콤비 스티머

프로젝트 _____

품목 _____

개수 _____

FCSI 섹션 _____

허가 _____

날짜 _____

C4eD 6.10 GB DD

모델

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 6+1 랙 GN 1/1
- 가스
- 보일러 버전
- 슬라이딩식 도어



기본 특징

- ACS+ 작동 모드: 스팀, 콤비-증기, 컨벡션
- ACS+ 추가 기능들:
  - Crisp&Tasty – 5 단계 제습
  - BakePro – 5 단계 전통 굽기 기능
  - HumidityPro – 5 단계 가습
  - 팬 속도 – 5 단계
- easyDial: 한 레이어에 모든 기능이 있습니다.
- 반자동 청소 시스템
- HygienicCare
- USB 인터페이스 조작반에 통합
- TriColor 표시 링 – 현재 작동 상태 표시
- 조리 챔버 외부에서 고성능 보일러로 증기 발생
- 슬라이딩식 도어: 더 많은 공간과 작업 안전성(추가 비용 발생 옵션)

기본 사양

- ACS+ (Advanced Closed System +) 모드:
  - 증기 포화가 보장된 스팀(30-130°C)
  - 자동 습기 조정 기능의 콤비 증기 (30-250°C)
  - 최적화된 열전달 기능의 컨벡션 (30-250°C)
- HygienicCare – 항균 표면을 통한 안전:
  - easyDial 조작반
  - 도어 손잡이와 리코일 핸드샤워
- easyDial 사용자 인터페이스:
  - 중앙 컨트롤 유닛 Convotherm-Dial (C-Dial)
  - 디지털 디스플레이
  - 재생 기능 – 제품이 최고 레벨에서 재생
  - 각 9단계까지 99개 요리 프로파일
- 다지점 심부 온도 센서
- 안전 폐쇄 장치 및 닫힘 기능이 있는 도어 손잡이
- HACCP 와 저온살균값 데이터 저장
- 예열 및 Cool down 기능

옵션

- ConvoClean 전자동 청소 시스템 – 또는 단일-측정 정량
- 프리즌 버전
- 이더넷 인터페이스 (LAN)
- 여러 전압 구매 가능
- 수비드 센서, 외부에서 접속 가능
- 심부 온도 센서, 외부에서 접속 가능

액세서리

- ConvoLink – HACCP 와 요리 프로파일 관리 PC 소프트웨어
- 시그널 타워 – 작동 상태의 외부 표시
- 연회 시스템(패키지 또는 개별 선택 가능) 접시 랙, 이동식 선반 랙, 수송 트롤리, 보온 덮개
- 다양한 크기와 사양의 오븐 스탠드
- 랙 GN 또는 BM 선택 가능
- 스태킹 키트
- ConvoClean 완전 자동 청소 시스템(다중 및 단일 측정 정량)과 조리 챔버 반자동 청소용 관리 제품

