



Kwik Co

Ladenbackstation
K5 +H Basic
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. GARANTIE	1
3. ANSCHLUßARBEITEN	2
3.1 Rückseite des Ofens K5+H.....	2
3.2 Drehstromanschluß	2
3.3 Schwaden.....	2
3.4 Schwadenabzug.....	2
3.5 Schwaden-Kondensator.....	3
3.6 Wasseranschluß	4
4. STEUERUNG BASIC	5
4.1 Schalttafel.....	5
5. INBETRIEBNAHME OFEN K5+H BASIC	6
5.1 Luftumwälzung.....	6
5.2 Schwadenzug.....	6
5.3 Backen	6
5.3.1 Thermostat	6
5.3.2 Backzeituhr.....	6
5.3.3 Schwaden.....	6
5.4 Backvorschläge	7
6. INBETRIEBNAHME GÄRSCHRANK KE 20 + H	8
6.1 Bedienung Gärschrank	8
7. ALLGEMEINE FEHLER	9
8. ERSATZTEILE	10
9. PFLEGE & WARTUNG	11
9.1 Tägliche Pflege	11
9.2 Monatliche Pflege	11
10. MAßE	12
10.1 Lichte Maße	12
10.2 Abmessungen bei geöffneter Tür.....	12
11. TECHNISCHE DATEN	13
12. SCHALTPLAN	14

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. 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.

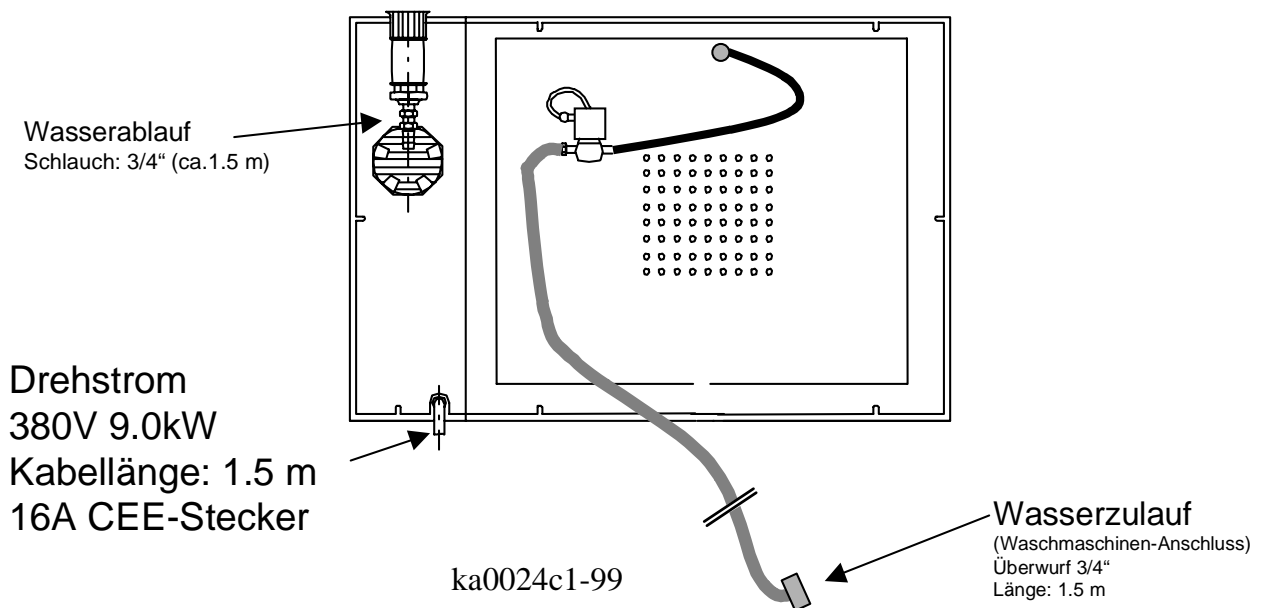
Die Geräte und Maschinen müssen entsprechend der Bedienungs- und Wartungsanleitung installiert, gewartet und bedient werden. Probleme, welche die Unterstützung eines Technikers erfordern, dürfen ausschließlich durch die Kundendienstabteilung von Astor Bäckereimaschinen GmbH oder dem zuständigen Gebietstechniker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

3. Anschlußarbeiten

3.1 Rückseite des Ofens K5+H



3.2 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.

3.3 Schwaden

Der beim Backvorgang entstehende Schwaden sollte auf jeden Fall abgeführt oder kondensiert werden, da sonst die Einrichtung durch Feuchtigkeit zerstört werden kann. 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%.

3.4 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.

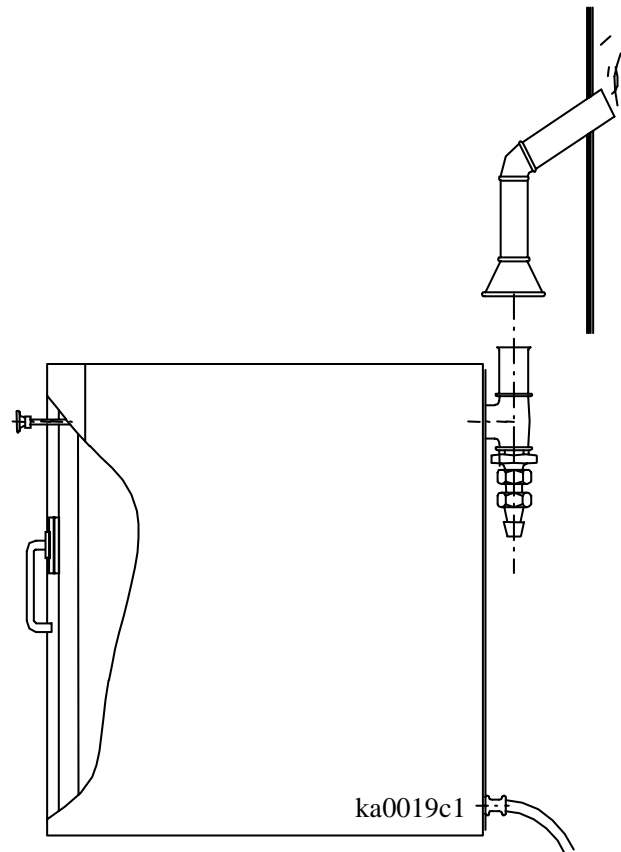
Horizontale Abschnitte müssen eine Mindestneigung von 10° aufweisen.

