



Kwik Co

Ladenbackstation
K4 +V Manuell
KE20 +H



Bedienungs-
und
Anleitungshandbuch

ASTOR - Bäckereimaschinen GmbH



Postfach 11 45
D-48401 Rheine



Industriegebiet Nord
Gutenbergstr. 8
D-48432 Rheine



☎ 05971/9677-0

📠 05971/9677-77

E-Mail: info@astor.de

<http://www.astor.de>

Inhaltsverzeichnis

1. SICHERHEITSHINWEISE	1
1.1 Allgemein	1
1.2 Entzündliche Stoffe	1
1.3 Umgebungsbedingungen	1
2. ANSCHLUßARBEITEN	2
2.1 Rückseite des Ofens K4+V	2
2.2 Drehstromanschluß	2
2.3 Schwaden	2
2.4 Schwadenabzug	2
2.5 Schwaden-Kondensator	3
2.6 Wasseranschluß	4
2.7 Abfluß	4
3. STEUERUNG MANUELL	5
3.1 Schalttafel	5
4. INBETRIEBNAHME	6
4.1 Luftumwälzung	6
4.2 Schwadenzug	6
4.3 Backen	6
4.3.1 Thermostat	6
4.3.2 Backzeituhr	6
4.3.3 Schwaden	6
4.4 Backprogramm	7
5. INBETRIEBNAHME GÄRSCHRANK KE 20 + H	8
5.1 Bedienung Gärschrank	8
6. FEHLERSUCHE	9
7. ERSATZTEILE	10
8. PFLEGE & WARTUNG	11
8.1 Tägliche Pflege	11
8.2 Monatliche Pflege	11
8.3 Jährliche Pflege	12
8.4 GARANTIE	12
9. MABE	13
9.1 Lichte Maße	13
9.2 Abmessungen bei geöffneter Tür	13
10. TECHNISCHE DATEN	14
11. SCHALTPLAN K4+V MANUELL	15
11.1 Schaltplan Haubenkondensator CV-K-85, Gärschrank KE20+H	16

1. Sicherheitshinweise

1.1 Allgemein

Tür langsam öffnen, um mögliche Verbrennungen durch heiße Dämpfe zu vermeiden.

Achten Sie darauf, daß auch neues Personal diese Anleitung liest. Sie ist Grundlage und gibt Hinweise für einen störungsfreien Betrieb!

1.2 Entzündliche Stoffe

Kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses Gerätes benutzen oder lagern. In diesem Ofen dürfen keine Produkte gebacken werden, die Alkohol enthalten oder während des Backprozesses entzündliche Gase abgeben.

1.3 Umgebungsbedingungen

Der Ofen ist für den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt, dabei dürfen folgende Umgebungsbedingungen herrschen.

Umgebungstemperatur: -10 °C bis +50 °C

Luftfeuchtigkeit: 0-90 %

Der Raum, in dem der Backofen betrieben wird, muß über eine entsprechende Belüftung verfügen.

Beim Einbau des Ofens in eine Nische muß darauf geachtet werden, daß ein Mindestabstand von 50 mm zwischen den Backofenwänden und der Einfassung gewährleistet ist.

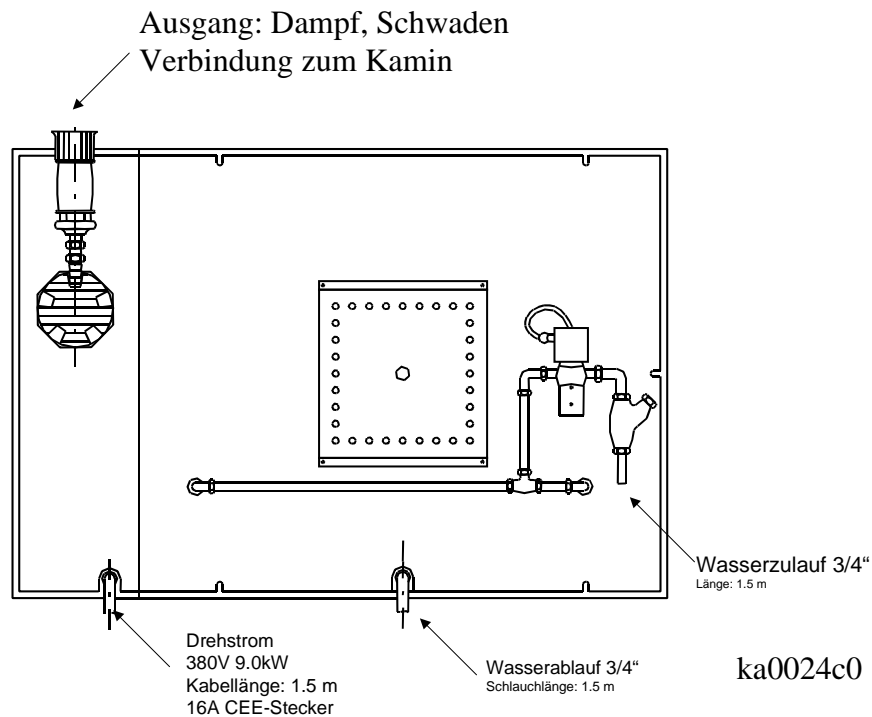
SEHR WICHTIG

Steht der Ofen nicht auf einem Gärschrank oder einem Untergestell, so muß das Fundament, auf dem der Ofen steht, aus nicht brennbarem Material bestehen und einer ständigen Wärmebelastung von 300 °C standhalten.

Bewahren Sie dieses Anleitungshandbuch an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

2. Anschlußarbeiten

2.1 Rückseite des Ofens K4+V



2.2 Drehstromanschluß

Der elektrische Anschluß muß von autorisierten Fachkräften und unter Berücksichtigung der gültigen Normen ausgeführt werden. Der Ofen ist mit einem CEE-Stecker 16 A (400V Drehstromnetz) ausgerüstet und wird vollständig montiert geliefert.

Aus Gründen des Schutzes vor elektrischen Entladungen muß dieses Gerät geerdet werden.

Gemäß der Norm EN 60204-1 (Drehstrombetrieb) müssen für die Zuleitungen mindestens mit einem Kabelquerschnitt von 1,5 mm² verwendet werden.

