

# Kombidamper

Prosjekt \_\_\_\_\_  
 Artikkel \_\_\_\_\_  
 Antall \_\_\_\_\_  
 FCSI-seksjon \_\_\_\_\_  
 Godkjenning \_\_\_\_\_  
 Dato \_\_\_\_\_

C4eT 6.20 GB

## Modell

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 6+1 Plater GN 2/1
- Gass
- Varmtvannsbereder
- 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 rengjøringsystem 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 med høyeffekts-varmtvannsbereder utenfor 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-kjernetempersensor
- 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
- Kjernetempersensor, 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 enkeltdosering)

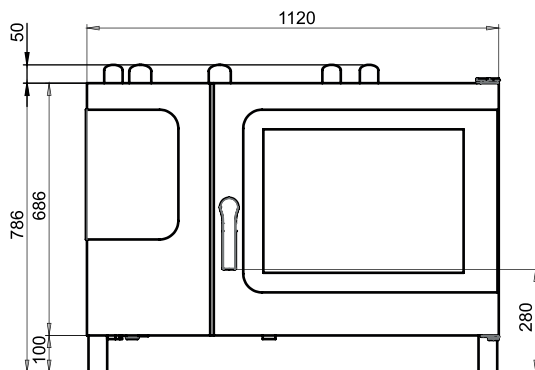


**Mål**

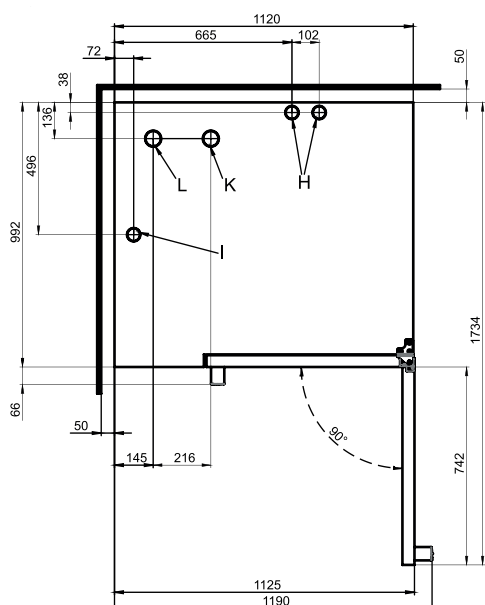
**Vekt**

**Synsvinkel**

## Sett forfra



## Sett ovenfra, med veggavstander

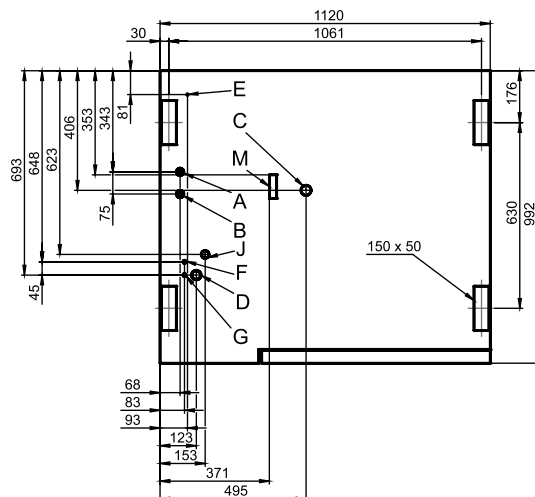


## Monteringsinformasjon

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** Luftstuss 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 196 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.

## 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	2.7 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 <sup>-</sup> (klorid)	maks. 60 mg/l
Cl <sub>2</sub> (fritt klor)	maks. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (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**	7.2 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	3500 kJ/h / 0.97 kW
Sensitiv	4500 kJ/h / 1.25 kW

<b>Avløpsvanntemperatur</b>	maks. 80 °C
-----------------------------	-------------

<b>Driftsstøy</b>	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
Varmtvannsberederbrenner	19 kW
Naturgass 2L (LL)	
Varmluftbrenner	20 kW
Varmtvannsberederbrenner	18 kW
Propan 3P*	
Varmluftbrenner	21 kW
Varmtvannsberederbrenner	19 kW

### Gassforbruk

Naturgass 2H (E)	2.1 m³/h
Naturgass 2L (LL)	2.5 m³/h
Propan 3P / flytende gass 3B/P	1.7 kg/h

### Avgassmengde

Naturgass, flytende gass	maks. 92 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	6.20 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