Kombidämpfer

Projekt _____

Artikel _____

Anzahl _____

FCSI Sektion _____

Genehmigung _____

Datum _____

C4eT 20.10 EB

Modell

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 20 Einschübe GN 1/1
- Elektro
- Boiler
- Rechtsanschlag

Wesentliche Merkmale

- ACS+ Betriebsmodi: Dampf, Kombidampf, Heißluft
- ACS+ Zusatzfunktionen:
  - Crisp&Tasty – Entfeuchtung in 5 Stufen
  - BakePro – Traditionelle Backfunktion in 5 Stufen
  - HumidityPro – Befeuchtung in 5 Stufen
  - Lüftergeschwindigkeit – in 5 Stufen
- easyTouch 9" Full-Touch-Screen
- ConvoClean+ vollautomatisches Reinigungssystem mit eco, regular und express Modus – wahlweise mit Einzeldosierung
- Ethernet Schnittstelle (LAN)
- HygienicCare
- USB Schnittstelle in der Bedienblende integriert
- TriColor Indikatorring – zeigt den aktuellen Betriebszustand
- Dampferzeugung per Hochleistungsboiler außerhalb des Garraums
- Gerätetür mit Rechtsanschlag

Serienausstattung

- ACS+ (Advanced Closed System +) Betriebsmodi:
  - Dampf (30-130°C) mit garantierter Dampfsättigung
  - Kombidampf (30-250°C) mit automatischer Feuchteanpassung
  - Heißluft (30-250°C) mit optimierter Wärmeübertragung
- HygienicCare – Sicherheit durch antibakterielle Oberflächen:
  - easyTouch Bedienblende
  - Türgriff und Rollhandbrause
- easyTouch Bedienoberfläche:
  - 9" Full-Touch-Screen
  - Press&Go – automatisches Garen mit Schnellwahltasten
  - TrayTimer – Beschickungsmanagement für unterschiedliche Produkte gleichzeitig
  - Regenerieren+ – flexible Regenerierfunktion mit Vorauswahl
  - ecoCooking – Energiesparfunktion
  - NT-Garen (Niedertemperaturgaren) / Delta-T-Garen
  - Cook&Hold – Garen und Warmhalten in einem Prozess
  - 399 Garprofile mit bis zu 20 Schritten
  - On-Screen-Hilfe mit themenunterstützender Videofunktionalität
  - Startzeit-Vorwahl
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Türgriff mit Sicherheitsverschluss
- Vorheizbrücke integriert
- HACCP und Pasteurisierungswert Datenspeicherung
- Vorheiz- und Cool-Down-Funktion

Optionen

- Wrasenablöschung – integriertes Kondensationsmodul (auf Anfrage)
- Verschwindetür – mehr Platz und Arbeitssicherheit (siehe eigenes Datenblatt)
- ConvoGrill mit Fettmanagementfunktion (auf Anfrage)
- Marineversion (siehe eigenes Datenblatt)
- Gefängnisversion
- Diverse Spannungen erhältlich
- Sous-Vide-Fühler, extern einsteckbar
- Kerntemperaturfühler, extern einsteckbar

Zubehör

- ConvoLink – HACCP und Garprofil-Management PC Software
- ConvoVent 4 Kondensationshaube mit Fettfilter
- ConvoVent 4+ Kondensationshaube mit Fett- und Geruchsfilter
- Signal Tower – externe Anzeige des Betriebszustands
- Bankettsystem (wahlweise als Paket oder einzeln): Tellerbeschickungswagen, Beschickungswagen, Thermohaube
- Pflegeprodukte für ConvoClean+ vollautomatisches Reinigungssystem (Mehrfach- und Einzeldosierung)

CE

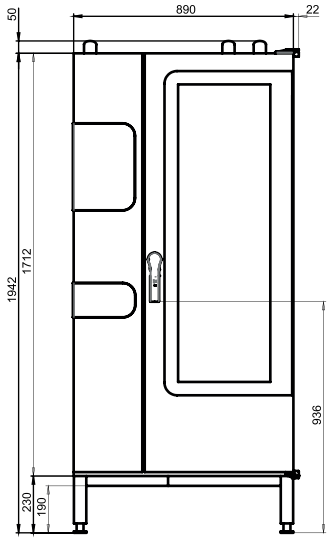
Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

