Piec konwekcyjno-parowy

Projekt _____

Produkt _____

Liczba _____

Sekcja FCSI _____

Pozwolenie _____

Data _____

C4eT 6.10 ES DD

Model

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 6+1 Półki GN 1/1
- Elektryczny
- Urządzenie natryskowe
- 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
- easyTouch ekran dotykowy full touch 9"
- W pełni zautomatyzowany system czyszczenia ConvoClean+ z trybami eco, regular i express – opcjonalnie z indywidualnym dozowaniem
- Interfejs ethernetowy (LAN)
- HygienicCare
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Wskaźnik pierścieniowy TriColor wskazuje aktualny stan pracy
- Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory 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 easyTouch
  - Uchwyt drzwiowy i samozwijalna myjka ręczna
- Interfejs obsługi easyTouch:
  - Dotykowy panel full touch 9"
  - Press&Go – automatyczne gotowanie z przyciskami szybkiego wyboru
  - TrayTimer – jednoczesne zarządzanie załadunkiem dla różnych produktów
  - Regenerowanie+ – elastyczna funkcja regeneracji z preselekcją
  - ecoCooking – funkcja oszczędności energii
  - Garowanie NT (garowanie w niskiej temperaturze) / garowanie Delta T
  - Cook&Hold – gotowanie i podtrzymywanie temperatury w jednym procesie
  - 399 profili przyrządzania z nawet 20 etapami
  - Pomoc ekranowa ze zorganizowaną tematycznie funkcją wideo
  - Preselekcja czasu uruchomienia
- Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
- Uchwyt drzwiowy z zamknięciem bezpieczeństwa i funkcją zatrzaskiwania
- Zapis danych HACCP i wartości pasteryzacji
- Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down

Opcje

- Gaszenie pary – zintegrowany moduł kondensacyjny (na zapytanie)
- ConvoGrill z funkcją zarządzania tłuszczem (na zapytanie)
- ConvoSmoke – wbudowana funkcja wędzenia
- Wersja morska (patrz osobna karta danych)
- Wersja do zakładów karnych
- 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
- Osłona kondensacyjna ConvoVent 4 z filtrem tłuszczu
- Osłona kondensacyjna ConvoVent 4+ z filtrem tłuszczu i zapachów
- Wieża sygnalizacyjna – zewnętrzna informacja o stanie eksploatacyjnym
- System bankietowy (do wyboru jako pakiet lub pojedynczo): Stelaż na talerze, stelaż bankietowy, wózek bankietowy, osłona termiczna
- Podstawy o różnych rozmiarach i wersjach wykonania
- Stelaże zawieszane, do wyboru GN lub BM
- Zestawy - stosy
- Produkty pielęgnacyjne do ConvoClean+ – automatycznego systemu czyszczenia (wielokrotne i indywidualne dozowanie)

CE

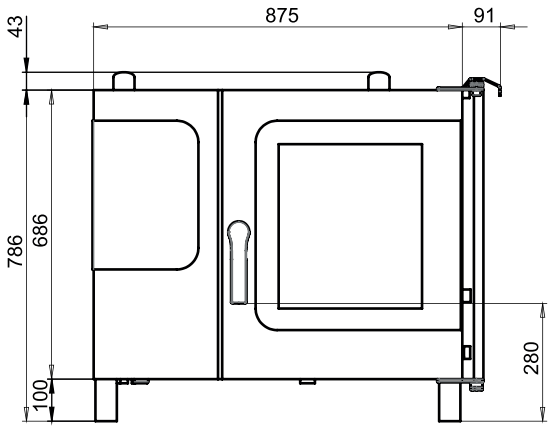
Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

