

ELEKTRISCH BEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER

AME 20 P

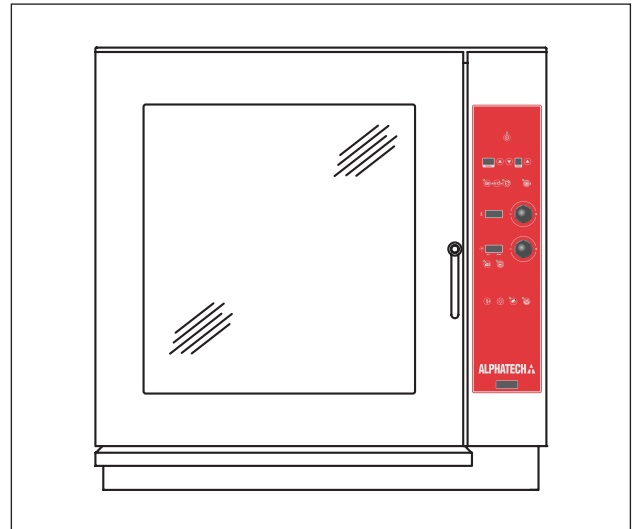
Universeller Heissluftdämpfer mit Dampferzeuger einsetzbar für Heissluft-, Dampf-, und Kombinationsgarprozesse

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 • 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 • 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 • Getrennter Magnetventilanschluss für Normal- und Weichwasser • Installationsecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung • Externer Kerntemperaturfühleranschluss (in Verbindung mit KT-Reglung) • Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar

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
- 99 speicherbare Garprozesse in bis zu 9 Schritten in Reihenfolge: davon 9 werksseitig getestete Garprozesse 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 vakuierten Produkten sowie Einsatz als integrierter, digitaler Thermometer • 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 Beschwungsfunktion über Drucktaste
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels AT-CLIMA-System • Manuelle, automatische und programmierte 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

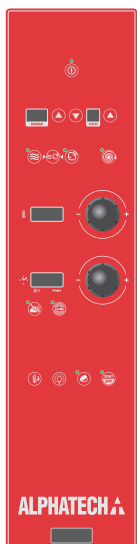
AUF ANFRAGE: PC-Anschlussmöglichkeit zur Fernprogrammierung, Überwachung und Aufzeichnung der Gardaten (HACCP-Vorschrift)

AUSFÜHRUNG P

Elektronisch programmierbar mit 99 Programmen und 9 automatischen Kochzyklen, numerisches Display, AT-CLIMA, Selbstdiagnostik, zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung), Kerntemperaturfühler, Beschwung, Garraum – Innenbeleuchtung und zweifachverglaste Tür.

ANWENDUNG

- Heißluft mit AT-CLIMA 30°C-300°C
- Dampfgaren 30°C-130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombi-Garen mit AT-CLIMA 30°C-300°C
- Regenerieren mit AT-CLIMA 120°C-140°C
- Kerntemperaturfühler 30°C-100°C
- Garen in automatischer Abfolge
- Warmhalten mit AT-CLIMA



SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum • Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger • Sicherheit gegen Überdruck und Unterdruck im Garraum • Sicherheit gegen Überdruck im Dampferzeuger • Motorschutzschalter • Türkontaktschalter • Automatische Wasserstandsreglung im Dampferzeuger • Wassermangelanzeige mit Möglichkeit zur Fortsetzung des Garvorgangs in trockener Heissluft • Forcierte Luftkühlung der elektrischen Bauteile mit Über-temperaturanzeige • Automatisches Ausschalten des Gerätes bei wichtigen Betriebs- und Sicherheitsstörungen

TECHNISCHE DATEN

- Spannung und Frequenz: **3N AC 400 V - 50 Hz**
- Elektro-Gesamtanschlusswert: **31 kW**
- Heizleistung Garraum: **30 kW**
- Heizleistung Dampferzeuger: **30 kW**
- Motorleistung: **1 kW**

ABMESSUNGEN

- B x T x H (mm) **1030 x 980 x 1010 h**

KAPAZITÄT

- Mit Einhängeschienen (Serie): Quereinschub für 20x1/1 GN Behälter und Roste oder Längseinschub für 10x2/1 GN, 70 mm Schienenabstand
- Mit Hordengestell (Option): Quereinschub für 20x1/1 GN (SGA21) Behälter und Roste oder Längseinschub für 10x2/1 GN (SGA20), 65 mm Schienenabstand

