

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

INHALT

A	ALLGEMEINE INFORMATIONEN _____	Seite	2
A1	PRODUKTBESCHREIBUNG _____	Seite	3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN _____	Seite	3
A3	TRANSPORT _____	Seite	4
A4	AUSPACKEN _____	Seite	4
B	INSTALLATION _____	Seite	4
C	SICHERHEITSHINWEISE _____	Seite	5
D	BETRIEB _____	Seite	6
E	REINIGUNG & WARTUNG _____	Seite	14
F	FEHLERBEHEBUNG _____	Seite	15
G	ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG ____	Seite	16
H	ELEKTRISCHER SCHALTPLAN _____	Seite	20

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

A ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Vor der Installation des Geräts bitte die Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig lesen. Eine unsachgemäße Installation oder ein falscher Austausch von Teilen kann das Gerät beschädigen oder zu Verletzungen führen. Für Schäden, die durch Vorsatz, Fahrlässigkeit, Missachtung von Anweisungen und Vorschriften oder fehlerhafte Anschlüsse entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung. Unbefugte Eingriffe in das Gerät führen zum Verlust der Garantie.

1. Diese Bedienungsanleitung ist an einem sicheren Ort aufzubewahren und für zukünftige Zwecke griffbereit zu halten.
 2. **Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal gemäß den gesetzlichen Bestimmungen und Sicherheitsvorschriften des jeweiligen Landes durchgeführt werden.**
 3. Dieses Gerät darf nur von geschultem Personal verwendet werden.
 4. Bitte schalten Sie das Gerät im Falle einer Störung oder eines Fehlers sofort aus. Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden. Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.
-

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

A1 PRODUKTBESCHREIBUNG

*Die professionellen Backöfen für Backwaren und Süßgebäck mit hoher Effizienz wurden für den Einsatz in Industrieküchen entwickelt.

Produktcode	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)	Verpackungsmaße (mm)
BPOE113	1800x1305x376	279	1730x1520x600
WBPOE113	1800x1120x376	180	1730x1520x1000

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Produktcode	Kapazität	Elektrischer Anschluss (V)	Kabel (mm ²)	Leistung (kW)	Sicherung (A)
BPOE113	6 Stück (35x45 cm) Tablett 4 Stück (40x60 cm) Tablett	380	5x2,5	12	40
WBPOE113		380	5x2,5	2	25

* Der Kesselgenerator kann gemäß den Anforderungen des Kunden angeschlossen werden. In diesem Fall müssen ein sauberes Wasserzulauf und ein Abwasserabfluss an der Anschlussstelle des Geräts vorhanden sein.

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

A3 TRANSPORT

* Dieses Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden. Es muss auf einer Palette mit einem Gabelstapler transportiert werden.

A4 AUSPACKEN

* Bitte packen Sie das Paket gemäß den Sicherheitsvorschriften und Bestimmungen des jeweiligen Landes aus und entsorgen Sie die Verpackung. Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl gefertigt. Alle Kunststoffteile sind mit dem Materialsymbol gekennzeichnet.

*Bitte überprüfen Sie, ob alle Teile des Geräts vollständig sind und ob sie während des Transports beschädigt wurden.

B INSTALLATION

* Bitte stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und stabilen Untergrund und ergreifen Sie notwendige Maßnahmen, um ein Umkippen zu verhindern.

* Der Techniker, der die Installation und den Service des Geräts übernimmt, muss Fachmann auf diesem Gebiet sein und über eine gültige Installations- und Servicelizenz des Unternehmens verfügen.

*Der Anschluss an die Stromversorgung muss von einer autorisierten Person vorgenommen werden.

*Stellen Sie sicher, dass die an das Gerät angeschlossene Spannung mit der auf dem Geräteschild angegebenen Spannung übereinstimmt.



Dieses Gerät muss gemäß den Sicherheitsvorschriften und Normen an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

* Die Erdung des Geräts muss mit der Erdungsleitung am Panel verbunden werden, die sich am nächsten zur elektrischen Installation befindet.

* Der Anschluss an die Hauptsicherung und die Fehlerstrom-Sicherung muss gemäß den aktuellen Vorschriften erfolgen.

*Für eine einfache Reinigung und Wartung des Geräts muss auf der rechten und linken Seite des Geräts mindestens 50 cm Platz vorhanden sein. Das Gerät sollte unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden.

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

C SICHERHEITSHINWEISE



*Verwenden Sie das Gerät nicht an unzureichend beleuchteten Orten.



*Berühren Sie die beweglichen Teile nicht, während das Gerät in Betrieb ist.



*Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Materialien. Der Abstand zwischen der Ofenoberfläche und brennbarem Material muss mindestens 10 cm betragen.



*Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.



*Beladen Sie das Gerät nicht mit mehr oder weniger als seiner Kapazität.



*Versuchen Sie nicht, das Gerät ohne geeignete Schutzausrüstung zu verwenden.



*Falls aus irgendeinem Grund ein Brand oder eine Flammenbildung an dem Einsatzort des Geräts auftritt, schalten Sie sofort alle Gasventile und den elektrischen Schalter ab und verwenden Sie einen Feuerlöscher. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Feuer zu löschen.



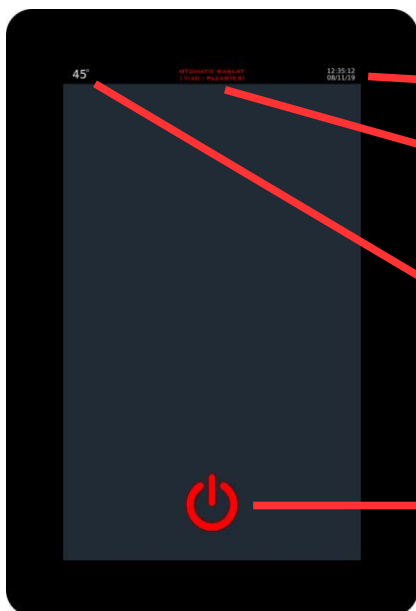
*Alle Schäden aufgrund eines fehlenden Erdungsanschlusses sind nicht von der Garantie abgedeckt.

