

ABG 084 / 104 X



GARMODUS

- Heißluft 30 - 300°C
- Heißluft mit Beschwadung - Gestattet die Einstellung der Wassermenge, die in den Garraum eingelassen wird, um den gewünschten Feuchtigkeitsgrad zu erlangen
- Heißluft mit erster Dampfstoß zeitlich geregelt - Gestattet die zeitliche Einstellung eines Dampfstoßes zu Beginn des Garens
- Dampferzeugung im Dauerbetrieb (30 - 100 °C) - Gestattet das Garen durch Dampferzeugung im Dauerbetrieb im Garraum

FUNKTIONSWEISEN

- Automatisches Backsystem AAC „Aroma Automatic Cooking“ beinhaltet 56 automatische Backprozesse für Torten, Konditoreierzeugnisse aller Art, Brot, Pizzen und Fladenbrot sowie Hefeteige und spezielle Backwaren; entsprechend sind mehr als 130 verschiedene von der Herstellerfirma getestete Backvorgänge sofort verfügbar
- Automatische Backvorgänge EXTRA mit automatischen Prozesse für:
 - Auftauen, langsam und schnell
 - Mehrfacheinschub
 - Mehrfacheinschub „Just in Time“
- Programmierbar mit Möglichkeit zur Speicherung von 400 Garprogrammen (mit eigener Namensgebung) in automatischer Folge (bis zu 15 Zyklen)
- Mit Startzeit-Vorwahl
- Mit Kerntemperaturfühler (Option)
- Zeitgesteuert
- Manuell mit bis zu 15 Garschritten in automatischer Abfolge und PLUS-Funktionen für:
 - Zweiter Garzeit-Timer
 - Ventilatorsteuerung (Taktbetrieb)
 - Entfeuchtungsreglung
 - Einstellung der Kernsonde

FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- „Touch Screen“, LED-hintergrundbeleuchtetes, 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
- Manuelle Kontrolle der Feuchtigkeit im Garraum (erlaubt es die in den Garraum eingelassene Wassermenge für den gewünschten Feuchtigkeitsgrad einzustellen)
- Garraumentlüftungssystem FAST DRY 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
- Startzeit- Vorwahl
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen



Personalisierung des Gerätes

- SERVICE-Programm für:
 - Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler
 - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm
- Reinigungsprogramme SOFT, MEDIUM, HARD für Ausführungen mit automatischer Reinigung LM (Option)

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- 6 Ventilatorgeschwindigkeiten mit Taktfunktion, wovon die ersten 3 in Verbindung mit reduzierter Heizleistung
- Kerntemperatur-Reglung (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 Tasten für:
 - Beschwadung
 - Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C (automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb)
 - Zeitlich begrenzbare Beleuchtung des Garraumes, wird automatisch ausgeschaltet sobald Tür geöffnet wird; entspiegelte Halogenleuchten, leicht zu erreichen an der Tür angebracht
 - Manuelle Kontrolle der Entlüftung (System Fast-Dry) während des Backen, wenn dies nicht programmiert wurde

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 mit trapezoidaler Form und zur leichten Reinigung vollständig abgerundeten Kanten (HACCP-Bestimmungen)
- 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
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser
- Installationsecke auf der rechten Geräteseite

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraum mittels 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
- Zweistufige Gasregler

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

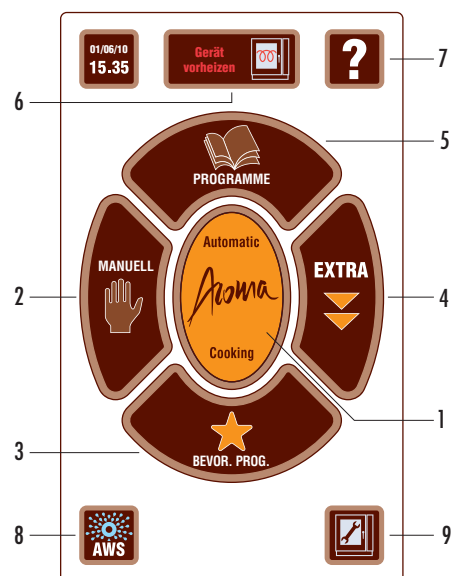
SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen
- 2 Backbleche (mm 600 x 400) aus Aluminium
- Kochbuch

OPTIONEN / ZUBEHÖR

- Kerntemperaturfühler SC
- Handbrause LD25
- Automatisches Reinigungssystem AWS (Aroma Washing System) LM084, zur automatischen Garraum-Reinigung in drei Stufen:
 - SOFT fuer normale Verschmutzung
 - MEDIUM fuer starke Verschmutzung
 - HARD bei Verkrustungen
- Tür mit zwei-stufiger Sicherheitsoffnung
- Rechtsseitig angeschlagene Tür PS001
- Fluessiggas-Einstellung
- Rückstromsicherung bei gasbeheizten Modellen (obligatorisch bei allen Installationen ohne Dunstabzugshaube) CAV101
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Mehrpreis für Ethernetanschluss - ETH
- Dunstabzugshauben aus Edelstahl Rostfrei mit Motor und luftgeköhltem Kondensator für den Wrasenniederschlag EKA084
- Untergestelle aus Edelstahl rostfrei ESR084
- Untergestelle aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflageschienen ESP084
- Hordengestelle SG084
- Transportwagen mit Kondensatauffangwanne CR101
- Wagen CD002 mit Ablage für Reinigungsmittel
- Wärmeschrank mit elektromechanischer Steuerung und Beschwadung EAU084 - Kapazität 10 x (600x400)
- Neutraler Schrank mit Rosthalterungen und Fach für Reinigungsmittel EAO084 - Kapazität 10 x (600x400)
- Gärshränke mit elektronische Bedienung und Beschwadung LVO86 - Kapazität 16 x (600x400)
- Combiclean DL010 - Alkalischer Spezialreiniger - (Kanister 10 lt.)

ABG 084 / 104 X



- 1 - Automatisches Garsystem AAC (Aroma Automatic Cooking). Taste AAC drücken und Gargut anwählen
- 2 - Funktion MANUELL für die direkte Eingabe der Garart, Garzeit, Temperatur und/oder sonstiger Garparameter
- 3 - Funktion FAVORITEN für den schnellen Zugriff auf die meistgenutzten eigenen und automatischen Programme
- 4 - Funktion EXTRA: MEHRFACHEINSCHUB, MULTILEVEL-GAREN
- 5 - Funktion PROGRAMME für das Erstellen, Öffnen und Verwalten der eigenen Garprogramme (400 Programme, 15 Schritte in automatischer Abfolge)
- 6 - Funktion VORHEIZEN
- 7 - Funktion HELP zur Gebrauchsanleitung
- 8 - Automatische Reinigung AWS (Aroma Washing System)
- 9 - Funktion SERVICE für den Zugriff auf Wartungs- und Servicefunktionen

TECHNISCHE DATEN

ABG 084 / 104 X

Außenabmessungen	mm	990 x 855 x 960 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	-
Elektrische Gesamtleistung	kW	1
Nennwärmeleistung	kW/kcal	18 / 15480
Garraumheizleistung	kW/kcal	18 / 15480
Dampfheizleistung	kW/kcal	- / -
Lüfterleistung	kW	1
Versorgungsspannung		AC 230 V - 50 Hz

KAPAZITÄT

8 x (600 x 400) - Mit Einhängeschienen (Serie) - Schienenabstand 93 mm

10 x (600 x 400) - Mit Einhängeschienen (Serie) - Schienenabstand 72 mm

PRÜFUNGEN

CE IPX 4

ABG 084 / 104 X

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