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.

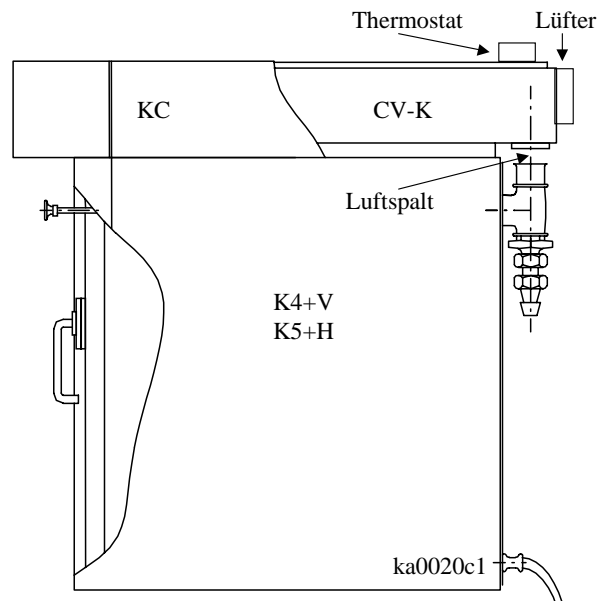
Das Ausgangsrohr für Schwaden muss an diesem Kamin angeschlossen werden.

Bei ausreichender Sogwirkung ist die Installation einer Abzuglocke 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.



3.5 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 Abfluss sollte aus hitzebeständigem Material bestehen und einen Durchmesser von mindestens 3/4“ aufweisen. Die Verbindung zwischen diesem und dem Kondensator 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 hat zur Folge, dass beim Wasserwechsel das Wasser nicht ablaufen kann, im Schlauch hochsteigt und der Kondensator überläuft.



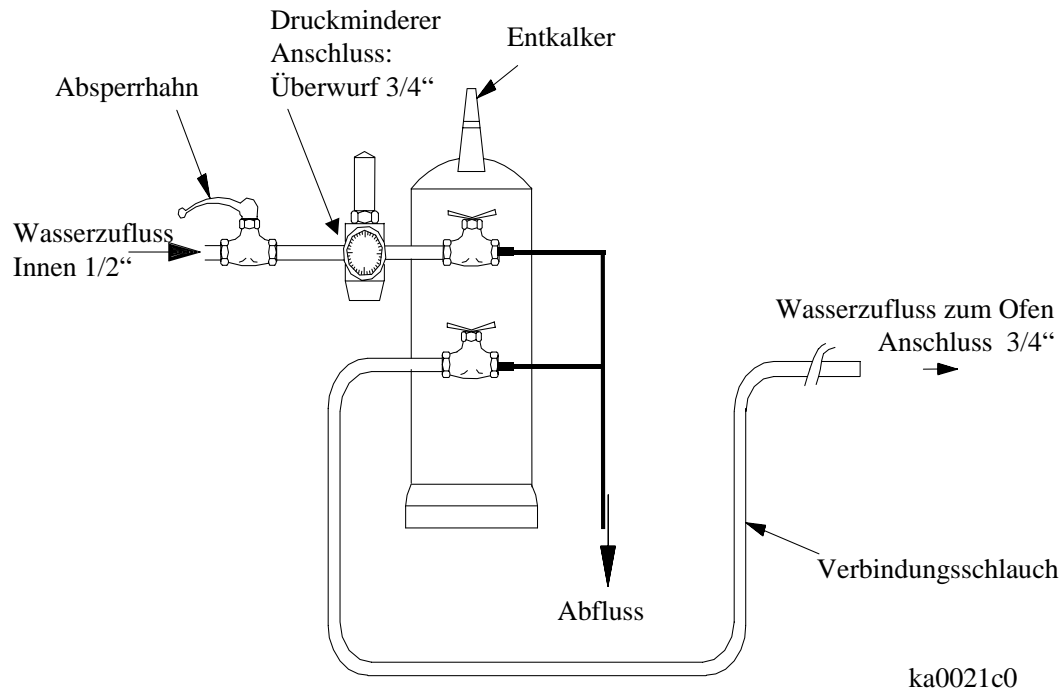
3.6 Wasseranschluß

Es ist außerordentlich wichtig, dass das dem Backofen zugeführte Wasser entmineralisiert ist. Der Wasseranschluß, an dem der Ofen installiert wird, sollte über einen Fließdruck von **0,7 bis 1,0 bar** verfügen. Die Verbindung zwischen diesem Anschlusstutzen 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, wie nachstehende Abbildung veranschaulicht.



Regeneration des Wasserenthärter

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		
	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.

