

**SCHÄGER**<sup>®</sup>  
*meisterdämpfer*

HEISSLUFTDÄMPFER  
SERIE

*Gastro*





**Frisches, knackiges  
Gemüse – bei  
100 °C gedämpft**



**Delikate Fisch-  
gerichte – zubereitet  
mit Niedertem-  
peraturdampf  
65 °C bis 85 °C**



**Saftige Steaks –  
gegrillt mit  
Heißluft auf dem  
Fleisch-Grillrost**



**Backen mit  
AUTOCLIMA bei  
50 °C bis 300 °C**

Mit der neuesten Meisterdämpfer-Generation bietet SCHÄGRO ein umfangreiches und erfolgreiches Geräte-Programm, entweder mit Frischdampf-Direkteinspritzung (Serie Gastro) oder mit integriertem Dampfgenerator/Boiler (Serie Gastro Plus). Die Geräte zeichnen sich durch eine Vielzahl unterschiedlicher Gararten und Funktionen aus. Hochwertige Komponenten und eine umfangreiche Zubehörauswahl lassen keine Wünsche offen.

### **Die Serie Gastro weist folgende Grundfunktionen auf:**

#### **1. Dampfgaren von 30 °C bis 130 °C**

Dampfgaren erlaubt alle Speisen, die normalerweise mit Wasser gekocht werden, in besserer Qualität zuzubereiten. Durch den drucklosen Dampf entweichen bei der Garung keine Mineralstoffe und Vitamine aus dem Gargut. Somit erhalten Sie bei niedrigerem Energieverbrauch einen besseren Eigengeschmack der Speisen. Unterschiedliche Speisen können ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig zubereitet werden (z.B. Fisch und Gemüse).

*Diese Garmethode kann mit den folgenden Temperaturen genutzt werden:*

- **Niedrigtemperaturdämpfen von 30 °C bis 90 °C:** für empfindliche Gerichte, vakuumverpackte Produkte und zum Pochieren
- **Traditionelles Dämpfen bei 100 °C**
- **Forciertes Dämpfen von 100 °C bis 130 °C:** für tiefgefrorene Produkte und große Mengen

#### **2. Heißluft-Garen von 30 °C bis 300 °C**

Heißluft – mit oder ohne Feuchtigkeitzufuhr – ermöglicht vielfältigste Zubereitungsarten, die mit konventionellen Systemen nicht möglich sind. Die SCHÄGRO-Meisterdämpfer der Serie Gastro zeichnen sich durch ihre große Flexibilität aus. Ganz gleich, ob Sie garen, grillen, schmoren, am Spieß braten, anbraten oder überbacken. Das AUTOCLIMA-Regelsystem garantiert optimale Ergebnisse bei kurzen Garzeiten (AUTOCLIMA nicht bei Serie Gastro kompakt).

*Mit dieser Garmethode können Sie:*

- **Heißluft-Garen von 30 °C bis 300 °C:** für traditionelles Heißluft-Garen

- **Heißluft-Garen mit AUTOCLIMA von 30 °C bis 300 °C:**  
für automatisch geregelte Befeuchtung dank des AUTOCLIMA-Regelsystems. Für Speisen, die viel Feuchtigkeit und eine ständige Änderung der Luftfeuchtigkeit während der Kochphase erfordern (nicht bei Serie Gastro kompakt)
- **Grillen und Fritieren von 180 °C bis 200 °C:**  
für optimale und knusprige Zubereitung unterschiedlichster Speisen
- **Hähnchen grillen von 180 °C bis 200 °C:**  
für leicht verdauliche, saftige und zartknusprige Brathähnchen

### 3. Heißluftdämpfen

Sämtliche Kombinationen aus Dampf und Heißluft sind möglich. Durch das Ausnutzen der Vorteile von Heißluft und Dampf erreichen Sie das perfekte Gar-Ergebnis schnell, sparsam und schonend. Selbstverständlich stellt auch bei diesen Betriebsarten das AUTOCLIMA-Regelsystem das optimale Gar-Ergebnis sicher (nicht bei Serie Gastro kompakt).

