



 ALPHATECH

ICON

*leo*

AT-CHILL

DE

**Alphatech** ist ein Unternehmen von **Lainox**.


Die Produktpalette von **Alphatech** ist das Ergebnis der fast vierzigjährigen Erfahrung von **Lainox** in der Entwicklung und Herstellung professioneller Backöfen.

Mit diesen neuen Produktpaletten erfüllt **Alphatech** alle Anforderungen: angefangen bei Einstiegsprodukten für diejenigen, die sich zum ersten Mal der Gastronomie- und Konditoreibranche nähern, bis hin zu Hochleistungsprodukten, die den höchsten Ansprüchen der gewerblichen und kollektiven Gastronomie gerecht werden.



ICON  4

---

*leo*  18

---

AT-CHILL  30

---

3





# ICON

## LASSEN SIE IHRER KREATIVITÄT FREIEN LAUF

ICON ist der ideale Ofen für all jene, die ein Café, ein Restaurant oder eine Konditorei eröffnen. Trotz eines begrenzten Budgets haben Sie die Möglichkeit, alle leistungsstarken Funktionen erstklassiger Öfen mit der Qualitätsgarantie von Lainox zu nutzen.

Mit ICON können Sie dank eines einfachen und intuitiven Steuerungssystems Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf lassen. Jedes Gericht ist ein Meisterwerk: von Dampfgegartem über Frittiertem bis hin zu Grillgerichten... bringen Sie alles auf den Tisch, was Ihrer Phantasie entspringt - von süß bis pikant.



ICON

## ALLES, WAS SIE BRAUCHEN



6

### **Ein stilvolles und funktionelles Design, das Ihre Professionalität zum vollen Ausdruck bringt.**

Positionieren Sie Ihren ICON an einem sichtbaren Ort. Sein modernes und flaches Design wird Ihre Räume positiv aufwerten. Daher ist er nicht nur ein ausgezeichnetes Arbeitsgerät, sondern auch ein optisch ansprechender Einrichtungsgegenstand. Perfekt für jede Rücktheke und dank seiner hohen Funktionalität ideal als Schaukoch-Instrument, mit dem Sie Ihre Kunden von Ihrer Professionalität überzeugen können.









# ICON



Die neue **Evolution** der Steuerung erleichtert selbst die komplexesten Vorgänge. Dank des neuen navigierbaren Displays können alle Einstellungen ganz einfach und schnell vorgenommen werden. Die drei Drehknöpfe ermöglichen eine einfache und intuitive manuelle Bedienung des Backofens, die der eines mechanischen Ofens gleicht.

7

	<p>Alphanumerische LED-Displays mit HVS (High Visibility System).</p>		<p>Automatisches Reinigungssystem LCS mit flüssigem Reinigungsmittel in einer zu 100% recycelbaren Kartusche, die in das dafür vorgesehene Fach eingesetzt wird (optional).</p>
	<p>2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der einstellbaren Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen.</p>		<p>USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software sowie zum Herunter-/Hochladen von Garprogrammen.</p>
	<p>2 Ventilationsgeschwindigkeiten. Für spezielle Garvorgänge ist eine unterbrechende Ventilationsfunktion verfügbar.</p>		<p>Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler auf Anfrage erhältlich (optional).</p>



## DER DAMPF ARBEITET FÜR SIE

Realisieren Sie Ihr Werk ganz ohne Aufwand.

Nur der für die perfekte Zubereitung Ihrer Speisen erforderliche Dampf. Geschmack, Farbe und Konsistenz der Speisen werden durch die ausgiebige Dampfproduktion vom ICON verbessert. Die automatische Regelung der Dampfsättigung im Garraum ermöglicht höchste Präzision und verhindert jegliche Verschwendung.



8



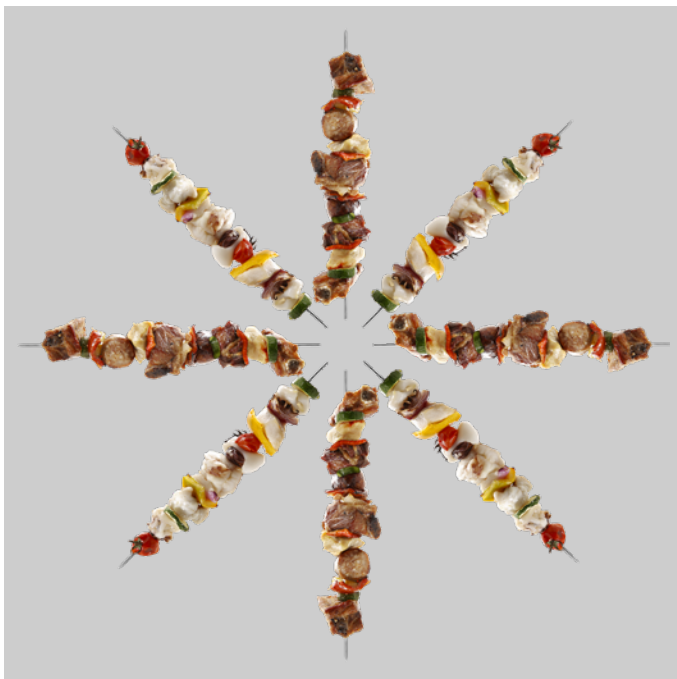
## STETS PERFEKTE GARERGEBNISSE

Machen Sie Ihr Werk reproduzierbar.

Dank des Systems CLIMA garantiert ICON eine stets konstante Gar-Gleichmäßigkeit: stets ideale Temperatur und automatische Feuchtigkeitsregelung bei allen Zubereitungsarten.

Selbst bei voller Beladung können perfekte Garergebnisse gewährleistet werden: knuspriges Frittiertes, Gegrilltes, Konditorei- und Backwaren. Auch bereits gekochte Speisen, die aufgewärmt werden, sind garantiert saftig und weich.





## AUTOMATISCHES GAREN ICS

Lassen Sie sich führen.

ICON verfügt über eine Reihe von Programmen, die von Alphatech getestet wurden, um Sie bei der Auswahl Ihrer Menüs zu unterstützen.

Wählen Sie das Programm und alle Funktionen werden von Moment zu Moment überprüft - egal, was Sie zubereiten.

Um stets perfekte Garergebnisse zu garantieren, passt ICON die Zubereitungsart ständig automatisch an: für saftiges, perfekt gebratenes und gebräuntes Fleisch, duftende Süß- und Backwaren, nicht fettiges und knuspriges Frittiertes und hervorragende Gratinspeisen.