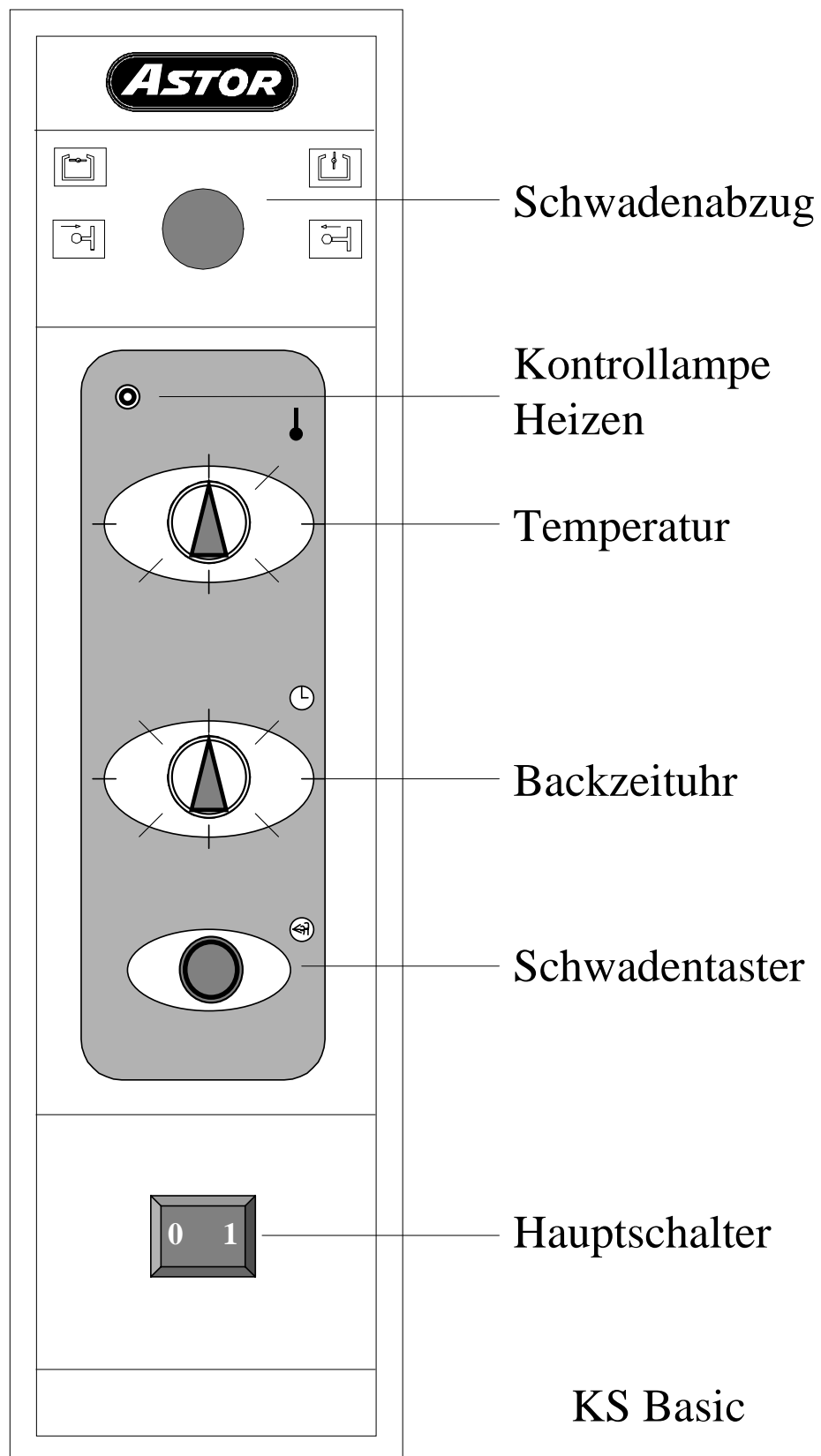
Folgende Wartungsarbeiten sind zur Regeneration des Wasserenthärter durchzuführen.

1. Oberen Hahn senkrecht zum Behälter drehen.
2. Deckel abnehmen und 1kg Spülmaschinensalz 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.

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

4. Steuerung Basic

4.1 Schalttafel



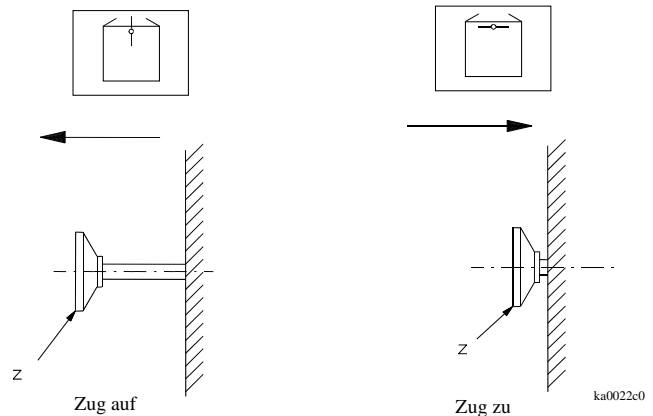
5. Inbetriebnahme Ofen K5+H Basic

5.1 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.

5.2 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.



5.3 Backen

Nach dem Einschalten des Hauptschalters heizt der Ofen auf die gewünschte Temperatur auf. Nach Erreichen der Temperatur sollte noch ca. 15min weiter aufgeheizt werden, damit sich noch etwas Wärme speichern kann. Danach kann direkt mit dem Backen begonnen werden.

5.3.1 Thermostat

Die Temperatur wird mit dem Thermostat mittels eines Kapillarfühlers erfasst und geregelt. Die Kontroll-Lampe signalisiert den Heizbefehl.

5.3.2 Backzeituhr

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

Zur Erinnerung des bevorstehenden Backendes und zum rechtzeitigen Ziehen des Schwadenabzugs ertönt ca. 3-4 min vor dem Ende der eingestellten Backzeit ein Summton.

5.3.3 Schwaden

Die Schwadengabe erfolgt durch Drücken des Schwadentasters. Solange der Taster gedrückt bleibt, wird Schwaden injiziert. Bei einem Fließdruck von ca. 1 bar ist in der Regel eine Schwadengabe von 2-4 sec. ausreichend. Der Schwaden wird über eine wartungsarme Schurre injiziert.

