

# Vaporizador combinado

Projeto \_\_\_\_\_  
Item \_\_\_\_\_  
Quantidade \_\_\_\_\_  
Seção FCSI \_\_\_\_\_  
Autorização \_\_\_\_\_  
Data \_\_\_\_\_

C4eT 6.20 GS DD

## Modelo

Convotherrm 4 easyTouch

- easyTouch
- 6+1 Gavetas GN 2/1
- Gás
- Injetor
- 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 injeção de água na 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

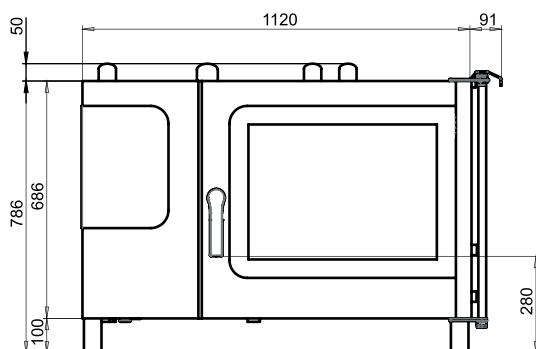
- ConvoGrill com função de gerenciamento de gordura (mediante solicitação)
- ConvoSmoke – com função de defumação embutida
- Versão para prisões
- Disponível em diversas tensões
- Sensor de vácuo inserível externamente
- Sensor da temperatura interna inserível externamente

## Acessórios

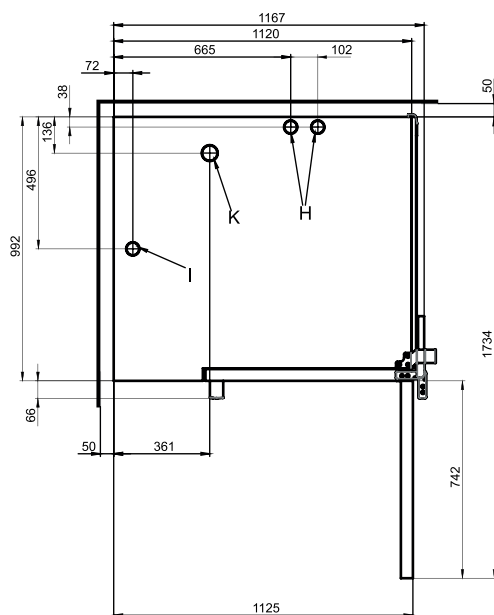
- ConvoLink – HACCP e software de PC de perfil de cozimento
- Torre sinalizadora – indicação externa do estado operacional
- Sistema de banquetes (opcionalmente como pacote ou individual): Suporte de pratos, suporte de grelhas, carro porta-bandejas, coifa térmica
- Suporte da unidade em diversos tamanhos 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

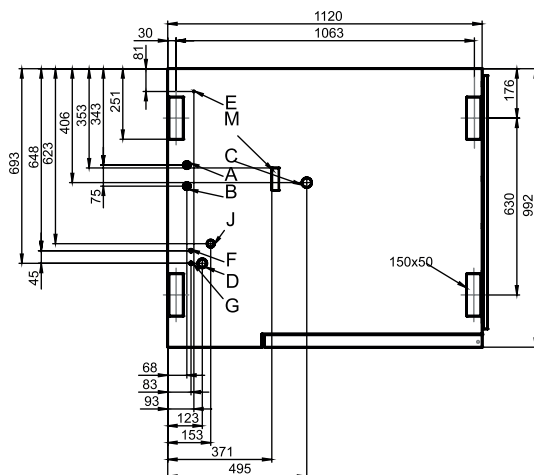


## Instruções de instalação

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 injeção de água)
- 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 abrlhantador
- 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 182 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	2.3 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

### 1N~ 100V 50/60Hz

Consumo nominal	0.5 kW
Corrente nominal	5.2 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 injeção de água

Requisitos gerais	Água potável, normalmente água doce (instalar eventualmente um dispositivo para tratamento da água)
Dureza geral	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e

### 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

### Conexões de água A, B\*

Valor pH	6.5 - 8.5
Cl <sup>-</sup> (cloreto)	máx. 60 mg/l
Cl <sub>2</sub> (cloro livre)	máx. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (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, pág. 2.

## Consumo de água

### Conexão de água A\*

Diâm. para o consumo no cozimento	5.1 l/h
Consumo máx.	0.6 l/min

### Conexões de água A, B

Diâm. para o consumo no cozimento**	7.6 l/h
Débito de água máx.	15 l/min

\* Valores para o dimensionamento de um equipamento de tratamento de água.

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

AVISO: Ver o gráfico Posições de conexão, pág. 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
Gás natural 2L (LL)	
Queimador de combustão interna	20 kW
Propano 3P*	
Queimador de combustão interna	21 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.