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

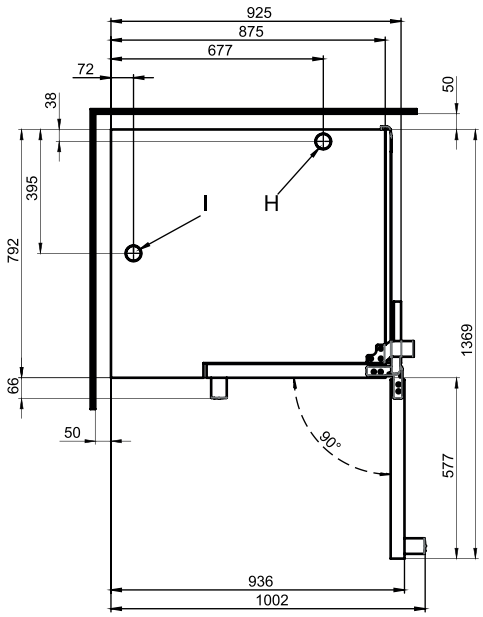
www.convotherm.com

C4eT 6.10 ES DD

Widok z przodu



Widok z góry z odległościami od ścian

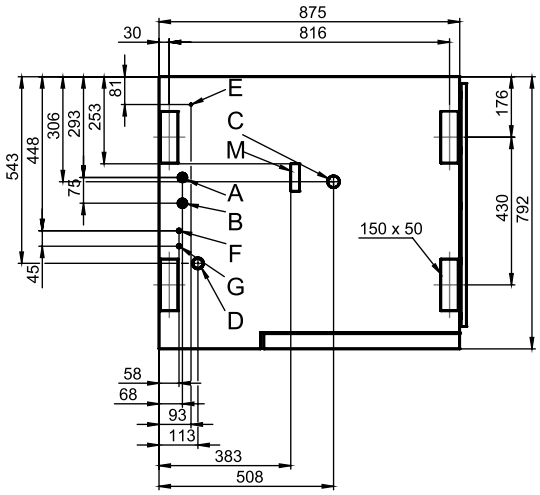


Zalecenia do instalacji

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

* Regulowane nogi urządzenia seryjnie.

Pozycje przyłączeniowe, spód urządzenia



A Przyłącze wody (do wtryskiwania wody)

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

M Przelew bezpieczeństwa 80 mm × 25 mm

Wymiary i masy

Wymiary z opakowaniem	
Szerokość x Wysokość x Głębokość	1110 x 1010 x 940 mm
Masa	
Masa pusta bez opcji* / akcesoria	125 kg
Masa opakowania	25 kg
Odstępy bezpieczeństwa**	
Z tyłu	50 mm
Z prawej strony (drzwi chowane wsunięte)	130 mm
Z lewej strony (do serwisowania zalecany jest większy odstęp)	50 mm
Od góry***	500 mm

* Opcje masy, maks. 15 kg.

** Odległość minimalna od źródeł ciepła 500 mm.

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

9759012_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*	6+1
Maks. wielkość piekarnicza 600 x 400**	5
Talerze maks. Ø 32 cm Odstęp pierścieni 66 mm**	20
Talerze maks. Ø 32 cm Odstęp pierścieni 79 mm**	15
Maks. ciężar wsadu	
GN 1/1 / 600 x 400	
Na jeden piec konwekcyjno-parowy	30 kg
na jedną półkę	15 kg

* Dopasowany stelaż zawieszany dostępny seryjnie.

** Dopasowany stelaż zawieszany dostępny jako akcesorium.

Przyłącze elektryczne

3N~ 400V 50/60Hz*	
Pobór znamionowy	11.0 kW
Prąd znamionowy	15.9 A
Zabezpieczenie elektryczne	16 A
Wyłącznik RCD, przetwornica częstotliwości jednofazowa	Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie)
Zalecany przekrój przewodów	5G4
3~ 230 V 50/60Hz*	
Pobór znamionowy	10.9 kW
Prąd znamionowy	27.4 A
Zabezpieczenie elektryczne	35 A
Wyłącznik RCD, przetwornica częstotliwości jednofazowa	Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie)
Zalecany przekrój przewodów	4G6
3~ 200 V 50/60Hz*	
Pobór znamionowy	10.9 kW
Prąd znamionowy	31.5 A
Zabezpieczenie elektryczne	35 A
Wyłącznik RCD, przetwornica częstotliwości jednofazowa	Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie)
Zalecany przekrój przewodów	4G6
3~ 400 V 50/60Hz*	
Pobór znamionowy	11.0 kW
Prąd znamionowy	15.9 A
Zabezpieczenie elektryczne	16 A
Wyłącznik RCD, przetwornica częstotliwości, trójfazowa	Typ B/F (zalecane)
Zalecany przekrój przewodów	5G4

* Przyłącze do instalacji optymalizacji mocy seryjne.