5.4 Backvorschläge

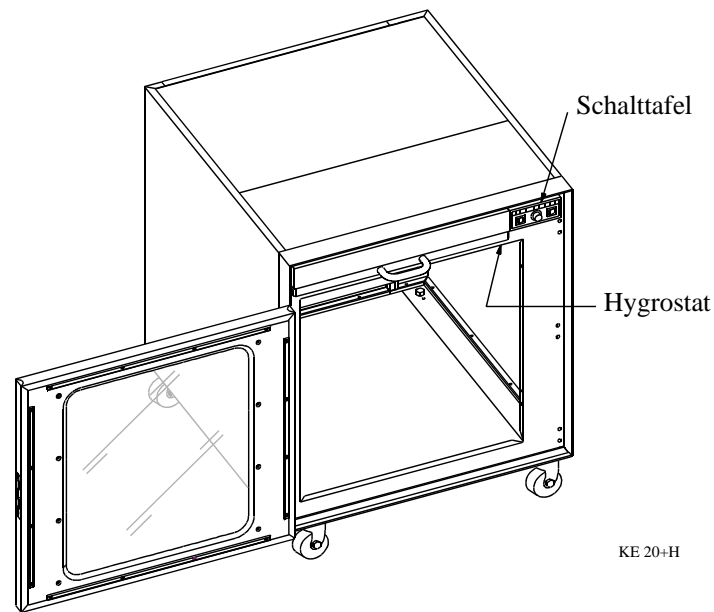
Hier ist eine Tabelle mit Einstellungsvorschlägen für diverses Backgut. Die jeweils angegebenen Schwadenzeiten sind als Richtwerte zu verstehen und sind stark vom eingestellten Wasserdruck abhängig.

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.

BACKGUT	BACKTEMPERATUR °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

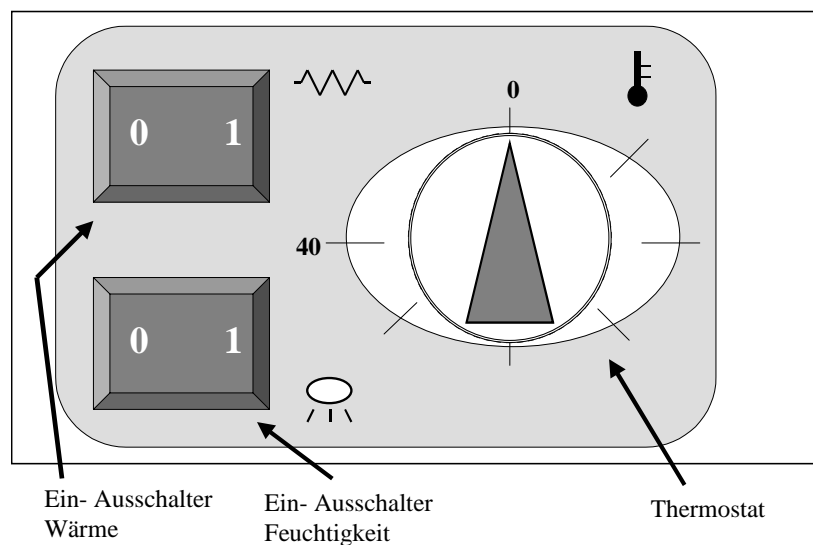
6. Inbetriebnahme Gärschrank KE 20 + H

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



6.1 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 obere Schalter eingeschaltet und die entsprechende Temperatur gewählt.

Soll der KE 20+H als Feuchtigkeitsschrank dienen, wird nur der untere Schalter betätigt und die entsprechende Feuchtigkeit gewählt. Die Feuchtigkeit wird am Hygrostat eingestellt, welches sich innerhalb des Gärschranks (vorne rechts oben) befindet 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 Gärschranks, 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.

7. Allgemeine Fehler

Fehlerbeschreibung	Abhilfe
Glühlampe brennt nicht	- Glühlampe erneuern - Sicherungsautomat e2 wieder einschalten
Umluftventilator läuft nicht, obwohl die Innenbeleuchtung brennt	- Endschalter prüfen, ggf. justieren - Sicherungsautomat e3 oder e4 wieder einschalten
Ofen schwadet schlecht	- Schwadenzzeit kontrollieren, - Ofen mindestens ½ Stunde aufheizen (220°C)
Ofen schwadet nicht	- Wasserzufuhr prüfen - Elektromagnetventil auf Funktion prüfen - Sicherungsautomat e3 wieder einschalten
Wasserdampf tritt an der Tür aus	- Türdichtung prüfen und ggf. ersetzen - Türscharnier oder Türanschlag einstellen

Sicherungselemente:

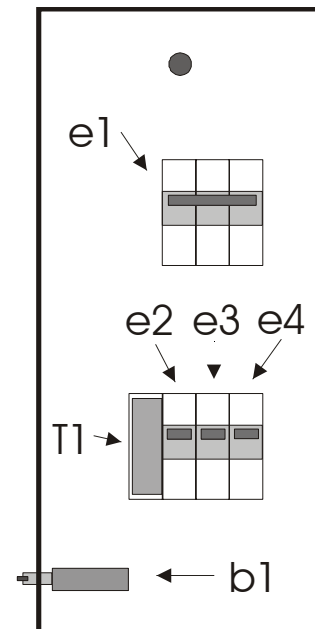
Die Sicherungselemente sind nach dem entfernen der Bedienungs-Frontblende zugänglich.

- Hierzu wird die gesamte Frontblende nach oben geschoben, bis diese aus ihrer Halterung austrastet.
- Der obere Teil der Frontblende wird etwas nach vorne gekippt, danach kann auch der untere Teil aus seiner Halterung gehoben werden.

