

Gastrosteam

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DAMPFERZEUGER

GEM T21 P

20 x 1/1 GN



GARMODUS

- Heißluft mit CLIMA 30 - 300 °C
 - Dampf 30 - 130 °C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
 - Kombination mit CLIMA 30 - 300 °C
- (Automatische Garzeit- und Temperatur Vorgabewerte fuer jede Betriebsart)

FUNKTIONSWEISEN

- Automatisch mit 44 getestete und gespeicherte Garprogramme (Ausführung P mit Kernfühler), inklusive Regenerieren auf Teller und in Behälter
- Programmierbar, 99 Programme mit 9 Zyklen in automatischer Folge
- Manuell mit 9 Zyklen in automatischer Folge und Zusatzfunktionen:
 - Warmhalten (2 Modalitäten)
 - Entfeuchtung (ON, OFF, automatische Öffnung in Minuten vor Garzeitende)
- Mit Kerntemperaturfühler (Option)
- Zeitgesteuert

FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Alphanumerische Displays
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- 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 Wrasenabläschung
- Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes
- Automatische Reglung der Dampfsättigung im Garraum
- SERVICE-Programm für:
 - Kontrolle der Platinenfunktionen und Anzeige der Temperaturfühler
 - Gerätebetriebsstunden-Zähler für alle Hauptfunktionen für die programmierte Wartung
- Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm

AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Reduzierte Luftgeschwindigkeit (Option - aktiviert automatisch die reduzierte Heizleistung)
- Kerntemperatur-Reglung (Option)
- Externe Kernfühler-Steckdose mit Anschlussmöglichkeit fuer Nadel-Kernfühler (Option) zum Vakuumgaren und fuer kleine Stücke
- 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

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301, zur leichten Reinigung mit vollständig abgerundeten Kanten
- Fugenlos 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
- Tür mit 3-Punkt Verschluss
- 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
- Garraum-Ablauf mit integriertem Luftsprung
- Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser
- Installationsecke auf der rechten Geräteseite

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800
- Energy Saving: Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung

SICHERHEITS-AUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Magnetischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle

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

SICHERHEITS-AUSSTATTUNG DAMPFERZEUGER

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger
- Automatische Wasserstandsregelung im Dampferzeuger
- Sonde zur Boiler-Entleerungskontrolle

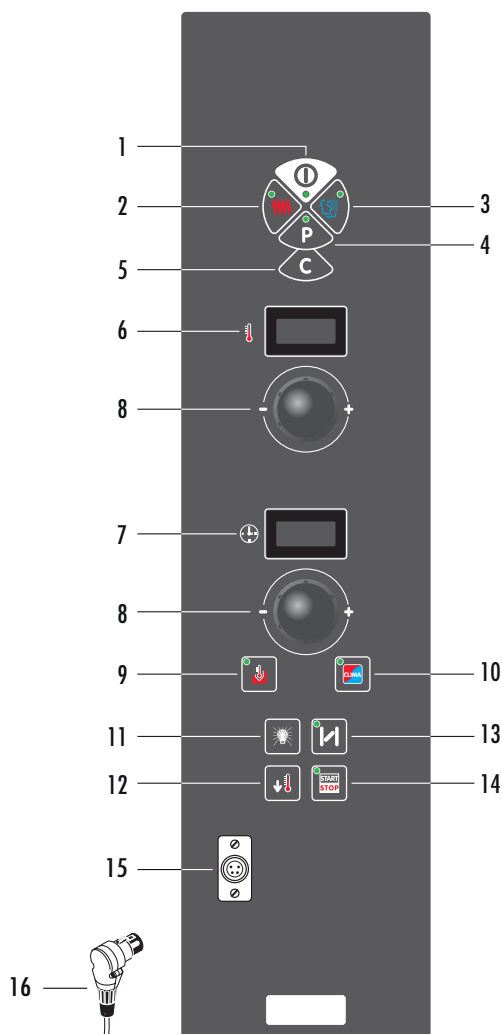
SERIENAUSSTATTUNG

- Hordengestelltransportwagen GKST21
- 2 Roste GN 1/1 aus rostfreiem Edelstahl (mm 530 x 325)
- Kernfühler-Halterung
- Kochbuch

