

HEISSLUFTDÄMPFER

LBGT102



10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN

Position



LCD 7" Touch Screen

TOUCHSCREEN.

Ein einzelner Touch auf das Symbol des gewünschten Rezeptes reicht aus, damit Leo sich auf die Zubereitung eines unübertrefflichen Gerichtes vorbereitet. Dank des neuen, kapazitiven 7"-TFT-HD-Farbbildschirms (high definition) kann der Startbildschirm den persönlichen Ansprüchen entsprechend konfiguriert werden, so dass die am häufigsten benötigten Rezepte auf dem Startbildschirm zu finden sind.



MULTILEVEL



ECOSPEED



JUST IN TIME



GFT
(Nur für gasbeheizten Modellen)



CLIMA



REINIGUNG LCS
COMBICLEAN
CALFREE (*)



FAST-DRY



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



GARMODUS

- AC (Automatic Cooking): Automatisches Garsystem für Rezepte aus aller Welt mit einem Foto, auf dem das Gericht präsentiert wird.
- 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.
- Programmierbare Betriebsmodus - Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden.
- CLIMA® automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in SapiensSpitzenleistungen der Garkammer.
- FAST-DRY® System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.

FUNKTIONSWEISE

- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wofür die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.
- Automatischer Start des Garvorgangs (AC) mit "one touch".
- Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.
- Intelligente Wiedererkennung der Rezepte für mehrstufiges Garen in Ordnern.
- Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion.
- SCROLL-RAD PLUS mit der Funktion des Scrollens und Drücken zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.

(*) Nur für Modelle mit Dampfgenerator

AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine perfekte Gleichmässigkeit.
- DELTA T System für die parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren.
- Automatische Regulierung der Dampf-Kondensierung.
- Verzögerter Start des Garvorganges.
- Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird.
- Bei besonderen Garvorgängen kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Über Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Kerntemperaturfühler für 2 Kerne.
- Externe Schnittstelle für den schnellen und einfachen Kerntemperaturfühler-Anschluss; Nadelsonde für das Vakuumgaren und für kleinere Stücke.
- 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 das Gerät 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 *).
- **TURBOVAPOR** - Mit TURBOVAPOR wird automatisch die ideale Menge an Dampf produziert, die für die Zubereitung von „schwierigen“ Produkten notwendig ist, wie Eiernudeln oder Spargel, Rüben und faseriges Gemüse.
- **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.
- Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) mit integriertem Tank und automatischer Dosierung. Reinigungsflüssigkeit CombiClean in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen sind 2 Kartuschenbehälter mit Reinigungsmittel CDL05, je 5 kg.
- 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.
- Mit Anschlag rechts oder links lieferbar.
- 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 Flammeneüberwachung 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.

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

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

LBGT102

SERIENAUSSTATTUNG

- Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System). Inbegriffen sind 2 Kartuschenbehälter mit Reinigungsmittel CDL05, je 5 kg.
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (Ø 3 mm).
- 2 Roste 2/1 GN aus Edelstahl rostfrei.

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Türanschlagwechsel.
- Türenöffnung mit Doppelklick.
- Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube.
- Rückstromsicherung (obligatorisch bei allen Installationen ohne Dunstabzugshaube).
- Aufpreis für Gestell + Einfahrschiene.

ZUBEHÖR

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für grosse Grössen. Länge Nadel 180 mm. Ø 3 mm.
- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Fettfilter.
- Handbrause.
- Füße (h - 150 mm).
- Rädersatz.
- 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 aus Edelstahl.
- Neutraler Unterschränk mit Flügeltüren und eingebauten Auflageschienen.
- Neutraler Unterschränk mit Türe.
- Statisches Warmhaltegerät für Warmhalten und Langzeitgaren.

- Set mit geflanschten Füßen für Untergestell, zur Installation auf Schiffen.
- Rädersatz für Untergestell, 2 mit Bremse.
- Transportwagen mit Kondensatauffangwanne.
- Hordengestell (mit Einfahrschiene verwenden).
- Einfahrschiene für Hordengestelle und Teller-Hordengestelle.
- Teller - Hordengestell (mit Einfahrschiene verwenden).
- Warmhaltehaube für Hordengestelle.
- Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung).
- Schiffsausführung (Geflanschte Füße, Tür mit Sturmsicherung, Schienen mit Sturmsicherung, Komplett AISI 304).

