gebrauchs mit Anzeige eventueller Störungen sowie dazu verwendeter Warnsignale.
- (OPTION) Automatisches Reinigungssystem LM mit separatem Behälter und automatischer Dosierung. Reinigungsflüssigkeit CombiClean. Inbegriffen ist ein Behälter mit 10 Litern Inhalt des Reinigungsmittels DL010.
- Manuelle Reinigung mit externer Handbrause (Option).

AUFBAU

- IPX5-Schutzgrad.
- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Tür mit 3-Punkt Verschluss.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraum mittels modulierenden Gebläse-brennern.
- Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz-Transformator.
- Elektronische Flammenüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer Zuendrückstellung.
- Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl AISI 310 S.

DAMPFERZEUGER

- Frischdampferzeuger aus CrNi-Stahl 1.4401 mit hoher thermischer Isolierung.
- Indirekte Gas Dampferzeugerheizung mittels modulierenden Gebläse-brennern.
- 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.

SICHERHEITS-AUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum.
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum.
- Motorschutzschalter.
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung.
- Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige.
- Magnetischer Türkontaktschalter.
- Wassermangelanzeige.
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle.
- Zweistufige Gasregler.
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger.
- Automatische Wasserstandsregelung im Dampferzeuger.
- Sonde zur Boiler-Entleerungskontrolle.

SERIEN-AUSSTATTUNG

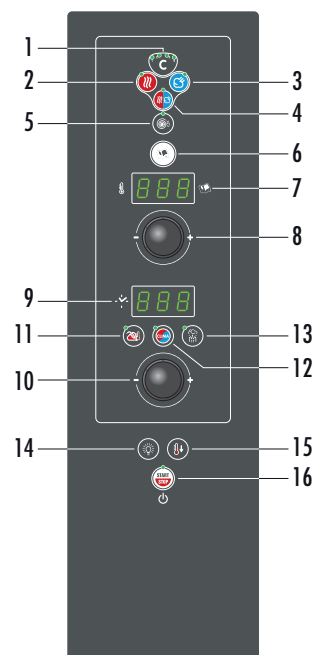
- Hordengestellwagen.
- 2 Roste 1/1 GN aus Edelstahl rostfrei.

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Automatisches Reinigungssystem LM. Inbegriffen ist ein Behälter mit 10 Litern Inhalt des Reinigungsmittels DL010.
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert.
- Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube.
- Rückstromsicherung (obligatorisch bei allen Installationen ohne Dunstabzugshaube).
- Aufpreis für Hordengestellwagen in der Konditoreiausführung 600 x 400.

ZUBEHÖR

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für grosse Grössen. Länge Nadel 180 mm. Ø 3 mm.
- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Fettfilter.
- Handbrause.
- Set mit geflanschten Füßen zur Installation auf Schiffen.
- Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne.
- Konditoreiausführung - Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne 600 x 400.
- Teller - Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne.
- Warmhaltehaube für Hordengestellwagen.
- Dunstabzugshaube mit luftgeköhltem Schwadenkondensator (einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung).
- Einfahr - Regenerier - Und Warmhaltesysteme.
- Schiffsausführung (Geflanschte Füße, Tür mit Sturmsicherung, Komplett AISI 304).



- 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) Taste Schnellkühlung bei geöffneter Tür. 16) Hauptschalter - Start/Stopp Taste.

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	20 x 1/1	Elektrische Gesamtleistung	kW	1,8
Einschubabstand	mm	63	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	48 / 41280
Anzahl von Sitzplätzen		150 / 300	Garraumheizleistung	kW / kcal	36 / 30960
Außenabmessungen	mm	960 x 825 x 1810 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	27 / 23220
Abmessungen mit Verpackung	mm	1130 x 1050 x 2060 h	Lüfterleistung	kW	1,8
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	345 / 440	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	AC 230

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage

Die hier aufgeführten Daten sind nicht als bindend zu betrachten. Die Firma behält sich das Recht vor, in jedem beliebigen Moment ohne Vorankündigung Änderungen anzubringen



Anschluß
Stromkabel



Gaszufuhr
und Gewindeart



Abgaskamin



Einfüllstutzen
Dampfgenerator-
Entkalker



Dampf-
führung
und
Garraum-
Unterdrucksicherung



Wrasenabzug
Garraum



Luftansaugung



Wasseranschluß
(normales
Wasser)



