

Gastrosteam

ELEKTRISCH BEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER

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

GEM T06 P

6 x 1/1 GN

0707 - Rev. 02

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 mit trapezoidaler Form zur optimierten Luftführung und 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 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 • 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
- Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar • Externer Kerntemperaturfühleranschluss (in Verbindung mit KT-Reglung)

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 Tasten und Einstellrädern zur Eingabe von Temperatur und Zeit • Funktionstest mit Selbstdiagnoseanzeige bei jedem Einschalten mit numerischer und akustischer Fehlermeldung • Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination mit automatischer Temperatur- und Zeitvorgabe • 91 speicherbare Garprozesse in bis zu 9 Schritten in Reihenfolge: davon 2 werksseitig getestete Regenerierprogramme zur sofortigen Verwendung • Ventilator mit elektronisch gesteuerter Autoreverse-Funktion entsprechend der eingestellten Garzeit für optimale Gar- und Backergebnisse • Warmhaltefunktion am Ende des Garprozesses über Kerntemperatur- oder Zeitsteuerung • Mehrzweck-Kerntemperaturfühlersteckdose zum zusätzlichen Anschluss eines Nadelfühlers für Kleinstückgut und zum Durchstechen von vakuumierten Produkten sowie Einsatz als integrierter, digitaler Thermometer (in Verbindung mit KT-Reglung) • Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C und automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb • Manuelles Garraumreinigungsprogramm "CL" mit automatischem Dampfvorgang und elektronisch gesteuerter Abkühlung/Aufheizung • Manuelle Beschwadungsfunktion über Drucktaste • Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels AUTOCLIMA-System • Manuelle und automatische Garraumentlüftung zum Abführen der überschüssigen Feuchtigkeit • Zeitgesteuerte, in der Tür integrierte leicht zugängliche, reflexfreie Halogen-Garraumbeleuchtung mit automatischer Ausschaltung bei Türöffnung • Automatische Dampferzeugervorheizung • Automatisch geregelte Wrasenablösung • Automatische Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum zur



Vermeidung überschüssiger Dampfproduktion • Automatisches Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers "DE" • Tägliche, automatische Entleerung und Spülung des Dampferzeugers mit Kontrolle der Ablauftemperatur bei maximal 60°C • Anzeige zur Angabe fälliges Entkalken des Dampferzeugers • Tastenkombination zur Aktivierung des Serviceprogramms zur:

- Kontrolle der Platinenfunktionen
- Anzeige der Temperaturfühler
- Anzeige der Gerätebetriebsstunden zur Programmierung fälliger Wartungen
- Anzeige der Dampferzeugerbetriebsstunden

OPTION: WCS - Vollautomatisches Garraum-Reinigungsprogramm mittels Wascharm und Reinigungsmiteleinstritzung: SOFT für normale Verschmutzung und HARD für starke Verschmutzung

SICHERHAUSSTATTUNG

- 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 • Wassermangelanzeige • Forcierte Luftkühlung der elektrischen Bauteile mit Übertemperaturanzeige • Automatisches Ausschalten des Gerätes bei wichtigen Betriebs- und Sicherheitsstörungen

SERIENAUSSTATTUNG

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

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- SC - Elektronische Kerntemperaturreglung 30°C - 100°C
- WCS - Automatisches Reinigungssystem Mod. KLTO6
- Handbrause LD25
- Tür mit zweistufiger Sicherheitsöffnung
- Rechtsseitig angeschlagene Tür PS
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SGT06
- Schiffsausführung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage SN
- Fettfilter FXT06
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke SE002
- Offenes Untergestell mit (SPT06) oder ohne (SRT06) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (ANT06)

- Ablage für Wasseraufbereitung und Reinigungsmittel KDT06
- Tellerhordengestell PRO61 mit Warmhaltehaube CPT06 und Bankettwagen CRT06
- Wärmeschrank ACT06
- Warmhaltegerät mit Autoclima MAT06
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator GKAT06
- Direktanschluss eines Druckers mittels serielle Schnittstelle RS 232

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen	mm	890 x 825 x 810 h
Gewicht	Kg	-
Elektrische Gesamtleistung	kW	8
Nennwärmeleistung	kW/kcal	- / -
Garraumheizleistung	kW/kcal	7,5 / -
Dampfheizleistung	kW/kcal	7,5 / -
Lüfterleistung	kW	0,5
Versorgungsspannung		3N AC 400 V - 50 Hz

KAPAZITÄT

6 x 1/1 GN

- Mit Einhängeschienen (Serie): Quereinschub für 6x1/1 GN Behälter und Roste oder 12x1/2 GN mittels Reduzierrahmen, 70 mm Schienenabstand
- Mit Hordengestell SGT06 (Option): Quereinschub für 6x1/1 GN Behälter und Roste oder 12x1/2 GN mittels Reduzierrahmen, 65 mm Schienenabstand
- Mit Tellergestell PRT06 (Option): 14 Teller Durchmesser 310 mm, 58 mm Abstand

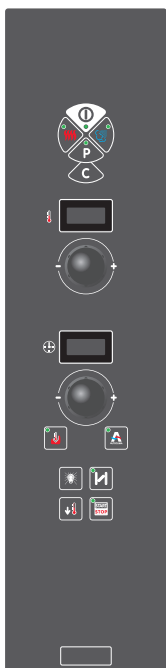
AUSFÜHRUNG P

Elektronisch geregelte manuelle Steuerung, programmierbar, 91 Programme mit 9 Schritten in automatischer Abfolge, numerische Displays, Autoclima mit automatischer Entlüftung Fast-Dry, Selbstdiagnostik, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung), Beschwadung und Garraum-Innenbeleuchtung.

OPTION: Kerntemperaturfühler, Handbrause, automatische Reinigung WCS (Washing Combi System)

FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit Autoclima 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit Autoclima 30°C - 300°C
- Regenerieren mit Autoclima 120°C - 140°C
- Garen in automatischer Abfolge
- Warmhalten mit Autoclima



GEM T06 P