## ENERGIE EFFIZIENT UND NACHHALTIG

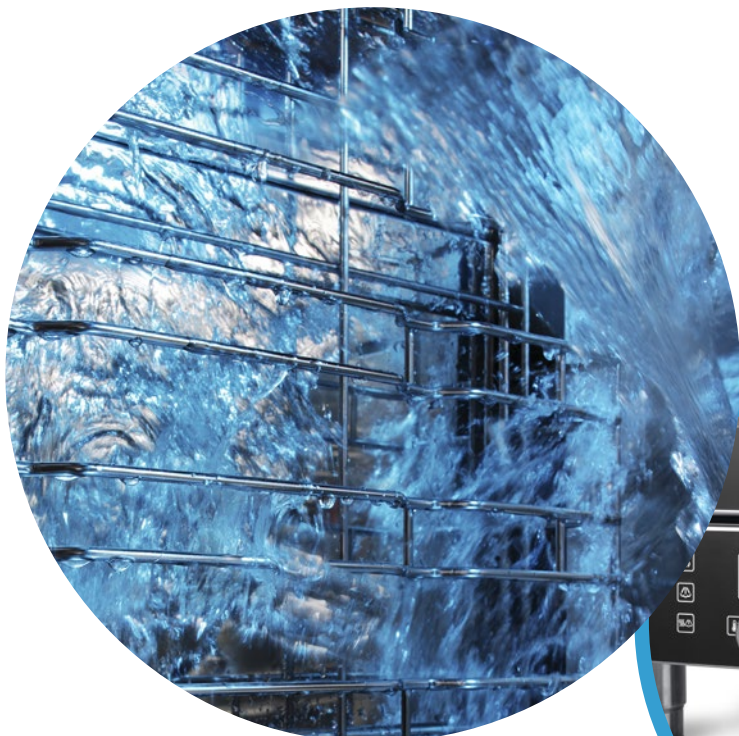
Modulationssystem für den Energieverbrauch.

Das System **Ecospeed Dynamic** kalibriert die Energie anhand der Menge der zuzubereitenden Speisen, wodurch der Verbrauch optimiert und nichts mehr verschwendet wird. Die Temperatur bleibt konstant und ist keinen Schwankungen ausgesetzt.

Bei den Gasöfen werden dank des Modulationssystems des Brenners **Green Fine Tuning** und des patentierten Hochleistungswärmetauschers Energieverschwendungen vermieden und schädliche Emissionen reduziert.



## ALLES IST SICHTBAR, SELBST DIE REINIGUNG



Da ICON ein schönes Bild abgibt, können Sie ihn überall dort aufstellen, wo Sie möchten.

Er ist mit dem exklusiven automatischen Reinigungssystem mit flüssigem Reinigungsmittel in Einwegkartusche (patentiert), die sich in einem speziellen integrierten Fach befindet, ausgestattet.

Es gibt keine Handhabung und Umschüttung von gefährlichen Produkten. Wählen Sie einfach den gewünschten Reinigungszyklus und Icon reinigt sich automatisch ohne weitere Eingriffe.

ICON

## IHR ICON IM GEWÜNSCHTEN FORMAT

Drei Modelle mit drei verschiedenen Kapazitäten.



051



071



101



### MODELLE MIT DIREKTDAMPF

Modelle	Kammerkapazität [GN] 1/1 GN 530x325 mm EN 600x400 mm	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische Leistung (kW)	Nominale WärmeKraftGas (kW/kcal)	Außenmaße (B x T x H mm)	Spannung Stromversorgung (Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage)
ICET051E ICEM051E	GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	7,25	- / -	777x729x777	3N AC 400V - 50 Hz
ICGT051E ICGM051E	GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	0,25	8,5 / 7310	777x729x777	AC 230V - 50 Hz
ICET071E ICEM071E	GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	12,5	- / -	777x729x942	3N AC 400V - 50 Hz
ICGT071E ICGM071E	GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	0,5	12 / 10320	777x729x942	AC 230V - 50 Hz
ICET101E ICEM101E	GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	14,5	- / -	777x729x1152	3N AC 400V - 50 Hz
ICGT101E ICGM101E	GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	0,5	16 / 13760	777x729x1152	AC 230V - 50 Hz



IPX 3

EMC



# ICON51

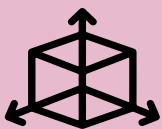


Die maximale Vielseitigkeit beim vertikalen Garen auf nur 51 cm.

Unserer Erfahrung ist die Entwicklung einer Reihe von superkompakten Heißluftdämpfern zum Aufstellen auf Theken zu verdanken. Die 2 Größen, 6 Bleche 2/3GN und 6 Bleche 1/1GN, werden jeder Garanforderung gerecht.

## EXKLUSIVE VORTEILE

Kleine Küchen oder Umgebungen mit begrenztem Raum für Gastronomiebetriebe, die versuchen, dynamisch und schnell zu sein und ein großes, innovatives Speisenangebot anzubieten, finden in den verschiedenen Modellen der Reihe ICON51 die richtige Antwort auf ihre Anforderungen.



MINIMALER  
PLATZBEDARF



MAXIMALE  
GARLEISTUNG



UNENDLICHE  
GARMÖGLICHKEITEN



HOCHPRÄZISE  
GARSTEUERUNG



MINIMALE  
BETRIEBSKOSTEN



AUTOMATISCHE  
REINIGUNG



# ICON51

## DAS ANGEBOT

Zwei Modelle mit unterschiedlichen Kapazitäten



026



061



**SET FÜR AUSZIEHBAREN EINBAU-OFEN**  
 Eine praktische und innovative Lösung für den Einbau in jedem erdenklichen Raum - selbst im Privatbereich - stellen die beiden Modelle 026 und 061 aus der Produktpalette ICON51 dar. Das Set verfügt über einen Einbau-Rahmen und über eine Abzugshaube mit luftgekühltem Kondensator. Das Modell 026 kann auch auf Standardmodulen mit 60 cm in privaten Küchen installiert werden.



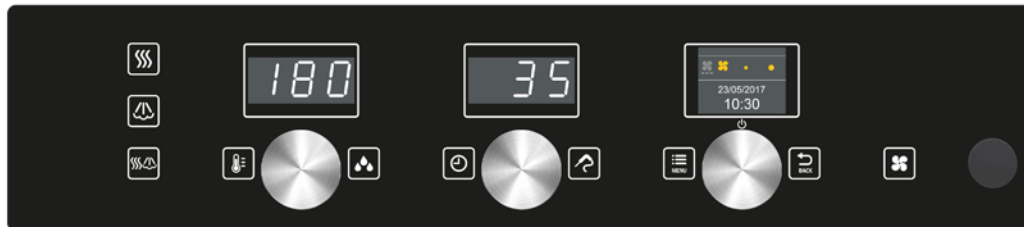
### MODELLE MIT DIREKTDAMPF

Modelle	Kammerkapazität [GN] 1/1 GN 530x325 mm 2/3 GN 352x325 mm	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische Leistung (kW)	Nominale Wärmeleistung (kW/kcal)	Außenmaße (B x T x H mm)	Spannung Stromversorgung (Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage)
ICCT026E ICCM026E	6x2/3	60	20/50	5,25	- / -	510x625x880	3N AC 400V - 50 Hz
ICCT061E ICCM061E	6x1/1	60	30/80	7,75	- / -	510x800x880	3N AC 400V - 50 Hz

CE IPX 4 EMC



## AUSFÜHRUNG MIT ELEKTRONISCHER KONTROLLE **T**



### GARMODUS

- Automatisch mit 95 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech ausgestattet.
- Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 260°C.
- Klima - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Fast-Dry® System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer (ICON51).
- Schnellauswahl der bevorzugten Programme Scroll & Push, mit eigens dafür vorgesehenem Scroller.

### FUNKTIONSWEISE

- Alphanumerisches LED-Display mit guter Sichtbarkeit HVS (High Visibility System) zur Anzeige folgender Werte: Temperatur, Klima, Zeit und Temperatur im Produktkern.
- 2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen.
- SCROLL-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- Manuelles Vorheizen.

### AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes (ICON51).
- Automatisches Entlüftungskammer.
- Manuelle Entfeuchtung.
- Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (Kerntemperaturfühler optional) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Nadel-Kerntemperaturfühler ø 1 mm, die für das Vakuumgaren sowie für kleines Gar gut eingesetzt wird (Option).

- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Option).
- Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- LED-Beleuchtung der Kammer.
- **EcoSpeed** - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- **EcoVapor** - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.

### TECHNISCHE KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

- Wasserdichter, perfekt glatter Garraum mit abgerundeten Ecken.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Anschlag rechts oder links lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- IPX3-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen (ICON).
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen (ICON51).

### REINIGUNG / WARTUNG

- Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) (Option), mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean in zu 100% recycelbaren Kapseln. Inbegriffen ist 1 Kartuschenbehälter flüssiges Reinigungsmittel CDL05 - 990 gr.).
- 7 Automatische Reinigungsprogramme.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).



## ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN **M**



### 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 50°C bis 260°C.

### FUNKTIONSWEISE

- Bedientafel mit elektromechanischen Schaltern und Kontrollleuchten der Funktionen.

### 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

- Wasserdichter, perfekt glatter Garraum mit abgerundeten Ecken.
- 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 Ventilator-kammer geöffnet werden.
- IPX3-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen (ICON).
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen (ICON51).

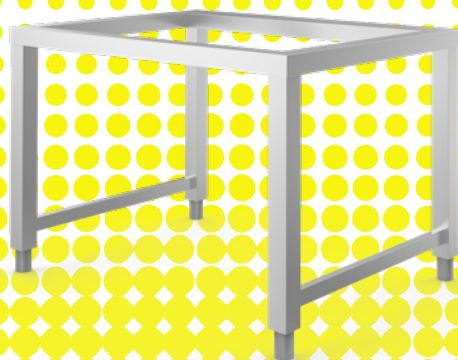
### REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).



ICON

## ZUBEHÖR



Wärmeschrank Gäröfen aus Edelstahl mit  
Glastüren, Elektromechanischen Steuerung  
Kapazität der Backbleche 1/1 GN oder  
Euronorm 600 x 400 mm.



Für jedes ICON-Modell ist das  
entsprechende Untergestell mit  
Einschub für die Roste erhältlich.





## ICON



Bei beengten Platzverhältnissen oder einer Ausweitung der Produktionen werden verschiedene Lösungen für die Aufstellung übereinander angeboten.



Um das Problem der Kochdämpfe bei sichtbarer Installation der Anlagen in Supermärkten und Feinkostläden zu vermeiden, gibt es die praktische Lösung einer Abzugshaube mit Kondensataufnahme und einem integrierten Wärmeluftaustausch.



Handbrause komplett mit Verbindungen und Anschlüssen.





## EIN GENIE IN DER KÜCHE

Leo ist das Hochleistungsprodukt von Alphatech, das dank der Lainox-Qualitätsgarantie den hektischen Rhythmen der gewerblichen und kollektiven Gastronomie standhält.

**Entwickelt für Profis und auf  
deren Bedürfnisse zugeschnitten.**

Ein Garinstrument, das Bedienfreundlichkeit mit Lösungsvielfalt verbindet. Intuitiv, interaktiv, innovativ. Es genügt eine einfache Berührung, um sofort die Kontrolle über alles zu haben und Gerichte zuzubereiten, die sich durch hohe Exzellenz auszeichnen. Stets perfekte Garergebnisse - egal, ob im Restaurant oder in der Konditorei. Leo - kochen mit einem Genie.





### Ein Genie der Konfiguration.

Eine Berührung des Symbols des gewünschten Rezepts genügt und **Leo** bereitet sich für die Zubereitung vor, um ein unschlagbares Garergebnis zu liefern.

Dank des kapazitiven 7-Zoll-HD-Farbdisplays (High Definition) können Sie den Startbildschirm ganz nach Ihren Bedürfnissen konfigurieren und die am häufigsten verwendeten Rezepte in den Vordergrund stellen.

## AUTOMATIC COOKING

### Ein Genie der Vereinfachung.

Das Garsystem **Automatic Cooking** ermöglicht es, genau das richtige, voreingestellte Rezept auszuwählen, so dass im **Leo** mit der passenden Garmethode, sowohl die Temperatur, die Feuchtigkeit als auch die Lüftergeschwindigkeit so konstant überwacht wird, um perfekte Garergebnisse zu erhalten: zartes und saftiges Fleisch, optimaler Bräunungsgrad, perfekter Garpunkt im Produktinneren, knuspriges Frittiertes, tadelloses Gratiniere.

Die voreingestellten Rezepte können ganz einfach kopiert, bearbeitet und wieder verwendet werden.



## MULTICOOKING UND JUST IN TIME

### Ein Genie der Sequenzen.

Mit der **Multicooking**-Funktion können gleichzeitig unterschiedliche Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zubereitet werden. Durch die Vermeidung von Leerlaufzeiten, halben Ofenladungen und unnötigem Verbrauch können im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden, Grills und Fritteusen über 30% der Zubereitungszeit eingespart werden.

Mit der Funktion **Just In Time** (patentiert) können Sie eine Vielzahl von Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten und Größen gleichzeitig zubereiten; folgen Sie einfach den Anweisungen von **Leo**, der Sie darauf hinweist, wenn es Zeit ist, die einzelnen Backbleche in den Ofen zu schieben und sie am Ende jedes Garvorgangs gemeinsam herauszuziehen.

**FAST DRY®**

**Knusprigkeit und Gratinieren -  
Exzellenz wird serviert.**

Die Schnellrockenfunktion FAST DRY®, ist ein patentiertes System, mit dem frittierte oder gegrillte Gerichte, Süßspeisen und Brot perfekt knusprig und gratiniert werden, auch bei voller Beladung.

**CLIMA**

**In der Garkammer ist  
alles unter Kontrolle.**

Weichheit und Saftigkeit werden durch die perfekte Anpassung des Klimas in der Garkammer garantiert. Dabei werden die Temperatur und der Prozentsatz an Feuchtigkeit in Abhängigkeit vom Gericht, das zubereitet werden muss, automatisch eingestellt.



## ECOSPEED, GREEN FINE TUNING, ECOVAPOR

**Auch sparen ist einfach.**

**Ecospeed Dynamic System:** Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert Leo den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.

**Green Fine Tuning:** Dank dem neuen Modulationssystem des Brenners und dem Hochleistungstauscher (patentiert), wird Energieverschwendung vermieden und schädliche Emissionen werden reduziert.

**Ecovapor** Mit diesem System kann dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung in der Garkammer besonders Wasser- und Energie gespart werden.