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

D BETRIEB BPOE113

* Bedienfeld;

AUS MODUS DISPLAY



UHRZEIT / DATUM

AUTOMATISCHER START
WARNUNG

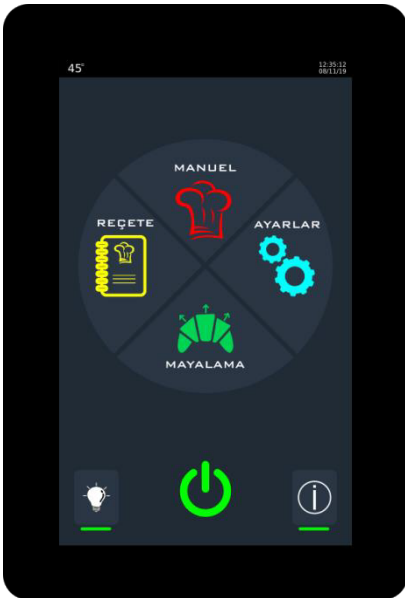
Wenn einer der Auto-Start-Modi aktiviert ist, wird dies hier angezeigt. Wenn mehr als ein automatischer Start aktiviert ist, wird die nächste Startzeit angezeigt.

UMGEBUNGSTEMPERATUR

PANEL EIN / AUS

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

HAUPTBILDSCHIRM



MANUELLE BEKÖMMLUNG

Wenn das Kochen manuell durchgeführt wird, klicken Sie hier.



REZEPTBEKÖMMLUNG

Wenn das Kochen nach Rezept oder die Erstellung eines Rezepts erfolgen soll, klicken Sie hier..



EINSTELLUNGEN

Die Parameter, Zeit-/Datums-Einstellung und der automatische Start werden hier festgelegt.



FERMENTIERUNG

Hier wird nur die Fermentation durchgeführt, ohne den Ofen zu betreiben.



INFO-ANZEIGE

Kontaktdaten und Installationsinformationen des Herstellers können hier eingesehen werden.



LAMPENKNOOPF

Es handelt sich um einen Ein-/Ausschalter für die Lampe.

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

MANUELLES KOCHBILDSCHIRM



OFEN AUSWÄHLEN

Wenn das Kochen manuell erfolgen soll, klicken Sie hier.



FERMENTATION WÄHLEN

Klicken Sie hier, um vom Backofen zum Fermentationsbildschirm zu wechseln.

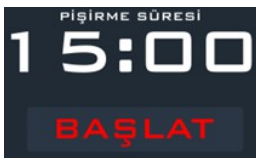


TEMPERATUR AUF/AB

Die eingestellten Werte der Unter- und Obertemperatur des Backofens sowie der Status der Heizungen werden hier angezeigt. Ist das Heizungssymbol rot, ist die Heizleistung inaktiv. Ist das Heizungssymbol grün, ist die Heizung aktiv.

DAMPF

Hier werden die Dampfmenge und der Dampfstatus angezeigt. Das Dampfen wird mit der Dampf-Taste rechts gestartet.



Hier kann die Kochzeit eingestellt und gestartet werden. Am Ende dieser Zeit wird der Alarm aktiviert und die Ablaufwarnung auf dem Bildschirm angezeigt. Nach Ablauf der Zeit kann der Countdown bei Bedarf mit zusätzlicher Zeit fortgesetzt werden.

ZURÜCK-TASTE



Beenden-Taste für manuelles Kochen



ASPIRATOR-TASTE

Aspirator Ein/Aus-Taste. Es ist parametrisch.



KLAPPENTASTE

Klappe Ein/Aus-Taste. Es ist parametrisch.



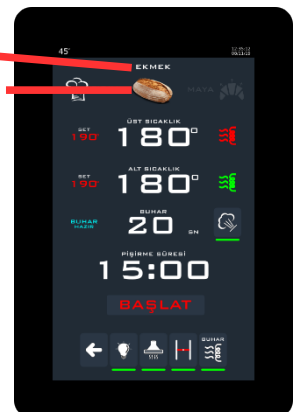
DAMPFHEIZTASTE

Dampfheizung Ein/Aus-Taste.

REZEPTKOCHBILDSCHIRM

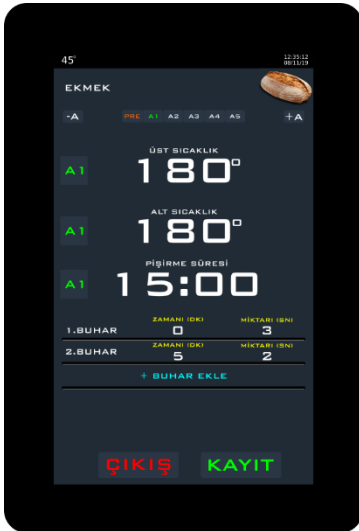
REZEPTNAME

REZEPTFOTO



BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

REZEPTERSTELLUNGS-BILDSCHIRM



EKMEK

REZEPTNAME

Der Rezeptname kann hier durch Klicken geändert werden.



REZEPTFOTO

Das Rezept-Icon kann hier durch Klicken geändert werden.

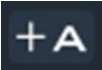
SCHRITT ENTFERNEN

Durch Klicken auf diese Schaltfläche kann der Schritt gelöscht werden. Die Schritte werden vom Ende aus gelöscht.



SCHRITT HINZUFÜGEN

Ein Schritt kann durch Klicken auf diese Schaltfläche hinzugefügt werden. Es können maximal 5 Schritte hinzugefügt werden. Die Schritte werden vom Ende aus hinzugefügt.



OBER-UNTER TEMPERATUR

Der obere und untere Temperaturwert der ausgewählten Stufe oder der Vorheizung wird hier eingestellt.



