

Vaporizador combinado

Projeto _____
Item _____
Quantidade _____
Seção FCSI _____
Autorização _____
Data _____

C4eT 6.20 GB DD

Modelo

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 6+1 Gavetas GN 2/1
- Gás
- Caldeira
- Porta de correr



Principais características

- Modos de operação do ACS+: Vapor, vapor combinado, ar quente
- Funções adicionais do ACS+:
 - Crisp&Tasty – desumidificação em cinco níveis
 - BakePro – tradicional função de cozimento em cinco níveis
 - HumidityPro – umidificação em cinco níveis
 - Velocidade do ventilador – em cinco níveis
- Tela full touch 9" easyTouch
- Sistema de limpeza totalmente automático ConvoClean+ no modo eco, regular e express – opcionalmente com dosagem individual
- Interface Ethernet (LAN)
- HygienicCare
- Interface USB integrada no painel de controle
- Anel indicador TriColor – mostra o estado operacional atual
- Geração de vapor por caldeira de alta pressão fora da câmara de cozimento
- Porta de correr – mais lugar e segurança no trabalho

Equipamento de série

- Modos de operação ACS+ (Advanced Closed System +):
 - Vapor (30-130°C) com saturação garantida
 - Vapor combinado (30-250°C) com ajuste automático de umidade
 - Ar quente (30-250°C) com propagação de calor otimizada
- HygienicCare – segurança graças a superfícies antibacterianas:
 - Pannel de controle easyTouch
 - Puxador da porta e pistola de água enrolável
- Interface do usuário easyTouch:
 - Tela full touch de 9"
 - Press&Go – cozimento automático com teclas de seleção rápida
 - TrayTimer – gerenciamento simultâneo do carregamento para diversos produtos
 - Regeneração+ – função de regeneração com pré-seleção
 - ecoCooking – função de economia de energia
 - Cozimento LT (cozimento a baixa temperatura) / cozimento Delta-T
 - Cook&Hold – cozimento e manutenção do prato quente em um processo
 - 399 perfis de cozimento de até 20 etapas
 - Ajuda na tela com funções de vídeo de auxílio a tópicos
 - Pré-seleção do horário de início
- Sensor da temperatura interna de múltiplos pontos
- Puxador da porta com fechadura de segurança e função de fechamento
- HACCP e valor de pasteurização – armazenamento de dados
- Função de pré-aquecimento e Cool down

Opções

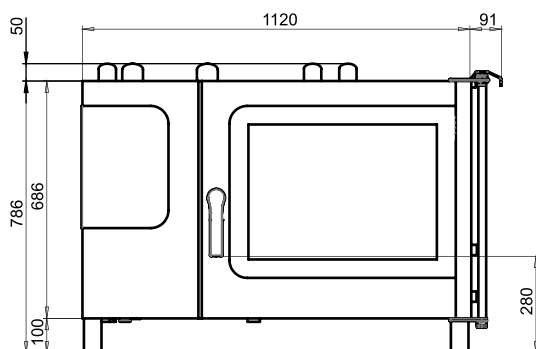
- ConvoGrill com função de gerenciamento de gordura (mediante solicitação)
- ConvoSmoke – com função de defumação embutida
- Versão para prisões
- Disponível em diversas tensões
- Sensor de vácuo inserível externamente
- Sensor da temperatura interna inserível externamente