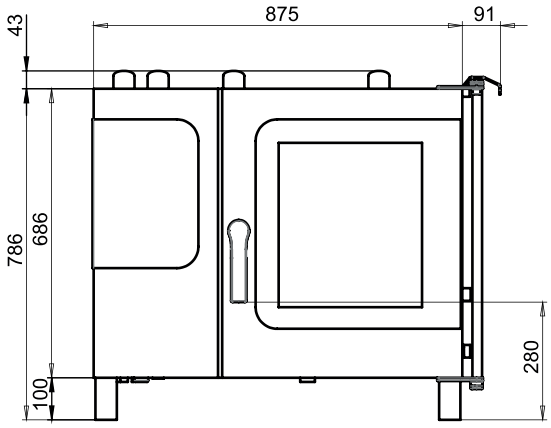
CE

Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

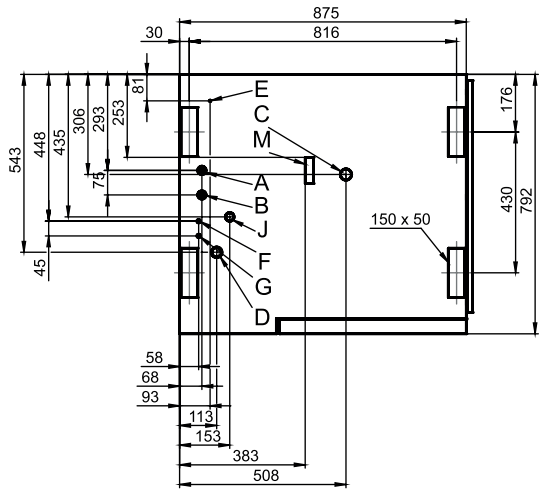
Tel: +49(0)8847 67-0
Fax: +49(0)8847 414

www.convotherm.com

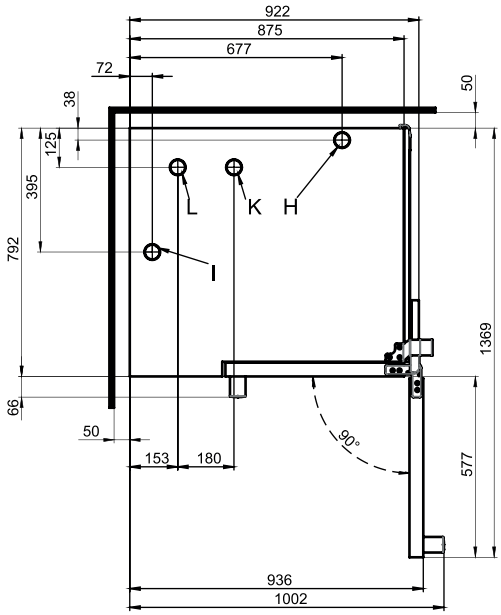
정면도



기기 바닥에서의 연결 위치



벽 간격이 표시된 평면도



A 물 연결 (보일러용)
B 물 연결 (세척용, 리코일 핸드샤워)
C 배수 연결 DN 50
D 전기 연결
E 가상 등화
F 린스제 연결부
G 세정제 연결부
H 통기 Ø 50 mm
I 환기 포트 Ø 50 mm
J 가스 연결
K 배기가스 배출구 (조리 챔버 열풍기)
M 안전 배출구 80 mm x 25 mm

설치 지침

작동 중 절대적인 기기 기울기*	최대 2° (3.5%)

* 조정 가능한 기기 받침대 기본.

치수와 무게

포장을 포함한 치수	
너비 x 높이 x 깊이	1110 x 1010 x 940 mm
무게	
옵션*/액세서리를 제외한 자체 무게	138 kg
포장 무게	25 kg
안전 간격**	
뒤쪽	50 mm
오른쪽 (슬라이딩식 도어 뒤로 밈)	130 mm
왼쪽 (서비스 작업을 위해 더 넓은 간격을 권장)	50 mm
윗쪽***	1000 mm

* 최대 옵션 무게 10 kg.

** 열원까지 최소 간격 500 mm.

*** 배기 덕트의 종류와 커버 특성에 따라 다름.

9760303_03 KOR 08/15. © 2015 Manitowoc. 제품의 개선으로 명시적인 안내 없이 사양이 달라질 수 있습니다.

적재 하중

최대 식품 용기개수	
GN 1/1*	6+1
표준 치수 600 x 400**	5
접시 최대 Ø 32 cm 링 간격 66 mm**	20
접시 최대 Ø 32 cm 링 간격 79 mm**	15
최대 적재 중량	
GN 1/1 / 600 x 400	
콤비 스티머 한개당	30 kg
삽입 선반 한개당	15 kg

* 알맞은 랙 기본 제공.

** 액세서리로 알맞은 랙 구매 가능.

전기 연결

1N~ 230V 50/60Hz	
정격 소비 전력	0.6 kW
정격 전류	2.7 A
퓨즈 정격	16 A
누전 차단기, 주파수 변환기(단상)	유형 A (권장), 유형 B/F (옵션)
권장 전선 단면*	3G2.5
1N~ 100V 50/60Hz	
정격 소비 전력	0.6 kW
정격 전류	6.3 A
퓨즈 정격	16 A
누전 차단기, 주파수 변환기(단상)	유형 A (권장), 유형 B/F (옵션)
권장 전선 단면*	3G2.5

* 권장 전선 단면, 최대 길이 5 m 까지 공기 중에 덮개 없이 놓일 수 있음.

