

Gastromix

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

GGV T10 T

10 x 1/1 GN



GARMODUS

- Heißluft mit CLIMA 30 - 300 °C
 - Dampf 30 - 130 °C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
 - Kombination mit CLIMA 30 - 300 °C
- (Automatische Garzeit- und Temperatur Vorgabewerte fuer jede Betriebsart)*

FUNKTIONSWEISEN

- Automatisches Garsystem ACC, mit 79 Garprozessen fuer: Vorspeisen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Konditorei/Brot, Multigrill-Garvorgänge, Warmhalten, Regenerieren, Auftauen
- Programmierbar mit Möglichkeit zur Speicherung von Garprogrammen (mit eigener Namens eingabe) in automatischer Folge (bis zu 9 Zyklen)
- Mit Startzeit-Vorwahl
- Mit Kerntemperaturfühler
- Zeitgesteuert
- Delta T Garen
- Manuell mit bis zu 9 Garschritten in automatischer Abfolge und PLUS-Funktionen für:
 - Warmhalten
 - Bräunen (Soft, Medium, Hard)
 - Ventilatorsteuerung (Taktbetrieb)
 - Entfeuchtungsreglung

FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- 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
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels CLIMA-System und automatischer Entfeuchtung
- Garraumentlüftungs-System 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
- DELTA-T-Funktion zur gleichzeitigen Kontrolle von Garraum- und Kerntemperatur
- Automatisch geregelte Wrasenablösung
- Startzeit- Vorwahl
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Automatische Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm
- SERVICE-Programm für:
 - Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler
 - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- 6 Ventilatorgeschwindigkeiten mit Taktfunktion, wovon die ersten 3 in Verbindung mit reduzierter Heizleistung
- Kerntemperatur-Reglung mittels 4-Punkt Messfühler
- 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:
 - Beschwädung
 - Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50 °C (automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb)
 - Zeitgesteuerte, in der Tür integrierte, leicht zugängliche, reflexfreie Halogen-Garraumbeleuchtung mit automatischer Ausschaltung bei Türöffnung
 - Manuelle Entfeuchtungsreglung

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- 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
- Garraum-Ablauf mit integriertem Luftsprung
- 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 Zuendückstellung
- 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
- Magnetischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

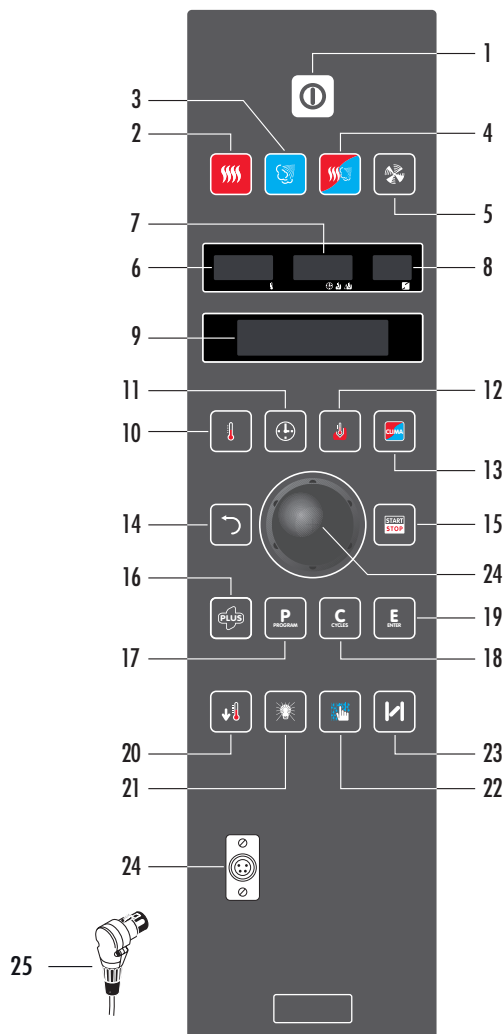
SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen
- 2 Roste GN 1/1 aus rostfreiem Edelstahl (mm 530 x 325)
- Kerntemperaturfühler
- Kernfühler-Halterung
- Kochbuch

