

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DAMPFERZEUGER

KME 061 S



6 x 1/1 GN

GARMODUS UND FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit CLIMA 30 - 300°C
- Dampf 30 - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit CLIMA 30 - 300°C
- Über 90 getestete und gespeicherte Garprogramme, inklusive Regenerieren auf Teller und in Behälter
- Programmierbar, 99 Programme mit 4 Zyklen in automatischer Folge
- Manuell mit 4 Zyklen in automatischer Folge und Zusatzfunktionen: Warmhalten (2 Modalitäten) - Entfeuchtung
- Kerntemperatur- Garvorgänge (mit Mehrpunkt- oder Nadelfühler)

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Alphanumerische Hochauflösung - Displays
- Taste mit Led-Anzeigen für die Steuerung der 4 Zyklen
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- Scroller-Drehschalter mit Push-Funktion zum Bestätigen der Werte
- Manuelle Vorheizung
- Funktionstest mit Selbstdiagnostikanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels CLIMA-System und automatischer Entfeuchtung
- Garraumentlüftungs-System zur schnellen Abführung überschüssiger Feuchtigkeit, automatisch und mit programmierter Öffnung vor Garprozess-Ende
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) fuer eine perfekte Gleichmässigkeit des Gareergebnisses
- Automatisch geregelte Wrasenablösung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Automatisches Reinigungssystem (Option)
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm
- Reduzierte Luftgeschwindigkeit (Option) - Aktiviert automatisch die reduzierte Heizleistung
- Kerntemperatur-Reglung mittels 4-Punkt Messfühler (Option)
- Externe Kernfühler-Steckdose mit Anschlussmöglichkeit fuer Nadel-Kernfühler (Option) zum Vakuumgaren und fuer kleine Stücke
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, Aktualisieren der Software und Laden/Herunterladen von Garprogrammen
- Manuelle Tasten für: Beschwädung - Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C (automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb) - Zeitgesteuerte, in der Tür integrierte, leicht zugängliche, reflexfreie Halogen-Garraumbeleuchtung mit automatischer Ausschaltung bei Türöffnung - Manuelle Entfeuchtungsreglung
- Spritzwasserschutz IPX4
- Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierungsanlage - SN (Option)
- SERVICE-Programm für: Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung



1/1 GN /  530 325

ENERGY SAVING - Automatische, leistungsbezogene:

- Das Gerät optimiert und kontrolliert die Energieeinfaltung nach Menge und Art des Produktes, hält immer die richtige Gartemperatur und meidet große Schwankungen
- Dank der automatischen Dampf-Sättigungskontrolle im Garraum, wird der Wasser- und Energieverbrauch entscheidend gesenkt

SERIENAUSSTATTUNG

- Kalk-Vorbeugesystem CALOUT
- 2 Roste GN 1/1 aus Edelstahl rostfrei, mod. X1100 (530 x 325 mm)

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- KSC 004 - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- KLM 061 - Automatisches Reinigungssystem AWS, zur automatischen Garraum-Reinigung in 4 Stufen: SOFT-REINIGUNG / HARD-REINIGUNG / HARD PLUS-REINIGUNG / SPÜLUNG (Serienausstattung 1 Combiclean DL 010 - 10 l.)
- KVR 061 - Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert
- SN - Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- KPS 061 - Rechtsseitig angeschlagene Tür

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- Komplett verschweißter, völlig glatter, dampfdichter Innenraum
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Thermische Ausdehnungsbrücke zwischen Innenraum und Frontseite
- Tür mit zwei getrennten, hinterlüfteten, gehärteten Glascheiben - die innere mit athermischer Beschichtung - zwecks reduzierter Wärmeabstrahlung zur Bedienerseite und höherer Effizienz
- Zur leichten Reinigung aufklappbare Innenscheibe
- Griff mit Rechts-/Links-Öffnung
- Einstellbare Türscharniere zur optimalen Abdichtung
- Gesteckte Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet, auch bei offener Tür
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs
- Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser
- Installationsecke auf der rechten Geräteseite

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800

DAMPFERZEUGER

- Frischdampferzeuger aus CrNi-Stahl 1.4301 mit hoher thermischer Isolierung
- Dampferzeugerheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800
- Automatische Dampferzeugervorheizung
- Tägliche, automatische Entleerung und Spülung des Dampferzeugers mit Kontrolle der Ablauftemperatur bei maximal 60°C
- Optische Anzeige für Notwendigkeit der Entkalkung des Dampferzeugers
- Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers
- Serienmäßig mit Kalk-Vorbeugungssystem "CAL-OUT" zur Vorbeugung von Kalkbildung und -Ablagerung im Boiler