*Sie haben folgende Möglichkeiten:*

- **Heißluftdämpfen von 30 °C bis 300 °C:**  
Kombination aus Dämpfen und Heißluft – für ein optimales Garergebnis
- **Heißluftdämpfen mit AUTOCLIMA von 30 °C bis 300 °C:**  
besonders geeignet für große Stücke und Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt
- **Langzeitgaren 30 °C bis 150 °C:**  
Durch die Verwendung von niedrigen Temperaturen wird eine Qualitätsverbesserung der Produkte erreicht, niedriger Gewichtsverlust, begrenzt den Einsatz von Gewürzen und Fetten – ideal für große Bratenstücke.

### 4. Regenerieren und Warmhalten

Regenerierung der Speisen mit 120 °C bis 140 °C nach vorangegangener Lagerung, Warmhalten von Speisen bis zu 90 Minuten ohne Qualitätsverlust, beides mit AUTOCLIMA.

Zur Optimierung der Produktivität der SCHÄGRÖ-Meisterdämpfer empfehlen wir die separaten SCHÄGRÖ-therm Warmhalte- und Regeneriergeräte.

**Schön knusprig –  
Hähnchen aus  
dem Grill bei  
180 °C bis 200 °C**



**Saftig und knusprig  
mit Heißluftdämpfen**



**Fritieren bei 180 °C  
bis 200 °C mit dem  
Pommes-Frites-Rost-  
Behälter**



**Warmhalten oder  
Regenerieren ohne  
Qualitätsverluste**



# SERIE *Gastro*

## ZUSATZFUNKTIONEN



**Absolute Kontrolle beim Garen – mit dem extern angeschlossenen Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler kein Problem**

### **Garen mit Kerntemperaturfühler**

Der Kerntemperaturfühler ermittelt die Kerntemperatur im Innern des Gargutes und zeigt diese digital im Bedienpanel an – dadurch ist eine exakte Kontrolle des Garvorgangs möglich. Der Kerntemperaturfühler-Steckanschluß befindet sich auf der Bedienblende (bei Ausstattungsvariante X serienmäßig, bei Ausstattungsvariante P optional).

### **Ideales Klima durch AUTOCLIMA**

Das neuartige Regelsystem sorgt für das optimale »Klima« und eine konstante Temperatur im Garraum und ist besonders für die Regenerierung vorgekochter, tiefgefrorener und im Kühlschrank aufbewahrter Speisen geeignet. AUTOCLIMA ist bei der Serie Gastro kompakt nicht lieferbar.



**Das ideale Gar-klima für jedes Gericht durch AUTOCLIMA**

### **WCS: Das Selbstreinigungs-System**

Sparen Sie sich Zeit und Mühe! Das WCS-System nimmt Ihnen Arbeit ab und ermöglicht die automatische und hygienisch einwandfreie Reinigung und Sterilisierung des Garraums mit zwei automatischen Reinigungsprogrammen je nach Verschmutzungsgrad (nicht bei Serie Gastro kompakt).

### **CCS+ CSP: Selbstdiagnose-System**

Das Selbstdiagnose-System prüft und überwacht Ihren Meisterdämpfer. Es meldet Fehler, lässt Sie Betriebsstunden abrufen, meldet Wartungsintervalle und ermöglicht somit einen reibungslosen Betrieb ohne Gerätestillstand.



**Spart Zeit und Mühe: Das automatische Reinigungs-System WCS**

## SERIE *Gastro kompakt*

Zur Ergänzung des Geräte-Programmes bietet SCHÄGRO mit der Serie Gastro kompakt zwei Kleingeräte in den Größen 4 bzw. 5 x GN 2/3 und 5 x GN 1/1, sowie ein Doppelgerät mit 2 x 5 x GN 1/1 übereinander, an. Diese Geräte sind ideal als Zweitgerät oder in einer kleinen Küche und werden in einer eigenständigen Ausstattungsvariante P ausgeführt.



**Doppelverglaste Türe mit leicht aufzuklappender Innenscheibe für eine einfache Reinigung und zur Reduzierung der Wärmeabstrahlung**

## SERIE *Gastro Plus*

Die Geräte der Serie Gastro Plus verfügen über einen eingebauten Dampfgenerator/Boiler.

# AUSSTATTUNGSVARIANTEN



Die Serie Gastro kompakt ist in folgender Ausstattungsvariante lieferbar:

### Ausführung P:

Elektronisch programmierbar, mit 99 Programmen und 9 automatischer Kochzyklen, manueller Bedienung und Beschwadung, Beleuchtung, 2-fach verglaste Türe, Selbstdiagnostik und AUTOREVERSE.