2.3 Schwaden

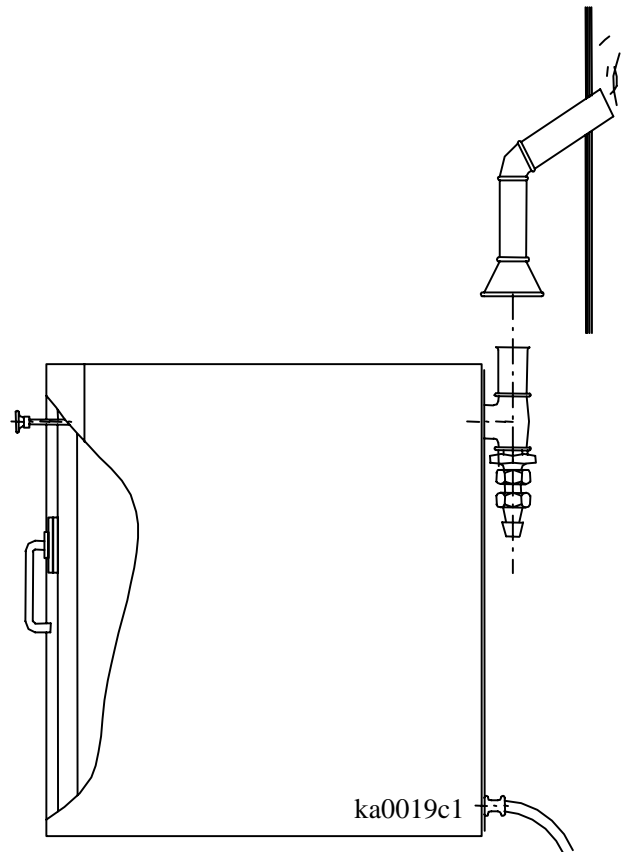
Der beim Backvorgang entstehende Schwaden sollte auf jeden Fall abgeführt oder kondensiert werden, da sonst die Einrichtung durch Feuchtigkeit zerstört wird. Der Schwaden setzt sich aus zwei Bestandteilen zusammen. Zu Backbeginn wird bewußt viel Feuchtigkeit erzeugt, die proportional der zugeführten Wassermenge ist. Während der Backvorganges verdampft das im Teig enthaltene Wasser, welches proportional dem Gewicht ist. Was bedeutet, daß pro 1kg Teig ca. 150 ml Wasser verdampfen. Das entspricht einem Ausbackverlust von 15%.

2.4 Schwadenabzug

Grundsätzliche Aspekte der Kamininstallation:

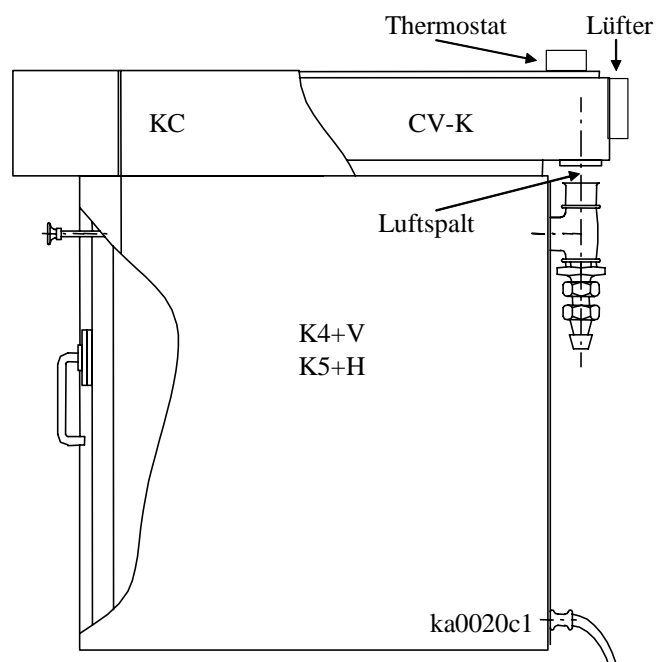
- Der Kamin sollte vorzugsweise auf seiner ganzen Länge isoliert sein.
- Der Kamin sollte nicht mit brennbaren Materialien (Holzträger, Zimmerdecken, etc.) in Kontakt kommen.
- Horizontale Abschnitte müssen eine Mindestneigung von 10° aufweisen.
- Bögen sollen einen Radius haben, der größer ist als der zweifache Rohrdurchmesser.
- Der Kamin muß über ein System verfügen, welches verhindert, daß Kondenswasser in den Ofen zurückfließt.
- Das Ausgangsrohr für Schwaden muß an diesem Kamin angeschlossen werden.

Bei ausreichender Sogwirkung ist die Installation einer Abzugsglocke über dem Schwadenausgang hinreichend. Der Ofen bleibt dann zur Reinigung und Wartung beweglich. Fehlt es jedoch an Sogwirkung, empfiehlt sich die Verwendung eines Rohrventilators. Diese werden normalerweise wegen Kurzschlußgefahr in waagerechte Rohrleitungen eingebaut.



2.5 Schwaden-Kondensator

Sollten es die Räumlichkeiten nicht zulassen, den Dampfausgang des Backofens ins Freie zu führen, so bietet die Installation eines Schwaden-Kondensators eine geeignete Lösung. Die Backdämpfe werden in Kondenswasser umgewandelt und dann einem Abfluß zugeführt. Das Thermostat des Schwaden-Kondensators sollte auf 60°C eingestellt sein. Ist jedoch kein Wasserabfluß vorhanden, sondern wird nur ein Eimer als Auffangbehälter verwendet, kann die Temperatureinstellung auf 80-90 °C erhöht werden. Dabei wird der Wasseraustausch seltener durchgeführt und der Eimer läuft nicht so schnell über. Der Ablaufschlauch darf nicht in den Eimer bzw. in das Wasser eintauchen.



2.6 Wasseranschluß

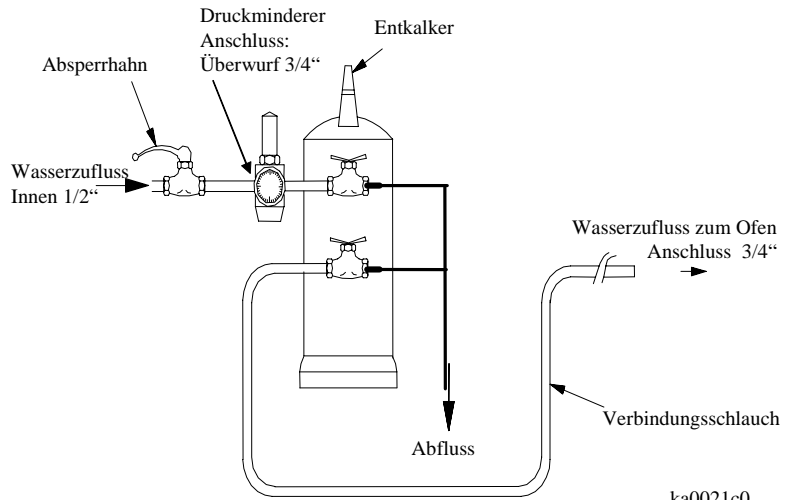
Es ist außerordentlich wichtig, daß das dem Backofen zugeführte Wasser entmineralisiert ist. Der Wasseranschluß, an dem der Ofen installiert werden soll, muß über einen Fließdruck von 1,5 bis 2,0 bar verfügen. Die Verbindung zwischen diesem Anschlußstutzen und dem Backofen wird mittels einer beweglichen Schlauchleitung (1/2") hergestellt.

