

# ICON

# ALPHATECH

## ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

### ICEM051



5 x 1/1 GN - 5 x (600 x 400)

Position

#### GARMODUS

- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Umluft von 50°C bis 260°C, Dampfgaren von 50°C bis 130°C, Kombination aus Heissluft und Dampf von von 50°C bis 260°C.

#### FUNKTIONSWEISE

- Bedientafel mit elektromechanischen Schaltern und Kontrollleuchten der Funktionen.

#### REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Manuelles Reinigungssystem mit Handbrause und externem Anschluss.

#### AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine perfekte Gleichmässigkeit
- Manuelle Entlüftung der Kammer
- LED-Beleuchtung der Kammer

#### TECHNISCHE KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

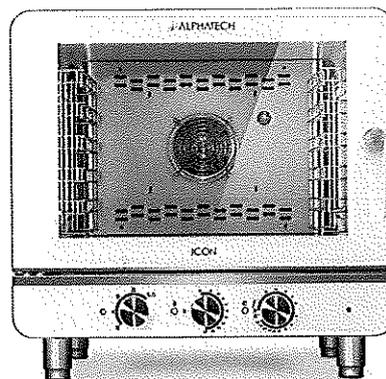
- Die Garkammer ist vollkommen glatt und besitzt abgerundete Kanten.
- Tür mit Doppelverglasung und Wärme reflektierenden Innenglas mit Luftzwischenraum für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Rechts oder Linksanschlag lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilorkammer geöffnet werden
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen

#### ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800

#### SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Mechanischer Türkontaktschalter



#### SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen

#### OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

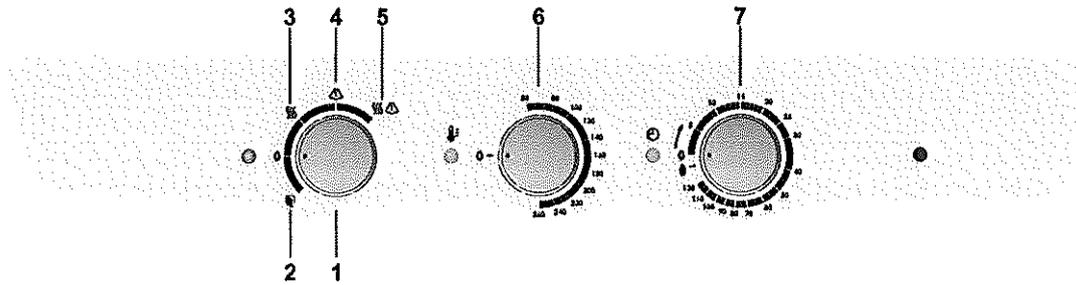
- Türanschlagwechsel
- Türenöffnung mit Doppelklick
- Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube
- Aufpreis für Herausnehmbares Hordengestell in der Konditoreiausführung
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage

#### ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR INSTALLIERBAR NACH KAUF

- Kit Türanschlagwechsel
- Handbrause komplett mit Verbindungen und Anschlüssen
- Fettfilter
- Untergestell aus Edelstahl rostfrei
- Auflageschienen für Untergestell
- Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator - Einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung
- Paar Auflageschienen 600 x 400 - Konditoreiausführung
- Rädersatz für Untergestell, 2 mit Bremse
- Set mit geflanschten Füßen für Untergestell, zur Installation auf Schiffen
- Gärschrank mit Beschwädung und digitaler, programmierbarer Steuerung - Glastüren

# ICEM051

## ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN M



- 1 - Hauptschalter und Bedienelement Einstellung der Betriebsart
- 2 - Schnellkühlen bei geöffneter Tür
- 3 - Heißluft
- 4 - Dampfgaren
- 5 - Kombination
- 6 - Bedienelement Einstellung der Garraumtemperatur
- 7 - Bedienelement Einstellung der Garzeit

### TECHNISCHE DATEN

|                              |           |                   |                               |           |          |
|------------------------------|-----------|-------------------|-------------------------------|-----------|----------|
| Garraumkapazität             | GN        | 5 x 1/1           | Elektrische Gesamtleistung    | kW        | 7,25     |
|                              | 600 x 400 | 5                 | Gasleistung Nennwärmeleistung | kW / kcal | - / -    |
| Einschubabstand              | mm        | 70                | Garraumheizleistung           | kW / kcal | 7 / -    |
| Anzahl von Sitzplätzen       |           | 30 / 80           | Dampfheizleistung             | kW / kcal | - / -    |
| Anzahl der Croissants        |           | 60 / 80           | Lüfterleistung                | kW        | 0,2      |
| Außenabmessungen             | mm        | 812 x 725 x 770 h | Versorgungsspannung           | V - 50 Hz | AC 230   |
| Abmessungen Verpackung       | mm        | 910 x 865 x 900 h |                               |           | 3 AC 230 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg        | 74 / 85           |                               |           |          |

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage

# ICEM051

Die hier aufgeführten Daten sind nicht als bindend zu betrachten. Die Firma behält sich das Recht vor, in jedem beliebigen Moment ohne Vorankündigung Änderungen anzubringen.