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	10 x 2/1 20 x 1/1	Elektrische Gesamtleistung	kW	1
Einschubabstand	mm	70	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	40 / 34400
Anzahl von Sitzplätzen		150 / 300	Garraumheizleistung	kW / kcal	27 / 23220
Außenabmessungen	mm	1170 x 895 x 1040 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	27 / 23220
Abmessungen mit Verpackung	mm	1220 x 1040 x 1250 h	Lüfterleistung	kW	1
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	235 / 258	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



Einfallstutzen
Dampfgenerator-
Entkalter



Dampfabführung
und Garraum-
Unterdrucksicheru



Wrasenabzug
Garraum



Luftansaugung



Wasseranschluß
(normales
Wasser)



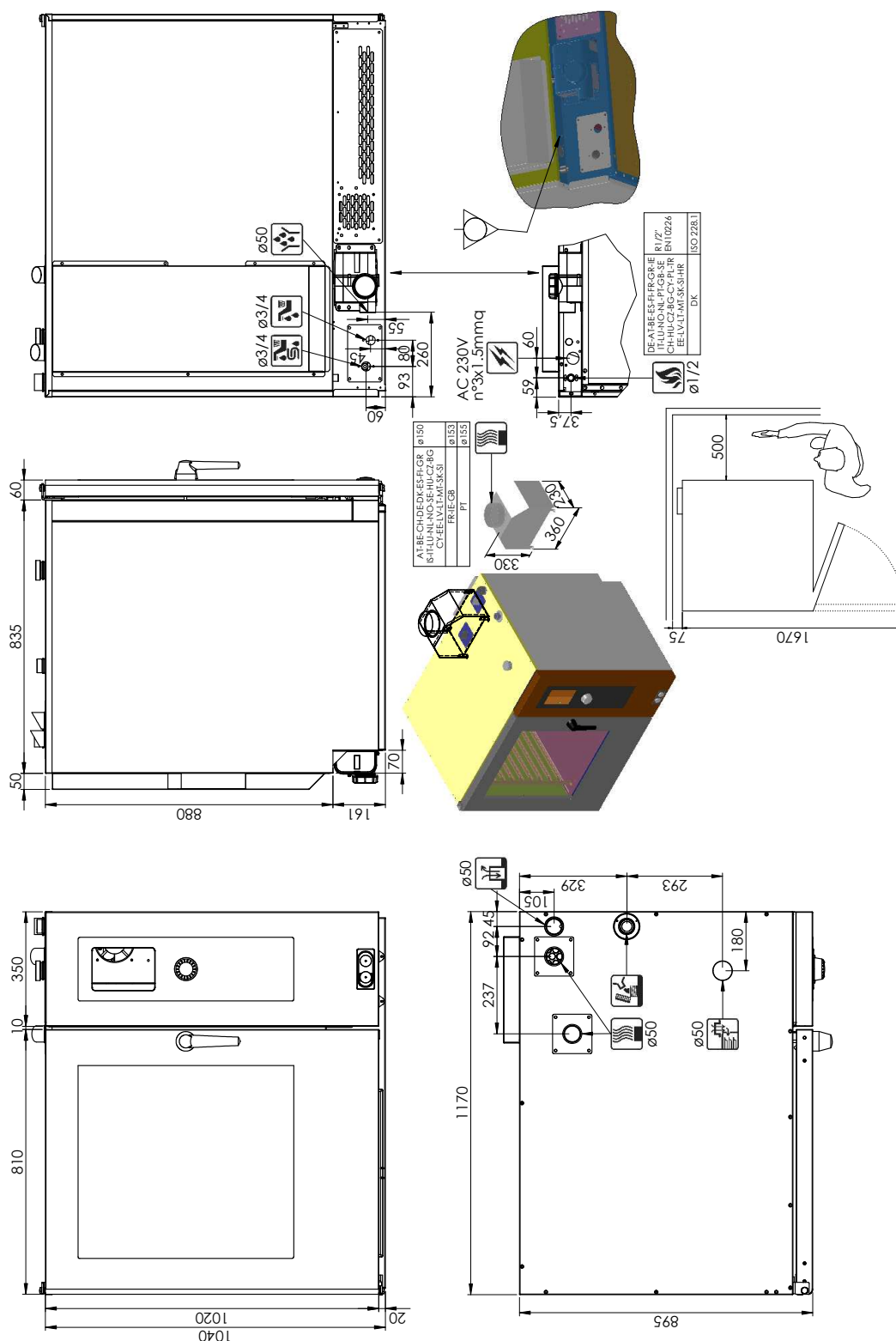
Wasseranschluß
(enthärtetes
Wasser)



Ablauf Flüssigkeiten



Ablauf Kondensat



CE IPX 5

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