

# Vaporizador combinado

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

C4eT 20.10 GS

## Modelo

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 20 Gavetas GN 1/1
- Gás
- Injetor
- Encosto direito



## 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 do aparelho com encosto direito

## 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
- Ponte de pré-aquecimento integrada
- HACCP e valor de pasteurização – armazenamento de dados
- Função de pré-aquecimento e Cool down

## Opções

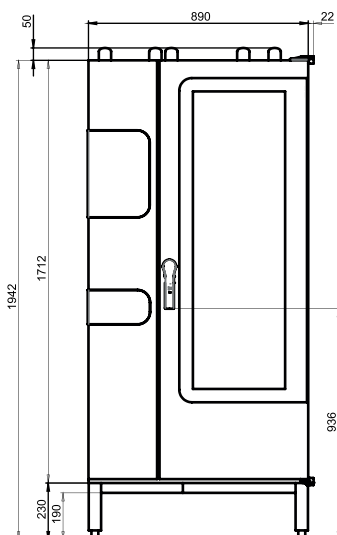
- Porta de correr – mais lugar e segurança no trabalho (ver folha de dados própria)
- ConvoGrill com função de gerenciamento de gordura (mediante solicitação)
- Versão para prisões
- Disponível em diversas tensões
- Sensor de vácuo inserível externamente
- Sensor da temperatura interna inserível externamente

## Acessórios

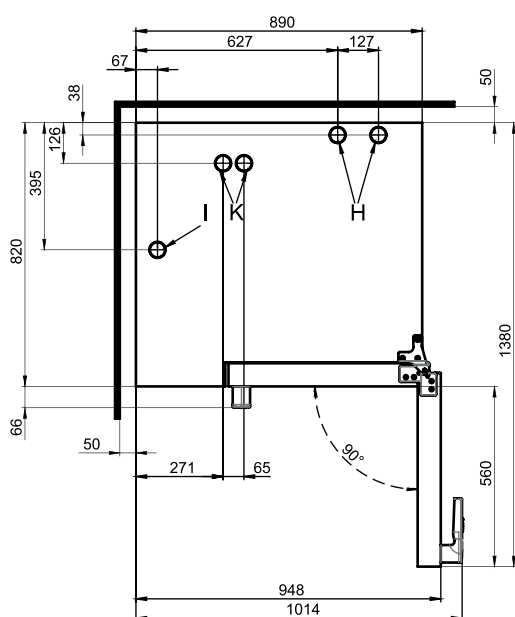
- ConvoLink – HACCP e software de PC de perfil de cozimento
- Torre sinalizadora – indicação externa do estado operacional
- Sistema de banquetes (opcionalmente como pacote ou individual): Carrinho de abastecimento de pratos, carrinho de abastecimento, coifa térmica
- Produtos de manutenção para o sistema de limpeza totalmente automático ConvoClean+ (dosagem múltipla e individual)



### Visão frontal



### Vista superior com distâncias de parede

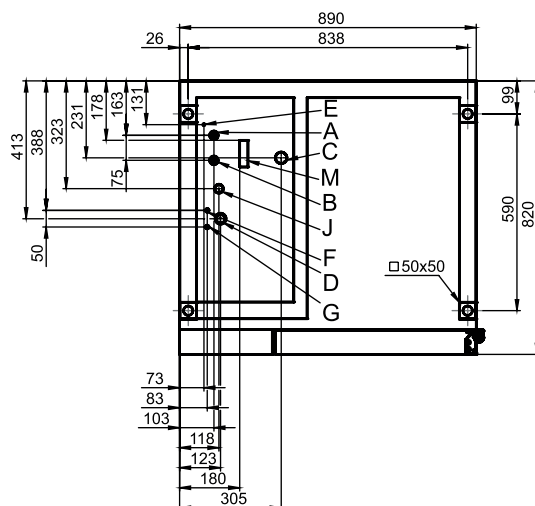


### Instruções de instalação

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 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 1165 x 2150 x 970 mm

#### Peso

Peso sem carga sem opcionais\* / acessórios 272 kg

Peso da embalagem 40 kg

#### Distâncias de segurança\*\*

Atrás 50 mm

À direita 50 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*   | 20 |
| Tamanho do assado 600 x 400**                             | 17 |
| Diâmetro máx. dos pratos 32 cm, Distância do anel 66 mm** | 61 |
| Diâmetro máx. dos pratos 32 cm, Distância do anel 79 mm** | 50 |

### Peso de abastecimento máx.

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| GN 1/1 / 600 x 400        |        |
| por vaporizador combinado | 100 kg |
| por grelha                | 15 kg  |

\* Carrinho de abastecimento apropriado de série.

\*\* Carrinho de abastecimento apropriado disponível como acessório.

## Conexão elétrica

### 1N~ 230V 50/60Hz

|   |   |
|---|---|
| Consumo nominal                                 | 1.1 kW                                    |
| Corrente nominal                                | 4.3 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                                 | 1.0 kW                                    |
| Corrente nominal                                | 9.8 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 tina aberta ou canal/calha |
| 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, pag. 2.

## Consumo de água

### Conexão de água A\*

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| Diâm. para o consumo no cozimento | 8.1 l/h   |
| Consumo máx.                      | 0.6 l/min |

### Conexões de água A, B

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| Diâm. para o consumo no cozimento** | 12.2 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, pag. 2.

## Emissões

### Liberação de calor

|          |                     |
|----------|---------------------|
| Latente  | 7100 kJ/h / 1.97 kW |
| Sensível | 8200 kJ/h / 2.28 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 | 42 kW |
| Gás natural 2L (LL)            |       |
| Queimador de combustão interna | 40 kW |
| Propano 3P*                    |       |
| Queimador de combustão interna | 44 kW |

### Consumo de gás

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Gás natural 2H (E)               | 4.2 m³/h |
| Gás natural 2L (LL)              | 4.9 m³/h |
| Propano 3P / Gás liquefeito 3B/P | 3.4 kg/h |

### Volume de gás de escape

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Gás natural, gás líquido | máx. 185 m³/h |
|--------------------------|---------------|

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

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.