Die Elemente bedeuten:

- e1: Hauptsicherung**
- e2: Sicherung für Beleuchtung**
- e3: Sicherung für Magnetventil und Steuerung**
- e4: Sicherung für die Ofen-Steuerung**

- b1: Türkontaktschalter**
- T1: Relais für Schwaden-Einwirkzeit**



8. Ersatzteile

Ersatzteilliste K5+H

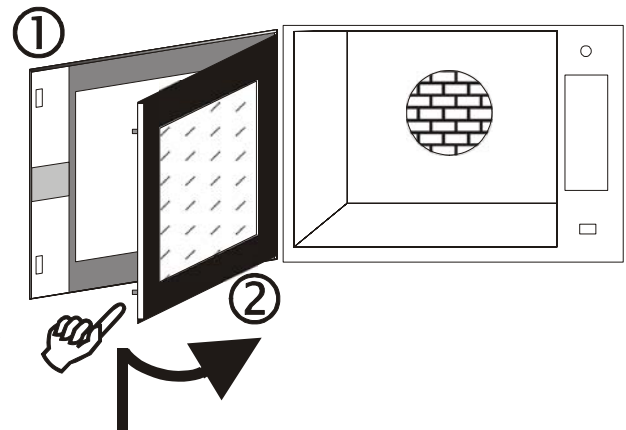
BEZEICHNUNG	ARTIKEL NR.
Backzeituhr 60 min Basic	26016 - 060
Befestigungsschiene für Türdichtung KwikCo K4/K5	10523
Türdichtung Silikon weiß für K4+V	S 10423
Türdichtung Silikon weiß für KE20+H	S 10507
Dichtung für Gärschrankblende	10587
Dichtung für Lampenglasrahmen (Halogenlampen)	0000208010
Drehknopf Backzeituhr + Thermostat (Plastik)	0072340072
Drehknopf Backzeituhr + Thermostat Ofen +Thermostat Gärschrank (Metall)	
Drehknopf für Thermostat KE 20 +H - bis S/N 126876 (03/2001)	10509
Elektromagnetventil 3/4"x13,5mm 230V ab 1998	8011151
Feder groß für Türschloß	12544
Feder klein für Türschloß	12543
Filter 1/2" feinmaschig	700050
Glasscheibe, Doppelglas, für KwikCo - bis S/N:128509 (03/2001)	1430570001
Glasscheibe, Einfachglas, innen für KwikCo - ab S/N:128510 (03/2001)	
Glasscheibe, Einfachglas, außen für KwikCo - ab S/N:128510 (03/2001)	
Glasscheibe, Doppelglas, für KE 20 +H - bis S/N:126877 (03/2001)	10506
Glasscheibe, Einfachglas, außen für KE-20+H - ab S/N:126877 (03/2001)	
Glasscheibe für Lampenfassung Halogen	1436416978
Befestigungsrahmen für Glasscheibe Halogen	1436416977
Lampenfassung Halogen für zwei Glühlampen 12V / 20W	1436416976
Glühlampe Halogen 12V, 20W, Stiftsockel G4	776599
Klemmblock für Stellmotor	K1
Hauptschalter, KwikCo, K&M P1-32 - bis S/N:128509 (03/2001)	10462
Hauptschalter, KwikCo, Russenberger -ab S/N:128510 (03/2001)	
Heizelement K5+H Basic 6.0kW	10439
Heizelement naß für KE 20 + H 0.5kW	10504
Heizelement trocken für KE 20 + H 0.5kW ab 1989	10463
Hygrostat VHS-C1090 ab 1994	10465
Hygrostat Sauter HSC ab 2000	10465
Lüfter für Schwadenkondensator	0070606291
Lüfterflügel für Backraum K4 + V	1441002702
Lüftermotor für KE 20 +H	10512
Lüfterscheibe für Umwälzer (zur Motorkühlung)	10429
Schalter für Gärschrank KE20+H-94,grün beleuchtet, Russenberger	10464
Schaltertafel V2A für KE 20 +H (nur Blende)	10518
Schaltertafel V2A für KE 20 +H - komplette Steuerung für Austausch (ohne Sicherunghalter)	S 81345
Schlauch Wasserschlauch 9 x 3,5 mm	59566
Schütz für Motor & Heizelement	10403
Schwadentaster, Tasterkopf ZBE	12000149
Schwadentaster, Halterung ZBE	12000150
Schwadentaster, Schaltelement ZBE 101	12000151
Sicherungsautomat 6A	10411
Sicherungsautomat 10A	
Sicherungsautomat 20A	10401
Sicherungsautomat 3x20A	10472
Silikon Tube	10113
Stecker, CEE 16A	10455
Summer 230V Dauerton intern	502030
Summer 230V extern	23837328
Thermostat für KE 20 + H, 0-40°C Typ: TR-3	10501
Thermostat für Basic, 0-300°C Typ: TR-2	0163157195
Transformator 50 VA 230/12 V Backraumbeleuchtung	0072305020
Transformator 100 VA 230/24 V	10414
Tür für K4 + V, AT	10479AT
Türgriff K4 + V, KE 20 + H	10425
Türgriff KwikCo, KE 20 + H -ab (03/2001)	
Türkontaktschalter- Endschalter	10419
Türschloß K4 + V, KE 20 + H	10426
Umlüfter Hanning Typ: L7z AW 4D - 101	1441002700
Verzögerungs Relais	2017
Zugknäuf (Kunststoff)	1430500200
Zugknäuf (Metall)	

