

スチームコンベクションオーブン

プロジェクト _____
製品 _____
個数 _____
FCSI セクション _____
認定 _____
日付 _____

C4eT 20.20 GS

型式

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- ガス
- 20 収納式ドア GN 2/1
- インジェクション
- 左開き



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
- easyTouch 9" フル・タッチスクリーン
- ConvoClean+ 全自動洗浄システム eco, regular, express、オプションの一回補充
- Ethernet インターフェース (LAN)
- 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・インジケータで現在の操作モードを表示
- 水噴射装置による庫内のスチーム生成
- ドア (右ヒンジ)

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)
 - easyTouch 操作パネル
 - ドアハンドルおよびハンドシャワー
- easyTouch ユーザー・インターフェース:
 - 9" フル・タッチスクリーン
 - Press&Go (プレス&ゴー) – クイック選択ボタンによる自動調理
 - TrayTimer (トレイタイマー) – 異なる料理を同時に管理するパンケット管理
 - 再加熱+ – プリ設定が可能なフレキシブルな再加熱機能
 - ecoCooking – 省エネクッキング機能
 - 低温屈筋ング / Delta-T クッキング
 - クック&ホールド - ワンプロセス調理と保温を実行
 - 399 の調理プログラム (最高20の調理ステップまで)
 - テーマをサポートするビデオ機能とスクリーン上でのヘルプ
 - 開始時間の設定
- 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

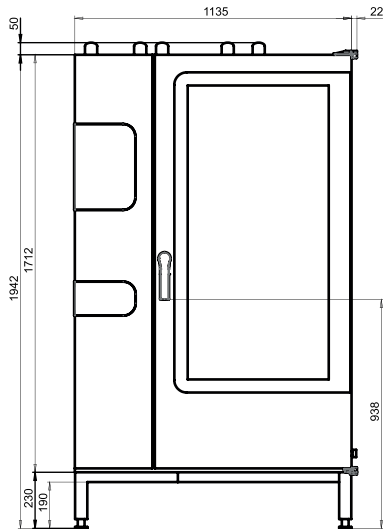
- 収納式ドア – スペースの節約と作業の安全性を確保 (データシートを参照)
- ConvoGrill (コンボグリル) 油脂管理機能つき (お問い合わせください)
- 刑務所仕様
- 異なる電圧タイプに対応
- 外部接続が可能な Sous-Vide センサー
- 外部接続が可能な CTC センサー

付属品

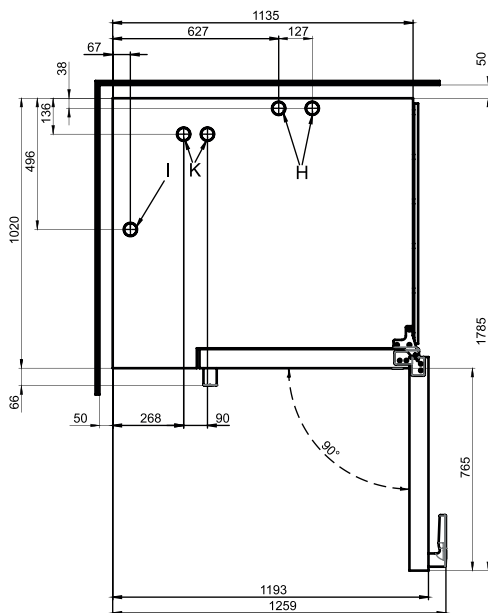
- ConvoLink – HACCP および調理プログラム管理用ソフトウェア
- シグナルタワ – 個別の操作状況インジケータ
- パンケットシステム (パッケージまたは個別で提供): プレートパンケットトrolley、トrolley、断熱フード
- ConvoClean+ (コンボクリーン+) 全自動洗浄システム (複数・一回補充) および半自動庫内洗浄用ケア製品



