Convotherm

Höyryuuni

Projekti _____

Tuote _____

Lukumäärä _____

FCSI-osasto _____

Hyväksyntä _____

Päivämäärä _____

C4eT 10.10 GS DD

Malli

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 10+1 täyttötasoa GN 1/1
- Kaasu
- Ruiskutuslaite
- Liukuovi





Olennaiset ominaisuudet

- ACS+ käyttötilat: höyry, yhdistelmähöyry, kuumailma
- ACS+ lisätoiminnot:
  - Crisp&Tasty – kosteuden poisto 5-portaisesti
  - BakePro – perinteinen leivontatoiminto 5-portaisesti
  - HumidityPro – kosteutus 5-portaisesti
  - Tuulettimen nopeus – 5-portaisesti
- easyTouch 9" täyskosketusnäyttö
- ConvoClean+ täysautomaattinen puhdistusjärjestelmä, jossa käyttötilat eco, regular ja express – valinnaisesti yksittäisannostelulla
- Ethernet-liitäntä (LAN)
- HygienicCare
- USB-liitäntä integroitu ohjauspaneeliin
- TriColor-ilmaisinrengas – ilmaisee nykyisen käyttötilan
- Höyrynkehitys vedenruiskutuksella kypsennystilaan
- Liukuovi: enemmän tilaa ja työturvallisuutta (valinnainen lisähinnasta)

Vakiovarustelu

- ACS+ (Advanced Closed System +) -käyttötilat:
  - Höyry (30 - 130 °C) taatulla höyrykyllästyksellä
  - Yhdistelmähöyry (30 - 250 °C) automaattisella kosteudenmukautuksella
  - Kuumailma (30 - 250 °C) optimoidulla lämmönsiirrolla
- HygienicCare – turvallisuutta antibakteerisilla pinnoilla:
  - easyTouch-ohjauspaneeli
  - Ovenkahva ja rullakäsisuihku
- easyTouch-ohjauspaneeli:
  - 9" täyskosketusnäyttö
  - Press&Go – automaattinen kypsennys pikavalintanäppäimillä
  - TrayTimer – täytönhallinta samanaikaisesti eri elintarvikkeille
  - Esikuumennus+ – joustava esikuumennustoiminto esivalinnalla
  - ecoCooking – energiansäästötoiminto
  - NT-kypsentäminen (matalassa lämpötilassa kypsentäminen) / Delta-T-kypsentäminen
  - Cook&Hold – kypsennys ja lämpimänäpito samassa prosessissa
  - 399 kypsennysprofiilia, joissa on jopa 20 vaihetta
  - On-Screen-ohje aihetta tukevalla videotoiminnolla
  - Käynnistysaika-esivalinta
- Monipisteinen sisälämpötila-anturi
- Ovenkahva turvalukolla ja tönäisytoiminnolla
- HACCP ja pastörointiarvo tietojen tallennus
- Esilämmitys- ja Cool down -toiminto

Vaihtoehdot

- ConvoGrill rasvankäsittelytoiminnolla (tilauksesta)
- ConvoSmoke – sisäänrakennettu savustustoiminto
- Vankilaversio
- Saatavilla eri jännitteitä
- Sous-Vide-anturi, liitettävissä ulkoisesti
- Elintarvikkeen sisälämpötila-anturi, liitettävissä ulkoisesti

Tarvikkeet

- ConvoLink – HACCP:n ja kypsennysprofiilin hallinnan PC-ohjelmisto
- Signaalitorni – käyttötilan ulkoinen näyttö
- Bankettijärjestelmä (valinnaisesti pakettina tai yksittäin): lautasteline, hyllyteline, hyllyvaunu, lämpökupu
- Alustoista eri kokoja ja malleja
- Ripustimet valinnaisesti GN tai BM
- Pinoamissarjat
- Hoitotuotteet ConvoClean+ täysautomaattiselle puhdistusjärjestelmälle (moni- ja yksittäisannostelu)