Acessórios

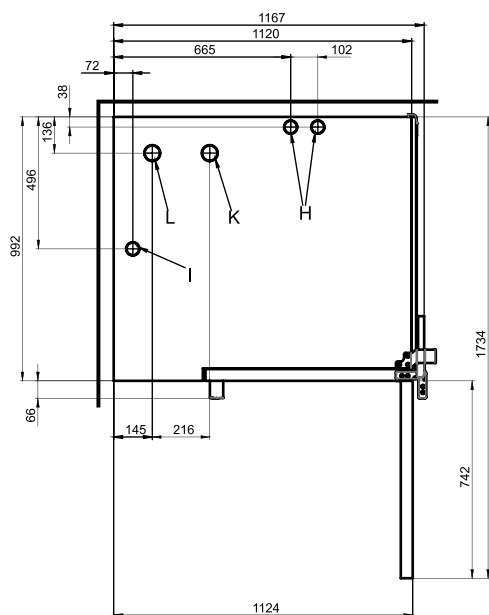
- ConvoLink – HACCP e software de PC de perfil de cozimento
- Torre sinalizadora – indicação externa do estado operacional
- Sistema de banquetes (opcionalmente como pacote ou individual): Suporte de pratos, suporte de grelhas, carro porta-bandejas, coifa térmica
- Suporte da unidade em diversos tamanhos e versões
- Porta-bandejas opcionalmente GN ou BM
- Estruturas de empilhamento
- Produtos de manutenção para o sistema de limpeza totalmente automático ConvoClean+ (dosagem múltipla e individual)



Visão frontal



Vista superior com distâncias de parede

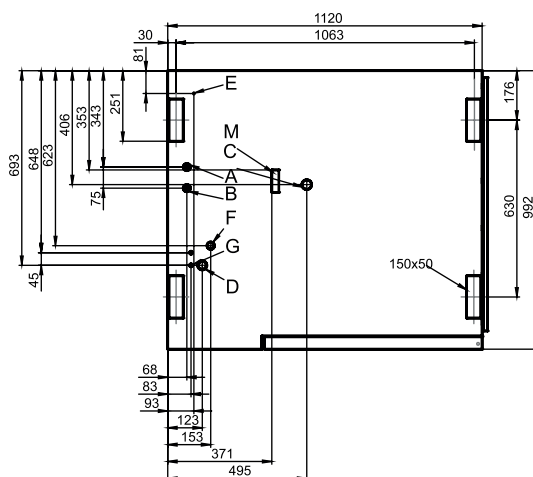


Instruções de instalação

Inclinação absoluta do aparelho em funcionamento* máx. 2° (3.5%)

* Pés do aparelho ajustáveis de série.

Posições de conexão no piso do aparelho



- A Conexão de água (para caldeira)
- B Conexão de água (para limpeza, pistola de água enrolável)
- C Conexão de rejeitos líquidos DN 50
- D Conexão elétrica
- E Compensação de potencial
- F Conexão do abrilhantador
- G Conexão do produto de limpeza
- H Tubuladura de saída de ar Ø 50 mm
- I Tubuladura de ventilação Ø 50 mm
- J Conexão de gás
- K Tubuladura de saída de gás (aquecimento por ar quente da câmara de cozimento)
- M Vertedouro de segurança 80 mm x 25 mm

Medidas e pesos

Dimensões com embalagem

Largura x altura x profundidade 1345 x 1010 x 1140 mm

Peso

Peso sem carga sem opcionais* / acessórios 180 kg
Peso da embalagem 30 kg

Distâncias de segurança**

Atrás 50 mm
À direita (porta de correr empurrada de volta) 130 mm
À esquerda (para a realização de serviços recomendamos uma distância maior) 50 mm
Acima*** 1000 mm

* Peso máx. dos opcionais 10 kg.

** Distância mínima de 500 mm das fontes de calor.

*** Depende do tipo da exaustão de ar e das características do teto.

Capacidade de carregamento

Número de máx. de suportes para o preparo de alimentos

GN 1/1*	12+2
GN 2/1*	6+1
Tamanho do assado 600 x 400**	10
Diâmetro máx. dos pratos 32 cm, Distância do anel 66 mm**	33
Diâmetro máx. dos pratos 32 cm, Distância do anel 79 mm**	27

Peso de abastecimento máx.

GN 1/1 / 600 x 400	
por vaporizador combinado	60 kg
por grelha	15 kg

* Porta-bandejas apropriado de série.

** Porta-bandejas apropriado disponível como acessório.

Conexão elétrica

1N~ 230V 50/60Hz

Consumo nominal	0.6 kW
Corrente nominal	2.7 A
Proteção fusível	16 A
Disjuntor FI, conversor de frequência unifásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Seção transversal do condutor recomendada*	3G2.5

1N~ 100V 50/60Hz

Consumo nominal	0.6 kW
Corrente nominal	6.3 A
Proteção fusível	16 A
Disjuntor FI, conversor de frequência unifásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Seção transversal do condutor recomendada*	3G2.5

* Seção transversal do condutor recomendada assentada livremente no ar com no máx. 5 m de comprimento.

