# 콤비 스티머

프로젝트 _____

품목 _____

개수 _____

FCSI 섹션 _____

허가 _____

날짜 _____

C4eT 10.20 GB

## 모델

### Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 10+1 랙 GN 2/1
- 가스
- 보일러 버전
- 오른쪽 경첩 도어






## 기본 특징

- ACS+ 작동 모드: 스팀, 콤비-증기, 컨벡션
- ACS+ 추가 기능들:
  - Crisp&Tasty – 5 단계 제습
  - BakePro – 5 단계 전통 굽기 기능
  - HumidityPro – 5 단계 가습
  - 팬 속도 – 5 단계
- easyTouch 9인치 풀 터치 스크린
- ConvoClean+ eco, regular, express 모드가 있는 전자동 청소 시스템 – 단일-측정 정량 선택 가능
- 이더넷 인터페이스 (LAN)
- HygienicCare
- USB 인터페이스 조작반에 통합
- TriColor 표시 링 – 현재 작동 상태 표시
- 조리 챔버 외부에서 고성능 보일러로 증기 발생
- 오른쪽 경첩 도어를 갖춘 기기 도어

## 기본 사양

- ACS+ (Advanced Closed System +) 모드:
  - 증기 포화가 보장된 스팀(30-130°C)
  - 자동 습기 조정 기능의 콤비 증기 (30-250°C)
  - 최적화된 열전달 기능의 컨벡션 (30-250°C)
- HygienicCare – 항균 표면을 통한 안전:
  - easyTouch 조작반
  - 도어 손잡이와 리코일 핸드샤워
- easyTouch 사용자 인터페이스:
  - 9인치 풀 터치 스크린
  - Press&Go – 퀵-선택 버튼으로 자동 요리
  - TrayTimer – 여러 제품을 위한 동시 적재 관리
  - 재생+ – 사전 선택이 있는 유연한 재생 기능
  - ecoCooking – 절전 기능
  - NT 조리(저온 조리) / Delta-T 조리
  - Cook&Hold – 한 프로세스에서 조리와 보온
  - 최대 20 단계의 399 개 요리 프로파일
  - 테마별로 지원되는 비디오 기능이 있는 온 스크린 도움말
  - 시작 시간-사전 선택
- 다지점 심부 온도 센서
- 안전 폐쇄 장치 및 닫힘 기능이 있는 도어 손잡이
- HACCP 와 저온살균값 데이터 저장
- 예열 및 Cool down 기능

## 옵션

- 슬라이딩식 도어 – 더 많은 공간과 작업 안전성(자체 데이터 시트 참조)
- 그리스 관리 기능이 있는 ConvoGrill (요청 시)
- ConvoSmoke – 내장된 스모킹 기능
- 프리즌 버전
- 여러 전압 구매 가능
- 수비드 센서, 외부에서 접속 가능
- 심부 온도 센서, 외부에서 접속 가능

## 액세서리

- ConvoLink – HACCP 와 요리 프로파일 관리 PC 소프트웨어
- 시그널 타워 – 작동 상태의 외부 표시
- 연회 시스템(패키지 또는 개별 선택 가능) 접시 랙, 이동식 선반 랙, 수송 트롤리, 보온 덮개
- 다양한 크기와 사양의 오븐 스탠드
- 랙 GN 또는 BM 선택 가능
- 스태킹 키트
- ConvoClean+ 완전 자동 청소 시스템(다중 및 단일 측정 정량)용 관리 제품

CE

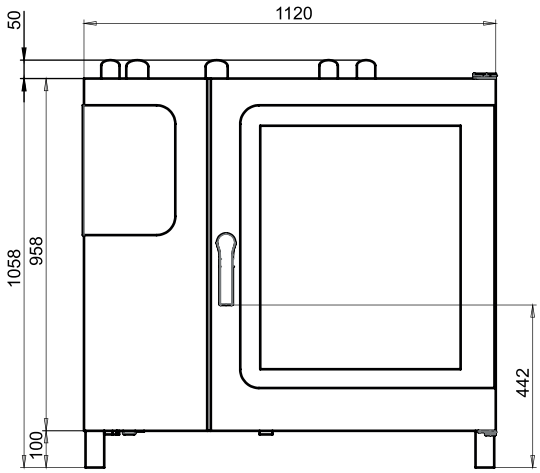
Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

