

ELEKTRISCHER HEISSLUFTOFEN FÜR DIE GASTRONOMIE

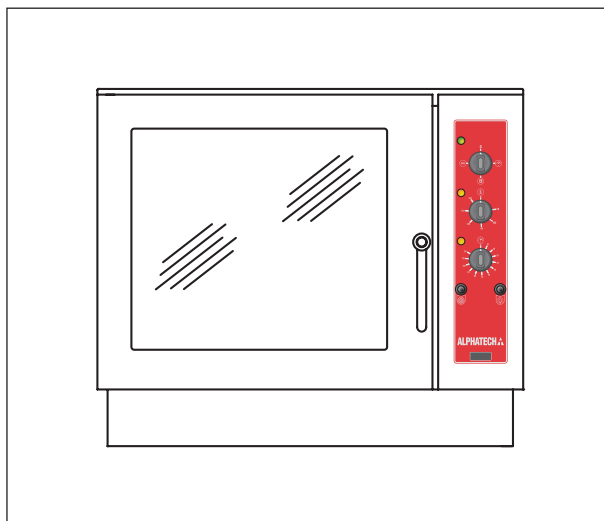
ACE 04 M

KONSTRUKTION

- Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301
- Abgerundeter Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 zur optimierten Luftführung und breitradigen 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 und Griff mit zuschlagbarem Drucktastenverschluss
- Gesteckte Türdichtung aus Hochtemperatur- und Alterungsbeständigem Silikon
- Herausnehmbare Auflageschienen mit 70 mm Schienenabstand
- Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten
- Installationsecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung
- Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar
- Externer Kerntemperaturfühleranschluss

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800 Chromnickelstahl

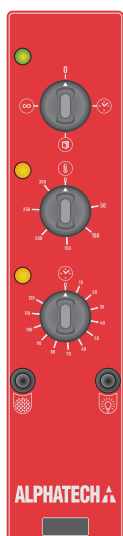


FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Mechanisches Steuerpanel mit Drehschalter und Tasten
- Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination
- Ventilator mit elektromechanisch gesteuerter Autoreverse-Funktion für optimale Gar- und Backergebnisse
- Schnellabkühlung bei offener Tür
- Manuelle Beschwadungsfunktion über Drucktaste
- Manuelle Garraumentlüftung zum Abführen der überschüssigen Feuchtigkeit

SICHERHEITSAUS

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Motorschutzschalter
- Türkontaktschalter



AUSFÜHRUNG M

Elektromechanisch mit Wahlschalter für zeitgesteuerter Funktion, Dauerbetrieb oder Schnellabkühlung bei offener Tür. Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung), Manuelle Beschwadung, Entlüftungsventil, Garraum – Innenbeleuchtung und zweifachverglaste Tür.

ANWENDUNG

- Heißluft 50°C - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

TECHNISCHE DATEN

- Spannung und Frequenz: 3N AC 400 V - 50 Hz
- Elektro-Gesamtanschlusswert: 3,4 kW
- Heizleistung Heissluft: 3,15 kW
- Motorleistung: 0,25 kW

ABMESSUNGEN

- (mm) 640 x 590 x 550 h

KAPAZITÄT

- Mit Einhängeschienen (Serie): 4 x 2/3 GN, Schienenabstand 70 mm

SERIENAUSTATTUNG

- Eihängeschienen
- Nr. 2 griglie GN cromate

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Rechtsseitig angeschlagene Tür
- Wandkonsole aus Edelstahl rostfrei SM042
- Garraumbräuse LD25
- Anschluß an Energieoptimierungsanlagen Typ Sicotronic SN
- Monitoringsystem LCS KONTROLLE zur HACCP Aufzeichnung und/oder Rezeptverwaltung

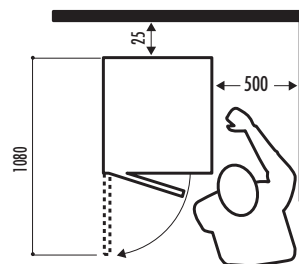
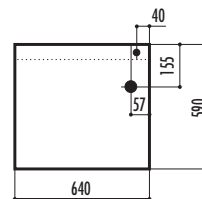
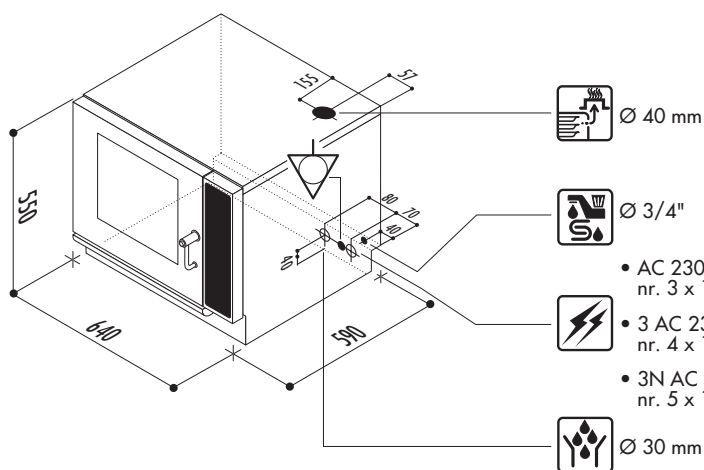
PRÜFUNGEN

CE IPX 4



ACE 04 M

4 x 2/3 GN



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



ALPHATECH ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



ELEKTRISCHER HEISSLUFTOFEN FÜR DIE GASTRONOMIE

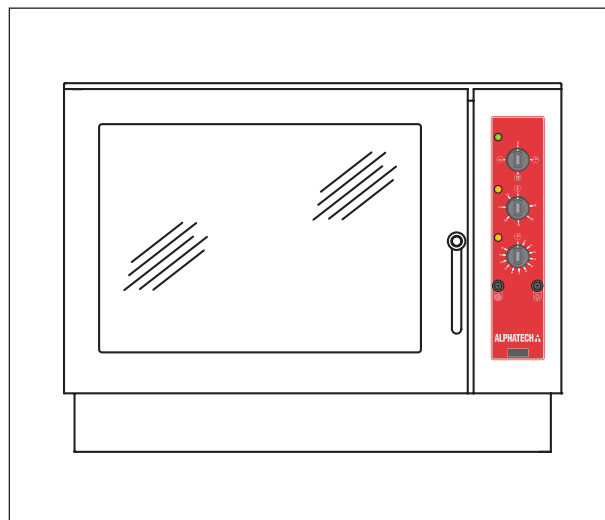
ACE 05 M

KONSTRUKTION

- Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301
- Abgerundeter Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 zur optimierten Luftführung und breitradigen 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 und Griff mit zuschlagbarem Drucktastenschluss
- Gesteckte Türdichtung aus Hochtemperatur- und Alterungsbeständigem Silikon
- Herausnehmbare Auflageschienen mit 70 mm Schienenabstand
- Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten
- Installationsecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung
- Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar
- Externer Kerntemperaturfühleranschluss

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800 Chromnickelstahl

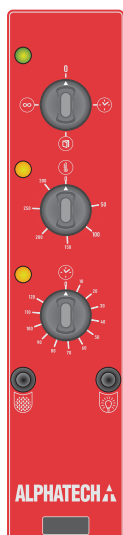


FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Mechanisches Steuerpanel mit Drehschalter und Tasten
- Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination
- Ventilator mit elektromechanisch gesteuerter Autoreverse-Funktion für optimale Gar- und Backergebnisse
- Schnellabkühlung bei offener Tür
- Manuelle Beschwungsfunktion über Drucktaste
- Manuelle Garraumventilation zum Abführen der überschüssigen Feuchtigkeit

SICHERHEITSAUS

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Motorschutzschalter
- Türkontaktschalter



AUSFÜHRUNG M

Elektromechanisch mit Wahlschalter für zeitgesteuerter Funktion, Dauerbetrieb oder Schellabkühlung bei offener Tür. Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung), Manuelle Beschwungung, Entlüftungsventil, Garraum – Innenbeleuchtung und zweifachverglaste Tür.

