

TECHNISCHES DATENBLATT

evolution PLUS 1011 b



MEHR KONTROLLE MEHR FLEXIBILITÄT HÖHERE EFFIZIENZ

Vielseitig, effizient und über die 8" SmartTouch Steuerung vollkommen intuitiv zu bedienen.

Hocheffiziente Dampferzeugung, minimaler Verbrauch, automatisches Reinigungssystem, ergonomisches Design und fugenloser V4A Garraum.

DIE WICHTIGSTEN VORTEILE

- » **TrustBuilt Konstruktion** | Robuster, fugenloser 316L-Edelstahl-Garraum (V4A), minimaler Kunststoffanteil und kompromisslos hochwertiges Design.
- » **Secure Boiler** | Voller Dampf, automatische nutzergeführte Entkalkung und integrierte Wärmerückgewinnung mit dem einzigartigen BackUp, das auch im Falle einer Boilerstörung für vollen Dampf sorgt.
- » **ErgoFit Quereinschub** | Verringert nachweislich das Risiko von Verbrennungen, Verbrühungen und langfristigen körperlichen Belastungen
- » **FastReact UI** | Ultraschnelle Reaktion des kapazitiven 8" Displays - problemlos bedienbar mit nassen Händen oder Handschuhen

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Kapazität (GN)	10 × GN 1/1
-----------------------	-------------

Speisenkapazität	151 - 250
-------------------------	-----------

Energie	Elektrogerät
----------------	--------------

Abmessung (mm)	932 x 1082 x 894 mm
-----------------------	---------------------

Anschlussleistung	18,7 kW
--------------------------	---------

Dampferzeugung	b - Boiler
-----------------------	------------

Gartechnologie

Secure Boiler	Voller Dampf, automatische nutzergeführte Entkalkung und integrierte Wärmerückgewinnung mit dem einzigartigen BackUp, das auch im Falle einer Boilerstörung für vollen Dampf sorgt.
Lüftersteuerung	7 steuerbare Lüftergeschwindigkeiten sorgen für eine perfekte Luftzirkulation für alle Zubereitungsarten, der sofortige Lüfterstopp beim Türöffnen hält die Wärme im Garraum und sorgt zusätzlich für Sicherheit.
Präzise Feuchtigkeitssteuerung	Prozentgenaue Regelung der Feuchtigkeit und eine hocheffiziente automatisch gesteuerte aktive Entfeuchtung sichern stets das ideale Zubereitungsklima.
DynaAirFlow	Verbesserte Gleichmäßigkeit, vergrößerter Einschubabstand, eine höhere Leistung - all dies dient einer erhöhten Kapazität bei perfekter Gleichmäßigkeit.
Lüfter autoreverse und taktbar	Der autoreverse Lüfter sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, der getakteten Lüfter ist ideal für eine schonende Zubereitung, bei Niedertemperaturverfahren oder zum qualitätserhaltenden Warmhalten.
Hocheffiziente aktive Entfeuchtung	Knusprige Ergebnisse, eine perfekte Kruste oder kreative getrocknete Produkte - kein Problem dank der effizienten Wrasenklappe, die zu hohe Garraumfeuchtigkeit effektiv abführt.
Einpunkt-kerntemperaturfühler	Sichert stets die perfekte Kerntemperatur im Inneren des Garguts. DeltaT Funktion für ein besonders schonendes Garen.

Konstruktion

ErgoFit	Der Quereinschub verringert nachweislich (IEA zertifiziert) das Risiko von Verbrennungen, Verbrühungen und langfristigen körperlichen Belastungen. Perfekte Übersicht und volle Ausschöpfung der Gerätekapazität garantiert!
Panoramatür	Die breite, zweifach verglaste Frontscheibe ermöglicht einen perfekten Einblick in den kompletten Garraum - hier versinkt nichts in der Tiefe! Perfekt für offene Küchen, Theken oder kundenwirksame Produktion.
TrustBuild Konstruktion	Robuster, fugenloser 316L-Edelstahl-Garraum (V4A), minimaler Kunststoffanteil, Tropfrinne und Luftfilter aus Edelstahl - kompromisslos hochwertiges Design
LED Beleuchtung	Hell, farbecht und ein Blickfang - die LED Beleuchtung leuchtet den Innenraum komplett aus und kann individuell eingestellt werden - kein Blenden mehr beim Öffnen der Tür.
Handbrause ausrollbar	Integrierte Brause mit umschaltbarer Sprüh-/Strahlfunktion für schnelles Ausspülen oder Befüllen immer griffbereit.

