

Vaporizador combinado

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

C4eT 20.10 GS DD

Modelo

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 20 Gavetas GN 1/1
- 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:
 - Painel 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

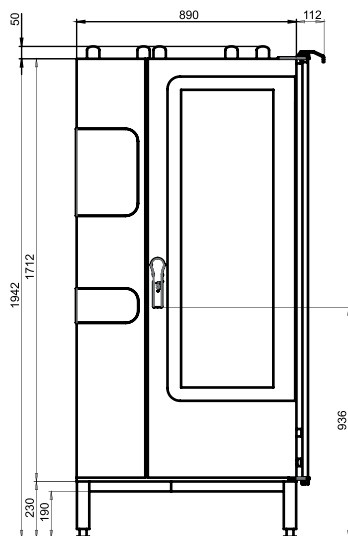
- ConvoGrill com função de gerenciamento de gordura (mediante solicitação)
- Versão para prisões
- Disponível em diversas tensões
- Sensor de vácuo inserível externamente
- Sensor da temperatura interna inserível externamente

Acessórios

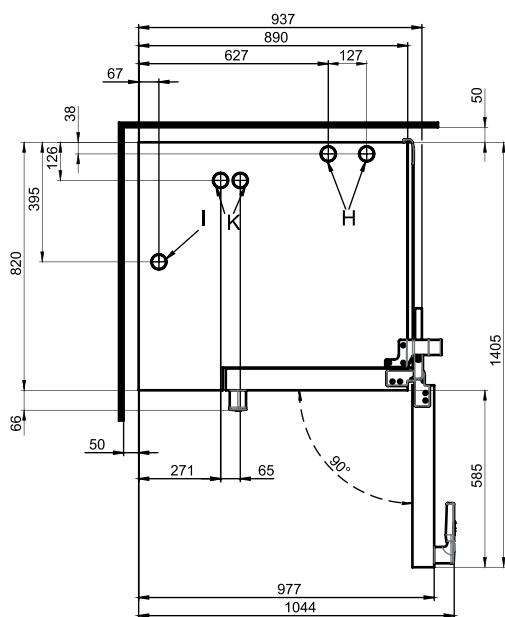
- ConvoLink – HACCP e software de PC de perfil de cozimento
- Torre sinalizadora – indicação externa do estado operacional
- Sistema de banquetes (opcionalmente como pacote ou individual): Carrinho de abastecimento de pratos, carrinho de abastecimento, coifa térmica
- Produtos de manutenção para o sistema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



Visão frontal



Vista superior com distâncias de parede

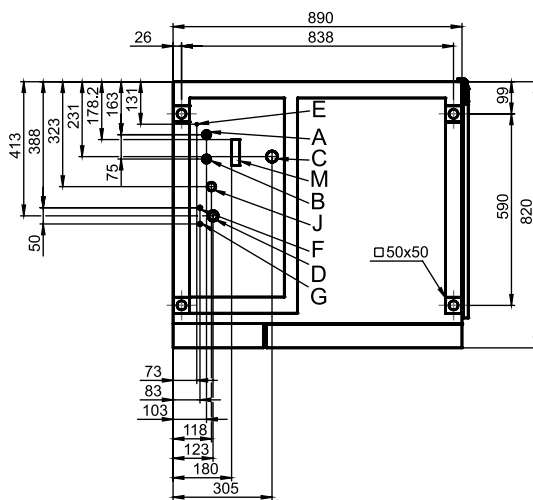


Instruções de instalação

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 abridor de gelo
- 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 292 kg

Peso da embalagem 40 kg

Distâncias de segurança**

Atrás 50 mm

À direita (porta de correr empurrada de volta) 160 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 ⁻ (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, pág. 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, pág. 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.