ANWENDUNG

- Heißluft 50°C - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

TECHNISCHE DATEN

- Spannung und Frequenz: 3N AC 400 V - 50 Hz
- Elektro-Gesamtanschlusswert: 6,25 kW
- Heizleistung Heissluft: 6 kW
- Motorleistung: 0,25 kW

ABMESSUNGEN

- (mm) 850 x 620 x 630 h

KAPAZITÄT

- Mit Einhängeschienen (Serie): 5 x 1/1 GN, Schienenabstand 70 mm

SERIENAUSTATTUNG

- Einhängeschienen
- Nr. 2 griglie GN cromate

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Rechtsseitig angeschlagene Tür
- Fettfilter FXA05
- Offenes Untergestell mit (ASP05) oder ohne (ASR05) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (AAN05)
- Wärmeschrank AAC05
- Garraumbräuse LD25
- Anschluß an Energieoptimierungsanlagen Typ Sicotronic SN
- Monitoringsystem LCS KONTROLLE zur HACCP Aufzeichnung und/oder Rezeptverwaltung

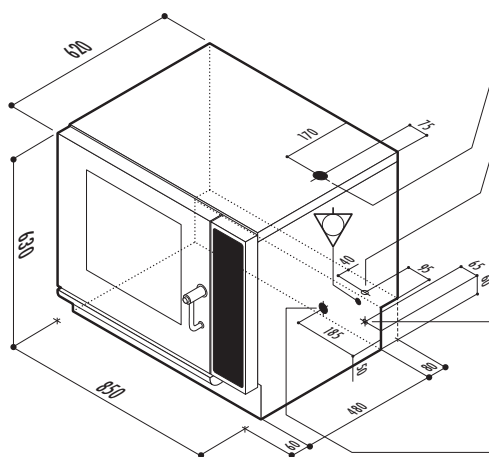
PRÜFUNGEN

CE IPX 4



ACE 05 M

5 x 1/1 GN



Ø 40 mm



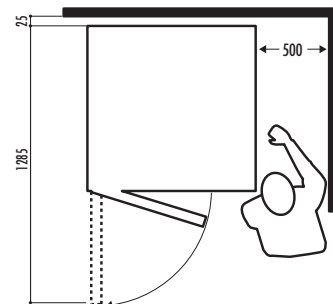
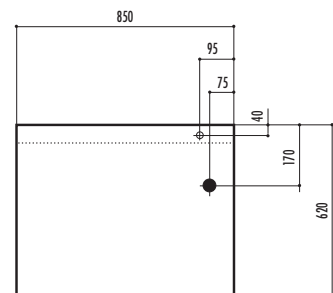
- AC 230 V
nr. 3 x 4 mm²
- 3 AC 230 V
nr. 4 x 1 mm²
- 3N AC 400 V
nr. 5 x 1 mm²



Ø 3/4"



Ø 40 mm



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



ALPHATECH ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



ELEKTRISCHER HEISSLUFTOFEN FÜR DIE GASTRONOMIE

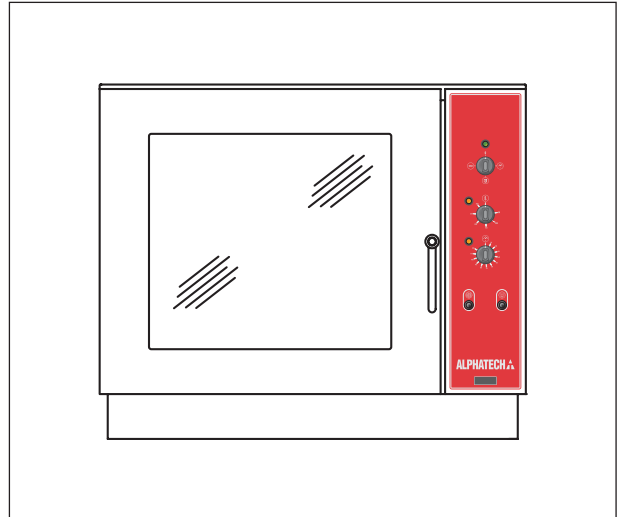
ACE 07 M

KONSTRUKTION

- Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301
- Abgerundeter Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 zur optimierten Luftführung und breitradigen 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
- Herausnehmbare Auflageschienen mit 70 mm Schienenabstand
- Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten
- Installationsecke 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



FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Mechanisches Steuerpanel mit Drehschalter und Tasten
- Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination
- Ventilator mit elektromechanisch 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

SICHERHEITSAUS

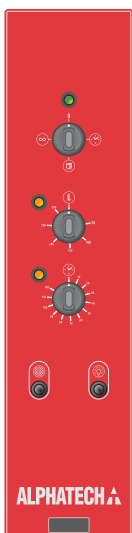
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Motorschutzschalter
- Türkontaktschalter

AUSFÜHRUNG M

Elektromechanisch mit Wahlschalter für zeitgesteuerter Funktion, Dauerbetrieb oder Schnellabkühlung bei offener Tür. Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung), Manuelle Beschwadung, Entlüftungsventil, Garraum – Innenbeleuchtung und zweifachverglaste Tür.

ANWENDUNG

- Heißluft 50°C - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert



TECHNISCHE DATEN

- Spannung und Frequenz: 3N AC 400 V - 50 Hz
- Elektro-Gesamtanschlusswert: 8 kW
- Heizleistung Heissluft: 7,5 kW
- Motorleistung: 0,5 kW

ABMESSUNGEN

- (mm) 950 x 805 x 790 h

KAPAZITÄT

- Mit Einhängeschienen (Serie): 7 x 1/1 GN, Schienenabstand 70 mm
- Mit Hordengestell (Option): SGA07: 7 x 1/1 GN Schienenabstand 65 mm

