

Model

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 6+1 Półki GN 1/1
- Gaz
- Urządzenie natryskowe
- Drzwi prawostronne



Istotne cechy

- ACS+ tryby pracy: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze
- Funkcje dodatkowe ACS+:
 - Crisp&Tasty – 5-stopniowe odwilżanie
 - BakePro – tradycyjna, 5-stopniowa funkcja pieczenia
 - HumidityPro – nawilżanie 5-stopniowe
 - Prędkość wentylatora – regulacja 5-stopniowa
- easyTouch ekran dotykowy full touch 9"
- W pełni zautomatyzowany system czyszczenia ConvoClean+ z trybami eco, regular i express – opcjonalnie z indywidualnym dozowaniem
- Interfejs ethernetowy (LAN)
- HygienicCare
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Wskaźnik pierścieniowy TriColor wskazuje aktualny stan pracy
- Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- Drzwi urządzenia prawostronne

Wyposażenie seryjne

- ACS+ (Advanced Closed System +) tryby pracy:
 - Para (30-130 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary
 - Tryb konwekcyjno-parowy (30-250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgotności
 - Gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła
- HygienicCare – bezpieczeństwo poprzez zastosowanie powierzchni antybakteryjnych:
 - Panel obsługi easyTouch
 - Uchwyt drzwiowy i samowijalna myjka ręczna
- Interfejs obsługi easyTouch:
 - Dotykowy panel full touch 9"
 - Press&Go – automatyczne gotowanie z przyciskami szybkiego wyboru
 - TrayTimer – jednoczesne zarządzanie ładunkiem dla różnych produktów
 - Regenerowanie+ – elastyczna funkcja regeneracji z preselekcją
 - ecoCooking – funkcja oszczędności energii
 - Garowanie NT (garowanie w niskiej temperaturze) / garowanie Delta T
 - Cook&Hold – gotowanie i podtrzymywanie temperatury w jednym procesie
 - 399 profili przyrządzania z nawet 20 etapami
 - Pomoc ekranowa ze zorganizowaną tematycznie funkcją wideo
 - Preselekcja czasu uruchomienia
- Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
- Uchwyt drzwiowy z zamknięciem bezpieczeństwa i funkcją zatraskiwania
- Zapis danych HACCP i wartości pasteryzacji
- Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down

Opcje

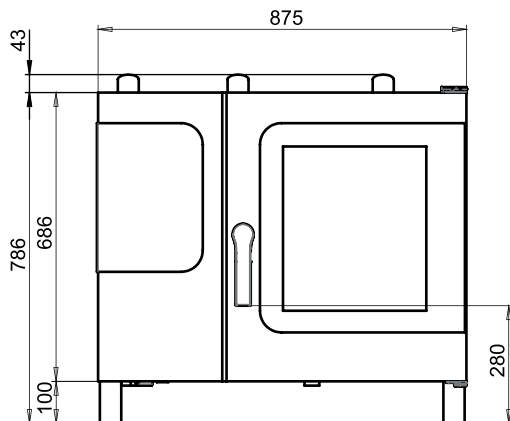
- Drzwi chowane – więcej miejsca i bezpieczeństwa pracy (patrz osobna karta danych)
- ConvoGrill z funkcją zarządzania tłuszczem (na zapytanie)
- ConvoSmoke – wbudowana funkcja wędzenia
- Wersja do zakładów karnych
- Dostępne różne napięcia
- Czujnik Sous Vide, możliwość wetknięcia z zewnątrz
- Czujnik do mierzenia temperatury rdzenia, możliwość wetknięcia z zewnątrz

Akcesoria

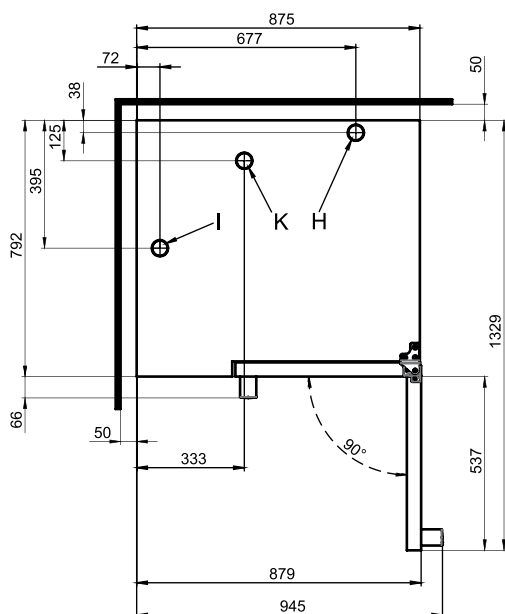
- Oprogramowanie ConvoLink – HACCP i programy PC do zarządzania profilami przyrządzania
- Wieża sygnalizacyjna – zewnętrzna informacja o stanie eksploatacyjnym
- System bankietowy (do wyboru jako pakiet lub pojedynczo): Stelaż na talerze, stelaż bankietowy, wózek bankietowy, osłona termiczna
- Podstawy o różnych rozmiarach i wersjach wykonania
- Stelaże zawieszane, do wyboru GN lub BM
- Zestawy - stopy
- Produkty pielęgnacyjne do ConvoClean+ – automatycznego systemu czyszczenia (wielokrotne i indywidualne dozowanie)



