Kombidamper

Prosjekt _____

Artikkel _____

Antall _____

FCSI-seksjon _____

Godkjenning _____

Dato _____

C4eT 6.20 GS

Modell

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 6+1 Plater GN 2/1
- Gass
- Sprayer
- Høyrehengslet





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 rengjøringssystem med «eco» modus, «regular» modus og «express» modus – med enkeltdosering etter valg
- Ethernet-grensesnitt (LAN)
- HygienicCare
- USB-grensesnitt integrert i kontrollpanelet
- TriColor indikatorring – viser aktuell driftstilstand
- Dampgenerering ved vanninnsprøytning i ovnsrommet
- Høyrehengslet ovnsdør

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-kjernetemperatursensor
- Dørhåndtak med sikkerhetslås og igjenslåingsfunksjon
- HACCP og pasteuriseringsverdi datalagring
- Forvarme- og Cool down-funksjon

Alternativer

- Skyvedør – mer plass og arbeidssikkerhet (se eget datablad)
- ConvoGrill med fettstyringsfunksjon (på forespørsel)
- ConvoSmoke – innebygd røkefunksjon
- Fengselsversjon
- Diverse spenninger er tilgjengelige
- Sous-Vide-sensor, kan settes inn utenfra
- Kjernetemperatursensor, 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 rengjøringssystem (multi- og enkeltdosering)

CE

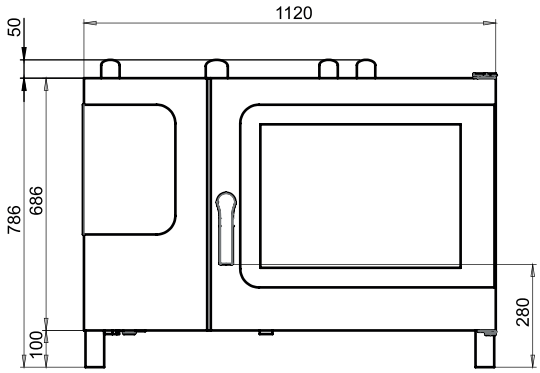
Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

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

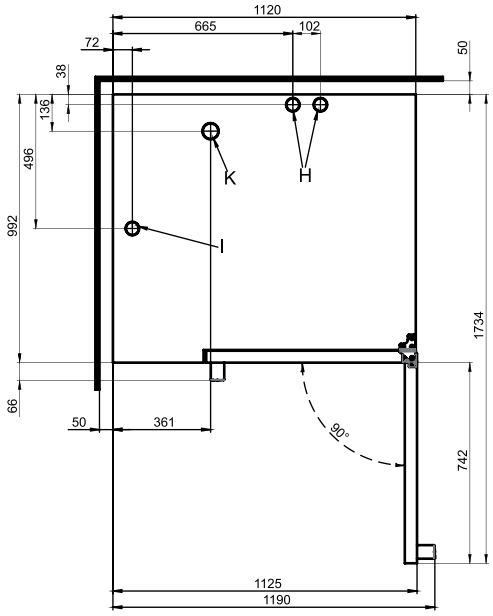
www.convotherm.com

C4eT 6.20 GS

Sett forfra



Sett ovenfra, med veggavstander

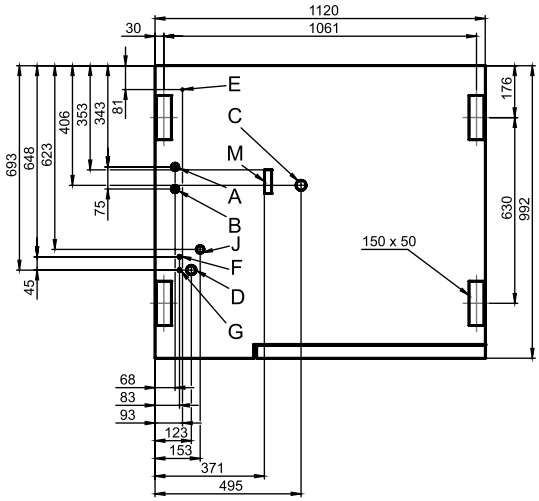


Monteringsinformasjon

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

* Justerbare enhetsføtter er standard.

Tilkoblingsposisjon ovnsbunn



A Vanntilkobling (for vanninnsprøytning)
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 Luftestuss 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	1345 x 1010 x 1140 mm
Vekt	
Egenvekt uten tilleggsutstyr* / tilbehør	174 kg
Vekt emballasje	30 kg
Sikkerhetsavstander**	
Bak	50 mm
Høyre	50 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.

9759802_03 NOR 08/15. © 2015 Manitowoc. Løpende forbedringer av produktet kan resultere i endrede spesifikasjoner uten at det er gjort uttrykkelig oppmerksom på dette.

Matekapasitet

Maks. antall matvarebeholdere	
GN 1/1*	12+2
GN 2/1*	6+1
Bakemål 600 x 400**	10
Tallerken maks. Ø 32 cm, Ringavstand 66 mm**	33
Tallerken maks. Ø 32 cm, Ringavstand 79 mm**	27
Maks. påfyllingsvekt	
GN 1/1 / 600 x 400	
per kombidamper	60 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	2.3 A
Sikring	16 A
Feilstrømbryter, frekvensomformer enfase	Type A (anbefalt), type B/F (tillegg)
Anbefalt ledningstverrsnitt*	3G2.5
1N~ 100V 50/60Hz	
Merkeeffekt	0.5 kW
Merkestrøm	5.2 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 tilkoblingsslange (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 vanninnsprøytning,	
Generelle krav	Drikkevann, ofte mykt vann (eller installer vannbehandlingsanlegg)
Total hardhet	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
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
Vanntilkoblinger A, B*	
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

Vanntilkobling A*	
Ø forbruk mørning	5.1 l/h
Maks. forbruk	0.6 l/min
Vanntilkoblinger A, B	
Ø forbruk mørning**	7.6 l/h
Maks. vanngjennomstrømning	15 l/min

* Verdier for dimensjonering av et vannbehandlingsanlegg.

** Inkl. vannbehov for kjøling av avløpsvannet.

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

C4eT 6.20 GS

Utslipp

Avgitt varme	
Latent	3500 kJ/h / 0.97 kW
Sensitiv	4500 kJ/h / 1.25 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	21 kW
Naturgass 2L (LL)	
Varmluftbrenner	20 kW
Propan 3P*	
Varmluftbrenner	21 kW
Gassforbruk	
Naturgass 2H (E)	2.1 m^3/h
Naturgass 2L (LL)	2.5 m^3/h
Propan 3P / flytende gass 3B/P	1.7 kg/h
Avgassmengde	
Naturgass, flytende gass	maks. 92 m^3/h

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

TILBEHØR

(Detaljerte data fremgår av tilbehørsbrosjyren)

Stablesett

Tillatte kombinasjoner	6.20 på 6.20
	6.20 på 10.20
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

Vær oppmerksom på dette:

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

9759802_03 NOR 08/15. © 2015 Manitowoc. Løpende forbedringer av produktet kan resultere i endrede spesifikasjoner uten at det er gjort uttrykkelig oppmerksom på dette.

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