Horno mixto

Proyecto _____

Artículo _____

Cantidad _____

Sección FCSI _____

Aprobación _____

Fecha _____

C4eT 10.10 EB

Modelo

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 10+1 Niveles GN 1/1
- Eléctrico
- Calentador
- Bisagra a la derecha

Características principales

- Modos de funcionamiento ACS+: Vapor, vapor mixto, aire caliente
- Funciones adicionales del ACS+:
  - Crisp&Tasty: deshumidificación en 5 etapas
  - BakePro: función de horneado tradicional en 5 etapas
  - HumidityPro: humidificación en 5 etapas
  - Velocidad del ventilador en 5 etapas
- Pantalla totalmente táctil de 9" easyTouch
- Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean+ con modos eco, regular y express, opcionalmente con dosificación individual
- Interfaz Ethernet (LAN)
- HygienicCare
- Interfaz USB integrada en el panel de mando
- Anillo indicador TriColor: muestra el estado de funcionamiento actual
- Generación de vapor mediante calentador de alto rendimiento fuera de la cámara de cocción
- Puerta del aparato con bisagra a la derecha

Equipamiento de serie

- Modos de funcionamiento ACS+ (Advanced Closed System +):
  - Vapor (30-130 °C) con saturación del vapor garantizada
  - Vapor mixto (30-250 °C) con adaptación automática de la humedad
  - Aire caliente (30-250 °C) con transferencia de calor optimizada
- HygienicCare: seguridad gracias a superficies antibacterianas:
  - Panel de mando easyTouch
  - Manilla de puerta y ducha de mano enrollable
- Interfaz de usuario easyTouch:
  - Pantalla totalmente táctil de 9"
  - Press&Go: cocción automática con botones de selección rápida
  - TrayTimer: administración de la carga para diferentes productos a la vez
  - Regenerar+: función de regeneración flexible con preselección
  - ecoCooking: función de ahorro energético
  - Cocción a baja temperatura / cocción Delta-T
  - Cook&Hold: cocer y mantener caliente en un solo proceso
  - 399 perfiles de cocción con un máximo de 20 pasos cada uno
  - Ayuda en pantalla con función de vídeo para los diferentes temas
  - Preselección de la hora de arranque
- Sonda de temperatura interna multipunto
- Manilla de puerta con cerradura de seguridad y función de cierre
- Almacenamiento de datos HACCP y del valor de pasteurización
- Función de precalentamiento y Cool down

Opciones

- Eliminación de vahos: módulo de condensación integrado (bajo demanda)
- Puerta escamoteable: más espacio y seguridad en el trabajo (véase hoja de datos propia)
- ConvoGrill con función de gestión de grasa (bajo demanda)
- ConvoSmoke: función de ahumado integrada
- Versión marina (véase hoja de datos propia)
- Versión para centros penitenciarios
- Diferentes tensiones disponibles
- Sonda de cocción al vacío, enchufable externamente
- Sonda de temperatura interna, enchufable externamente

Accesorios

- ConvoLink: software para PC para HACCP y la gestión de los perfiles de cocción
- Campana de condensación ConvoVent 4 con filtro de grasa
- Campana de condensación ConvoVent 4+ con filtro de grasa y de olores
- Torre de señales: indicación externa del estado de funcionamiento
- Sistema de banquetes (opcionalmente como paquete o individualmente): Estructura portaplatos, porta-bandejas móvil, carro de porta-bandejas, campana térmica
- Bastidores inferiores en diferentes tamaños y versiones
- Porta-bandejas opcionalmente GN o BM
- Kits de sobreposición
- Productos de cuidado para el sistema de limpieza completamente automático ConvoClean+ (dosificación múltiple y dosificación individual)

CE

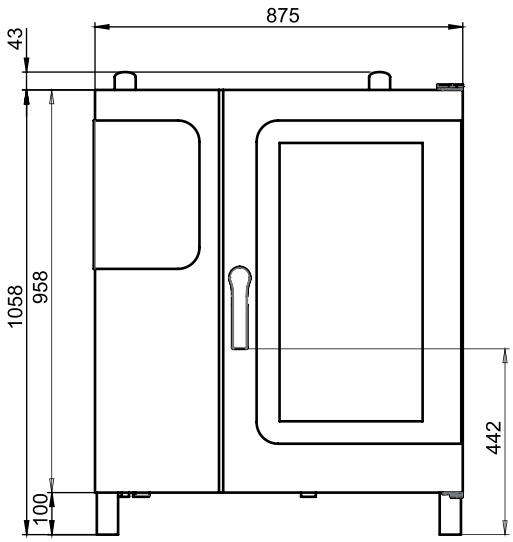
Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

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

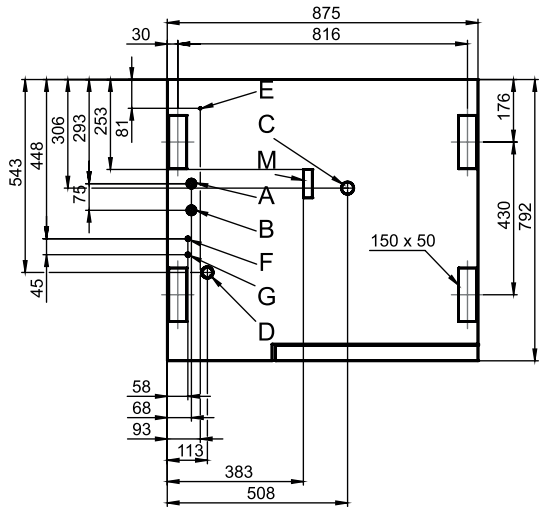
www.convotherm.com

C4eT 10.10 EB

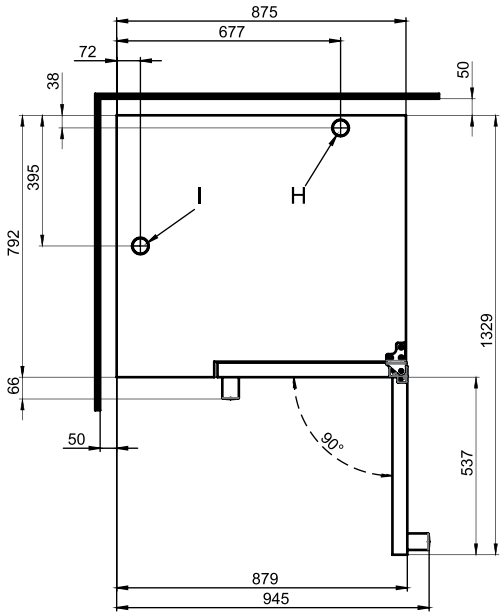
Vista frontal



Posiciones de conexión en el fondo del aparato



Vista desde arriba con distancias de la pared



Instrucciones de emplazamiento

Inclinación absoluta del aparato durante el funcionamiento*	máx. 2% (3.5°)

* Patas del aparato ajustables de serie.

A	Conexión de agua (para calentador)
B	Conexión de agua (para limpieza, ducha de mano enrollable)
C	Conexión de desagüe DN 50
D	Conexión eléctrica
E	Conexión equipotencial
F	Conexión del abrillantador
G	Conexión del producto de limpieza
H	Tubo de salida de aire Ø 50 mm
I	Tubo de ventilación Ø 50 mm
M	Rebosadero de seguridad 80 mm x 25 mm

Dimensiones y pesos

Dimensiones con embalaje	
Ancho x Altura x Profundidad	1110 x 1280 x 940 mm
Peso	
Peso sin carga sin opciones* / accesorios	141 kg
Peso embalaje	30 kg
Distancias de seguridad**	
Atrás	50 mm
Derecha	50 mm
Izquierda (para el servicio técnico se recomienda una distancia más grande)	50 mm
Arriba***	500 mm

* Peso opciones máx. 15 kg.

** Distancia mínima de fuentes de calor 500 mm.

*** En función del tipo de evacuación del aire de salida y de la estructura del techo.

9758577_03 SPA 08/15. © 2015 Manitowoc. Las mejoras continuas del producto pueden requerir modificaciones de las especificaciones sin que se indique explícitamente.

Capacidad de carga

Número máx. de soportes para alimentos	
GN 1/1*	10+1
Recipiente panadería 600 x 400**	8
Plato máx. Ø 32 cm, Distancia entre anillos 66 mm**	32
Plato máx. Ø 32 cm, Distancia entre anillos 79 mm**	26
Peso de carga máx.	
GN 1/1 / 600 x 400	
Por horno mixto	50 kg
Por nivel	15 kg

* Porta-bandejas adecuado de serie.