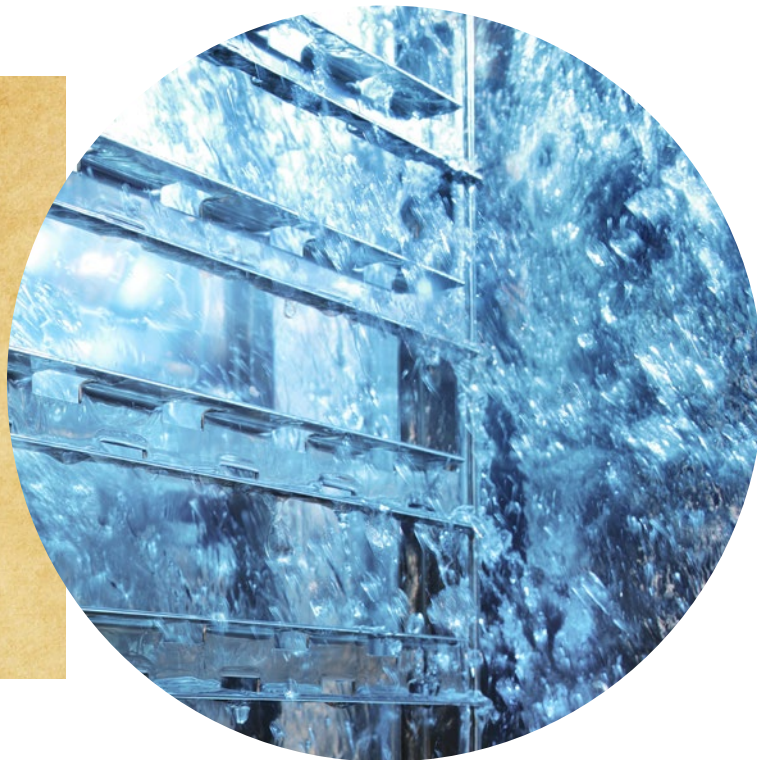


## REINIGUNGSSYSTEM

**Vollautomatisch mit zu 100%  
recyclbarer Kartusche. Einwandfreie  
Ergebnisse.**

Wählen Sie einfach die am besten geeignete Reinigungsart aus und Leo erledigt dank des automatischen Reinigungssystems mit flüssigem Reinigungsmittel alles selbst.

Das Reinigungsmittel COMBICLEAN garantiert ein Höchstmaß an Hygiene. Es wird in einer praktischen, zu 100% recyclbaren Kartusche/Kanister geliefert und erfordert keine gefährliche Handhabung und kein Umfüllen des Produkts.





## DAS ANGEBOT

Ihr Leo ist hier, egal, welches Modell Sie möchten



071



101



072



### MODELLE MIT DIREKTDAMPF

Modelle	Kammerkapazität [GN] 1/1 GN 530x325 mm 2/1 GN 530x650 mm	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische Leistung (kW)	Nominale Wärmeleistung (kW/kcal)	Außenmaße (B x T x H mm)	Spannung Stromversorgung (Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage)
LVET071 LVES071	7x1/1	70	50/120	10,5	- / -	875x825x820	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT071 LVGS071	7x1/1	70	50/120	0,5	12 / 10320	875x825x820	AC 230V - 50 Hz
LVET101 LVES101	10x1/1	70	80/150	16	- / -	930x825x1040	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT101 LVGS101	10x1/1	70	80/150	1	18 / 15480	930x825x1040	AC 230V - 50 Hz
LVET072 LVES072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	- / -	1170x895x820	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT072 LVGS072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20 / 17200	1170x895x820	AC 230V - 50 Hz
LVET102 LVES102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	- / -	1170x895x1040	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT102 LVGS102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27 / 23220	1170x895x1040	AC 230V - 50 Hz
LVET201 LVES201	20x1/1	63	150/300	31,8	- / -	960x825x1810	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT201 LVGS201	20x1/1	63	150/300	1,8	36 / 30960	960x825x1810	AC 230V - 50 Hz
LVET202 LVES202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	- / -	1290x895x1810	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT202 LVGS202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54 / 46440	1290x895x1810	AC 230V - 50 Hz



IPX 5

EMC







102



201



202

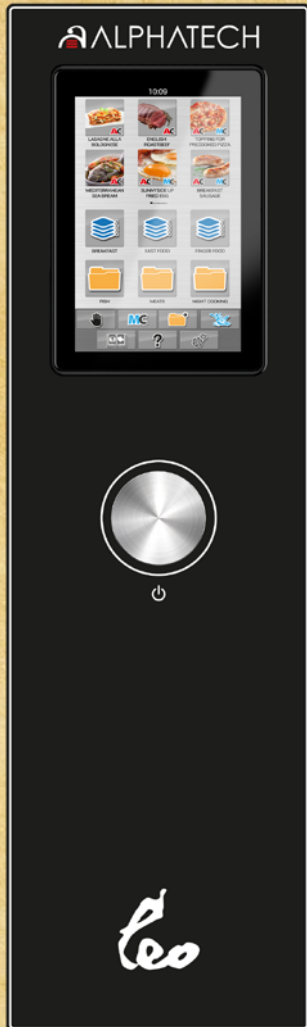


MODELLE MIT BOILER

Modelle	Kammerkapazität [GN] 1/1 GN 530x325 mm 2/1 GN 530x650 mm	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische Leistung (kW)	Nominale Wärmeleistung (kW/kcal)	Außenmaße (B x T x H mm)	Spannung Stromversorgung (Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage)
LBET071 LBES071	7x1/1	70	50/120	10,5	- / -	875x825x820	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT071 LBGS071	7x1/1	70	50/120	0,5	15 / 12900	875x825x820	AC 230V - 50 Hz
LBET101 LBES101	10x1/1	70	80/150	16	- / -	930x825x1040	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT101 LBGS101	10x1/1	70	80/150	1	28 / 24080	930x825x1040	AC 230V - 50 Hz
LBET072 LBES072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	- / -	1170x895x820	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT072 LBGS072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30 / 25800	1170x895x820	AC 230V - 50 Hz
LBET102 LBES102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	- / -	1170x895x1040	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT102 LBGS102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40 / 34400	1170x895x1040	AC 230V - 50 Hz
LBET201 LBES201	20x1/1	63	150/300	31,8	- / -	960x825x1810	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT201 LBGS201	20x1/1	63	150/300	1,8	48 / 41280	960x825x1810	AC 230V - 50 Hz
LBET202 LBES202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	- / -	1290x895x1810	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT202 LBGS202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80 / 68800	1290x895x1810	AC 230V - 50 Hz



## TOUCH-VERSION



### GARWEISE

- AC (Automatic Cooking): Automatisches Garsystem für Rezepte aus aller Welt mit einem Foto, auf dem das Gericht präsentiert wird.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C, Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Programmierbarer Betriebsmodus - Garvorgänge können in der automatischen Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden. Dabei werden jedem Programm eine Bezeichnung und ein Foto sowie Informationen zum Rezept zugewiesen.
- CLIMA® automatisches System zur Messung und Kontrolle des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Fast Dry® system für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.

### FUNKTIONSWEISE

- In Übereinstimmung mit dem Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten verwendeten Programme ganz vorne zu finden sind.
- Automatischer Start des Garvorgangs (ICS) mit „one touch“.
- Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.
- Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit mehreren Ebenen.
- Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion.
- SCROLL-RAD PLUS mit Scroll- und Drückfunktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.

### AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine perfekte Gleichmäßigkeit.
- DELTA T-System für die parallele Kontrolle der Temperatur in der Garkammer und im Produktinneren.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.
- Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.
- Verzögerter Start des Garvorganges.
- Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird. Bei besonderen Garvorgängen kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Über Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Externe Schnittstelle für die einfache und schnelle Verbindung des Kerntemperaturfühlers mit der Garkammer.
- Nadel-Kerntemperaturfühler ø 1 mm, die für das Vakuumgaren sowie für kleines Gar gut eingesetzt wird (Option).
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für große Größen ø 3 mm, Länge Nadel 180 mm (Option).

- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- LED-Beleuchtung der Kammer.
- **EcoSpeed** - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- **EcoVapor** - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- **TurboVapor** (Modelle mit Dampfgenerator) - Mit TurboVapor wird automatisch die ideale Menge an Dampf produziert, die für die Zubereitung von "schwierigen" Produkten notwendig ist, wie Eiernudeln oder Spargel, Rüben und faseriges Gemüse.
- **Green Fine Tuning** (Gas Modellen) - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch die Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird.