OPTIONEN / ZUBEHÖR

- Kerntemperaturfühler SC
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten VR02
- Handbrause LD25
- Automatisches Reinigungssystem LMT21, zur automatischen Garraum-Reinigung in drei Stufen:
 - SOFT fuer normale Verschmutzung
 - MEDIUM fuer starke Verschmutzung
 - HARD bei Verkrustungen
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage SN
- Nadel-Kerntemperaturfühler Für Vakuumgaren und Kleinstücke SE002 - ø 1 mm
- Teller - Hordengestellwagen GKPT21 - Tellerkapazität: 60 ø 310 mm
- Fettfilter FXT21
- Warmhaltehauben CPT21 für HKS oder HKP
- Dunstabzugshauben aus Edelstahl Rostfrei mit Motor und luftgeköhltem Kondensator für den Wrasenniederschlag
- Wagen CD002 mit Ablage für Reinigungsmittel
- Warmhaltergeräte mit Elektronische Steuerung und CLIMA: MTG20E (auf Füße) - MTP20E (Fußboden) - MTP22E (Fußboden - Durchgangsmodell)
 - Kapazität 1 Hordengestellwagen GKST21 20 x 1/1 GN, oder 1 Hordengestellwagen GKPT21 Tellerkapazität 60 ø 310 mm
- Regeneriergeräte mit Elektronische Steuerung und CLIMA: RTG20E (auf Füße) - RTP20E (Fußboden) - RTP22E (Fußboden - Durchgangsmodell) - Kapazität 1 Hordengestellwagen GKST21 20 x 1/1 GN, oder 1 Hordengestellwagen GKPT21 Tellerkapazität 60 ø 310 mm
- Combiclean DL010 - Alkalischer Spezialreiniger - (Kanister 10 lt.)
- Combiboiler DS010 - Entkalker für Boiler - (Kanister 10 lt.)

GEM T21 P



- 1 - Hauptschalter
- 2 - Taste Heißluft. 2 + 3 Kombination
- 3 - Taste Dampf
- 4 - Taste Garprogramme
- 5 - Taste Garschritte
- 6 - Display - Anzeige der Garraumtemperatur
- 7 - Display - Anzeige der Garzeit (Restzeit/Einstellung), Anzeige der Kerntemperatur (Ist-Temperatur/Einstellung), Anzeige der Feuchtigkeit (Autoclima/Einstellung)
- 8 - Bedienknopf für Einstellungen
- 9 - Taste z. Aktivierung der Kerntemperatur
- 10 - Taste z. Aktivierung autom. Feuchtigkeitsregelung Autoclima und manueller, Beschwädung
- 11 - Taste Garraumbeleuchtung
- 12 - Taste Schnellkühlung bei offener Tür
- 13 - Taste z. Betätigung des Dampfauslasses
- 14 - Taste Start-/Stop
- 15 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- 16 - Kerntemperaturfühler

TECHNISCHE DATEN

GEM T21 P

Außenabmessungen	mm	950 x 825 x 1950 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	395 / 300
Elektrische Gesamtleistung	kW	31,8
Nennwärmeleistung	kW/kcal	- / -
Garraumheizleistung	kW/kcal	30 / -
Dampfheizleistung	kW/kcal	30 / -
Lüfterleistung	kW	1,8
Versorgungsspannung		3N AC 400 V - 50 Hz