SERIENAUSTATTUNG

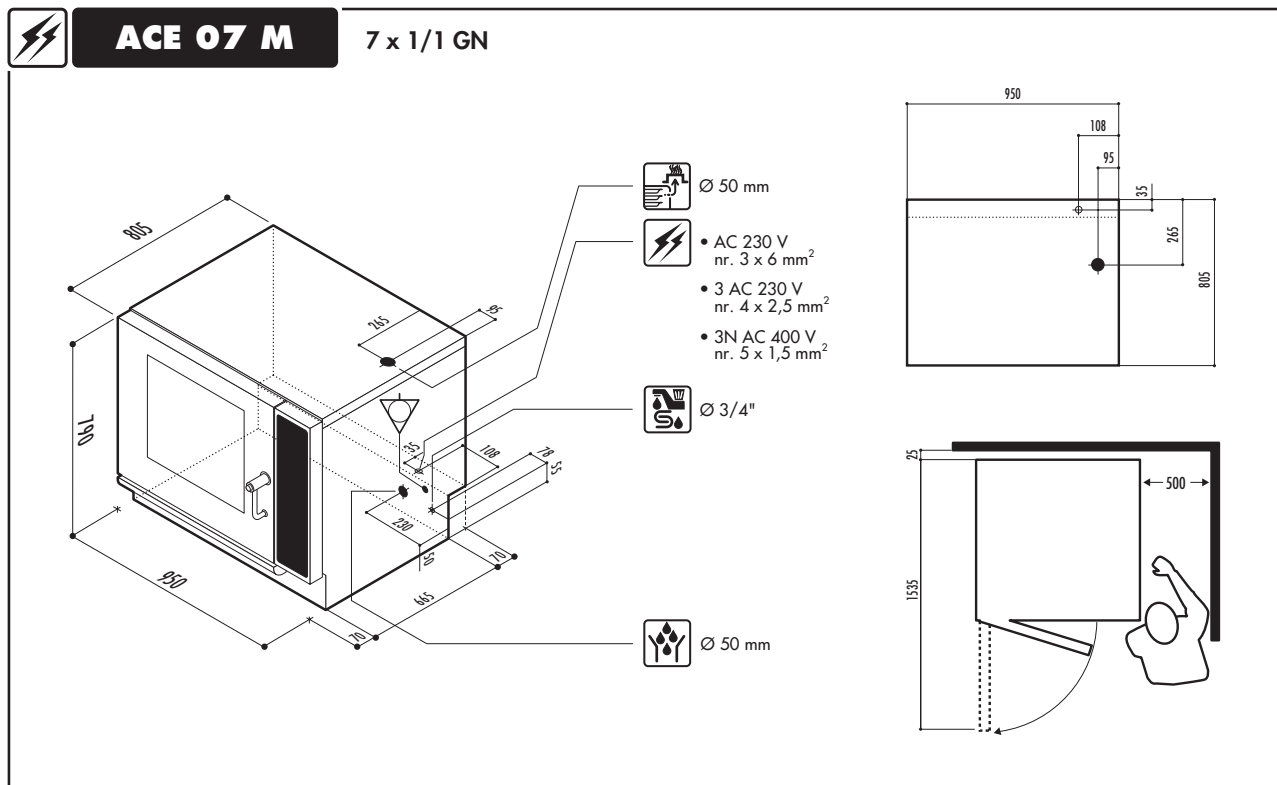
- Einhängeschienen
- Nr. 2 griglie GN cromate

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Rechtsseitig angeschlagene Tür
- Einhängeschienen 600 x 400 per pasticceria PAA06 - PAA07
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SGA07
- Bankettwagen CR061
- Fettfilter FXA07
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator KA064
- Offenes Untergestell mit (ASP07) oder ohne (ASR07) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (AAN07)
- Wärmeschrank AAC07
- Garraumbräuse LD25
- Anschluß an Energieoptimierungsanlagen Typ Sicotronic SN

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.



ALPHATECH ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



ELEKTRISCHER HEISSLUFTOFEN FÜR DIE GASTRONOMIE

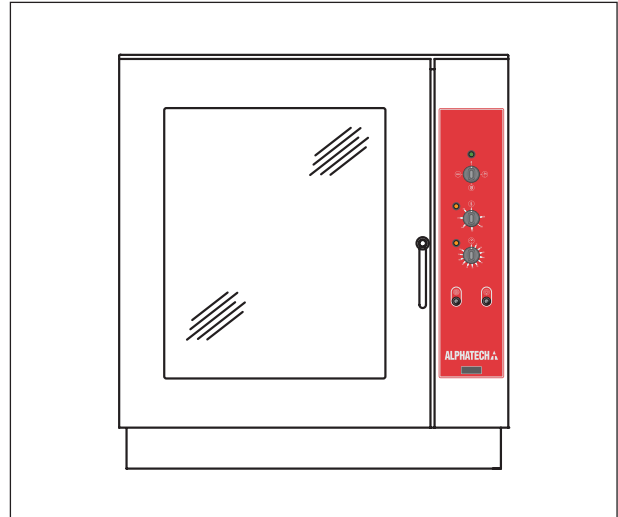
ACE 10 M

KONSTRUKTION

- Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301 • Abgerundeter Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 zur optimierten Luftführung und breitradigen 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 Druckastenverschluss • Aufklappbare Innenscheibe zur leichten Reinigung • Gesteckte Türdichtung aus Hochtemperatur- und Alterungsbeständigem Silikon • Herausnehmbare Auflageschienen mit 70 mm Schienenabstand • Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten • Installationsecke 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

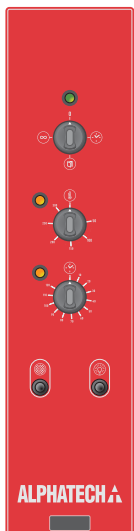


FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Mechanisches Steuerpanel mit Drehschalter und Tasten
- Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination
- Ventilator mit elektromechanisch gesteuerter Autoreverse-Funktion für optimale Gar- und Backergebnisse
- Schnellabkühlung bei offener Tür
- Manuelle Beschwädungsfunktion über Drucktaste
- Manuelle Garraumventilation zum Abführen der überschüssigen Feuchtigkeit
- Zeitgesteuerte, in der Tür integrierte leicht zugängliche, reflexfreie Halogen-Garraumbeleuchtung mit automatischer Ausschaltung bei Türöffnung

SICHERHEITSAUS

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Motorschutzschalter
- Türkontaktschalter



AUSFÜHRUNG M

Elektromechanisch mit Wahlschalter für zeitgesteuerter Funktion, Dauerbetrieb oder Schnellabkühlung bei offener Tür. Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung), Manuelle Beschwädung, Entlüftungsventil, Garraum – Innenbeleuchtung und zweifachverglaste Tür.

ANWENDUNG

- Heißluft 50°C - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

TECHNISCHE DATEN

- Spannung und Frequenz: 3N AC 400 V - 50 Hz
- Elektro-Gesamtanschlusswert: 16 kW
- Heizleistung Heissluft: 15 kW
- Motorleistung: 1 kW

ABMESSUNGEN

- (mm) 950 x 850 x 1010 h

KAPAZITÄT

- Mit Einhängeschienen (Serie): 10 x 1/1 GN, Schienenabstand 70 mm
- Mit Hordengestell (Option): SG101: 10 x 1/1GN Schienenabstand 65mm

