

# Kombipároló

Projekt \_\_\_\_\_  
Cikk \_\_\_\_\_  
Mennyiség \_\_\_\_\_  
FCSI szakasz \_\_\_\_\_  
Engedélyezés \_\_\_\_\_  
Dátum \_\_\_\_\_

C4eD 10.10 ES DD

## Modell

Convotharm 4 easyDial

- easyDial
- 10+1 GN 1/1 rekeszek
- Villamos
- Befecskendező
- Eltűnőajtó



## Lényeges jellemzők

- ACS+ üzemmódok: Gőz, kombinált gőz, forró levegő
- ACS+ kiegészítő funkciók:
  - Crisp&Tasty – elpárolgatás 5 fokozatban
  - BakePro – hagyományos sütőfunkció 5 fokozatban
  - HumidityPro – párasítás 5 fokozatban
  - Ventilátorsebesség – 5 fokozatban
- easyDial: minden funkció egy szinten található
- Félautomatikus tisztítórendszer
- HygienicCare
- USB-port a kezelőpanelbe beépítve
- TriColor indikátorgyűrű – az aktuális üzemállapotot mutatja
- Gözelőállítás a víznek a főzőtérbe való fecskendezésével
- Eltűnőajtó – bőségebb helykínálat és munkabiztonság (opció, felár ellenében)

## Alapfelszerelés

- ACS+ (Advanced Closed System+ = korszerű zárt rendszer +) üzemmódok:
  - Gőz (30-130°C) garantált gőztelítettség
  - Kombinált gőz (30-250°C) automatikus nedvesség összehangolással
  - Forró levegő (30-250°C) optimált hő átvitel
- HygienicCare – biztonság az antibakteriális felületeknek köszönhetően:
  - easyDial kezelőpanel
  - Ajtófogantyú és görgős kézi zuhany
- easyDial kezelőfelület:
  - Convotharm-Dial (C-Dial) központi vezérlőegység
  - Digitális kijelző
  - Regeneráló funkció – a termékek regenerálása a legmagasabb szinten
  - 99 főzőprofil, egyenként akár 9 lépéssel is
- Többpontos maghőmérséklet-érzékelő
- Ajtófogantyú biztonsági zárral és gyors zárasi funkcióval
- HACCP és csírátlantási érték adattárolás
- Előhevítő és Cool down funkció

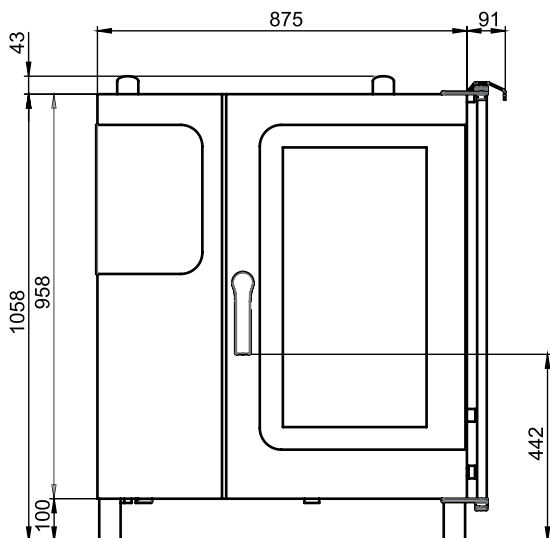
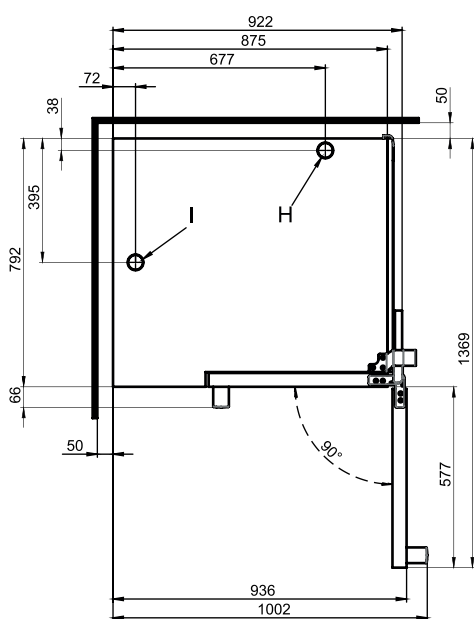
## Opciók

