Convotherm

# Kombiugn

Projekt _____

Artikel _____

Antal _____

FCSI sektion _____

Godkännande _____

Datum _____

C4eD 10.20 ES DD

## Modell

## Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 10+1 Inskjutningsnivåer GN 2/1
- Elektro
- Spruta
- Gömd dörr




## Viktiga egenskaper

- ACS+ driftsläge: Ånga, kombiånga, hetluft
- ACS+ tilläggsfunktioner:
  - Crisp&Tasty – avfuktning i 5 nivåer
  - BakePro – traditionell bakfunktion i 5 nivåer
  - HumidityPro – befuktning i 5 nivåer
  - Fläkthastighet – i 5 nivåer
- easyDial: alla funktioner ställs in i en nivå
- Halvautomatiskt rengöringssystem
- HygienicCare
- USB gränssnitt integrerat i manöverpanelen
- TriColor indikatorring – visar aktuell driftsstatus
- Ånggenerering med vatteninsprutning i ugnen
- Gömd dörr – mer plats och arbetssäkerhet (alternativt mot merkostnad)

## Serieutrustning

- ACS+ (Advanced Closed System +) driftsläge:
  - Ånga (30-130°C) med garanterad ångmättning
  - Kombiånga (30-250°C) med automatiskt fuktanpassning
  - Hetluft (30-250°C) med optimerad värmeöverföring
- HygienicCare – säkerhet med antibakteriella ytor:
  - easyDial manöverpanel
  - Dörrhandtag och handspruta
- easyDial användargränssnitt:
  - Central styrenhet Convotherm-Dial (C-Dial)
  - Digital display
  - Regenereringsfunktion – regenerera produkter på högsta nivå
  - 99 tillagningsprofiler med vardera upp till 9 steg
- Kärntemperatursensor med flera punkter
- Dörrhandtag med säkerhetslåsning och stängningsfunktion
- HACCP och pastöriseringsvärde datalagring
- Förvärmnings- och Cool down-funkion

## Alternativ

- ConvoClean helautomatiskt rengöringssystem – alternativt med engångsdosering
- Vattenångseliminering – integrerad kondensatmodul (enligt offert)
- Marinversion (se separat datablad)
- Fängelseversion
- Ethernet gränssnitt (LAN)
- Olika spänningar finns tillgängliga
- Sous-Vide-sensor, externt instickbar
- Kärntemperatursensor, externt instickbar

## Tillbehör

- ConvoLink – HACCP och tillagningsprofil-hantering PC mjukvara
- ConvoVent 4 Kondensatkåpa med fettfilter
- ConvoVent 4+ Kondensatkåpa med fett- och luktfilter
- Signal Tower – extern indikering av driftsstatus
- Bankettsystem (alternativt som paket eller separat): Tallriksstativ, rack, rackvagn, termokåpa
- Stativ i olika storlekar och utföranden
- Gejderställningar, alternativt GN eller BM
- Staplingssatser
- Skötselprodukter för ConvoClean helautomatiskt rengöringssystem (flera doseringar och engångsdosering) och för halvautomatisk ugnsrengöring

CE

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

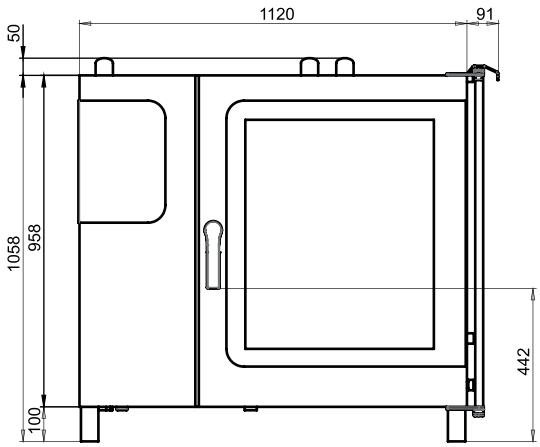
Tel: +49(0)8847 67-0
Fax: +49(0)8847 414

