

HEISSLUFTDÄMPFER

LBGS072



7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

Position



CLIMA



FAST-DRY



ECOVAPOR



ZWEI
LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN
(Option)



MEHRPUNKT-
KERNTemperaturfühler
(Option)



ECOSPEED



GFT
(Nur für gasbeheizten Modellen)



REINIGUNG LCS (Option)
COMBICLEAN
CALFREE (*)

(*) Nur für Modelle mit Dampfgenerator



GARMODUS

- Automatisch und mit über 90 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive der Aufwärmprogramme auf dem Teller oder dem Blech.
- Programmierbar mit der Möglichkeit einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 gespeicherten Programmen (bis zu 4 Zyklen).
- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Heissluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C, Kombination aus Heissluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Manuelles Garen mit der Möglichkeit von 4 automatischen, aufeinanderfolgenden Zyklen mit unterschiedlichen Einstellungen und Funktion für: Warmhalten (2 Betriebsmodi) und Entlüftungssteuerung.
- Garen mit Kerntemperaturkontrolle (über Mehrpunkt- oder Nadelsonde) (Option).
- **CLIMA®** automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in SapiensSpitzenleistungen der Garkammer.
- **FAST-DRY®** System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.

FUNKTIONSWEISE

- Gut erkennbares alphanumerisches Display.
- Taste zur Steuerung der 4 Garzyklen mit LED-Anzeigen.
- Taste für direkten Zugriff auf gespeicherte und zu speichernde Garprogramme.
- **SCROLL-RAD PLUS** mit der Funktion des Scrollens und Drückens zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- Manuelles Vorheizen.

AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine perfekte Gleichmässigkeit.
- Automatische Regulierung der Dampf-Kondensierung.
- Manuelle Entlüftungskontrolle der Garkammer.
- Manuelle Entfeuchtung.
- Halogen Beleuchtung.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten (Option), die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung.
- Über Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (Option) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Externe Schnittstelle für den schnellen und einfachen Anschluss des Kerntemperaturfühlers mit der Möglichkeit des schnellen Anschlusses der Nadelsonde für das Vakuumgaren und für kleinere Stücke (Option).
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Serviceprogramm für: Funktionsprüfung der Steuerplatine und Anzeige des Kerntemperaturfühlers - Betriebsstundenzähler aller wichtigen Funktionen für die planmäßige Wartung.
- **ECOSPEED** - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert Sapiens den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden (-10% Energie / -30% Wasser / -5% Gewichtsverlust *).
- **ECOVAPOR** - Mit dem System ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt (-10% Energie / -30% Wasser / -10% Dampf *).

- **GREEN FINE TUNING** - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird (- 10% Energie / - 10% CO₂ *).

REINIGUNG UND WARTUNG

- Eigendiagnose des Gerätes vor und während des Gebrauchs mit Anzeige eventueller Störungen sowie dazu verwendeter Warnsignale.
- (Option) Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) mit integriertem Tank und automatischer Dosierung. Reinigungsflüssigkeit CombiClean in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen sind 2 Kartuschenbehälter mit Reinigungsmittel CDLO5, je 5 kg.
- Manuelle Reinigung mit externer Handbrause (Option).

AUFBAU

- IPX5-Schutzgrad.
- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Mit Anschlag rechts oder links lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraum mittels modulierenden Gebläsebrennern.
- Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz-Transformator.
- Elektronische Flammenüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer Zuendückstellung.
- Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl AISI 310 S.

DAMPFERZEUGER

- Frischdampferzeuger aus CrNi-Stahl 1.4401 mit hoher thermischer Isolierung.
- Indirekte Gas Dampferzeugerheizung mittels modulierenden Gebläsebrennern.
- 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.

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum.
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum.
- Motorschutzschalter.
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung.
- Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige.
- Magnetischer Türkontaktschalter.
- Wassermangelanzeige.
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle.
- Zweistufige Gasregler.
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger.
- Automatische Wasserstandsregelung im Dampferzeuger.
- Sonde zur Boiler-Entleerungskontrolle.

SERIENAUSSTATTUNG

- 2 Roste 2/1 GN aus Edelstahl rostfrei.

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

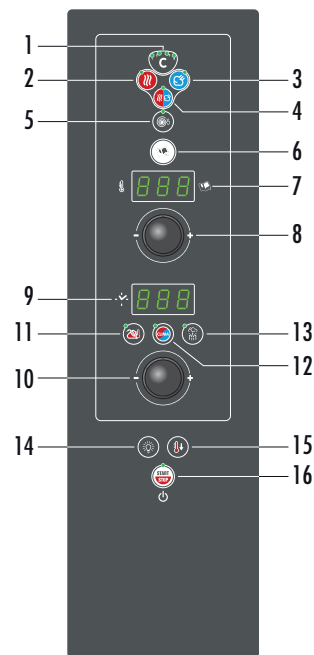
- Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System). Inbegriffen sind 2 Kartuschenbehälter mit Reinigungsmittel CDLO5, je 5 kg.
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: Voll/Reduziert.
- Türanschlagwechsel.
- Türenöffnung mit Doppelklick.
- Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube.
- Rückstromsicherung (obligatorisch bei allen Installationen ohne Dunstabzugshaube).
- Aufpreis für Gestell + Einfahrschiene.

ZUBEHÖR

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für grosse Grössen. Länge Nadel 180 mm. Ø 3 mm.
- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Fettfilter.
- Handbrause.
- Füße (h - 150 mm).
- Rädersatz.
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand (Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist).
- Untergestell aus Edelstahl rostfrei.
- Sonder-Untergestell zur Einführung von Schockkühler-Schockgefrierer.
- Eingebaute Auflageschienen.
- Ablage aus Edelstahl.
- Neutraler Unterschrank mit Flügeltüren und eingebauten Auflageschienen.
- Neutraler Unterschrank mit Türe.
- Statisches Warmhaltergerät für Warmhalten und Langzeitgaren.
- Set mit geflanschten Füßen für Untergestell, zur Installation auf Schiffen.

LBGS072

- Rädersatz für Untergestell, 2 mit Bremse.
- Transportwagen mit Kondensatauffangwanne.
- Hordengestell (mit Einfahrschiene verwenden).
- Einfahrschiene für Hordengestelle und Teller-Hordengestelle.
- Teller - Hordengestell (mit Einfahrschiene verwenden).
- Warmhaltehaube für Hordengestelle.
- Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung).
- Schiffsausführung (Geflanschte füße, Tür mit Sturmsicherung, Schienen mit Sturmsicherung, Komplett AISI 304).



- 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.

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	7 x 2/1 14 x 1/1	Elektrische Gesamtleistung	kW	1
Einschubabstand	mm	70	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	30 / 25800
Anzahl von Sitzplätzen		70 / 180	Garraumheizleistung	kW / kcal	20 / 17200
Außenabmessungen	mm	1170 x 895 x 820 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	18 / 15480
Abmessungen mit Verpackung	mm	1220 x 1040 x 1100 h	Lüfterleistung	kW	0,55
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	220 / 240	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	AC 230

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage



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

CE IPX 5

