

ELEKTRISCH BEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER

XAVE 07 D

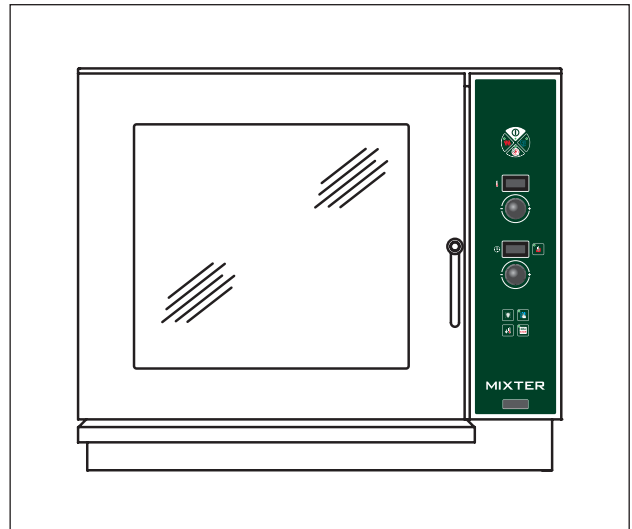
Universeller Heissluftdämpfer mit direktem Dampf einsetzbar für Heissluft-, Dampf-, und Kombinationsgarprozesse

KONSTRUKTION

- Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301
- Abgerundeter Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 zur optimierten Luftführung und breitradiigen Ecken zur leichten Reinigung (HACCP)
- Verschweisster, 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 Griff mit zuschlagbarem Drucktastenverschluss
- Aufklappbare Innenscheibe zur leichten Reinigung
- 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
- Herausnehmbare Auflageschienen mit 70 mm Schienenabstand
- Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten
- Getrennter Magnetventilanschluss für Normal- und Weichwasser
- Installationssecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung
- Externer Kerntemperaturfühleranschluss (in Verbindung mit KT-Reglung)
- Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar
- Einsatz von Backbleche 600 x 400 mm möglich mit entsprechenden Einhängeschienen

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 Dampfvorwargang und elektronisch gesteuerter Abkühlung/Aufheizung
- Tastenkombination zur Aktivierung des Serviceprogramms zur:
 - Kontrolle der Platinenfunktionen
 - Anzeige der Temperaturfühler
 - Anzeige der Gerätebetriebsstunden zur Programmierung fälliger Wartungen

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

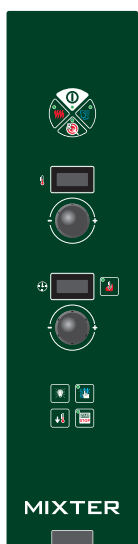
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger
- Sicherheit gegen Überdruck und Unterdruck im Garraum
- Sicherheit gegen Überdruck im Dampferzeuger
- Motorschutzschalter
- Türkontaktschalter
- Automatische Wasserstandsreglung im Dampferzeuger
- Forcierte 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
- Dampfgaren 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: 8 kW
- Heizleistung Heissluft: 7,5 kW
- Heizleistung Dampf: 7,5 kW
- Motorleistung: 0,5 kW

ABMESSUNGEN

- B x T x H (mm) 950 x 805 x 790 h

KAPAZITÄT

- Mit Einhängeschienen (Serie): Quereinschub für 7x1/1 GN Behälter, 70 mm Schienenabstand
- Mit Hordengestell SGA07 (Option): Quereinschub für 7x1/1 GN Behälter, 65 mm Schienenabstand

