

# Kombipároló

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

C4ED 10.20 EB

## Modell

Convotherrm 4 easyDial

- easyDial
- 10+1 GN 2/1 rekeszek
- Villamos
- Bojler
- Jobboldali ütköző



## Lényeges jellemzők

- ACS+ üzemmódok: Gőz, kombinált gőz, forró levegő
- ACS+ kiegészítő funkciók:
  - Crisp&Tasty – elpárologatás 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
- Gőzelőállítás nagyteljesítményű bojlerrel a főzőtérén kívül
- A készülék ajtaja jobboldali ütközővel

## 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:
  - Convotherrm-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

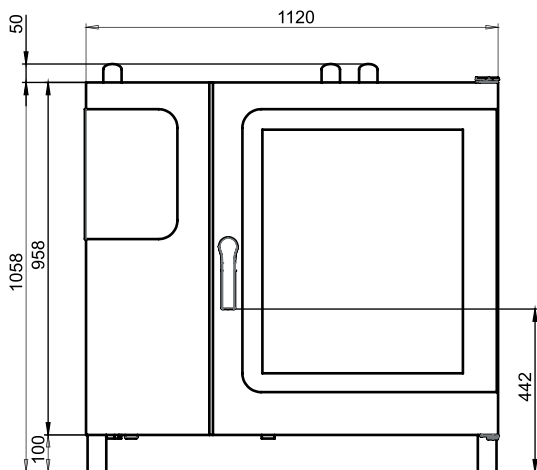
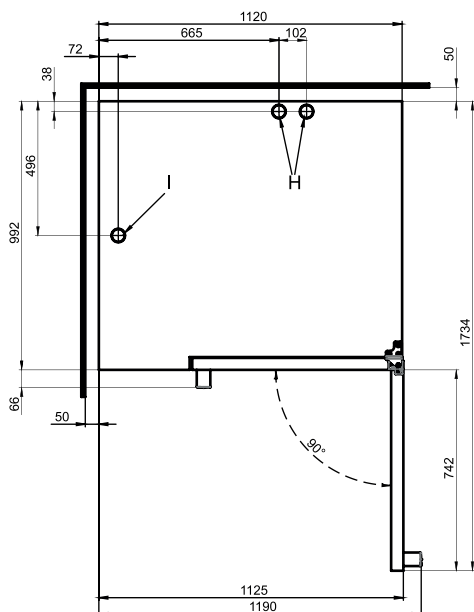
## Opciók

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

## Tartozékok

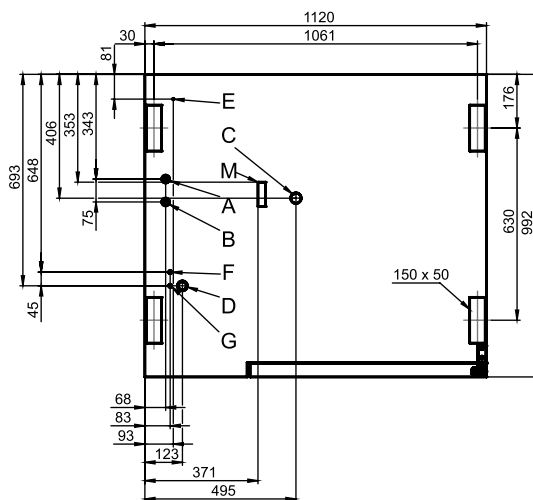
- ConvoLink – HACCP főzőprofil kezelés számítógépes program
- ConvoVent 4 kondenzációs burkolat zsírszűrővel
- ConvoVent 4+ kondenzációs burkolat zsír- és szagszűrővel
- Signal Tower – az üzemállapot külső kijelzése
- Bankett rendszer (csomagként, vagy egyenként választható) Tányérállvány, tartókeret, 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 alapkivitelen.

**Készülékfenék csatlakoztatási pozíciói**


- A** Vízcsatlakozás (bojlerhez)
- 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 1345 x 1280 x 1140 mm

#### Súly

Üres súly opciók\* / tartozékok nélkül 184 kg

Csomagolás súlya 35 kg

#### Biztonsági távolságok\*\*

Hátul 50 mm

Jobb oldalt 50 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*	20+2
GN 2/1*	10+1
Sütési méret 600 x 400**	16
Tányér max. Ø 32 cm, Gyűrűtávolság 66 mm**	57
Tányér max. Ø 32 cm, Gyűrűtávolság 79 mm**	48

#### Max. töltési súly

GN 1/1 / 600 x 400	
kombipárolónként	100 kg
fiókonként	15 kg

\* Megfelelő beakasztható állványkeret alapkvitelben.

\*\* Megfelelő beakasztható állványkeret tartozékként kapható.

### Elektromos bekötés

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

Méretezési teljesítményfelvétel	33.7 kW
Méretezési áramerősség	48.7 A
Biztosíték	50 A
FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító (egyfázisú)	Típus A (ajánlott), Típus B/F (opcionálként)
Ajánlott vezeték-keresztmetszet	5G16

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

Méretezési teljesítményfelvétel	33.4 kW
Méretezési áramerősség	84.0 A
Biztosíték	100 A
FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító (egyfázisú)	Típus A (ajánlott), Típus B/F (opcionálként)
Ajánlott vezeték-keresztmetszet	4G35

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

Méretezési teljesítményfelvétel	33.4 kW
Méretezési áramerősség	96.6 A
Biztosíték	100 A
FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító (egyfázisú)	Típus A (ajánlott), Típus B/F (opcionálként)
Ajánlott vezeték-keresztmetszet	4G35

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

Méretezési teljesítményfelvétel	33.7 kW
Méretezési áramerősség	48.7 A
Biztosíték	50 A
FI-védőkapcsoló, háromfázisú frekvenciaváltó	Típus B/F (ajánlott)
Ajánlott vezeték-keresztmetszet	5G16

\* Csatlakozó teljesítményoptimalizáló berendezésre alapkvitelben.

### Vízcsatlakozás

#### Víz hozzávezetés

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

#### A készülék lefolyója

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

### Vízminőség

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

Általános követelmények	Ivóvíz, tipikusan keményvíz
Teljes keménység	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
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

#### A, B vízcsatlakozók

Ø fogyasztás főzésnél**	8.8 l/óra
Max. vízátfolyás	15 l/perc

\*\* Beleértve a vízszükségletet a szennyvíz hűtéséhez.

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

**Emissziók**
**Hőleadás**

Látens 6400 kJ/h / 1.78 kW

Érzékeny 7800 kJ/h / 2.17 kW

**Szennyvízhőmérséklet** max. 80 °C

**Üzemi zaj** max. 70 dBA

**TARTOZÉKOK**

(Részletes adatokat a tartozék-prospektus tartalmaz)

**Tartóállvány**

Megengedett kombináció 6.20 10.20-on

**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 1122 x 240 x 1285 mm

Súly csomagolás nélkül 96 kg

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

\* Speciális kondenzációs búrák tartóállványhoz kaphatók.

\*\* Az elhasznált levegő elvezetésének módjától és a földem 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 1122 x 373 x 1285 mm

Súly csomagolás nélkül 119 kg

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

\* Speciális kondenzációs búrák tartóállványhoz kaphatók.

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

**Kérjük figyelembe venni:**

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