# Kombidamper

Prosjekt _____

Artikkel _____

Antall _____

FCSI-seksjon _____

Godkjenning _____

Dato _____

C4eT 10.20 GB DD

## Modell

## Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 10+1 Plater GN 2/1
- 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 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 med høyeffekts-varmtvannsbereder utenfor ovnsrommet
- 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-kjernetemperatursensor
- 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
- 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

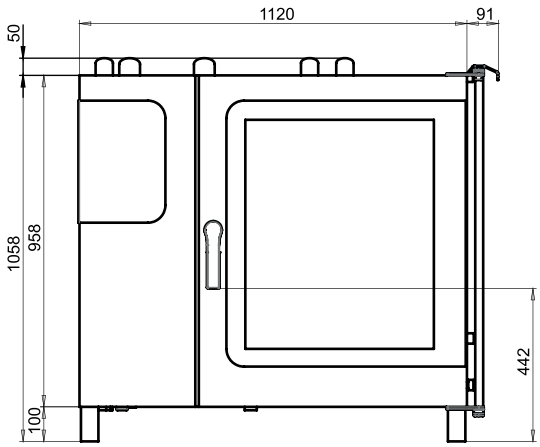
Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

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

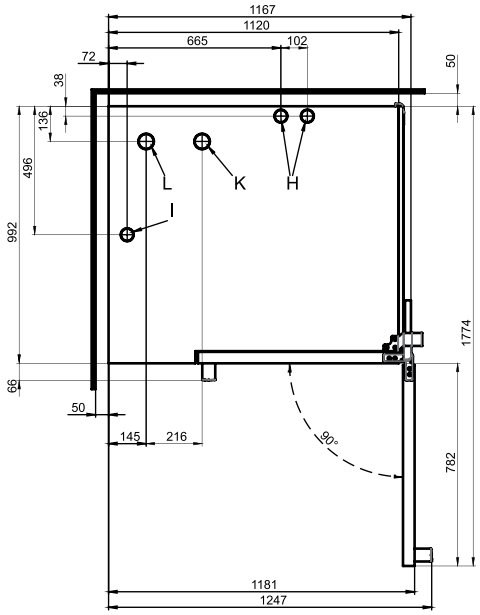
www.convotherm.com

C4eT 10.20 GB DD

## Sett forfra




## Sett ovenfra, med veggavstander

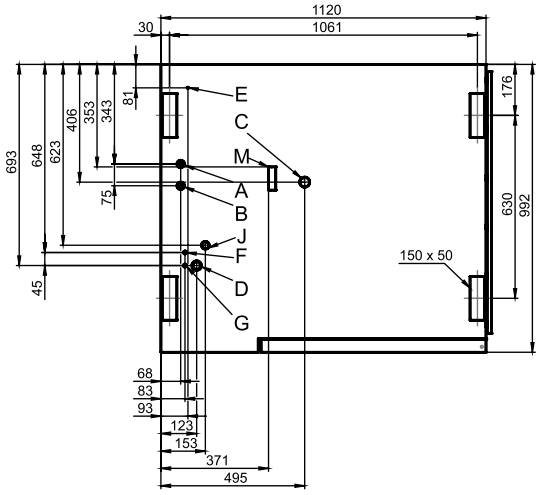



## Monteringsinformasjon

| | |
|---|---|
| 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 1280 x 1140 mm |
| **Vekt** | |
| Egenvekt uten tilleggsutstyr* / tilbehør | 230 kg |
| Vekt emballasje | 35 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.

9759823_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* | 20+2 |
| GN 2/1* | 10+1 |
| Bakemål 600 x 400** | 16 |
| Tallerken maks. Ø 32 cm, Ringavstand 66 mm** | 57 |
| Tallerken maks. Ø 32 cm, Ringavstand 79 mm** | 48 |
| **Maks. påfyllingsvekt** | |
| GN 1/1 / 600 x 400 | |
| per kombidamper | 100 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 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 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** | 8.8 l/h |
| Maks. vanngjennomstrømning | 15 l/min |

** Inkl. vannbehov for kjøling av avløpsvannet.

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

C4eT 10.20 GB DD

## Utslipp

| | |
|---|---|
| **Avgitt varme** | |
| Latent | 7100 kJ/h / 1.97 kW |
| Sensitiv | 7200 kJ/h / 2.00 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 | 31 kW |
| Varmtvannsberederbrenner | 31 kW |
| Naturgass 2L (LL) | |
| Varmluftbrenner | 30 kW |
| Varmtvannsberederbrenner | 30 kW |
| Propan 3P* | |
| Varmluftbrenner | 31 kW |
| Varmtvannsberederbrenner | 31 kW |
| **Gassforbruk** | |
| Naturgass 2H (E) | 3.3 $m^3/h$ |
| Naturgass 2L (LL) | 3.8 $m^3/h$ |
| Propan 3P / flytende gass 3B/P | 2.4 kg/h |
| **Avgassmengde** | |
| Naturgass, flytende gass | maks. 143 $m^3/h$ |

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

## TILBEHØR

(Detaljerte data fremgår av tilbehørsbrosjyren)

## Stablesett

| | |
|---|---|
| Tillatt kombinasjon | 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.

9759823_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