

Kombidamper

Prosjekt _____
 Artikkel _____
 Antall _____
 FCSI-seksjon _____
 Godkjenning _____
 Dato _____

C4eT 6.10 GB DD

Modell

Convotherrm 4 easyTouch

- easyTouch
- 6+1 Plater GN 1/1
- Gass
- Varmtvannsbereder
- Skyvedør



Vesentlige kjennetegn

- ACS+ driftsmoduser: Damp, kombidamp, varmluft
- Tilleggsfunksjoner ACS+:
 - Crisp&Tasty – avfukting i 5 trinn
 - BakePro – tradisjonell bakefunksjon i 5 trinn
 - HumidityPro – fukting i 5 trinn
 - Viftehastighet i 5 trinn
- easyTouch 9" full berøringsskjerm
- ConvoClean+ helautomatisk rengjøringsystem med «eco» modus, «regular» modus og «express» modus – med enkelt dosering etter valg
- Ethernet-grensesnitt (LAN)
- HygienicCare
- USB-grensesnitt integrert i kontrollpanelet
- TriColor indikatorring – viser aktuell driftstilstand
- Dampgenerering med høyeffekts-varmtvannsbereder utenfor ovsrommet
- Skyvedør: mer plass og arbeidssikkerhet (tilleggsutstyr med prispåslag)

Standardutstyr

- ACS+ (Advanced Closed System +) driftsmoduser:
 - Damp (30-130 °C) med garantert dampmetning
 - Kombidamp (30-250 °C) med automatisk fuktighetstilpasning
 - Varmluft (30-250 °C) med optimalisert varmeoverføring
- HygienicCare – sikkerhet med antibakterielle overflater:
 - easyTouch kontrollpanel
 - Dørhåndtak og rullehånddusj
- easyTouch brukergrensesnitt:
 - 9" full berøringsskjerm
 - Press&Go – automatisk mørning med hurtigvalgtaster
 - TrayTimer – materstyring for ulike produkter samtidig
 - Regenerering+ – fleksibel regenereringsfunksjon med forhåndsvalg
 - ecoCooking – energisparefunksjon
 - NT-mørning (lavtemperaturmørning) / Delta-T-mørning
 - Cook&Hold – mørning og varmholding i én prosess
 - 399 mørningsprofiler med opptil 20 trinn
 - Skjermhjelp med emne-understøttende videofunksjonalitet
 - Starttid-forvalg
- Flerpunkts-kjernetempersensur
- Dørhåndtak med sikkerhetslås og igjenslåingsfunksjon
- HACCP og pasteuriseringsverdi datalagring
- Forvarme- og Cool down-funksjon

Alternativer

- ConvoGrill med fettstyringsfunksjon (på forespørsel)
- ConvoSmoke – innebygd røkefunksjon
- Fengselsversjon
- Diverse spenninger er tilgjengelige
- Sous-Vide-sensor, kan settes inn utenfra
- Kjernetempersensur, kan settes inn utenfra

Tilbehør

- ConvoLink – HACCP og mørningsprofil-styring PC-programvare
- Signal Tower – ekstern visning av driftstilstanden
- Bankettsystem (som pakke eller enkeltvis etter ønske):
 - Tallerkenstativ, hyllestativ, transportvogn, termohette
- Understell i ulike størrelser og utførelser
- Platestativ GN eller BM etter ønske
- Stablesett
- Pleieprodukter for ConvoClean+ helautomatisk rengjøringsystem (multi- og enkelt dosering)