9. Pflege & Wartung

9.1 Tägliche Pflege

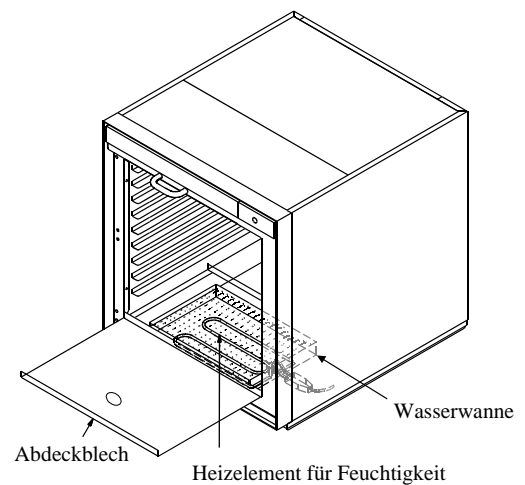
Backofen:

- Die innere Glasscheibe (2) des Backofens kann zur Reinigung geöffnet werden.
- Hierzu wird die äußere Tür (1) geöffnet und die Metallschiene der inneren Glasscheibe (2) um ca. 1cm nach oben geschoben.
- Die innere Glasscheibe (2) lässt sich nun von der Tür wegschwenken und die Metallschiene kann abgenommen werden.
- Das Äußere des Ofens mit einem Tuch und schonendem Reinigungsmittel reinigen.



Gärschrank:

- Glasscheibe an der Tür säubern
- Türdichtung abwischen
- Wasserwanne im Gärschrank auf genügend Inhalt prüfen. Abdeckbleche so einlegen, dass die Löcher über der Wasserwanne liegen.
- Überschüssiges Wasser auf dem Gärschrankboden aufwischen
- Das Äußere des Gärschranks mit einem Tuch und schonendem Reinigungsmittel reinigen.



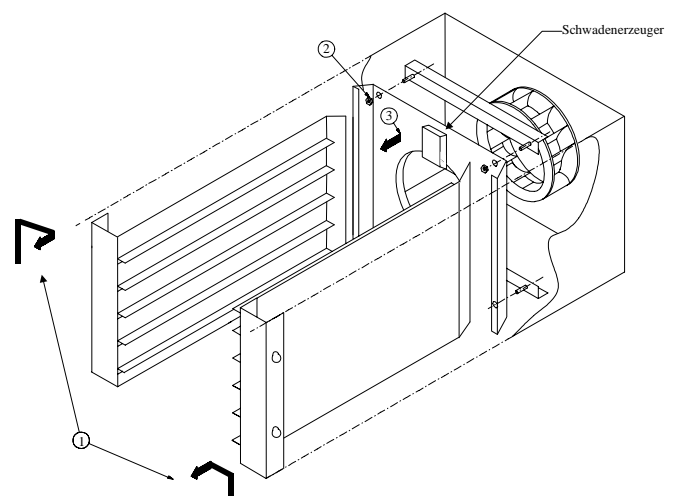
9.2 Monatliche Pflege

Backofen

Reinigung des Ofeninnenraums: Bodenblech, Decke und Seitenteile

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

- 1.) Seitenteil vorne und hinten leicht anheben.
- 2.) Die vordere Kante des Seitenteils zur gegenüberliegenden Seite schwenken.
- 3.) Das Seitenteil in dieser Stellung aus dem Backofen ziehen.
- 4.) Mit dem anderen Seitenteil genauso verfahren.
- 5.) Muttern an der Rückwand abschrauben
- 6.) Rückwand nach vorne kippen und aus dem Innenraum entnehmen



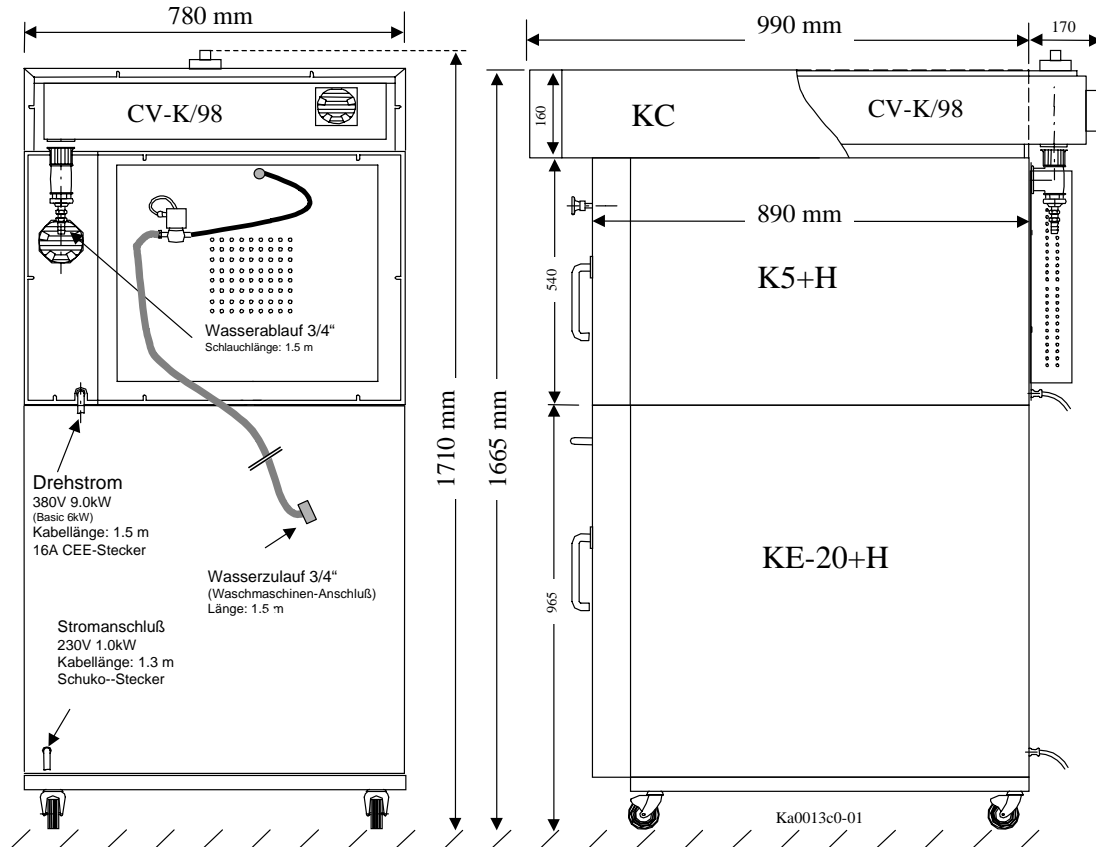
Einbau in umgekehrter Reihenfolge.