正面図



壁とのクリアランスを表す上面図

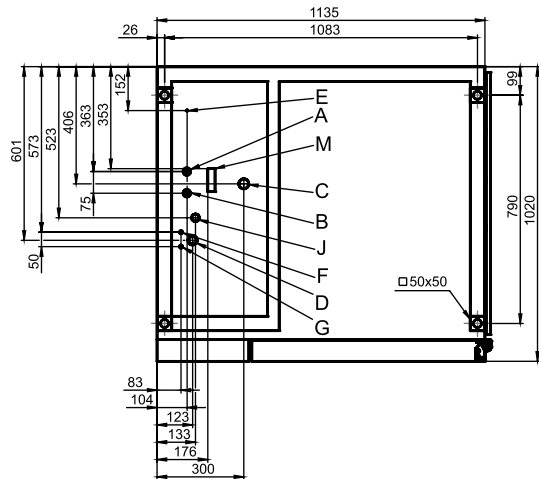


設置時の注意事項

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 (水噴射装置)
- 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
- J ガス接続
- K 排ガス管 (庫内の熱風加熱)
- 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 | 1410 x 2150 x 1170 mm |
| 重量 | |
| オプションなしの空重量* / 付属品 | 355 kg |
| 包装材の重量 | 48 kg |
| 安全スペース** | |
| 後ろ | 50 mm |
| 右 | 50 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*** | 1000 mm |

* オプション重量 max. 10 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。

収納量

調理物用棚の最大数

| | |
|---------------------------------------|-----|
| GN 1/1* | 40 |
| GN 2/1* | 20 |
| 皿のサイズ max. Ø 32 cm, リングの間隔 66 mm** | 122 |
| 皿のサイズ max. Ø 32 cm, リングの間隔 79 mm** | 98 |

最大搭載重量

| | |
|--------------------|--------|
| GN 1/1 / 600 x 400 | |
| コンボタームあたり | 180 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

1N~ 230V 50/60Hz

| | |
|---------------------|----------------------|
| 定格消費電力 | 1.1 kW |
| 定格電流 | 4.3 A |
| ヒューズ | 16 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* | 3G2.5 |

1N~ 100V 50/60Hz

| | |
|---------------------|----------------------|
| 定格消費電力 | 1.0 kW |
| 定格電流 | 9.8 A |
| ヒューズ | 16 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* | 3G2.5 |

* 推奨導線断面、カバーのなし、最長 5m で敷設。

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

| | |
|-------------------------------------|--|
| 水噴射装置（ウォータージェット）用水接続 A* | |
| 一般要件 | 上水、典型的な軟水（場合によっては、浄水器を取り付ける） |
| 全硬度 | 4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e |
| 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 |
| 水接続 A、B* | |
| 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

| | |
|-------------|-----------|
| 水供給 A* | |
| 調理時の平均消費量 | 11.8 l/h |
| Max. 消費量 | 0.6 l/min |
| 水接続 A、B | |
| 調理時の平均消費量** | 17.7 l/h |
| Max. 最大流量 | 15 l/min |

* 水処理装置寸法設定値。

** ※排水冷却用の水量を含む。

注意:P. 2 接続位置の図を参照。

排気ガス

| | |
|-------|----------------------|
| 熱放出 | |
| 潜熱 | 12200 kJ/h / 3.39 kW |
| 感熱 | 15400 kJ/h / 4.28 kW |
| 排水の温度 | 最大 80 °C |
| 騒音 | max. 70 dBA |

ガスデータ

| | |
|-------------------------|---------------------|
| 燃料 | 天然ガス LPG |
| 排ガス通路 | 安全シャットダウン機能を備えた空調装置 |
| ガス供給 | R3/4" |
| 接続 (CEに基づく) | |
| 天然ガス 2H (E) | 17 - 25 mbar |
| 天然ガス 2L (LL) | 18 - 30 mbar |
| プロパンガス 3B/P | 20 - 57.5 mbar |
| プロパンガス 3P | 25 - 57.5 mbar |
| 暖房性能 | |
| 天然ガス 2H (E) | |
| 熱風バーナー | 62 kW |
| 天然ガス 2L (LL) | |
| 熱風バーナー | 60 kW |
| プロパンガス 3P* | |
| 熱風バーナー | 62 kW |
| ガス消費量 | |
| 天然ガス 2H (E) | 6.6 m³/h |
| 天然ガス 2L (LL) | 7.6 m³/h |
| プロパンガス 3P / LPD ガス 3B/P | 4.8 kg/h |
| 排ガス量 | |
| 天然ガス LPG | 最大 286 m³/h |

* プロパンガス 3B / P では加熱出力が最高 15% まで増加します。

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。