CE

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

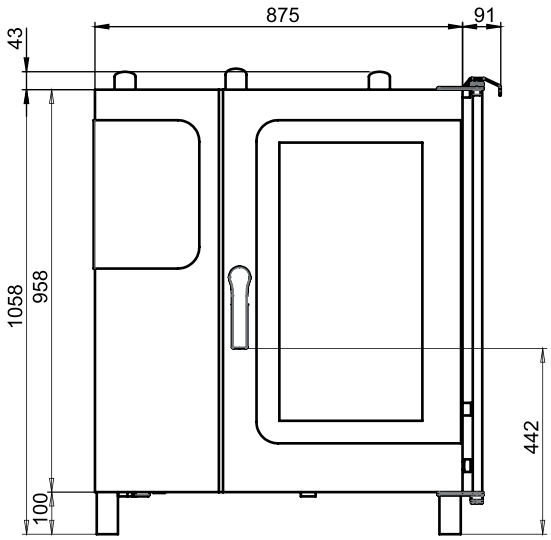
Tel: +49(0)8847 67-0
Fax: +49(0)8847 414

www.convotherm.com

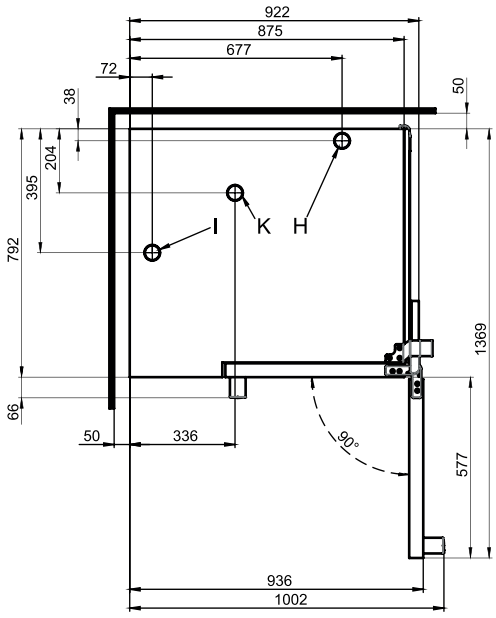
Manitowoc

C4eT 10.10 GS DD

Näkymä edestä



Näkymä päältä seinäetäisyyksineen

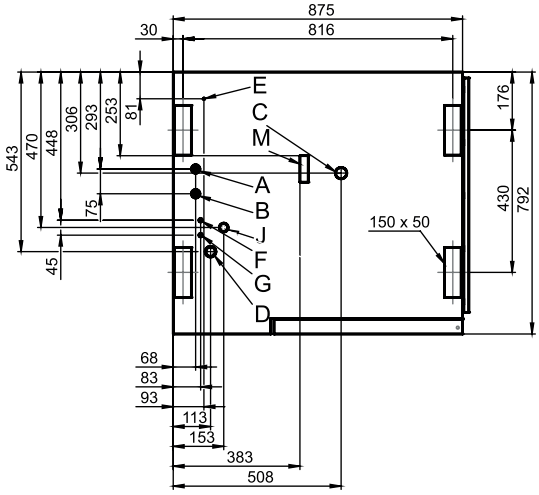


Pystytysohjeet

Laitteen absoluuttinen kaltevuus käytössä*	maks. 2° (3.5 %)

* Säädettävät laitejalat vakiona.

Liitäntäpaikat, laitteen pohja



A Vesiliitäntä (veden ruiskutus)

B Vesiliitäntä (puhdistus, rullakäsisuihku)

C Poistovesiliitäntä DN 50

D Sähköliitäntä

E Potentiaalintasaus

F Kirkasteliitäntä

G Puhdistusaineliitäntä

H Poistoilmaputki Ø 50 mm

I Tuuletusputki Ø 50 mm

J Kaasuliitäntä

K Poistokaasuputki (kypsennystilan kuumailmakuumennin)

M Ylivuotoaukko 80 mm x 25 mm

Mitat ja painot

Mitat pakkauksella	
Leveys x korkeus x syvyys	1110 x 1280 x 940 mm
Paino	
Tyhjäpaino ilman valinnaisia laitteita*/lisävarusteita	149 kg
Paino, pakkaus	30 kg
Turvaetäisyydet**	
Takana	50 mm
Oikealla (liukuovi taakse työnnettynä)	130 mm
Vasemmalle (suosittelemme huollon vuoksi suurempaa etäisyyttä)	50 mm
Ylhäällä***	1000 mm

* Valinnaisten laitteiden paino enint. 10 kg.

** Minimietäisyys lämpölähteisiin 500 mm.

*** Riippuu poistoilman ulosjohtamisen toteutuksesta ja katon ominaisuuksista.

9759366_03 FIN 08/15. © 2015 Manitowoc. Käynnissä olevat tuotteen parannukset voivat aiheuttaa erittelyjen muutoksia ilman eksplisiittistä huomautusta.