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

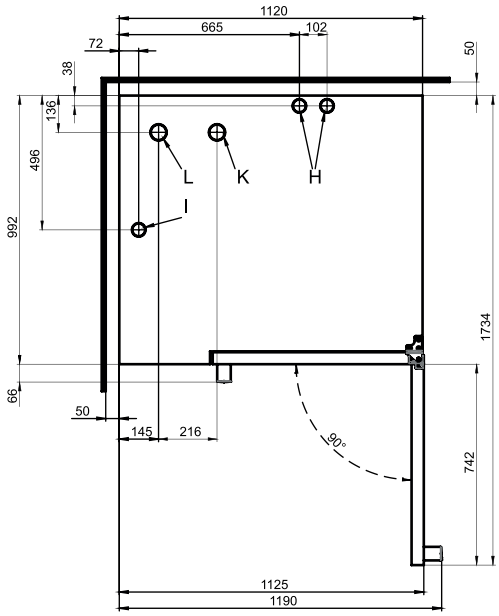
www.convotherm.com

C4eT 10.20 GB

## 정면도




## 벽 간격이 표시된 평면도

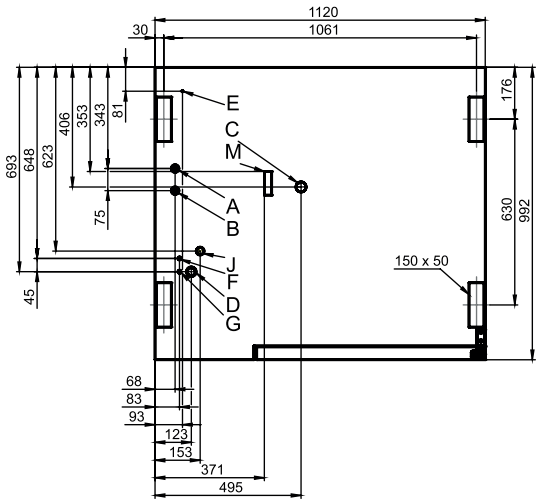



## 설치 지침

| | |
|---|---|
| 작동 중 절대적인 기기 기울기* | 최대 2° (3.5%) |

* 조정 가능한 기기 받침대 기본.

## 기기 바닥에서의 연결 위치




A 물 연결 (보일러용)
B 물 연결 (세척용, 리코일 핸드샤워)
C 배수 연결 DN 50
D 전기 연결
E 가상 등화
F 린스제 연결부
G 세정제 연결부
H 통기 Ø 50 mm
I 환기 포트 Ø 50 mm
J 가스 연결
K 배기가스 배출구 (조리 챔버 열풍기)
M 안전 배출구 80 mm x 25 mm

## 치수와 무게

| | |
|---|---|
| 포장을 포함한 치수 | |
| 너비 x 높이 x 깊이 | 1345 x 1280 x 1140 mm |
| 무게 | |
| 옵션*/액세서리를 제외한 자체 무게 | 220 kg |
| 포장 무게 | 35 kg |
| 안전 간격** | |
| 뒤쪽 | 50 mm |
| 오른쪽 | 50 mm |
| 왼쪽 (서비스 작업을 위해 더 넓은 간격을 권장) | 50 mm |
| 윗쪽*** | 1000 mm |

* 최대 옵션 무게 10 kg.

** 열원까지 최소 간격 500 mm.

*** 배기 덕트의 종류와 커버 특성에 따라 다름.

9760267_03 KOR 08/15. © 2015 Manitowoc. 제품의 개선으로 명시적인 안내 없이 사양이 달라질 수 있습니다.

## 적재 하중

| | |
|---|---|
| 최대 식품 용기개수 | |
| GN 1/1* | 20+2 |
| GN 2/1* | 10+1 |
| 표준 치수 600 x 400** | 16 |
| 접시 최대 Ø 32 cm<br>링 간격 66 mm** | 57 |
| 접시 최대 Ø 32 cm<br>링 간격 79 mm** | 48 |
| 최대 적재 중량 | |
| GN 1/1 / 600 x 400 | |
| 콤비 스티머 한개당 | 100 kg |
| 삽입 선반 한개당 | 15 kg |

* 알맞은 랙 기본 제공.

** 액세서리로 알맞은 랙 구매 가능.

## 전기 연결

| | |
|---|---|
| 1N~ 230V 50/60Hz | |
| 정격 소비 전력 | 0.6 kW |
| 정격 전류 | 2.7 A |
| 퓨즈 정격 | 16 A |
| 누전 차단기, 주파수 변환기(단상) | 유형 A (권장), 유형 B/F (옵션) |
| 권장 전선 단면* | 3G2.5 |
| 1N~ 100V 50/60Hz | |
| 정격 소비 전력 | 0.6 kW |
| 정격 전류 | 6.3 A |
| 퓨즈 정격 | 16 A |
| 누전 차단기, 주파수 변환기(단상) | 유형 A (권장), 유형 B/F (옵션) |
| 권장 전선 단면* | 3G2.5 |

* 권장 전선 단면, 최대 길이 5 m 까지 공기 중에 덮개 없이 놓일 수 있음.

