

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER

AVG 20 D

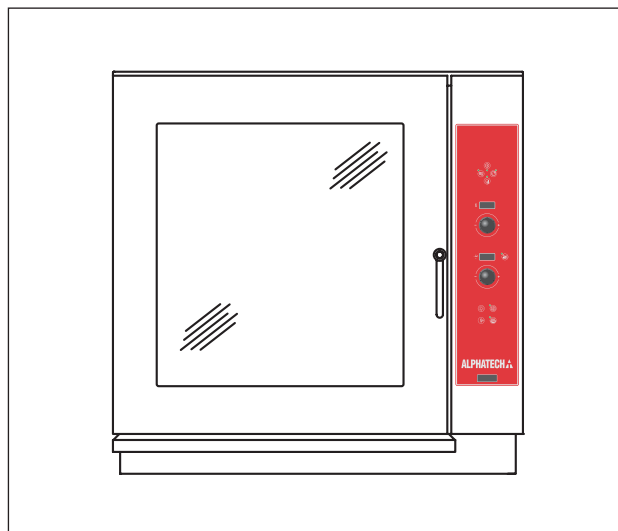
Universeller Heissluftdämpfer mit direktem Dampf einsetzbar für Heissluft-, Dampf-, und Kombinationsgarprozesse

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
- 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

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraumheizung mittels Gebläsebrenner
- 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

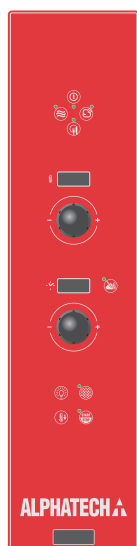
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Überdruck und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer, sekundenschneller Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung
- Mindestdruckwächter am Gaszulauf
- Türkontaktschalter
- Forcierte 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
- Dampfgaren 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



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

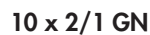
- B x T x H (mm) 1030 x 980 x 1010 h (1210 h mit Abgasrückstromsicherung)

- 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

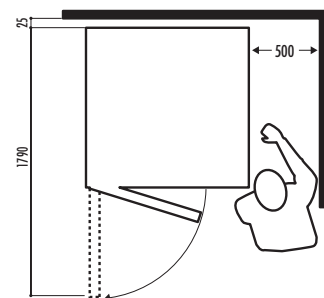
- Einhägeschienen
- 2 Roste GN 2/1 aus rostfreiem Edelstahl

- Kerntemperatursteuerung **SC**
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke **SE001**
- Rechtsseitig angeschlagene Tür **P5001**
- Herausnehmbares GN-Hordengestell **SGA20 - SGA21**
- Flüssiggaseinstellung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Abgasrückstromsicherung **CA002**
- Fettfilter **FXA20**
- Offenes Untergestell mit (**ASP20**) oder ohne (**ASR20**) Auflageschienen, oder geschlossen mit Flügeltüren (**AAN20**)
- Bankettwagen **CRA20**
- Wärmeschrank **AAC20**
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator **KA020**
- Garraumbrause **LD25**
- Direktanschluss eines Druckers mittels serielle Schnittstelle RS 232

CE IPX 4



Technical drawing of the T3000 1000x1000x900mm oven. The drawing shows the front view with dimensions: 1000mm height, 1000mm width, and 900mm depth. A warning icon (flame) is shown in the top left corner. The drawing also includes a side view showing the oven's profile and a top view showing the oven's footprint. The side view shows a door with a handle and a lock. The top view shows a control panel with a digital display and buttons. The drawing is a detailed technical illustration of the oven's dimensions and features.



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



ALFATECH ALF 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