ANMERKUNG

In Regionen mit kalkhaltigem Wasser ist die Installation eines Entkalkers bzw. Enthärter notwendig. (Dieses Sonderzubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten.)

Der Entkalker bzw. Enthärter wird zwischen Wasserzuleitungsnetz und Ofen installiert. Folgende Wartungsarbeiten sind zur Regeneration des Wasserenthärterers durchzuführen.

1. Oberen Hahn senkrecht zum Behälter drehen.
2. Deckel abnehmen und 1kg Spülmaschinen-Salz einfüllen.
3. Deckel wieder schließen.
4. Unteren Hahn senkrecht zum Behälter drehen.
5. Oberen Hahn tangential (seitlich) zum Behälter drehen
6. Die Regeneration dauert ca. 45 min. Unteren Hahn erst wieder tangential (seitlich) zum Behälter drehen, wenn nur noch klares Wasser am Abfluß austritt.



ka0021c0

Bemerkung: Der Wasserenthärter ist in der Lage das Wasser zu entkalken. Chlor, Lehm, Schlamm, herkömmliches Salz, andere Mineralien werden nicht eliminiert.

Regeneration des Wasserenthärterers

Der Wasserenthärter muß von Zeit zu Zeit regeneriert werden. Die Intervalle hängen in erster Linie von der Wasserhärte und Durchflußmenge ab. Folgende Tabelle gibt an, ab wann die Regeneration notwendig wird.

Wasserhärtebereich	1			2			3		
Wasserhärte %	10	20	30	40	50	60	70	80	85
Durchflußmenge Liter	5400	2700	1800	1350	1080	900	770	675	610

Kwik Co: 0.5 Liter pro Backvorgang

Falls die Berechnung bedingt durch unregelmäßig ausgelastet Nutzung zu aufwendig ist, besteht die Möglichkeit, das Regenerationsintervall optisch zu ermitteln. Sobald sich das kupferfarbene Granulat rötlich färbt, sollte das Granulat regeneriert werden.

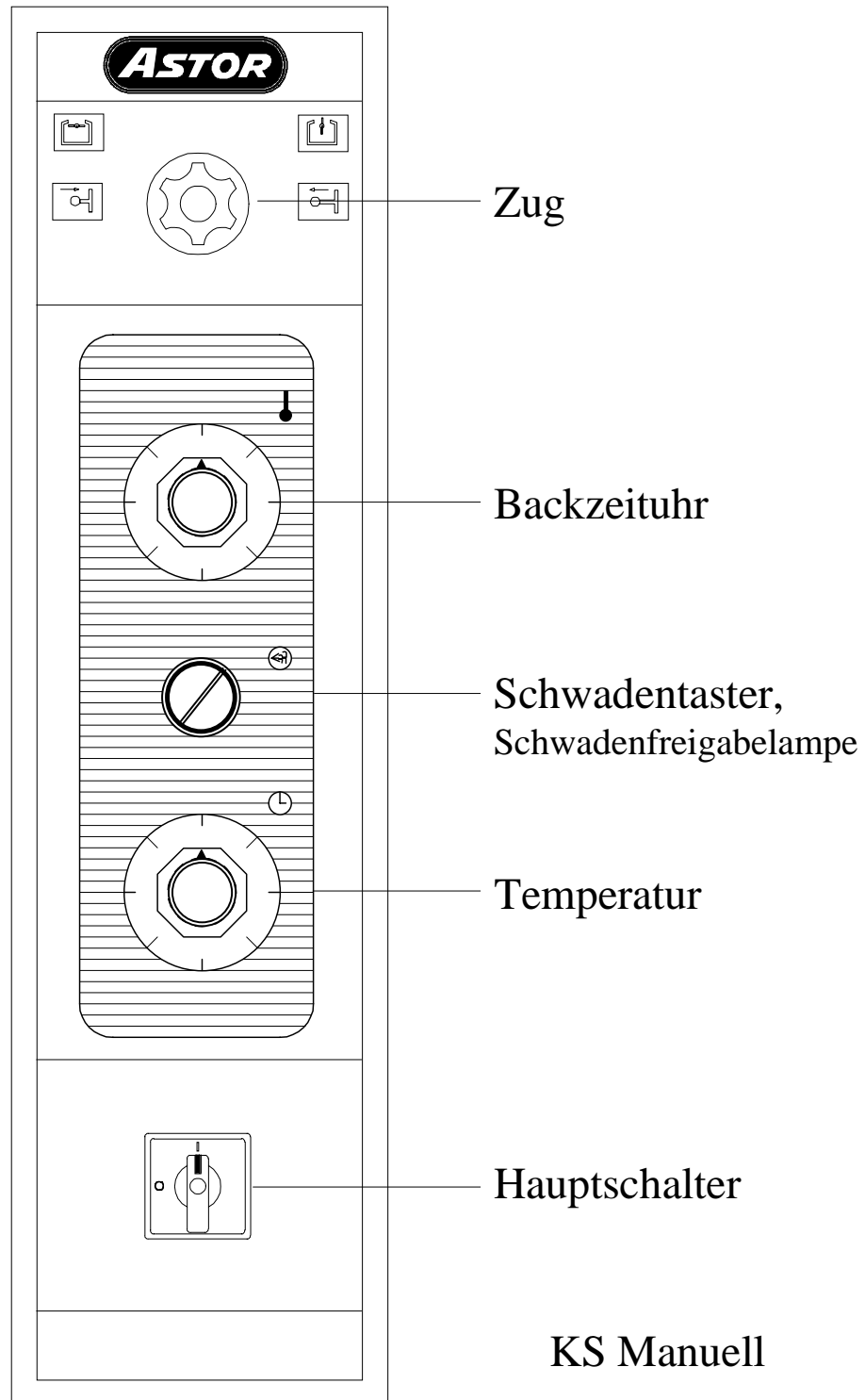
2.7 Abfluß

Der Abfluß sollte aus hitzebeständigem Material bestehen und einen Durchmesser von mindestens 3/4" aufweisen. Die Verbindung zwischen diesem und dem Backofen erfolgt mittels einer flexiblen Schlauchleitung 3/4". Es ist unbedingt darauf zu achten, daß der flexible Schlauch gerade unter Wärmeeinfluß nicht knicken kann. Ein verstopfter Abfluß der Schwadenwanne hat zur Folge, daß überschüssiges Wasser in der Schwadenanlage nicht ablaufen kann und dieses die Schwadenanlage unnötig abkühlt.

Ein geknickter Abflußschlauch hat zur Folge, daß das Wasser beim Wasserwechsel des Kondensators im Abflußsystem hochsteigt, bis es in die Backkammer läuft und beim Öffnen der Tür in einem Schwall austritt.