SERIENAUSSTATTUNG

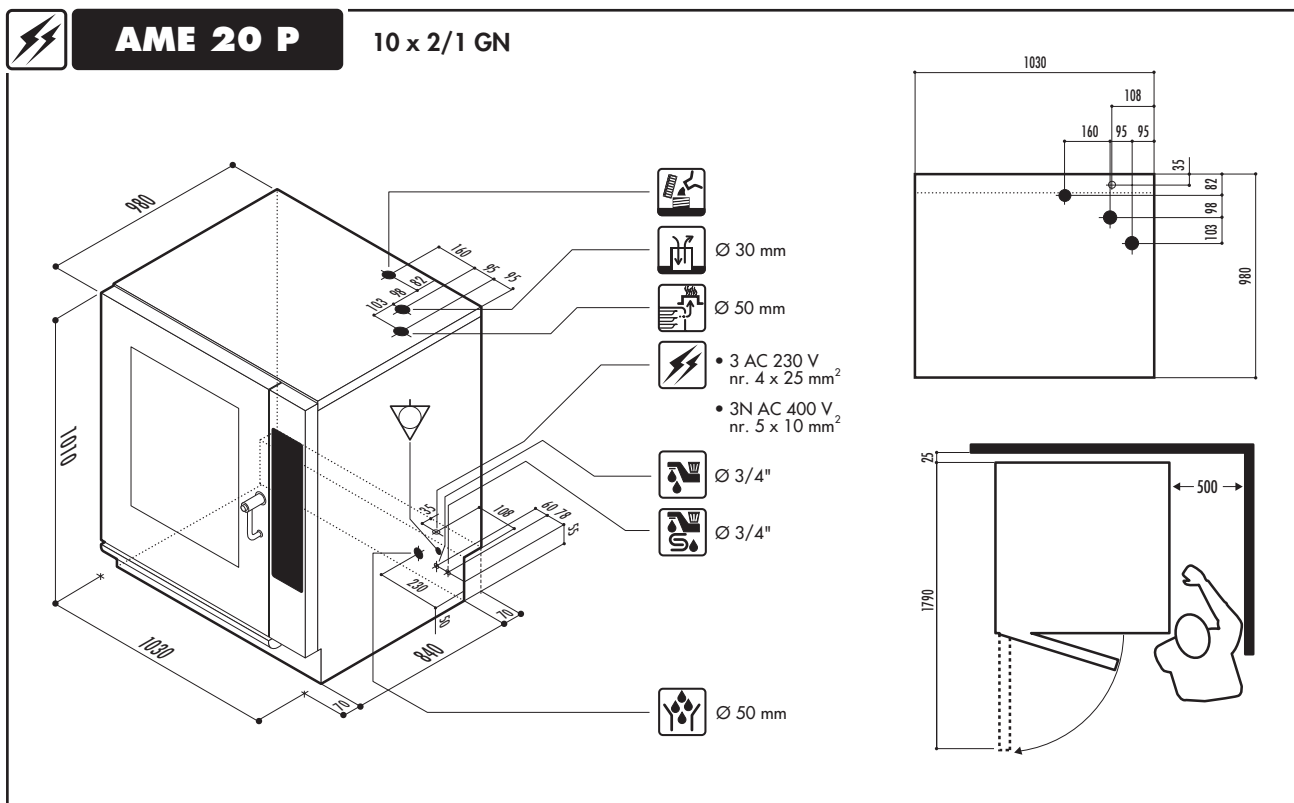
- Eihängeschienen
- 2 Roste GN 2/1 aus rostfreiem Edelstahl

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Kerntemperatursteuerung SC
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke SE001
- Rechtsseitig angeschlagene Tür PS001
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SGA20 - SGA21
- Schiffsausführung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage SN
- Fettfilter FXA20
- Offenes Untergestell mit (ASP20) oder ohne (ASR20) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (AAN20)
- Bankettwagen CRA20
- Wärmeschränk AAC20
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator KA020
- Garraumbrause LD25
- Direktanschluss eines Druckers mittels serielle Schnittstelle RS 232
- Monitoringsystem LCS KONTROLLE zur HACCP Aufzeichnung und/oder Rezeptverwaltung

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

