

Top Preis-Leistung



TEC

Heißluftdämpfer

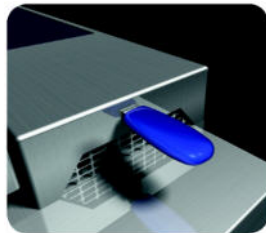
KTEC-Heißluftdämpfer mit direktem Dampf

Die Innovation auf Ihrer Seite. Wir wollen alle Küchenprofis bei ihrer Arbeit unterstützen und dabei die Qualitätsvorteile und Eigenschaften der Lebensmittel zum Vorteil einer gesunden und natürlichen Ernährung unverfälscht zu bewahren. Deshalb ist ein KTEC-Gargerät weitaus mehr als nur ein einfacher Heißluftdämpfer. Geräte aus der KTEC-Geräteserie gehören der Spitzenklasse an und sind wegen ihrer Zuverlässigkeit, Hygienesicherheit und ihren Anwendungsvorteilen sehr geschätzt. Ausgereifte und exklusive Technologien kommen in jeder Phase des Produktionsprozesses zum Einsatz. Kürzere Garzeiten in idealem Garklima helfen beim Sparen.

KTEC-Heißluftdämpfer wurde dafür konzipiert, jede Garphase zu verbessern und zugleich den Energieverbrauch zu senken, Fettzugaben zu minimieren, Garverluste zu reduzieren, durch Garfehler mögliche Produktverschwendungen zu vermeiden und die Stillstandzeiten durch eine rentablere Arbeitzeiteinteilung des Personals abzubauen. Die universale Einsatzmöglichkeit bietet außerdem mehr Platz in der Küche mit einem einzigen Gerät anstatt einer Vielzahl an Töpfen, Kasserolen, Kochstellen und Küchenutensilien. Sparen bringt Gewinn und setzt seine Rentabilität in wenigen Monaten in bare Münze um.



Ergonomischer Griff mit schnellem und effizientem Verschluss. Der Türgriff wurde so entwickelt, dass das Öffnen und Schließen des Gerätes schnell, einfach und vollkommen sicher erfolgen kann.



USB-Ausgang zum Herunterladen von HACCP-Daten, Aktualisieren der Software oder zum einfachen und schnellen Laden/Herunterladen eigener Garprogramme.



Zweifachverglaste Fronttür aus gehärtetem Glas zur Abwärmereduzierung. Das Innenglas läßt sich wie eine Falttür öffnen, um Reinigungsarbeiten zu erleichtern.



Großer Einschubabstand mit 70 mm Schienenabstand bei allen KTEC Modellen.



Vollautomatisches Reinigungssystem LM

Das neue, integrierte vollautomatische Reinigungssystem LM ist jetzt als Option für die KTEC Heißluftdämpfer lieferbar. Das vollautomatische Reinigungssystem LM, eingebaut im Heißluftdämpfer, benötigt kein weiteres Zubehör. Für den Reinigungsvorgang schließen Sie lediglich einen Kanister Zweikomponenten-Flüssigreiniger DL 010 an. Das vollautomatische Reinigungsprogramm kann direkt vom Bedienpaneel aus gestartet werden und verfügt über drei Reinigungsstufen: SOFT, HARD und HARD PLUS, die geeignet sind, sämtliche Garraumverunreinigungen des Heißluftdämpfers ohne jeden direkten Eingriff durch den Anwender im automatischen Reinigungsvorgang zu entfernen.

Modellübersicht



Ausstattungsmerkmale

- Geräteausführung in Edelstahl 1.4301
- Geprägter Garraum aus Edelstahl 1.4301 mit abgerundeten Kanten zur bedienerfreundlichen Reinigung des Gerätes
- Garraum mit 35 mm starker Wärmeisolierung
- Gerätetür mit doppelter Sicherheitsglasscheibe zur Reduzierung der Wärmeabstrahlung
- Entnehmbares Lüfterfach zur optimalen Reinigung
- Aufklappbare Bedienblende mit leichtem Zugang für Wartungsarbeiten
- Wasseranschluss für Roh- und Weichwasser
- Hochwertige Komponenten für eine lange Lebensdauer
- Auklappbare Innenglasscheibe zur bequemen Reinigung
- Türgriff mit Schwingöffnung
- Steckbare Türdichtung an der Frontseite des Gerätes aus wärme- und alterungsbeständigem Silikongummi
- Kondensatwanne unter der Tür, die das Kondenswasser auch bei geöffneter Tür direkt in den Wasserablauf leitet
- Elektronische Steuerung mit manueller Bedienung
- Alphanumerisches Anzeigendisplay