www.convotherm.com

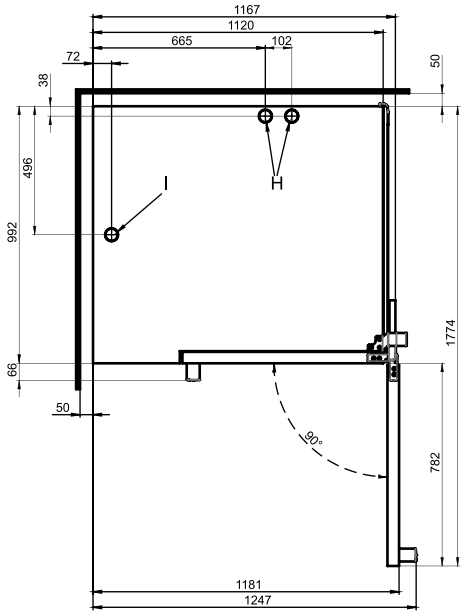
Manitowoc

C4eD 10.20 ES DD

## Sett framifrån




## Uppifrån med väggavstånd

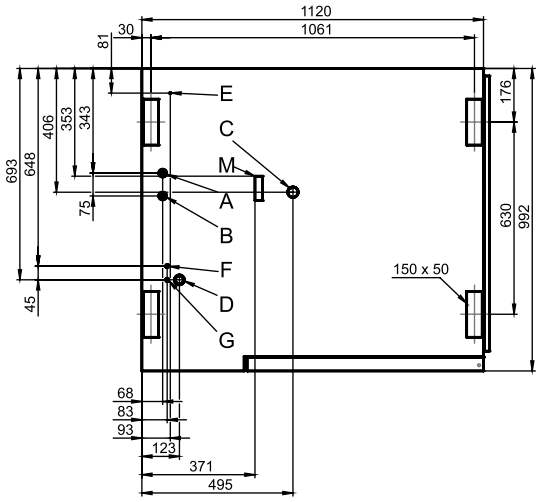



## Uppställningsanvisningar

| | |
|---|---|
| Absolut aggregatlutning under drift* | max. 2° (3.5%) |

* Höjdinställbara aggregatfötter är standard.

## Anslutningspositioner aggregatets botten




**A** Vattenanslutning (för vatteninsprutning)
**B** Vattenanslutning (för rengöring och handspruta)
**C** Avloppsvattenanslutning DN 50
**D** Elanslutning
**E** Potentialutjämning
**F** Diskmedelanslutning
**G** Rengöringsmedelsanslutning
**H** Frånluftsstos Ø 50 mm
**I** Ventilationsstos Ø 50 mm
**M** Bräddning 80 mm x 25 mm

## Mått och vikt

| | |
|---|---|
| **Mått med förpackning** | |
| Bredd x höjd x djup | 1345 x 1280 x 1140 mm |
| **Vikt** | |
| Tomvikt utan alternativ* / tillbehör | 179 kg |
| Vikt förpackning | 35 kg |
| **Säkerhetsavstånd**** | |
| Bak | 50 mm |
| Höger (gömd dörr tillbakaskjuten) | 130 mm |
| Vänster (större avstånd rekommenderas för service) | 50 mm |
| Uppe*** | 500 mm |

* Vikt alternativ max. 15 kg.

** Minimiavstånd till värmekällor 500 mm.

*** Beroende på frånluftavledningens och takets beskaffenhet.

9759540_03 SWE 08/15. © 2015 Manitowoc. Löpande förbättringar av produkten kan medföra ändrade specifikation utan föregående information.

## Laddningskapacitet

| **Max. antal tillagningsbehållare** | |
|---|---|
| GN 1/1* | 20+2 |
| GN 2/1* | 10+1 |
| Mått 600 x 400** | 16 |
| Tallrik max. Ø 32 cm, Ringavstånd 66 mm** | 57 |
| Tallrik max. Ø 32 cm, Ringavstånd 79 mm** | 48 |
| **Max. laddningsvikt** | |
| GN 1/1 / 600 x 400 | |
| per kombiugn | 100 kg |
| per plåt | 15 kg |

* Passande gejderställning är standard.

** Passande gejderställning finns som tillbehör.

## Elektrisk anslutning

| **3N~ 400V 50/60Hz*** | |
|---|---|
| Märkeffekt | 33.7 kW |
| Märkström | 48.7 A |
| Avsäkring | 50 A |
| Jordfelsbrytare, frekvensomvandlare enfas | Typ A (rekommenderad), typ B/F (alternativ) |
| Rekommenderad kabeldiameter | 5G16 |
| **3~ 230 V 50/60Hz*** | |
| Märkeffekt | 33.4 kW |
| Märkström | 84.0 A |
| Avsäkring | 100 A |
| Jordfelsbrytare, frekvensomvandlare enfas | Typ A (rekommenderad), typ B/F (alternativ) |
| Rekommenderad kabeldiameter | 4G35 |
| **3~ 200 V 50/60Hz*** | |
| Märkeffekt | 33.4 kW |
| Märkström | 96.6 A |
| Avsäkring | 100 A |
| Jordfelsbrytare, frekvensomvandlare enfas | Typ A (rekommenderad), typ B/F (alternativ) |
| Rekommenderad kabeldiameter | 4G35 |
| **3~ 400 V 50/60Hz*** | |
| Märkeffekt | 33.7 kW |
| Märkström | 48.7 A |
| Avsäkring | 50 A |
| Jordfelsbrytare, frekvensomvandlare trefas | Typ B/F (rekommenderad) |
| Rekommenderad kabeldiameter | 5G16 |

* Anslutning till effektoptimeringsanläggning är standard.