SERIENAUSTATTUNG

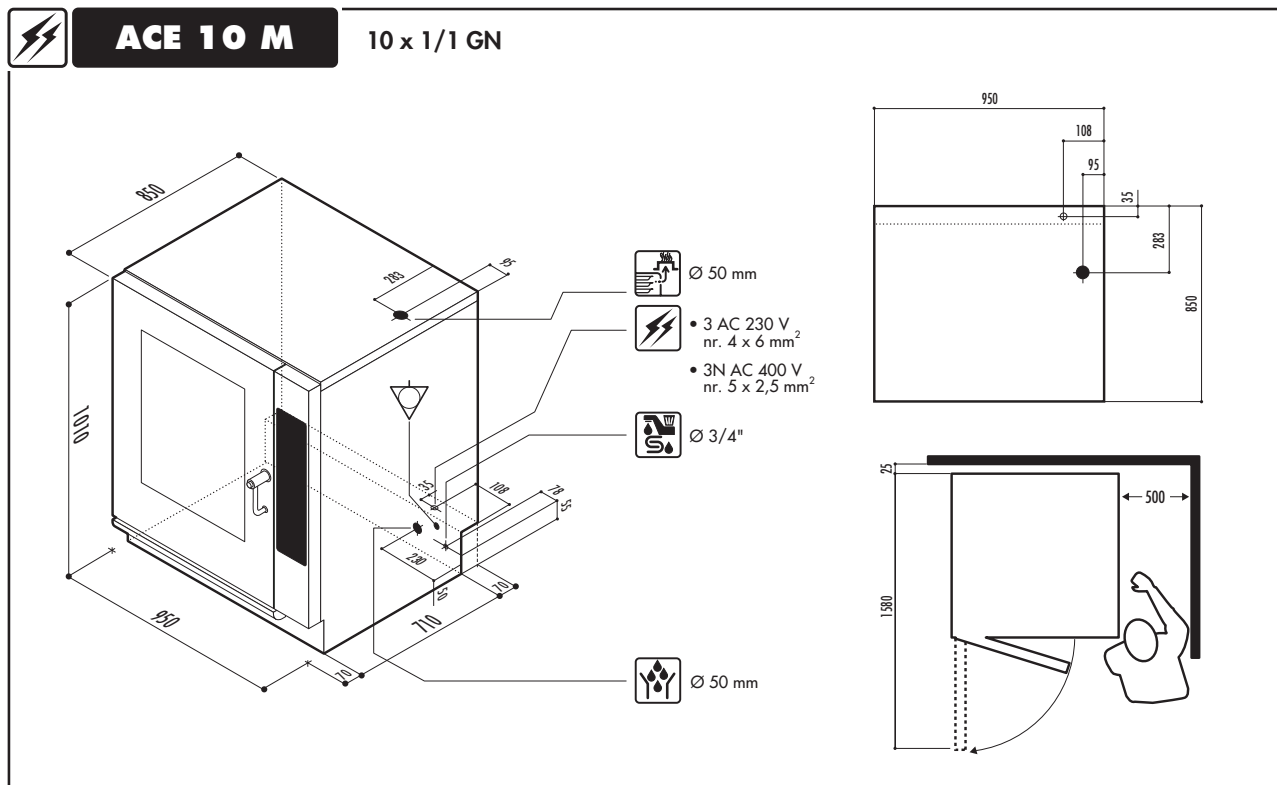
- Eihängeschienen
- Nr. 2 griglie GN cromate

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Rechtsseitig angeschlagene Tür
- Eihängeschienen 600 x 400 per pasticceria PAA08 - PAA10
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SG101
- Bankettwagen CR101
- Fettfilter FXA10
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator KA084
- Offenes Untergestell mit (ASP10) oder ohne (ASR10) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (AAN10)
- Wärmeschrank AAC10
- Garraumbräuse LD25
- Anschluß an Energieoptimierungsanlagen Typ Sicotronic SN

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.



ALPHATECH ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



ELEKTRISCHER HEISSLUFTOFEN FÜR DIE GASTRONOMIE

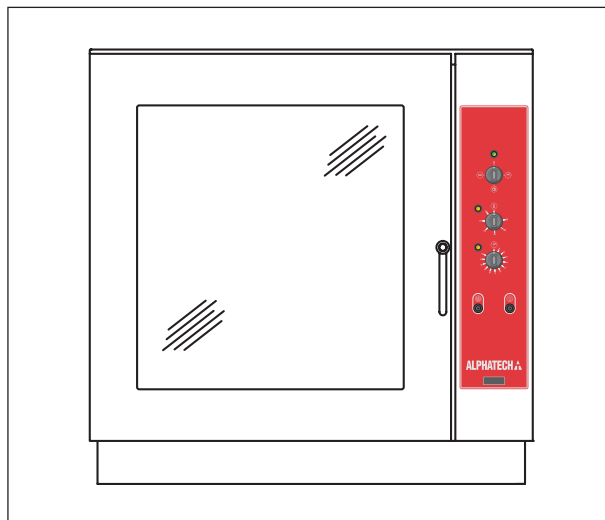
ACE 20 M

KONSTRUKTION

- Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301
- Abgerundeter Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 zur optimierten Luftführung und breitradigen 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 Druckastenverschluss
- Aufklappbare Innenscheibe zur leichten Reinigung
- Gesteckte Türdichtung aus Hochtemperatur- und Alterungsbeständigem Silikon
- Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten
- Installationsecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung
- Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar
- Externer Kerntemperaturfühleranschluss

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800 Chromnickelstahl

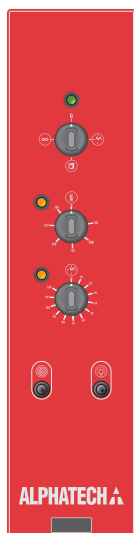


FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Mechanisches Steuerpanel mit Drehschalter und Tasten
- Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination
- Ventilator mit elektromechanisch 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

SICHERHEITSAUS

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Motorschutzschalter
- Türkontaktschalter



AUSFÜHRUNG M

Elektromechanisch mit Wahlschalter für zeitgesteuerter Funktion, Dauerbetrieb oder Schellabkühlung bei offener Tür. Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung), Manuelle Beschwadung, Entlüftungsventil, Garraum – Innenbeleuchtung und zweifachverglaste Tür.

ANWENDUNG

- Heißluft 50°C - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

TECHNISCHE DATEN

- Spannung und Frequenz: 3N AC 400 V - 50 Hz
- Elektro-Gesamtanschlusswert: 22 kW
- Heizleistung Heissluft: 21 kW
- Motorleistung: 1 kW

ABMESSUNGEN

- (mm) 1030 x 980 x 1010 h

KAPAZITÄT

- Mit Einhängeschienen (Serie): 10 x 2/1 GN, Schienenabstand 70 mm
- Mit Hordengestell (Option): SGA20 10 x 2/1 GN o ASG21 20 x 1/1 GN
Schienenabstand 65 mm

SERIENAUSTATTUNG

- Einhängeschienen
- Nr. 2 griglie GN cromate

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Rechtsseitig angeschlagene Tür
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SGA20 - SGA21
- Bankettwagen CRA20
- Fettfilter FXA20
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator KA020
- Offenes Untergestell mit (ASP20) oder ohne (ASR20) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (AAN20)
- Wärmeschrank AAC20
- Garraumbräuse LD25
- Anschluß an Energieoptimierungsanlagen Typ Sicotronic SN
- Monitoringsystem LCS KONTROLLE zur HACCP Aufzeichnung und/oder Rezeptverwaltung

