

모델

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 20 랙 GN 1/1
- 전자
- 보일러 버전
- 오른쪽 경첩 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
- easyTouch 9인치 풀 터치 스크린
- ConvoClean+ eco, regular, express 모드가 있는 전자동 청소 시스템 – 단일-측정 정량 선택 가능
- 이더넷 인터페이스 (LAN)
- HygienicCare
- USB 인터페이스 조작반에 통합
- TriColor 표시 링 – 현재 작동 상태 표시
- 조리 챔버 외부에서 고성능 보일러로 증기 발생
- 오른쪽 경첩 도어를 갖춘 기기 도어

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:
 - easyTouch 조작반
 - 도어 손잡이와 리코일 핸드샤워
- easyTouch 사용자 인터페이스:
 - 9인치 풀 터치 스크린
 - Press&Go – 킥-선택 버튼으로 자동 요리
 - TrayTimer – 여러 제품을 위한 동시 적재 관리
 - 재생+ – 사전 선택이 있는 유연한 재생 기능
 - ecoCooking – 절전 기능
 - NT 조리(저온 조리) / Delta-T 조리
 - Cook&Hold – 한 프로세스에서 조리과 보온
 - 최대 20 단계의 399 개 요리 프로파일
 - 테마별로 지원되는 비디오 기능이 있는 온 스크린 도움말
 - 시작 시간-사전 선택
- 다지점 심부 온도 센서
- 안전 폐쇄 장치가 있는 도어 손잡이
- 예열 브리지 내장
- HACCP 와 저온살균값 데이터 저장
- 예열 및 Cool down 기능

옵션

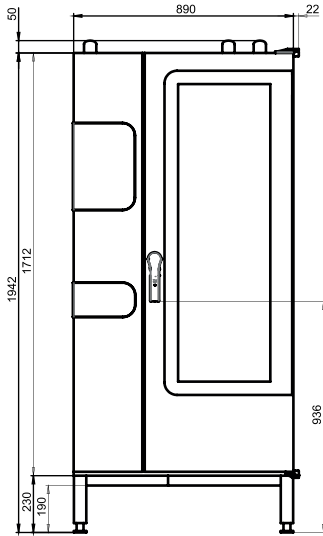
- 페스팀 제거 – 집적 응축 모듈 (요청 시)
- 슬라이딩식 도어 – 더 많은 공간과 작업 안전성(자체 데이터 시트 참조)
- 그릴스 관리 기능이 있는 ConvoGrill (요청 시)
- 해상 버전(자체 데이터시트 참조)
- 프리존 버전
- 여러 전압 구매 가능
- 수비드 센서, 외부에서 접속 가능
- 심부 온도 센서, 외부에서 접속 가능

액세서리

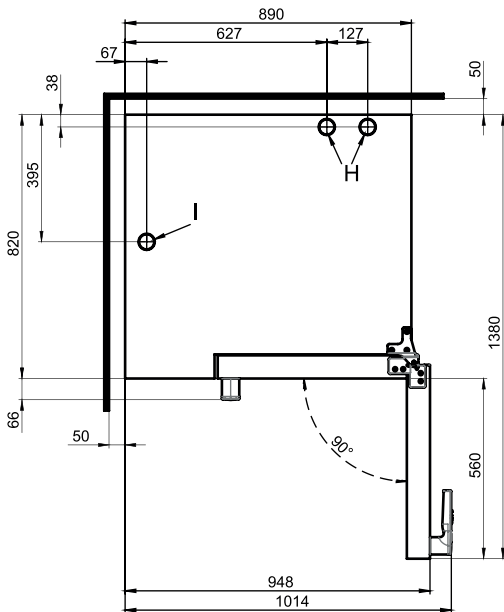
- ConvoLink – HACCP 와 요리 프로파일 관리 PC 소프트웨어
- 그릴스 필터를 구비한 ConvoVent 4 응축 후드
- 그릴스 및 활성탄 필터를 구비한 ConvoVent 4+ 응축 후드
- 시그널 타워 – 작동 상태의 외부 표시
- 연회 시스템(패키지 또는 개별 선택 가능) 접시 로딩 트롤리, 로딩 트롤리, 보온 덮개
- ConvoClean+ 완전 자동 청소 시스템(다중 및 단일 측정 정량)용 관리 제품



정면도



벽 간격이 표시된 평면도

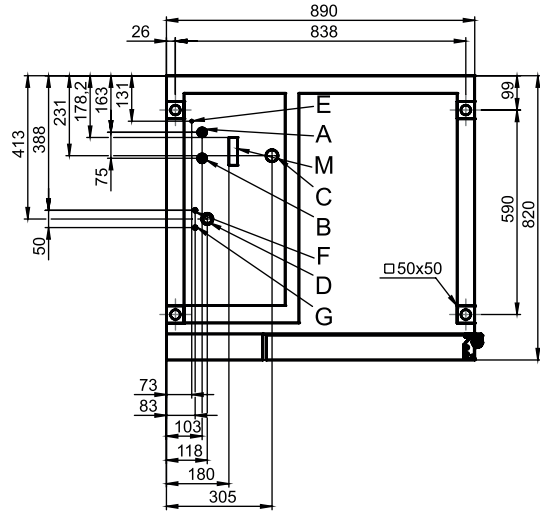


설치 지침

작동 중 절대적인 기기 기울기* 최대 2° (3.5%)

* 조정 가능한 기기 받침대 기본.

