

# Kombipároló

Projekt \_\_\_\_\_  
Cikk \_\_\_\_\_  
Mennyiség \_\_\_\_\_  
FCSI szakasz \_\_\_\_\_  
Engedélyezés \_\_\_\_\_  
Dátum \_\_\_\_\_

C4eT 10.20 GB DD

## Modell

Convotharm 4 easyTouch

- easyTouch
- 10+1 GN 2/1 rekeszek
- Gáz
- Bojler
- Eltűnőajtó



## Lényeges jellemzők

- ACS+ üzemmódok: Gőz, kombinált gőz, forró levegő
- ACS+ kiegészítő funkciók:
  - Crisp&Tasty – elpárolgatás 5 fokozatban
  - BakePro – hagyományos sütőfunkció 5 fokozatban
  - HumidityPro – párasítás 5 fokozatban
  - Ventilátorsebesség – 5 fokozatban
- easyTouch 9" teljes érintő képernyő
- ConvoClean+ teljesen automatikus tisztítórendszer eco, regular és express üzemmóddal – egyedi adagolással is választható
- Ethernet-interfész (LAN)
- HygienicCare
- USB-port a kezelőpanelbe beépítve
- TriColor indikátorgyűrű – az aktuális üzemállapotot mutatja
- Gőzelőállítás nagyteljesítményű bojlerrel a főzőtérén kívül
- Eltűnőajtó – bőségebb helykínálat és munkabiztonság (opció, felár ellenében)

## Alapfelszerelés

- ACS+ (Advanced Closed System+ = korszerű zárt rendszer +) üzemmódok:
  - Gőz (30-130°C) garantált gőztelítettség
  - Kombinált gőz (30-250°C) automatikus nedvesség összehangolással
  - Forró levegő (30-250°C) optimált hő átvitel
- HygienicCare – biztonság az antibakteriális felületeknek köszönhetően:
  - easyTouch kezelőpanel
  - Ajtófogantyú és görgős kézi zuhany
- easyTouch kezelőfelület:
  - 9" teljes érintő képernyő
  - Press&Go – automatikus főzés gyorsgombok segítségével
  - TrayTimer – adagoló menedzsment különböző termékek egyidejű elkészítéséhez
  - Regenerálás+ – rugalmas regeneráló funkció előválasztással
  - ecoCooking – energiamegtakarító funkció
  - LT-főzés (ételkészítés alacsony hőmérsékleten) / Delta-T főzés
  - Cook&Hold – főzés és melegen tartás egy folyamatban
  - 399 főzőprofil legfeljebb 20 lépésben
  - Onscreen-súgó az egyes témákat támogató video funkciókkal
  - Startidő-előválasztás
- Többpontos maghőmérséklet-érzékelő
- Ajtófogantyú biztonsági zárral és gyors zárési funkcióval
- HACCP és csíráltatási érték adattárolás
- Előhevítő és Cool down funkció

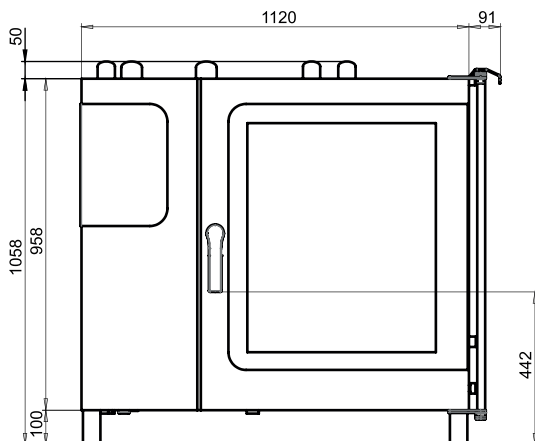
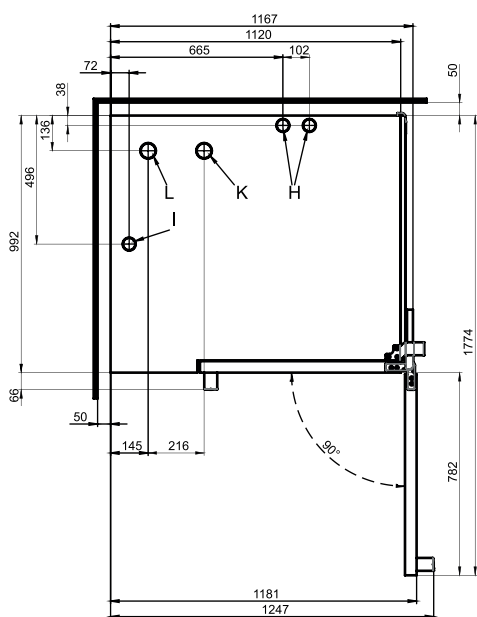
## Opciók

