Vaporizador combinado

Projeto _____

Item _____

Quantidade _____

Seção FCSI _____

Autorização _____

Data _____

C4eD 10.10 EB DD

Modelo

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 10+1 Gavetas GN 1/1
- Elétrico
- Caldeira
- Porta de correr



Principais características

- Modos de operação do ACS+: Vapor, vapor combinado, ar quente
- Funções adicionais do ACS+:
  - Crisp&Tasty – desumidificação em cinco níveis
  - BakePro – tradicional função de cozimento em cinco níveis
  - HumidityPro – umidificação em cinco níveis
  - Velocidade do ventilador – em cinco níveis
- easyDial: todas as funções são ajustadas em um nível
- Sistema de limpeza semiautomático
- HygienicCare
- Interface USB integrada no painel de controle
- Anel indicador TriColor – mostra o estado operacional atual
- Geração de vapor por caldeira de alta pressão fora da câmara de cozimento
- Porta de correr – mais lugar e segurança no trabalho

Equipamento de série

- Modos de operação ACS+ (Advanced Closed System +):
  - Vapor (30-130°C) com saturação garantida
  - Vapor combinado (30-250ºC) com ajuste automático de umidade
  - Ar quente (30-250°C) com propagação de calor otimizada
- HygienicCare – segurança graças a superfícies antibacterianas:
  - Painel de controle easyDial
  - Puxador da porta e pistola de água enrolável
- Interface do usuário easyDial:
  - Unidade de comando central Convotherm Dial (C-Dial)
  - Display digital
  - Função de regeneração – regeneração de produtos no nível mais elevado
  - 99 perfis de cozimento sempre com nove etapas
- Sensor da temperatura interna de múltiplos pontos
- Puxador da porta com fechadura de segurança e função de fechamento
- HACCP e valor de pasteurização – armazenamento de dados
- Função de pré-aquecimento e Cool down

Opções

- Sistema de limpeza totalmente automático ConvoClean – opcionalmente com dosagem individual
- Eliminação de vapor – módulo de condensado integrado (mediante solicitação)
- Versão para embarcações (ver folha de dados própria)
- Versão para prisões
- Interface Ethernet (LAN)
- Disponível em diversas tensões
- Sensor de vácuo inserível externamente
- Sensor da temperatura interna inserível externamente

Acessórios

- ConvoLink – HACCP e software de PC de perfiz de cozimento
- ConvoVent 4 coifa de condensação com filtro de gordura
- ConvoVent 4+ coifa de condensação com filtro de gordura e de odores
- Torre sinalizadora – indicação externa do estado operacional
- Sistema de banquetes (opcionalmente como pacote ou individual): Suporte de pratos, suporte de grelhas, carro porta-bandejas, coifa térmica
- Suporte da unidade em diversos tamanhos e versões
- Porta-bandejas opcionalmente GN ou BM
- Estruturas de empilhamento
- Produtos de manutenção para o sistema de limpeza totalmente automático ConvoClean (dosagem múltipla e individual) e para sistema de limpeza semiautomático

CE

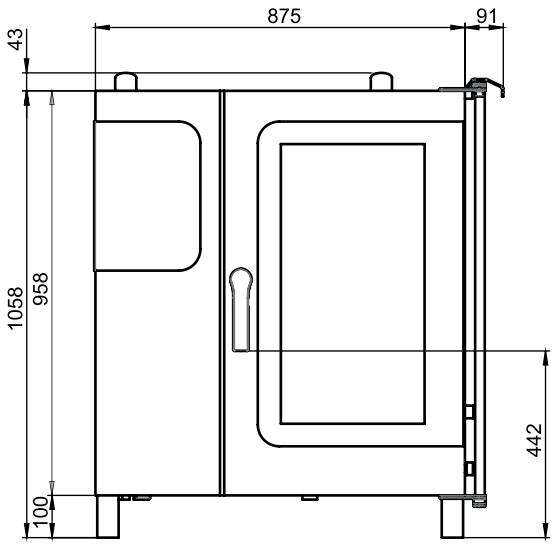
Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