Widok z przodu



Widok z góry z odległościami od ścian

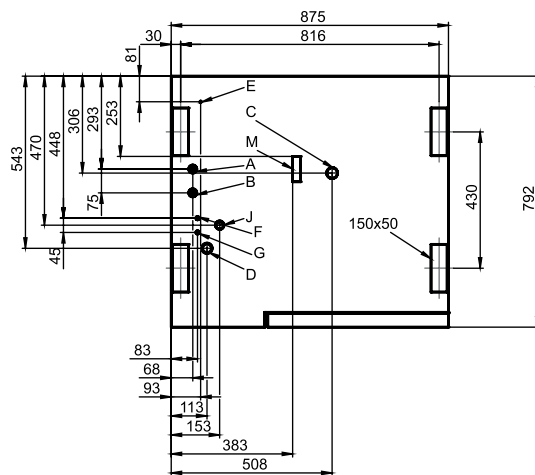


Zalecenia do instalacji

Absolutne nachylenie urządzenia podczas pracy* max. 2° (3.5%)

* Regulowane nogi urządzenia seryjnie.

Pozycje przyłączeniowe, spód urządzenia



- A Przyłącze wody (do wtryskiwania wody)
- B Przyłącze wody (do czyszczenia, samozwijalna myjka ręczna)
- C Przyłącze odpływu DN 50
- D Przyłącze elektryczne
- E Ekwipotencjalizacja
- F Przyłącze środka płuczącego
- G Przyłącze środka czyszczącego
- H Króciec wentylacyjny Ø 50 mm
- I Króciec wentylacyjny Ø 50 mm
- J Przyłącze gazu
- K Komin (ogrzewanie komory pieca gorącym powietrzem)
- M Przelew bezpieczeństwa 80 mm x 25 mm

Wymiary i masy

Wymiary z opakowaniem

Szerokość x Wysokość x Głębokość 1110 x 1010 x 940 mm

Masa

Masa pusta bez opcji* / akcesoria 119 kg

Masa opakowania 25 kg

Odstępy bezpieczeństwa**

Z tyłu 50 mm
Z prawej strony 50 mm
Z lewej strony (do serwisowania zalecany jest większy odstęp) 50 mm
Od góry*** 1000 mm

* Opcje masy, maks. 10 kg.

** Odległość minimalna od źródeł ciepła 500 mm.

*** W zależności od rodzaju odprowadzania wywiewu i charakterystyki stro-pu.

Pojemność załadunku

Maks. liczba nośników produktu

GN 1/1*	6+1
Maks. wielkość piekarnicza 600 x 400**	5
Talerze maks. Ø 32 cm Odstęp pierścieni 66 mm**	20
Talerze maks. Ø 32 cm Odstęp pierścieni 79 mm**	15

Maks. ciężar wsadu

GN 1/1 / 600 x 400	
Na jeden piec konwekcyjno-parowy	30 kg
na jedną półkę	15 kg

* Dopasowany stelaż zawieszany dostępny seryjnie.

** Dopasowany stelaż zawieszany dostępny jako akcesorium.

Przyłącze elektryczne

1N~ 230V 50/60Hz

Pobór znamionowy	0.6 kW
Prąd znamionowy	2.3 A
Zabezpieczenie elektryczne	16 A
Wyłącznik RCD, przetwornica częstotliwości jednofazowa	Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie)
Zalecany przekrój przewodów*	3G2.5

1N~ 100V 50/60Hz

Pobór znamionowy	0.5 kW
Prąd znamionowy	5.2 A
Zabezpieczenie elektryczne	16 A
Wyłącznik RCD, przetwornica częstotliwości jednofazowa	Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie)
Zalecany przekrój przewodów*	3G2.5

* Zalecany przekrój przewodów zasilania ułożonych w powietrzu przy długości max. 5 m.

