

Kombipároló

Projekt _____
Cikk _____
Mennyiség _____
FCSI szakasz _____
Engedélyezés _____
Dátum _____

C4ED 6.10 ES

Modell

Convotherr 4 easyDial

- easyDial
- 6+1 GN 1/1 rekeszek
- Villamos
- Befecskendező
- Jobboldali ütköző



Lényeges jellemzők

- ACS+ üzemmódok: Gőz, kombinált gőz, forró levegő
- ACS+ kiegészítő funkciók:
 - Crisp&Tasty – elpárolgatás 5 fokozatban
 - BakePro – hagyományos sütőfunkció 5 fokozatban
 - HumidityPro – párasítás 5 fokozatban
 - Ventilátorsebesség – 5 fokozatban
- easyDial: minden funkció egy szinten található
- Félautomatikus tisztítórendszer
- HygienicCare
- USB-port a kezelőpanelbe beépítve
- TriColor indikátorgyűrű – az aktuális üzemállapotot mutatja
- Gözelőállítás a víznek a főzőtérbe való fecskendezésével
- A készülék ajtaja jobboldali ütközővel

Alapfelszerelés

- ACS+ (Advanced Closed System+ = korszerű zárt rendszer +) üzemmódok:
 - Gőz (30-130°C) garantált gőztelítettséggel
 - Kombinált gőz (30-250°C) automatikus nedvesség összehangolással
 - Forró levegő (30-250°C) optimált hő átvitel
- HygienicCare – biztonság az antibakteriális felületeknek köszönhetően:
 - easyDial kezelőpanel
 - Ajtófogantyú és görgős kézi zuhany
- easyDial kezelőfelület:
 - Convotherr-Dial (C-Dial) központi vezérlőegység
 - Digitális kijelző
 - Regeneráló funkció – a termékek regenerálása a legmagasabb szinten
 - 99 főzőprofil, egyenként akár 9 lépéssel is
- Többpontos maghőmérséklet-érzékelő
- Ajtófogantyú biztonsági zárral és gyors zárasi funkcióval
- HACCP és csírátlantási érték adattárolás
- Előhevítő és Cool down funkció

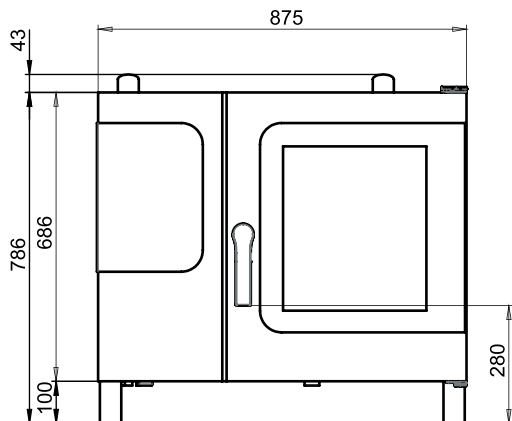
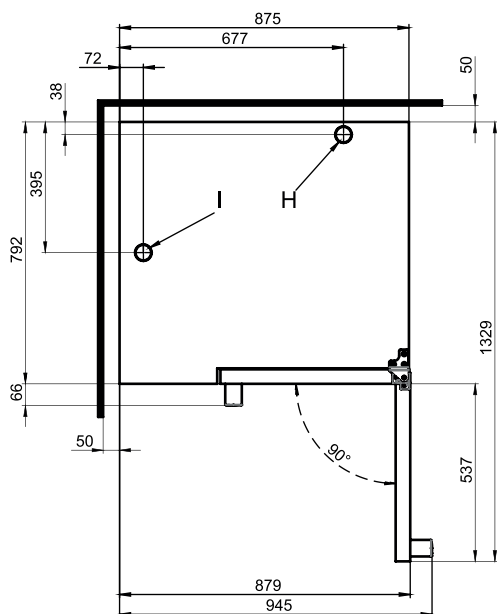
Opciók

- ConvoClean teljesen automatikus tisztítórendszer – egyedi adagolással is választható
- Páraelszívás – beépített kondenzációs búra (érdeklődés esetén)
- Eltűnőajtó – bőségesebb helykínálat és munkabiztonság (lásd a külön adatlapot)
- Tengerészeti kivitel (lásd a külön adatlapot)
- Börtön-kivitel
- Ethernet-interfész (LAN)
- Különböző feszültséggel kapható
- Sous Vide érzékelő, kívülről csatlakoztatható
- Maghőmérséklet-érzékelő, kívülről dugaszolható