### TECHNISCHE KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

- IPX5 Schutzgrad.
- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmeres reflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.

### REINIGUNG WARTUNG

- 7 Automatische Reinigungsprogramme.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).
- **Modelle 071 / 101 / 072 / 102** - Automatisches Reinigungssystem LCS mit integriertem Tank für Tischmodelle und automatischer Dosierung des Reinigungsmittels. Das serienmäßig mit integriertem Tang und automatischer Dosierung ausgestattete Antikalk-System CALOUT beugt der Bildung und Ablagerung von Kalk im Boiler vor. Die Kartusche des flüssigen Reinigungsmittels COMBICLEAN und des Kalklösers CALFREE ist bei den Tischmodellen 100% recyclebar.
- **Modelle 201 / 202** - Automatisches Reinigungssystem LM und Antikalk-System CALOUT verwenden Flüssigreiniger CombiClean und Antikalkmittel Calfree in Tanks.

## AUSFÜHRUNG MIT ELEKTRONISCHER KONTROLLE **S**

### GARWEISE

- 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: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C, Kombination aus Heißluft und Dampf von von 30°C bis 300°C.
- Manuelles Garen mit der Möglichkeit mit 4 automatisch aufeinanderfolgenden Zyklen zu arbeiten, mit unterschiedlichen Garungen und Funktion für: Warmhalten (2 Betriebsmodi) - Entlüftungssteuerung.
- Garen mit Kerntemperaturkontrolle (über Mehrpunkt- oder Nadelsonde) (optional).
- CLIMA<sup>®</sup> automatisches System zur Messung und Kontrolle des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- FastDry<sup>®</sup> 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 mit Scroll- und Drückfunktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- Manuelles Vorheizen.

### AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine perfekte Gleichmäßigkeit.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.
- Manuelle Entlüftungskontrolle der Garkammer.
- Manuelle Entfeuchtung.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten (optional), die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung.
- Über Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Externe Schnittstelle für die einfache und schnelle Verbindung des Kerntemperaturfühlers mit der Garkammer.
- Nadel-Kerntemperaturfühler ø 1 mm, die für das Vakuumgaren sowie für kleines Gar gut eingesetzt wird (Option).
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für große Größen ø 3 mm, Länge Nadel 180 mm (Option).

- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- Beleuchtung der Kammer mit Halogenlampen.
- **EcoSpeed** - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- **EcoVapor** - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- **Green Fine Tuning** (Gas Modellen) - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch die Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird.

### TECHNISCHE KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

- IPX5 Schutzgrad.
- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.
- Tür mit Doppelverglasung und Spiegeleffekt außen, mit Luftzwischenraum und wärmeres reflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.

### REINIGUNG WARTUNG

- 7 Automatische Reinigungsprogramme.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).
- **Modelle 071 / 101 / 072 / 102** - Automatisches Reinigungssystem LCS (Option), mit integriertem Tank für Tischmodelle und automatischer Dosierung des Reinigungsmittels. Das serienmäßig mit integriertem Tang und automatischer Dosierung ausgestattete Antikalk-System CALOUT beugt der Bildung und Ablagerung von Kalk im Boiler vor. Die Kartusche des flüssigen Reinigungsmittels COMBICLEAN und des Kalklösers CALFREE ist bei den Tischmodellen 100% recyclebar.
- **Modelle 201 / 202** - Automatisches Reinigungssystem LM (Option), und Antikalk-System CALOUT verwenden Flüssigreiner CombiClean und Antikalkmittel CalFree in Tanks.



leo

## ZUBEHÖR



Für beste Ordnung und absolute Einhaltung der HACCP-Vorschriften kann das Gerät auch mit einem Untergestell aus rostfreiem Edelstahl und einem geschlossenen Allzweckschrank mit Einschüben kombiniert werden sowie daneben mit einem geschlossenen Allzweckschrank für Reinigungsmittel.

Bei fehlendem Deckenabzug, beispielsweise in Supermärkten oder kleinen Bistros, kann **Leo** mit einer praktischen, motorbetriebenen Abzugshaube aus rostfreiem Edelstahl sowie einer motorbetriebenen Kondenswasser-Abbauvorrichtung ausgestattet werden.



### STAPELBAR

Wenig Platz in der Küche und gleichzeitig Bedarf an einer Vielfalt an unterschiedlichen Produkten in größeren Mengen?

Kein Problem! Die Lösung ist das Aufeinanderstellen der benötigten Geräte.

Folgende Kombinationen sind möglich:

- 071+071
- 071+101
- 072+072
- 072+102

28



Dank des Zubehörs, das in **Leo** integriert werden kann, ist das Servieren von einzelnen oder vielen Portionen in exakt gleicher hochwertiger Qualität zum selben Zeitpunkt kein Problem mehr.

Mit dem System „Banqueting“ sowie der Technik des „Cook & Chill“ können die Gerichte auch entkoppelt am Tag zuvor zubereitet werden. In kurzer Zeit können die Gerichte am Tag des Servierens zubereitet werden und dabei wird dennoch eines gewährleistet:

- Tadellose Qualität auch bei hoher Stückzahl
- Bessere Organisation der Arbeit
- Mehr Zeit für eine perfekte Garnierung
- Schnelligkeit im Service und zufriedene Kundschaft

Modell	Tellermenge 310 mm
Leo 071	20
Leo 101	30
Leo 072	32
Leo 102	49
Leo 201	60
Leo 202	100





## ZUBEHÖR



Damit Geschmack und Duft des vor einer Stunde zubereiteten Produkts immer erhalten bleiben, bietet Alphatech die Möglichkeit, **Leo** mit dieser Vorrichtung mit dreifacher Funktion zu kombinieren.

- Warmhalten bei +65°C.
- Niedertemperaturgaren +30 / - 105°C.
- Aufwärmen +105°C.
- Exklusive Vorteile bei dieser Kombination.
- Maximale Genauigkeit dank der Temperaturkontrolle mit serienmäßigem Kerntemperaturfühler.
- Minimaler Energieverbrauch von 0,7 bis 1,5 kW.
- Minimale Abmessungen.
- Sofortiger Express-Service.
- Möglichkeit Garvorgänge zu variieren



Wird **Leo** in Kombination mit einem Schnellkühl-/ Gefriergerät benötigt und ist für dieses Gerät kein Platz in der Küche, kann das Schnellkühlgerät (Modelle 050/051) in ein spezielles Untergestell unter dem Kombidämpfer eingebaut werden.

(1) Nachrüstung möglich

(2) bei Bestellung angeben






### POLLOGRILL<sup>(1)</sup> & POLLOGRILL PROFESSIONAL<sup>(2)</sup>

Praktische Vorrichtungen zur Zubereitung von Hähnchen am Spieß. Ideal für Supermärkte, Gastronomiebetriebe und Metzgereien.

Vorteile:

- Praktisches System zur Sammlung und Entsorgung von Kochfett.
- Kein Zeitaufwand bei der Reinigung dank des Reinigungsprogramms GRILL, das für eine stets perfekt gereinigte Garkammer sorgt.

Mod. Ofen		PS1108		PS1106	
			8 Stk.		6 Stk.
071	16	2 x GN 1/1	12	2 x GN 1/1	
101	24	3 x GN 1/1	18	3 x GN 1/1	
072	32	4 x GN 1/1	24	4 x GN 1/1	
102	48	6 x GN 1/1	36	6 x GN 1/1	



### MULTIGRILL

Multigrill sorgt stets für den perfekten Gargrad. Mit exklusivem Zubehör für jede Garart.