- ConvoClean teljesen automatikus tisztítórendszer – egyedi adagolással is választható
- Páraelszívás – beépített kondenzációs búra (érdeklődés esetén)
- Tengerészeti kivitel (lásd a külön adatlapot)
- Börtön-kivitel
- Ethernet-interfész (LAN)
- Különböző feszültséggel kapható
- Sous Vide érzékelő, kívülről csatlakoztatható
- Maghőmérséklet-érzékelő, kívülről dugaszolható

## Tartozékok

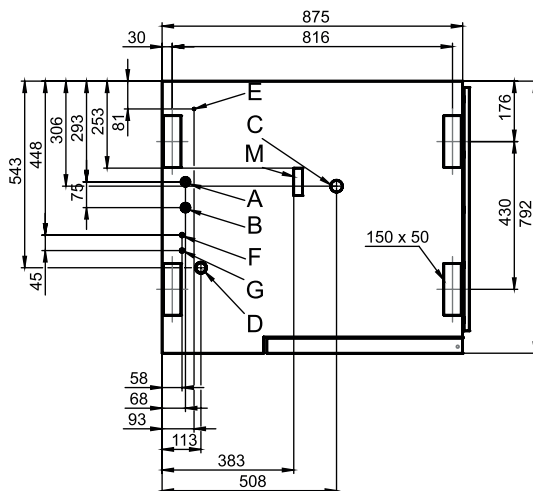
- ConvoLink – HACCP főzőprofil kezelés számítógépes program
- ConvoVent 4 kondenzációs burkolat zsírszűrővel
- ConvoVent 4+ kondenzációs burkolat zsír- és szagszűrővel
- Signal Tower – az üzemállapot külső kijelzése
- Bankett rendszer (csomagként, vagy egyenként választható) Tányérállvány, tartókeret, keretes kocsi, melegítő takaró
- Különböző méretű és kivitelű tartóbakok
- GN vagy BM beakasztható állványkeretek választhatók
- Tartóállványok
- A ConvoClean teljesen automatikus tisztítórendszer és a félautomatikus főzőtértisztítás kezelését szolgáló termékek (többszörös és egyedi adagolás)



**Előlnézet**

**Felülnézet a faltól mért távolságokkal**

**Felállítási tudnivalók**

Abszolút készülékdőlés üzemeltetés közben\* max. 2° (3.5%)

\* Átállítható készüléklábak alap kivételben.

**Készülékfenék csatlakoztatási pozíciói**


- A** Vízcsatlakozás (vízbefecskendezéshez)
- B** Vízcsatlakozás (tisztításhoz, görgős kézizuhanyhoz)
- C** Szennyvíz-csatlakozó NA 50
- D** Elektromos csatlakozó
- E** Potenciálkiegyenlítés
- F** Öblítőszer csatlakozás
- G** Tisztítószer-csatlakozó
- H** Levegőelszívó-csonk Ø 50 mm
- I** Szellőzőcsonk Ø 50 mm
- M** Biztonsági túlfolyó 80 mm x 25 mm

**Méretetek és súlyok**
**Méretetek csomagolással**

Szélesség x magasság x mélység 1110 x 1280 x 940 mm

**Súly**

Üres súly opciók\* / tartozékok nélkül 133 kg

Csomagolás súlya 30 kg

**Biztonsági távolságok\*\***

Hátul 50 mm

Jobb oldalt (eltűnőajtó visszatolva) 130 mm

Bal oldalt (a kiszolgáláshoz nagyobb távolság ajánlott) 50 mm

Felül\*\*\* 500 mm

\* Opciók súlya max. 15 kg.