Przyłącze wody

Doprowadzenie wody

Dopływ wody	2 x G 3/4", przyłącze stałe, opcjonalnie z węzłem przyłączeniowym (min. DN13 / 1/2")
Ciśnienie przepływu	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)

Odpływ urządzenia

Wykonanie	Przyłącze stałe (zalecane) lub syfon leżący
Typ	DN50 (min. Ø wewnętrzny: 46 mm)
Spadek rury odpływu	min. 3.5% (2°)

Jakość wody

Przyłącze wody A* do wtryskiwania wody

Wymagania ogólne	Woda pitna, typowo woda miękka (ewentualnie zainstalować instalację uzdatniania wody)
Twardość całkowita	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e

Przyłącze wody B* do czyszczenia, samowijalna myjka ręczna

Wymagania ogólne	Woda pitna, typowo woda twarda
Twardość całkowita	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e

Przyłącza wody A, B*

wartość pH	6.5 - 8.5
Cl ⁻ (chlorek)	maks. 60 mg/l
Cl ₂ (swobodny chlor)	max. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (siarczany)	max. 150 mg/l
Fe (żelazo)	max. 0.1 mg/l
Temperatura	maks. 40 °C
Przewodność elektryczna	min. 20 µS/cm

* Patrz grafika pozycji przyłączeniowych, str. 2.

Zużycie wody

Przyłącze wody A*

Ø zużycie podczas przyrządzania	2.3 l/h
Maks. zużycie	0.6 l/min

Przyłącza wody A, B

Ø zużycie podczas przyrządzania**	3.5 l/h
Maks. przepływ wody	15 l/min

* Wartości wymiarowania instalacji uzdatniania wody.

** W tym zapotrzebowanie na wodę do chłodzenia ścieków.

NOTYFIKACJA: Patrz grafika pozycji przyłączeniowej, str. 2

Emisje
Wydzielanie ciepła

Utajone	2100 kJ/h / 0.58 kW
Jawne	2500 kJ/h / 0.69 kW

Temperatura ścieków	maks. 80 °C
----------------------------	-------------

Odgłosy pracy	maks. 70 dBA
----------------------	--------------

Dane gazu

Środki eksploatacyjne	Gaz ziemny, gaz płynny
Odprowadzenie spalin	Instalacja wentylacji pomieszczeń (RLT) z wyłącznikiem bezpieczeństwa
Przyłącze dopływu gazu	R 3/4"

Ciśnienie dynamiczne gazu (według CE)

Gaz ziemny 2H (E)	17 - 25 mbar
Gaz ziemny 2L (LL)	18 - 30 mbar
Gaz ciekły 3B/P	20 - 57.5 mbar
Propan 3P	25 - 57.5 mbar

Moc grzewcza

Gaz ziemny 2H (E)	
Palnik gorącego powietrza	11 kW
Gaz ziemny 2L (LL)	
Palnik gorącego powietrza	10.5 kW
Propan 3P*	
Palnik gorącego powietrza	11.5 kW

Zużycie gazu

Gaz ziemny 2H (E)	1.2 m³/h
Gaz ziemny 2L (LL)	1.4 m³/h
Propan 3P / gaz ciekły 3B/P	0.9 kg/h

Ilości spalin gazowych

Gaz ziemny, gaz płynny	maks. 51 m³/h
------------------------	---------------

* W przypadku gazu ciepłego 3B/P moc grzewcza jest wyższa nawet o 15%.

Proszę przestrzegać:

- Niniejszy dokument służy wyłącznie do planowania.
- Dalsze dane techniczne oraz informacje dotyczące instalacji i montażu znajdują się w podręczniku instalacji.

AKCESORIA

(Szczegółowe dane można znaleźć w folderze akcesoriów)

Zestaw - stos

Dozwolone kombinacje	6.10 na 6.10
	6.10 na 10.10

W przypadku połączenia dwóch urządzeń gazowych

Wybór „zestaw-stos do urządzeń gazowych Convotherm 4”

W kombinacji urządzenia elektrycznego i gazowego w zestawie-stosie

Wybór „zestaw-stos do urządzeń elektrycznych Convotherm 4”, jeżeli:

Dolny piec konwekcyjno-parowy	EB/ES
Górny piec konwekcyjno-parowy	GB/GS

Wybór „zestaw-stos do urządzeń gazowych Convotherm 4”, jeżeli:

Dolny piec konwekcyjno-parowy	GB/GS
Górny piec konwekcyjno-parowy	EB/ES