### HANDBRAUSE

Handbrause zum Spülen, komplett mit Verbindungsstücken und Aufsätzen.







# AT-CHILL

**AT-Chill ist ein technologisch fortschrittliches Gerät, das dazu konzipiert ist, die Rhythmen der professionellen Gastronomie zu verändern. Eine unverzichtbare Stütze des modernen Küchenchefs, um die täglichen Arbeitszeiten zu optimieren und seine Kreativität in der Küche voll zum Ausdruck zu bringen.**

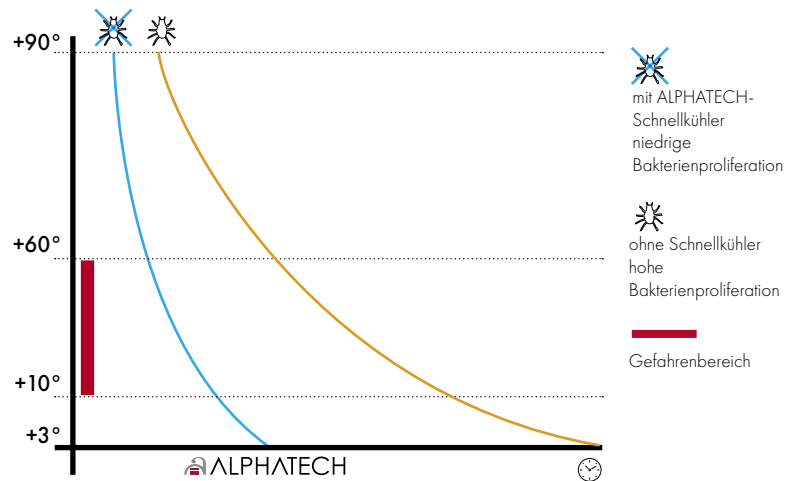
Die extrem leistungsstarken **AT-Chill-Schnellkühler** mit ihren unterschiedlichen Funktionen wurden entwickelt, um auf die spezifischen Arbeitsanforderungen in der **Gastronomie-, Back- und Konditoreibranche** angemessen zu reagieren.



## SCHNELLES ABKÜHLEN

Bakterien und Mikroorganismen vermehren sich bei günstigen Temperaturen zwischen 60°C und 10°C.

**AT-Chill** ermöglicht durch das schnelle Abkühlen, dass die Produkte diesen Gefahrenbereich innerhalb kürzester Zeit durchqueren, um maximale Lebensmittelsicherheit zu garantieren und das Risiko für Lebensmittelvergiftungen zu beseitigen. Das schnelle Abkühlen im Inneren des Lebensmittels **sorgt für einen regelrechten Temperaturschock, wodurch die Ausbreitung jener Bakterien, die für die natürliche Alterung verantwortlich sind, gehemmt und eine bessere und längere Haltbarkeit ermöglicht wird.**



**VON +90 °C BIS +3 °C  
IM PRODUKTINNEREN  
IN MAXIMAL 90  
MINUTEN.**



### SOFT

Die Lufttemperatur in der Kammer bleibt konstant bei 0 °C.

**Ideal zum Schnellkühlen von fertig gekochten Gerichten sowie von empfindlichen Produkten wie etwa Cremes, blättrigem Gemüse, Schnitzel etc., die bei +3 °C optimal über einen Zeitraum von 5-7 Tagen aufbewahrt werden können.**

### HARD

Die Lufttemperatur ist variabel, dabei werden verschiedene Temperaturstufen intelligent angewendet.

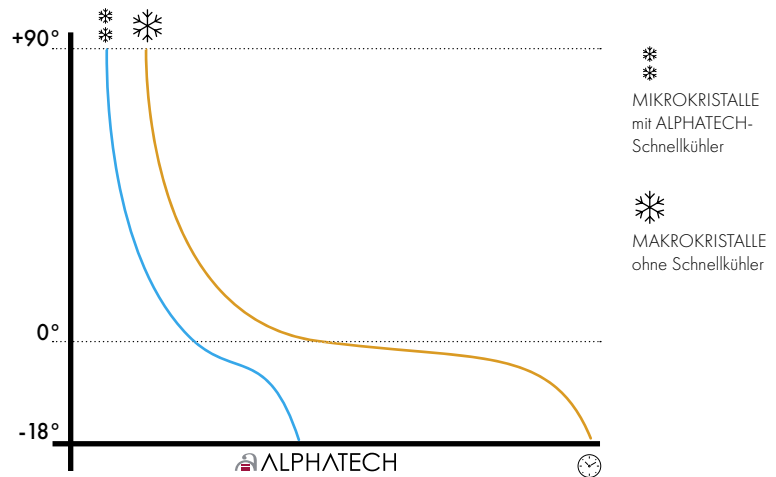
**Ideal zum Schnellkühlen großer Stückgrößen, Stücken mit besonderer Dicke oder bei voller Beladung.**



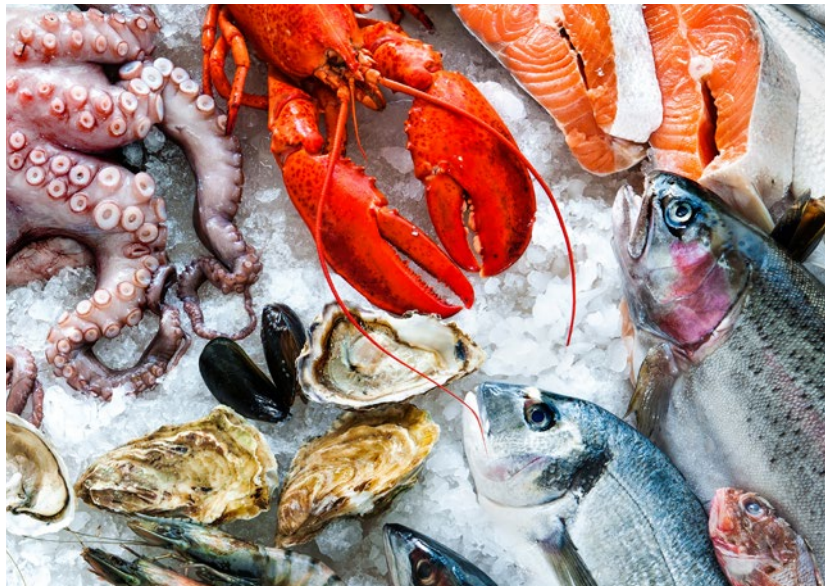


## SCHNELLES SCHOCKFROSTEN

Ein normaler Tiefkühlschrank sorgt für ein langsames Gefrieren, bei dem sich Makrokristalle bilden, die die Gewebestrukturen der Lebensmittel beschädigen und beim Auftauen zu einem Verlust der Konsistenz und damit auch der Qualität des Produkts führen. **AT-Chill** sorgt hingegen dafür, **dass jede Art von Lebensmittel im Kern** unverzüglich eine Temperatur von  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  erreicht. Dabei bilden sich lediglich Mikrokristalle, **die die** strukturellen Eigenschaften des Produkts nicht beeinträchtigen. So verfügt man nach dem Auftauen über ein Produkt mit hoher Qualität, guter Konsistenz, herausragendem Geschmack, perfekter Farbe und vollem Nährwert.



