

Model

Convotherr 4 easyTouch

- easyTouch
- 20 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 wilgotności
 - Gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła
- HygienicCare – bezpieczeństwo poprzez zastosowanie powierzchni antybakteryjnych:
 - Panel obsługi easyTouch
 - Uchwyt drzwiowy i samowijalna myjka ręczna
- Interfejs obsługi easyTouch:
 - Dotykowy panel full touch 9"
 - Press&Go – automatyczne gotowanie z przyciskami szybkiego wyboru
 - TrayTimer – jednoczesne zarządzanie ładunkiem 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
- Zintegrowany mostek nagrzewczy
- 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)
- 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): Wózek ładunkowy z talerzami, wózek ładunkowy, osłona termiczna
- Produkty pielęgnacyjne do ConvoClean+ – automatycznego systemu czyszczenia (wielokrotne i indywidualne dozowanie)

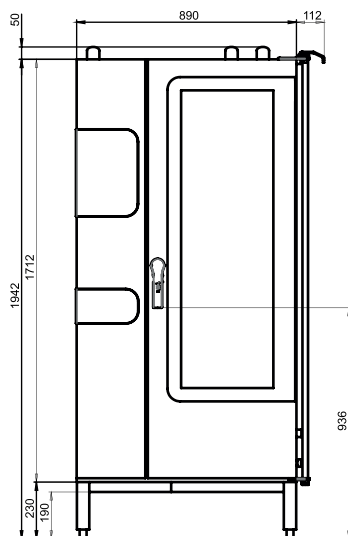


Wymiary

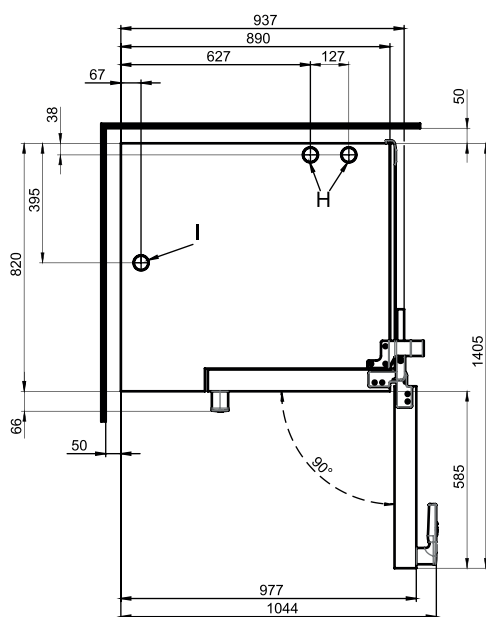
Masy

Widoki

Widok z przodu



Widok z góry z odległościami od ścian

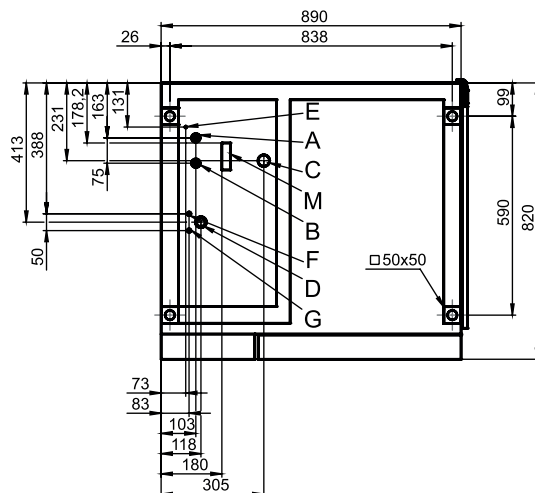


Zalecenia do instalacji

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, samoczynna 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 x 25 mm

Wymiary i masy

Wymiary z opakowaniem

Szerokość x Wysokość x Głębokość 1165 x 2150 x 970 mm

Masa

Masa pusta bez opcji* / akcesoria 277 kg

Masa opakowania 40 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*** 500 mm

* Opcje masy, maks. 15 kg.

** Odstęgi minimalne od źródeł ciepła 500 mm.

*** W zależności od rodzaju odprowadzania wywiewu i charakterystyki stro-pu.

Pojemność załadunku

Maks. liczba nośników produktu

GN 1/1*	20
Maks. wielkość piekarnicza 600 x 400**	17
Talerze maks. Ø 32 cm Odstęp pierścieni 66 mm**	61
Talerze maks. Ø 32 cm Odstęp pierścieni 79 mm**	50

Maks. ciężar wsadu

GN 1/1 / 600 x 400	
Na jeden piec konwekcyjno-parowy	100 kg
na jedną półkę	15 kg

* Dopasowany wózek załadunkowy dostępny seryjnie.

** Dopasowany wózek załadunkowy dostępny jako akcesorium.

Przyłącze elektryczne

3N~ 400V 50/60Hz*

Pobór znamionowy	38.9 kW
Prąd znamionowy	56.2 A
Zabezpieczenie elektryczne	63 A
Wyłącznik RCD, przetwornica częstotliwości jednofazowa	Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie)
Zalecany przekrój przewodów	5G16

3~ 230 V 50/60Hz*

Pobór znamionowy	38.2 kW
Prąd znamionowy	96.0 A
Zabezpieczenie elektryczne	100 A
Wyłącznik RCD, przetwornica częstotliwości jednofazowa	Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie)
Zalecany przekrój przewodów	4G35

3~ 200 V 50/60Hz*

Pobór znamionowy	38.2 kW
Prąd znamionowy	110.4 A
Zabezpieczenie elektryczne	125 A
Wyłącznik RCD, przetwornica częstotliwości jednofazowa	Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie)
Zalecany przekrój przewodów	4G50

3~ 400 V 50/60Hz*

Pobór znamionowy	38.9 kW
Prąd znamionowy	56.2 A
Zabezpieczenie elektryczne	63 A
Wyłącznik RCD, przetwornica częstotliwości, trójfazowa	Typ B/F (zalecane)
Zalecany przekrój przewodów	5G16

* Przyłącze do instalacji optymalizacji mocy seryjne.

Przyłącze wody

Doprowadzenie wody

Dopływ wody	2 x G 3/4", przyłącze stałe, opcjonalnie z węzłem przyłączeniowym (min. DN13 / 1/2")
Ciśnienie przepływu	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)

Odpyw urządzenia

Wykonanie	Przyłącze stałe (zalecane) lub otwarta wanienka albo kanał / rynna
Typ	DN50 (min. Ø wewnętrzny: 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 uz- datniania wody)
Twardość całkowita	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e

Przyłącze wody B* do czyszczenia, samowijalna 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⁻ (siarczany)	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	8.1 l/h
Maks. zużycie	0.6 l/min

Przyłącza wody A, B

Ø zużycie podczas przyrządzania**	12.2 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

Emisje
Wydzielanie ciepła

Utajone	6900 kJ/h / 1.92 kW
Jawne	8900 kJ/h / 2.47 kW

Temperatura ścieków	maks. 80 °C
----------------------------	-------------

Odgłosy pracy	maks. 70 dBA
----------------------	--------------

AKCESORIA

(Szczegółowe dane można znaleźć w folderze akcesoriów)

Oslona 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	892 x 240 x 1086 mm
Masa bez opakowania	67 kg

Odstęp bezpieczeństwa w górę**	500 mm
---------------------------------------	--------

* Specjalne osłony kondensacyjne dostępne dla zestawów - stosów.

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

Oslona 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	892 x 373 x 1086 mm
Masa bez opakowania	86 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.