• = serienmäßig

Modell	K-SVE 042 S	K-SVE 051 S	K-SVE 055 S	K-SVE 071 S	K-SVE 101 S
Garraumkapazität	4 x 2/3 GN	5 x 1/1 GN	2 x (5 x 1/1 GN)	7 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Ausführung	S	S	S	S	S
Abmessungen	(B) 640 mm (T) 600 mm (H) 550 mm	(B) 850 mm (T) 630 mm (H) 630 mm	(B) 850 mm (T) 660 mm (H) 1.700 mm	(B) 920 mm (T) 745 mm (H) 770 mm	(B) 920 mm (T) 790 mm (H) 960 mm
Einschubabstand	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Anschlusswert	3,40 kW	6,25 kW	2 x (6,25 kW)	9,50 kW	16,00 kW
Lüfterleistung	0,25 kW	0,25 kW	2 x (0,25 kW)	0,50 kW	1,00 kW
Stromversorgung	400 Volt 3/N/PE 50 Hz	400 Volt 3/N/PE 50 Hz	400 Volt 3/N/PE 50 Hz	400 Volt 3/N/PE 50 Hz	400 Volt 3/N/PE 50 Hz

Die Bedienung

Die KTEC-Heißluftdämpfer sind mit einer übersichtlichen und einfach zu bedienenden Steuerung ausgestattet, die eine optimale Gerätekontrolle und hochpräzise Garwerteinstellungen ermöglichen. In der Heißluftdämpferausführung mit der programmierbaren Steuerung „S“ eröffnen sich Möglichkeiten wie zum Beispiel die Zubereitung der Speisen in mehreren Garphasen sowie das anschließende Speichern der jeweiligen Rezepte oder Programme, die Sie später wiederholen möchten. Sie können Ihren KTEC-Heißluftdämpfer personalisieren und Dank des Programmspeichers mit hoher Kapazität bis 99 Programme oder

Rezepte mit jeweils 4 Garphasen abspeichern. Vorteil: Durch das Einteilen Ihrer Garvorgänge in mehrere (ohne jeglichen Kontrollbedarf) automatisch abgerufene Phasen können Sie das Garergebnis verbessern, weniger Fett zugeben und das Endergebnis überwachen. Ihr eigenes Archiv mit selbst kreierten Rezepten, besonderen Garmethoden und persönlichen Noten, die Ihren individuellen Kochstil widerspiegeln, lassen sich abspeichern und bei Bedarf wieder abrufen, um originaltreu und beliebig oft wiederholt zu werden.

Bedienelemente der KTEC-Heißluftdämpfer mit elektronischer Steuerung für Modelle:



K-SVE 042 S / K-SVE 051 S / K-SVE 055 S

Ausstattungsmerkmale

- Elektronische Steuerung mit manueller Bedienung
- Programmierbar, 99 Programme mit 4 Zyklen in automatischer Folge
- Taste für die Zyklussteuerung mit 4 LED-Anzeigen
- Alphanumerische Displays
- über 90 getestete und gespeicherte Garprogramme
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- CLIMA mit automatischer Entfeuchtung
- Fast-Dry: Schnell-Entfeuchtungssystem
- USB - Anschluss
- Selbstdiagnose
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung)
- serienmäßig mit halbautomatischem Reinigungsprogramm

Betriebsarten

- Heißluft mit CLIMA 30°C - 300°C.
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperaturgaren, atmosphärisch, forciert).
- Kombinationsgaren mit CLIMA 30° C - 300°C.
- Automatisches Garen mit vorgespeicherten Garprogrammen
- Programmierbar mit Garzyklen in automatischer Folge
- Warmhalten mit CLIMA
- Regenerieren

OPTIONEN: Kerntemperaturfühler, Handbrause, automatisches Reinigungssystem LM



K-SVE 071 S / K-SVE 101 S

Ausstattungsmerkmale

- Elektronische Steuerung mit manueller Bedienung.
- Programmierbar, 99 Programme mit 4 Zyklen in automatischer Folge
- Taste für die Zyklussteuerung mit 4 LED-Anzeigen
- Alphanumerische Display
- Über 90 getestete und gespeicherte Garprogramme
- Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme
- CLIMA mit automatischer Entfeuchtung
- Fast-Dry: Schnell-Entfeuchtungssystem
- USB - Anschluss
- Selbstdiagnose
- Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung)
- Serienmäßig mit halbautomatischem Reinigungsprogramm

