Piec konwekcyjno-parowy

Projekt _____

Produkt _____

Liczba _____

Sekcja FCSI _____

Pozwolenie _____

Data _____

C4eD 12.20 GB DD

Model

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 12 Półki GN 2/1
- Gaz
- Bojler
- Drzwi chowane





Istotne cechy

- ACS+ tryby pracy: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze
- Funkcje dodatkowe ACS+:
  - Crisp&Tasty – 5-stopniowe odwilżanie
  - BakePro – tradycyjna, 5-stopniowa funkcja pieczenia
  - HumidityPro – nawilżanie 5-stopniowe
  - Prędkość wentylatora – regulacja 5-stopniowa
- easyDial: dostęp do wszystkich funkcji na jednym poziomie
- Półautomatyczny system czyszczenia
- HygienicCare
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Wskaźnik pierścieniowy TriColor wskazuje aktualny stan pracy
- Wytwarzanie pary w bojlerze wysokiej wydajności poza komorą pieca
- Drzwi chowane: więcej miejsca i bezpieczeństwa pracy (opcjonalnie za dopłatą)

Wyposażenie seryjne

- ACS+ (Advanced Closed System +) tryby pracy:
  - Para (30-130 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary
  - Tryb konwekcyjno-parowy (30-250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgoci
  - Gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła
- HygienicCare – bezpieczeństwo poprzez zastosowanie powierzchni antybakteryjnych:
  - Panel obsługi easyDial
  - Uchwyt drzwiowy i samozwijalna myjka ręczna
- easyDial – interfejs obsługi:
  - Centralna jednostka sterowania Convotherm-Dial (C-Dial)
  - Wyświetlacz cyfrowy
  - Funkcja regenerowania – regenerowanie produktów na najwyższym poziomie
  - 99 profili przyrządzania, w każdym przypadku złożonych nawet z 9 etapów
- Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
- Uchwyt drzwiowy z zamknięciem bezpieczeństwa
- Zintegrowany mostek nagrzewczy
- Zapis danych HACCP i wartości pasteryzacji
- Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down

Opcje

- W pełni automatyczny system czyszczenia ConvoClean – opcjonalnie z możliwością indywidualnego dozowania
- Wersja do zakładów karnych
- Interfejs ethernetowy (LAN)
- Dostępne różne napięcia
- Czujnik Sous Vide, możliwość wetknięcia z zewnątrz
- Czujnik do mierzenia temperatury rdzenia, możliwość wetknięcia z zewnątrz

Akcesoria

- Oprogramowanie ConvoLink – HACCP i programy PC do zarządzania profilami przyrządzania
- Wieża sygnalizacyjna – zewnętrzna informacja o stanie eksploatacyjnym
- System bankietowy (do wyboru jako pakiet lub pojedynczo): Wózek załadunkowy z talerzami, wózek załadunkowy, osłona termiczna
- Produkty pielęgnacyjne do ConvoClean – automatycznego systemu czyszczenia (wielokrotnego i indywidualnego dozowania) i do półautomatycznego systemu czyszczenia komory pieca

CE

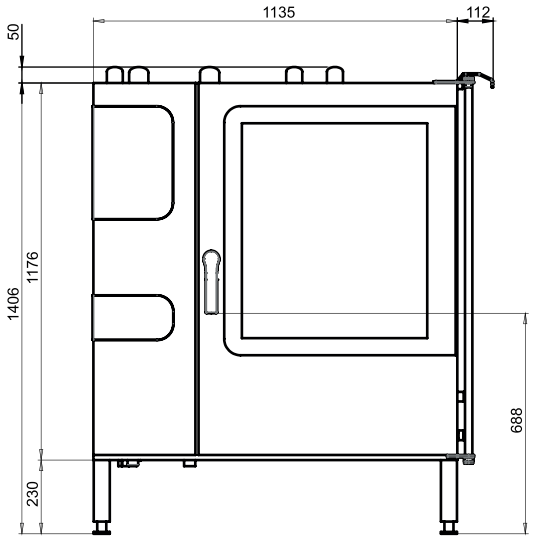
Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