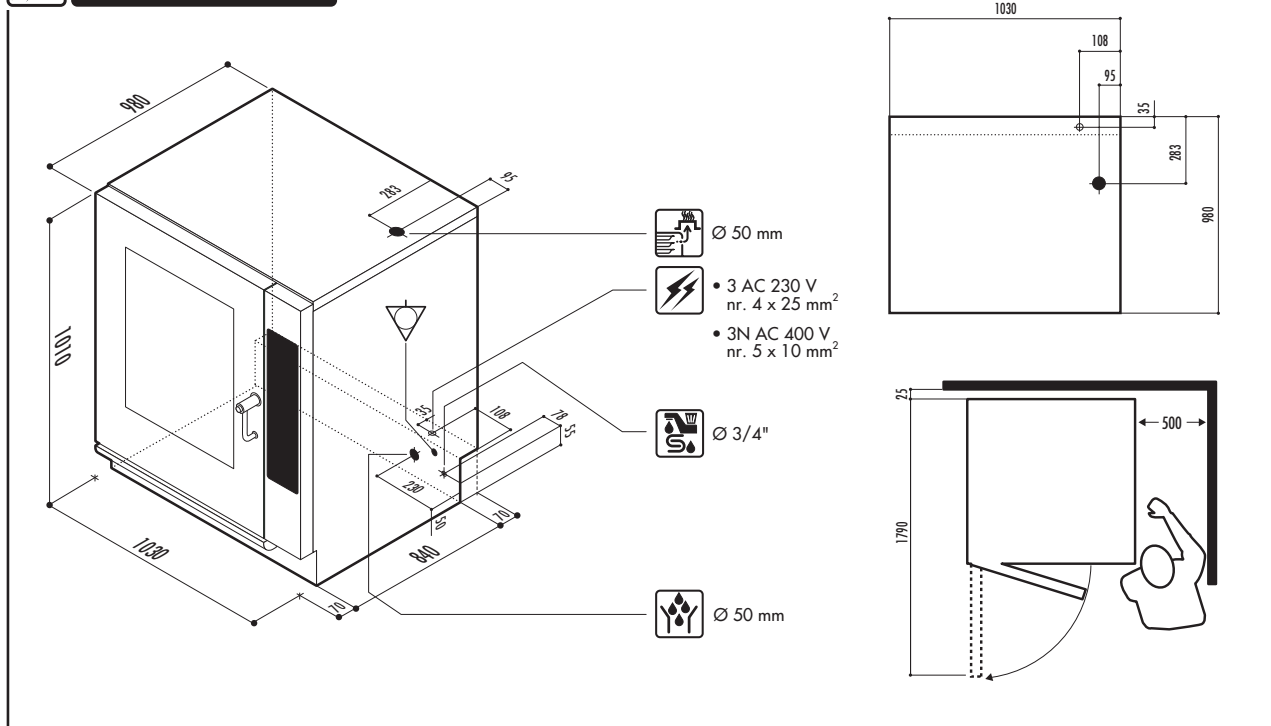
PRÜFUNGEN

CE IPX 4



ACE 20 M

10 x 2/1 GN



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



ALPHATECH ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



GASBEHEIZTER HEISSLUFTOFEN FÜR DIE GASTRONOMIE

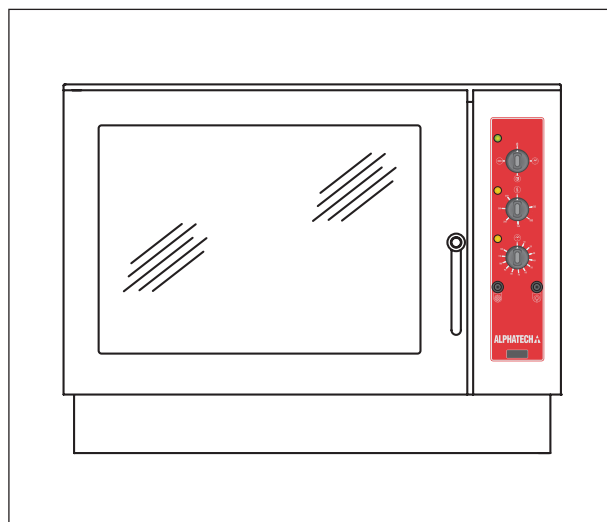
ACG 05 M

KONSTRUKTION

- Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301 • Abgerundeter Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 zur optimierten Luftführung und breitradigen 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 und Griff mit zuschlagbarem Druckastenverschluss • Gesteckte Türdichtung aus Hochtemperatur- und Alterungsbeständigem Silikon • Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten • Installationsecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung
- Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar • Externer Kerntemperaturfühleranschluss

GASBEHEIZUNG

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

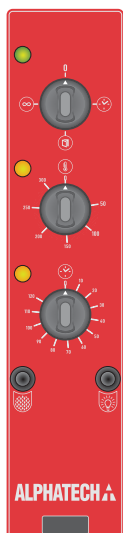


FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Mechanisches Steuerpanel mit Drehschalter und Tasten
- Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination
- Ventilator mit elektromechanisch gesteuerter Autoreverse-Funktion für optimale Gar- und Backergebnisse
- Schnellabkühlung bei offener Tür
- Manuelle Beschwadungsfunktion über Drucktaste
- Manuelle Garraumventilation zum Abführen der überschüssigen Feuchtigkeit

SICHERHEITSAUS

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Motorschutzschalter
- Türkontaktschalter



AUSFÜHRUNG M

Elektromechanisch mit Wahlschalter für zeitgesteuerter Funktion, Dauerbetrieb oder Schnellabkühlung bei offener Tür. Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung), Manuelle Beschwadung, Entlüftungsventil, Garraum – Innenbeleuchtung und zweifachverglaste Tür.

ANWENDUNG

- Heißluft 50°C - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

TECHNISCHE DATEN

- Spannung und Frequenz: AC 230 V - 50 Hz
- Elektro-Gesamtanschlusswert: 0,25 kW
- Heiz-Gesamtanschlusswert: 7,5 kW (6450 kcal/h)
- Heizleistung Heissluft: 7,5 kW (6450 kcal/h)
- Motorleistung: 0,25 kW