Betriebsarten

- Heißluft mit CLIMA 30°C - 300°C.
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperaturgaren, atmosphärisch, forciert).
- Kombinationsgaren mit CLIMA 30° C - 300°C.
- Automatisches Garen mit vorgespeicherten Garprogrammen
- Programmierbar mit Garzyklen in automatischer Folge
- Warmhalten mit CLIMA
- Regenerieren

OPTIONEN: Kerntemperaturfühler, Handbrause, 2 Lüftergeschwindigkeiten, automatisches Reinigungssystem LM

KTEC-Heißluftdämpfer mit direktem Dampf



Dampfgaren

Dampfgaren bei 100°C eignet sich für alle Lebensmittel, die Sie sonst in kochendem Wasser zubereiten. Auch die Logistik freut sich dabei: keine Kochtöpfe, weniger Platzbedarf, freie Herdplatten, kein Abgießen und dafür bessere Produktqualität: schmackhafte und natürliche Gerichte, frische Farben, vor allem mit reduzierten Einsatz von Fett und Salz.

Ein weiterer Vorteil sind perfekte Garabläufe ohne "Rütteln": So können Sie zum Beispiel Eier in der Transportpalette in Ihrem KTEC-Heißluftdämpfer eingeschoben oder auf einen Behälter gelegt werden (das Ergebnis sind einheitlich und einwandfrei gekochte Eier auch in großen Mengen und mit garantiert intakter Eischale). Die Dampftemperatur ist regelbar von 30° C bis 130° C.



Heißluftgaren

Im Heißluftbetrieb eröffnet der KTEC-Heißluftdämpfer weitaus mehr Einsatzmöglichkeiten als alle anderen traditionellen Heißluftöfen. Er ist so flexibel, dass Sie mit forcierter Heißluft im Bereich zwischen 30°C und 300°C garen können oder mit forcierter Heißluft plus CLIMA die Produkte, die unterschiedlich vieler und starker Feuchtigkeit bedürfen. Mit Heißluft können Sie außerdem Fleisch und Gemüse grillen, frittieren (vorfrittierte Produkte), am Spieß grillen, andünsten oder gratinieren. Zum optimalen Gelingen finden Sie in unserem Zubehörprogramm Multigrill eine Serie spezifischer Grillroste und Bleche. Das Regelsystem CLIMA reduziert den Feuchtigkeitsverlust des Produktes während des Garens, bewahrt Geschmack, Aroma und sorgt für zarte und gleichförmige Garergebnisse. Ein weiterer Vorteil ist der geringere Gewichtsverlust und demzufolge natürlich mehr Servierportionen. Die Betriebsfunktion mit niedriger Lüftergeschwindigkeit garantiert ausgezeichnete Ergebnisse auch bei Feinbackwaren: Blätterteig, Kleingebäck, Biskuits, Kekse und Strudel.



Kombi-Garen

Der Kombi-Betrieb (Temperaturbereich 30° C bis 300° C) gepaart mit dem exklusiven CLIMA-System ist einfach ideal für die Zubereitung großer Fleischstücke und Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt wie Haxen, Schmorbraten, Fleischragout, Hackbraten oder Roastbeef: Der Garzyklus zum Schnellgaren garantiert Top-Qualität der Gerichte ohne die ständige Kontrolle oder Aufmerksamkeit. Der KTEC-Heißluftdämpfer belohnt Sie mit kürzeren Garzeiten, Energieeinsparungen, vollwertiger Erhaltung der Geschmacks- und Aromaeigenschaften Ihrer Produkte, weniger Gebrauch von Fett und Salz sowie weniger Garverluste. Die Zubereitung von Fleisch, das schön saftig bleiben soll, wird im Kombibetrieb mit CLIMA erzielt. Dieses verhindert das Austreten des Fleischsaftes, so dass das Fleisch im Inneren zart und weich bleibt.



Garprozesse

Durch einfaches Drücken einer Taste werden die automatischen Garprozesse, die eigenen Garprogramme und die Serviceprogramme (z. B. Reinigung des Heißluftdämpfers) aufgerufen. Die eigenen oder die über 90 von KTEC zur Verfügung gestellten Garprozesse können durchgeblättert werden, um den gewünschten automatischen Vorgang zu wählen oder es kann ein neues Verfahren, auch mit mehreren Schritten, erstellt werden, das dann als neues Garprogramm gespeichert wird.