**VON  $+90\text{ }^{\circ}\text{C}$  BIS  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  IM PRODUKTINNEREN IN WENIGER ALS 240 MINUTEN.**



### SOFT

Die Temperatursenkung erfolgt in zwei Phasen: in der ersten wird die Temperatur im Produktinneren auf  $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$  abgesenkt, in der zweiten wird das Produkt bei bis zu  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  eingefroren.

Das negative Abkühlen ist ideal zum Tiefgefrieren roher und halbfertiger Speisen (wie Fleisch, Fisch, frische Eierteigwaren, Biskuit etc.), die so einige Monate lang aufbewahrt werden können (bei  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) ohne die organoleptischen Eigenschaften zu beeinträchtigen.

### HARD

Die Lufttemperatur in der Kammer bleibt konstant bei  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Die ideale Lösung für anspruchsvolle Situationen in Bezug auf die Produktmenge, Produktdicke und die erforderliche Schnelligkeit.



## VORTEILE

Vorteile, höhere Erträge bringen!



### **BESSERER SERVICE**

Durch eine optimale Zeit- und Arbeitsplanung in der Küche kann den Kunden ein schnellerer und noch besserer Service angeboten werden.

## QUALITATIVE VORTEILE

.....



### **BESSERE ORGANISATION**

Eine bessere Organisation und Zeitplanung der täglichen Arbeit in der Küche dank der Möglichkeit, die Speisen schneller zuzubereiten.

## ORGANISATORISCHE VORTEILE

.....



### **WENIGER ABFALL UND MEHR PORTIONEN**

Eine optimale Verwaltung der gekauften Produktmenge ermöglicht den vollständigen Verbrauch der Lebensmittel ohne Abfall.

## WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE

.....



### **UNVERÄNDERTE QUALITÄT**

Durch den Erhalt des richtigen Feuchtigkeitsgrads und einen verringerten Flüssigkeitsverlust bleibt das Produkt weich und zart, als wäre es gerade gebacken worden, und seine Qualitätsmerkmale (Farbe, Aroma, Geschmack) bleiben unverändert.

### **HACCP**

Die Lebensmittelsicherheit der servierten Speisen wird durch die Spitzentechnologie von Alphatech gewährleistet, die ein Instrument entwickelt hat, das den strengsten HACCP-Standards entspricht.

### **UMFANGREICHERES MENÜ**

Dank der Möglichkeit, saisonale Produkte einzukaufen und diese das ganze Jahr über ohne Qualitätsverluste aufzubewahren, kann eine umfangreichere und vielfältigere Speisekarte angeboten werden.

### **MEHR MAHLZEITEN IN KÜRZERER ZEIT**

Dank der Möglichkeit, die Gerichte in einem Zeitrahmen zuzubereiten, der nicht jenem des Service entspricht, können mehr Mahlzeiten in kürzerer Zeit serviert werden.

### **MEHR WERTSCHÄTZUNG**

Mehr Wertschätzung für die Professionalität des Küchenchefs, der mehr Zeit für die Präsentation der Gerichte aufwenden kann.

### **UMSICHTIGE EINKÄUFE**

Einsparungen durch den umsichtigen Einkauf von saisonalen Lebensmitteln in Großmengen oder wenn der Preis der Produkte günstig ist; Lebensmittel, die schockgefroren und anschließend in tiefgekühltem Zustand aufbewahrt werden können.

### **WENIGER ARBEIT**

Durch die Möglichkeit, die Arbeit in der Küche besser zu organisieren, können Spitzenzeiten, Überstunden des Personals und Leerlaufzeiten vermieden und auch der Verbrauch gesenkt werden.



## PRODUKTPALETTE

Eine umfassende Produktpalette für alle Ansprüche



023 / 031



050



051



081

Modell	Anz. Einschübe	Abstand mm	Abmessungen BxTxH mm	Schockkühlung/-gefrieren	Kerntemperatur °C	Versorgungsspannung Volt	Gesamleistung Watt *	Leistung pro Zyklus** Kg
ABM023S	3 x GN 2/3	80	560x560x520h	Kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	587	8 · 5
ABM031S	3 x GN 1/1	80	560x700x520h	Kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	587	8 · 5
RDR050EP	5 x GN 1/1	65	790x700x850h	Positiv	+90 +3	AC 230 50 Hz	800	10
RDM050EP			790x700x850h	Kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1000	10 · 7
RDR051S	5 x GN 1/1	65	790x700x850h	Positiv	+90 +3	AC 230 50 Hz	1000	12
RDM051S			790x700x850h	Kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	12 · 8
RCR081S	8 x GN 1/1	65	790x800x1320h	Positiv	+90 +3	AC 230 50 Hz	1500	25
RDM081S			790x800x1320h	Kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2000	25 · 16

Aufheizbarer Temperaturfühler serienmäßig in kombinierten Modellen mit Ausnahme des Modells ABM 023S.

\* Maximale elektrische Leistung in Watt: R 0 °C/+55 °C, M -10 °C/+55 °C. \*\* Die Ergiebigkeit je Zyklus ist ein Richtwert und hängt auch von der Dicke des Produkts ab.



## PRODUKTPALETTE



121



161



122

Modell	Anz. Einschübe	Abstand mm	Abmessungen BxTxH mm	Schockkühlung/-gefrieren	Kerntemperatur °C	Versorgungsspannung Volt	Gesamleistung Watt *	Leistung pro Zyklus** Kg
RDR121S	12 x GN 1/1	65	790x800x1800h	Positiv	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RDM121S			790x800x1800h	Kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2000	25 · 16
RDR161S	16 x GN 1/1	65	790x800x1950h	Positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2170	36
RDM161S			790x800x1950h	Kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 · 24
RDR122S	12 x GN 2/1	65	1100x880x1800h	Positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3000	50
RDM122S			1100x880x1800h	Kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3176	50 · 32

Aufheizbarer Temperaturfühler serienmäßig in kombinierten Modellen.

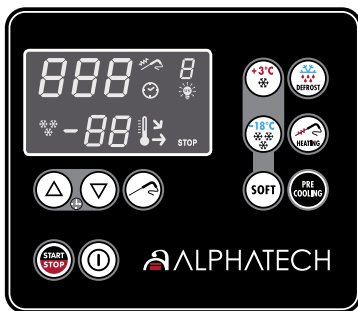
\* Maximale elektrische Leistung in Watt: R 0 °C/+55 °C, M -10 °C/+55 °C. \*\* Die Ergiebigkeit je Zyklus ist ein Richtwert und hängt auch von der Dicke des Produkts ab.