기기 바닥에서의 연결 위치



- 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
- M 안전 배출구 80 mm x 25 mm

치수와 무게

포장을 포함한 치수	
너비 x 높이 x 깊이	1165 x 2150 x 970 mm
무게	
옵션*/액세서리를 제외한 자체 무게	272 kg
포장 무게	40 kg
안전 간격**	
뒤쪽	50 mm
오른쪽	50 mm
왼쪽 (서비스 작업을 위해 더 넓은 간격을 권장)	50 mm
윗쪽***	500 mm

* 최대 옵션 무게 15 kg.

** 열원까지 최소 간격 500 mm.

*** 배기 덕트의 종류와 커버 특성에 따라 다름.

적재 하중

최대 식품 용기개수	
GN 1/1*	20
표준 치수 600 x 400**	17
접시 최대 Ø 32 cm 링 간격 66 mm**	61
접시 최대 Ø 32 cm 링 간격 79 mm**	50
최대 적재 중량	
GN 1/1 / 600 x 400	
콤비 스티머 한개당	100 kg
삽입 선반 한개당	15 kg

* 알맞은 로딩 트롤리 기본 제공.

** 엑세서리로 알맞은 로딩 트롤리 구매 가능.

전기 연결

3N~ 400V 50/60Hz*	
정격 소비 전력	38.9 kW
정격 전류	56.2 A
퓨즈 정격	63 A
누전 차단기, 주파수 변환기(단상)	유형 A (권장), 유형 B/F (옵션)
권장 전선 단면	5G16
3~ 230 V 50/60Hz*	
정격 소비 전력	38.2 kW
정격 전류	96.0 A
퓨즈 정격	100 A
누전 차단기, 주파수 변환기(단상)	유형 A (권장), 유형 B/F (옵션)
권장 전선 단면	4G35
3~ 200 V 50/60Hz*	
정격 소비 전력	38.2 kW
정격 전류	110.4 A
퓨즈 정격	125 A
누전 차단기, 주파수 변환기(단상)	유형 A (권장), 유형 B/F (옵션)
권장 전선 단면	4G50
3~ 400 V 50/60Hz*	
정격 소비 전력	38.9 kW
정격 전류	56.2 A
퓨즈 정격	63 A
누전 차단기, 주파수 변환기(삼상)	유형 B/F (권장)
권장 전선 단면	5G16

* 성능 최적화 장치에 연결 기본.

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 개방형 트로프 또는 채널/그루브
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**	9.9 l/h
최대 물 유량	15 l/min

** 폐수 냉각을 위한 물 소비 포함.

주의 사항: 연결 위치 그림 참조, 2 쪽.

배출

열 방산	
잠열	6900 kJ/h / 1.92 kW
현열	8900 kJ/h / 2.47 kW
폐수 온도	최대 80 °C
작동 소음	최대 70 dBA

액세서리

(자세한 정보는 액세서리 브로슈어를 참조하세요)

ConvoVent 4* 응축 후드

전기 연결	
정격 전압	1N~ 200-240V 50/60Hz
정격 소비 전력	260 W
정격 전류	1.9 A
퓨즈 정격	2.5 A
포장 재료를 제외한 치수	
너비 x 높이 x 깊이	892 x 240 x 1086 mm
포장 재료를 제외한 중량	67 kg
위쪽으로 안전 간격**	500 mm

* 스테킹 키트용 특수 응축 호수는 구입 가능합니다.

** 배기 덕트의 종류와 커버 특성에 따라 다름.

ConvoVent 4+* 응축 후드

전기 연결	
정격 전압	1N~ 200-240V 50/60Hz
정격 소비 전력	260 W
정격 전류	1.9 A
퓨즈 정격	2.5 A
포장 재료를 제외한 치수	
너비 x 높이 x 깊이	892 x 373 x 1086 mm
포장 재료를 제외한 중량	86 kg
위쪽으로 안전 간격**	500 mm

* 스테킹 키트용 특수 응축 호수는 구입 가능합니다.

** 배기 덕트의 종류와 커버 특성에 따라 다름.

유의 사항:

- 이 문서는 설계용입니다.
- 자세한 기술 제원 및 설치 지침은 설치 설명서를 참조하세요.