- ConvoGrill zsírmenedzsment funkcióval (érdeklődés esetén)
- ConvoSmoke – beépített füstölő funkció
- Börtön-kivitel
- Különböző feszültséggel kapható
- Sous Vide érzékelő, kívülről csatlakoztatható
- Maghőmérséklet-érzékelő, kívülről dugaszolható

## Tartozékok

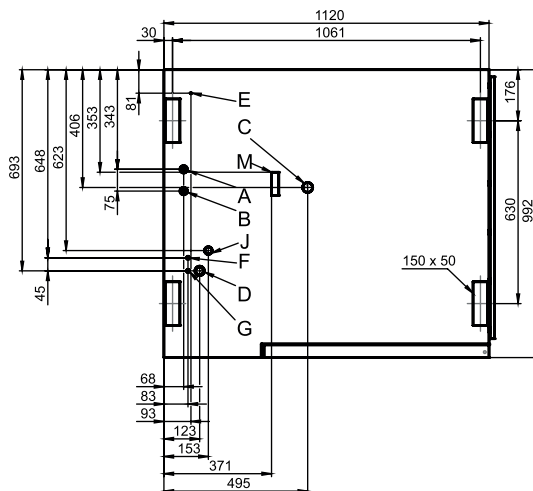
- ConvoLink – HACCP főzőprofil kezelés számítógépes program
- Signal Tower – az üzemállapot külső kijelzése
- Bankett rendszer (csomagként, vagy egyenként választható) Tányérállvány, tartókeret, keretes kocsi, melegítő takaró
- Különböző méretű és kivitelű tartóbakok
- GN vagy BM beakasztható állványkeretek választhatók
- Tartóállványok
- A ConvoClean+ teljesen automatikus tisztítórendszer kezelését szolgáló termékek (többszörös és egyedi adagolás)



**Előlnézet**

**Felülnézet a faltól mért távolságokkal**

**Felállítási tudnivalók**

Abszolút készülékdőlés üzemeltetés közben\* max. 2° (3.5%)

\* Átállítható készüléklábak alapkitételben.

**Készülékfenék csatlakoztatási pozíciói**


- A** Vízcsatlakozás (vízbefecskendezéshez)
- B** Vízcsatlakozás (tisztításhoz, görgős kézuhananyhoz)
- C** Szennyvíz-csatlakozó NA 50
- D** Elektromos csatlakozó
- E** Potenciálkiegyenlítés
- F** Öblítőszer csatlakozás
- G** Tisztítószer-csatlakozó
- H** Levegőelszívó-csonk Ø 50 mm
- I** Szellőzőcsonk Ø 50 mm
- J** Gázcsatlakozó
- K** Füstgázvezető csonek (főzőtér forró levegő fűtés)
- M** Biztonsági túlfolyó 80 mm x 25 mm

### Méretetek és súlyok

#### Méretetek csomagolással

Szélesség x magasság x mélység 1345 x 1280 x 1140 mm

#### Súly

Üres súly opciók\* / tartozékok nélkül 230 kg

Csomagolás súlya 35 kg

#### Biztonsági távolságok\*\*

Hátul 50 mm

Jobb oldalt (eltűnőajtó visszatolva) 130 mm

Bal oldalt (a kiszolgáláshoz nagyobb távolság ajánlott) 50 mm

Felül\*\*\* 1000 mm

\* Opciók súlya max. 10 kg.

\*\* Min. távolság hőforrásokhoz 500 mm.

\*\*\* Az elhasznált levegő elvezetésének módjától és a földem tulajdonságaitól függően.

**Adagolási kapacitás**
**Főzött étel tartók max. száma**

GN 1/1*	20+2
GN 2/1*	10+1
Sütési méret 600 x 400**	16
Tányér max. Ø 32 cm, Gyűrűtávolság 66 mm**	57
Tányér max. Ø 32 cm, Gyűrűtávolság 79 mm**	48

**Max. töltési súly**

GN 1/1 / 600 x 400	
kombipárolónként	100 kg
fiókonként	15 kg

\* Megfelelő beakasztható állványkeret alapkitételben.

\*\* Megfelelő beakasztható állványkeret tartozékként kapható.