Steuerung

Reg&Hold	Schnelleinstellung für ein optimales Regenerierklima und anschließendes Warmhalten - ganz einfach griffbereit auf dem Standarddisplay.
ReadyTemp	Vorheizen oder aktiv Abkühlen bei geschlossener oder geöffneter Garraumtür - ganz einfach und schnell verfügbar, damit das ideale Klima binnen Sekunden erreicht ist.
MeineProgramme	Bis zu 500 Programme / 20 Garschritte ganz individuell programmieren und hinterlegen - individuell angepasst auf das Produkt, den Prozess und die Vorgabe, griffbereit für jeden Anwender.
FastReactUI	Ultraschnelle Reaktion des kapazitiven 10" Displays. Natürlich auch bedienbar mit nassen Händen oder Handschuhen.
Kalenderfunktion	Erinnerungen einfach verwalten - die nächste Wartung, der Luftfilter soll in die Spülmaschine? Ganz einfach zeitversetzte Prozesse starten, hinterlegen und beliebig wiederholen. Wichtige Ereignisse immer im Blick!

Pflege & Sicherheit

CombiHealth	Echtzeitüberwachung des Pflegezustands - Wartung, Luftfilter, Kapazität der Filterpatrone oder Reinigung / Entkalkung nötig? Hier hat man stets alles im Blick.
HACCP Aufzeichnung	Alle Gerätedaten und HACCP-Daten werden protokolliert und sind direkt über das Gerätedisplay, über den USB-Anschluss oder online abrufbar - über viele tausend Vorgänge hinweg. Nachweispflichten? Kein Problem.
EvoCleaning	Automatisches Reinigungssystem mit phosphatfreiem Feststoffreiniger. Sicher, sauber und besonders sparsam. Normale und Eco Reinigungsprogramme, Kurzprogramm für schnelle Zwischenreinigung. Bedarfsgerecht aus mindestens 7 Reinigungsprogrammen wählen.
EcoLogic	Energieverbrauch minimiert dank integrierter Wärmerückgewinnung, Zweifachverglasung, und 50mm Isolierung. Energieverbrauchsdaten werden aufgezeichnet und dargestellt.
Internetanbindung	Einfach per LAN Kabel vollen Zugriff auf CombiOnline®. Gerätedaten, Fernsteuerung, automatische Software-Updates und viele weitere Möglichkeiten!
Edelstahl-Luftfilter	Luftfilter unbegrenzt wiederverwenden und einfach in der Spülmaschine reinigen.
EvoDescaling	Automatisches nutzergeführtes Boiler-Entkalkungssystem. Besondere Boilergeometrie für reduzierte Kalkbildung.

Service

Zugang von vorne	Einfacher Servicezugang von vorne zu Elektronik, Platine und weiteren Bauteilen
Türdichtung gesteckt	Für einen einfachen und schnellen Wechsel mit wenigen Handgriffen
Aufzeichnung	Aufzeichnung von Fehlermeldungen mit Klartextanzeige, Zeit und Datum. Vollständige Aufzeichnung aller Gerätebetriebsdaten inkl. Verbrauchswerten.
Wasserzähler	Wasserverbrauch wird über das integrierte Flowmeter gemessen, Hinweis bei einem bestimmten Wasserverbrauch sind programmierbar.
CombiOnline®	Vernetzungslösung mit Zugriff auf alle Serviceparameter, Diagnoseinformationen, Servicedokumentation und Protokollierung von Inbetriebnahmen, Serviceeinsätzen und Vielem mehr. Onlinezugriff auf alle Gerätefunktionen und Fehlerlisten.