\*\* Min. távolság hőforrásokhoz 500 mm.

\*\*\* Az elhasznált levegő elvezetésének módjától és a földem tulajdonságaitól függően.

### Adagolási kapacitás

#### Főzött étel tartók max. száma

|   |      |
|---|------|
| GN 1/1*                                       | 10+1 |
| Sütési méret 600 x 400**                      | 8    |
| Tányér max. Ø 32 cm,<br>Gyűrűtávolság 66 mm** | 32   |
| Tányér max. Ø 32 cm,<br>Gyűrűtávolság 79 mm** | 26   |

#### Max. töltési súly

|                    |       |
|--------------------|-------|
| GN 1/1 / 600 x 400 |       |
| kombipárolónként   | 50 kg |
| fiókonként         | 15 kg |

\* Megfelelő beakasztható állványkeret alapkitittelben.

\*\* Megfelelő beakasztható állványkeret tartozékként kapható.

### Elektromos bekötés

#### 3N~ 400V 50/60Hz\*

|   |   |
|---|---|
| Méretezési teljesítményfelvétel                     | 19.5 kW   |
| Méretezési áramerősség                              | 28.1 A  |
| Biztosíték  | 35 A  |
| FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító<br>(egyfázisú) | Típus A (ajánlott),<br>Típus B/F<br>(opcióként) |
| Ajánlott vezeték-keresztmetszet                     | 5G6   |

#### 3~ 230 V 50/60Hz\*

|   |   |
|---|---|
| Méretezési teljesítményfelvétel                     | 19.3 kW   |
| Méretezési áramerősség                              | 48.5 A  |
| Biztosíték  | 50 A  |
| FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító<br>(egyfázisú) | Típus A (ajánlott),<br>Típus B/F<br>(opcióként) |
| Ajánlott vezeték-keresztmetszet                     | 4G16  |

#### 3~ 200 V 50/60Hz\*

|   |   |
|---|---|
| Méretezési teljesítményfelvétel                     | 19.3 kW   |
| Méretezési áramerősség                              | 55.8 A  |
| Biztosíték  | 63 A  |
| FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító<br>(egyfázisú) | Típus A (ajánlott),<br>Típus B/F<br>(opcióként) |
| Ajánlott vezeték-keresztmetszet                     | 4G16  |

#### 3~ 400 V 50/60Hz\*

|   |                      |
|---|----------------------|
| Méretezési teljesítményfelvétel                 | 19.5 kW              |
| Méretezési áramerősség                          | 28.1 A               |
| Biztosíték                                      | 35 A                 |
| FI-védőkapcsoló, háromfázisú<br>frekvenciaváltó | Típus B/F (ajánlott) |
| Ajánlott vezeték-keresztmetszet                 | 5G6                  |

\* Csatlakozó teljesítményoptimalizáló berendezésre alapkitittelben.

### Vízcsatlakozás

#### Víz hozzávezetés

|                 |   |
|-----------------|---|
| Víz bekötés     | 2 x G 3/4", fix csatlakozó, opcióként<br>csatlakozótömlővel (min. NA13 /<br>1/2") |
| Áramlási nyomás | 150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)   |

#### A készülék lefolyója

|                        |   |
|------------------------|---|
| Végrehajtás            | Fix csatlakozó (ajánlott) vagy<br>tölcsérszifon |
| Típus                  | NA50 (min. Ø belül: 46 mm)                      |
| Szennyvízvezeték esése | min. 3,5% (2°)                                  |

### Vízminőség

#### Vízcsatlakozás A\* vízbefecskendezéshez

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Általános követelmények | Ívóvíz, tipikusan lágyvíz<br>(adott esetben vízlágyítót kell<br>beépíteni) |
| Teljes keménység        | 4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm /<br>7 - 13 °TH / 5 - 9 °e                        |