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

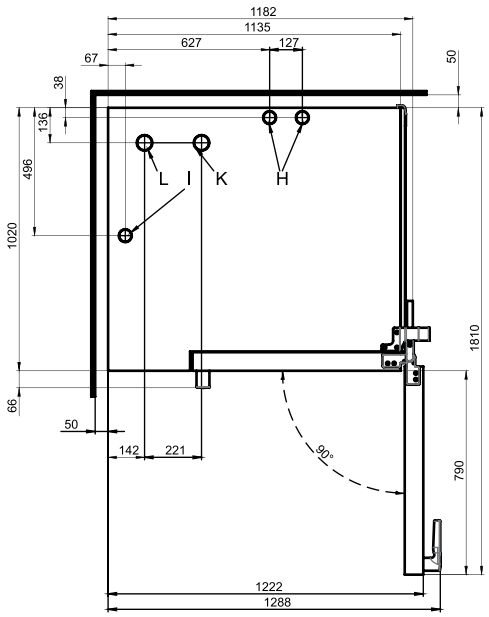
www.convotherm.com

C4eD 12.20 GB DD

Widok z przodu



Widok z góry z odległościami od ścian

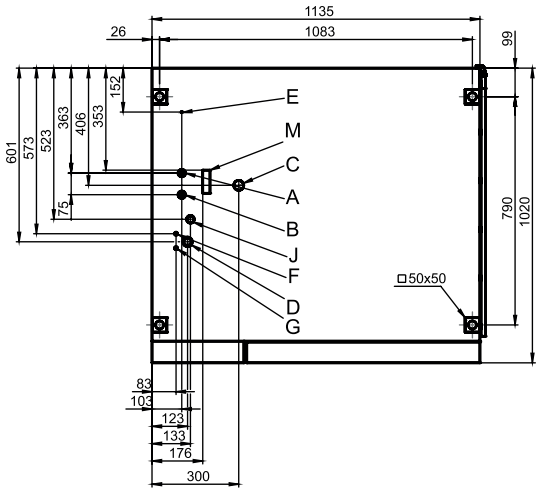


Zalecenia do instalacji

Absolutne nachylenie urządzenia podczas pracy*	max. 2° (3.5%)

* Regulowane nogi urządzenia seryjnie.

Pozycje przyłączeniowe, spód urządzenia



A Przyłącze wody (do bojlera)

B Przyłącze wody (do czyszczenia, samozwijalna myjka ręczna)

C Przyłącze odpływu DN 50

D Przyłącze elektryczne

E Ekwipotencjalizacja

F Przyłącze środka płuczącego

G Przyłącze środka czyszczącego

H Króciec wentylacyjny Ø 50 mm

I Króciec wentylacyjny Ø 50 mm

J Przyłącze gazu

K Komin (ogrzewanie komory pieca gorącym powietrzem)

M Przelew bezpieczeństwa 80 mm × 25 mm

Wymiary i masy

Wymiary z opakowaniem	
Szerokość x Wysokość x Głębokość	1410 x 1615 x 1170 mm
Masa	
Masa pusta bez opcji* / akcesoria	295 kg
Masa opakowania	45 kg
Odstępy bezpieczeństwa**	
Z tyłu	50 mm
Z prawej strony (drzwi chowane wsunięte)	160 mm
Z lewej strony (do serwisowania zalecany jest większy odstęp)	50 mm
Od góry***	1000 mm

* Opcje masy, maks. 10 kg.

** Odległość minimalna od źródeł ciepła 500 mm.

*** W zależności od rodzaju odprowadzania wywiewu i charakterystyki stropu.

9759103_03 POL 08/15. © 2015 Manitowoc. Bieżące ulepszenia produktów mogą wymagać zmian specyfikacji bez specjalnych informacji o tym.

Pojemność załadunku

Maks. liczba nośników produktu	
GN 1/1*	24
GN 2/1*	12
Talerze maks. Ø 32 cm Odstęp pierścieni 66 mm**	74
Talerze maks. Ø 32 cm Odstęp pierścieni 79 mm**	59
Maks. ciężar wsadu	
GN 1/1 / 600 x 400	
Na jeden piec konwekcyjno-parowy	120 kg
na jedną półkę	15 kg

* Dopasowany wózek załadunkowy dostępny seryjnie.