Evolution PLUS Optionen

EinschubTimer	Der ideale Helfer bei Mischbeschickungen, unverzichtbar in Systemküchenkonzepten. Aufteilung in drei Zonen pro Einschub für maximale Auslastung der Gerätekapazität.
EcoDoor 300	Dreifache Türverglasung, zwei LED Lichtleisten, maximale Garraumtemperatur: 300 °C
6-Punkt Kerntemperaturfühler	6 Messpunkte sorgen für ein sicheres Messergebnis mit der kältesten Stelle als Referenz.
WiFi	Per Onboard-WiFi einfach eine drahtlose Verbindung zum Internet herstellen und bequem auf alle CombiOnline® Funktionen zugreifen.
OnlineMenu	Online-Zugriff auf hunderte Rezepte und Programme aus allen Länderküchen binnen Sekunden über das Gerätedisplay. Inspiration garantiert!
1000 Programme	Upgrade für erweiterten Speicherplatz für bis zu 1000 eigene Programme mit jeweils bis zu 20 Garschritten.

TECHNISCHE DATEN

Energie	Elektrogerät
Dampferzeugung	Boiler
Kapazität	10 × GN1/1
Speisekapazität	151–250
Einschubabstand	70 mm
Max. Kapazität pro Einschub	15 kg
Max. Kapazität pro Beschickung*	55 kg
Abmessungen (B × H × T) (ohne Griff)	932 × 822 × 894 mm
Gewicht (ohne Verpackung)	-
Gewicht (mit Verpackung)	-
Anschlussleistung	18,7 kW
Heizleistung	18 kW
Nominale Leistung (Gas G20)	-
Boilerleistung	18 kW
Absicherung	32 A
Spannung	3N~/400V / 50-60 Hz
Empfohlenes Anschlusskabel H07RN-F	5G4
Wasserzu- / ablauf	G 3/4" 50 mm
Anschlussschlauch	1 / 2"
Wasserdruck [bar]	2,0-6,0
Gasanschluss	-
Geräuschpegel	bis 70 dBA
Garraumtemperatur	30–260 °C

