Vaporizador combinado

Projeto _____

Item _____

Quantidade _____

Seção FCSI _____

Autorização _____

Data _____

C4eD 6.20 GS

Modelo

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 6+1 Gavetas GN 2/1
- 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
- easyDial: todas as funções são ajustadas em um nível
- Sistema de limpeza semiautomático
- 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 (30-250ºC) com ajuste automático de umidade
  - Ar quente (30-250°C) com propagação de calor otimizada
- HygienicCare – segurança graças a superfícies antibacterianas:
  - Painel de controle easyDial
  - Puxador da porta e pistola de água enrolável
- Interface do usuário easyDial:
  - Unidade de comando central Convotherm Dial (C-Dial)
  - Display digital
  - Função de regeneração – regeneração de produtos no nível mais elevado
  - 99 perfis de cozimento sempre com nove etapas
- Sensor da temperatura interna de múltiplos pontos
- Puxador da porta com fechadura de segurança e função de fechamento
- HACCP e valor de pasteurização – armazenamento de dados
- Função de pré-aquecimento e Cool down

Opções

- Sistema de limpeza totalmente automático ConvoClean – opcionalmente com dosagem individual
- Porta de correr – mais lugar e segurança no trabalho (ver folha de dados própria)
- Versão para prisões
- Interface Ethernet (LAN)
- Disponível em diversas tensões
- Sensor de vácuo inserível externamente
- Sensor da temperatura interna inserível externamente

Acessórios

- ConvoLink – HACCP e software de PC de perfiz de cozimento
- Torre sinalizadora – indicação externa do estado operacional
- Sistema de banquetes (opcionalmente como pacote ou individual): Suporte de pratos, suporte de grelhas, carro porta-bandejas, coifa térmica
- Suporte da unidade em diversos tamanhos e versões
- Porta-bandejas opcionalmente GN ou BM
- Estruturas de empilhamento
- Produtos de manutenção para o sistema de limpeza totalmente automático ConvoClean (dosagem múltipla e individual) e para sistema de limpeza semiautomático

CE

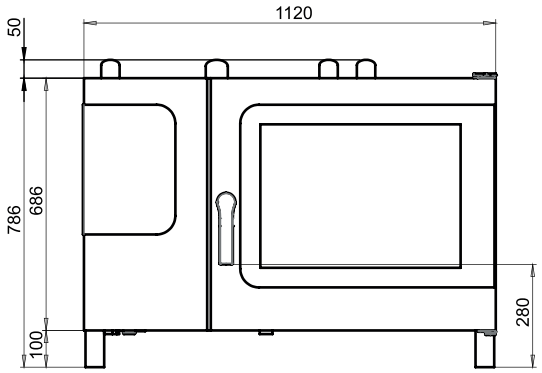
Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

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

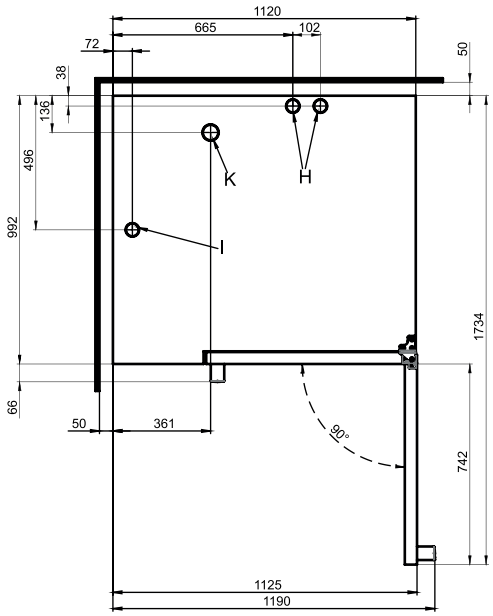
www.convotherm.com

C4eD 6.20 GS

Visão frontal



Vista superior com distâncias de parede

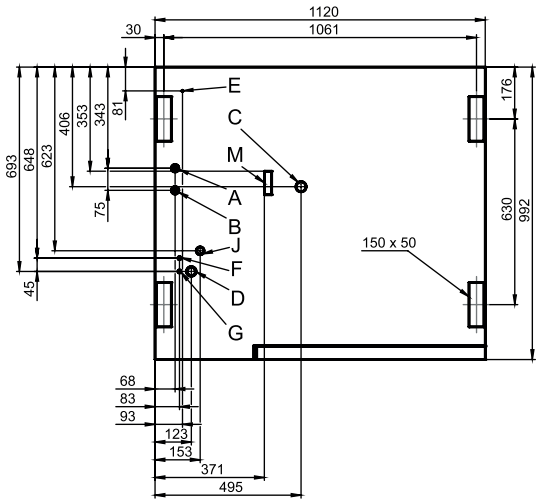


Instruções de instalação

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	1345 x 1010 x 1140 mm
Peso	
Peso sem carga sem opcionais* / acessórios	168 kg
Peso da embalagem	30 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.

9759746_03 POR 08/15. © 2015 Manitowoc. Os melhoramentos contínuos do produto podem requerer modificações nas especificações sem indicações explícitas.

Capacidade de carregamento

Número de máx. de suportes para o preparo de alimentos	
GN 1/1*	12+2
GN 2/1*	6+1
Tamanho do assado 600 x 400**	10
Diâmetro máx. dos pratos 32 cm, Distância do anel 66 mm**	33
Diâmetro máx. dos pratos 32 cm, Distância do anel 79 mm**	27
Peso de abastecimento máx.	
GN 1/1 / 600 x 400	
por vaporizador combinado	60 kg
por grelha	15 kg

* Porta-bandejas apropriado de série.

** Porta-bandejas apropriado disponível como acessório.

Conexão elétrica

1N~ 230V 50/60Hz	
Consumo nominal	0.6 kW
Corrente nominal	2.3 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	0.5 kW
Corrente nominal	5.2 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 sifão com funil
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	5.1 l/h
Consumo máx.	0.6 l/min
Conexões de água A, B	
Diâm. para o consumo no cozimento**	7.6 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.

C4eD 6.20 GS

Emissões

Liberação de calor	
Latente	3500 kJ/h / 0.97 kW
Sensível	4500 kJ/h / 1.25 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	21 kW
Gás natural 2L (LL)	
Queimador de combustão interna	20 kW
Propano 3P*	
Queimador de combustão interna	21 kW
Consumo de gás	
Gás natural 2H (E)	2.1 m^3/h
Gás natural 2L (LL)	2.5 m^3/h
Propano 3P / Gás liquefeito 3B/P	1.7 kg/h
Volume de gás de escape	
Gás natural, gás líquido	máx. 92 m^3/h

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

ACESSÓRIOS

(dados detalhados podem ser obtidos no prospecto dos acessórios)

Estrutura de empilhamento

Combinações permitidas	6.20 sobre 6.20 6.20 sobre 10.20
Ao combinarem dois aparelhos a gás	
Seleção "Estrutura de empilhamento para Convotherm 4, aparelhos a gás"	
Ao se combinar um aparelho elétrico e um aparelho a gás na estrutura de empilhamento	
Seleção "Estrutura de empilhamento para Convotherm 4, aparelhos elétricos" caso:	
Vaporizador combinado inferior	EB/ES
Vaporizador combinado superior	GB/GS
Seleção "Estrutura de empilhamento para Convotherm 4, aparelhos a gás" caso:	
Vaporizador combinado inferior	GB/GS
Vaporizador combinado superior	EB/ES

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.

9759746_03 POR 08/15. © 2015 Manitowoc. Os melhoramentos contínuos do produto podem requerer modificações nas especificações sem indicações explícitas.

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