3. Steuerung Manuell

3.1 Schalttafel



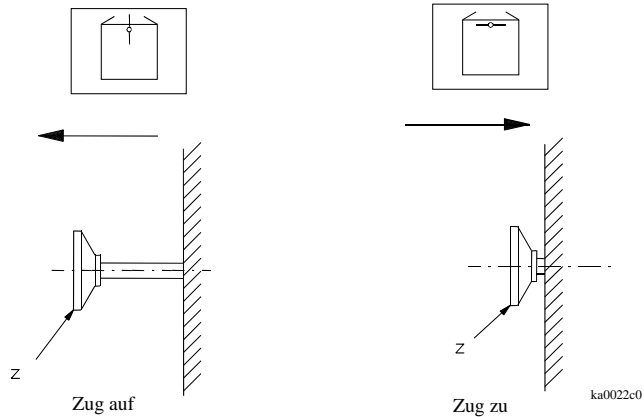
4. Inbetriebnahme

4.1 Luftumwälzung

WICHTIG: Bevor mit dem Ofen gebacken wird, muß nachgeprüft werden, ob die Drehrichtung der Turbine korrekt ist. Das heißt, der Umwälzer muß sich rechtsrum drehen, so wie es der auf der Rückwand des Backraums eingravierte Pfeil anzeigt. Sollte die Drehung nicht korrekt sein, so müssen zwei Phasen im Drehstromstecker gewechselt werden.

4.2 Schwadenzug

Der Betätigungsknopf für den Zug befindet sich im oberen Teil der Schalttafel. Durch Ziehen dieses Knopfes bis zum Anschlag öffnet sich der Zug, durch Drücken wird er geschlossen.



4.3 Backen

Nach dem Einschalten des Hauptschalters heizt der Ofen auf die gewünschte Temperatur auf. Nach Erreichen der Temperatur kann direkt mit dem Backen begonnen werden.

4.3.1 Thermostat

Die Temperatur wird mit dem Thermostat mittels eines Kapillarfühlers erfaßt und geregelt. Die Kontrolllampe signalisiert den Heizbefehl.

4.3.2 Backzeituhr

Die Backzeituhr ist nur ein Signalgeber, sie hat keine Schaltfunktion. Zum Einstellen der gewünschten Backzeit wird die Uhr erst ganz aufgezo-gen und dann auf die gewünschte Temperatur zurückgedreht. Das ist besonders für kurze Backzeiten zu beachten.

4.3.3 Schwaden

Die Schwadengabe erfolgt durch Drücken der Schwadentasters.

Wichtig:

Es kann erst Schwaden injiziert werden, wenn die weiße Schwadenfreigabelampe leuchtet.

Die Schwadengabe geht mit einem Lüfterstillstand von 60 sec. einher. Nach dieser Schwadeneinwirkzeit fängt der Lüfter automatisch wieder an zu laufen.

4.4 Backprogramm

Der Mikrocomputer MP8 besitzt ein Vorheizprogramm und 7 Backprogramme.

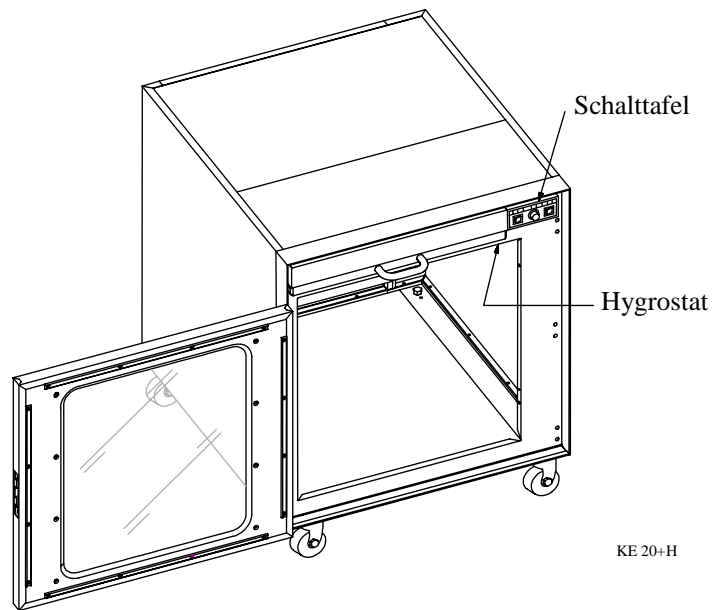
Die Backprogramme werden auf den Tasten 2-8 programmiert. Ist eine Schwadenzeit programmiert, so wird diese automatisch zu Beginn des Backprozesses eingeleitet. Die Schwadengabe geht automatisch mit einem Lüfterstillstand einher. Diese Schwadeneinwirkzeit beträgt 60 sec., dann springt der Lüfter wieder an und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeumwälzung.

Folgende Tabelle gibt einige Anhaltspunkte für die Parameter verschiedener Backprogramme an.

BACKGUT	BACKTEMP °C	BACKZEIT MIN	SCHWADEN SEC
Brötchen	185	18-20	4
Brezeln	180	15	0-4
Mohnbrötchen	175	18	4
Roggenbrötchen	180	18	4
Baguette	180	30	4
Croissant	160	20	0-4
Blätterteig	170	30	0
Rosinenbrötchen	170	20	0
Wiener Böden	175	20	0
Mürbeteig	160	10	0
Biskuit	160	10	0
Streuselkuchen	170	20-30	0

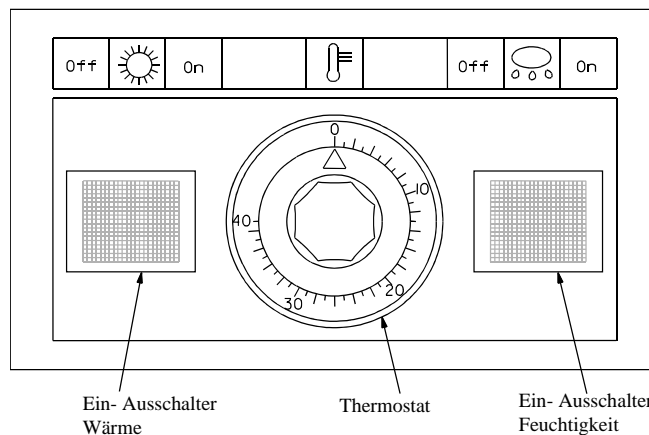
5. Inbetriebnahme Gärschrank KE 20 + H

Der Klimaschrank KE 20+H wird in erster Linie als Gärschrank verwendet, kann aber auch als Wärmeschrank oder Feuchtigkeitsschrank genutzt werden.



5.1 Bedienung Gärschrank

Schalttafel



Der Gärschrank KE 20+H kann sowohl als Wärme-, Feuchtigkeits- und Gärschrank benutzt werden.

Wird der KE 20+H als Wärmeschrank verwendet, wird nur der linke Schalter eingeschaltet und die entsprechende Temperatur gewählt.