Die Serien Gastro und Gastro Plus sind in folgenden Ausstattungsvarianten lieferbar:

### Ausführung P:

Elektronische Steuerung mit manueller Bedienung und Beschwadung, programmierbar mit 99 Programmen mit 9 Schritten in automatischer Abfolge, AUTOCLIMA mit automatischer Entlüftung FAST-DRY, Selbstdiagnostik, AUTOREVERSE, Beleuchtung und 2-fach verglaste Türe.

### Ausführung X:

Elektronische Programmierung mit Touch-Screen-LCD-Farbdisplay, SCROLLER PLUS mit Scroll- und Push-Funktion zur Einstellung der Werte, automatisches ICS-Garsystem (interactive cooking system) mit vom Hersteller getesteten und sofort vom Anwender einsetzbaren Garprogrammen, AUTOCLIMA mit automatischer Entlüftung FAST-DRY, Ventilator mit 6 Lüftergeschwindigkeiten, AUTOREVERSE, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Beschwadung, Schnellkühlung bei offener Türe, Beleuchtung und 2-fach verglaste Türe.



Bedienblende P der Serie Gastro kompakt

Bedienblenden der Serien Gastro und Gastro Plus Ausstattungsvarianten P und X (v. li. n. re.)

## AUSSTATTUNGSÜBERSICHT: .....• serienmäßig.....° auf Wunsch gegen Mehrpreis ....– nicht lieferbar .....

Serie	Gastro kompakt	Gastro	Gastro
		Gastro Plus	Gastro Plus
Ausstattungsvarianten	P	P	X
Garung in automatischer Reihenfolge in 9 Schritten	•	•	–
Garung in automatischer Reihenfolge in 15 Schritten	–	–	•
Speichermöglichkeit für 99 Garprogramme mit je 9 Schritten	•	•	–
Speichermöglichkeit für 400 Garprogramme mit je 15 Schritten	–	–	•
Elektronisch programmierbar mit Touch-Screen	–	–	•
Fehler- und Selbstdiagnosesystem	•	•	•
HACCP-Dokumentation über USB-Schnittstelle	–	–	•
Voreingestellte Langzeit- / Warmhalte- / Regenerierprogramme	•	•	•
Kerntemperaturfühler	°	°	–
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	–	–	•
Manuelle Beschwadung	•	•	•
Automatische Feuchtigkeitsregelung (AUTOCLIMA)	•	•	•
Schnellabkühlung der Garraums	•	•	•
WCS-Garraum-Reinigungssystem	–	°	°
Manueller Schwadenabzug zur Feuchtigkeitsabführung im Garraum	•	•	•
Timer (Startzeitvorwahl zur autom. Aktivierung eines Garprogramms)	–	–	•
Anzeige der Gerätebetriebsstunden / Wartungsintervalle	•	•	•
Garraum-Beleuchtung	•	•	•
Doppelverglaste Türe	•	•	•
Aufklappbare Innenscheiben	–	•	•
6 Lüftergeschwindigkeiten	–	–	•
Sicherheitsventil gegen Überdruck im Garraum	•	•	•
Schlauchbrause (Handbrause)	°	°	•

# SERIE *Gastro*

## KONSTRUKTION



**Modell MVE 042 P**  
mit einer Kapazität  
von 4 x GN 2/3



**Modell HVE 061 P**  
mit einer Kapazität  
von 6 x GN 1/1



**Modell HVE 101 X**  
mit einer Kapazität  
von 10 x GN 1/1

**Komplett: umfangreiches Zubehör  
wie Dunstabzugshauben für  
den Wrasenabzug und  
Unterbauten aller  
Art für alle  
Einsatzbereiche**

### Allgemeine Konstruktionsmerkmale:

Alle Geräte der Serie Gastro weisen die folgenden Konstruktionsmerkmale auf:

- Edelstahlbauweise
- trapezförmiger\*, abgedichteter, fugenlos verschweißter und vollkommen glatter Garraum
- aberundete Kanten im Garraum
- 35 mm starke Wärmeisolierung des Garraums
- Garraum komplett aus Chromnickelstahl 18/10 gefertigt für perfekte Hygiene
- Kondensatwanne unter der Türe zur Ableitung von Kondenswasser auch bei offener Türe (nicht bei Serie Gastro kompakt)
- Gerätetür mit aufklappbaren Doppelhartglasscheiben mit Luftzwischenraum (bei Serie Gastro kompakt nicht aufklappbar)
- Doppelter Wasseranschluß für normales und enthärtetes Wasser
- Türgriff mit Rechts-/Links-Öffnung bei Serie Gastro und Gastro Plus; Türgriff mit Druckknopf bei Serie Gastro kompakt
- Steckdichtung an der Geräte-Frontseite
- aufklappbares Luftleitblech zur mühelosen Reinigung des Lüfterraumes (nicht bei Serie Gastro kompakt)
- aufklappbare Bedienblende für einen leichten Zugang bei Wartungsarbeiten

### Sicherheitsausstattung:

- Sicherheitsthermostat im Garraum
- Über- und Unterdruckschutz des Garraums
- Motorwärmeschütz
- magnetischer Türschalter
- Kühlung der elektrischen Bauteile

### Sicherheitsausstattung bei Gasgeräten:

Alle Gasgeräte sind mit den folgenden Sicherheitsmerkmalen ausgestattet:

- Indirekte Gasheizung vom Garraum durch Gebläsebrenner
- automatische Brennerzündung mit elektronischem Flammenwächter und Selbstdiagnostik mit automatischer Neuzündung
- automatische Energieeinsparung
- Hochleistungswärmetauscher mit Ausdehnungsbehälter
- zweistufiges Gasventil

\*nicht bei Serie Gastro kompakt



## TECHNISCHE DATEN:

Modell	MVE 042 P	MVE/MVG 051 P	MVE 055 P	HVE/HVG 061
Kapazität	4 x GN 2/3	5 x GN 1/1	2 x 5 x GN 1/1	6 x GN 1/1
	oder 5 x GN 2/3			
Abstand zwischen den Auflageschienen in mm	70 oder 60	70	70	70

### Elektroausführung

Abmessungen in mm	640 x 590 x 550	850 x 620 x 630	850 x 650 x 1.700	930 x 750 x 810
Heizleistg. Heißluft kW	3,15	6,0	2 x 6,0	7,5
Ventilatorleistung kW	0,25	0,25	2 x 0,25	0,5
Anschlußwert	3,4 kW / 400 V	6,25 kW / 400 V	2 x 6,25 kW / 400 V	8,0 kW / 400 V

### Gasausführung

Abmessungen in mm		850 x 620 x 630*		930 x 750 x 810
Heizleistg. Heißluft kW Gas		8,5		10,0
Ventilatorleistung kW Elektro		0,25		0,5
Spannung		230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz
Anschlußwert kW Gas		8,5		10,0

Modell	HVE/HVG 101	HVE/HVG 102	HVE/HVG 201	HVE/HVG 202
--------	-------------	-------------	-------------	-------------

Kapazität	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
		oder 20 x GN 1/1		oder 40 x GN 1/1

Abstand zwischen den Auflageschienen in mm	70	70	67	67
--	----	----	----	----

### Elektroausführung

Abmessungen in mm	990 x 860 x 1090	1.170 x 895 x 1090	1.010 x 860 x 1.950	1.290 x 895 x 1.950
Heizleistg. Heißluft kW	15,0	30,0	30,0	60,0
Ventilatorleistung kW	1,0	1,0	1,8	1,8
Anschlußwert	16,0 kW / 400 V	31,0 kW / 400 V	31,8 kW / 400 V	61,8 kW / 400 V

### Gasausführung

Abmessungen in mm	990 x 860 x 1.290*	1.170 x 895 x 1290*	1010 x 860 x 2150*	1290 x 895 x 1950*
Heizleistg. Heißluft kW Gas	18,0	27,0	36,0	54,0
Ventilatorleistung kW Elektro	1,0	1,0	1,8	1,8
Spannung	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Anschlußwert kW Gas	18,0	27,0	36,0	54,0

\* Höhe einschließlich Rückstromsicherung

# SCHÄGRO®

GROSSKÜCHENTECHNIK

So finden Sie uns:



## Schägro Großküchentechnik GmbH & Co. KG

In den Dorfwiesen 14  
71720 Oberstenfeld-Gronau

Tel: 0 70 62/94 00-0  
Fax: 0 70 62/94 00-40

[www.schaegro.de](http://www.schaegro.de)  
[info@schaegro.de](mailto:info@schaegro.de)