KOCHZEIT

Kochzeit kann für jeden Schritt angepasst werden.

	ZAMANI (DK)	MIKTARI (BN)
1.BUHAR	0	3
2.BUHAR	5	2
+ BUHAR EKLE		

DAMPF

Insgesamt können fünf Dampfvorgänge für ein Rezept eingestellt werden. Die Zeit und Menge jedes Dampfs werden individuell festgelegt. Die Dampfeinstellungen müssen über die gesamte Rezeptzeit angepasst werden.



REZEPT SPEICHERN UND BEENDEN

Es speichert das Rezept und beendet es.

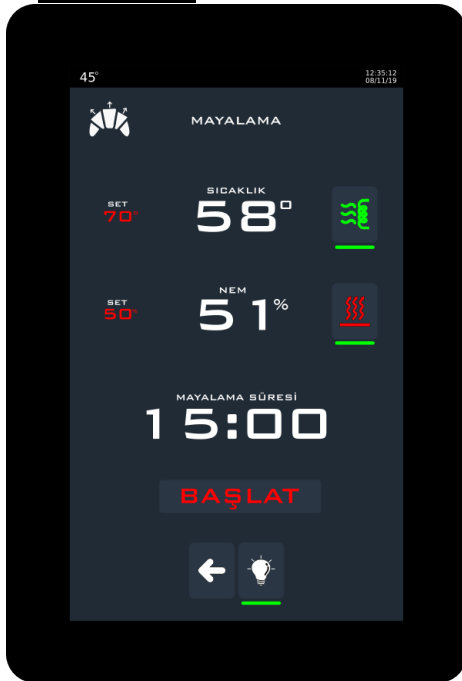


OHNE REZEPT SPEICHERN BEENDEN

Beendet ohne das Rezept zu speichern.

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

FERMENTIERUNGS- BILDSCHIRM



FERMENTIERUNGSTEMPERATUR

Die aktuelle Temperatur und die eingestellte Temperatur des Fermentierungsbereichs werden hier angezeigt.



FERMENTIERUNGSLUFTFEUCHTIGKEIT

Die aktuelle Luftfeuchtigkeit und die eingestellte Temperatur des Fermentierungsbereichs werden hier angezeigt.



HEIZTASTE

Startet den Heizkörper im Fermentierungsbereich. Das Heizsymbol ist aktiv, wenn es grün ist, und passiv, wenn es rot ist.



LUFTFEUCHTIGKEITSTASTE

Startet den Dampfwärmer im Fermentierungsbereich. Wenn das Symbol grün ist, ist der Wärmer aktiv, und wenn es rot ist, ist er passiv.



AUSGANG AUS DER GÄRUNG

Diese Taste ist nur während des Brauvorgangs sichtbar. Sie wird zum Verlassen der Gärung verwendet.



FERMENTATION LAMPEN-TASTE

Fermentation Lampe Ein/Aus-Taste.

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

AUTOMATISCHER START-BILDSCHIRM

Mit der Auto-Start-Funktion kann der Ofen automatisch am festgelegten Tag und zur festgelegten Uhrzeit starten.



AUTOMATISCHE STARTZEIT

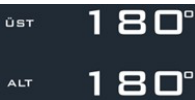
Die Auto-Start-Zeit wird hier eingestellt.

MANUEL PIŞİRME

REZEPT / MANUELLE AUSWAHL

Ob der Auto-Start manuell oder als Rezept gestartet wird, kann hier durch Klicken ausgewählt werden.

ÖBER-ÖNTER TEMPERATUR



Wenn manuelles Kochen ausgewählt wird, wird hier die untere und obere eingestellte Temperatur des automatischen Starts festgelegt.



AUTOMATISCHER START EIN/AUS

Der Auto-Start wird durch Klicken auf diese Schaltfläche aktiviert.

PARAMETER

P00-) LAMPE ZEIT

Es ist die Verweildauer der Lampe, nachdem sie aktiviert wurde. Sie kann von 0 bis 99 Sekunden eingestellt werden. Wenn der Wert auf null gesetzt wird, schaltet sich die Lampe nicht automatisch aus.

P01-) LAMPE BLINKER

Wenn die Lampe im Falle eines Alarms oder Fehlers mit Blinklicht betrieben werden soll, muss dieser Parameter auf "AN" gesetzt werden. Wenn der Alarm oder Fehler beendet ist, wird die Lampe je nach Zustand des Lampenknopfs aktiv oder passiv.

P02-) BLINKER EIN-ZEIT (s)

Dies ist die Zeit, die die Lampe während des Blinkbetriebs eingeschaltet bleibt. Diese Zeit kann zwischen 1 und 10 Sekunden eingestellt werden.

P03-) BLINKER AUS-ZEIT (s)

Dies ist die Zeit, in der die Lampe während des Blinkbetriebs ausgeschaltet bleibt. Diese Zeit kann zwischen 1 und 10 Sekunden eingestellt werden.

P04-) TASTENKLANG

Der Tastenton, der beim Klicken auf den Bildschirm für eine beliebige Funktion zu hören ist, wird hier aktiviert oder deaktiviert.

P05-) ALARM

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

Der Hornklang am Ende des Zeitraums wird hier aktiviert oder deaktiviert. Im Falle eines Fehlers wird das Horn auch dann ausgegeben, wenn der Alarm ausgeschaltet ist.

P06-) SPRACHE

Die Gerätesprache wird hier festgelegt. Sie kann auf TÜRKISCH oder ENGLISCH eingestellt werden.

P07-) CODE

Dies ist das Passwort, das beim Eintritt in die Parameter abgefragt wird.

P08-) DAMPF MAX. EINSTELLUNG

Der maximale Sollwert, der als Sollwert eingestellt werden kann, wird hier festgelegt. Dieser Parameter kann zwischen 0 und 99 eingestellt werden.