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

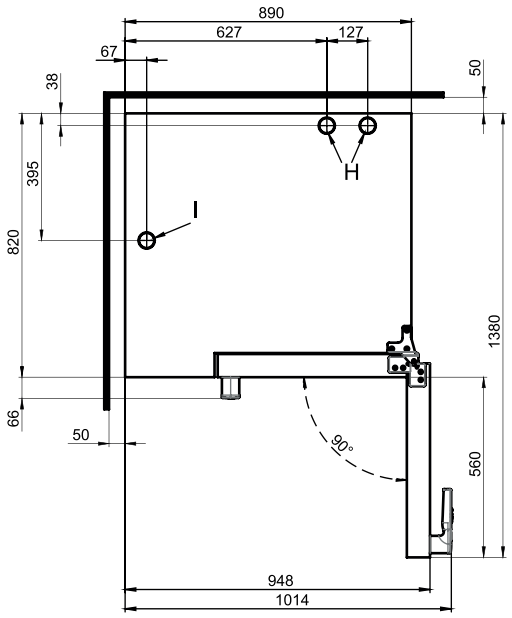
www.convotherm.com

C4eT 20.10 EB

Vorderansicht



Draufsicht mit Wandabständen

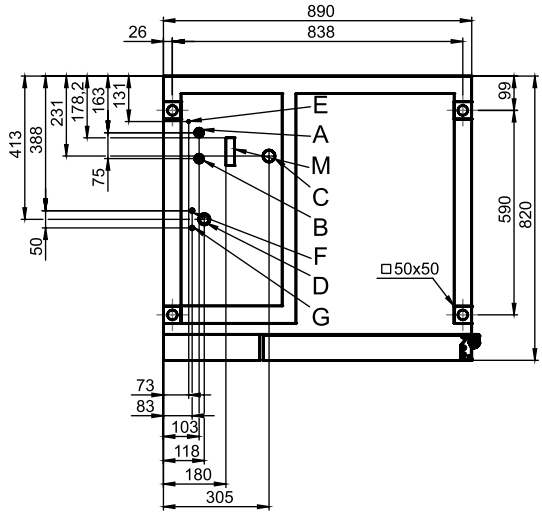


Aufstellungshinweise

Absolute Geräteneigung im Betrieb*	max. 2° (3.5%)

* Verstellbare Gerätefüße serienmäßig.

Anschlusspositionen Geräteboden



A Wasseranschluss (für Boiler)
B Wasseranschluss (für Reinigung, Rollhandbrause)
C Abwasseranschluss DN 50
D Elektroanschluss
E Potenzialausgleich
F Klarspülmittelanschluss
G Reinigungsmittelanschluss
H Abluftstutzen Ø 50 mm
I Belüftungsstutzen Ø 50 mm
M Sicherheitsüberlauf 80 mm x 25 mm

Maße und Gewichte

Abmessungen mit Verpackung	
Breite x Höhe x Tiefe	1165 x 2150 x 970 mm
Gewicht	
Leergewicht ohne Optionen* / Zubehör	272 kg
Gewicht Verpackung	40 kg
Sicherheitsabstände**	
Hinten	50 mm
Rechts	50 mm
Links (für Service größerer Abstand empfohlen)	50 mm
Oben***	500 mm

* Gewicht Optionen max. 15 kg.

** Mindestabstand zu Wärmequellen 500 mm.

*** Abhängig von Art der Abluftführung und Deckenbeschaffenheit.

9758041_03 DEU 08/15. © 2015 Manitowoc. Laufende Verbesserungen des Produkts können Änderungen der Spezifikationen ohne expliziten Hinweis bedingen.

Beschickungskapazität

Max. Anzahl Gargutträger	
GN 1/1*	20
Backmaß 600 x 400**	17
Teller max. Ø 32 cm, Ringabstand 66 mm**	61
Teller max. Ø 32 cm, Ringabstand 79 mm**	50
Max. Beladungsgewicht	
GN 1/1 / 600 x 400	
pro Kombidämpfer	100 kg
pro Einschub	15 kg

* Passender Beschickungswagen serienmäßig.