Soll der KE 20+H als Feuchtigkeitsschrank dienen, wird nur der rechte Schalter betätigt und die entsprechende Feuchtigkeit gewählt. Die Feuchtigkeit wird am Hygrostat eingestellt. Das Hygrostat befindet sich innerhalb des Gärschrankes (vorne rechts oben) und wird werksmäßig auf 65% Luftfeuchtigkeit eingestellt. Unter normalen Umständen ist eine Änderung dieses Wertes nicht nötig. Jedoch beim Wechsel der Jahreszeiten (Sommer/Winter), wenn die Umgebungstemperatur kälter wird, kondensiert die Feuchtigkeit stärker an den Wänden des Gärschrankes, so daß sich übermäßig viel Wasser auf dem Bodenblech sammelt. Um das zu verhindern, kann die Feuchtigkeit auf 50% oder weniger eingestellt werden.

Wird der KE 20+H als Gärschrank verwendet, werden beide Schalter eingeschaltet. Es ist sinnvoll, eine Temperatur von 35°C einzustellen. Die Luftfeuchtigkeit kann normalerweise auf 65% eingestellt bleiben.

6. Fehlersuche

Bevor Sie einen Kundendienst rufen, überprüfen Sie bitte selbst, ob die Störung mit Hilfe der folgenden Hinweise behoben werden kann. Das spart Zeit und Kosten!

Allgemeine Fehler

Fehlerbeschreibung	Abhilfe
Glühlampe brennt nicht und das Frischluftgebläse für die Elektronik ist in Betrieb	Glühlampe erneuern
Keine Glühlampen brennen und das Frischluftgebläse für die Elektronik steht still	Sicherungsautomat e4 wieder einschalten
Umluftventilator läuft nicht, obwohl die Innenbeleuchtung brennt	Endschalter prüfen, ggf. justieren
Ofen backt unten zu hell	Abfluß ist verstopft, muß gereinigt werden
Ofen schwadet schlecht	Schwadenzeit kontrollieren, max. 7 sec. Schwadenwanne auf Feuchtigkeit prüfen, Abfluß reinigen, Schwadenwanne muß nach hinten geneigt sein. Ofen mindestens ½ Stunde aufheizen (220°C)
Ofen schwadet schlecht und Wasser tropft aus den Schwadeneinspritzrohren	Elektromagnetventil reinigen, ggf. erneuern
Ofen schwadet schlecht und Schwadenstäbe sind trocken	Schwadenzulauf und –einspritzrohre aufbohren, ggf. erneuern
Ofen schwadet nicht	Wasserezufuhr prüfen Elektromagnetventil auf Funktion prüfen

7. Ersatzteile

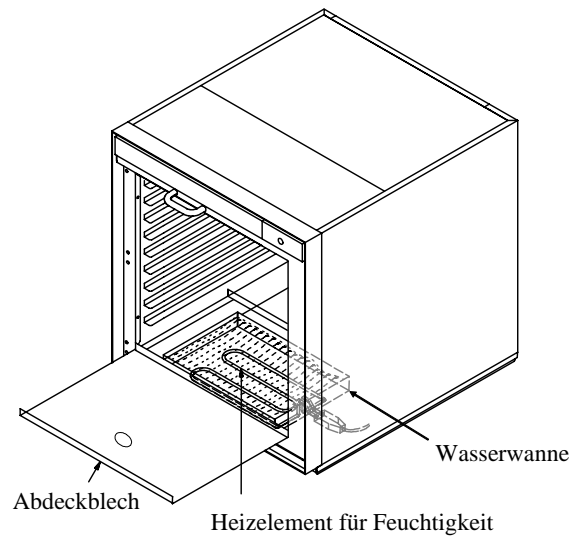
Ersatzteilliste K-4+V

ARTIKEL NR.	BEZEICHNUNG
10523	Befestigungsschiene für Türdichtung
10587	Dichtung für Gärschrankblende
32321	Dichtungsring für Schwadenrohr Kupfer 18x2mm
10509	Drehknopf für Thermostat KE 20 +H
8011151	Elektromagnetventil 3/4"x13,5mm 220V
12544	Feder groß für Türschloß
12543	Feder klein für Türschloß
10450	Filtervlies
40413	Glaskappe für Lampenfassung
10430	Glaskappendichtung Silikon
1430570001	Glasscheibe für K4 + V
10506	Glasscheibe für KE 20 +H
10435	Glühlampe 15W, 220V,300°C, E 14
10462	Haupschalter K&M P1-32
10422	Heizelement K4 +V 8.5kW
10504	Heizelement naß für KE 20 + H 0.5kW
10463	Heizelement trocken für KE 20 + H 0.5kW
10465	Hygrostat VHS-C1090
0071907222	Lampenfassung K4 + V Typ BJB 77222.2160
0070606291	Lüfter für Schwadenkondensator
0072500028	Lüfter Kühlgebläse für Elektronik
1052AT	Lüfterflügel für Backraum K4 + V
1441002702	Lüfterflügel für Backraum K4 + V
10512	Lüftermotor für KE 20 +H
10429	Lüfterscheibe für Umwälzer
10443	Mikroprozessor MP8 im Austausch
10460	Plastikeinsatz für MP8
23132	Quetschdichtung für Schwadenrohr 18x2mm
10464	Schalter für Gärschrank KE20+H-94 Russenberger
59566	Schlauch Wasserschlauch 9 x 3,5 mm
10403	Schütz für Motor & Heizelement
10499	Schwadenablauf, gerade, 26cm, 3/8"
10498	Schwadenablauf, Rohrbogen 3/8"
1430610500	Schwadenrohr K4 + V
10448	Schwadenstäbe V2A Satz (12 x rund, 16 x eckig) im Austausch
10401	Sicherungsautomat 20A
10472	Sicherungsautomat 3x20A
10411	Sicherungsautomat 6A
10113	Silikon Tube
10455	Stecker, CEE 16A
MPCS	Stellmotor Belimo LCM 24 für autom. Zug
10116	Thermoelement Fe-Konst
10501	Thermostat für KE 20 + H, 0-40°C Typ: TR-3
10414	Transformator 100 VA 230/24 V
10479AT	Tür für K4 + V, AT
10507	Türdichtung Silikon weiß für KE20+H
10423	Türdichtung Silikon weiß für K4+V
10425	Türgriff K4 + V, KE 20 + H
10419	Türkontaktschalter- Endschalter
1430500011	Türscharnier-Distanz-Hülse
10426	Türschloß K4 + V, KE 20 + H
10428	Umlüfter Hanning Typ: L7AW2D-092

8. Pflege & Wartung

8.1 Tägliche Pflege

Glasscheibe an der Tür säubern
 Türdichtung abwischen
 Wasserwanne im Gärschrank auf genügend Inhalt prüfen. Abdeckbleche so einlegen, daß die Löcher über der Wasserwanne liegen.
 Das Äußere des Ofens mit einem Tuch und schonendem Reinigungsmittel reinigen.