**Elektromos bekötés**
**1N~ 230V 50/60Hz**

Méretezési teljesítményfelvétel	0.6 kW
Méretezési áramerősség	2.7 A
Biztosíték	16 A
FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító (egyfázisú)	Típus A (ajánlott), Típus B/F (opcionálként)
Ajánlott vezeték-keresztmetszet*	3G2.5

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

Méretezési teljesítményfelvétel	0.6 kW
Méretezési áramerősség	6.3 A
Biztosíték	16 A
FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító (egyfázisú)	Típus A (ajánlott), Típus B/F (opcionálként)
Ajánlott vezeték-keresztmetszet*	3G2.5

\* Ajánlott vezeték-keresztmetszet, max. 5 m hosszú légvezeték esetén.

**Vízcsatlakozás**
**Víz hozzávezetés**

Vízbekötés	2 x G 3/4", fix csatlakozó, opcionálként csatlakozótömlővel (min. NA13 / 1/2")
Áramlási nyomás	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)

**A készülék lefolyója**

Végrehajtás	Fix csatlakozó (ajánlott) vagy töl- csérszifon
Típus	NA50 (min. Ø belül: 46 mm)
Szennyvízvezeték esése	min. 3,5% (2°)

**Vízminőség**
**Vízcsatlakozás A\* bojlerhez,  
Vízcsatlakozás B\* tisztításhoz, görgős kézizuhanyhoz**

Általános követelmények	Ivóvíz, tipikusan keményvíz
Teljes keménység	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
pH-érték	6.5 - 8.5
Cl <sup>-</sup> (klorid)	max. 60 mg/l
Cl <sub>2</sub> (szabad klór)	max. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (szulfát)	max. 150 mg/l
Fe (vas)	max. 0.1 mg/l
Hőmérséklet	max. 40 VA °C
Elektromos vezetőképesség	min. 20 µS/cm

\* Lásd a csatlakoztatási pozíciók rajzát, 2. o.

**Vízfogyasztás**
**A, B vízcsatlakozók**

Ø fogyasztás főzésnél**	8.8 l/óra
Max. vízátfolyás	15 l/perc

\*\* Beleértve a vízszükségletet a szennyvíz hűtéséhez.

ÉRTESETÉS: Lásd a csatlakoztatási pozíciók rajzát, 2. o.

**Emissziók**
**Hőleadás**

Látens	7100 kJ/h / 1.97 kW
Érzékeny	7200 kJ/h / 2.00 kW

<b>Szennyvízhőmérséklet</b>	max. 80 °C
-----------------------------	------------

<b>Üzemi zaj</b>	max. 70 dBA
------------------	-------------

**A gázra vonatkozó adatok**

Üzemanyagok	Földgáz, cseppfolyósított gáz
Füstgázvezető	Belső légtechnikai berendezés (RLT) biztonsági lekapcsolóval
Gáz hozzáfűzés csatlakozás	R 3/4"

**Csatlakozási átáramlási nyomás (CE szerint)**

Földgáz 2H (E)	17 - 25 mbar
Földgáz 2L (LL)	18 - 30 mbar
Cseppfolyósított gáz 3B/P	20 - 57.5 mbar
Propán 3P	25 - 57.5 mbar

**Fűtőtéljesítmény**

Földgáz 2H (E)	
Forrólevegős égő	31 kW
Bojlerégő	31 kW
Földgáz 2L (LL)	
Forrólevegős égő	30 kW
Bojlerégő	30 kW
Propán 3P*	
Forrólevegős égő	31 kW
Bojlerégő	31 kW

**Gázfogyasztás**

Földgáz 2H (E)	3.3 m³/h
Földgáz 2L (LL)	3.8 m³/h
Propán 3P / Cseppfolyósított gáz 3B/P	2.4 kg/h

**Füstgáz mennyiség**

Földgáz, cseppfolyósított gáz	max. 143 m³/h
-------------------------------	---------------

\* 3B/P folyékony gáz esetén a fűtőtéljesítmény akár 15%-kal magasabb.

**Kérjük figyelembe venni:**

- Ez a dokumentum kizárólag tervezési célra szolgál.
- További műszaki adatok, valamint felszerelési és felállítási tudnivalók a felszerelési kézikönyvben találhatók.

**TARTOZÉKOK**

(Részletes adatokat a tartozék-prospektus tartalmaz)

**Tartóállvány**

Megengedett kombináció	6.20 10.20-on
------------------------	---------------

**Két gázkészülék kombinációjánál**

„Tartóállvány Convotherrm 4 gázkészülékek számára” kiválasztás

**Elektromos készülék és gázkészülék kombinációjánál egy tartóállványban**

„Tartóállvány Convotherrm 4 elektromos készülékek számára” kiválasztás, amennyiben:

Alsó kombipároló	EB/ES
Felső kombipároló	GB/GS

„Tartóállvány Convotherrm 4 gázkészülékek számára” kiválasztás, amennyiben:

Alsó kombipároló	GB/GS
Felső kombipároló	EB/ES