OPTIONEN / ZUBEHÖR

- Handbrause LD25
- Automatisches Reinigungssystem LMT10, zur automatischen Garraum-Reinigung in drei Stufen:
 - SOFT fuer normale Verschmutzung
 - MEDIUM fuer starke Verschmutzung
 - HARD bei Verkrustungen
- USB-Pendrive mit Software-Update
- Tür mit zwei-stufiger Sicherheitsoffnung
- Rechtsseitig angeschlagene Tür PST01
- Fluessiggas-Einstellung
- Rückstromsicherung bei gasbeheizten Modellen (obligatorisch bei allen Installationen ohne Dunstabzugshaube) CAM101
- Nadel-Kerntemperaturfühler Für Vakuumgaren und Kleinstücke SE005 - ø 1 mm
- Fettfilter FXT10
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SGT10
- Teller - Hordengestelle PRT10
- Warmhaltehauben CPT10 für SG oder PR
- Transportwagen mit Kondensatauffangwanne CRT10
- Dunstabzugshauben aus Edelstahl Rostfrei mit Motor und luftgeköhltem Kondensator für den Wrasenniederschlag GKAT10
- Untergestelle aus Edelstahl rostfrei SRT10
- Untergestelle aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflageschienen SPT10
- Wagen CD002 mit Ablage für Reinigungsmittel
- Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung ACT10 - Kapazität 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Neutrale Unterschränke ANT10 - Kapazität 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Warmhaltegeräte mit digitaler Temperatur-, Zeitsteuerung und automatischem, elektronischem Feuchtigkeitskontrollsystem CLIMA, MAT10 - Kapazität 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DL010 - Alkalischer Spezialreiniger - (Kanister 10 lt.)

GGV T10 T



- 1 - Hauptschalter ON/OFF
- 2 - Taste Betriebsart Heissluft
- 3 - Taste Betriebsart Dampf
- 4 - Taste Kombi-Betrieb Heißluft/Dampf
- 5 - Taste Gebläsegeschwindigkeit
- 6 - Temperaturanzeige Isttemperatur des Garraums
- 7 - Garzeitanzeige (Restzeit/eingegebene Zeit) - Kerntemperaturanzeige (Isttemperatur/eingegebene Temperatur)
- 8 - CLIMA Display
- 9 - Programmanzeige - Störungsanzeige - Zyklus Display
- 10 - Bedientaste Garraumtemperatur
- 11 - Bedientaste Garzeit
- 12 - Eingabetasten Kerntemperatur
- 13 - Eingabetaste CLIMA
- 14 - Taste BACK um zum Menü/zur vorherigen Seite zurückzugehen
- 15 - Taste Start/Stop
- 16 - Drucktaste zur Auswahl der PLUS Funktionen
- 17 - Taste Programmwahl
- 18 - Drucktaste für Garzyklus-Auswahl
- 19 - ENTER-Taste: speichert oder zeigt die Werte des laufenden Programms an
- 20 - Taste Schnellabkühlung bei offener Tür
- 21 - Taste Garraumbeleuchtung
- 22 - Taste manuelle Beschwädung
- 23 - Taste Garraumentlüftung
- 24 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- 25 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

GGV T10 T

Außenabmessungen	mm	950 x 825 x 1090 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	190 / 165
Elektrische Gesamtleistung	kW	1
Nennwärmeleistung	kW/kcal	18 / 15480
Garraumheizleistung	kW/kcal	18 / 15480
Dampfheizleistung	kW/kcal	18 / 15480
Lüfterleistung	kW	1
Versorgungsspannung		AC 230 V - 50 Hz

