Piec konwekcyjno-parowy

Projekt _____

Produkt _____

Liczba _____

Sekcja FCSI _____

Pozwolenie _____

Data _____

C4eT 20.10 GS

Model

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 20 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 wilgoci
  - Gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła
- HygienicCare – bezpieczeństwo poprzez zastosowanie powierzchni antybakteryjnych:
  - Panel obsługi easyTouch
  - Uchwyt drzwiowy i samozwijalna myjka ręczna
- Interfejs obsługi easyTouch:
  - Dotykowy panel full touch 9"
  - Press&Go – automatyczne gotowanie z przyciskami szybkiego wyboru
  - TrayTimer – jednoczesne zarządzanie załadunkiem 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 załadunkowy z talerzami, wózek załadunkowy, osłona termiczna
- Produkty pielęgnacyjne do ConvoClean+ – automatycznego systemu czyszczenia (wielokrotne i indywidualne dozowanie)

CE

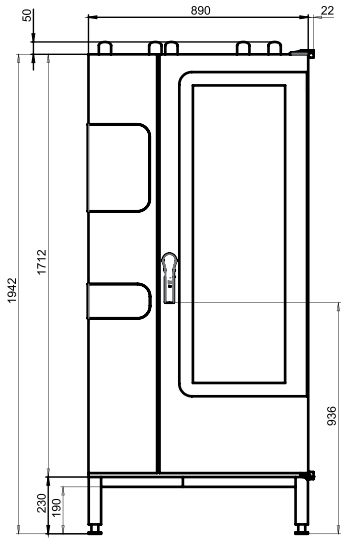
Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

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

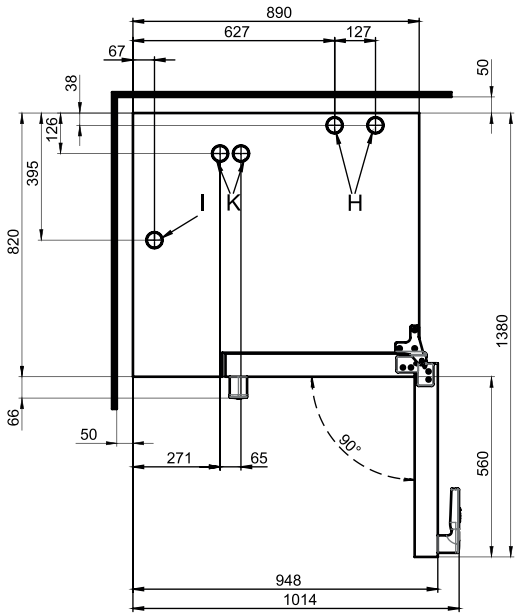
www.convotherm.com

C4eT 20.10 GS

Widok z przodu



Widok z góry z odległościami od ścian

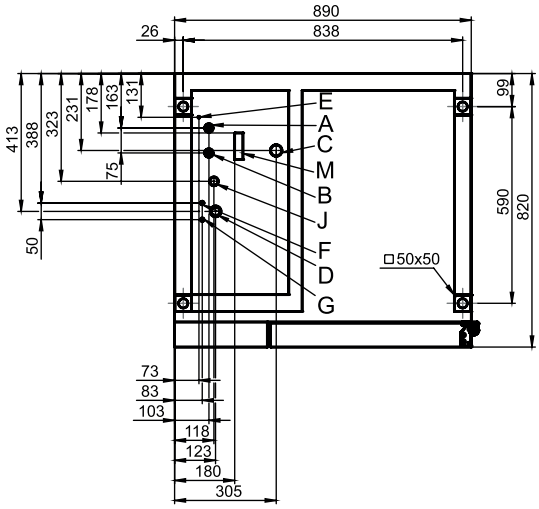


Zalecenia do instalacji

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 × 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	272 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 stropu.

9759050_03 POL 08/15. © 2015 Manitowoc. Bieżące ulepszenia produktów mogą wymagać zmian specyfikacji bez specjalnych informacji o tym.

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	4.3 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	1.0 kW
Prąd znamionowy	9.8 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 × G 3/4", przyłącze stałe, opcjonalnie z wężem przyłączeniowym (min. DN13 / 1/2")
Ciśnienie przepływu	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Odpływ urządzenia	
Wykonanie	Przyłącze stałe (zalecane) lub otwarta wanienka albo kanał / rynna
Typ	DN50 (min. Ø wewnątrz: 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, samozwijalna 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-} (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

Przyłącze wody A*	
Ø zużycie podczas przyrządzania	8.1 l/h
Maks. zużycie	0.6 l/min
Przyłącza wody A, B	
Ø zużycie podczas przyrządzania**	12.2 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 przyłączeniowa, str. 2

C4eT 20.10 GS

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
Gaz ziemny 2L (LL)	
Palnik gorącego powietrza	40 kW
Propan 3P*	
Palnik gorącego powietrza	44 kW
Zużycie gazu	
Gaz ziemny 2H (E)	4.2 m^3/h
Gaz ziemny 2L (LL)	4.9 m^3/h
Propan 3P / gaz ciekły 3B/P	3.4 kg/h
Ilości spalin gazowych	
Gaz ziemny, gaz płynny	maks. 185 m^3/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.

9759050_03 POL 08/15. © 2015 Manitowoc. Bieżące ulepszenia produktów mogą wymagać zmian specyfikacji bez specjalnych informacji o tym.

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