

スチームコンベクションオーブン

プロジェクト _____
製品 _____
個数 _____
FCSI セクション _____
認定 _____
日付 _____

C4eT 12.20 GB DD

型式

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- ガス
- 12 収納式ドア GN 2/1
- ボイラー
- 収納式ドア



主な機能

- ACS+ 操作モード: 蒸気モード、コンビネーションモード、熱風モード
- ACS+ 追加機能:
 - Crisp&Tasty – 5 段階の脱湿コントロール
 - BakePro – 従来の5段階のベーキング機能
 - HumidityPro (ヒューミディティプロ) – 5 段階の加湿コントロール
 - ファン速度機能調節 – 5 段階での切替
- easyTouch 9" フル・タッチスクリーン
- ConvoClean+ 全自動洗浄システム eco, regular, express、オプションの一回補充
- Ethernet インターフェース (LAN)
- HygienicCare (衛生面への配慮)
- コントロールパネルに統合された USB インターフェース
- トリコロール・インジケータで現在の操作モードを表示
- 高性能ボイラーによる庫外のスチーム生成
- 収納式ドア: スペースの節約と作業の安全性を確保 (オプション)

標準仕様

- ACS+ (アドバンスド・クローズドシステム+) 操作モード:
 - 保証された蒸気飽和による蒸気モード (30-130°C)
 - 自動湿度調整機能つきコンビネーションモード (30-250°C)
 - 最適な熱伝導を保証する熱風モード (30-250°C)
- HygienicCare (衛生面への配慮)
 - easyTouch 操作パネル
 - ドアハンドルおよびハンドシャワー
- easyTouch ユーザー・インターフェース:
 - 9" フル・タッチスクリーン
 - Press&Go (プレス&ゴー) – クイック選択ボタンによる自動調理
 - TrayTimer (トレイタイマー) – 異なる料理を同時に管理するパンケット管理
 - 再加熱+ – プリ設定が可能なフレキシブルな再加熱機能
 - ecoCooking – 省エネクッキング機能
 - 低温屈筋ング / Delta-T クッキング
 - クック&ホールド - ワンプロセス調理と保温を実行
 - 399 の調理プログラム (最高20の調理ステップまで)
 - テーマをサポートするビデオ機能とスクリーン上でのヘルプ
 - 開始時間の設定
- マルチポイント CTC センサー
- ドアロック機構つきドアハンドル
- 予熱ブリッジ統合
- HACCP 低温殺菌値データの保存
- 予熱およびクールダウン機能

オプション

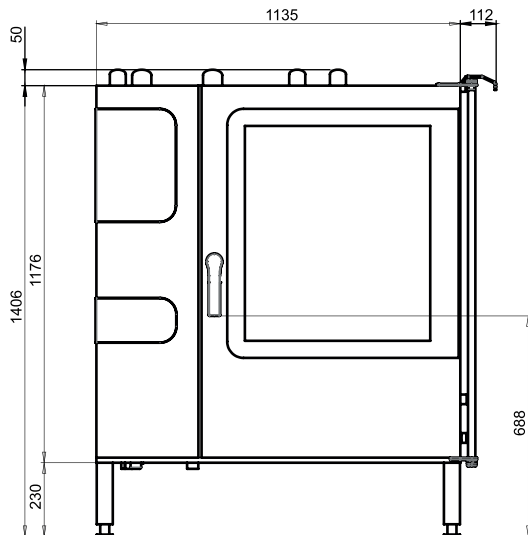
- ConvoGrill (コンボグリル) 油脂管理機能つき (お問い合わせください)
- 刑務所仕様
- 異なる電圧タイプに対応
- 外部接続が可能な Sous-Vide センサー
- 外部接続が可能な CTC センサー

付属品

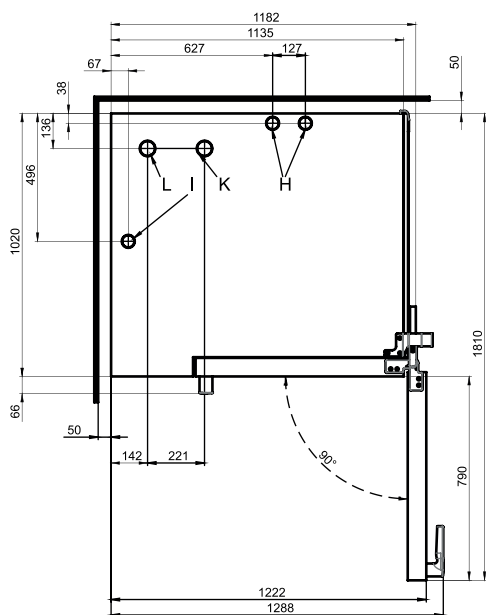
- ConvoLink – HACCP および調理プログラム管理用ソフトウェア
- シグナルタワ – 個別の操作状況インジケータ
- パンケットシステム (パッケージまたは個別で提供): プレートパンケットトローリー、トローリー、断熱フード
- ConvoClean+ (コンボクリーン+) 全自動洗浄システム (複数・一回補充) および半自動庫内洗浄用ケア製品



