

ELEKTRISCH BEHEIZTER HEISLUFTDÄMPFER

ME 202 D

Universeller Heissluftdämpfer mit Dampferzeuger einsetzbar für Heissluft-, Dampf-, und Kombinationsgarprozesse

KONSTRUKTION

- Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301 • Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 mit breitradigen Ecken zur leichten Reinigung (HACCP)
- Fugenlosverschweisster, glatter, dampfdichter Innenraum • 35 mm starke Garraumisolierung • Thermische Ausdehnungsbrücke zwischen Innenraum und Frontseite • Türe mit zwei getrennten, hinterbelüfteten, gehärteten Glascheiben zur reduzierten Wärmeabstrahlung zur Bedienerseite, integrierter Beleuchtung und Dreipunkt-Sicherheitsdrehverschluss (davon zwei einstellbar) • Türraststellung mit progressiver, stufenloser Arretierung • Aufklappbare Innenscheibe zur leichten Reinigung • Einstellbare Türscharnieren zur optimalen Abdichtung • Gesteckte Türdichtung aus Hochtemperatur- und Alterungsbeständigem Silikon • Türtropfwanne unterhalb der Tür, welche das abtropfende Kondenswasser der Tür direkt in die Gerätetropfwanne und von hier direkt ins Ablauf leitet, auch bei offener Tür • Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs • Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten • Frischdampferzeuger aus CrNi-Stahl 1.4301 mit hoher thermischer Isolation durch Mineralfaserwolle • Ablauf mit integriertem Luftsprung, Festanschlussmöglichkeit und Inspektionsöffnung • Getrennter Magnetventilanschluss für Normal- und Weichwasser • Installationsecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung • • Externer Kerntemperaturfühleranschluss (in Verbindung mit KT-Reglung) • Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar • Hordengestellwagen mit 67 mm Schienenabstand und entnehmbarem Griff

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800 Chromnickelstahl • Dampferzeugerheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern • Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung Energy Saving



FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Elektronisches Steuerpaneel mit Drehschalter und Tasten • Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination • Regeneriertaste • Ventilator mit elektronisch gesteuerter Autoreverse-Funktion für optimale Gar- und Backergebnisse • Schnellabkühlung bei offener Tür • Manuelle Beschwadungsfunktion über Drucktaste • Manuelle Garraumentlüftung zum Abführen der überschüssigen Feuchtigkeit • Zeitgesteuerte, in der Tür integrierte leicht zugängliche, reflexfreie Halogen-Garraumbeleuchtung mit automatischer Ausschaltung bei Türöffnung • Automatisch geregelte Wrasenablösung • Automatische Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum zur Vermeidung überschüssiger Dampfproduktion • Manuelles Garraumreinigungsprogramm "CL" mit automatischem Dampfvorgang und elektronisch gesteuerter Abkühlung/Aufheizung • Tägliche, automatische Entleerung des Dampferzeugers mit Kontrolle der Ablauftemperatur bei maximal 60°C • Automatisches Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers "DE" • Anzeige zur Angabe fälliges Entkalten des Dampferzeugers • Tastenkombination zur Aktivierung des Serviceprogramms zur:
 - Kontrolle der Platinenfunktionen
 - Anzeige der Temperaturfühler
 - Anzeige der Gerätebetriebsstunden zur Programmierung fälliger Wartungen
 - Anzeige der Dampferzeugerbetriebsstunden

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

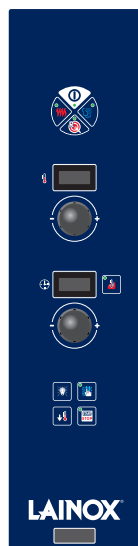
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum • Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger • Sicherheit gegen Überdruck und Unterdruck im Garraum • Sicherheit gegen Überdruck im Dampferzeuger • Motorschutzschalter • Magnetischer Türkontaktschalter • Automatische Wasserstandsreglung im Dampferzeuger • Forcierte Luftkühlung der elektrischen Bauteile • Automatisches Ausschalten des Gerätes bei wichtigen Betriebs- und Sicherheitsstörungen • Selbstdiagnosesystem mit Fehlercodeanzeige

AUSFÜHRUNG D

Elektronische Steuerung mit manueller Bedienung. Tasten zur Wahl der Betriebsart und Regenerierfunktion. Elektronische Temperaturregelung 30°C - 300°C. Elektronische Zeitsteuerung. Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). Beschwadung, manuelle Entlüftung und Garraum – Innenbeleuchtung. Option: Elektronische Kerntemperaturregelung

ANWENDUNG

- Heißluft 30°C - 300°C
- Dampf garen 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombi-Garen 30°C - 300°C
- Regenerieren: R1 zum Regenerieren auf Teller, R2 zum Regenerieren auf Behälter, RP zum Regenerieren mit manueller Temperatur und Zeiteingabe
- Option: Kerntemperaturfühler 30°C - 100°C