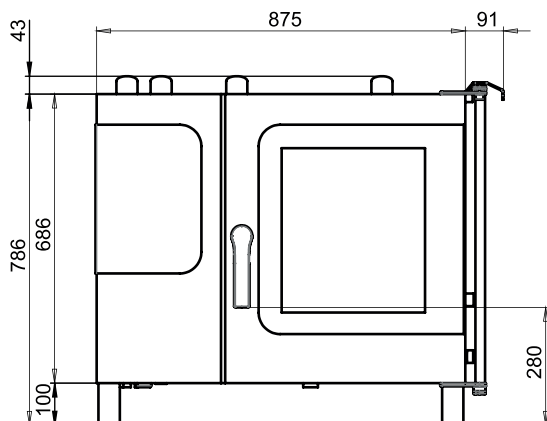


Mål

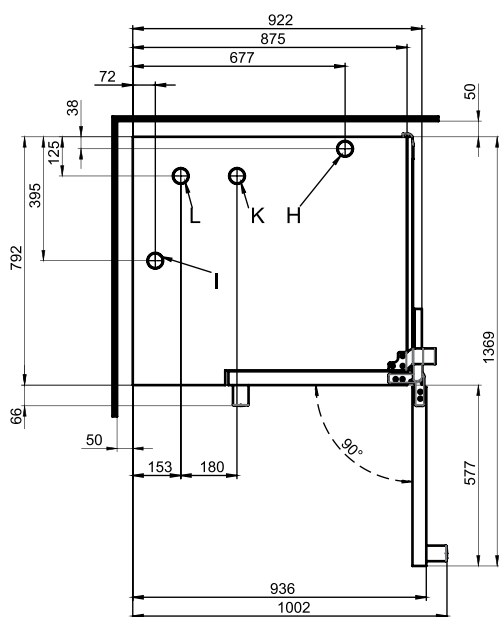
Vekt

Synsvinkel

Sett forfra



Sett ovenfra, med veggavstander

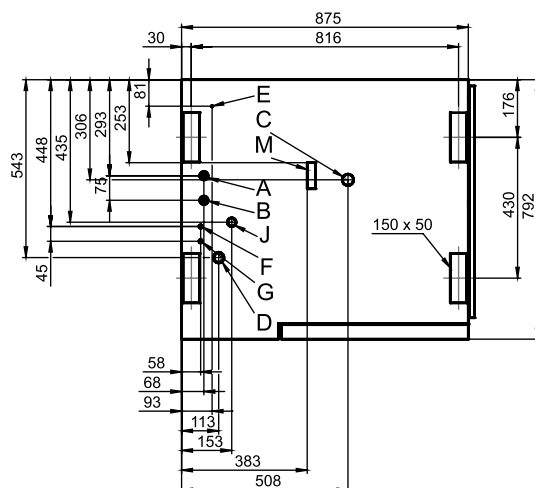


Monteringsinformasjon

Ovnens absolutte helning i drift* maks. 2% (3.5°)

* Justerbare enhetsføtter er standard.

Tilkoblingsposisjon ovnsbunn



- A** Vanntilkobling (for varmtvannsberederen)
- B** Vanntilkobling (for rengjøring og rullehånddusj)
- C** Avløpstilkobling DN 50
- D** Elektrisk tilkobling
- E** Potensialutlikning
- F** Tilkobling for skyllemiddel
- G** Tilkobling for rengjøringsmiddel
- H** Luftutløp Ø 50 mm
- I** Lufttestuss Ø 50 mm
- J** Gasstilkobling
- K** Avgass-stuss (varmluftvarme i ovnsrommet)
- M** Sikkerhetsoverløp 80 mm x 25 mm

Mål og vekt

Mål med emballasje

Bredde x Høyde x Dybde 1110 x 1010 x 940 mm

Vekt

Egenvekt uten tilleggsutstyr* / tilbehør 144 kg

Vekt emballasje 25 kg

Sikkerhetsavstander**

Bak 50 mm

Høyre (skyvedør skjøvet tilbake) 130 mm

Venstre side (ved service anbefales større avstand) 50 mm

Over*** 1000 mm

* Vekt av tilleggsutstyr maks. 10 kg.

** Minsteavstand til varmekilder 500 mm.

*** Avhengig av typen avluftføring og takets beskaffenhet.

Matekapasitet

Maks. antall matvarebeholdere

GN 1/1*	6+1
Bakemål 600 x 400**	5
Tallerken maks. Ø 32 cm, Ringavstand 66 mm**	20
Tallerken maks. Ø 32 cm, Ringavstand 79 mm**	15

Maks. påfyllingsvekt

GN 1/1 / 600 x 400	
per kombidamper	30 kg
per plate	15 kg

* Passende platestativ er standard.

