Convotherm

Vaporizador combinado

Projeto _____

Item _____

Quantidade _____

Seção FCSI _____

Autorização _____

Data _____

C4eT 20.20 EB DD

Modelo

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 20 Gavetas GN 2/1
- Elétrico
- Caldeira
- Porta de correr





Principais características

- Modos de operação do ACS+: Vapor, vapor combinado, ar quente
- Funções adicionais do ACS+:
  - Crisp&Tasty – desumidificação em cinco níveis
  - BakePro – tradicional função de cozimento em cinco níveis
  - HumidityPro – umidificação em cinco níveis
  - Velocidade do ventilador – em cinco níveis
- Tela full touch 9" easyTouch
- Sistema de limpeza totalmente automático ConvoClean+ no modo eco, regular e express – opcionalmente com dosagem individual
- Interface Ethernet (LAN)
- HygienicCare
- Interface USB integrada no painel de controle
- Anel indicador TriColor – mostra o estado operacional atual
- Geração de vapor por caldeira de alta pressão fora da câmara de cozimento
- Porta de correr – mais lugar e segurança no trabalho

Equipamento de série

- Modos de operação ACS+ (Advanced Closed System +):
  - Vapor (30-130°C) com saturação garantida
  - Vapor combinado (30-250°C) com ajuste automático de umidade
  - Ar quente (30-250°C) com propagação de calor otimizada
- HygienicCare – segurança graças a superfícies antibacterianas:
  - Painel de controle easyTouch
  - Puxador da porta e pistola de água enrolável
- Interface do usuário easyTouch:
  - Tela full touch de 9"
  - Press&Go – cozimento automático com teclas de seleção rápida
  - TrayTimer – gerenciamento simultâneo do carregamento para diversos produtos
  - Regeneração+ – função de regeneração com pré-seleção
  - ecoCooking – função de economia de energia
  - Cozimento LT (cozimento a baixa temperatura) / cozimento Delta-T
  - Cook&Hold – cozimento e manutenção do prato quente em um processo
  - 399 perfis de cozimento de até 20 etapas
  - Ajuda na tela com funções de vídeo de auxílio a tópicos
  - Pré-seleção do horário de início
- Sensor da temperatura interna de múltiplos pontos
- Puxador da porta com fechadura de segurança
- Ponte de pré-aquecimento integrada
- HACCP e valor de pasteurização – armazenamento de dados
- Função de pré-aquecimento e Cool down

Opções

- Eliminação de vapor – módulo de condensado integrado (mediante solicitação)
- ConvoGrill com função de gerenciamento de gordura (mediante solicitação)
- Versão para embarcações (ver folha de dados própria)
- Versão para prisões
- Disponível em diversas tensões
- Sensor de vácuo inserível externamente
- Sensor da temperatura interna inserível externamente

Acessórios

- ConvoLink – HACCP e software de PC de perfiz de cozimento
- ConvoVent 4 coifa de condensação com filtro de gordura
- ConvoVent 4+ coifa de condensação com filtro de gordura e de odores
- Torre sinalizadora – indicação externa do estado operacional
- Sistema de banquetes (opcionalmente como pacote ou individual): Carrinho de abastecimento de pratos, carrinho de abastecimento, coifa térmica
- Produtos de manutenção para o sistema de limpeza totalmente automático ConvoClean+ (dosagem múltipla e individual)

CE

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

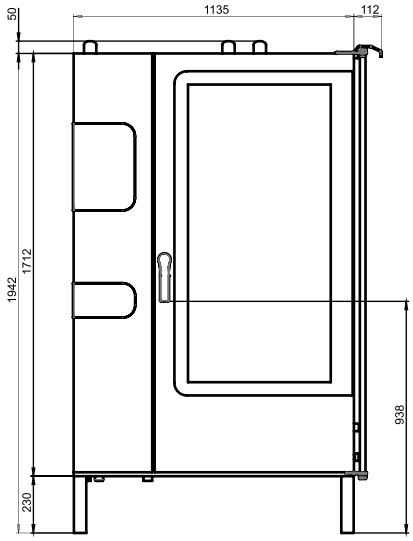
Tel: +49(0)8847 67-0
Fax: +49(0)8847 414

www.convotherm.com

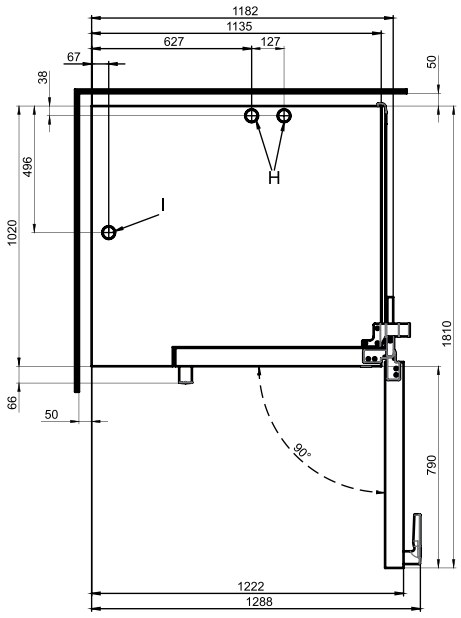
Manitowoc

C4eT 20.20 EB DD

Visão frontal



Vista superior com distâncias de parede

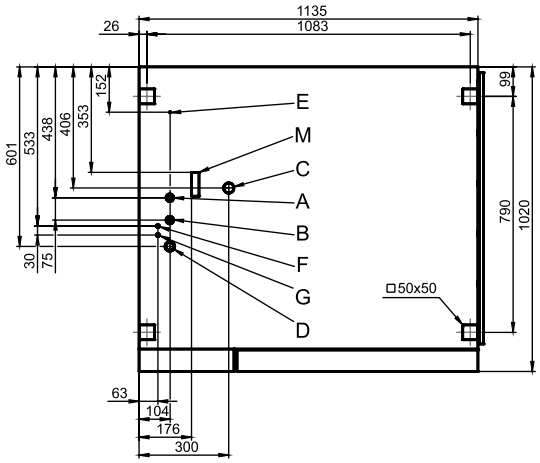


Instruções de instalação

Inclinação absoluta do aparelho em funcionamento*	máx. 2° (3.5%)

* Pés do aparelho ajustáveis de série.

Posições de conexão no piso do aparelho



A Conexão de água (para caldeira)
B Conexão de água (para limpeza, pistola de água enrolável)
C Conexão de rejeitos líquidos DN 50
D Conexão elétrica
E Compensação de potencial
F Conexão do abrilhantador
G Conexão do produto de limpeza
H Tubuladura de saída de ar Ø 50 mm
I Tubuladura de ventilação Ø 50 mm
M Vertedouro de segurança 80 mm x 25 mm

Medidas e pesos

Dimensões com embalagem	
Largura x altura x profundidade	1410 x 2150 x 1170 mm
Peso	
Peso sem carga sem opcionais* / acessórios	376 kg
Peso da embalagem	48 kg
Distâncias de segurança**	
Atrás	50 mm
À direita (porta de correr empurrada de volta)	160 mm
À esquerda (para a realização de serviços recomendamos uma distância maior)	50 mm
Acima***	500 mm

* Peso máx. dos opcionais 15 kg.

** Distância mínima de 500 mm das fontes de calor.

*** Depende do tipo da exaustão de ar e das características do teto.

9759733_03 POR 08/15. © 2015 Manitowoc. Os melhoramentos contínuos do produto podem requerer modificações nas especificações sem indicações explícitas.

Capacidade de carregamento

Número de máx. de suportes para o preparo de alimentos	
GN 1/1*	40
GN 2/1*	20
Diâmetro máx. dos pratos 32 cm, Distância do anel 66 mm**	122
Diâmetro máx. dos pratos 32 cm, Distância do anel 79 mm**	98
Peso de abastecimento máx.	
GN 1/1 / 600 x 400	
por vaporizador combinado	180 kg
por grelha	15 kg

* Carrinho de abastecimento apropriado de série.

** Carrinho de abastecimento apropriado disponível como acessório.

Conexão elétrica

3N~ 400V 50/60Hz*	
Consumo nominal	67.3 kW
Corrente nominal	97.3 A
Proteção fusível	100 A
Disjuntor FI, conversor de frequência unifásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Seção transversal do condutor recomendada	5G35
3~ 230 V 50/60Hz*	
Consumo nominal	66.4 kW
Corrente nominal	166.9 A
Proteção fusível	200 A
Disjuntor FI, conversor de frequência unifásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Seção transversal do condutor recomendada	4G70
3~ 200 V 50/60Hz*	
Consumo nominal	66.4 kW
Corrente nominal	191.9 A
Proteção fusível	200 A
Disjuntor FI, conversor de frequência unifásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Seção transversal do condutor recomendada	4G95
3~ 400 V 50/60Hz*	
Consumo nominal	67.3 kW
Corrente nominal	97.3 A
Proteção fusível	100 A
Disjuntor FI, conversor de frequência trifásico	Tipo B/F (recomendado)
Seção transversal do condutor recomendada	5G35

* Conexão no equipamento de otimização da potência de série.

Conexão de água

Alimentação de água	
Abastecimento de água	2 x G 3/4", conexão permanente opcional com mangueira de ligação (mín. DN13 / 1/2")
Pressão do fluxo	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Escoadouro do aparelho	
Modelo	Conexão permanente (recomendada) ou tina aberta ou canal/calha
Tipo	DN50 (diâmetro mín. interno: 46 mm)
Inclinação da tubulação de escoamento da água	min. 3.5% (2°)

Qualidade da água

Conexão de água A* para caldeira, Conexão de água B* para limpeza, pistola de água enrolável	
Requisitos gerais	Água potável, normalmente água dura
Dureza geral	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Valor pH	6.5 - 8.5
Cl^- (cloreto)	máx. 60 mg/l
Cl_2 (cloro livre)	máx. 0.2 mg/l
SO_4^{2-} (sulfato)	máx. 150 mg/l
Fe (ferro)	máx. 0.1 mg/l
Temperatura	máx. 40 °C
Condutividade elétrica	mín. 20 µS/cm

* Ver o gráfico Posições de conexão, pág. 2.

Consumo de água

Conexões de água A, B	
Diâm. para o consumo no cozimento**	13.4 l/h
Débito de água máx.	15 l/min

** Inclusive a demanda de água para resfriamento da água residual.

AVISO: Ver o gráfico Posições de conexão, pág. 2.

C4eT 20.20 EB DD

Emissões

Liberação de calor	
Latente	11000 kJ/h / 3.06 kW
Sensível	14100 kJ/h / 3.92 kW
Temperatura da água de escoamento	máx. 80 °C
Ruído de funcionamento	máx. 70 dBA

ACESSÓRIOS

(dados detalhados podem ser obtidos no prospecto dos acessórios)

Coifas de condensação ConvoVent 4*

Conexão elétrica	
Tensão nominal	1N~ 200-240V 50/60Hz
Consumo nominal	260 W
Corrente nominal	1.9 A
Proteção fusível	2.5 A
Dimensões sem embalagem	
Largura x altura x profundidade	1137 x 240 x 1285 mm
Peso sem embalagem	97 kg
Distância de segurança para cima**	500 mm

* Coifas de condensação especiais para estrutura de empilhamento disponíveis.

** Depende do tipo da exaustão de ar e das características do teto.

Coifas de condensação ConvoVent 4+*

Conexão elétrica	
Tensão nominal	1N~ 200-240V 50/60Hz
Consumo nominal	260 W
Corrente nominal	1.9 A
Proteção fusível	2.5 A
Dimensões sem embalagem	
Largura x altura x profundidade	1137 x 373 x 1285 mm
Peso sem embalagem	120 kg
Distância de segurança para cima**	500 mm

* Coifas de condensação especiais para estrutura de empilhamento disponíveis.

** Depende do tipo da exaustão de ar e das características do teto.

Por favor note que:

- Este documento serve exclusivamente para o planejamento.
- Mais dados técnicos bem como instruções de instalação e de arranjo físico podem ser obtidos no manual de instalação.

9759733_03 POR 08/15. © 2015 Manitowoc. Os melhoramentos contínuos do produto podem requerer modificações nas especificações sem indicações explícitas.

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