10. Maße

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

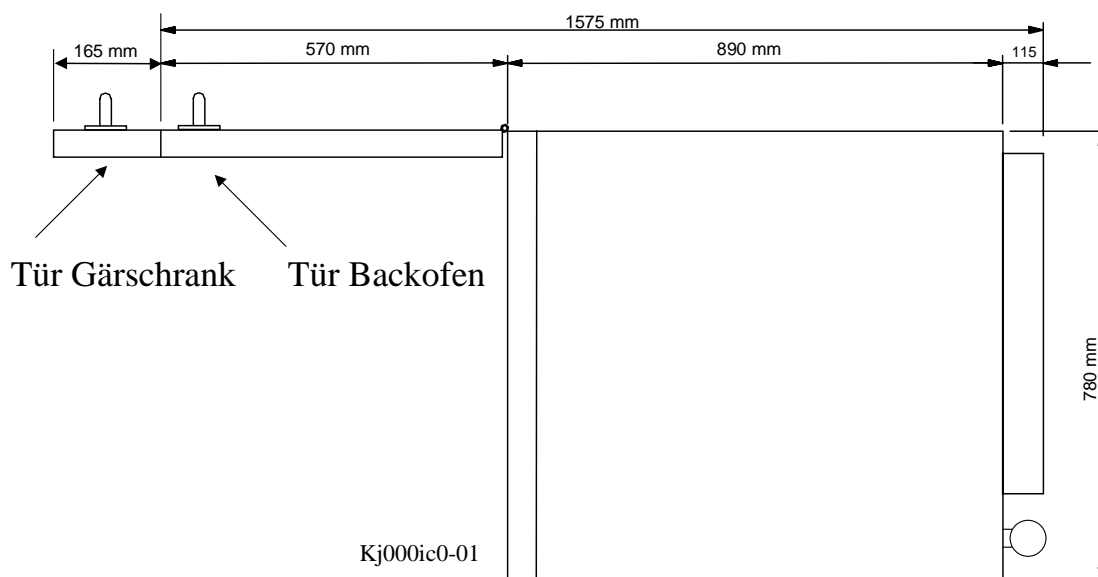
10.1 Lichte Maße

Ofen K5+H mit Kondensator auf Gärschrank KE-20+H



10.2 Abmessungen bei geöffneter Tür

Draufsicht bei offener Tür



11. Technische Daten

Backofen

Elektrische Angaben

ABSICHERUNG	SPANNUNG	STROM	PHASEN	LEISTUNG
16A	400V	9A	3N~	6,0 kW

Maße

BREITE	TIEFE	HÖHE	GEWICHT	BLECHE	BLECHABSTAND
780 mm	920 mm	540 mm	190kg	5 (40x60)	80 mm