KAPAZITÄT

10 x 1/1 GN

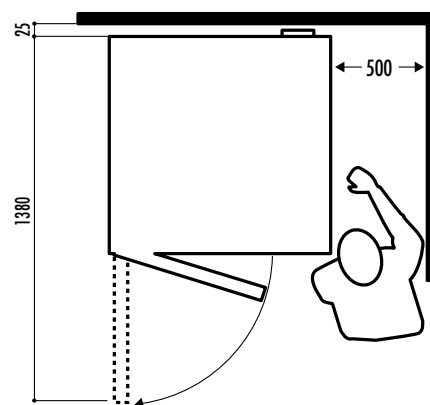
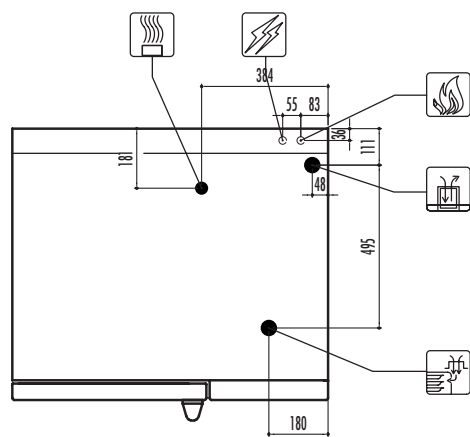
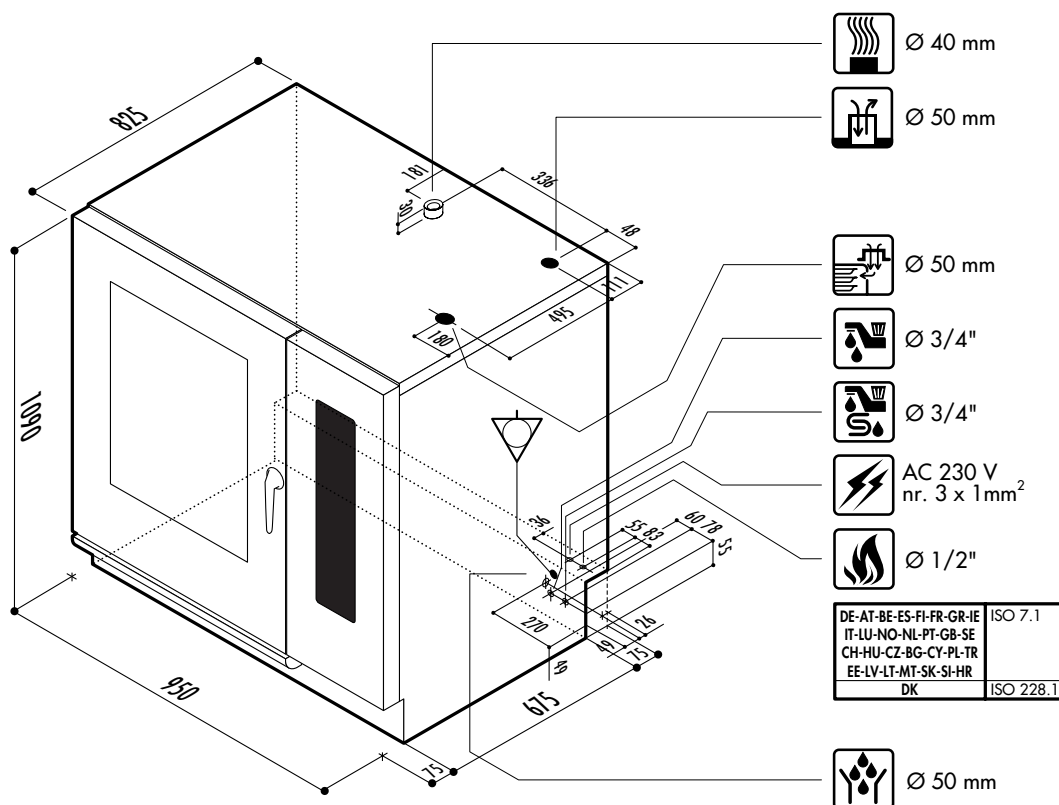
- Mit Einhangeschienen (Serie): Quereinschub für 10x1/1 GN Behälter und Roste oder 20x1/2 GN mittels Reduzierrahmen, 70 mm Schienenabstand
- Mit Hordengestell SGT10 (Option): Quereinschub für 10x1/1 GN Behälter und Roste oder 20x1/2 GN mittels Reduzierrahmen, 65 mm Schienenabstand
- Mit Tellergestell PRT10 (Option): 30 Teller Durchmesser 310 mm, 68 mm Abstand

PRÜFUNGEN

CE IPX 5

GGV T10 T

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



Anschluß Stromkabel



Gaszufuhr und Gewindeart



Abgaskamin



Einfallstutzen Dampfgenerator-Entkalker



Dampfableitung und Garraum-Unterdrucksicherung



Wrasenabzug Garraum



Luftansaugung



Wasseranschluß (normales Wasser)



Wasseranschluß (enthärtetes Wasser)



Ablauf Flüssigkeiten



Ablauf Kondensat