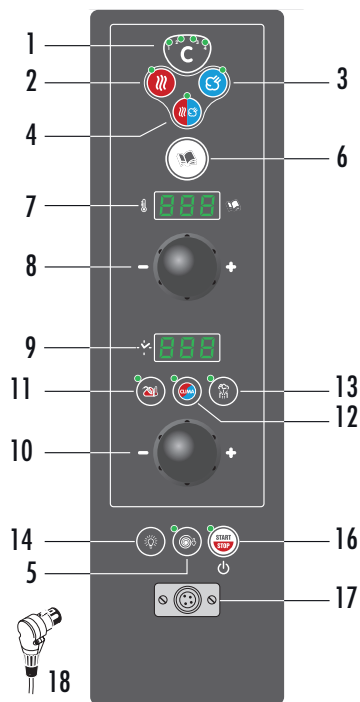
SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger
- Automatische Wasserstandsregelung im Dampferzeuger
- Sonde zur Boiler-Entleerungskontrolle

ZUBEHÖR

- **KSA 001** - Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm. **(Lieferbar nur wenn Gerät bereits mit Kernfühler ausgestattet ist)**
- **LD 25** - Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen - 2,5 mt.
- **KFX 061** - Fettfilter
- **USB** - USB-Pendrive mit Software-Update
- **KP 004** - Füße (h - 150 mm)
- **KSR 061** - Untergestell aus Edelstahl rostfrei (850 x 480 x 910 h)
- **KPT 061** - Eingebaute Auflageschienen (10 x 1/1 GN)
- **KPD 061** - Ablage für Reinigungsmittel
- **KAL 061** - Neutraler Unterschrank mit Türen
- **KAN 061** - Neutraler Unterschrank mit Flügeltüren, eingebauten Auflageschienen und Ablage für Reinigungsmittel (10 x 1/1 GN)
- **KMC 031 E** - Warmhalte-Langzeitgargerät mit Kerntemperaturfühler und digitaler Steuerung (450 x 630 x 410 h - 3 x 1/1 GN - AC 230 V / 0,7 kW)
- **KKC 061** - Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (850 x 940 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **KKA 061** - Dunstabzugshaube ohne luftgekühltem Schwadenkondensator - Externer Anschluss erforderlich (850 x 940 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **KNR 061** - Abstandsrahmen bei Installation mit Dunstabzugshaube (850 x 480 x 150 h)
- **KPA 061** - Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand. Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist
- **CD 002** - Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm - Kapazität 2 Kanister 10 l.
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- **DL010** - Combiclean - Alkalischer Spezialreiniger (Kanister 10 l.)
- **CF010** - Calfree - Ungiftiger Entkalker zur Vorbeugung von Kalkablagerungen im Dampfgenerator (Kanister 10 l.) - Ausschließlich für Geräte mit CALOUT

KME 061 S



- 1 - Taste Garzyklen
- 2 - Taste Heißluftgaren
- 3 - Taste Dampfgaren
- 4 - Taste Betriebsart kombination
- 5 - Taste verringerte Geschwindigkeit
- 6 - Taste Garprogramme
- 7 - Display zur Anzeige der Garraumtemperatur, Programmanzeige
- 8 - Rollkugel für Einstellungen/Temperaturwahl
- 9 - Display zur Anzeige der Garzeit (Restzeit/Einstellung), Anzeige der Kerntemperatur (Ist-Temperatur/Einstellung), Anzeige Feuchtigkeitsgehalt
- 10 - Rollkugel für Einstellungen/Wahl von Zeit und Kerntemperatur
- 11 - Taste zur Aktivierung von Garvorgängen mit Kerntemperaturfühler
- 12 - Taste zur Aktivierung der automatischen Feuchtigkeitsregelung (CLIMA), Taste für die manuelle Beschwadung
- 13 - Taste Dampfauslass aus dem Garraum
- 14 - Taste Garraumbeleuchtung
- 15 - Taste Schnellkühlung bei geöffneter Tür
- 16 - Hauptschalter - Start/Stopp Taste
- 17 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- 18 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

KME 061 S

Außenabmessungen	mm	850 x 650 x 690 h
Abmessungen mit Verpackung	mm	880 x 720 x 810 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	90 / 78
Elektrische Gesamtleistung	kW	8,25
Garraumheizleistung	kW	8
Dampfheizleistung	kW	6
Lüfterleistung	kW	0,2
Versorgungsspannung	V	3N AC 400 V - 50 Hz