## FUNKTIONEN



E



S

### AUSFÜHRUNGEN

Positives Abkühlen	•	•
Negatives Abkühlen	•	•
Funktionen SOFT: Einstellung für sanftes Abkühlen	-	•
Einstellen der Zeit und Kontrolle des Zeitverlaufs	-	•
Kontrolle der Temperatur des Kerntemperaturfühlers	•	•
Manuelles Einstellen der Zeit und Kontrolle der Temperatur in der Kammer	-	•
Zeitgesteuertes, manuelles Entfrostern	•	•
Aufheizen der Nadel des Kerntemperaturfühlers	-	•
Vorgang des Vorkühlens der Kammer	-	•

• = serienmäßig

### AUFBAU

- Äußere Seitenwände und Deckplatte aus Edelstahl AISI 304 18/10, St. 0,6 mm.
- Tür aus Edelstahl AISI 304 18/10, St. 0,8 mm.
- Vollkommen strahlungssichere Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Formgepresster, auslaufsicherer Innenboden mit Abfluss für das Reinigungswasser in der Mitte (Formgepresster, auslaufsicherer Innenboden für Modelle 023 - 031).
- Isolierung aus hochdichtem, FCKW-freiem Polyurethanschaum (ca. 42 kg/m<sup>3</sup>) mit einer Stärke von 60 mm (Stärke von 35 mm für Modelle 023 - 031).
- Verdampfungssatz aus Kupfer-Aluminium, mit antitoxischem Epoxidharz kataphoreselackiert.
- Verdampfungssatz aus Kupfer/Aluminium mit Flügelrädern aus Aluminium mit hoher Wärmeleistung.
- Antikondensations-Heizelement am Gestell unter der Magnetdichtung des Türrahmens.
- Ergonomischer Griff an der gesamten Länge und magnetische Dichtungen an den 4 Seiten der Tür.
- Öffnbares Lüfterblech auf Scharnieren zur Reinigung des Verdampfers (exkl. Modelle 023 - 031).
- Automatisch schließende Türen mit Arretierung bei 100° (exkl. Modelle 023 - 031).
- Füße aus Edelstahl mit einem Durchmesser von 2 Zoll, mit Kratzschutz (exkl. Modelle 023 - 031).

### KÜHLAGGREGAT

- Elektroventilatoren mit Rückfluss auf das Produkt.
- Vollhermetischer Verdichter (Semihhermetischer für die Modelle 122).
- Kältemittel R452A.
- Verdampfer mit großer Tauscheroberfläche für eine hohe Effizienz des Kühlsystems.
- Wärmetauscher Flüssigkeit/Gas mit hoher Effizienz (exkl. Modelle 023 - 031).

### STEUERBEFEHLE UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Digitale Steuerung mit Display zur Anzeige der eingestellten und festgestellten Werte.
- Überhitzungsschutz zum Schutz des Kompressors.
- Mikroschalter zum Unterbrechen der Belüftung beim Öffnen der Tür (exkl. Modelle 023 - 031).
- Aufheizen der Nadelsonde für die Modelle RDM / RCM.
- Vorkühlen.
- Kontinuierlicher Vorgang.
- Gerät zum Auftauen und Verdampfen von externem Wasser ohne Zufuhr von elektrischer Energie (mittels elektrischem Heizelement für Modelle 122).

### SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG

- Halterung für Roste oder Bleche aus rostfreiem Edelstahl 18/10, mit Steckverbindung an den Seitenteilen der Zelle, zum Reinigen einfach entnehmbar.
- Kerntemperaturfühler.
- Aufgeheizter Kerntemperaturfühler für die Modelle RDM / RCM.

### ZUBEHÖR

- USB-Anschluss für Up- und Download (Bei Gerätebestellung anfordern - Exkl. Modelle 023 - 031 - 050).
- Drucker für die Zeit- und Temperaturaufzeichnung HACCP (Für folgende Modelle nicht lieferbar 023 - 031 - 050 - 051).
- Mehrpreis für Ausführung mit 60 Hz.
- Mehrpreis für wassergekühlte Kondensatoreinheit.
- Mehrpreis für separates Kuehlaggregat.
- Rädersatz, 2 mit Bremse.

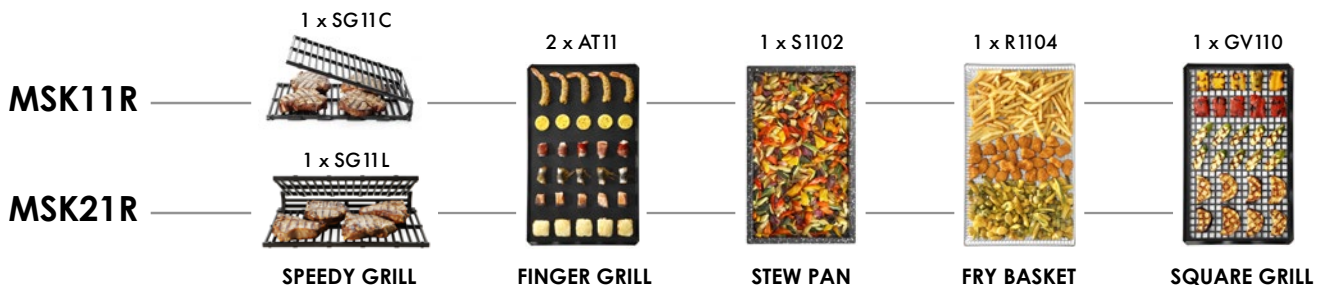


## MULTIGRILL

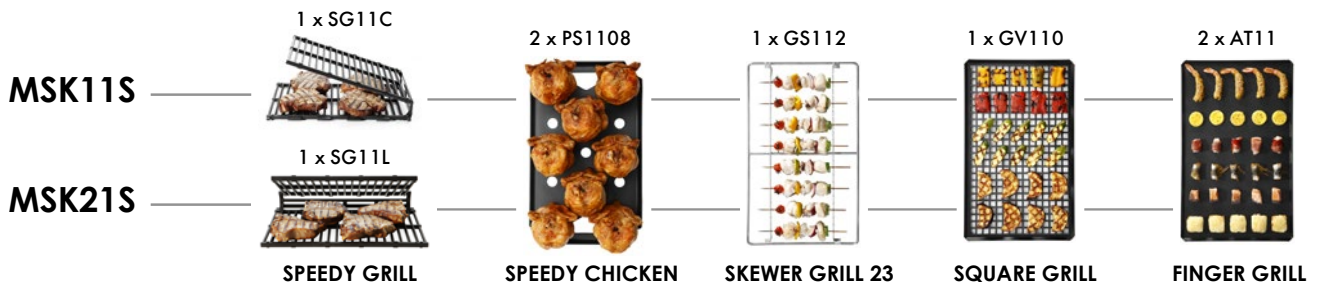
Alphatech bietet praktische und funktionelle Lösungen für besondere Gararten.

### EMPFOHLENE MULTIGRILL-STARTERSETS:

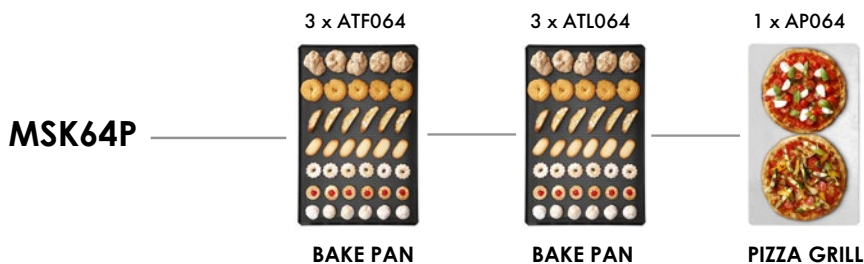
#### Restaurant-Kit GN 1/1



#### Supermarkt-/Gastronomie-Kit GN 1/1



#### Konditorei-Kit EN 600x400



Ziehen Sie die Preisliste MULTIGRILL zu Rate, um das komplette Angebot an Behältern und exklusiven Accessoires für besondere Gararten zu entdecken.





**Alphatech Ali Group S.r.l.**  
Via Schiaparelli 15  
Z.I. S. Giacomo di Veglia  
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 912588  
Fax +39 0438 911939  
info@alphatech-ali.it  
www.alphatech-ali.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence