プロジェクト _____

製品 _____

個数 _____

FCSI セクション _____

認定 _____

日付 _____

C4eD 20.10 EB DD

スチームコンベクションオーブン

型式

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 20 収納式ドア GN 1/1
- 電気式
- ボイラー
- 収納式ドア



主な機能

- ACS+ 操作モード:蒸気モード、コンビネーションモード、熱風モード
- ACS+ 追加機能:
  - Crisp&Tasty – 5 段階の脱湿コントロール
  - BakePro – 従来の5段階のベーキング機能
  - HumidityPro（ヒューミディティプロ）– 5 段階の加湿コントロール
  - ファン速度機能調節 – 5 段階での切替
- easyDial: 全ての機能を一つのダイアルで設定
- 半自動洗浄システム
- HygienicCare（衛生面への配慮）
- コントロールパネルに統合された USB インターフェース
- トリコロール・インジケーターで現在の操作モードを表示
- 高性能ボイラーによる庫外のスチーム生成
- 収納式ドア: スペースの節約と作業の安全性を確保（オプション）

標準仕様

- ACS+（アドバンスド・クローズドシステム +）操作モード:
  - 保証された蒸気飽和による蒸気モード（30-130°C）
  - 自動湿度調整機能つきコンビネーションモード（30-250°C）
  - 最適な熱伝導を保証する熱風モード（30-250°C）
- HygienicCare（衛生面への配慮）
  - easyDial 操作パネル
  - ドアハンドルおよびハンドシャワー
- easyDial ユーザー・インターフェース:
  - 中央コントロールユニット Convotherm-Dial（C-ダイアル）
  - デジタル・ディスプレイ
  - 再加熱機能 – 調理済みの料理を最適な温度で加熱
  - 99 の調理プログラム（最高 9 調理ステップまで）
- マルチポイント CTC センサー
- ドアロック機構つきドアハンドル
- 予熱ブリッジ統合
- HACCP 低温殺菌値データの保存
- 予熱およびクールダウン機能

オプション

- ConvoClean 全自動洗浄システム、オプションの一回補充
- 水蒸気除去装置 - 内蔵型凝縮水装置（お問い合わせください）
- マリンバージョン（データシート参照）
- 刑務所仕様
- Ethernet インターフェース（LAN）
- 異なる電圧タイプに対応
- 外部接続が可能な Sous-Vide センサー
- 外部接続が可能な CTC センサー

付属品

- ConvoLink – HACCP および調理プログラム管理用ソフトウェア
- ConvoVent 4 油脂フィルター付きコンデンサーフード
- ConvoVent 4+ 油脂・臭い防止フィルター付きコンデンサーフード
- シグナルタワー – 個別の操作状況インジケーター
- バンケットシステム（パッケージまたは個別で提供）:プレートバンケットトロリー、トロリー、断熱フード
- ConvoClean（コンボクリーン）全自動洗浄システム（複数・一回補充）および半自動庫内洗浄用ケア製品

CE

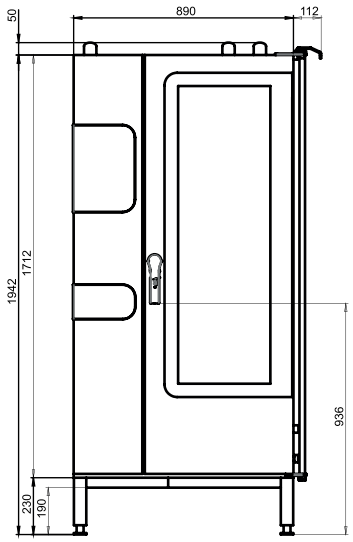
Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

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

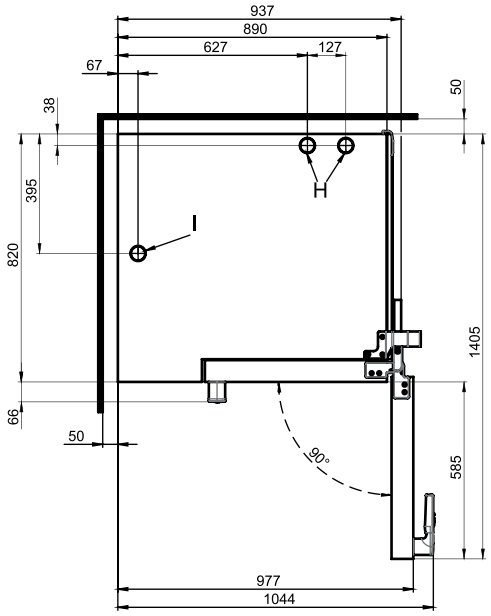
www.convotherm.com

C4eD 20.10 EB DD

正面図



壁とのクリアランスを表す上面図

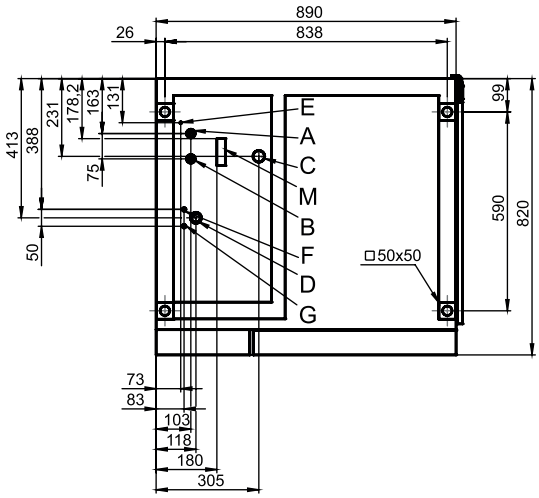


設置時の注意事項

作動中のコンボスターの絶対傾度*	max. 2°（3.5%）

* シリーズのアジャスト脚。

コンボスター底の接続位置



A　水供給（ボイラー用）
B　水供給（洗浄およびハンドシャワー）
C　排水接続 DN 50
D　電気接続
E　等電位ボンディング
F　リンス剤接続
G　洗浄剤接続
H　排気管「排気管とは Ø 50 mm
I　換気パイプ Ø 50 mm
M　セーフティ・オーバーフローユニット 80 mm x 25 mm