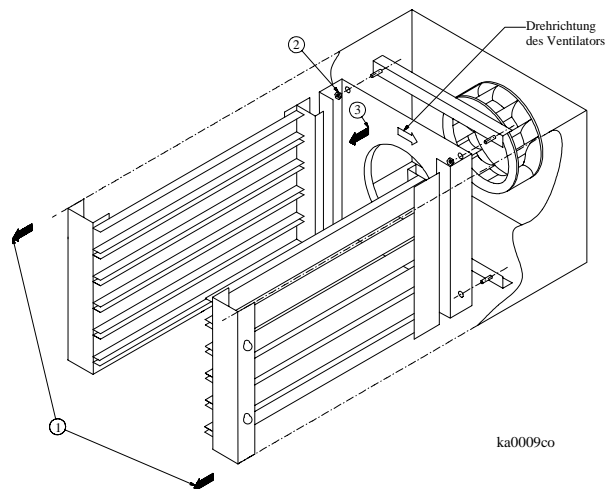
8.2 Monatliche Pflege

Backofen

Reinigung des Ofeninnenraums: Bodenblech, Decke und Seitenteile

Zur Reinigung des Ofeninnenraums müssen beide Seitenteile abmontiert werden. Hierfür benötigt man lediglich einen 10 mm Schlüssel (Maul- oder Ringschlüssel oder Knarre).

- 1.) Abdeckblech der Schwadenanlage herausnehmen
- 2.) Rechtes Seitenteil vorne leicht anheben und von der Aufhängung zur Mitte ziehen
- 3.) Rechtes Seitenteil diagonal legen und aus dem Innenraum entnehmen
- 4.) Linkes Seitenteil vorne leicht anheben und von der Aufhängung zur Mitte ziehen
- 5.) Linkes Seitenteil diagonal legen und aus dem Innenraum entnehmen
- 6.) Muttern an der Rückwand abschrauben
- 7.) Rückwand nach vorne kippen und aus dem Innenraum entnehmen



Einbau in umgekehrter Reihenfolge.

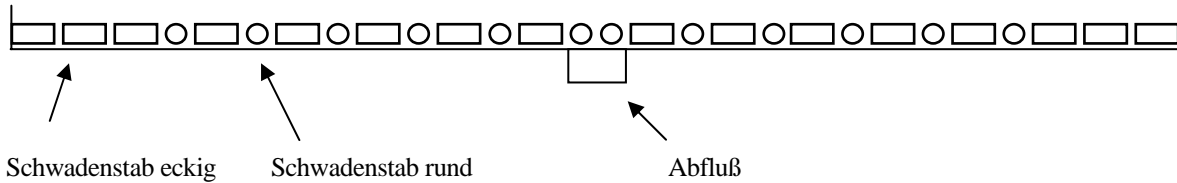
Wasserzufuhr und -abfluß prüfen

Nach Beendigung aller Backvorgänge entfernen Sie das Abdeckblech der Schwadenanlage und schließen wieder die Tür. Der Ofen muß so heiß sein, daß die Kontrollampe der Schwadenfreigabe leuchtet. Starten Sie ein beliebiges Backprogramm (2-8) und geben Sie manuell Schwaden bis sich die Schwadenwanne mit Wasser füllt. Manuelle Schwadengabe wird durch gleichzeitiges Drücken der Pfeiltasten (rechts und links neben dem Schwadensymbol) durchgeführt. Schwaden wird solange injiziert, wie die beiden Tasten gedrückt bleiben. Das Wasser sollte dann langsam ablaufen. Ist das nicht der Fall, muß der Abfluß gereinigt werden.

Die Innenteile des Gärschrankes sollten gereinigt werden. Es empfiehlt sich die Seitenteile dazu auszubauen.

8.3 Jährliche Pflege

Die Schwadenanlage sollte gründlich gereinigt werden. Dazu werden die Schwadenstäbe aus der Schwadenwanne entnommen und über Nacht in einer Wanne mit Essig (Essigessenz) eingelegt. Normalerweise sind dann die Kalkrückstände beseitigt. Beim Wiedereinlegen der Schwadenstäbe ist auf die richtige Reihenfolge zu achten. Die nächste Abbildung zeigt den Schnitt durch die Schwadenwanne.



Im Falle, daß regional bedingt das Wasser sehr kalkhaltig ist, kann sich dieses Wartungsintervall auf drei bis sechs Monate reduzieren.

Reinigung des Motorraums und umliegender Teile. Reinigung der Elektroinstallation. Filtervlies herausziehen und ausschlagen oder Staub absaugen.

Mangelnde Reinigung kann zum frühzeitigen Auftreten von Schäden an der Elektrik bzw. Elektronik führen. Staub und Mehl können zu Betriebsstörungen an den elektrischen Komponenten führen.

8.4 GARANTIE

Wir gewährleisten für unsere Produkte Garantie gegen jeden Produktionsfehler, vorausgesetzt die Geräte werden zweckmäßig eingesetzt.

Der Garantieanspruch auf den Ersatz sowie den Austausch und die Reparatur von Teilen erlischt bei:
 einer falschen Anwendung der Maschine.
 Schäden oder Unfällen die durch Unachtsamkeit hervorgerufen werden.
 mangelnder oder falscher Wartung
 einer falschen Installation oder dem falschen Gebrauch des Gerätes.

Die Garantie beschränkt sich auf den Ersatz und die Reparatur von beschädigten Teilen infolge eines Montagefehlers; zu Ihren Lasten gehen sowohl Arbeits- als auch Fahrtkosten.

Wir gewähren eine Garantie von 12 Monaten gemäß unserer Auftrags- und Lieferbedingungen.

Garantiekonditionen.

Die Geräte und Maschinen müssen entsprechend der Bedienungs- und Wartungsanleitung installiert, gewartet und bedient werden. Probleme, welche die Unterstützung eines Technikers erfordern, dürfen ausschließlich durch die Kundendienstabteilung von Astor Bäckereimaschinen GmbH oder dem zuständigen Gebietstechniker behoben werden.

Bei Nichteinhaltung dieser Grundsätze erlischt der Garantieanspruch.