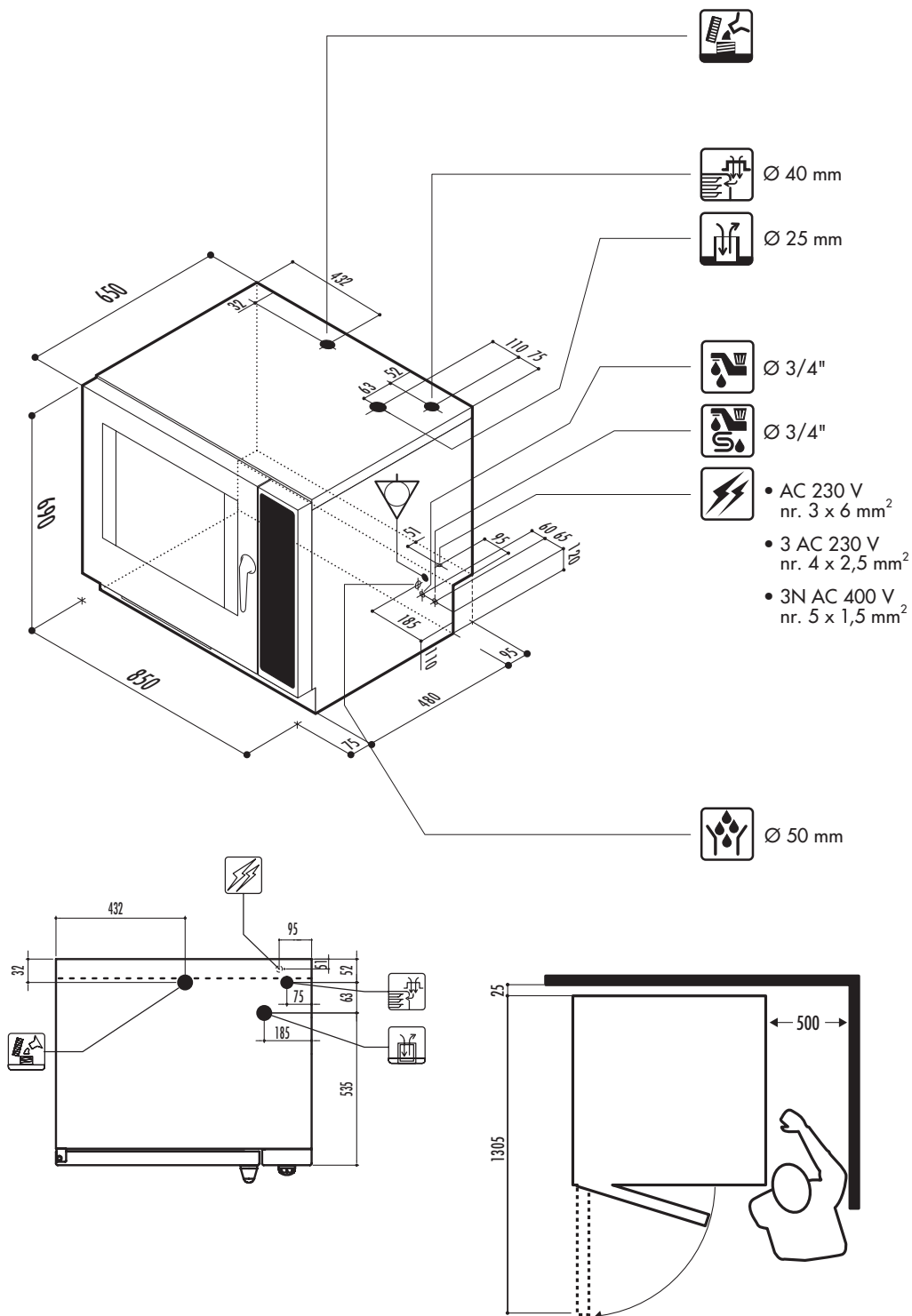
KAPAZITÄT (GN)

6 x 1/1 GN

Einschubabstand (mm)

60 mm

KME 061 S



CE IPX 4

Anschluß Stromkabel 
 Gaszufuhr und Gewindeart 
 Abgaskamin 

Einfüllstutzen Dampfgenerator-Entkalker 
 Dampfableitung und Garraum-Unterdrucksicherung 
 Wrasenabzug Garraum 

Luftansaugung 
 Wasseranschluß (normales Wasser) 
 Wasseranschluß (enthärtetes Wasser) 

Ablauf Flüssigkeiten 
 Ablauf Kondensat 