SERIENAUSSTATTUNG

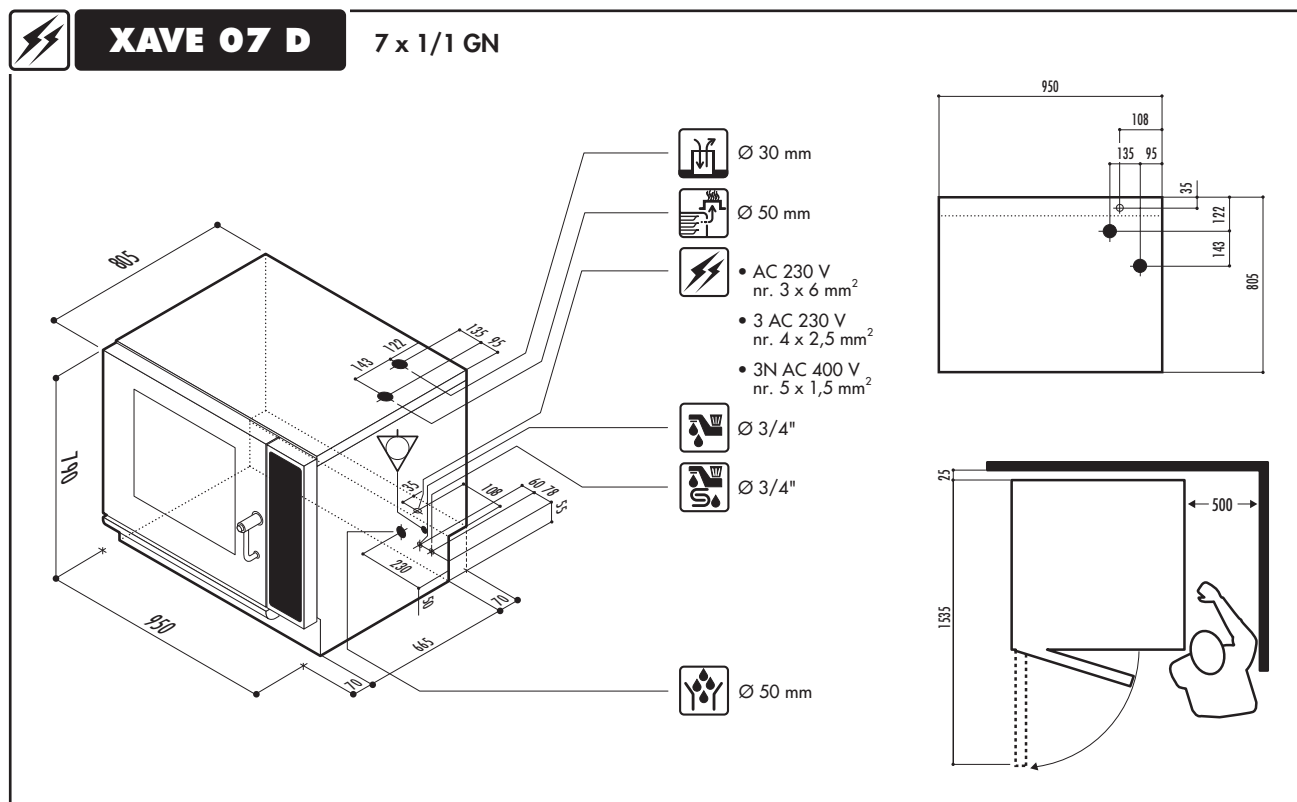
- Einhängeschienen
- 2 Roste GN 1/1 aus rostfreiem Edelstahl

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Kerntemperatursteuerung SC
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke SE002
- Rechtsseitig angeschlagene Tür PS001
- Paar-Einhängeschienen für 600x400 mm Backbleche PAA06 - PAA07
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SGA07
- Schiffsausführung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage SN
- Fettfilter FXA07
- Offenes Untergestell mit (ASP07) oder ohne (ASR07) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (AAN07)
- Bankettwagen CR061
- Wärmeschrank AAC07
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator KA064
- Garraumbräuse LD25
- Direktanschluss eines Druckers mittels serielle Schnittstelle RS 232

PRÜFUNGEN

CE IPX 4



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

01.06.2005

MIXTER

Via Schiapparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TREVISO Italy
Telephone (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300