寸法および重量

包装材を含む寸法	
幅 x 高さ x 奥行き	1165 x 2150 x 970 mm
重量	
オプションなしの空重量* / 付属品	285 kg
包装材の重量	40 kg
安全スペース**	
後ろ	50 mm
右（スライド収納したドア）	160 mm
左（サービスのために多めにクリアランスを確保することを推奨します）	50 mm
上***	500 mm

* オプション重量 max. 15 kg。

** 熱源との距離は少なくとも 500 mm 保つこと。

*** 排気および天井の種類によって異なります。

9760005_03 JPN 08/15. © 2015 Manitowoc. 継続的な改善によって予告なく仕様を変更することがございます。

収納量

調理物用棚の最大数	
GN 1/1*	20
ロースト範囲 600 x 400**	17
皿のサイズ max. Ø 32 cm, リングの間隔 66 mm**	61
皿のサイズ max. Ø 32 cm, リングの間隔 79 mm**	50
最大搭載重量	
GN 1/1 / 600 x 400	
コンボタームあたり	100 kg
棚当たり	15 kg

* セットでお使いいただけるシリーズのトロリー。

** セットでお使いいただけるトロリーを付属品としてご購入いただけます。

電気接続

3N~ 400V 50/60Hz*	
定格消費電力	38.9 kW
定格電流	56.2 A
ヒューズ	63 A
FI安全スイッチ、周波数変換器（単相）	推奨タイプ A、オプションタイプ B/F
推奨ケーブル断面	5G16
3~ 230 V 50/60Hz*	
定格消費電力	38.2 kW
定格電流	96.0 A
ヒューズ	100 A
FI安全スイッチ、周波数変換器（単相）	推奨タイプ A、オプションタイプ B/F
推奨ケーブル断面	4G35
3~ 200 V 50/60Hz*	
定格消費電力	38.2 kW
定格電流	110.4 A
ヒューズ	125 A
FI安全スイッチ、周波数変換器（単相）	推奨タイプ A、オプションタイプ B/F
推奨ケーブル断面	4G50
3~ 400 V 50/60Hz*	
定格消費電力	38.9 kW
定格電流	56.2 A
ヒューズ	63 A
FI安全スイッチ、周波数変換器（三相）	推奨タイプ B/F
推奨ケーブル断面	5G16

* シリーズの消費電力最適化システムへの接続。

水供給

給水	
給水	2 x G 3/4"、固定接続、オプションの接続ホースも使用可（min. DN13 / 1/2"）
流圧	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
排水管	
実行	固定接続を推奨します。桶または溝も可。
タイプ	DN50（min. Ø 内径: 46 mm）
排水接続の傾斜	min. 3.5%（2 °）

水質

ボイラーの水接続 A*、
洗浄、ハンドシャワー用水接続 B*

一般要件	上水、典型的な硬質の水
全硬度	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
pH値	6.5 - 8.5
Cl^-（塩素）	max. 60 mg/l
Cl_2（遊離塩素）	max. 0.2 mg/l
SO_4^{2-}（硫酸塩）	max. 150 mg/l
Fe（鉄）	max. 0.1 mg/l
温度	max. 40 °C
電気伝導性	min. 20 µS/cm

* P. 2 接続位置の図を参照。

水消費量

水接続 A、B	
調理時の平均消費量**	9.9 l/h
Max. 最大流量	15 l/min

** ※排水冷却用の水量を含む。

注意:P. 2 接続位置の図を参照。

C4eD 20.10 EB DD

排気ガス

熱放出	
潜熱	6900 kJ/h / 1.92 kW
感熱	8900 kJ/h / 2.47 kW
排水の温度	最大 80 °C
騒音	max. 70 dBA

付属品

（詳細なデータは付属品パンフレットを参照してください）

結露カバー ConvoVent 4*

電気接続	
定格電圧	1N~ 200-240V 50/60Hz
定格消費電力	260 W
定格電流	1.9 A
ヒューズ	2.5 A
包装材を含まない寸法	
幅 x 高さ x 奥行き	892 x 240 x 1086 mm
包装材を含まない重量	67 kg
安全な上との間隔**	500 mm

* 二段重ね用キット用専用カバー。

** 排気および天井の種類によって異なります。

結露カバー ConvoVent 4+*

電気接続	
定格電圧	1N~ 200-240V 50/60Hz
定格消費電力	260 W
定格電流	1.9 A
ヒューズ	2.5 A
包装材を含まない寸法	
幅 x 高さ x 奥行き	892 x 373 x 1086 mm
包装材を含まない重量	86 kg
安全な上との間隔**	500 mm

* 二段重ね用キット用専用カバー。

** 排気および天井の種類によって異なります。

以下にご注意下さい:

- この文書は計画のためにご参照ください。
- 詳細な技術データおよび据付や設置に関する注意事項については、据付説明書を参照してください。

9760005_03 JPN 08/15. © 2015 Manitowoc. 継続的な改善によって予告なく仕様を変更することがございます。

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