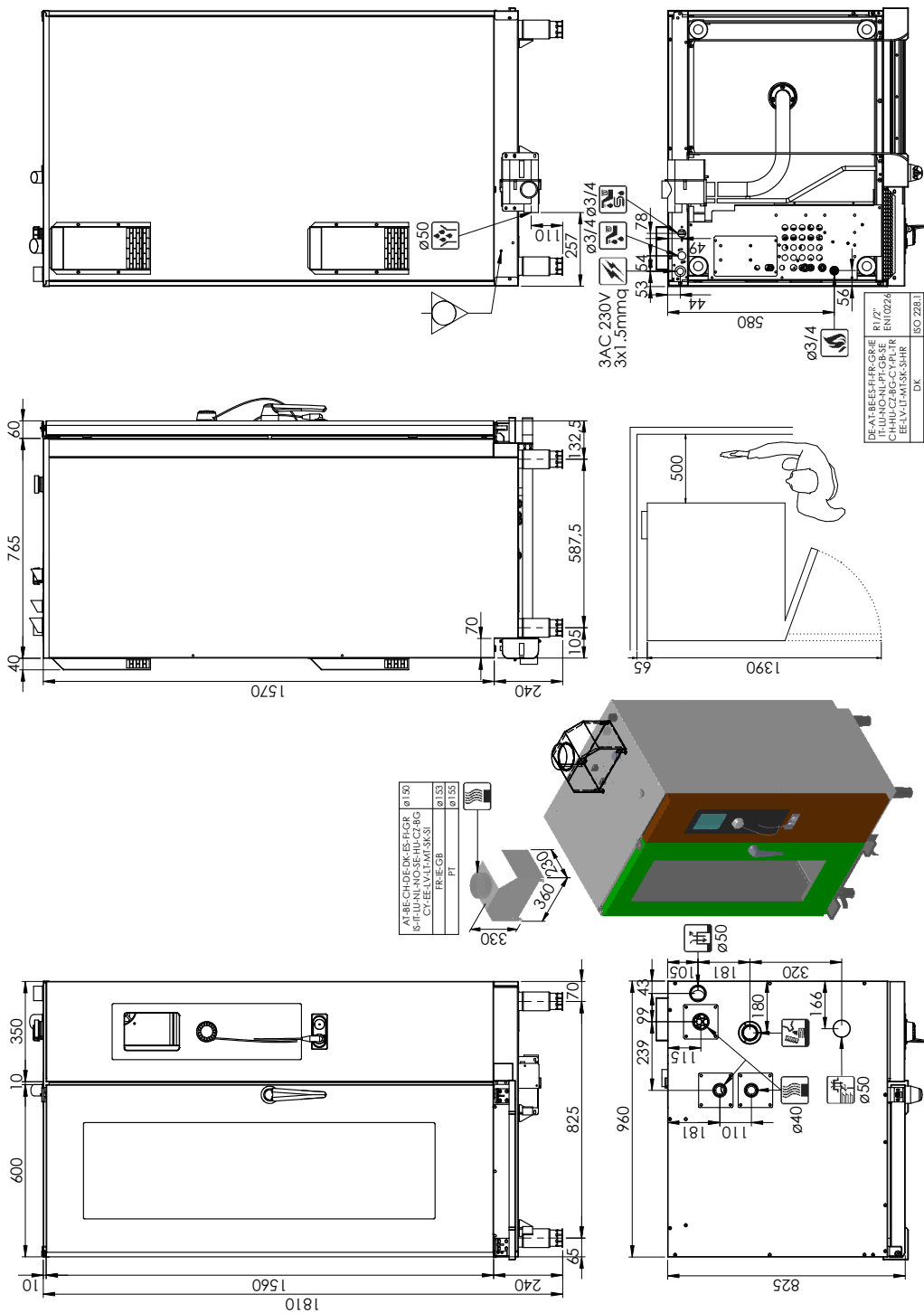
Wasseranschluß
(enthärtetes
Wasser)



Ablauf Flüssigkeiten



Ablauf Kondensat



CE IPX 5

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