## 물 연결

| | |
|---|---|
| 물 공급 | |
| 물 공급 | 2 x G 3/4", 고정 접속, 선택적으로 연결 호스를 구비함 (최소 DN13 / 1/2") |
| 유량 압력 | 150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar) |
| 기기 드레인 | |
| 버전 | 고정 접속 (권장됨) 또는 깔대기형 배수 트랩 |
| 유형 | DN50 (최소 Ø 내부: 46 mm) |
| 하수관 경사 | 최소 2° (3.5%) |

## 수질

| | |
|---|---|
| 보일러용 물 연결 A*<br>리코일 핸드샤워, 세척용 물 연결 B* | |
| 일반<br>요구조건 | 음료수, 일반적으로 경수 |
| 일반 경도 | 4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm /<br>7 - 35 °TH / 5 - 25 °e |
| pH 값 | 6.5 - 8.5 |
| $Cl^-$ (염화물) | 최대 60 mg/l |
| $Cl_2$ (유리 염소) | 최대 0.2 mg/l |
| $SO_4^{2-}$ (황산염) | 최대 150 mg/l |
| Fe (철) | 최대 0.1 mg/l |
| 온도 | 최대 40 °C |
| 전기 전도율 | 최소 20 µS/cm |

* 연결 위치 그림 참조, 2 쪽.

## 물 소비

| | |
|---|---|
| 물 연결 A, B | |
| Ø 조리 소모** | 8.8 l/h |
| 최대 물 유량 | 15 l/min |

** 폐수 냉각을 위한 물 소비 포함.

주의 사항: 연결 위치 그림 참조, 2 쪽.

C4eT 10.20 GB

## 배출

| | |
|---|---|
| 열 방산 | |
| 잠열 | 7100 kJ/h / 1.97 kW |
| 현열 | 7200 kJ/h / 2.00 kW |
| 폐수 온도 | 최대 80 °C |
| 작동 소음 | 최대 70 dBA |

## 가스 데이터

| | |
|---|---|
| 연료 | 천연 가스, 액화 가스 |
| 배기가스 컨덕션 | 안전 정지 기능이 있는 환기 기술 설비 (RLT) |
| 가스 공급 연결 | R 3/4" |
| 연결 유량 압력 (CE에 따름) | |
| 천연 가스 2H (E) | 17 - 25 mbar |
| 천연 가스 2L (LL) | 18 - 30 mbar |
| 액화 가스 3B/P | 20 - 57.5 mbar |
| 프로판 3P | 25 - 57.5 mbar |
| 열출력 | |
| 천연 가스 2H (E) | |
| 컨벡션 버너 | 31 kW |
| 보일러 버너 | 31 kW |
| 천연 가스 2L (LL) | |
| 컨벡션 버너 | 30 kW |
| 보일러 버너 | 30 kW |
| 프로판 3P* | |
| 컨벡션 버너 | 31 kW |
| 보일러 버너 | 31 kW |
| 가스 소비량 | |
| 천연 가스 2H (E) | 3.3 m³/h |
| 천연 가스 2L (LL) | 3.8 m³/h |
| 프로판 3P / 액화 가스 3B/P | 2.4 kg/h |
| 배기가스량 | |
| 천연 가스, 액화 가스 | 최대 143 m³/h |

* 액화 가스 3B/P의 경우 열출력이 최대 15% 정도 더 높습니다.

## 액세서리

(자세한 정보는 액세서리 브로슈어를 참조하세요)

## 스태킹 키트

| | |
|---|---|
| 허용 조합 | 10.20 에 6.20 |
| 2 개의 가스 기기 조합 시 | |
| "Convotherm 4 가스 기기용 스태킹 키트" 선택 | |
| 스태킹 키트에서 전자 기기와 가스 기기 조합 시 | |
| "Convotherm 4 전자 기기용 스태킹 키트" 선택 경우: | |
| 하부 콤비 스티머 | EB/ES |
| 상부 콤비 스티머 | GB/GS |
| 다음의 경우, "Convotherm 4 가스 기기용 스태킹 키트" 선택: | |
| 하부 콤비 스티머 | GB/GS |
| 상부 콤비 스티머 | EB/ES |

유의 사항:
- 이 문서는 설계용입니다.
- 자세한 기술 제원 및 설치 지침은 설치 설명서를 참조하세요.

9760267_03 KOR 08/15. © 2015 Manitowoc. 제품의 개선으로 명시적인 안내 없이 사양이 달라질 수 있습니다.



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