Garen mit Kerntemperaturfühler (Option)

Das erfolgssichere Geheimnis für perfektes Garen. Der Kerntemperaturfühler, ein hochpräzises und praktisches Instrument, um die Kerntemperatur im Gargut während des Garens zu messen und den Garvorgang im KTEC-Heißluftdämpfer genau dann abzuschalten, wenn die gewünschte Garstufe erreicht ist. Der Einsatz des Kerntemperaturfühlers ermöglicht die optimale Kontrolle des Garablaufs und des anschließenden Warmhaltezyklus (der bei Bedarf sogar mehrere Stunden in Anspruch nehmen kann!). Der Anschluss des Fühlers auf der Bedienblende an der Außenseite des Garraums garantiert langanhaltende Funktionstüchtigkeit und Zuverlässigkeit, da er nicht ständig der Einwirkung hoher Temperaturen oder Reinigungsmitteln ausgesetzt ist.

Niedertemperaturdampfgaren: 65/85°C.

Das Dampfgaren bei Niedertemperaturen zwischen 65 und 85 °C ist ein hochwertiger Ersatz für die Zubereitung beliebiger Speisen im "Wasserbad". Der KTEC-Heißluftdämpfer gestattet darüber hinaus die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Speisen ohne die Gefahr von Geschmacksübertragungen. Das auch als "temperaturgenaues" Dämpfen (Pochieren) bekannte Niedertemperaturdämpfen stellt eine wichtige Garmethode im Gastronomiegewerbe dar, das gesunde und leichte Gerichte mit natürlich frischem Aroma servieren will.

Vakuulgaren: 70/90°C und Nadelfühler

Der KTEC-Heißluftdämpfer meistert das gesamte Spektrum der Vakuum-Garmethoden. Diese zunehmend beliebte Technik ermöglicht geringstmögliche Garverluste, wesentliche Einsparungen an Zusätzen, lange Haltbarkeit der fertiggegarten Produkte (durch Schockkühlung und Lagerung bei + 3 °C sogar für 10 bis 14 Tage). Auf diese Weise können Sie Ihre Speisekarte erweitern. Als nützliches Zubehör beim Vakuulgaren erweist sich der Nadelfühler (1 mm).



CLIMA

Es ist das System der Feuchtigkeitsregelung, das automatisch den eingestellten Prozentsatz der Feuchtigkeit steuert und ermöglicht so jedes Rezept perfekt umzusetzen.



Reduzierte Lüftergeschwindigkeit (Option)

Ein unentbehrliches Extra für Feingebäck oder besonders heikle Backvorgänge.



LED-Garschrittanzeige

Um die Programmierung der Garzyklen einfacher und verständlicher zu machen, wurde das Bedienfeld mit Leuchtdioden (LED's) versehen, die den Garschritt anzeigen, der gerade eingestellt wird oder aktiv ist. So ist das Programmieren eines Garprogramms Schritt für Schritt äußerst einfach, und während die Speisen im Ofen garen, zeigen die LED's klar und deutlich sowohl die gerade laufende Garphase an als auch die eingesetzte Betriebsart sowie weitere für den Koch nützliche Informationen zum Betrieb.

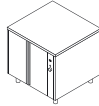


KTEC

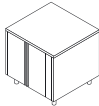
Heißluftdämpfer

Zubehör für KTEC-Heißluftdämpfer

Wärmeschränke aus Edelstahl mit elektromechanischen Bedienelementen
Heizleistung 2,5 kW (230 Volt - 50 Hz)



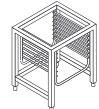
Neutralschrank aus Edelstahl



Untergestell aus Edelstahl



Untergestell aus Edelstahl mit integrierten Blechschienen



Für die KTEC Heißluftdämpfer-Modelle K-SVE 071 S und K-SVE 101 S stehen passende Dunstabzugshauben aus Edelstahl zur Verfügung, die mit Motor und luftgekühltem Kondensator für den Wrasenniederschlag ausgestattet sind. Ein unverzichtbares Gerät zur Sichtinstallation in Fleischereien und Gastronomiebetrieben.