Sonstiges

GERÄUSCHPEGEL	ABDAMPFMENGE	FLIEßDRUCK
< 70 dB	0.84 m ³ /h	0,7 - 1.0 bar

Gärschrank

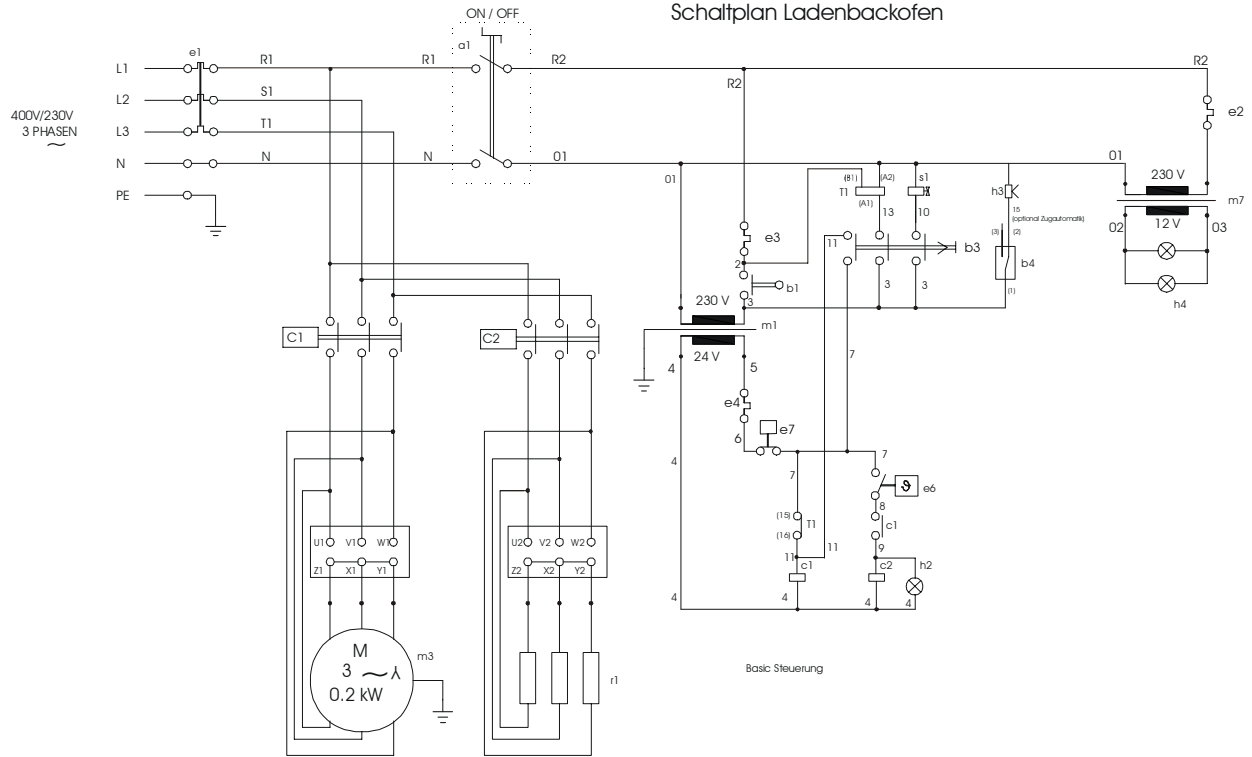
Elektrische Angaben

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

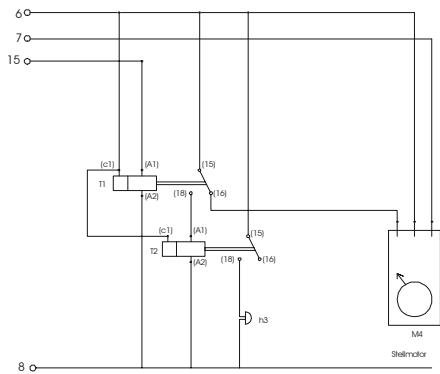
Maße

BREITE	TIEFE	HÖHE	GEWICHT	BLECHE	BLECHABSTAND
780 mm	855 mm	960 mm	87 kg	20 (40x60) =4,8 m ²	60 mm

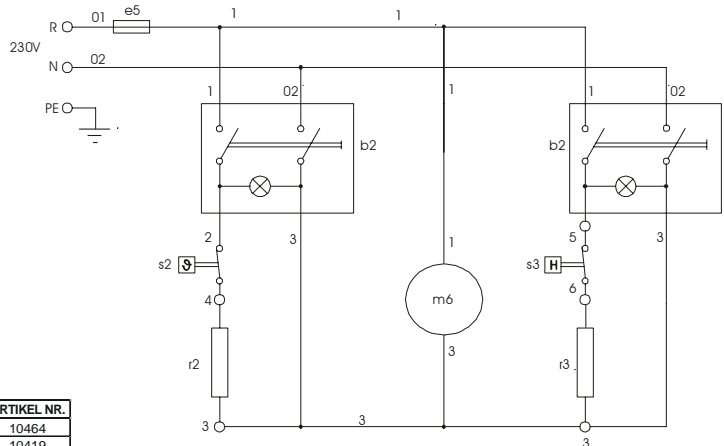
12. Schaltplan



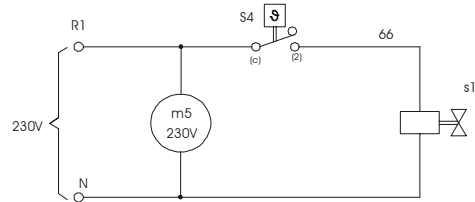
optional (Zugautomatik)



Schaltplan Gärschrank KE20+H



Schaltplan Haubenkondensator



Kürzel	BEZEICHNUNG	ARTIKEL NR.
a1	Hauptschalter Russenberger	10464
b1	Türkontaktschalter- Endschalter	10419
b2	Schalter für Gärschrank KE20+H-94 Russenberger	10464
b3	Schwadentaster	
b4	Zeitschaltuhr Diehl 60 min	26016-060
c1, c2	Schütz für Motor & Heizelement	10403
e1	Sicherungsautomat 3x20A	10472
e2, e3, e4	Sicherungsautomaten 10 A	
e5	Sicherung - Schmelzsicherung 10-20 A	10410
e6	Thermostat 0-300°C Typ: TR-2	0163157195
e7	Mbtorschutz des Luftumwälzers	
h2	Kontrollleuchte grün 24V	0071903513
h3	Summer extern 230V	23837328
h4	Glühlampe Halogen 12V, 20W Stifsocket G4	776599
m1	Transformator 100 VA 230/24 V	10414
m2	Lüfter Kühngebläse für Elektronik	0072500028
m3	Umlüfter Hanning Typ: L7ZAW4D-101 ab1998	1441002700
m4	Stellmotor Belimo KM24 für autom. Zug (optional)	KM24
m5	Lüfter für Schwadenkondensator	0070606291
m6	Lüftermotor für KE 20 +H	10512
m7	Transformator 50 VA 230/12 V Halogen	
r1	Heizelement K5+H Basic 6.0kW	10439
r2	Heizelement trocken für KE 20 + H 0.5kW ab 1989	10463
r3	Heizelement heiß für KE 20 + H 0.5kW	10504
s1	Elektromagnetventil 3/4"x13,5mm 220V ab 1998	8011151
s2	Thermostat für KE 20 + H, 0-40°C Typ: TR-3	10501
s3	Hygrostat VHS-C1090 ab 1994	10465
s3	Hygrostat Sauter HSC120 ab 2000	10465
s4	Thermostat für Kondensator 0-90°C	10508
T1	Relais abfallverzögert	2017
T2	Relais ansprecherverzögert	2019

Schaltplan Ladenbackofen K5+H-Basic 400/230V 3 PHASEN (ab SN: 128510 - März 2001)			
ASTOR	Zeichner	B.La.	PROJEKT
	überprüft	H.ST.	Ladenbackstation K5+H-Basic (März / 2001)
	Maßstab	ohne	ZEICHNUNGSNUMMER
	Datum	08.03.2001	K5+H-Basic 2001