TECHNISCHE DATEN

- Spannung und Frequenz: 3N AC 400 V - 50 Hz
- Elektro-Gesamtanschlusswert: 61,8 kW
- Heizleistung Garraum: 60 kW
- Heizleistung Dampferzeuger: 60 kW
- Motorleistung: 1,8 kW

ABMESSUNGEN

- B x T x H (mm) 1290 x 895 x 1950 h

KAPAZITÄT

- Mit Hordengestellwagen KS202 (Serie): Quereinschub für 40x1/1 GN Behälter und Roste oder Längseinschub für 20x2/1 GN, 67 mm Schienenabstand
- Mit Tellerhordengestellwagen KP202 (Option): 100 Teller Durchmesser 310 mm, 68 mm Abstand

SERIENAUSTATTUNG

- Hordengestelltransportwagen KS202
- 2 Roste GN 2/1 aus rostfreiem Edelstahl

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Kerntemperatursteuerung SC
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke SE001
- Schiffsausführung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage SN
- Fettfilter FX202
- Hordengestelltransportwagen KS202 oder Teller-Hordengestellwagen KP202 mit Warmhaltehaube CP202
- Warmhaltegerät mit Autoclama MA202
- Garraumbräse LD25
- Direktanschluss eines Druckers mittels serielle Schnittstelle RS 232

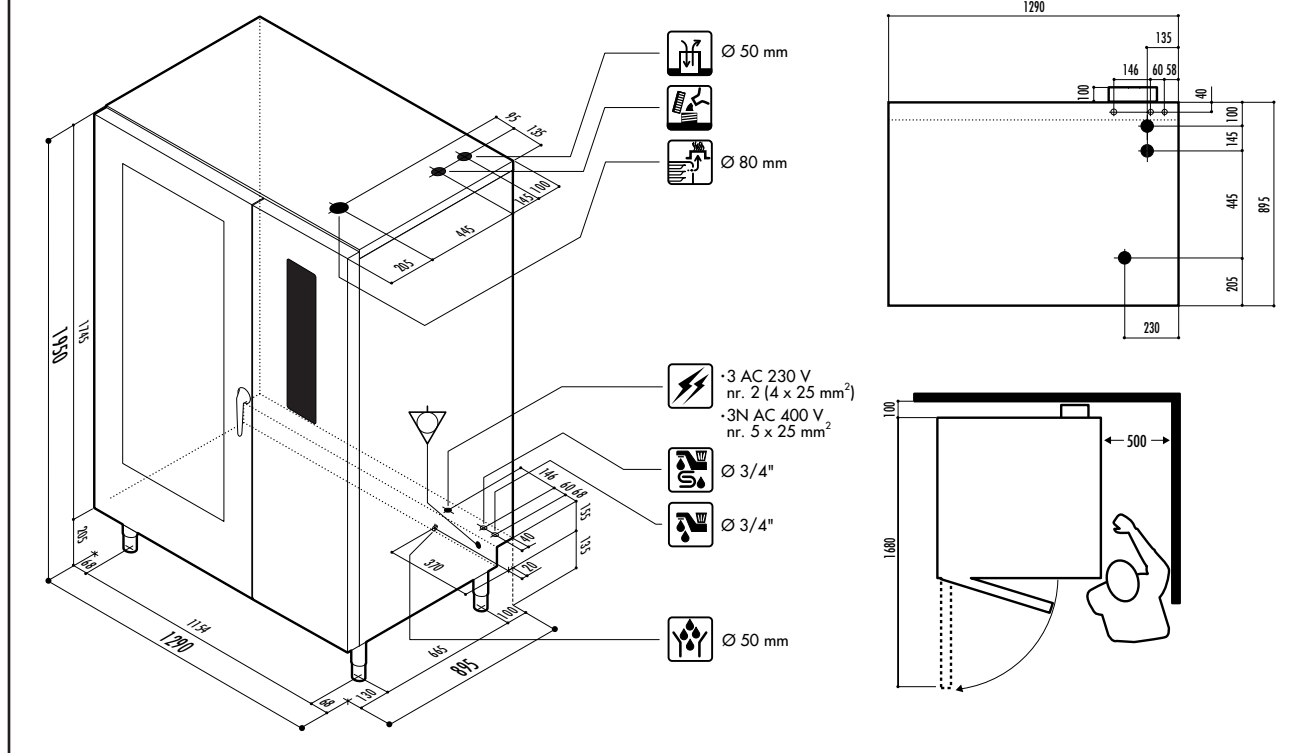
PRÜFUNGEN

CE IPX 5



ME 202 D

20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma Lainox Ali S.p.A. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

LAINOX

LAINOX-ALI SpA
Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy
Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

01.10.2004