#### Vízcsatlakozás B\* tisztításhoz, görgős kézizuhanyhoz

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Általános követelmények | Ívóvíz, tipikusan keményvíz                           |
| Teljes keménység        | 4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm /<br>7 - 35 °TH / 5 - 25 °e |

#### A, B\* vízcsatlakozók

|   |               |
|---|---------------|
| pH-érték                                | 6.5 - 8.5     |
| Cl <sup>-</sup> (klorid)                | max. 60 mg/l  |
| Cl <sub>2</sub> (szabad klór)           | max. 0.2 mg/l |
| SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (szulfát) | max. 150 mg/l |
| Fe (vas)                                | max. 0.1 mg/l |
| Hőmérséklet                             | max. 40 °C    |
| Elektromos vezetőképesség               | min. 20 µS/cm |

\* Lásd a csatlakoztatási pozíciók rajzát, 2. o.

### Vízfogyasztás

#### Vízcsatlakozás A\*

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Ø fogyasztás főzésnél | 4.2 l/óra  |
| Max. fogyasztás       | 0.6 l/perc |

#### A, B vízcsatlakozók

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Ø fogyasztás főzésnél** | 6.3 l/óra |
| Max. vízfolyás          | 15 l/perc |

\* Értékek egy vízlágyító berendezés méretezéséhez.

\*\* Beleértve a vízszükségletet a szennyvíz hűtéséhez.

ÉRTESETÉS: Lásd a csatlakoztatási pozíciók rajzát, 2. o.

**Emissziók**
**Hőleadás**

Látens 3500 kJ/h / 0.97 kW

Érzékeny 4500 kJ/h / 1.25 kW

**Szennyvízhőmérséklet** max. 80 °C

**Üzemi zaj** max. 70 dBA

**TARTOZÉKOK**

(Részletes adatokat a tartozék-prospektus tartalmaz)

**Tartóállvány**

Megengedett kombináció 6.10 10.10-en

**Két elektromos készülék kombinációjánál**

„Tartóállvány Convotherm 4 elektromos készülékek számára” kiválasztás

**Elektromos készülék és gázkészülék kombinációjánál egy tartóállványban**

„Tartóállvány Convotherm 4 elektromos készülékek számára” kiválasztás, amennyiben:

Alsó kombipároló EB/ES

Felső kombipároló GB/GS

„Tartóállvány Convotherm 4 gázkészülékek számára” kiválasztás, amennyiben:

Alsó kombipároló GB/GS

Felső kombipároló EB/ES

**Kondenzációs búrák ConvoVent 4\***
**Elektromos bekötés**

Méretezési feszültség 1N~ 200-240V 50/60Hz

Méretezési teljesítményfelvétel 260 W

Méretezési áramerősség 1.9 A

Biztosíték 2.5 A

**Méreteket csomagolás nélkül**

Szélesség x magasság x mélység 877 x 240 x 1085 mm

Súly csomagolás nélkül 66 kg

**Biztonsági távolság felfelé\*\*** 500 mm

\* Speciális kondenzációs búrák tartóállványhoz kaphatók.

\*\* Az elhasznált levegő elvezetésének módjától és a födém tulajdonságaitól függően.

**Kondenzációs búrák ConvoVent 4+\***
**Elektromos bekötés**

Méretezési feszültség 1N~ 200-240V 50/60Hz

Méretezési teljesítményfelvétel 260 W

Méretezési áramerősség 1.9 A

Biztosíték 2.5 A

**Méreteket csomagolás nélkül**

Szélesség x magasság x mélység 877 x 373 x 1085 mm

Súly csomagolás nélkül 85 kg

**Biztonsági távolság felfelé\*\*** 500 mm

\* Speciális kondenzációs búrák tartóállványhoz kaphatók.

\*\* Az elhasznált levegő elvezetésének módjától és a födém tulajdonságaitól függően.

**Kérjük figyelembe venni:**

- Ez a dokumentum kizárólag tervezési célra szolgál.
- További műszaki adatok, valamint felszerelési és felállítási tudnivalók a felszerelési kézikönyvben találhatóak.