P09-) DAMPF BEREIT TEMPERATUR

Wenn der Ofen-Dampf-Sensor auf „THERMOCUPL“ eingestellt ist, wird hier die eingestellte Temperatur für die Dampferzeugung festgelegt. Dieser Parameter kann zwischen 0 und 200 eingestellt werden.

P10-) DAMPF BEREIT SENSOR

Der Sensor des Ofen-Dampfsystems wird mit diesem Parameter angepasst. Als Dampfsensor kann "THERMOSTAT " oder "THERMOCUPL" ausgewählt werden.

P11-) DAMPF-VORHEIZUNG

Wenn dieser Parameter aktiviert ist, wird der Dampfwärmer sofort aktiviert, sobald das Gerät eingeschaltet wird. Unabhängig davon, auf welchem Bildschirm wir uns befinden, hält er den Dampf bei einer Temperatur von 15 Grad unter der Solltemperatur. Zum Beispiel, wenn die Dampftemperatur auf 100 Grad eingestellt ist, wird der Dampf immer bei 100-15 = 85 Grad gehalten, und der Benutzer erreicht die Dampftemperatur schneller, wenn er die Heizzugtaste betätigt. Damit dieser Parameter funktioniert, muss der Dampfsensor-Parameter auf THERMOCUPL eingestellt sein.

P12-) ASPIRATOR

Wenn dieser Parameter aktiviert ist, erscheint die Aspirator-Taste auf dem Kochbildschirm und der Aspirator arbeitet gemäß der Schaltfläche.

P13-) ASPIRATOR-ZEIT (s)

Wenn dieser Parameter auf einen Wert ungleich null eingestellt ist, arbeitet der Aspirator für die hier eingestellte Zeit nach der Aktivierung und wechselt dann in die passive Position.

P14-) HEIZKÖRPER

Sobald die aktuelle Temperatur den Sollwert erreicht, wechselt der Heizkörper in die passive Position. Hier wird festgelegt, wie viele Grad Celsius der Heizkörper nach Erreichen des Sollwertes wieder aktiv wird. Dieser Parameter kann zwischen 1 und 10 eingestellt werden. Zum Beispiel: Wenn dieser Parameter auf 2 °C und der Sollwert auf 250 °C eingestellt ist, schaltet sich der Heizkörper in den passiven Modus, sobald die aktuelle Temperatur 250 °C erreicht. Nach einer Weile beginnt der aktuelle Temperaturwert zu sinken. Sobald die Temperatur unter $250 - 2 = 248$ °C fällt, also bei 247 °C, wird der Heizkörper wieder aktiviert und versucht, die Temperatur auf 250 °C zu erhöhen.

P15-) OFENTEMPERATUR MAX. EINSTELLUNG

Dies ist der maximale Wert, der für die eingestellte Temperatur festgelegt werden kann. Dieser Parameter kann zwischen 0 und 500 eingestellt werden.

P16-) HEIZKÖRPER OFFSET

Dies ist der Parameter, der mit der Regelung des Temperatur-Sollwerts im Hintergrund zusammenhängt. Dieser Parameter kann zwischen -20 und +20 eingestellt werden. Zum Beispiel: Wenn dieser Parameter auf +5 eingestellt ist und der obere Temperatur-Sollwert 200 °C beträgt, wird die Temperaturregelung nach $200 + 5 = 205$ °C arbeiten. Das bedeutet, dass der Ofen trotz der Anzeige von 200 °C auf dem Bildschirm tatsächlich mit dem im Hintergrund eingestellten Wert von 205 °C arbeitet.

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

P17-) VERPFLICHTENDES VORHEIZEN

Wenn dieser Parameter aktiviert ist, kann das Rezeptkochen nicht gestartet werden, bevor das Vorheizen abgeschlossen ist. Das bedeutet, dass das Vorheizen zwingend erforderlich ist, bevor das Rezept gekocht wird.

P18-) FERMENTIERUNG

Wenn dieser Parameter aktiviert ist, werden alle Fermentierungseinheiten von den Bildschirmen entfernt, und deren Ausgang bleibt inaktiv.

P19-) FERMENTIERUNGS-LAMPE

Wenn die Lampe im Fermentierungsbereich nicht verwendet werden soll, ist dieser Parameter auf AUS.

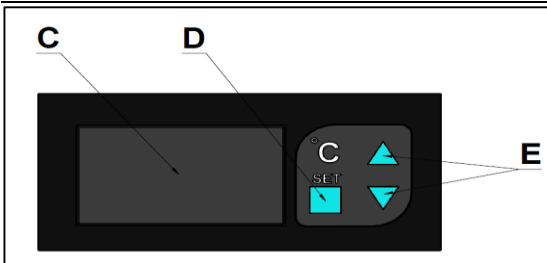
P20-) KAMMER-FÜLLZEIT (s)

Dies ist die maximale Füllzeit der Kammer im Fermentierungsbereich. Wenn die Kammer innerhalb der hier eingestellten Zeit nicht gefüllt wird, wird ein Fehlerzustand angenommen, und ein Malfunktion erscheint auf dem Bildschirm.

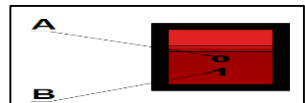
P21-) KLASPE

Wenn dieser Parameter aktiviert ist, erscheint die Klappenschaltfläche auf dem Kochbildschirm, und die Klappe funktioniert gemäß der Schaltfläche.