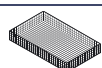
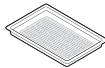
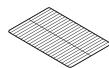


Modell	Abmessungen	Kapazität
EAC 071	920 x 745 x 935 h	16 x GN 1/1 - 8 x GN 2/1
EAC 101	920 x 790 x 775 h	12 x GN 1/1 - 6 x GN 2/1
EAN 071	920 x 745 x 935 h	16 x GN 1/1 - 8 x GN 2/1
EAN 101	920 x 790 x 775 h	12 x GN 1/1 - 6 x GN 2/1

Modell	Abmessungen	Kapazität
ESR 071	884 x 600 x 935 h	
ESR 101	884 x 644 x 775 h	
ESP 071	884 x 600 x 935 h	12 x GN 1/1 - 6 x GN 2/1
ESP 101	884 x 644 x 775 h	12 x GN 1/1 - 6 x GN 2/1

Modell	Abmessungen	Anschlusswert
EKA 071 + ENR 071	928 x 966 x 300 mm	0,25 kW (230 Volt, 50 Hz)
EKA 101	928 x 1.011 x 300 mm	0,25 kW (230 Volt, 50 Hz)
Dunstabzugshauben für KTEC-Modelle K-SVE 071 S und K-SVE 101 S		

Modell GN 1/1 (530 x 325)		Tiefe mm
Roste		
verchromt	G 1100	
Edelstahl	X 1100	
Behälter		
Edelstahl	T 1102	20
	T 1104	40
	T 1106	65
Gelochte Behälter		
Edelstahl	F 1102	20
	F 1104	40
	F 1106	65
	F 1110	100
	F 1115	150
Emaillierte Behälter		
	S 1102	20
	S 1104	40
	S 1106	65
Backbleche		
Aluminium	A 1102	20
perforierte Aluminiumbleche	AF 102	20
Rost-Behälter (Pommes Frites)		
Edelstahl	R 1104	40



Behälter, Bleche und Roste

Vielfältiges Sortiment an Rosten, Behältern oder Blechen für jeden beliebigen Gar- oder Backbedarf.

KTEC bietet GN 1/1 Behälter aus Edelstahl, emailliert, oder aus Aluminium und in zahlreichen Tiefen, gelocht oder unge-
locht, Frittierbehälter, Grillroste für Hähnchen, Fleisch, Fisch.

und Gemüse, Rost-Behälter für Pommes Frites, Backbleche für Backwaren, Brot und Baguettes.

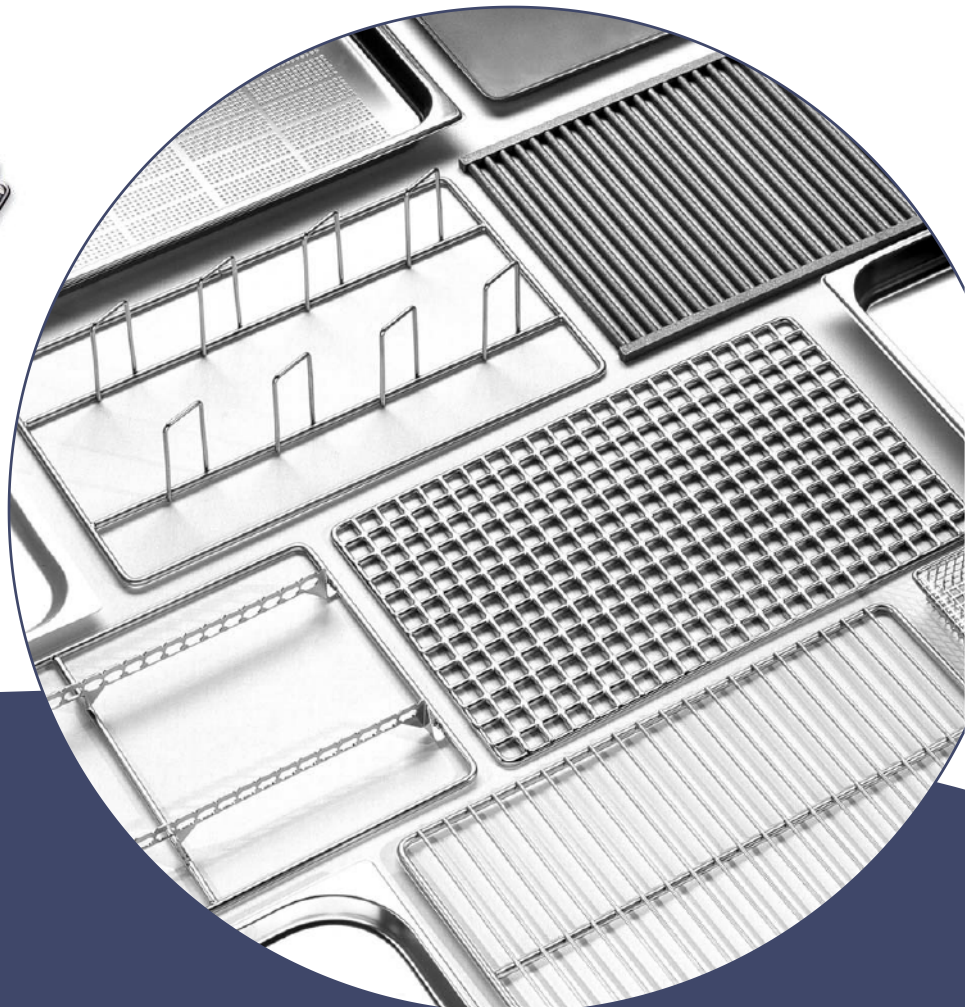
Lieferbar sind ebenfalls spezifische Reduzierrahmen für Garvorgänge mit GN 1/2 Behältern und Blechen.