Tartozékok

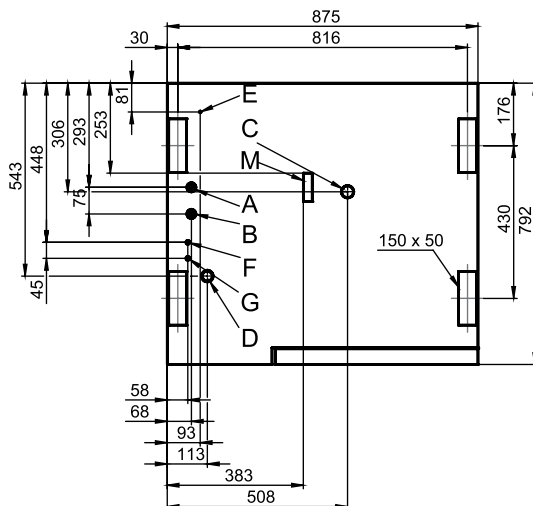
- ConvoLink – HACCP főzőprofil kezelés számítógépes program
- ConvoVent 4 kondenzációs burkolat zsírszűrővel
- ConvoVent 4+ kondenzációs burkolat zsír- és szagszűrővel
- Signal Tower – az üzemállapot külső kijelzése
- Bankett rendszer (csomagként, vagy egyenként választható) Tányérállvány, tartókeret, keretes kocsi, melegítő takaró
- Különböző méretű és kivitelű tartóbakok
- GN vagy BM beakasztható állványkeretek választhatók
- Tartóállványok
- A ConvoClean teljesen automatikus tisztítórendszer és a félautomatikus főzőtértisztítás kezelését szolgáló termékek (többszörös és egyedi adagolás)



Előnézet

Felülnézet a faltól mért távolságokkal

Felállítási tudnivalók

Abszolút készülékdőlés üzemeltetés közben* max. 2° (3.5%)

* Átállítható készüléklábak alapkivitelen.

Készülékfenék csatlakoztatási pozíciói


- A** Vízcsatlakozás (vízbefecskendezéshez)
- B** Vízcsatlakozás (tisztításhoz, görgős kézuhananyhoz)
- C** Szennyvíz-csatlakozó NA 50
- D** Elektromos csatlakozó
- E** Potenciálkiegyenlítés
- F** Öblítőszer csatlakozás
- G** Tisztítószer-csatlakozó
- H** Levegőelszívó-csonk Ø 50 mm
- I** Szellőzőcsonk Ø 50 mm
- M** Biztonsági túlfolyó 80 mm x 25 mm

Méretetek és súlyok
Méretetek csomagolással

Szélesség x magasság x mélység 1110 x 1010 x 940 mm

Súly

Üres súly opciók* / tartozékok nélkül 105 kg

Csomagolás súlya 25 kg

Biztonsági távolságok**

Hátul 50 mm

Jobb oldalt 50 mm

Bal oldalt (a kiszolgáláshoz nagyobb távolság ajánlott) 50 mm

Felül*** 500 mm

* Opciók súlya max. 15 kg.

** Min. távolság hőforrásokhoz 500 mm.

*** Az elhasznált levegő elvezetésének módjától és a földem tulajdonságaitól függően.

Adagolási kapacitás

Főzött étel tartók max. száma

GN 1/1*	6+1
Sütési méret 600 x 400**	5
Tányér max. Ø 32 cm, Gyűrűtávolság 66 mm**	20
Tányér max. Ø 32 cm, Gyűrűtávolság 79 mm**	15

Max. töltési súly

GN 1/1 / 600 x 400	
kombipárolónként	30 kg
fiókonként	15 kg

* Megfelelő beakasztható állványkeret alapkitételben.

** Megfelelő beakasztható állványkeret tartozékként kapható.

Elektromos bekötés

3N~ 400V 50/60Hz*

Méretezési teljesítményfelvétel	11.0 kW
Méretezési áramerősség	15.9 A
Biztosíték	16 A
FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító (egyfázisú)	Típus A (ajánlott), Típus B/F (opcióként)
Ajánlott vezeték-keresztmetszet	5G4

3~ 230 V 50/60Hz*

Méretezési teljesítményfelvétel	10.9 kW
Méretezési áramerősség	27.4 A
Biztosíték	35 A
FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító (egyfázisú)	Típus A (ajánlott), Típus B/F (opcióként)
Ajánlott vezeték-keresztmetszet	4G6

3~ 200 V 50/60Hz*

Méretezési teljesítményfelvétel	10.9 kW
Méretezési áramerősség	31.5 A
Biztosíték	35 A
FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító (egyfázisú)	Típus A (ajánlott), Típus B/F (opcióként)
Ajánlott vezeték-keresztmetszet	4G6

3~ 400 V 50/60Hz*

Méretezési teljesítményfelvétel	11.0 kW
Méretezési áramerősség	15.9 A
Biztosíték	16 A
FI-védőkapcsoló, háromfázisú frekvenciaváltó	Típus B/F (ajánlott)
Ajánlott vezeték-keresztmetszet	5G4

* Csatlakozó teljesítményoptimalizáló berendezésre alapkitételben.