** Passender Beschickungswagen als Zubehör erhältlich.

Elektrischer Anschluss

3N~ 400V 50/60Hz*	
Bemessungsaufnahme	38.9 kW
Bemessungsstrom	56.2 A
Absicherung	63 A
FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter einphasig	Typ A (empfohlen), Typ B/F (optional)
Empfohlener Leitungsquerschnitt	5G16
3~ 230V 50/60Hz*	
Bemessungsaufnahme	38.2 kW
Bemessungsstrom	96.0 A
Absicherung	100 A
FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter einphasig	Typ A (empfohlen), Typ B/F (optional)
Empfohlener Leitungsquerschnitt	4G35
3~ 200V 50/60Hz*	
Bemessungsaufnahme	38.2 kW
Bemessungsstrom	110.4 A
Absicherung	125 A
FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter einphasig	Typ A (empfohlen), Typ B/F (optional)
Empfohlener Leitungsquerschnitt	4G50
3~ 400V 50/60Hz*	
Bemessungsaufnahme	38.9 kW
Bemessungsstrom	56.2 A
Absicherung	63 A
FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter dreiphasig	Typ B/F (empfohlen)
Empfohlener Leitungsquerschnitt	5G16

* Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage serienmäßig.

Wasseranschluss

Wasserzufuhr	
Wasserzulauf	2 x G 3/4", Festanschluss, optional mit Anschlussschlauch (min. DN13 / 1/2")
Fließdruck	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Geräteablauf	
Ausführung	Festanschluss (empfohlen) oder offene Wanne oder Kanal/Rinne
Typ	DN50 (min. Ø innen: 46 mm)
Gefälle Abwasserleitung	min. 3.5% (2°)

Wasserqualität

Wasseranschluss A* für Boiler, Wasseranschluss B* für Reinigung, Rollhandbrause	
Allgemeine Anforderungen	Trinkwasser, typischerweise Hartwasser
Gesamthärte	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
pH-Wert	6.5 - 8.5
Cl^- (Chlorid)	max. 60 mg/l
Cl_2 (freies Chlor)	max. 0.2 mg/l
SO_4^{2-} (Sulfat)	max. 150 mg/l
Fe (Eisen)	max. 0.1 mg/l
Temperatur	max. 40 °C
Elektrische Leitfähigkeit	min. 20 µS/cm

* Siehe Grafik Anschlusspositionen, S. 2.

Wasserverbrauch

Wasseranschlüsse A, B	
Ø Verbrauch Garen**	9.9 l/h
Max. Wasserdurchsatz	15 l/min

** Inkl. Wasserbedarf zur Kühlung des Abwassers.

HINWEIS: Siehe Grafik Anschlusspositionen, S. 2.

C4eT 20.10 EB

Emissionen

Wärmeabgabe	
Latent	6900 kJ/h / 1.92 kW
Sensibel	8900 kJ/h / 2.47 kW
Abwassertemperatur	max. 80 °C
Betriebsgeräusch	max. 70 dBA

ZUBEHÖR

(Detaillierte Daten entnehmen Sie bitte dem Zubehörprospekt)

Kondensationshaube ConvoVent 4*

Elektrischer Anschluss	
Bemessungsspannung	1N~ 200-240V 50/60Hz
Bemessungsaufnahme	260 W
Bemessungsstrom	1.9 A
Absicherung	2.5 A
Abmessungen ohne Verpackung	
Breite x Höhe x Tiefe	892 x 240 x 1086 mm
Gewicht ohne Verpackung	67 kg
Sicherheitsabstand nach oben**	500 mm

* Spezielle Kondensationshauben für Stapelkit erhältlich.

** Abhängig von Art der Abluftführung und Deckenbeschaffenheit.

Kondensationshaube ConvoVent 4+*

Elektrischer Anschluss	
Bemessungsspannung	1N~ 200-240V 50/60Hz
Bemessungsaufnahme	260 W
Bemessungsstrom	1.9 A
Absicherung	2.5 A
Abmessungen ohne Verpackung	
Breite x Höhe x Tiefe	892 x 373 x 1086 mm
Gewicht ohne Verpackung	86 kg
Sicherheitsabstand nach oben**	500 mm

* Spezielle Kondensationshauben für Stapelkit erhältlich.

** Abhängig von Art der Abluftführung und Deckenbeschaffenheit.

Bitte beachten Sie:

- Dieses Dokument dient ausschließlich der Planung.
- Weitere technische Daten sowie Installations- und Aufstellungshinweise entnehmen Sie bitte dem Installationshandbuch.

9758041_03 DEU 08/15. © 2015 Manitowoc. Laufende Verbesserungen des Produkts können Änderungen der Spezifikationen ohne expliziten Hinweis bedingen.

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