

TECHNISCHES DATENBLATT

evolution PLUS 623 i



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.
- » **TrueSteam Direkt** | Optimierte Garraumheizelemente, zweistufiges verbessertes Vorheizsystem und eine effizientere Wasserverteilung sichern maximale Dampfsättigung bei niedrigerem Verbrauch von Energie und Wasser.
- » **FastReact UI** | Ultraschnelle Reaktion des kapazitiven 8" Displays - problemlos bedienbar mit nassen Händen oder Handschuhen

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Kapazität (GN)	6 × GN 2/3
-----------------------	------------

Speisenkapazität	30 - 150
-------------------------	----------

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

Abmessung (mm)	683 x 642 x 577 BxHxT
-----------------------	-----------------------

Anschlussleistung	5,6 kW
--------------------------	--------

Dampferzeugung	i - Injektion
-----------------------	---------------

Gartechnologie

TrueSteam Direkt	Optimierte Garraumheizelemente, zweistufiges Vorheizsystem und eine effizientere Wasserverteilung sichern maximale Dampfsättigung bei niedrigem Wasser- und Energieverbrauch.
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

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.

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!
Programme	Erweiterung des Programmspeichers auf 1000 Programme mit bis zu Schritten.

TECHNISCHE DATEN

Energie	Elektrogerät
Dampferzeugung	Injektion
Kapazität	6 × GN2/3
Speisekapazität	30–50
Einschubabstand	
Max. Kapazität pro Einschub	10 kg
Max. Kapazität pro Beschickung*	22 kg
Abmessungen (B × H × T) (ohne Griff)	683 × 642 × 661 mm
Gewicht (ohne Verpackung)	119,5 kg
Gewicht (mit Verpackung)	-
Anschlussleistung	5,6 kW
Heizleistung	5,4kW
Nominale Leistung (Gas G20)	-
Boilerleistung	-
Absicherung	10 A
Spannung	3N~/400V / 50-60 Hz
Empfohlenes Anschlusskabel H07RN-F	5G2,5
Wasserzu- / ablauf	G 3/4" 40 mm
Anschlussschlauch	1 / 2"
Wasserdruck [bar]	2,0-6,0
Gasanschluss	-
Geräuschpegel	do 70 dBA
Garraumtemperatur	30–260 °C

* Gewicht muss gleichmäßig verteilt sein

WASSERQUALITÄT

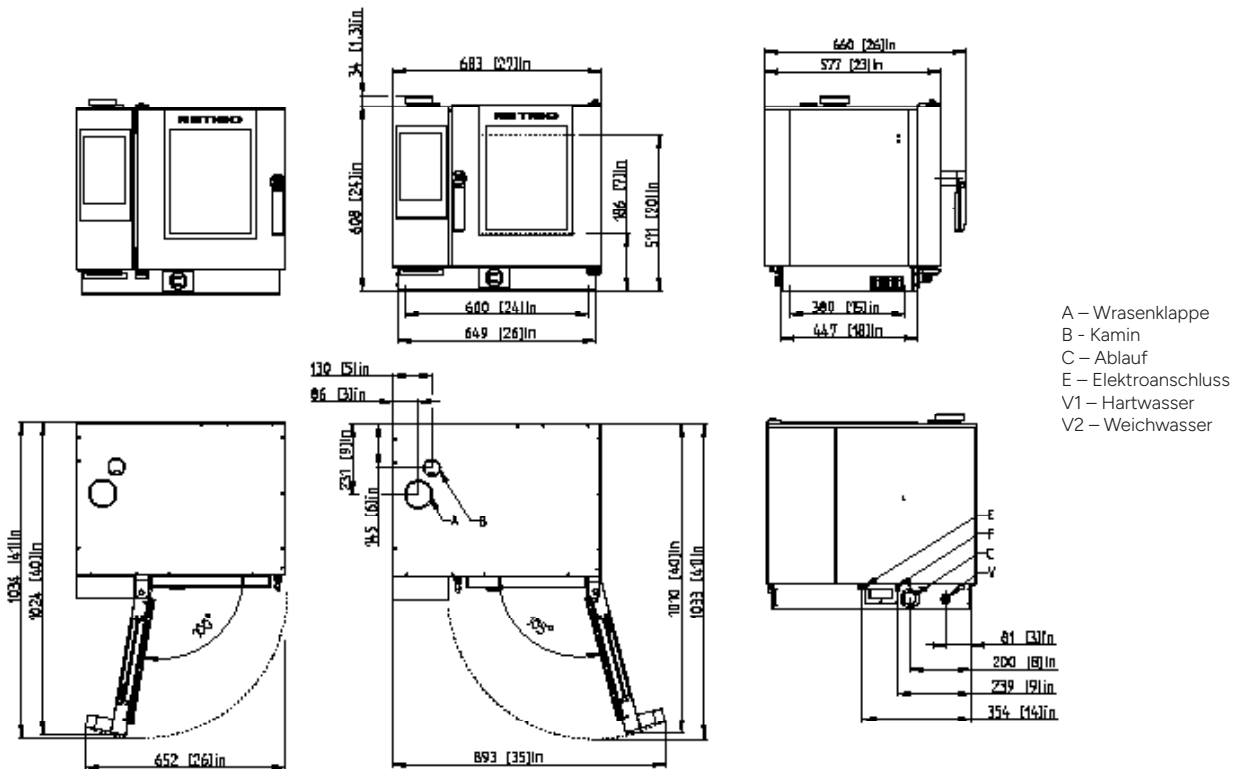
Eingangsdruck	200-600 kPa (2-6 bar)
Wasserhärte	≤ 5°dH
Leitwert	40 - 150 ppm (mg/l)
pH Wert	7,0 - 8,5
Freies Chlor	< 0,1 ppm (mg/l)
Gesamtchlor	< 0,1 ppm (mg/l)
Chloride	< 40 ppm (mg/l)
Eisen	< 0,1 ppm (mg/l)
Silizium Dioxid	< 13 ppm (mg/l)

Wasserverbrauch

Durchschnittlicher Verbrauch Weichwasser - ohne Reinigung (l/Std.)	3
Durchschnittlicher Verbrauch Weichwasser - mit Reinigung (l/Std.)	4
Max. mögliche Durchflussrate Weichwasser (l/Min.)	0,2
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	283 W / 1200 kJ
sensibel	360 W / 1300 kJ

Optionen & Zubehör

Geräteoptionen	Türanschlag links, Sicherheits-Türöffnen in zwei Schritten, Anschlussmöglichkeit für Energieoptimierungsanlagen,
Optionales Zubehör	ST623 Untergestell mit 728 mm Höhe und 8 Einschüben GN2/3 sowie 8 Einschüben GN1/3 Wandkonsole für Wandmontage TankBase - Unterbau für die autarke Wasserversorgung - kein Festanschluss nötig EvoVent Kondensationshaube GN-Behälter und Spezial-GN-Zubehör in zahlreichen Ausführungen Lebensmittelsprühpistole Vision Smoker Räuchermodul