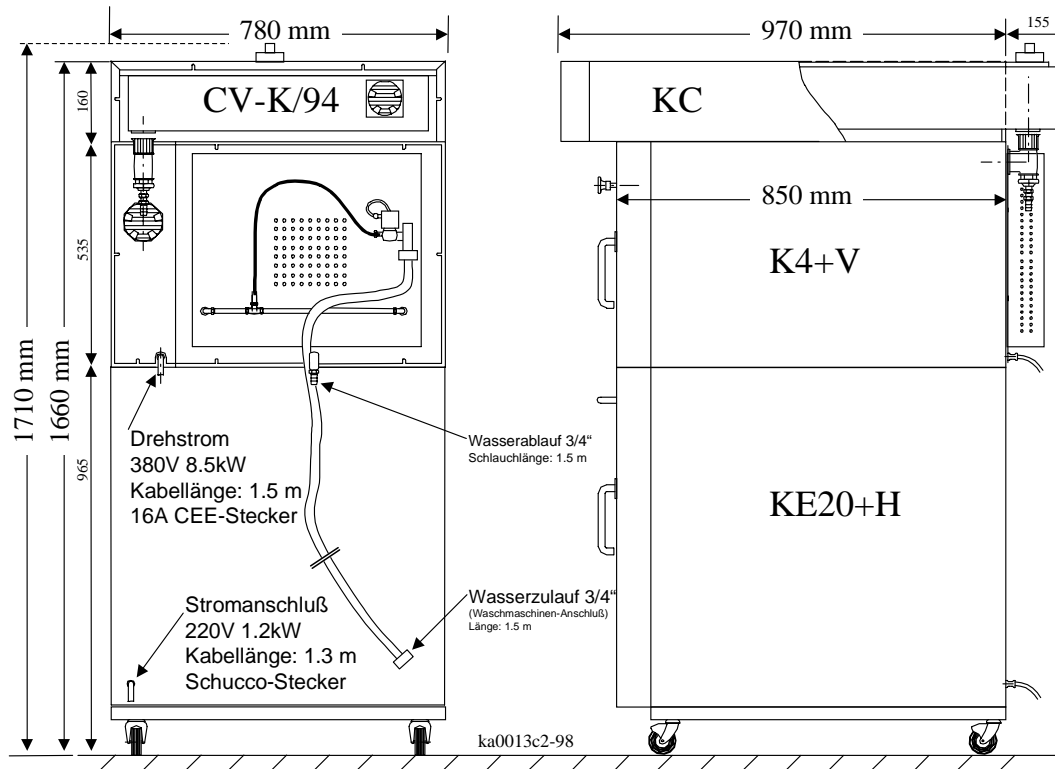
Astor Bäckereimaschinen GmbH ist bemüht, alle Maschinen und Geräte ständig zu verbessern und behält sich daher das Recht für technische Änderungen ohne vorherige Information vor.

9. Maße

Der KWIK-CO Ofen wird dem Kunden vollständig montiert und in den nachstehenden Abmessungen geliefert:

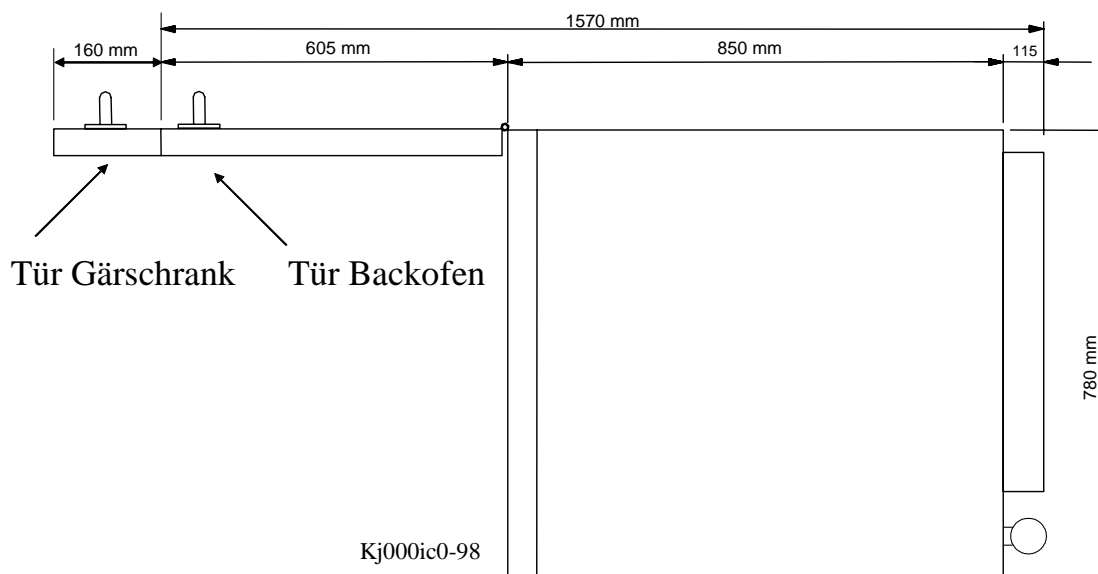
9.1 Lichte Maße

Ofen K-4+V mit Kondensator auf Gärschrank KE-20+H



9.2 Abmessungen bei geöffneter Tür

Draufsicht bei offener Tür



10. Technische Daten

Backofen

Elektrische Angaben

ABSICHERUNG	SPANNUNG	STROM	PHASEN	LEISTUNG
16A	400V	14.4A	3N~	9.0 kW

Maße

BREITE	TIEFE	HÖHE	GEWICHT	BLECHE	BLECHEABSTAND
780 mm	920 mm	540 mm	245kg	4 (60x40)	90 mm

