

TECHNISCHES DATENBLATT

evolution ONE 1011 i



ZUVERLÄSSIGES BASISMODELL FÜR DEN PROFESSIONELLEN BETRIEB.

Robust und ergonomisch mit intuitiver Steuerung über Folientastatur - ausgestattet mit Allem, was wirklich wichtig ist inkl. der sparsamen automatischen Reinigung und einem fugenloser V4A Garraum.

DIE WICHTIGSTEN VORTEILE

- » **TrustBuilt Konstruktion** | Robuster, fugenloser 316L-Edelstahl Garraum (V4A), minimaler Kunststoffanteil und kompromisslos hochwertiges Design.
- » **ErgoFit Quereinschub** | Verringert nachweislich das Risiko von Verbrennungen, Verbrühungen und langfristigen körperlichen Belastungen.
- » **FastReact UI** | Übersichtliche Steuerung über Folientastatur mit sofortiger Reaktion - problemlos bedienbar mit nassen Händen oder Handschuhen.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Kapazität (GN)	6 × GN 1/1
-----------------------	------------

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

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

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

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

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

Gartechnologie

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.
DynaAirFlow	Verbesserte Gleichmäßigkeit, vergrößerter Einschubabstand, eine höhere Leistung - all dies dient einer erhöhten Kapazität bei perfekter Gleichmäßigkeit
Lüfter autoreverse	Der autoreverse Lüfter sorgt für eine besonders gleichmäßige Wärmeverteilung.
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	Der integrierte Kerntemperaturfühler überwacht zuverlässig die Temperatur im Inneren des Garguts und sorgt für den optimalen Gargrad. Gleichzeitig wird die Kerntemperatur in den HACCP Daten aufgezeichnet.

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, doppelt 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

Alphanumerische Folientastatur	Die Steuerung über die Alphanumerische Folientastatur ist selbsterklärend und einfach zu bedienen. Die Feuchts-steuerung erfolgt in 5% Schritten, Abkühl-/Vorheizfunktion. Anzeige von Ist- und Soll-Werten. Wechsel der Betriebsarten oder Garparameter ohne Programmabbruch möglich. Startzeitvorwahl (24h) und Dauerbetrieb für ein entspanntes Arbeiten.
Programme	Bis zu 99 Programme mit bis zu je 9 Schritten können hinterlegt werden. Der Programmname kann in Klartextanzeige eingespeichert werden.

Pflege & Sicherheit

HACCP Aufzeichnung	Alle Gerätedaten und HACCP-Daten werden protokolliert und können über den USB-Anschluss heruntergeladen werden - über viele tausend Vorgänge hinweg. Nachweispflichten? Kein Problem.
EvoCleaning	Automatisches Reinigungssystem mit phosphatfreiem Feststoffreiniger. Sicher, sauber und besonders sparsam. Kurzprogramm für schnelle Zwischenreinigung. Bedarfsgerecht aus mindestens 7 Reinigungsprogrammen wählen.
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.

TECHNISCHE DATEN

Energie	Elektrogerät
Dampferzeugung	Injektion
Kapazität	10 × GN1/1
Speisenkapazität	151–250
Einschubabstand	70 mm
Max. Kapazität pro Einschub	15 kg
Max. Kapazität pro Beschickung*	55 kg
Abmessungen (B × H × T) (ohne Griff)	932 × 1082 × 810 mm
Gewicht (ohne Verpackung)	144 kg
Gewicht (mit Verpackung)	-
Anschlussleistung	18,7 kW
Heizleistung	18 kW
Nominale Leistung (Gas G20)	-
Boilerleistung	-
Absicherung	32 A
Spannung	3N~/400V / 50-60 Hz
Empfohlenes Anschlusskabel	H07RN-F 5G2,5
Wasserzu- / ablauf	G 3/4" 50 mm
Anschlussschlauch	1 / 2"
Wasserdurck [bar]	2,0-6,0
Gasanschluss	-
Geräuschpegel	bis 70 dBA
Garraumtemperatur	30–260 °C