KAPAZITÄT

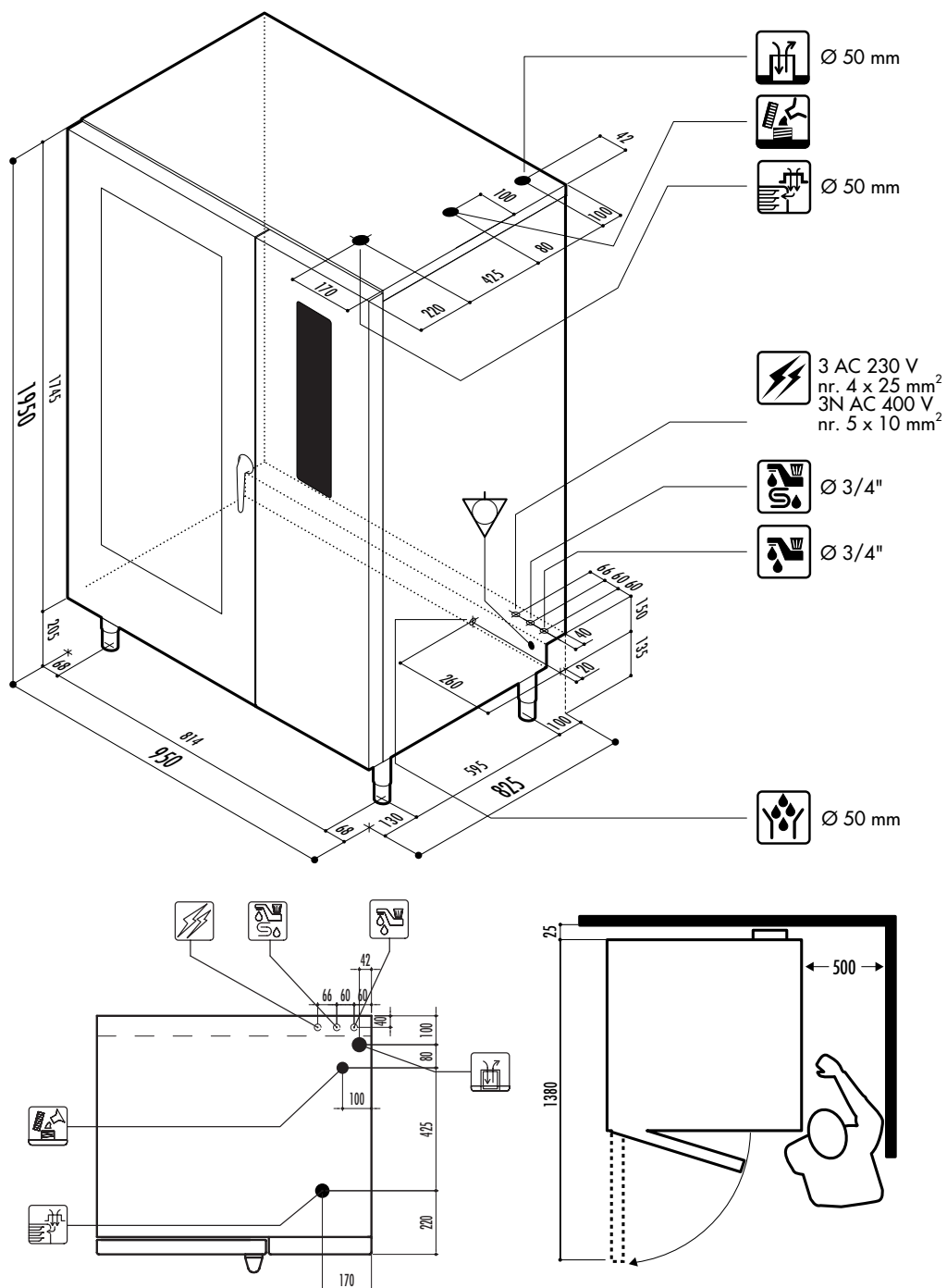
20 x 1/1 GN

- Mit Hordengestellwagen GKST21 (Serie): Quereinschub für 20x1/1 GN Behälter und Roste oder 40x1/2 GN mittels Reduzierrahmen, 67 mm Schienenabstand
- Mit Tellerhordengestellwagen GKPT21 (Option): 60 Teller Durchmesser 310 mm, 68 mm Abstand

PRÜFUNGEN

CE IPX 5

GEM T21 P



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