Sonstiges

GERÄUSCHPEGEL	ABDAMPFMENGE	FLIEßDRUCK
< 70 dB	0.84 m ³ /h	1.5-2.0 bar

Gärschrank

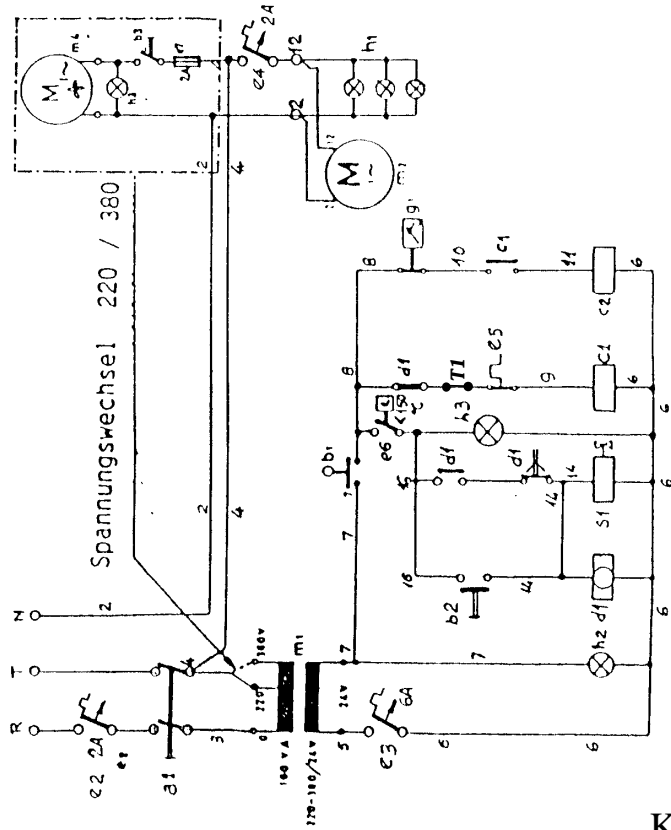
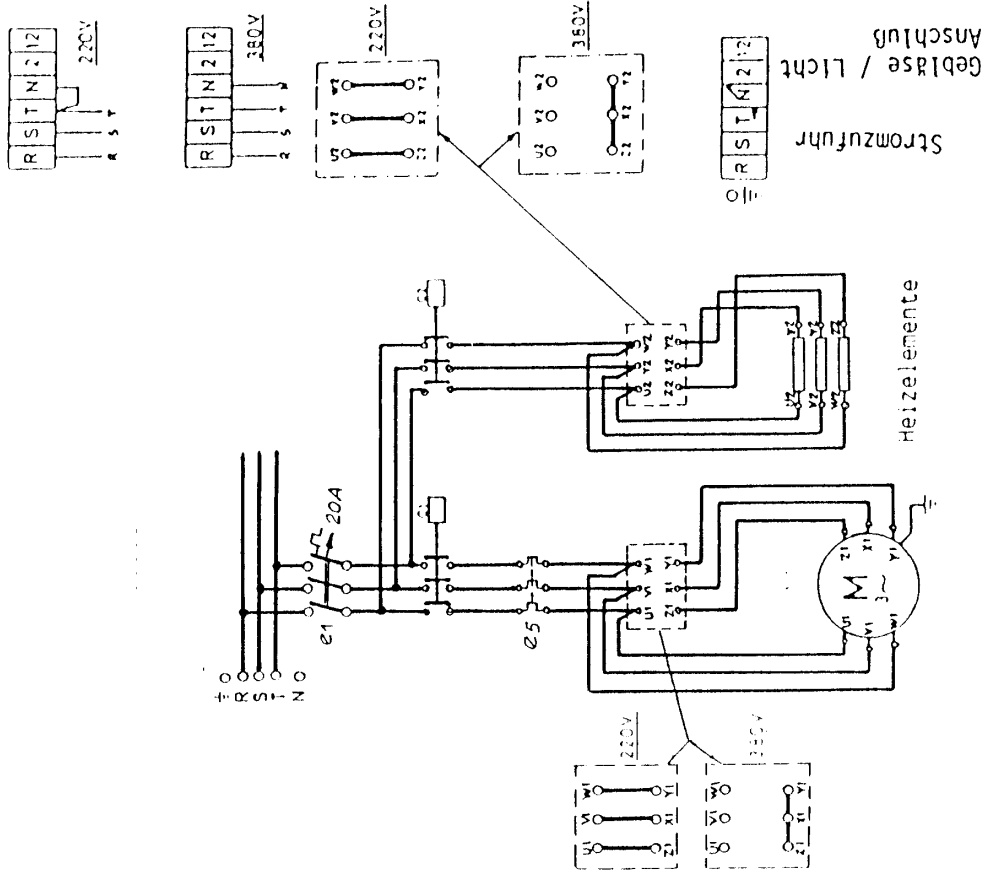
Elektrische Angaben

ABSICHERUNG	SPANNUNG	STROM	PHASEN	LEISTUNG
5A	230V	4,35A	1~	1,0 kW

Maße

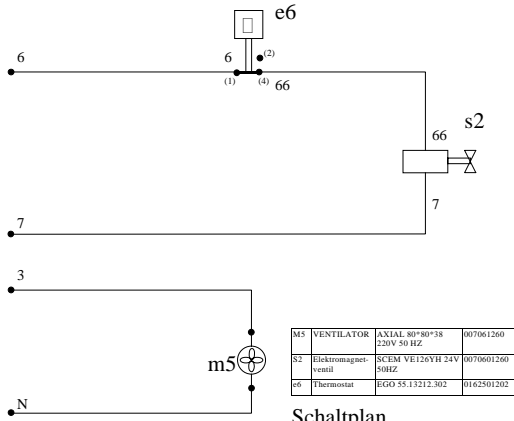
BREITE	TIEFE	HÖHE	GEWICHT	BLECHE	BLECHEABSTAND
780 mm	855 mm	960 mm	87 kg	20 (60x40) =4,8 m ²	60 mm

11. Schaltplan K4+V Manuell



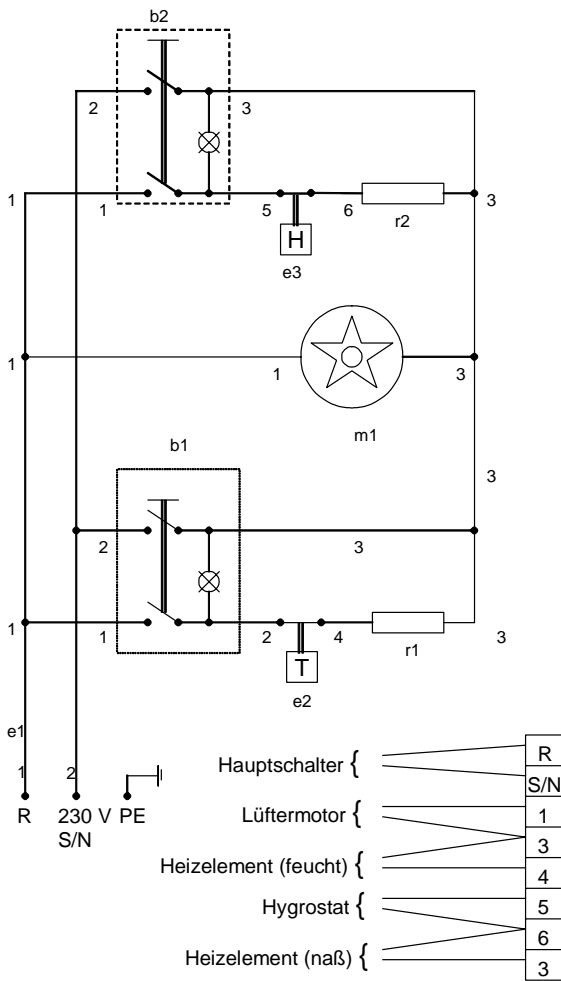
K4+V_MA.ppt

11.1 Schaltplan Haubenkondensator CV-K, Gärschrank KE20+H



M5	VENTILATOR	AXIAL 80*80*38 230V 50 HZ	007061260
S2	Elektromagnetventil	SCLEM VE125VH 24V 50HZ	0070601260
e6	Thermostat	EGG 55.13212.302	0162301202

Schaltplan
Haubenkondensator
CV-K



Kürzel	Beschreibung	Artikel Nr.
b1	Schalter für Wärme	10464
b2	Schalter für Feuchtigkeit	10464
e1	Sicherung 20A	10410
e2	Thermostat	10501
e3	Hygrostat ab 94	10465
e3	Hygrostat ab 85	278882
m1	Umlüfter	10512
r1	Heizelement naß	10504
r2	Heizelement trocken ab 85	10503
r2	Heizelement trocken ab 89	10463

Ke0011e0.ppt