ABMESSUNGEN

- (mm) 850 x 620 x 630 h

KAPAZITÄT

- Mit Einhängeschienen (Serie): 5 x 1/1 GN, Schienenabstand 70 mm

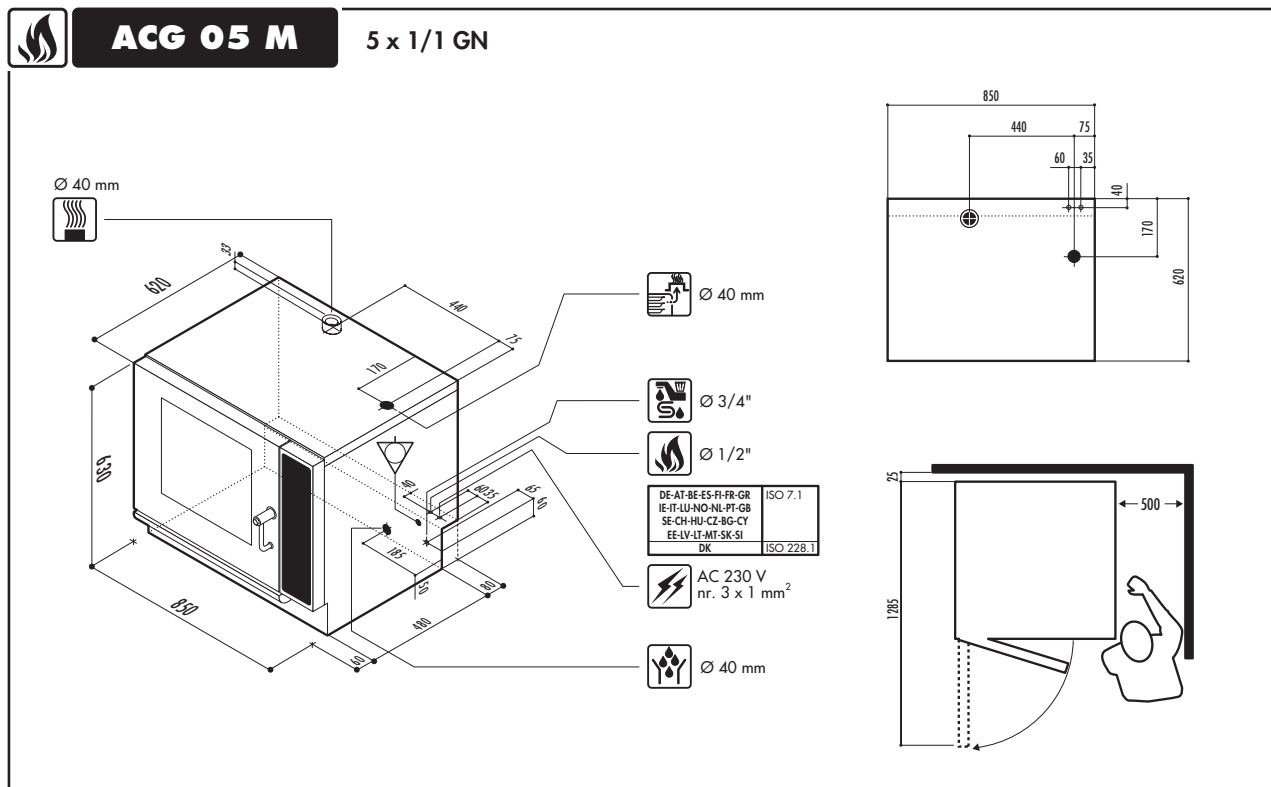
SERIENAUSTATTUNG

- Einhängeschienen
- Nr. 2 griglie GN cromate

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Rechtsseitig angeschlagene Tür
- Flüssiggaseinstellung
- Fettfilter FXA05
- Offenes Untergestell mit (ASP05) oder ohne (ASR05) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (AAN05)
- Wärmeschrank AAC05
- Garraumbräuse LD25

PRÜFUNGEN



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

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



ALPHATECH ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



GASBEHEIZTER HEISSLUFTOFEN FÜR DIE GASTRONOMIE

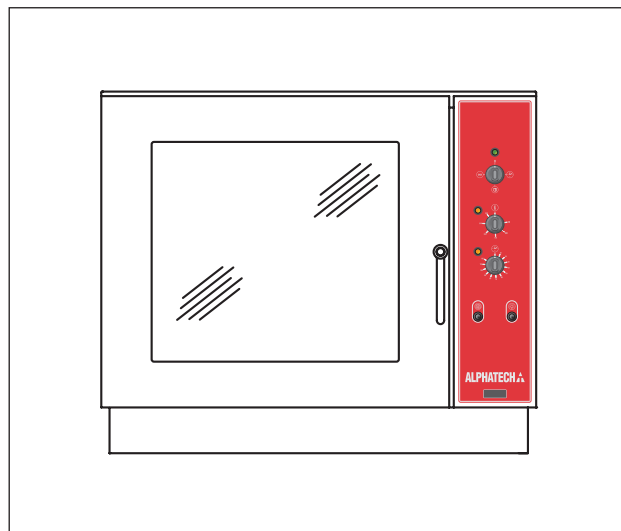
ACG 07 M

KONSTRUKTION

- Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301
- Abgerundeter Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 zur optimierten Luftführung und breitradigen 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 Druckastenverschluss
- 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
- Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten
- Installationsecke 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

GASBEHEIZUNG

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



FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Mechanisches Steuerpanel mit Drehschalter und Tasten
- Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination
- Ventilator mit elektromechanisch 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

SICHERHEITSAUS

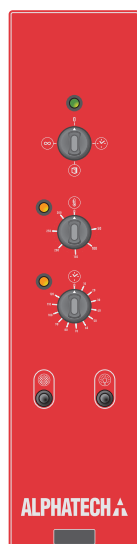
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Motorschutzschalter
- Türkontaktschalter

AUSFÜHRUNG M

Elektromechanisch mit Wahlschalter für zeitgesteuerter Funktion, Dauerbetrieb oder Schnellabkühlung bei offener Tür. Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung), Manuelle Beschwadung, Entlüftungsventil, Garraum – Innenbeleuchtung und zweifachverglaste Tür.

ANWENDUNG

- Heißluft 50°C - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert



TECHNISCHE DATEN

- Spannung und Frequenz: AC 230 V - 50 Hz
- Elektro-Gesamtanschlusswert: 0,5 kW
- Heiz-Gesamtanschlusswert: 9 kW (7740 kcal/h)
- Heizleistung Heissluft: 9 kW (7740 kcal/h)
- Motorleistung: 0,5 kW

ABMESSUNGEN

- (mm) 950 x 805 x 790 h

KAPAZITÄT

- Mit Einhängeschienen (Serie): 7 x 1/1 GN, Schienenabstand 70 mm
- Mit Hordengestell (Option): SGA07: 7 x 1/1 GN Schienenabstand 65 mm

SERIENAUSTATTUNG

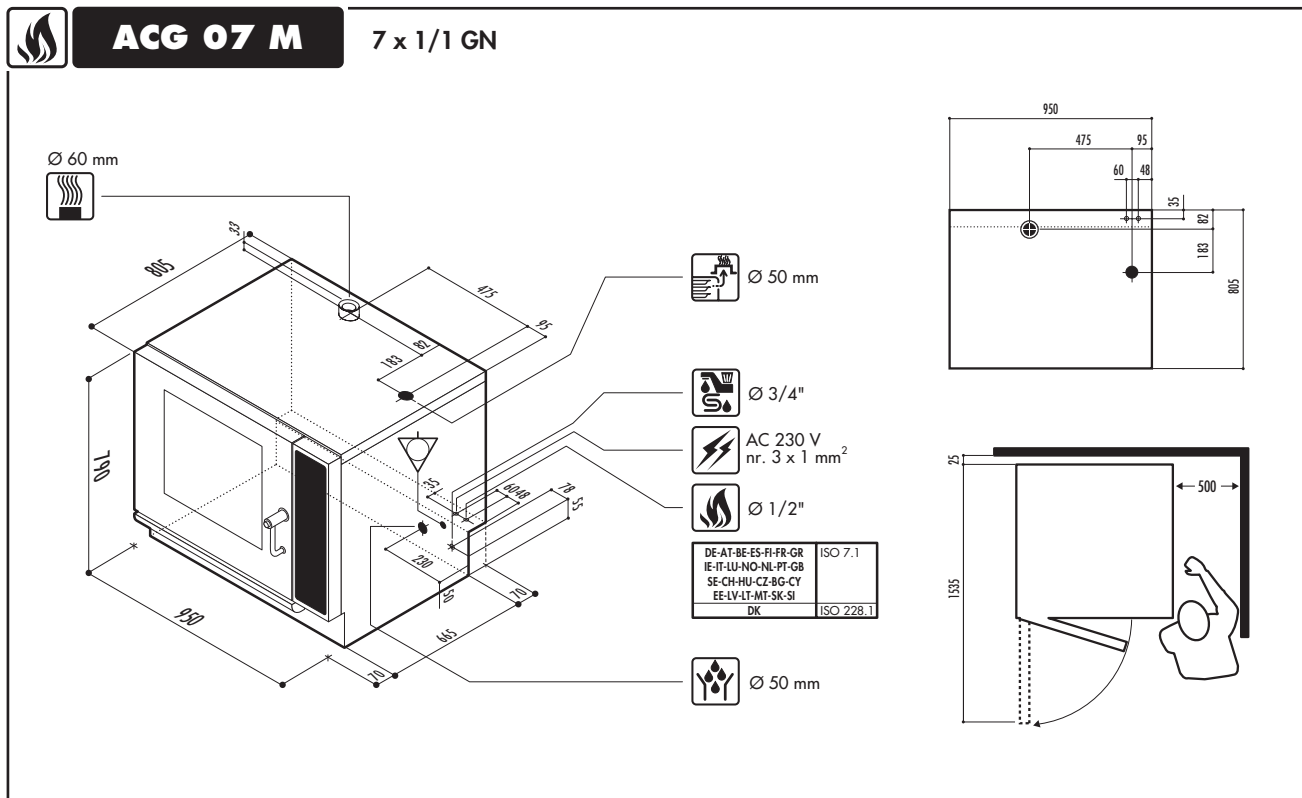
- Einhängeschienen
- Nr. 2 griglie GN cromate

