moduline

item # .....

model # .....

project # .....

sis # .....

aia # .....

GCE101T

Combi Ofen

KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Thermische Isolierung mit Stein- oder Glaswolle
- Dauerhafte wärmebeständige Dichtung
- Abnehmbare Blecheinschubwände für einfache Reinigung
- Integriertes Entwässerungssystem
- Belüftete Heizung dank hochleistungsfähigen Heizelemente
- Tür mit Schnappverschluss
- Verstellbare Füße
- Leichter Zugang macht Wartung und Reparatur einfacher
- Doppelt verglaste Tür mit Innenbelüftung
- Aufklappbares Innenglas
- Kondensatbehälter zur Entwässerungsanlage des Ofens verbunden

FUNKTIONS AUSRÜSTUNGEN

- Elektronische und 7“ kapazitive Multitouch Bedientafel
- Vereinfachte benutzerfreundliche Steuerung
- Periodische und automatische Drehrichtungsumkehr der Lüftermotoren zur verbesserten Luftverteilung
- Automatische Unterbrechung der Lüfter bei geöffneter Tür
- Warnsignal am Ende des Garzyklus
- Garraum mit Sicherheitstemperaturregler
- Betriebstemperatur: von +30°C bis +280°C in Konvektionsmodalität, von +30°C bis +280°C in gemischter Modalität Konvektion – Dampf, +30°C bis +130°C in direkter Dampfmodalität
- Die Garprogramme können in verschiedenen Phasen unterteilt
- Funktion Delta T
- Verbrauchsanalysefunktion
- Automatische Feuchtigkeitsabsaugung nach dem Garzyklus
- Eigendiagnose System
- Automatisches, telemetrisches Registrierungssystem
- Dampfkondensationsssystem
- Abkühl-Programm
- USB Schnittstelle: software, HACCP Angaben und Rezepte immer bereit und im Einklang mit der Arbeitsverwicklung
- Recipe Mix: sobald der Benutzer ein Programm eingestellt hat oder ein Rezept gewählt hat, empfiehlt der Kombidämpfer die Gerichte, die zusammen gegart werden können, damit man sowohl die Zeit als auch die Garvorgänge optimieren kann
- MultiLevel: Combi kann verschiedene Gerichte mit verschiedenen Garzeiten oder Temperaturen garen
- IdealWarm: der intelligente Temperaturabfall im Garraum am Ende des Garzyklus ermöglicht perfekte Warmhaltung
- Climachef System
- FlashDry: sofortige Entfeuchtung des Garraums
- SpeedGrade: Lüftergeschwindigkeit Verstellung
- FitPower: das adaptative System zur Leistungskalibrierung reguliert und optimiert die Energie, je nach Anwendung
- PadLock: verschlüsselte System mit Passwort
- ProTime: ermöglicht die Einstellung des Datums und der Uhrzeit, wenn Sie möchten, dass der Ofen mit der Vorheizung oder dem Garem beginnt
- SD Card: Speichererweiterung mit eingebautem SD-Kartenslot
- Multipunkt Kerntemperaturfühler
- Tür mit doppeltem Glas und Beleuchtung
- Abnehmbare GN1/1 oder 600 x 400

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE / ZUBEHÖRTEILE

- ☐ Gestelle
- ☐ Eingebaute Handbrause und Schublade für den Kerntemperaturfühler
- ☐ EcoWash Selbstreinigungssystem
- ☐ Kerntemperaturfühler
- ☐ Kerntemperaturfühler mit Sous-Vide Ventil
- ☐ Externe Handbrause
- ☐ Dampfabkühlsystem
- ☐ Türsperre
- ☐ Verschiebbare Ausstattung für eingebauten Ofen
- ☐ Gestell Ausstattung für an der Wand hängenden Ofen
- ☐ Ausstattung zum Stapeln
- ☐ Integrierter Wassertank

MODULINESRL

Via dell’Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it

moduline

TECHNISCHE INSTALLATIONS-ZEICHNUNGEN

Anschluß Elektrokabel

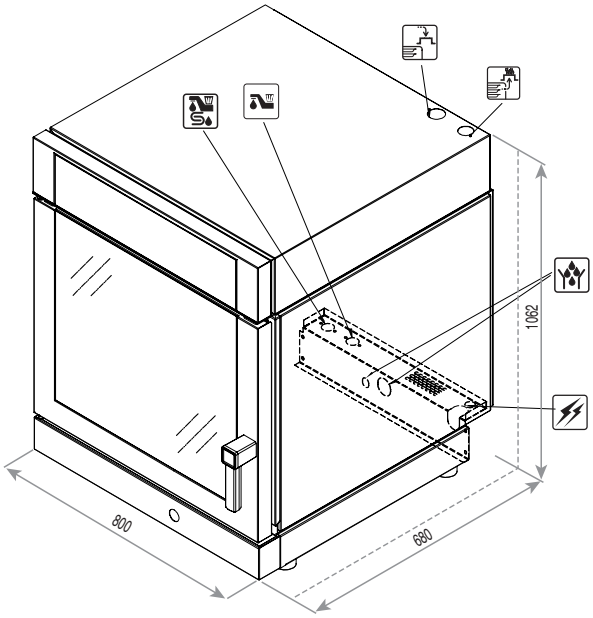
Feuchtigkeits-sicherheitsventil

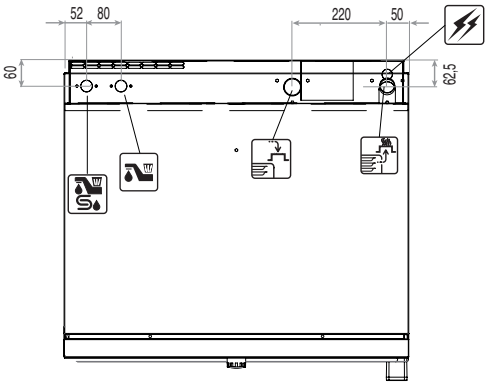
Garraumablauf und Kondensatbehälter

Anschluß enthärtetes Wasser

Anschluß Wasser

Verstellbares Ventil wegen Feuchtigkeits-überschuss





Außenabmessungen (B x T x H) - mm	800 x 680 x 1062	**Nennspannung [Vac]**	3N 400
Fassungsvermögen Bleche	10 x GN 1/1 oder 600x400	**Gesamtaufnahme [kW]**	15,4
Leistung [Kw]	15,4	**Ampere [A]**	22,3
Stromversorgung	3N AC 400V 50Hz	**Anschlußleitung Mindestquerschnitt (Typen H07 RN-F) [mm²]**	5 x 2,5
		Wasserdruck [kPa]	150÷500

Led Zustandsbericht / Led Stand-by

Kapazitiver benutzerfreundlicher Multitouch Bildschirm

- Temperaturregelung von +30°C bis +280°C
- Zeitkontrolle
- 3 Garmodalitäten: Konvektion, Dampf, Kombiniert
- Automatische Garprogramme in 6 Kategorien unterteilt
- Möglichkeit bis zu 10 Garphasen für jedes Programm
- Favoriten
- Garen mit Kerntemperaturfühler
- Garmodalität mit Delta T
- Klimakontrolle im Garraum mit Climachef System
- Personalisierte Rezepte mit Bildern
- Spezifische Arbeits-modalitäten: Pasteurisierung, Sous-Vide Garen, Garen mit niedrigen Temperaturen, Gärung
- Speedgrade: Lüfterdrehzahlregelung
- Besonders: Multilevel, Recipemix, Idealwarm, Flashdry, Fitpower, Protime, Padlock, Ecowash

MODULINESRL
Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it

02-2017