Conexão de água

Alimentação de água

Abastecimento de água	2 x G 3/4", conexão permanente opcional com mangueira de ligação (mín. DN13 / 1/2")
Pressão do fluxo	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)

Escoadouro do aparelho

Modelo	Conexão permanente (recomendada) ou sifão com funil
Tipo	DN50 (diâmetro mín. interno: 46 mm)
Inclinação da tubulação de escoamento da água	min. 3.5% (2°)

Qualidade da água

Conexão de água A* para caldeira, Conexão de água B* para limpeza, pistola de água enrolável

Requisitos gerais	Água potável, normalmente água dura
Dureza geral	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Valor pH	6.5 - 8.5
Cl ⁻ (cloreto)	máx. 60 mg/l
Cl ₂ (cloro livre)	máx. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (sulfato)	máx. 150 mg/l
Fe (ferro)	máx. 0.1 mg/l
Temperatura	máx. 40 °C
Condutividade elétrica	mín. 20 µS/cm

* Ver o gráfico Posições de conexão, pag. 2.

Consumo de água

Conexões de água A, B

Diâm. para o consumo no cozimento**	7.2 l/h
Débito de água máx.	15 l/min

** Inclusive a demanda de água para resfriamento da água residual.

AVISO: Ver o gráfico Posições de conexão, pag. 2.

Emissões

Liberação de calor

Latente	3500 kJ/h / 0.97 kW
Sensível	4500 kJ/h / 1.25 kW

Temperatura da água de escoamento máx. 80 °C

Ruído de funcionamento máx. 70 dBA

Dados do gás

Consumíveis	Gás natural, gás líquido
Exaustão de gás	Sistema de ar condicionado (RLT) com desligamento de segurança
Conexão de suprimento de gás	R 3/4"

Pressão do fluxo de conexão (conforme CE)

Gás natural 2H (E)	17 - 25 mbar
Gás natural 2L (LL)	18 - 30 mbar
Gás liquefeito 3B/P	20 - 57.5 mbar
Propano 3P	25 - 57.5 mbar

Potência de aquecimento

Gás natural 2H (E)	
Queimador de combustão interna	21 kW
Queimador da caldeira	19 kW
Gás natural 2L (LL)	
Queimador de combustão interna	20 kW
Queimador da caldeira	18 kW
Propano 3P*	
Queimador de combustão interna	21 kW
Queimador da caldeira	19 kW

Consumo de gás

Gás natural 2H (E)	2.1 m³/h
Gás natural 2L (LL)	2.5 m³/h
Propano 3P / Gás liquefeito 3B/P	1.7 kg/h

Volume de gás de escape

Gás natural, gás líquido	máx. 92 m³/h
--------------------------	--------------

* Com gás liquefeito 3B/P, a potência de aquecimento é 15% maior.

ACESSÓRIOS

(dados detalhados podem ser obtidos no prospecto dos acessórios)

Estrutura de empilhamento

Combinações permitidas	6.20 sobre 6.20
	6.20 sobre 10.20

Ao combinarem dois aparelhos a gás

Seleção "Estrutura de empilhamento para Convotherm 4, aparelhos a gás"

Ao se combinar um aparelho elétrico e um aparelho a gás na estrutura de empilhamento

Seleção "Estrutura de empilhamento para Convotherm 4, aparelhos elétricos" caso:

Vaporizador combinado inferior	EB/ES
Vaporizador combinado superior	GB/GS

Seleção "Estrutura de empilhamento para Convotherm 4, aparelhos a gás" caso:

Vaporizador combinado inferior	GB/GS
Vaporizador combinado superior	EB/ES

Por favor note que:

- Este documento serve exclusivamente para o planejamento.
- Mais dados técnicos bem como instruções de instalação e de arranjo físico podem ser obtidos no manual de instalação.