

모델

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 10+1 랙 GN 2/1
- 가스
- 보일러 버전
- 슬라이딩식 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
- 슬라이딩식 도어: 더 많은 공간과 작업 안전성(추가 비용 발생 옵션)

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 – 킥-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 조리과 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

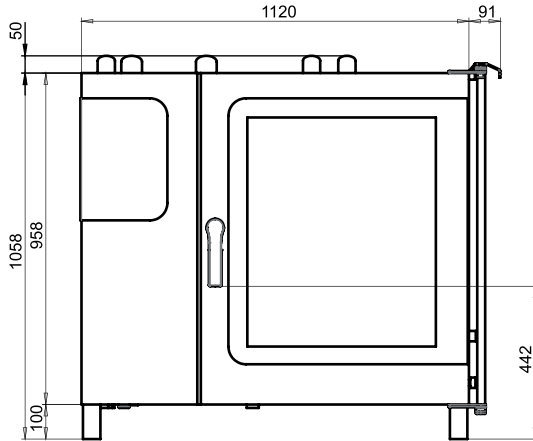
- 그리스 관리 기능이 있는 ConvoGrill (요청 시)
- ConvoSmoke – 내장된 스모킹 기능
- 프리존 버전
- 여러 전압 구매 가능
- 수비드 센서, 외부에서 접속 가능
- 심부 온도 센서, 외부에서 접속 가능

액세서리

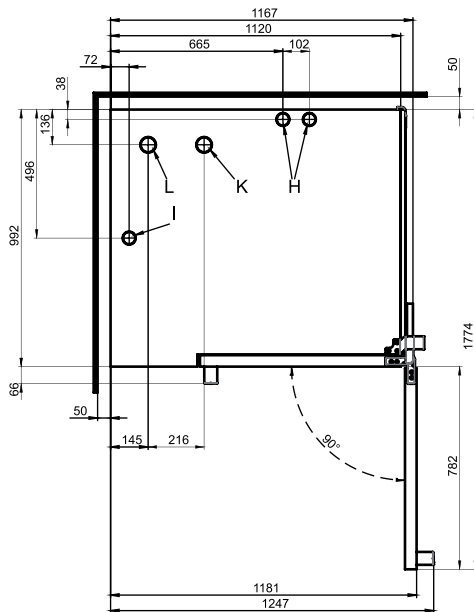
- ConvoLink – HACCP 와 요리 프로파일 관리 PC 소프트웨어
- 시그널 타워 – 작동 상태의 외부 표시
- 연회 시스템(패키지 또는 개별 선택 가능) 접시 랙, 이동식 선반 랙, 수송 트롤리, 보온 덮개
- 다양한 크기와 사양의 오븐 스탠드
- 랙 GN 또는 BM 선택 가능
- 스테킹 키트
- ConvoClean+ 완전 자동 청소 시스템(다중 및 단일 측정 정량)용 관리 제품



정면도



벽 간격이 표시된 평면도

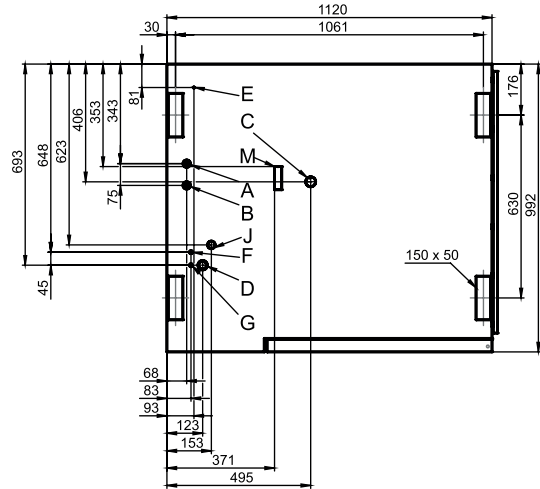


설치 지침

작동 중 절대적인 기기 기울기* 최대 2° (3.5%)

* 조정 가능한 기기 받침대 기본.

기기 바닥에서의 연결 위치



- A 물 연결 (물분사용)
- 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 230 kg

포장 무게 35 kg

안전 간격**

뒤쪽 50 mm

오른쪽 (슬라이딩식 도어 뒤로 밀) 130 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.

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 링 간격 66 mm**	57
접시 최대 Ø 32 cm 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*

리코일 핸드샤워, 세척용 물 연결 B*

일반 요구조건 음료수, 일반적으로 경수

일반 경도 4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e

pH 값 6.5 - 8.5

Cl⁻ (염화물) 최대 60 mg/l

Cl₂ (유리 염소) 최대 0.2 mg/l

SO₄²⁻ (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.

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.

유의 사항:

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

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