NOTYFIKACJA: Przy wyborze opcji ConvoSmoke dostępne są wyłącznie napięcia 3~ 230V 50/60Hz oraz 3N~ 400V 50/60Hz.

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 syfon lejowy
Typ	DN50 (min. Ø wewnątrz: 46 mm)
Spadek rury odpływu	min. 3.5% (2°)

Jakość wody

Przyłącze wody A* do wtryskiwania wody	
Wymagania ogólne	Woda pitna, typowo woda miękka (ewentualnie zainstalować instalację uzdatniania wody)
Twardość całkowita	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
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
Przyłącza wody A, B*	
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

Przyłącze wody A*	
Ø zużycie podczas przyrządzania	2.3 l/h
Maks. zużycie	0.6 l/min
Przyłącza wody A, B	
Ø zużycie podczas przyrządzania**	3.5 l/h
Maks. przepływ wody	15 l/min

* Wartości wymiarowania instalacji uzdatniania wody.

** W tym zapotrzebowanie na wodę do chłodzenia ścieków.

NOTYFIKACJA: Patrz grafika pozycji przyłączeniowa, str. 2

C4eT 6.10 ES DD

Emisje

Wydzielanie ciepła	
Utajone	2100 kJ/h / 0.58 kW
Jawne	2500 kJ/h / 0.69 kW
Temperatura ścieków	maks. 80 °C
Odgłosy pracy	maks. 70 dBA

AKCESORIA

(Szczegółowe dane można znaleźć w folderze akcesoriów)

Zestaw - stos

Dozwolone kombinacje	6.10 na 6.10
	6.10 na 10.10
W przypadku połączenia dwóch urządzeń elektrycznych	
Wybór „zestaw-stos do urządzeń elektrycznych Convotherm 4"	
W kombinacji urządzenia elektrycznego i gazowego w zestawie-stosie	
Wybór „zestaw-stos do urządzeń elektrycznych Convotherm 4", jeżeli:	
Dolny piec konwekcyjno-parowy	EB/ES
Górny piec konwekcyjno-parowy	GB/GS
Wybór „zestaw-stos do urządzeń gazowych Convotherm 4", jeżeli	
Dolny piec konwekcyjno-parowy	GB/GS
Górny piec konwekcyjno-parowy	EB/ES

Osłona kondensacyjna ConvoVent 4*

Przyłącze elektryczne	
Napięcie znamionowe	1N~ 200-240V 50/60Hz
Pobór znamionowy	260 W
Prąd znamionowy	1.9 A
Zabezpieczenie elektryczne	2.5 A
Wymiary bez opakowania	
Szerokość x Wysokość x Głębokość	877 x 240 x 1085 mm
Masa bez opakowania	66 kg
Odstęp bezpieczeństwa w górę**	500 mm

* Specjalne osłony kondensacyjne dostępne dla zestawów - stosów.

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

Osłona kondensacyjna ConvoVent 4+*

Przyłącze elektryczne	
Napięcie znamionowe	1N~ 200-240V 50/60Hz
Pobór znamionowy	260 W
Prąd znamionowy	1.9 A
Zabezpieczenie elektryczne	2.5 A
Wymiary bez opakowania	
Szerokość x Wysokość x Głębokość	877 x 373 x 1085 mm
Masa bez opakowania	85 kg
Odstęp bezpieczeństwa w górę**	500 mm

* Specjalne osłony kondensacyjne dostępne dla zestawów - stosów.

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

Proszę przestrzegać:

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

9759012_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