Vízcsatlakozás

Víz hozzávezetés

Víz bekötés	2 x G 3/4", fix csatlakozó, opcióként csatlakozótömlővel (min. NA13 / 1/2")
Áramlási nyomás	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)

A készülék lefolyója

Végrehajtás	Fix csatlakozó (ajánlott) vagy tölcsérszifon
Típus	NA50 (min. Ø belül: 46 mm)
Szennyvízvezeték esése	min. 3,5% (2°)

Vízminőség

Vízcsatlakozás A* vízbefecskendezéshez

Általános követelmények	Ivóvíz, tipikusan lágyvíz (adott esetben vízlágyítót kell beépíteni)
Teljes keménység	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e

Vízcsatlakozás B* tisztításhoz, görgős kézizuhanyhoz

Általános követelmények	Ivóvíz, tipikusan keményvíz
Teljes keménység	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e

A, B* vízcsatlakozók

pH-érték	6.5 - 8.5
Cl ⁻ (klorid)	max. 60 mg/l
Cl ₂ (szabad klór)	max. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (szulfát)	max. 150 mg/l
Fe (vas)	max. 0.1 mg/l
Hőmérséklet	max. 40 °C
Elektromos vezetőképesség	min. 20 µS/cm

* Lásd a csatlakoztatási pozíciók rajzát, 2. o.

Vízfogyasztás

Vízcsatlakozás A*

Ø fogyasztás főzésnél	2.3 l/óra
Max. fogyasztás	0.6 l/perc

A, B vízcsatlakozók

Ø fogyasztás főzésnél**	3.5 l/óra
Max. vízfolyás	15 l/perc

* Értékek egy vízlágyító berendezés méretezéséhez.

** Beleértve a vízszükségletet a szennyvíz hűtéséhez.

ÉRTESETÉS: Lásd a csatlakoztatási pozíciók rajzát, 2. o.

Emissziók
Hőleadás

Látens 2100 kJ/h / 0.58 kW

Érzékeny 2500 kJ/h / 0.69 kW

Szennyvízhőmérséklet max. 80 °C

Üzemi zaj max. 70 dBA

TARTOZÉKOK

(Részletes adatokat a tartozék-prospektus tartalmaz)

Tartóállvány

Megengedett kombinációk 6.10 6.10-en
6.10 10.10-en

Két elektromos készülék kombinációjánál

„Tartóállvány Convotherr 4 elektromos készülékek számára” kiválasztás

Elektromos készülék és gázkészülék kombinációjánál egy tartóállványban

„Tartóállvány Convotherr 4 elektromos készülékek számára” kiválasztás, amennyiben:

Alsó kombipároló EB/ES

Felső kombipároló GB/GS

„Tartóállvány Convotherr 4 gázkészülékek számára” kiválasztás, amennyiben:

Alsó kombipároló GB/GS

Felső kombipároló EB/ES

Kondenzációs búrák ConvoVent 4*
Elektromos bekötés

Méretezési feszültség 1N~ 200-240V 50/60Hz

Méretezési teljesítményfelvétel 260 W

Méretezési áramerősség 1.9 A

Biztosíték 2.5 A

Méretek csomagolás nélkül

Szélesség x magasság x mélység 877 x 240 x 1085 mm

Súly csomagolás nélkül 66 kg

Biztonsági távolság felfelé** 500 mm

* Speciális kondenzációs búrák tartóállványhoz kaphatók.

** Az elhasznált levegő elvezetésének módjától és a földem tulajdonságaitól függően.

Kondenzációs búrák ConvoVent 4+*
Elektromos bekötés

Méretezési feszültség 1N~ 200-240V 50/60Hz

Méretezési teljesítményfelvétel 260 W

Méretezési áramerősség 1.9 A

Biztosíték 2.5 A

Méretek csomagolás nélkül

Szélesség x magasság x mélység 877 x 373 x 1085 mm

Súly csomagolás nélkül 85 kg

Biztonsági távolság felfelé** 500 mm

* Speciális kondenzációs búrák tartóállványhoz kaphatók.

** Az elhasznált levegő elvezetésének módjától és a földem tulajdonságaitól függően.

Kérjük figyelembe venni:

- Ez a dokumentum kizárólag tervezési célra szolgál.
- További műszaki adatok, valamint felszerelési és felállítási tudnivalók a felszerelési kézikönyvben találhatóak.