D BETRIEB 3545-6M



- A : Aus-Position
- B : Offen-Position
- C : Temperaturanzeige
- D : Auf-/AbTemperaturtasten
- E : Temperaturbestätigung



***Verwendung:**

- Stecken Sie das Gerät in die Steckdose und schalten Sie den Schalter an der Vorderseite des Geräts in die Ein-Position.
- Füllen Sie Wasser in die Schale am Boden des Geräts.
- Mit dem Erhitzen des Heizelements beginnt der Ventilator zu arbeiten.
- Stellen Sie die Temperatur entsprechend der Fermentierungszeit des Teigs ein. Drücken Sie dazu die SET-Taste und bestimmen Sie den gewünschten Temperaturwert mit den Auf-/Ab-Pfeiltasten.
- Legen Sie die mit dem Teig gefüllten Schalen in den Schrank.
- Nach Abschluss des Fermentierungsprozesses nehmen Sie die Schalen mit dem Teig aus dem Schrank.
- Wenn Sie mit dem Gerät fertig sind, schalten Sie den Schutzschalter in die Aus-Position.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

E REINIGUNG & WARTUNG

➤ REINIGUNG UND WARTUNG NACH JEDER BENUTZUNG

- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens mit einem weichen Tuch und Öl-Lösungsmittel-Spray, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, indem Sie direkt Wasser sprühen, da der Elektromotor sonst beschädigt werden könnte.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Materialien, die das Chrommaterial beschädigen könnten.

➤ PERIODISCHE REINIGUNG UND WARTUNG

- Die Wartung sollte von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Lassen Sie die periodische Wartung des Geräts alle 15 Tage durchführen.
- Diese Teile (Relais, Steuergerät, Balance, Magnetfilter, Ventilator, Schalter und Lampenteile) werden bei einem Ausfall aufgrund mangelnder Wartung ausgetauscht.
- Die Wartung des Kontaktors des Geräts sollte je nach Nutzungshäufigkeit mit Druckluft durchgeführt werden.

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

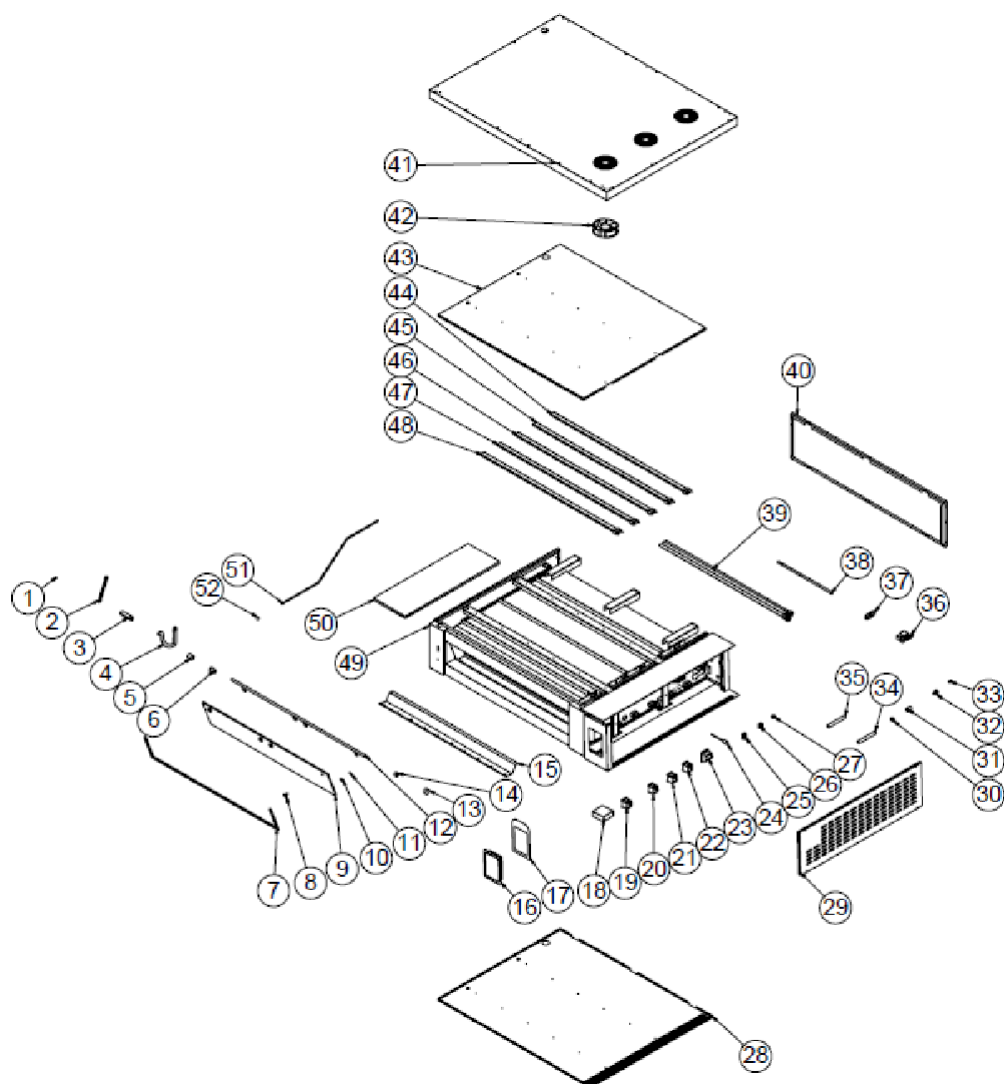
F FEHLERBEHEBUNG

MÖGLICHE FEHLER

FEHLER	ERKLÄRUNG	HINWEIS
E01 – VERBINDUNGSFEHLER	Es handelt sich um eine Fehlfunktion, die mit der Verbindung zwischen der Grafikkarte und der Relaiskarte zusammenhängt.	Überprüfen Sie das Verbindungskabel und seine Anschlüsse.
E02 – TC1 FEHLER	ÜST-1 Thermoelementfehler	Überprüfen Sie das Thermoelement und die Verbindung.
E03 – TC2 FEHLER	ALT Thermoelementfehler	Überprüfen Sie das Thermoelement und die Verbindung.
E04 – TC3 FEHLER	DAMPF Thermoelementfehler	Überprüfen Sie das Thermoelement und die Verbindung.
E05 – FEHLER DES UMGEBUNGSSENSORS	Es liegt eine Fehlfunktion im Sensor vor, der die Umgebungstemperatur misst.	Überprüfen Sie den Mediensensor auf der Karte.
E06 – ALLGEMEINER FEHLER	Es wird vom Unternehmen festgelegt.	IM MOMENT PASSIV
E07 –		
E08 – SENSORFEHLER	Fermentierungssensorfehler	Überprüfen Sie den Fermentierungssensor.
E09 – KAMMERFÜLLFEHLER	Die Fermentierungskammer wurde nicht innerhalb der parametrischen Zeit gefüllt.	Überprüfen Sie den Tank und die Wasserverbindung.

