

Model

Convotherrm 4 easyTouch

- easyTouch
- 20 Półki GN 1/1
- Gaz
- Bójler
- 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 bójlerze 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
- Zintegrowany mostek nagrzewczy
- 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)
- 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): Wózek ładunkowy z talerzami, wózek ładunkowy, osłona termiczna
- Produkty pielęgnacyjne do ConvoClean+ – automatycznego systemu czyszczenia (wielokrotne i indywidualne dozowanie)

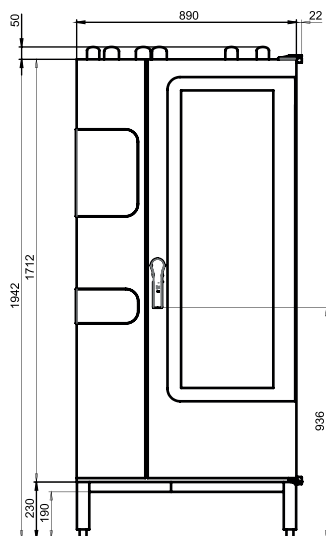


Wymiary

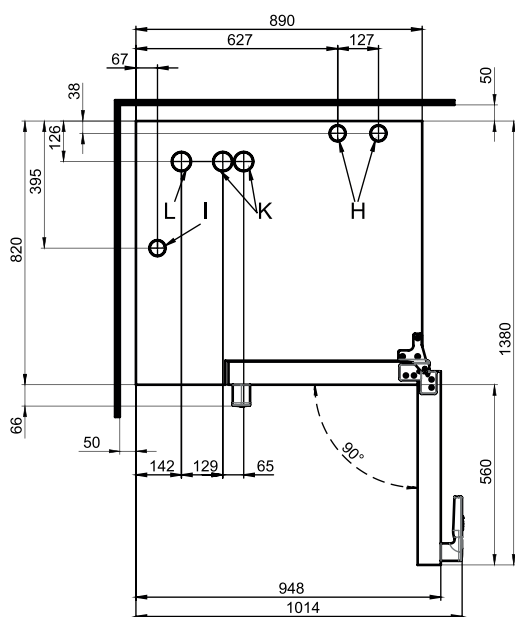
Masy

Widoki

Widok z przodu



Widok z góry z odległościami od ścian

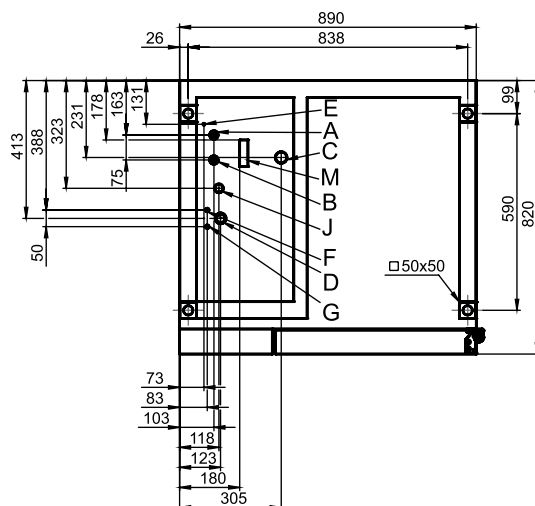


Zalecenia do instalacji

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 × 25 mm

Wymiary i masy

Wymiary z opakowaniem

Szerokość x Wysokość x Głębokość 1165 x 2150 x 970 mm

Masa

Masa pusta bez opcji* / akcesoria 302 kg

Masa opakowania 40 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*	20
Maks. wielkość piekarnicza 600 x 400**	17
Talerze maks. Ø 32 cm Odstęp pierścieni 66 mm**	61
Talerze maks. Ø 32 cm Odstęp pierścieni 79 mm**	50

Maks. ciężar wsadu

GN 1/1 / 600 x 400	
Na jeden piec konwekcyjno-parowy	100 kg
na jedną półkę	15 kg

* Dopasowany wózek załadunkowy dostępny seryjnie.

** Dopasowany wózek załadunkowy dostępny jako akcesorium.

Przyłącze elektryczne

1N~ 230V 50/60Hz

Pobór znamionowy	1.1 kW
Prąd znamionowy	4.7 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	1.1 kW
Prąd znamionowy	10.9 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 otwarta waniaenka albo kanał / rynna
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 ⁻ (chlorek)	maks. 60 mg/l
Cl ₂ (swobodny chlor)	max. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (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**	9.9 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	7100 kJ/h / 1.97 kW
Jawne	8200 kJ/h / 2.28 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	42 kW
Palnik bojlera	31 kW
Gaz ziemny 2L (LL)	
Palnik gorącego powietrza	40 kW
Palnik bojlera	30 kW
Propan 3P*	
Palnik gorącego powietrza	44 kW
Palnik bojlera	31 kW

Zużycie gazu

Gaz ziemny 2H (E)	4.2 m³/h
Gaz ziemny 2L (LL)	4.9 m³/h
Propan 3P / gaz ciekły 3B/P	3.4 kg/h

Ilości spalin gazowych

Gaz ziemny, gaz płynny	maks. 185 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.