Roste

- G Roste – Verchromt
- X Roste – Edelstahl rostfrei
- GV Gemüse-Grillrost
- GS Spieß-Grillrost für Fleisch
- GC Spieß-Grillrost für Fisch und Fleisch
- P Hähnchen-Grillrost GN 1/1

Behälter

- T Behälter – Edelstahl rostfrei
- F Behälter gelocht – Edelstahl rostfrei
- S Behälter emailliert
- AT Backbleche für Fritiergut aus Aluminium
antihftbeschichtet
- A Backbleche für Konditorei Aluminium
- AF Backbleche für Konditorei Aluminium gelocht
- TF Formblech für Fritaten aus Aluminium
antihftbeschichtet
- R Rost-Behälter (Pommes Frites)



Technische Daten

Modell / Art.-Nr.	K-SVE042S	K-SVE051S	K-SVE055S	K-SVE071S	K-SVE101S
Steuerung / Ausführung	S	S	S	S	S
Bedienung	programmierbar	programmierbar	programmierbar	programmierbar	programmierbar
Kapazität Garraum	4 x 2/3 GN	5 x 1/1 GN	2 mal 5 x 1/1 GN	7 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Abmessungen (B x T x H) in mm	640 x 600 x 550	850 x 630 x 630	850 x 660 x 1.700	920 x 745 x 770	920 x 790 x 960
Abstand zwischen den Auflageschienen	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Gesamtanschlusswert	3,40 kW	6,25 kW	2 mal 6,25 kW	9,50 kW	16,00 kW
Elektro-Anschluss	400 Volt, 50 Hz	400 Volt, 50 Hz	400 Volt, 50 Hz	400 Volt, 50 Hz	400 Volt, 50 Hz
Antriebsleistung Lüfterrad	0,25 kW	0,25 kW	2 mal 0,25 kW	0,50 kW	1,00 kW
Funktionsweisen					
Programmierbar mit Garzyklen in automatischer Abfolge	•	•	•	•	•
Automatisch mit vorgespeicherten Garprogrammen	•	•	•	•	•
Heißluft mit CLIMA 30°C - 300°C	•	•	•	•	•
Dampfgaren 30°C - 130°C	•	•	•	•	•
Niedertemperaturdampfgaren 30°C - 85°C	•	•	•	•	•
Kombinationsgaren mit CLIMA 30°C - 300°C	•	•	•	•	•
Regenerieren 120°C - 140°C	•	•	•	•	•
Warmhalten mit CLIMA	•	•	•	•	•
Garen mit Kerntemperaturfühler	○	○	○	○	○
Ausstattungsmerkmale					
Gerät aus Edelstahl 1.4301	•	•	•	•	•
Garraum mit abgerundeten Kanten	•	•	•	•	•
Garraum mit 35 mm starker Wärmeisolierung	•	•	•	•	•
Gerätetür mit doppelter Sicherheitsglasscheibe	•	•	•	•	•
Entnehmbares Lüfterfach zu einfachen Reinigung	•	•	•	•	•
Aufklappbare Bedienblende für Wartungsarbeiten	•	•	•	•	•
Wasseranschluss für Roh- und Weichwasser	•	•	•	•	•
Steckbare Türdichtung aus Silikongummi	•	•	•	•	•
Garraumbeleuchtung	•	•	•	•	•
Vorbereitung für Kerntemperaturfühlereinsatz	•	•	•	•	•
Türgriff mit Schwingöffnung	•	•	•	•	•
Einhängeschienen serienmäßig	•	•	•	•	•
Grundausrüstung mit 2 Rosten	•	•	•	•	•
• = serienmäßig ○ = Option					