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

G ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG



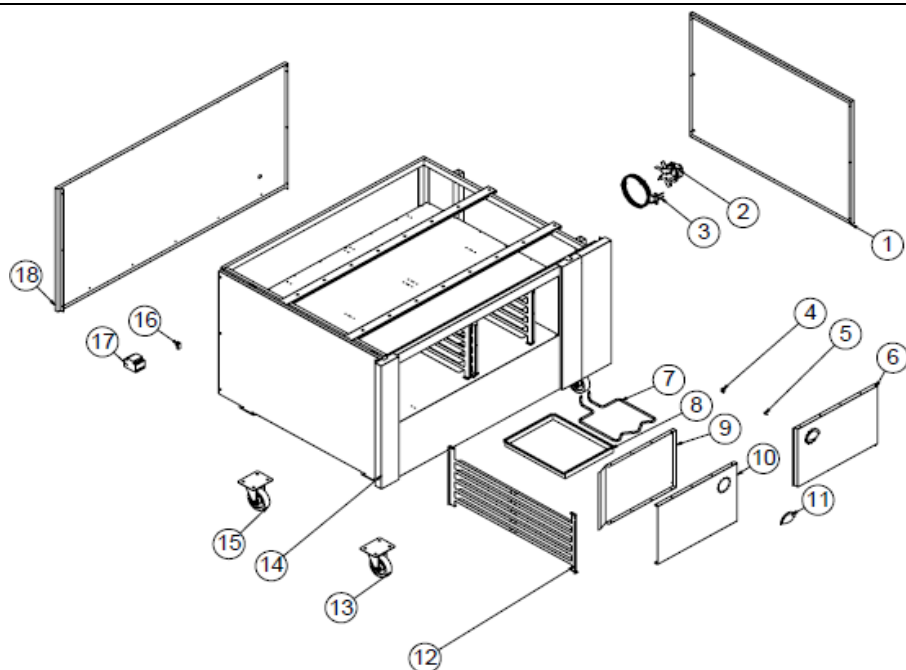
BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

PRODUKTCODE: BPOE113		
NUMMER	PRODUKTNAME	P.CODE
1	FEDERBUCHSE (GESCHNITTEN)	YBR-KNX.SLV-KS-0021
2	ABDECKFEDER GOLDMAXI-MIDI	M.YAY-GLD-001
3	BACKOFENTÜRGRIFF	M.PLS-OZL-009
4	ABDECKGRIFF	YSC-KNX.SLV-LZ-0095
5	GLASTÜR-ANSCHLUSSHÜLSE LINKS	YTL-KNX.SLV-KS-0018
6	GLASTÜR-VERBINDUNGSBUCHSE LINKS INNEN GELB	YTL-KNX.SLV-KS-0020
7	10*10 QUADRATISCHER BRENNBARER GLASDOCHT (WEISS) 0,130 GR/1MT	HCN-ELY-KZ-001
8	ABDECKBEFESTIGUNGSSCHRAUBE	YTL-KNX.SLV-KS-0017
9	1210 x 235 x 8 MM BEDRUCKTES ESG-GLAS	M.CAM-TMP-023
10	SILIKONDICHTUNG	M.PLS-SLK-005
11	SILIKONDICHTUNGSSCHEIBE	M.PLS-SLK-006
12	VERBINDUNGSWELLE GLASTÜR 1293	YTL-KNX.SLV-KS-0016
13	ANSCHLUSSHÜLSE GLASTÜR RECHTS	YTL-KNX.SLV-KS-0019
14	GLASABDECKUNG-ANSCHLUSSHÜLSE, RECHTS INNEN GELB	YTL-KNX.SLV-KS-0021
15	STEINFRONT SC	YSC-KNX.SLV-PN-0250
16	BACKOFEN-STEUERPLATINE	M.ELK-BRL-SLV-001
17	275*169 MM LEKSAN ETIKETT	M.AKS-ETK-LKS-094
18	MDR 20-12 NETZTEIL (MEAN WELL)	M.ELK-EDM-ERK-004
19	EATON DILEM-10 4 KW 9A 1NC 220 V MINIKONTAKTOR	M.ELK-KNT-KNT-002
20	SCHNEIDER LC1K0901M7 MINIKONTAKTOR	M.ELK-KNT-KNT-020
21	SIEMENS 5SL63 MCB C32 3*32 A AUTOMAT SICHERUNG DREI-PHASEN	M.ELK-SGR-003
22	SIEMENS 5SL6104-7 MCB C4 1*4 A 6KA C.OTOMAT SICHERUNG MONOFASE	M.ELK-SGR-007
23	LH901K G9 25W 230V RECHTECKIGE HEIZLAMPE + GLÜHBIRNE	M.ELK-LMB-AMP-002
24	OM-9/00070 1,20 MT J TYP THERMOELEMENT 15 CM FLACH	M.ELK-EDM-JKT-018

BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

25	ORTAÇ PG-16 GRAUE MUTTER KABELDICHTUNG	M.ELK-RKR-PLS-001
26	ONKA 5060 NO:1 12 WEISSE KLEMME	M.ELK-KLM-020
27	AVK 6/10 ERDGEBUNDUNGSKLEMME 6 MM GELB-GRÜN	M.ELK-KLM-009
28	UNTERE ISOLIERUNG SC	YSC-KNX.SLV-PN-0303
29	ELEKTRISCHE PANELSCHUTZABDECKUNG	YSC-KNX.SLV-PN-0301
30	12-20 DREHMOMENT-SCHLAUCHKLEMME 8.50 MM	M.MEK-TES-KLP-002
31	MULTI SCHWARZ 1/2	M.MEK-TES-GLV-008
32	1/2 GEWINDE-SCHLAUCHENDE DURCHMESSER 10	M.MEK-TES-SRI-002
33	INNENGEWINDE 1/2 HALB FINGER NIPPEL DREHMASCHINE	YTL-KNX.SLV-KS-0031
34	1/2 DAMPF MULTIFORM 13*23 SCHLAUCH	M.MEK-TES-HRT-015
35	151006 10 WASSERSCHLAUCH	M.MEK-TES-HRT-016
36	VENTIL ES180/88 0.02/1MPa 0.2/10 BAR 50-60 Hz	M.TES-SU-VTL-001
37	DAMPFGENERATOR WASSERANSCHLUSSFLANSCH	YSC-KNX.SLV-LZ-0064
38	DAMPFGENERATOR WASSERSPRÜHPROSE (GESCHNITTEN)	YBR-KNX.SLV-KS-0018
39	20 MM 400 V 1300 W 1200/1050 DAMPFGENERATOR WIDERSTAND	M.ELK-RZS-TAS-008
40	HINTERSEITE DES GEHÄUSES SC	YSC-KNX.SLV-PN-0254
41	UNTERE HAUBE SC	YSC-KNX.SLV-LZ-0096
42	ADDA LÜFTER 17215051 230 V AC AA1752HB.AW (LAGER)	M.ELK-HVL-KFN-003
43	OBERISOLIERBLECH	YSC-KNX.SLV-PN-0296
44	40*11 400V 550W1300/1230 WIDERSTAND	M.ELK-RZS-TAS-003
45	40*11 400V 650W-X1300/1230 WIDERSTAND	M.ELK-RZS-TAS-004
46	40*11 400V 750W 1300/1230 WIDERSTAND	M.ELK-RZS-TAS-005
47	40*11 400V 550W-X1300/150/1130/150 WIDERSTAND	M.ELK-RZS-TAS-006
48	40*11 400V 650W 1300/150/1130/150 WIDERSTAND	M.ELK-RZS-TAS-007
49	GEHÄUSE	-
50	915*305*18 MM PIZZASTEIN GELB	M.TAS-FRN-PZ-003
51	KLEMME FÜR SCHIEBESCHAFT DURCHMESSER 8 (1100 MM) (GESCHNITTEN)	YTL-KNX.SLV-KS-0027
52	M8 DREHKNOPF WEIBLICH BAKALITKNOPF NR.: 1 (OHNE SCHRAUBE)	M.AKS-KLP-BKL-001

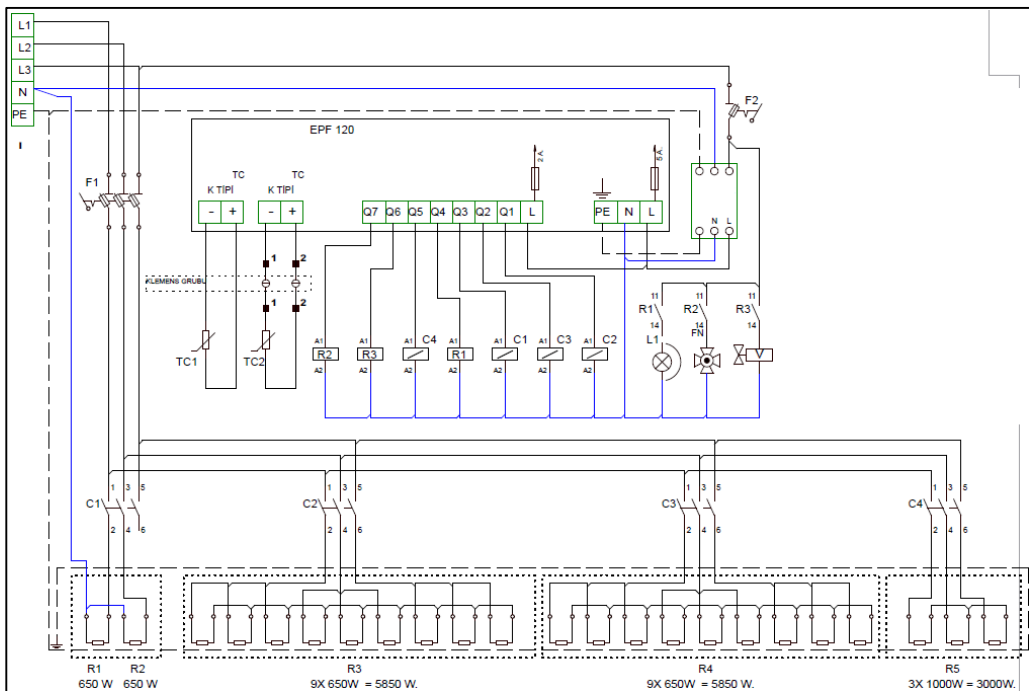
BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN



PRODUKTCODE: BPOE113

NUM MER	PRODUKTNAME	P.CODE
1	RECHTE / LINKE SEITENBLECH	YSC-KNX.SLV-PN-0306
2	EMF25-TURBO-106 WELLENVENTILATORMOTOR FERMENTIERFAN	M.ELK-MTR-FMT-004
3	106318 230V-1700W-L-19 CM YUV.2 BODEN-BLITZ REZ.	M.ELK-RZS-BRU-IE-001
4	DOC043 PANEL-CLIP METALLTÜRSCHLOSS-CLIP	M.AKS-KLT-GNL-007
5	DOC013 PANEL-CLIP METALLDÜBEL M5	M.AKS-KLT-GNL-006
6	RECHTES ABDECKUNG SC	YSC-KNX.SLV-PN-0294
7	101940 FERMENTIERBESTANDIG 1000 W	M.ELK-RZS-BRU-MAY-
8	WIDERSTAND VERDAMPFUNGSPFANNE	YSC-KNX.SLV-PN-0076
9	INNENABDECKBLECH	YSC-KNX.SLV-PN-0283
10	LINKES ABDECKBLECH	YSC-KNX.SLV-PN-0293
11	M.V003.01 CR-NI SCHUBLADENGRIFF	M.AKS-KLP-CRNI-001
12	TABLETTENSTANDER	YSC-KNX.SLV-LZ-0072
13	HEAVY SERIES K4102RMB125 125*40 TISCH OHNE BREMSE	M.AKS-1KR-PS-001
14	GEHAUSE	-
15	HEAVY SERIES K4102RMB125F18 125*40 TISCH MIT BREMSE	M.AKS-1KR-PSF-001
16	2 WEIßE ANSCHLUSSE	M.ELK-KLM-028
17	SCHNEIDER LC1K0910M7 MINI-SCHALTER	M.ELK-KNT-KNT-021
18	HINTERE ABDECKBLECH	YSC-KNX.SLV-PN-0305

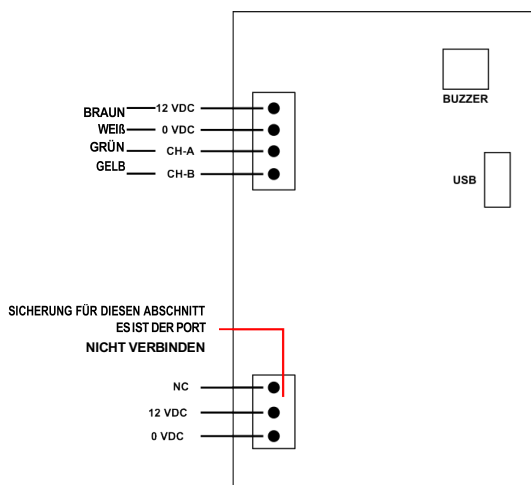
BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN



BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

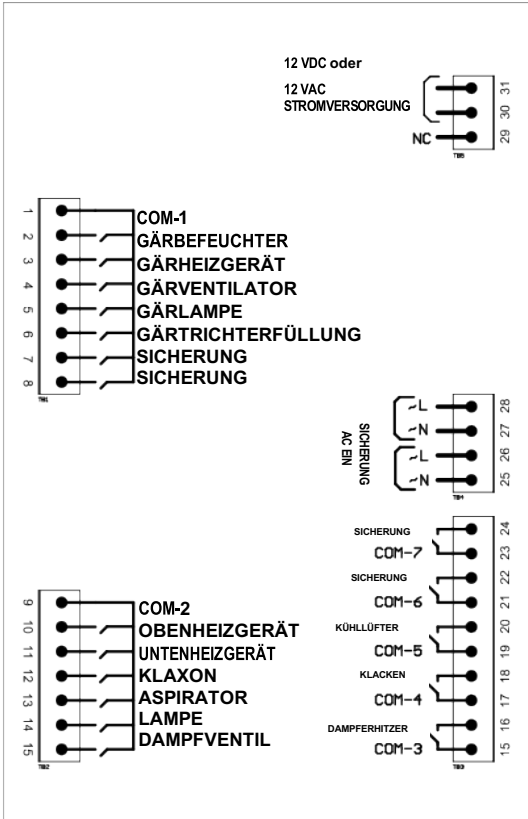
H ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

I	Klemme
F1	3x40 A Automatiksicherung
F2	1x6 A Automatiksicherung
R1	Innenbeleuchtungsrelais 220V
R2	Kühlgebläse-Relais 220V
R3	Dampfvalen-Relais 220V
C1	Vorderer Heizwiderstandskontaktor 220V
C2	Unterer Heizwiderstandskontaktor 220V
C3	Oberer Heizwiderstandskontaktor 220V
C4	Dampfeinheit Heizwiderstandskontaktor 220V
V	Dampfventil 220V
FN	Kühlgebläse 220V
L1	Innenbeleuchtungslampe 220V
R1	Vorderer unterer Heizwiderstand 650W 230V
R2	Vorderer oberer Heizwiderstand 650W 230V
R3	Unterer Heizwiderstand 650W 230V
R4	Oberer Heizwiderstand 650W 230V
R5	Dampfeinheit Heizwiderstand 1000W 230V
TC1	Ofen-Einheit-Thermoelement (TC.M06-L150-K01K)
TC2	Dampfeinheit-Thermoelement (TC.M06-L150-K01K)

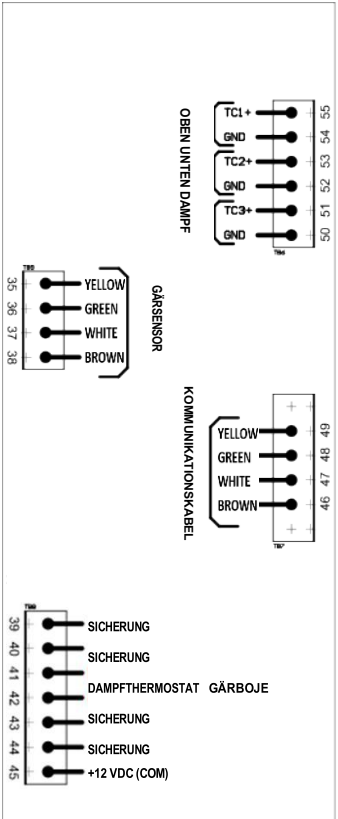


BACKWAREN UND SÜßGEBÄCKÖFEN

UTERKARTE



TOP-KARTE





GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0