* Gewicht muss gleichmäßig verteilt sein

WASSERQUALITÄT

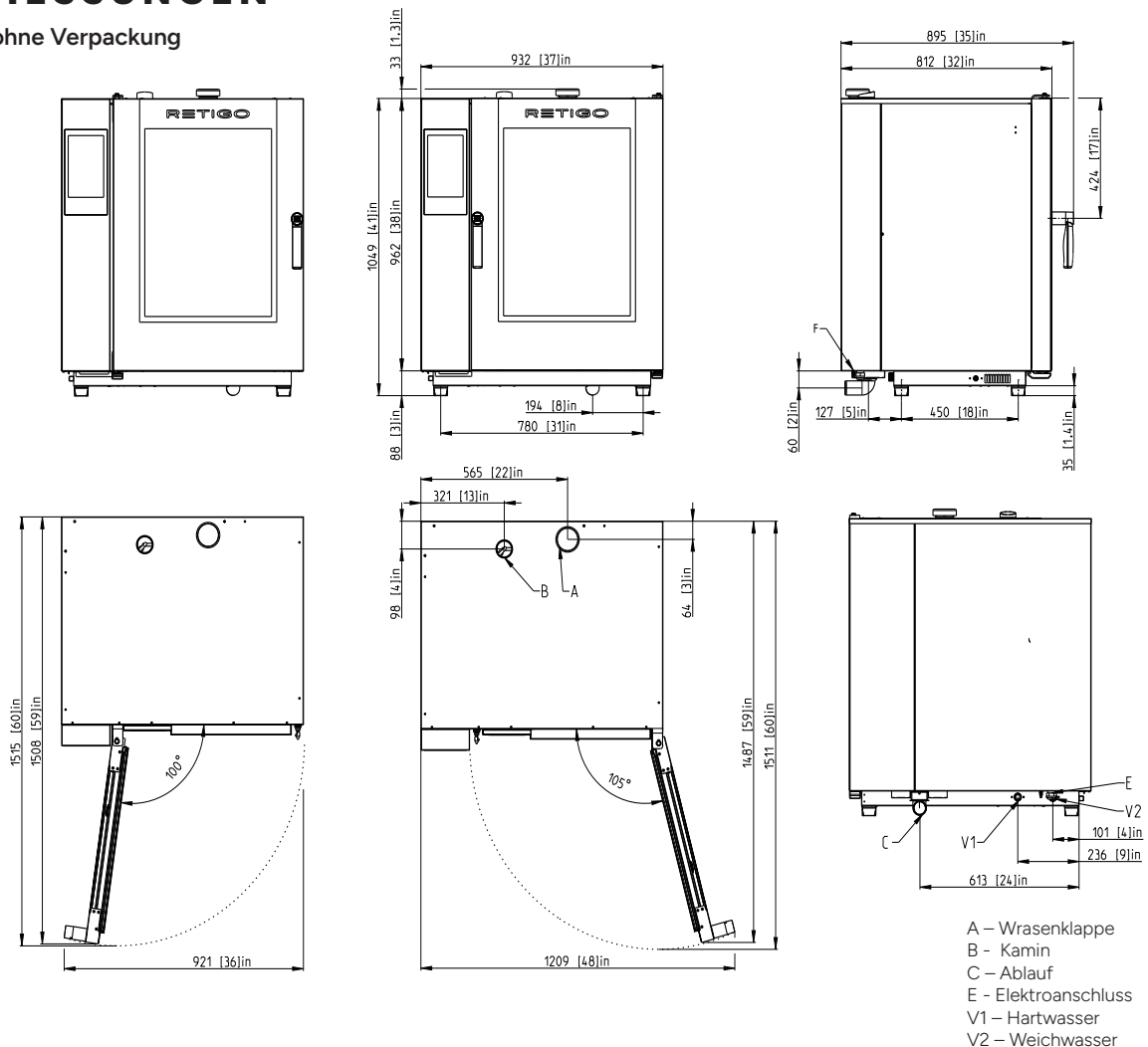
Eingangsdruck	200-600 kPa (2-6 bar)
Wasserhärte	Ab einer Wasserhärte von mehr als 10 °dH empfehlen wir die Verwendung einer passenden Wasseraufbereitung.
Leitwert	40 - 150 ppm (mg/l)
pH Wert	7,0 - 8,5
Freies Chlor	< 0,1 ppm (mg/l)
Gesamtchlor	< 0,1 ppm (mg/l)
Chloride	< 40 ppm (mg/l)
Eisen	< 0,1 ppm (mg/l)
Silizium Dioxid	< 13 ppm (mg/l)

Wasserverbrauch

Durchschnittlicher Verbrauch Weichwasser - ohne Reinigung (l/Std.)	2
Durchschnittlicher Verbrauch Weichwasser - mit Reinigung (l/Std.)	4
Max. mögliche Durchflussrate Weichwasser (l/Min.)	0,45
Durchschnittlicher Verbrauch Hartwasser - ohne Reinigung / Handbrause (l/Std.)	1
Max. mögliche Durchflussrate Hartwasser (l/Min.)	7

ABMESSUNGEN

Gerät ohne Verpackung



SICHERHEITSABSTÄNDE

hinten	50 mm (2")
links	50 mm (2")
rechts	50 mm (2")

WÄRMEABGABEN

latent	960 W / 3460 kJ
sensibel	1250 W / 4500 kJ

Optionen & Zubehör

Geräteoptionen

Türanschlag links, Sicherheits-Türöffnen in zwei Schritten, Anschlussmöglichkeit für Energieoptimierungsanlagen, optionale Einhängestelle mit anderen Abständen oder für 60/40 Zubehör

Optionales Zubehör

ST1116 Untergestell mit 16 × GN1/1 Einschüben, 700mm Höhe
 ST1116H Untergestell mit 22 GN1/1 Einschüben, 900 mm Höhe
 ST1116CS Untergestell mit 16 × GN 1/1 Einschüben auf Rollen
 Untergestell mit Aussparung für Holdomat / Ablagefläche
 Untergestell mit Aussparung für Schockfroster
 EvoVent Kondensationshaube
 GN-Behälter und Spezial-GN-Zubehör in zahlreichen Ausführungen
 Lebensmittelsprühpistole
 Vision Smoker Räuchermodul