Anschluss  
Stromkabel



Gaszufuhr  
und Gewindeart



Abgaskamin



Einfüllstutzen  
Dampfgenerator-  
Einfüllkeller



Dampfableitung  
und Gerraum-  
Unterdrucksicherung



Wrasenabzug  
Gerraum



Luftansaugung



Wasseranschluss  
(normales  
Wasser)



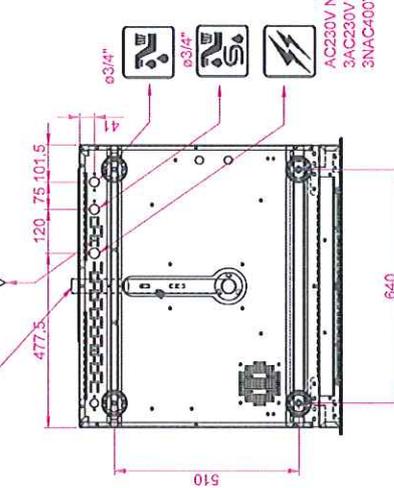
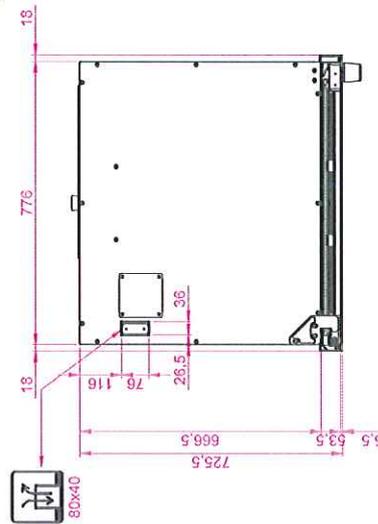
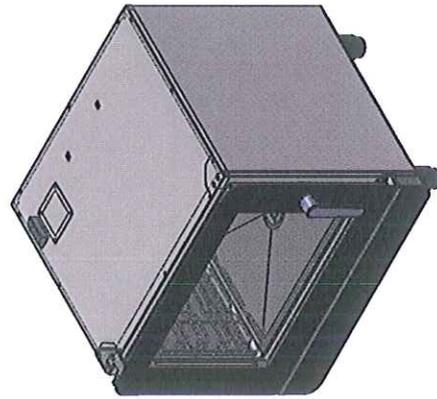
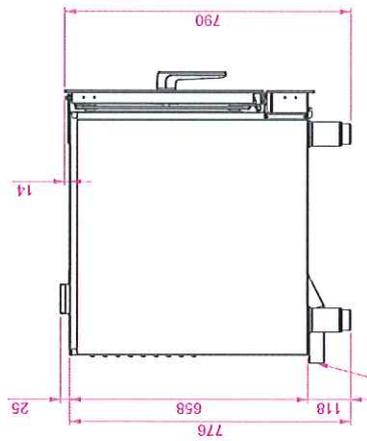
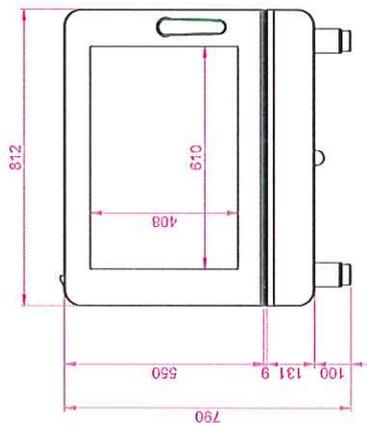
Wasseranschluss  
(enthartetes  
Wasser)



Ablauf Flüssigkeiten



Ablauf Kondensat



AC230V N°3x6mmq  
3AC230V N°4x2,5mmq  
3NAC400V N°5x1,5mmq

CE IPX 4

Gemäss CE - Gasverordnung, soll für jedes Gerät eine angemessene Abgasableitung (Typ B13, B23, A3) vorbereitet werden