正面図



壁とのクリアランスを表す上面図

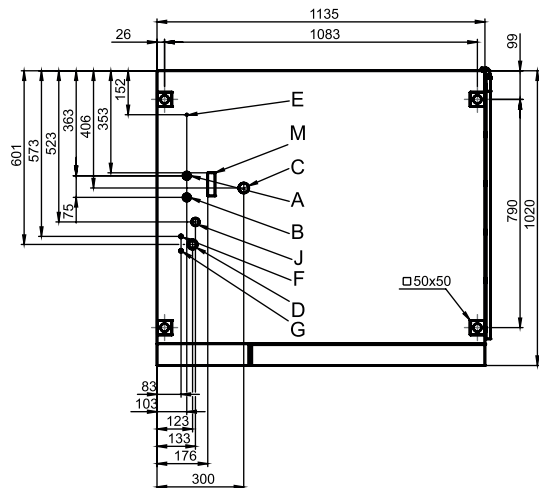


設置時の注意事項

作動中のコンボスターの絶対傾度* max. 2° (3.5%)

* シリーズのアジャスト脚。

コンボスター底の接続位置



- A 水供給 (ボイラー用)
- B 水供給 (洗浄およびハンドシャワー)
- C 排水接続 DN 50
- D 電気接続
- E 等電位ボンディング
- F リンス剤接続
- G 洗浄剤接続
- H 排気管「排気管とは Ø 50 mm
- I 換気パイプ Ø 50 mm
- J ガス接続
- K 排ガス管 (庫内の熱風加熱)
- M セーフティ・オーバーフローユニット 80 mm x 25 mm

寸法および重量

包装材を含む寸法

幅 x 高さ x 奥行き 1410 x 1615 x 1170 mm

重量

オプションなしの空重量* / 付属品 301 kg

包装材の重量 45 kg

安全スペース**

後ろ 50 mm

右 (スライド収納したドア) 160 mm

左 (サービスのために多めにクリアランスを確保することを推奨します) 50 mm

上*** 1000 mm

* オプション重量 max. 10 kg。

** 熱源との距離は少なくとも 500 mm 保つこと。

*** 排気および天井の種類によって異なります。

収納量

調理物用棚の最大数

GN 1/1*	24
GN 2/1*	12
皿のサイズ max. Ø 32 cm, リングの間隔 66 mm**	74
皿のサイズ max. Ø 32 cm, リングの間隔 79 mm**	59

最大搭載重量

GN 1/1 / 600 x 400	
コンボタームあたり	120 kg
棚当たり	15 kg

* セットでお使いいただけるシリーズのトロリー。

** セットでお使いいただけるトロリーを付属品としてご購入いただけます。

電気接続

1N~ 230V 50/60Hz

定格消費電力	0.6 kW
定格電流	2.7 A
ヒューズ	16 A
FI安全スイッチ、周波数変換器（単相）	推奨タイプ A、オプションタイプ B/F
推奨ケーブル断面*	3G2.5

1N~ 100V 50/60Hz

定格消費電力	0.6 kW
定格電流	6.3 A
ヒューズ	16 A
FI安全スイッチ、周波数変換器（単相）	推奨タイプ A、オプションタイプ B/F
推奨ケーブル断面*	3G2.5

* 推奨導線断面、カバーのなし、最長 5m で敷設。

水供給

給水	
給水	2 x G 3/4", 固定接続、オプションの接続ホースも使用可 (min. DN13 / 1/2")
流圧	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
排水管	
実行	固定接続を推奨します。桶または溝も可。
タイプ	DN50 (min. Ø 内径: 46 mm)
排水接続の傾斜	min. 3.5% (2°)

水質

ボイラーの水接続 A*、
洗浄、ハンドシャワー用水接続 B*

一般要件	上水、典型的な硬質の水
全硬度	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
pH値	6.5 - 8.5
Cl ⁻ (塩素)	max. 60 mg/l
Cl ₂ (遊離塩素)	max. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (硫酸塩)	max. 150 mg/l
Fe (鉄)	max. 0.1 mg/l
温度	max. 40 °C
電気伝導性	min. 20 µS/cm

* P. 2 接続位置の図を参照。

水消費量

水接続 A、B	
調理時の平均消費量**	10.5 l/h
Max. 最大流量	15 l/min

** ※排水冷却用の水量を含む。

注意:P. 2 接続位置の図を参照。

排気ガス

熱放出	
潜熱	11000 kJ/h / 3.06 kW
感熱	8200 kJ/h / 2.28 kW
排水の温度	最大 80 °C
騒音	max. 70 dBA

ガスデータ

燃料	天然ガス LPG
排ガス通路	安全シャットダウン機能を備えた空調装置
ガス供給	R3/4"
接続 (CEに基づく)	
天然ガス 2H (E)	17 - 25 mbar
天然ガス 2L (LL)	18 - 30 mbar
プロパンガス 3B/P	20 - 57.5 mbar
プロパンガス 3P	25 - 57.5 mbar
暖房性能	
天然ガス 2H (E)	
熱風バーナー	31 kW
ボイラーのバーナー	31 kW
天然ガス 2L (LL)	
熱風バーナー	30 kW
ボイラーのバーナー	30 kW
プロパンガス 3P*	
熱風バーナー	31 kW
ボイラーのバーナー	31 kW
ガス消費量	
天然ガス 2H (E)	3.3 m³/h
天然ガス 2L (LL)	3.8 m³/h
プロパンガス 3P / LPG ガス 3B/P	2.4 kg/h
排ガス量	
天然ガス LPG	最大 143 m³/h

* プロパンガス 3B / P では加熱出力が最高 15% まで増加します。

以下にご注意下さい:

- この文書は計画のためにご参照ください。
- 詳細な技術データおよび据付や設置に関する注意事項については、据付説明書を参照してください。