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Rechtsseitig angeschlagene Tür
- Flüssiggaseinstellung
- Einhängeschienen 600 x 400 per pasticceria PAA06 - PAA07
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SGA07
- Bankettwagen CR061
- Fettfilter FXA07
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator KA064
- Offenes Untergestell mit (ASP07) oder ohne (ASR07) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (AAN07)
- Wärmeschränk AAC07
- Garraumbrause LD25

PRÜFUNGEN

CE IPX 4



Gemäss CE - Gasverordnung, soll für jedes Gerät eine angemessene Abgasabführung (Typ B13, B23, A3) vorbereitet werden.
Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.



ALPHATECH ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



GASBEHEIZTER HEISSLUFTOFEN FÜR DIE GASTRONOMIE

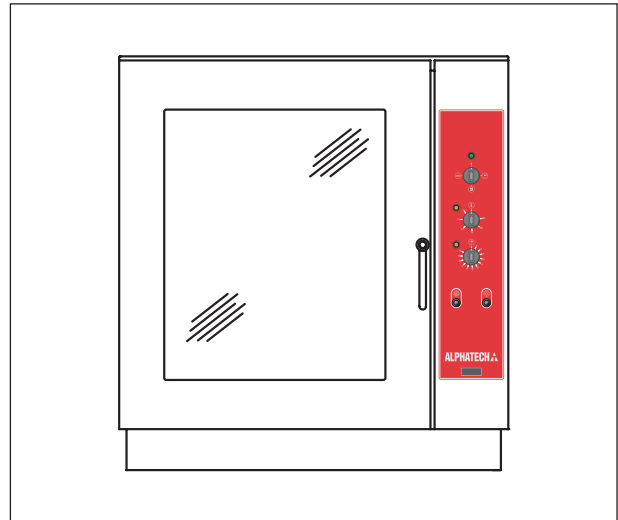
ACG 10 M

KONSTRUKTION

• Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301 • Abgerundeter Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 zur optimierten Luftführung und breitadigen 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 Druckastenverschluss • 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 • Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten • Installationsecke 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

GASBEHEIZUNG

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

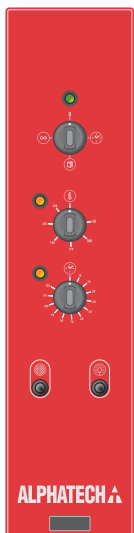


FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Mechanisches Steuerpanel mit Drehschalter und Tasten
- Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination
- Ventilator mit elektromechanisch 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

SICHERHEITSAUS

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Motorschutzschalter
- Türkontaktschalter



AUSFÜHRUNG M

Elektromechanisch mit Wahlschalter für zeitgesteuerter Funktion, Dauerbetrieb oder Schnellabkühlung bei offener Tür. Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung), Manuelle Beschwadung, Entlüftungsventil, Garraum – Innenbeleuchtung und zweifachverglaste Tür.

ANWENDUNG

- Heißluft 50°C - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

TECHNISCHE DATEN

- Spannung und Frequenz: AC 230 V - 50 Hz
- Elektro-Gesamtanschlusswert: 1 kW
- Heiz-Gesamtanschlusswert: 18 kW (15480 kcal/h)
- Heizleistung Heissluft: 18 kW (15480 kcal/h)
- Motorleistung: 1 kW

ABMESSUNGEN

- (mm) 950 x 850 x 1010 h

KAPAZITÄT

- Mit Einhängeschienen (Serie): 10 x 1/1 GN, Schienenabstand 70 mm
- Mit Hordengestell (Option): SG101: 10 x 1/1GN Schienenabstand 65mm

SERIENAUSTATTUNG

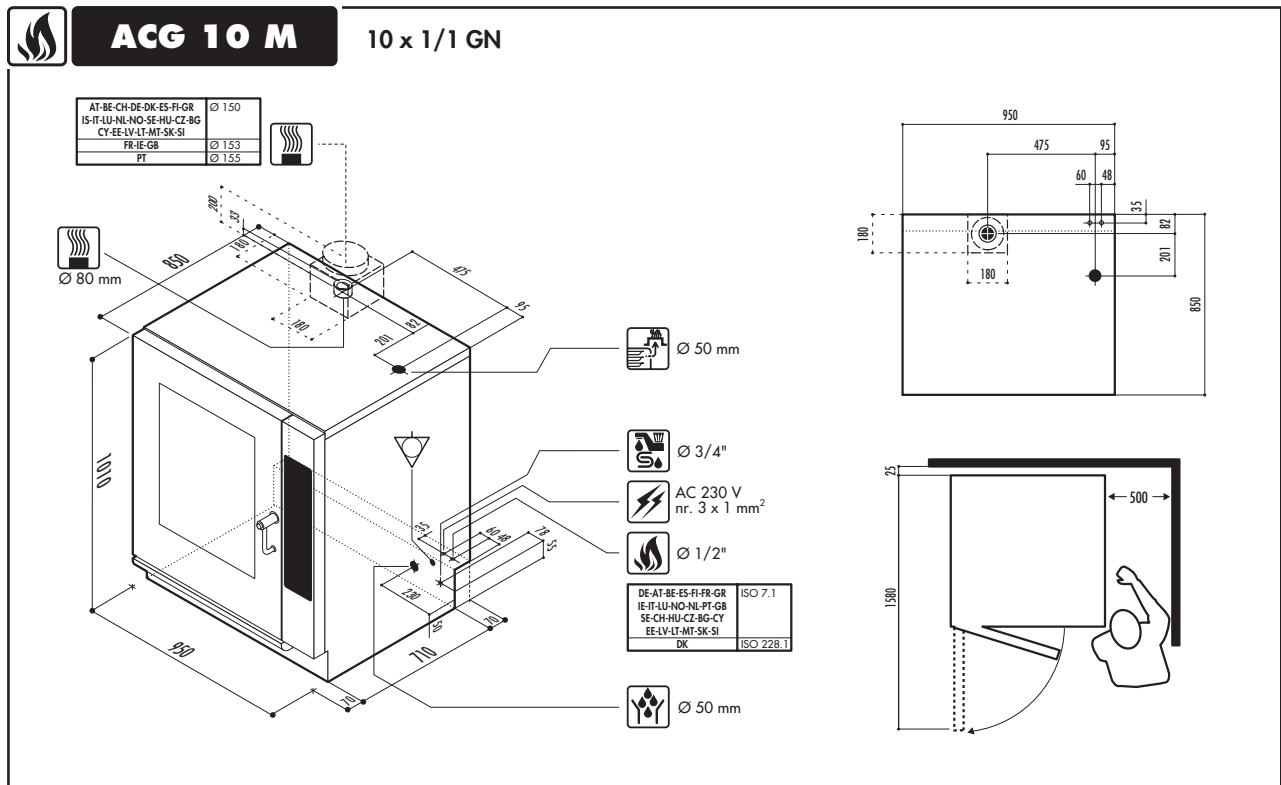
- Einhängeschienen
- Nr. 2 griglie GN cromate

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Rechtsseitig angeschlagene Tür
- Flüssiggaseinstellung
- Eihängeschienen 600 x 400 per pasticceria PAA08 - PAA10
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SG101
- Bankettwagen CR101
- Fettfilter FXA10
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator KA084
- Offenes Untergestell mit (ASP10) oder ohne (ASR10) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (AAN10)
- Wärmeschrank AAC10
- Garraumbräuse LD25

PRÜFUNGEN

CE IPX4



Gemäss CE - Gasverordnung, soll für jedes Gerät eine angemessene Abgasabführung (Typ B13, B23, A3) vorbereitet werden. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.



