

Model

Convotherrm 4 easyDial

- easyDial
- 6+1 Półki GN 1/1
- Elektryczny
- Bojler
- 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
- easyDial: dostęp do wszystkich funkcji na jednym poziomie
- Półautomatyczny system czyszczenia
- HygienicCare
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Wskaźnik pierścieniowy TriColor wskazuje aktualny stan pracy
- Wytwarzanie pary w bojlerze wysokiej wydajności poza komorą 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 easyDial
 - Uchwyt drzwiowy i samowijalna myjka ręczna
- easyDial – interfejs obsługi:
 - Centralna jednostka sterowania Convotherrm-Dial (C-Dial)
 - Wyświetlacz cyfrowy
 - Funkcja regenerowania – regenerowanie produktów na najwyższym poziomie
 - 99 profili przyrządzania, w każdym przypadku złożonych nawet z 9 etapów
- Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
- Uchwyt drzwiowy z zamknięciem bezpieczeństwa i funkcją zatraskiwania
- Zapis danych HACCP i wartości pasteryzacji
- Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down

Opcje

- W pełni automatyczny system czyszczenia ConvoClean – opcjonalnie z możliwością indywidualnego dozowania
- Gaszenie pary – zintegrowany moduł kondensacyjny (na zapytanie)
- Wersja morska (patrz osobna karta danych)
- Wersja do zakładów karnych
- Interfejs ethernetowy (LAN)
- 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 (wielokrotnego i indywidualnego dozowania) i do półautomatycznego systemu czyszczenia komory pieca

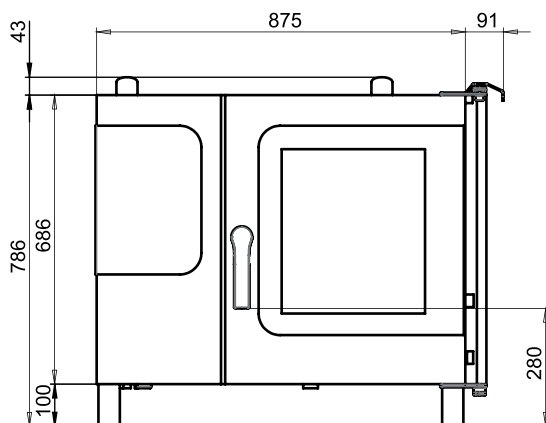


Wymiary

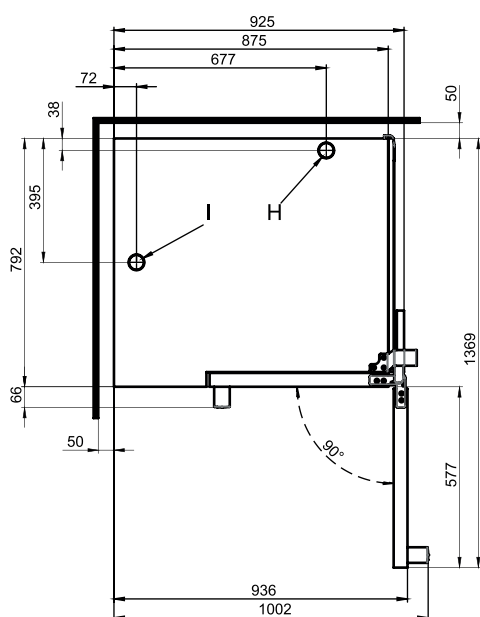
Masy

Widoki

Widok z przodu



Widok z góry z odległościami od ścian

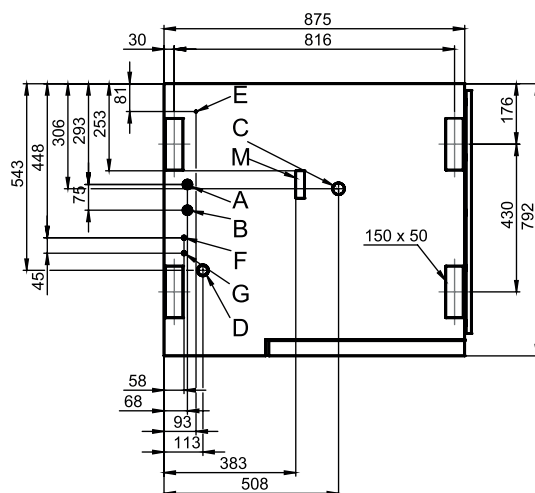


Zalecenia do instalacji

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

* Regulowane nogi urządzenia seryjnie.

Pozycje przyłączeniowe, spód urządzenia



- A Przyłącze wody (do bojlera)
- B Przyłącze wody (do czyszczenia, samowijalna 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 1110 x 1010 x 940 mm

Masa

Masa pusta bez opcji* / akcesoria 123 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 stro-pu.

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.

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)

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* bojlera, 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
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

Przyłącza wody A, B

Ø zużycie podczas przyrządzania**	3.0 l/h
Maks. przepływ wody	15 l/min

** W tym zapotrzebowanie na wodę do chłodzenia ścieków.

NOTYFIKACJA: Patrz grafika pozycji przyłączeniowa, str. 2

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 Convotherr 4”

W kombinacji urządzenia elektrycznego i gazowego w zestawie-stosie

Wybór „zestaw-stos do urządzeń elektrycznych Convotherr 4”, jeżeli:

Dolny piec konwekcyjno-parowy	EB/ES
Górny piec konwekcyjno-parowy	GB/GS

Wybór „zestaw-stos do urządzeń gazowych Convotherr 4”, jeżeli:

Dolny piec konwekcyjno-parowy	GB/GS
Górny piec konwekcyjno-parowy	EB/ES

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	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.

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	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.