

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

KONSTRUKTION

- Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301 • Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 mit breitradierten Ecken zur leichten Reinigung (HACCP) • Verschweisser, 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 handfreier Griff mit rechts-links Öffnung • 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 • 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 600x400 mm möglich mit entsprechenden Einhängeschienen

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraumheizung mittels Gebläseburner • Vollautomatische, elektronische Zündung und Überwachung der Gasflamme • Selbstdiagnosesystem mit automatischer Wiederbetätigung bei Fehlzündung • Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung **Energy Saving** • Zweistufige Gasregler • Hochleistungswärmetauscher mit Ceran-beschichteter Expansionskammer aus feuerfestem CrNi-Stahl AISI 310 S



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 • Tastenkombination zur Aktivierung des Serviceprogramms zur:
 - Kontrolle der Platinenfunktionen
 - Anzeige der Temperaturfühler
 - Anzeige der Gerätebetriebsstunden zur Programmierung fälliger Wartungen

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

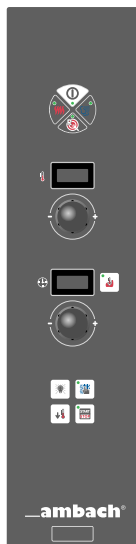
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum • Sicherheit gegen Überdruck und Unterdruck im Garraum • Motorschutzschalter • Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer, sekundenschneller Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung • Mindestdruckwächter am Gaszulauf • Türkontaktschalter • Forcierte 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: AC 230 V - 50 Hz
- Elektro-Gesamtanschlusswert: 1 kW
- Heiz-Gesamtanschlusswert: 18 kW (15480 kcal)
- Heizleistung Heissluft: 18 kW (15480 kcal)
- Heizleistung Dampf: 18 kW (15480 kcal)
- Motorleistung: 1 kW

ABMESSUNGEN

- B x T x H (mm) 950 x 825 x 1090 h (1290 h mit Abgasrückstromsicherung)

KAPAZITÄT

- 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

SERIENAUSTATTUNG

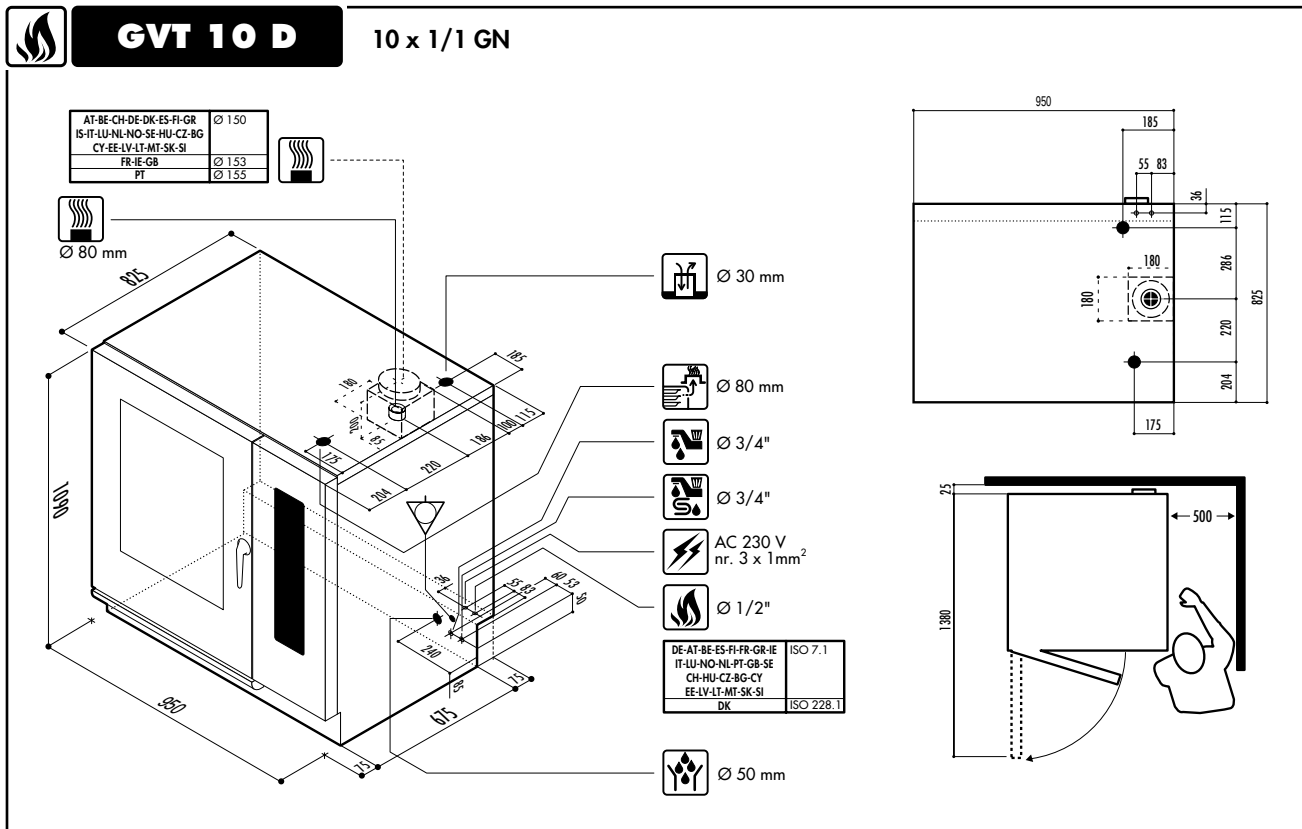
- Einhangeschienen
- 2 Roste GN 1/1 aus rostfreiem Edelstahl

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Kerntemperatursteuerung SC
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke SE001
- Tür mit zweistufiger Sicherheitsöffnung
- Rechtsseitig angeschlagene Tür PS
- Flüssiggaseinstellung
- Paar-Einhangeschienen für 600x400 mm Backbleche PAT10
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SGT10
- Schiffsausführung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Abgasrückstromsicherung CA002
- Fettfilter FXT10
- Offenes Untergestell mit (SPT10) oder ohne (SRT10) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (ANT10)
- Ablage für Wasseraufbereitung KDT10
- Tellerhordengestell PRT10 mit Warmhaltehaube CPT10 und Bankettwagen CRT10
- Wärmeschrank ACT10
- Warmhaltegerät mit Autoclima MAT10
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator KAT10
- Garraumbräuse LD25

PRÜFUNGEN

CE IPX 5



AMBACH ALI S.p.A.

Crocevia Ganda, 1 - 39052 Caldaro (BZ)

Tel. + 39.0471.662213 - Fax +39.0471.662065

e-mail: ambach@ambach.com - www.ambach.com

01.10.2004

ambach®