Tel: +49(0)8847 67-0
Fax: +49(0)8847 414

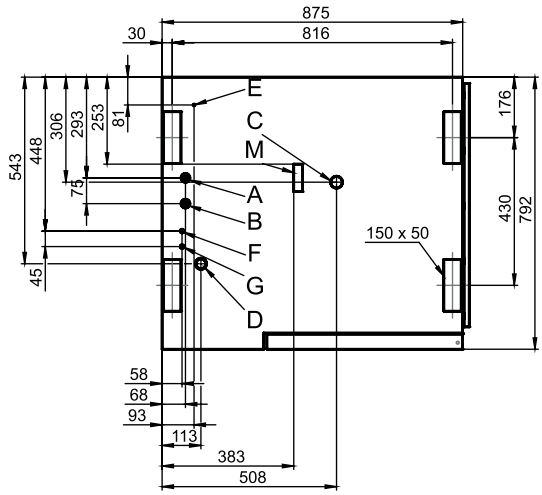
www.convotherm.com

C4eD 10.10 EB DD

Visão frontal



Posições de conexão no piso do aparelho



A Conexão de água (para caldeira)

B Conexão de água (para limpeza, pistola de água enrolável)

C Conexão de rejeitos líquidos DN 50

D Conexão elétrica

E Compensação de potencial

F Conexão do abrilhantador

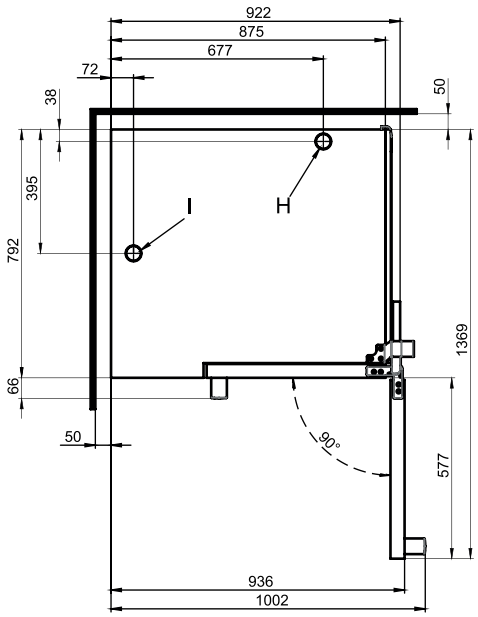
G Conexão do produto de limpeza

H Tubuladura de saída de ar Ø 50 mm

I Tubuladura de ventilação Ø 50 mm

M Vertedouro de segurança 80 mm x 25 mm

Vista superior com distâncias de parede



Instruções de instalação

Inclinação absoluta do aparelho em funcionamento*	máx. 2° (3.5%)

* Pés do aparelho ajustáveis de série.

Medidas e pesos

Dimensões com embalagem	
Largura x altura x profundidade	1110 x 1280 x 940 mm
Peso	
Peso sem carga sem opcionais* / acessórios	145 kg
Peso da embalagem	30 kg
Distâncias de segurança**	
Atrás	50 mm
À direita (porta de correr empurrada de volta)	130 mm
À esquerda (para a realização de serviços recomendamos uma distância maior)	50 mm
Acima***	500 mm

* Peso máx. dos opcionais 15 kg.

** Distância mínima de 500 mm das fontes de calor.

*** Depende do tipo da exaustão de ar e das características do teto.

9759757_03 POR 08/15. © 2015 Manitowoc. Os melhoramentos contínuos do produto podem requerer modificações nas especificações sem indicações explícitas.

Capacidade de carregamento

Número de máx. de suportes para o preparo de alimentos	
GN 1/1*	10+1
Tamanho do assado 600 x 400**	8
Diâmetro máx. dos pratos 32 cm, Distância do anel 66 mm**	32
Diâmetro máx. dos pratos 32 cm, Distância do anel 79 mm**	26
Peso de abastecimento máx.	
GN 1/1 / 600 x 400	
por vaporizador combinado	50 kg
por grelha	15 kg

* Porta-bandejas apropriado de série.

** Porta-bandejas apropriado disponível como acessório.

Conexão elétrica

3N~ 400V 50/60Hz*	
Consumo nominal	19.5 kW
Corrente nominal	28.1 A
Proteção fusível	35 A
Disjuntor FI, conversor de frequência unifásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Seção transversal do condutor recomendada	5G6
3~ 230 V 50/60Hz*	
Consumo nominal	19.3 kW
Corrente nominal	48.5 A
Proteção fusível	50 A
Disjuntor FI, conversor de frequência unifásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Seção transversal do condutor recomendada	4G16
3~ 200 V 50/60Hz*	
Consumo nominal	19.3 kW
Corrente nominal	55.8 A
Proteção fusível	63 A
Disjuntor FI, conversor de frequência unifásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Seção transversal do condutor recomendada	4G16
3~ 400 V 50/60Hz*	
Consumo nominal	19.5 kW
Corrente nominal	28.1 A
Proteção fusível	35 A
Disjuntor FI, conversor de frequência trifásico	Tipo B/F (recomendado)
Seção transversal do condutor recomendada	5G6

* Conexão no equipamento de otimização da potência de série.