* Gewicht muss gleichmäßig verteilt sein

WASSERQUALITÄT

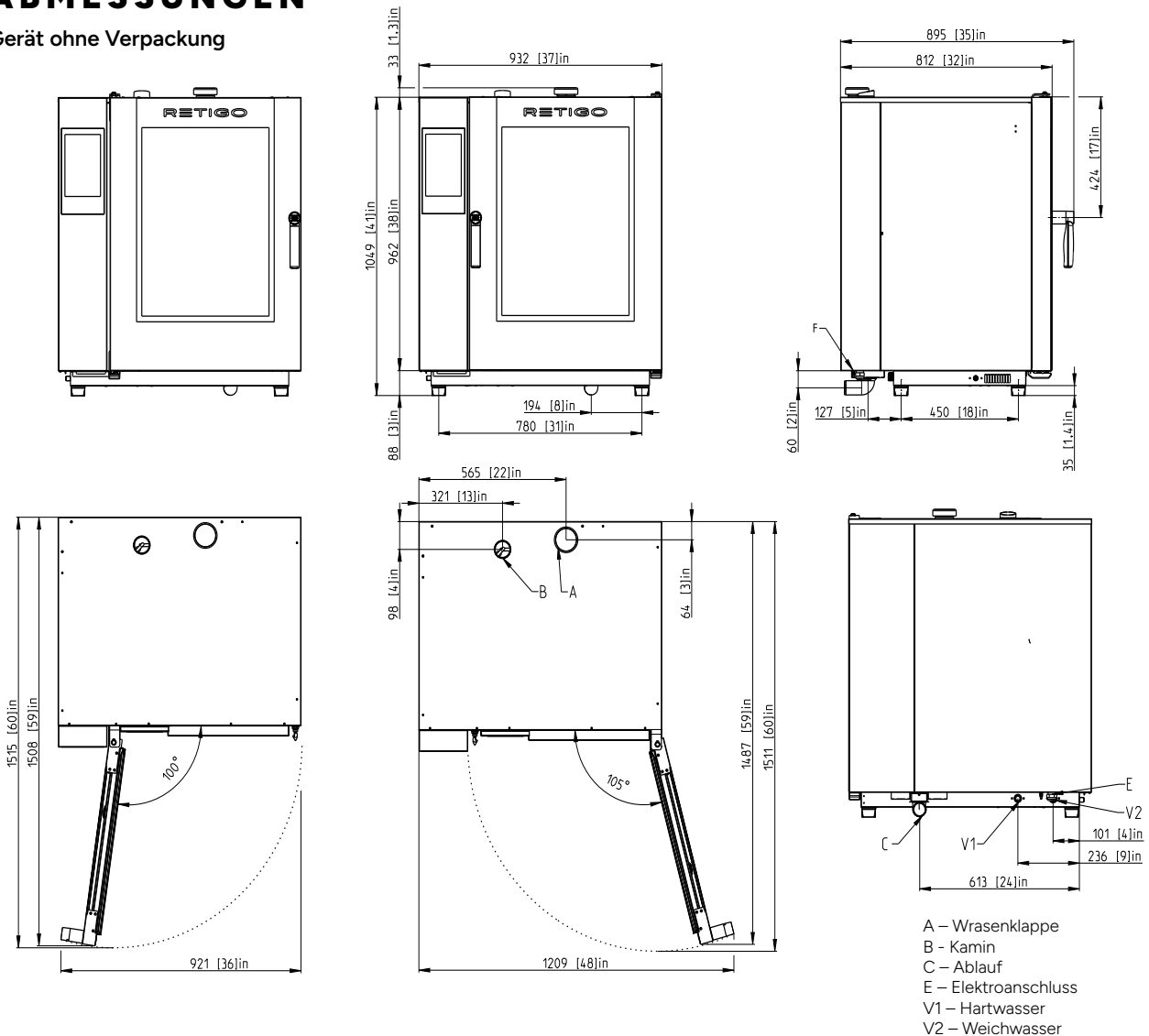
Eingangsdruck	200-600 kPa (2-6 bar)
Wasserhärte (Gesamthärte)	≤ 5°dH
Leitwert	40 - 150 ppm (mg/l)
pH	7,0 - 8,5
Freies Chlor	< 0,1 ppm (mg/l)
Gesamtchlor	< 0,1 ppm (mg/l)
Chloride	< 40 ppm (mg/l)
Eisen	< 0,1 ppm (mg/l)
Silizium Dioxid	< 13 ppm (mg/l)

WASSERVERBRAUCH

Durchschnittlicher Verbrauch Weichwasser - ohne Reinigung (l/Std.)	6
Durchschnittlicher Verbrauch Weichwasser mit Reinigung (l/Std.)	8
Max. mögliche Durchflussrate Weichwasser (l/Min.)	0,45
Durchschnittlicher Verbrauch Hartwasser - ohne Reinigung / Handbrause (l/Std.)	3
Max. mögliche Durchflussrate Hartwasser (l/Min.)	7

ABMESSUNGEN

Gerät ohne Verpackung



SICHERHEITSABSTÄNDE

WÄRMEABGABEN

hinten	50 mm (2")	latent	960 W / 3460 kJ
links	50 mm (2")	sensibel	1250 W / 4500 kJ
rechts	50 mm (2")		

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 TankBase - Unterbau für die autarke Wasserversorgung - kein Festanschluss nötig EvoVent Kondensationshaube GN-Behälter und Spezial-GN-Zubehör in zahlreichen Ausführungen Lebensmittelsprühpistole Vision Smoker Räuchermodul