

ELEKTRISCHER HEISSLUFTOFEN FÜR DIE GASTRONOMIE

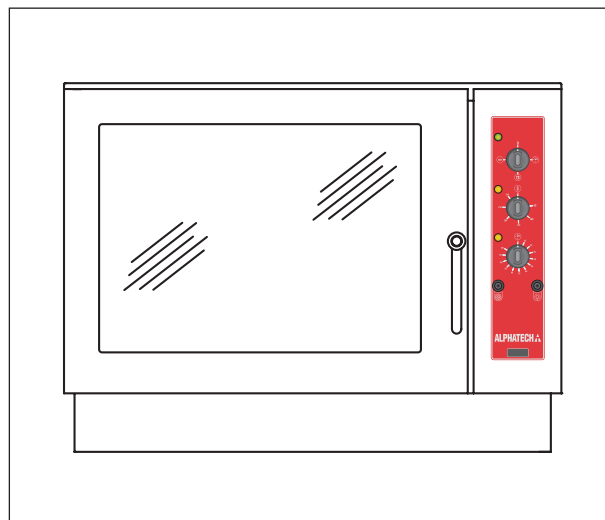
ACE 05 M

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 Druckastenverschluss
- 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

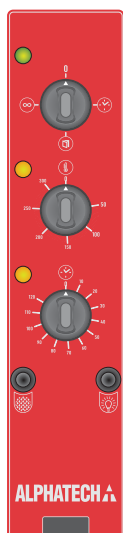


FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- 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

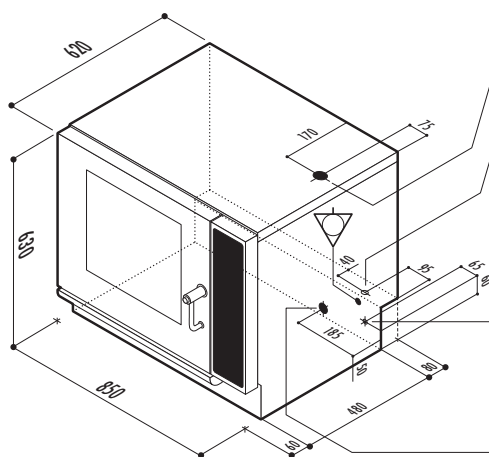
PRÜFUNGEN

CE IPX 4



ACE 05 M

5 x 1/1 GN



Ø 40 mm



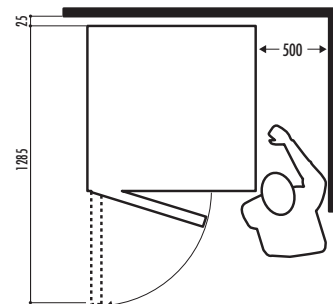
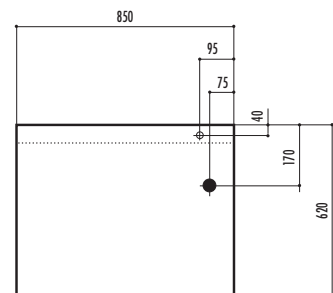
- AC 230 V
nr. 3 x 4 mm²
- 3 AC 230 V
nr. 4 x 1 mm²
- 3N AC 400 V
nr. 5 x 1 mm²



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