ALPHATECH ALI S.p.A.
Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



GASBEHEIZTER HEISSLUFTOFEN FÜR DIE GASTRONOMIE

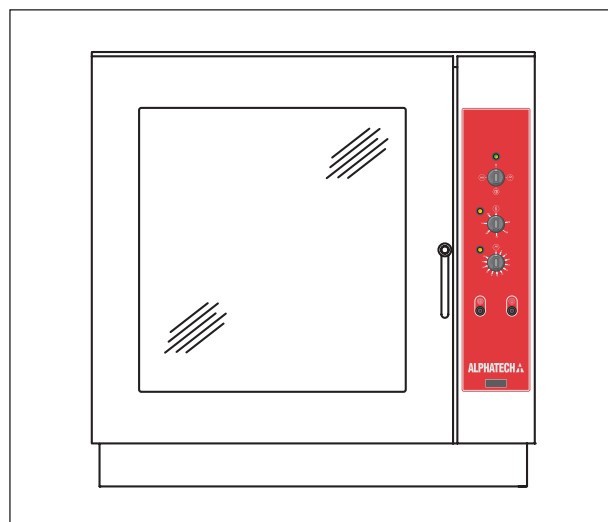
ACG 20 M

KONSTRUKTION

- Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301
- Abgerundeter Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 zur optimierten Luftführung und breitradigen 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 Druckastenverschluss
- 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
- Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten
- Installationsecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung
- Externer Kerntemperaturfühleranschluss (in Verbindung mit KT-Reglung)
- Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraumheizung mittels Gebläsebrenner
- Vollautomatische, elektronische Zündung und Überwachung der Gasflamme
- Selbstdiagnosesystem mit automatischer Wiederbetätigung bei Fehlzündung
- Zweistufige Gasregler
- Hochleistungswärmetauscher mit Ceran-beschichteter Expansionskammer aus feuerfestem CrNi-Stahl AISI 310 S

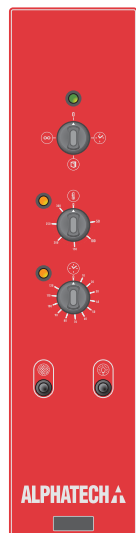


FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Mechanisches Steuerpanel mit Drehschalter und Tasten
- Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination
- Ventilator mit elektromechanisch 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

SICHERHEITSAUS

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Motorschutzschalter
- Türkontaktschalter



AUSFÜHRUNG M

Elektromechanisch mit Wahlschalter für zeitgesteuerter Funktion, Dauerbetrieb oder Schnellabkühlung bei offener Tür. Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung), Manuelle Beschwadung, Entlüftungsventil, Garraum – Innenbeleuchtung und zweifachverglaste Tür.

ANWENDUNG

- Heißluft 50°C - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

- Spannung und Frequenz: **AC 230 V - 50 Hz**
- Elektro-Gesamtanschlusswert: **1 kW**
- Heiz-Gesamtanschlusswert: **27 kW (23220 kcal/h)**
- Heizleistung Heissluft: **27 kW (23220 kcal/h)**
- Motorleistung: **1 kW**

- (mm) 1030 x 980 x 1010 h

- Mit Einhängeschienen (Serie): **10 x 2/1 GN**, Schienenabstand 70 mm
- Mit Hordengestell (Option): **SGA20 10 x 2/1 GN** o **ASG21 20 x 1/1 GN**
Schienenabstand 65 mm

- Einhängeschienen
- Nr. 2 griglie GN cromate

- Rechtsseitig angeschlagene Tür
- Flüssiggaseinstellung
- Herausnehmbares GN-Hordengestell **SGA20 - SGA21**
- Bankettwagen **CRA20**
- Fettfilter **FXA20**
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator **KA020**
- Offenes Untergestell mit (**ASP20**) oder ohne (**ASR20**) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (**AAN20**)
- Wärmeschrank **AAC20**
- Garraumbrause **LD25**
- Monitoringssystem LCS KONTROLLE zur HACCP Aufzeichnung und/oder Rezeptverwaltung

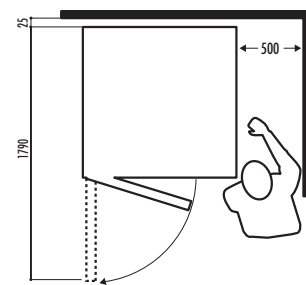
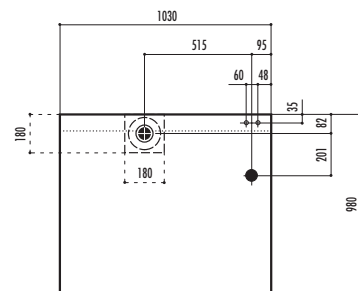
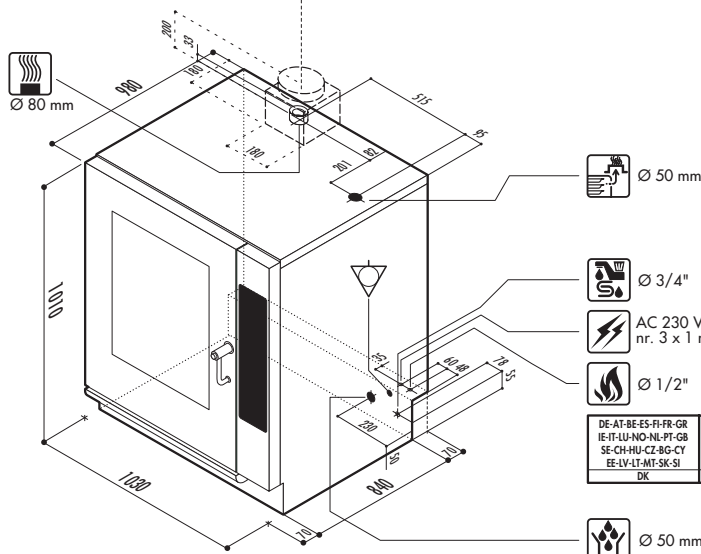
CE IPX 4



ACG 20 M

10 x 2/1 GN

AT-BE-CH-DE-DK-ES-FI-GR IS-IT-LU-NL-NO-SE-HU-CZ-BG CY-EE-LV-LT-MT-SK-SI	Ø 150
FR-IE-GB	Ø 153
PT	Ø 155



Hiernüsst CE - Gsverordnung, soll für jedes Gerät eine angemessene Abgabeführung (Typ B13, B23, A3) vorbereitei werden

Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Änderungen vorzunehmen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

**ALPHATECH ALI S.p.A.**

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005