** Porta-bandejas adecuado disponible como accesorio.

Conexión eléctrica

3N~ 400V 50/60Hz*	
Consumo de potencia asignado	19.5 kW
Corriente asignada	28.1 A
Protección por fusible	35 A
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Sección de conductor recomendada	5G6
3~ 230 V 50/60Hz*	
Consumo de potencia asignado	19.3 kW
Corriente asignada	48.5 A
Protección por fusible	50 A
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Sección de conductor recomendada	4G16
3~ 200 V 50/60Hz*	
Consumo de potencia asignado	19.3 kW
Corriente asignada	55.8 A
Protección por fusible	63 A
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Sección de conductor recomendada	4G16
3~ 400 V 50/60Hz*	
Consumo de potencia asignado	19.5 kW
Corriente asignada	28.1 A
Protección por fusible	35 A
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias trifásico	Tipo B/F (recomendado)
Sección de conductor recomendada	5G6

* Conexión a equipo de optimización de potencia de serie.

AVISO: Si se selecciona la opción ConvoSmoke están disponibles única y exclusivamente las tensiones de 3~ 230 V 50/60 Hz y 3N~ 400 V 50/60 Hz.

Conexión de agua

Alimentación de agua	
Alimentación de agua	2 x G 3/4'', conexión fija, opcionalmente con manguera de conexión (mín. DN13 / 1/2")
Presión de flujo	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Desagüe del aparato	
Versión	Conexión fija (recomendada) o sifón de embudo
Tipo	DN 50 (Ø interior mín.: 46 mm)
Declive del tubo de desagüe	mín. 3.5% (2°)

Calidad del agua

Conexión de agua A* para calentador, Conexión de agua B* para limpieza, ducha de mano enrollable	
Requisitos generales	Agua potable, generalmente agua dura
Dureza total	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Valor pH	6.5 - 8.5
Cl^- (cloruro)	máx. 60 mg/l
Cl_2 (cloro libre)	máx. 0.2 mg/l
SO_4^{2-} (sulfato)	máx. 150 mg/l
Fe (hierro)	máx. 0.1 mg/l
Temperatura	máx. 40 °C
Conductividad eléctrica	mín. 20 µS/cm

* Véase el gráfico "Posiciones de conexión", pág. 2.

Consumo de agua

Conexiones de agua A, B	
Consumo medio cocción**	6.0 l/h
Caudal máx. de agua	15 l/min

** Incl. el agua requerida para enfriar el agua residual.

AVISO: Véase el gráfico "Posiciones de conexión", pág. 2.

C4eT 10.10 EB

Emisiones

Pérdida de calor	
Latente	3500 kJ/h / 0.97 kW
Sensible	4500 kJ/h / 1.25 kW
Temperatura del agua residual	máx. 80 °C
Ruido de funcionamiento	máx. 70 dBA

Obsérvese:

- Este documento se utiliza únicamente para la planificación.
- Otros datos técnicos y las instrucciones de instalación y emplazamiento deben consultarse en el manual de instalación.

ACCESORIOS

(Para datos detallados, consulte el folleto de accesorios)

Kit de sobreposición

Combinación admisible	6.10 sobre 10.10
En caso de combinar dos aparatos eléctricos	
Selección "Kit de sobreposición para aparatos eléctricos Convotherm 4"	
En caso de combinar un aparato eléctrico y un aparato de gas en el kit de sobreposición	
Selección "Kit de sobreposición para aparatos eléctricos Convotherm 4" en caso de:	
Horno mixto inferior	EB/ES
Horno mixto superior	GB/GS
Selección "Kit de sobreposición para aparatos de gas Convotherm 4" en caso de:	
Horno mixto inferior	GB/GS
Horno mixto superior	EB/ES

Campana de condensación ConvoVent 4*

Conexión eléctrica	
Tensión asignada	1N~ 200-240V 50/60Hz
Consumo de potencia asignado	260 W
Corriente asignada	1.9 A
Protección por fusible	2.5 A
Dimensiones sin embalaje	
Ancho x Altura x Profundidad	877 x 240 x 1085 mm
Peso sin embalaje	66 kg
Distancia de seguridad hacia arriba**	500 mm

* Campanas de condensación especiales disponibles para kit de sobreposición.

** En función del tipo de evacuación del aire de salida y de la estructura del techo.

Campana de condensación ConvoVent 4+*

Conexión eléctrica	
Tensión asignada	1N~ 200-240V 50/60Hz
Consumo de potencia asignado	260 W
Corriente asignada	1.9 A
Protección por fusible	2.5 A
Dimensiones sin embalaje	
Ancho x Altura x Profundidad	877 x 373 x 1085 mm
Peso sin embalaje	85 kg
Distancia de seguridad hacia arriba**	500 mm

* Campanas de condensación especiales disponibles para kit de sobreposición.

** En función del tipo de evacuación del aire de salida y de la estructura del techo.

9758577_03 SPA 08/15. © 2015 Manitowoc. Las mejoras continuas del producto pueden requerir modificaciones de las especificaciones sin que se indique explícitamente.

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