** Passende platestativ er tilgjengelig som tilbehør.

Elektrisk tilkobling

1N~ 230V 50/60Hz

Merkeeffekt	0.6 kW
Merkestrøm	2.7 A
Sikring	16 A
Feilstrømbryter, frekvensomformer enfase	Type A (anbefalt), type B/F (tillegg)
Anbefalt ledningstverrsnitt*	3G2.5

1N~ 100V 50/60Hz

Merkeeffekt	0.6 kW
Merkestrøm	6.3 A
Sikring	16 A
Feilstrømbryter, frekvensomformer enfase	Type A (anbefalt), type B/F (tillegg)
Anbefalt ledningstverrsnitt*	3G2.5

* Anbefalt ledningstverrsnitt ved fri kabling i luft og maks. 5 m lengde.

Vanntilkobling

Vanntilførsel

Vanninnløp	2 x G 3/4", fast tilkobling, alternativt med tilkoblingslange (tilleggsutstyr) (min. DN13 / 1/2")
Strømningstrykk	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)

Ovnsavløp

Utførelse	Fast tilkobling (anbefalt) eller traktsifong
Type	DN50 (min. indre Ø: 46 mm)
Fall avløpsvannledning	min. 3.5% (2°)

Vannkvalitet

Vanntilkobling A* for varmtvannsbereder, Vanntilkobling B* for rengjøring og rullehånddusj

Generelle krav	Drikkevann, ofte hardt vann
Total hardhet	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
pH-verdi	6.5 - 8.5
Cl ⁻ (klorid)	maks. 60 mg/l
Cl ₂ (fritt klor)	maks. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (sulfat)	maks. 150 mg/l
Fe (jern)	maks. 0.1 mg/l
Temperatur	maks. 40 °C
Elektrisk ledningsevne	min. 20 µS/cm

* Se grafikk for tilkoblingsposisjoner, S. 2.

Vannforbruk

Vanntilkoblinger A, B

Ø forbruk mørning**	3.0 l/h
Maks. vanngjennomstrømning	15 l/min

** Inkl. vannbehov for kjøling av avløpsvannet.

LES DETTE: Se grafikk for tilkoblingsposisjoner, S. 2.

Utslipp

Avgitt varme

Latent	2100 kJ/h / 0.58 kW
Sensitiv	2500 kJ/h / 0.69 kW

Avløpsvanntemperatur	maks. 80 °C
-----------------------------	-------------

Driftsstøy	maks. 70 dBA
-------------------	--------------

Gassdata

Driftsstoffer	Naturgass, flytende gass
Avgassføring	Ventilasjonsanlegg for kjøkken (RLT) med sikkerhetsutkobling
Tilkobling gasstilførsel	R 3/4"

Tilkoblings-strømningstrykk (i henhold til CE)

Naturgass 2H (E)	17 - 25 mbar
Naturgass 2L (LL)	18 - 30 mbar
Flytende gass 3B/P	20 - 57.5 mbar
Propan 3P	25 - 57.5 mbar

Varmeeffekt

Naturgass 2H (E)	
Varmluftbrenner	11 kW
Varmtvannsberederbrenner	11 kW
Naturgass 2L (LL)	
Varmluftbrenner	10.5 kW
Varmtvannsberederbrenner	10.5 kW
Propan 3P*	
Varmluftbrenner	11.5 kW
Varmtvannsberederbrenner	11.5 kW

Gassforbruk

Naturgass 2H (E)	1.2 m³/h
Naturgass 2L (LL)	1.4 m³/h
Propan 3P / flytende gass 3B/P	0.9 kg/h

Avgassmengde

Naturgass, flytende gass	maks. 51 m³/h
--------------------------	---------------

* For flytende gass 3B/P er varmeeffekten opptil 15 % større.

Vær oppmerksom på dette:

- Dette dokumentet skal kun brukes til planlegging.
- Ytterligere tekniske data og installasjons- og monteringsanvisninger er å finne i installasjonshåndboken.

TILBEHØR

(Detaljerte data fremgår av tilbehørsbrosjyren)

Stablesett

Tillatte kombinasjoner	6.10 på 6.10
	6.10 på 10.10

Ved kombinasjon av to gassovner

Valg «Stablesett for CONVOTHERM 4 gassovner»

Ved kombinasjon av en elektrisk apparat og en gassovn i stablesett

Valg «Stablesett for CONVOTHERM 4 elektriske apparater», hvis:

Nedre kombidamper	EB/ES
Øvre kombidamper	GB/GS

Valg «Stablesett for CONVOTHERM 4 gassovner», hvis:

Nedre kombidamper	GB/GS
Øvre kombidamper	EB/ES