

## Model

Convotherrm 4 easyTouch

- easyTouch
- 6+1 Półki GN 2/1
- Gaz
- Bojler
- 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 w bojlerze wysokiej wydajności poza komorą 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

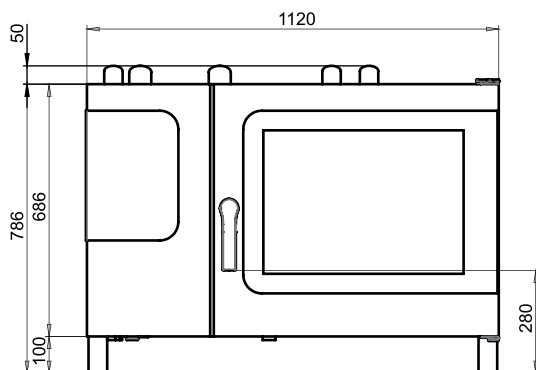
- Drzwi chowane – więcej miejsca i bezpieczeństwa pracy (patrz osobna karta danych)
- ConvoGrill z funkcją zarządzania tłuszczem (na zapytanie)
- ConvoSmoke – wbudowana funkcja wędzenia
- Wersja do zakładów karnych
- Dostępne różne napięcia
- Czujnik Sous Vide, możliwość wetknięcia z zewnątrz
- Czujnik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

## Akcesoria

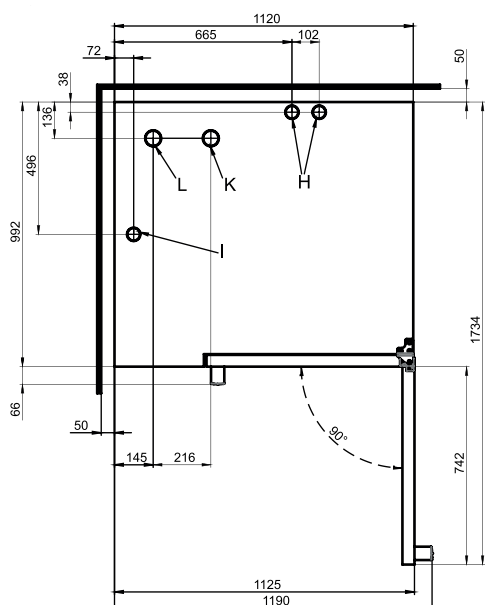
- Oprogramowanie ConvoLink – HACCP i programy PC do zarządzania profilami przyrządzania
- Wieża sygnalizacyjna – zewnętrzna informacja o stanie eksploatacyjnym
- System bankietowy (do wyboru jako pakiet lub pojedynczo): Stelaż na talerze, stelaż bankietowy, wózek bankietowy, osłona termiczna
- Podstawy 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

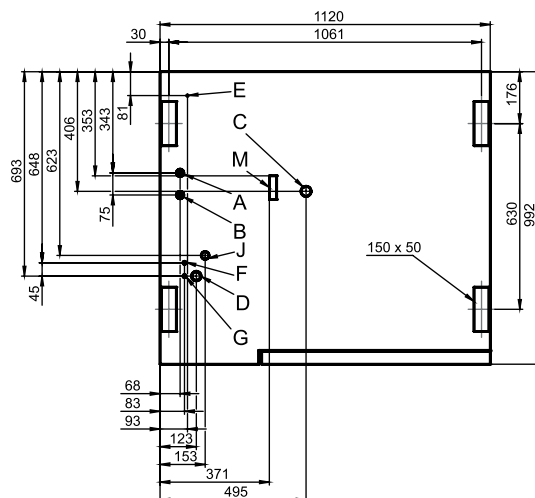


### Zalecenia do instalacji

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

\* Regulowane nogi urządzenia seryjnie.

Pozycje przyłączeniowe, spód urządzenia



- A Przyłącze wody (do bojlera)
- B Przyłącze wody (do czyszczenia, samowijalna 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 1345 x 1010 x 1140 mm

#### Masa

Masa pusta bez opcji\* / akcesoria 196 kg

Masa opakowania 30 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 stropu.

## Pojemność załadunku

### Maks. liczba nośników produktu

GN 1/1*	12+2
GN 2/1*	6+1
Maks. wielkość piekarnicza 600 x 400**	10
Talerze maks. Ø 32 cm Odstęp pierścieni 66 mm**	33
Talerze maks. Ø 32 cm Odstęp pierścieni 79 mm**	27

### Maks. ciężar wsadu

GN 1/1 / 600 x 400	
Na jeden piec konwekcyjno-parowy	60 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	2.7 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	0.6 kW
Prąd znamionowy	6.3 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 lejowy
Typ	DN50 (min. Ø wewnątrz: 46 mm)
Spadek rury odpływu	min. 3.5% (2°)

## Jakość wody

### Przyłącze wody A\* bojlera, 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
wartość pH	6.5 - 8.5
Cl <sup>-</sup> (chlorek)	maks. 60 mg/l
Cl <sub>2</sub> (swobodny chlor)	max. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (siarczan)	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

### Przyłącza wody A, B

Ø zużycie podczas przyrządzania**	7.2 l/h
Maks. przepływ wody	15 l/min

\*\* W tym zapotrzebowanie na wodę do chłodzenia ścieków.

NOTYFIKACJA: Patrz grafika pozycji przyłączeniowa, str. 2

**Emisje**
**Wydzielanie ciepła**

Utajone	3500 kJ/h / 0.97 kW
Jawne	4500 kJ/h / 1.25 kW

<b>Temperatura ścieków</b>	maks. 80 °C
----------------------------	-------------

<b>Odgłosy pracy</b>	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	21 kW
Palnik bojlera	19 kW
Gaz ziemny 2L (LL)	
Palnik gorącego powietrza	20 kW
Palnik bojlera	18 kW
Propan 3P*	
Palnik gorącego powietrza	21 kW
Palnik bojlera	19 kW

**Zużycie gazu**

Gaz ziemny 2H (E)	2.1 m³/h
Gaz ziemny 2L (LL)	2.5 m³/h
Propan 3P / gaz ciekły 3B/P	1.7 kg/h

**Ilości spalin gazowych**

Gaz ziemny, gaz płynny	maks. 92 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	6.20 na 6.20
	6.20 na 10.20

**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