Conexão de água

Alimentação de água	
Abastecimento de água	2 x G 3/4", conexão permanente opcional com mangueira de ligação (mín. DN13 / 1/2")
Pressão do fluxo	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Escoadouro do aparelho	
Modelo	Conexão permanente (recomendada) ou sifão com funil
Tipo	DN50 (diâmetro mín. interno: 46 mm)
Inclinação da tubulação de escoamento da água	min. 3.5% (2°)

Qualidade da água

Conexão de água A* para caldeira, Conexão de água B* para limpeza, pistola de água enrolável	
Requisitos gerais	Água potável, normalmente água dura
Dureza geral	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Valor pH	6.5 - 8.5
Cl^- (cloreto)	máx. 60 mg/l
Cl_2 (cloro livre)	máx. 0.2 mg/l
SO_4^{2-} (sulfato)	máx. 150 mg/l
Fe (ferro)	máx. 0.1 mg/l
Temperatura	máx. 40 °C
Condutividade elétrica	mín. 20 µS/cm

* Ver o gráfico Posições de conexão, pág. 2.

Consumo de água

Conexões de água A, B	
Diâm. para o consumo no cozimento**	6.0 l/h
Débito de água máx.	15 l/min

** Inclusive a demanda de água para resfriamento da água residual.

AVISO: Ver o gráfico Posições de conexão, pág. 2.

C4eD 10.10 EB DD

Emissões

Liberação de calor	
Latente	3500 kJ/h / 0.97 kW
Sensível	4500 kJ/h / 1.25 kW
Temperatura da água de escoamento	máx. 80 °C
Ruído de funcionamento	máx. 70 dBA

Por favor note que:

- Este documento serve exclusivamente para o planejamento.
- Mais dados técnicos bem como instruções de instalação e de arranjo físico podem ser obtidos no manual de instalação.

ACESSÓRIOS

(dados detalhados podem ser obtidos no prospecto dos acessórios)

Estrutura de empilhamento

Combinação permitida	6.10 sobre 10.10
Ao combinarem dois aparelhos elétricos	
Seleção "Estrutura de empilhamento para Convotherm 4, aparelhos elétricos"	
Ao se combinar um aparelho elétrico e um aparelho a gás na estrutura de empilhamento	
Seleção "Estrutura de empilhamento para Convotherm 4, aparelhos elétricos" caso:	
Vaporizador combinado inferior	EB/ES
Vaporizador combinado superior	GB/GS
Seleção "Estrutura de empilhamento para Convotherm 4, aparelhos a gás" caso:	
Vaporizador combinado inferior	GB/GS
Vaporizador combinado superior	EB/ES

Coifas de condensação ConvoVent 4*

Conexão elétrica	
Tensão nominal	1N~ 200-240V 50/60Hz
Consumo nominal	260 W
Corrente nominal	1.9 A
Proteção fusível	2.5 A
Dimensões sem embalagem	
Largura x altura x profundidade	877 x 240 x 1085 mm
Peso sem embalagem	66 kg
Distância de segurança para cima**	500 mm

* Coifas de condensação especiais para estrutura de empilhamento disponíveis.

** Depende do tipo da exaustão de ar e das características do teto.

Coifas de condensação ConvoVent 4+*

Conexão elétrica	
Tensão nominal	1N~ 200-240V 50/60Hz
Consumo nominal	260 W
Corrente nominal	1.9 A
Proteção fusível	2.5 A
Dimensões sem embalagem	
Largura x altura x profundidade	877 x 373 x 1085 mm
Peso sem embalagem	85 kg
Distância de segurança para cima**	500 mm

* Coifas de condensação especiais para estrutura de empilhamento disponíveis.

** Depende do tipo da exaustão de ar e das características do teto.

9759757_03 POR 08/15. © 2015 Manitowoc. Os melhoramentos contínuos do produto podem requerer modificações nas especificações sem indicações explícitas.

Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

Tel: +49(0)8847 67-0
Fax: +49(0)8847 414

www.convotherm.com

Manitowoc