## Vattenanslutning

| **Vatteninlopp** | |
|---|---|
| Vatteninlopp | 2 x G 3/4", fast anslutning alternativ med anslutningsslang (min. DN13 / 1/2") |
| Flödestryck | 150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar) |
| **Aggregatavlopp** | |
| Utförande | Fast anslutning (rekommenderas) eller vattenlås |
| Typ | DN50 (min. Ø inner: 46 mm) |
| Lutning avloppsledning | min. 3.5% (2°) |

## Vattenkvalitet

| **Vattenanslutning A* för vatteninsprutning,** | |
|---|---|
| Allmänna krav | Dricksvatten, typiskt mjukt vatten (installera ev. vattenberedningsanläggning) |
| Total hårdhetsgrad | 4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e |
| **Vattenanslutning B* för rengöring, handspruta** | |
| Allmänna krav | Dricksvatten, typiskt hårt vatten |
| Total hårdhetsgrad | 4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e |
| **Vattenanslutningar A, B*** | |
| pH-värde | 6.5 - 8.5 |
| $Cl^-$ (klorid) | max. 60 mg/l |
| $Cl_2$ (fritt klor) | max. 0.2 mg/l |
| $SO_4^{2-}$ (sulfat) | max. 150 mg/l |
| Fe (järn) | max. 0.1 mg/l |
| Temperatur | max. 40 °C |
| Elektrisk ledningsförmåga | min. 20 µS/cm |

* Se grafik anslutningspositioner, s. 2.

## Vattenförbrukning

| **Vattenanslutning A*** | |
|---|---|
| Ø Förbrukning tillagning | 7.4 l/h |
| Max. förbrukning | 0.6 l/min |
| **Vattenanslutningar A, B** | |
| Ø Förbrukning tillagning** | 11.1 l/h |
| Max. vattengenomflöde | 15 l/min |

* Värden för dimensionering av en vattenberedningsanläggning.

** Inkl. vattenbehov vid kylning av avloppsvatten.

OBS: Se grafik anslutningspositioner, s. 2.

C4eD 10.20 ES DD

## Emissioner

| | |
|---|---|
| **Värmeavgivning** | |
| Latent | 6400 kJ/h / 1.78 kW |
| Sensibel | 7800 kJ/h / 2.17 kW |
| **Avloppsvattentemperatur** | max. 80 °C |
| **Driftsbuller** | max. 70 dBA |

**Beakta:**

- Detta dokument används endast för planering.
- Ytterligare tekniska data sam installations- och uppställningsanvisningar finns i installationsmanualen.

## TILLBEHÖR

(detaljerade data finns i tillbehörsbroschyre)

## Staplingssats

| | |
|---|---|
| Tillåten kombination | 6.20 på 10.20 |
| **Vid kombination av två elektriska aggregat** | |
| Val "staplingssats för Convotherm 4 elektriskt aggregat" | |
| **Vid kombination av elektriskt aggregat och ett gasaggregat i staplingssats** | |
| Val "staplingssats för Convotherm 4 elektriskt aggregat", om: | |
| Undre kombiugn | EB/ES |
| Övre kombiugn | GB/GS |
| Val "staplingssats för Convotherm 4 gasaggregat", om: | |
| Undre kombiugn | GB/GS |
| Övre kombiugn | EB/ES |

## Kondensatkåpa ConvoVent 4*

| | |
|---|---|
| **Elektrisk anslutning** | |
| Märkspänning | 1N~ 200-240V 50/60Hz |
| Märkeffekt | 260 W |
| Märkström | 1.9 A |
| Avsäkring | 2.5 A |
| **Mått utan förpackning** | |
| Bredd x höjd x djup | 1122 x 240 x 1285 mm |
| Vikt utan förpackning | 96 kg |
| **Säkerhetsavstånd uppåt**** | 500 mm |

* Speciella kondensatkåpor finns för staplingssats.

** Beroende på frånluftavledningens och takets beskaffenhet.

## Kondensatkåpa ConvoVent 4+*

| | |
|---|---|
| **Elektrisk anslutning** | |
| Märkspänning | 1N~ 200-240V 50/60Hz |
| Märkeffekt | 260 W |
| Märkström | 1.9 A |
| Avsäkring | 2.5 A |
| **Mått utan förpackning** | |
| Bredd x höjd x djup | 1122 x 373 x 1285 mm |
| Vikt utan förpackning | 119 kg |
| **Säkerhetsavstånd uppåt**** | 500 mm |

* Speciella kondensatkåpor finns för staplingssats.

** Beroende på frånluftavledningens och takets beskaffenhet.

9759540_03 SWE 08/15. © 2015 Manitowoc. Löpande förbättringar av produkten kan medföra ändrade specifikation utan föregående information.



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