물 연결

물 공급	
물 공급	2 x G 3/4", 고정 접속, 선택적으로 연결 호스를 구비함 (최소 DN13 / 1/2")
유량 압력	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
기기 드레인	
버전	고정 접속 (권장됨) 또는 깔대기형 배수 트랩
유형	DN50 (최소 Ø 내부: 46 mm)
하수관 경사	최소 2° (3.5%)

수질

보일러용 물 연결 A*
리코일 핸드샤워, 세척용 물 연결 B*

일반 요구조건	음료수, 일반적으로 경수
일반 경도	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
pH 값	6.5 - 8.5
Cl^- (염화물)	최대 60 mg/l
Cl_2 (유리 염소)	최대 0.2 mg/l
SO_4^{2-} (황산염)	최대 150 mg/l
Fe (철)	최대 0.1 mg/l
온도	최대 40 °C
전기 전도율	최소 20 µS/cm

* 연결 위치 그림 참조, 2 쪽.

물 소비

물 연결 A, B	
Ø 조리 소모**	3.0 l/h
최대 물 유량	15 l/min

** 폐수 냉각을 위한 물 소비 포함.

주의 사항: 연결 위치 그림 참조, 2 쪽.

C4eD 6.10 GB DD

배출

열 방산	
잠열	2100 kJ/h / 0.58 kW
현열	2500 kJ/h / 0.69 kW
폐수 온도	최대 80 °C
작동 소음	최대 70 dBA

가스 데이터

연료	천연 가스, 액화 가스
배기가스 컨덕션	안전 정지 기능이 있는 환기 기술 설비 (RLT)
가스 공급 연결	R 3/4"
연결 유량 압력 (CE에 따름)	
천연 가스 2H (E)	17 - 25 mbar
천연 가스 2L (LL)	18 - 30 mbar
액화 가스 3B/P	20 - 57.5 mbar
프로판 3P	25 - 57.5 mbar
열출력	
천연 가스 2H (E)	
컨벡션 버너	11 kW
보일러 버너	11 kW
천연 가스 2L (LL)	
컨벡션 버너	10.5 kW
보일러 버너	10.5 kW
프로판 3P*	
컨벡션 버너	11.5 kW
보일러 버너	11.5 kW
가스 소비량	
천연 가스 2H (E)	1.2 m³/h
천연 가스 2L (LL)	1.4 m³/h
프로판 3P / 액화 가스 3B/P	0.9 kg/h
배기가스량	
천연 가스, 액화 가스	최대 51 m³/h

* 액화 가스 3B/P의 경우 열출력이 최대 15% 정도 더 높습니다.

액세서리

(자세한 정보는 액세서리 브로슈어를 참조하세요)

스태킹 키트

허용 조합	6.10에 6.10 10.10에 6.10
2 개의 가스 기기 조합 시	
"Convotherm 4 가스 기기용 스태킹 키트" 선택	
스태킹 키트에서 전자 기기와 가스 기기 조합 시	
"Convotherm 4 전자 기기용 스태킹 키트" 선택 경우:	
하부 콤비 스티머	EB/ES
상부 콤비 스티머	GB/GS
다음의 경우, "Convotherm 4 가스 기기용 스태킹 키트" 선택:	
하부 콤비 스티머	GB/GS
상부 콤비 스티머	EB/ES

유의 사항:
- 이 문서는 설계용입니다.
- 자세한 기술 제원 및 설치 지침은 설치 설명서을 참조하세요.

9760303_03 KOR 08/15. © 2015 Manitowoc. 제품의 개선으로 명시적인 안내 없이 사양이 달라질 수 있습니다.

Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

Tel: +49(0)8847 67-0
Fax: +49(0)8847 414

www.convotherm.com