** Dopasowany wózek załadunkowy dostępny jako akcesorium.

Przyłącze elektryczne

1N~ 230V 50/60Hz	
Pobór znamionowy	0.6 kW
Prąd znamionowy	2.7 A
Zabezpieczenie elektryczne	16 A
Wyłącznik RCD, przetwornica częstotliwości jednofazowa	Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie)
Zalecany przekrój przewodów*	3G2.5
1N~ 100V 50/60Hz	
Pobór znamionowy	0.6 kW
Prąd znamionowy	6.3 A
Zabezpieczenie elektryczne	16 A
Wyłącznik RCD, przetwornica częstotliwości jednofazowa	Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie)
Zalecany przekrój przewodów*	3G2.5

* Zalecany przekrój przewodów zasilania ułożonych w powietrzu przy długości max. 5 m.

Przyłącze wody

Doprowadzenie wody	
Dopływ wody	2 × G 3/4", przyłącze stałe, opcjonalnie z wężem przyłączeniowym (min. DN13 / 1/2")
Ciśnienie przepływu	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Odpływ urządzenia	
Wykonanie	Przyłącze stałe (zalecane) lub otwarta wanienka albo kanał / rynna
Typ	DN50 (min. Ø wewnątrz: 46 mm)
Spadek rury odpływu	min. 3.5% (2°)

Jakość wody

Przyłącze wody A* bojlera, Przyłącze wody B* do czyszczenia, samozwijalna myjka ręczna	
Wymagania ogólne	Woda pitna, typowo woda twarda
Twardość całkowita	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
wartość pH	6.5 - 8.5
Cl^- (chlorek)	maks. 60 mg/l
Cl_2 (swobodny chlor)	max. 0.2 mg/l
SO_4^{2-} (siarczan)	max. 150 mg/l
Fe (żelazo)	max. 0.1 mg/l
Temperatura	maks. 40 °C
Przewodność elektryczna	min. 20 µS/cm

* Patrz grafika pozycji przyłączeniowych, str. 2.

Zużycie wody

Przyłącza wody A, B	
Ø zużycie podczas przyrządzania**	10.5 l/h
Maks. przepływ wody	15 l/min

** W tym zapotrzebowanie na wodę do chłodzenia ścieków.

NOTYFIKACJA: Patrz grafika pozycji przyłączeniowa, str. 2

C4eD 12.20 GB DD

Emisje

Wydzielanie ciepła	
Utajone	11000 kJ/h / 3.06 kW
Jawne	8200 kJ/h / 2.28 kW
Temperatura ścieków	maks. 80 °C
Odgłosy pracy	maks. 70 dBA

Dane gazu

Środki eksploatacyjne	Gaz ziemny, gaz płynny
Odprowadzenie spalin	Instalacja wentylacji pomieszczeń (RLT) z wyłącznikiem bezpieczeństwa
Przyłącze dopływu gazu	R 3/4"
Ciśnienie dynamiczne gazu (według CE)	
Gaz ziemny 2H (E)	17 - 25 mbar
Gaz ziemny 2L (LL)	18 - 30 mbar
Gaz ciekły 3B/P	20 - 57.5 mbar
Propan 3P	25 - 57.5 mbar
Moc grzewcza	
Gaz ziemny 2H (E)	
Palnik gorącego powietrza	31 kW
Palnik bojlera	31 kW
Gaz ziemny 2L (LL)	
Palnik gorącego powietrza	30 kW
Palnik bojlera	30 kW
Propan 3P*	
Palnik gorącego powietrza	31 kW
Palnik bojlera	31 kW
Zużycie gazu	
Gaz ziemny 2H (E)	3.3 m^3/h
Gaz ziemny 2L (LL)	3.8 m^3/h
Propan 3P / gaz ciekły 3B/P	2.4 kg/h
Ilości spalin gazowych	
Gaz ziemny, gaz płynny	maks. 143 m^3/h

* W przypadku gazu ciepłego 3B/P moc grzewcza jest wyższa nawet o 15%.

Proszę przestrzegać:

- Niniejszy dokument służy wyłącznie do planowania.
- Dalsze dane techniczne oraz informacje dotyczące instalacji i montażu znajdują się w podręczniku instalacji.

9759103_03 POL 08/15. © 2015 Manitowoc. Bieżące ulepszenia produktów mogą wymagać zmian specyfikacji bez specjalnych informacji o tym.

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