Täyttökapasiteetti

Kypsennysalustojen enimmäismäärä	
GN 1/1*	10+1
Paistomitta 600 x 400**	8
Lautanen enint. Ø 32 cm, Renkaan etäisyys 66 mm**	32
Lautanen enint. Ø 32 cm, Renkaan etäisyys 79 mm**	26
Maks. täyttöpaino	
GN 1/1 / 600 x 400	
/höyryuuni	50 kg
/taso	15 kg

* Sopiva ripustin vakiona.

** Sopiva ripustin saatavana lisävarusteena.

Sähköliitäntä

1N~ 230V 50/60Hz	
Nimellisarvot	0.6 kW
Nimellisvirta	2.3 A
Sulake	16 A
FI-suojakytkin, yksivaiheinen taajuusmuuttaja	Tyyppi A (suositeltava), tyyppi B/F (valinnainen)
Suositeltu johdon poikkileikkaus*	3G2.5
1N~ 100V 50/60Hz	
Nimellisarvot	0.5 kW
Nimellisvirta	5.2 A
Sulake	16 A
FI-suojakytkin, yksivaiheinen taajuusmuuttaja	Tyyppi A (suositeltava), tyyppi B/F (valinnainen)
Suositeltu johdon poikkileikkaus*	3G2.5

* Suositeltu johdon poikkileikkaus asennettuna irrallaan lattian yläpuolelle, pituus maks. 5 m.

Vesiliitäntä

Vesijohto	
Vedensyöttö	2 x G 3/4", kiinteä liitäntä, valinnaisesti liitäntäletkulla (vähint. DN13 / 1/2")
Virtauspaine	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Laitteen poistoaukko	
Toteutus	Kiinteä liitäntä (suositellaan) tai lappo
Tyyppi	DN50 (min. Ø sisä: 46 mm)
Poistovesijohdon kaltevuus	min. 3.5 % (2°)

Veden laatu

Vesiliitäntä A*, veden ruiskutus	
Yleiset vaatimukset	Juomavesi, tavallisesti pehmeä vesi (asenna tarvitt. vedenpuhdistin)
Kokonaiskovuus	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Vesiliitäntä B* puhdistusta, rullakäsisuihkua varten	
Yleiset vaatimukset	Juomavesi, tavallisesti kova vesi
Kokonaiskovuus	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Vesiliitännät A, B*	
pH-arvo	6.5 - 8.5
Cl^- (kloridi)	maks. 60 mg/l
Cl_2 (vapaa kloori)	maks. 0.2 mg/l
SO_4^{2-} (sulfaatti)	maks. 150 mg/l
Fe (rauta)	maks. 0.1 mg/l
Lämpötila	maks. 40 °C
Sähkönjohtavuus	min. 20 µS/cm

* Katso kuva Liitäntäpaikat, s. 2.

Vedenkulutus

Vesiliitäntä A*	
Ø kulutus kypsennys	4.2 l/h
Maksimikulutus	0.6 l/min
Vesiliitännät A, B	
Ø kulutus kypsennys**	6.3 l/h
Veden maksimivirtaama	15 l/min

* Arvot vedenkäsittelylaitteiston mitoitusta varten.

** Sis. poistoveden jäähdyttämiseen tarvittavan veden.

HUOMAUTUS: Katso kuva Liitäntäpaikat, s. 2.

C4eT 10.10 GS DD

Päästöt

Lämmönluovutus	
Latentti	3500 kJ/h / 0.97 kW
Herkkä	4500 kJ/h / 1.25 kW
Poistoveden lämpötila	maks. 80 °C
Käyttömelu	maks. 70 dBA

Kaasutiedot

Käyttöaineet	Maakaasu, nestekaasu
Poistokaasun poisto	Huoneilmatekninen laitteisto (RLT) turvakatkaisulla
Kaasunsyötön liitäntä	R 3/4"
Liitännän virtauspaine (CE:n mukaisesti)	
Maakaasu 2H (E)	17 - 25 mbar
Maakaasu 2L (LL)	18 - 30 mbar
Nestekaasu 3B/P	20 - 57.5 mbar
Propaani 3P	25 - 57.5 mbar
Lämmitysteho	
Maakaasu 2H (E)	
Kuumailmapoltin	21 kW
Maakaasu 2L (LL)	
Kuumailmapoltin	20 kW
Propaani 3P*	
Kuumailmapoltin	22 kW
Kaasunkulutus	
Maakaasu 2H (E)	2.1 m^3/h
Maakaasu 2L (LL)	2.5 m^3/h
Propaani 3P / nestekaasu 3B/P	1.7 kg/h
Poistokaasumäärä	
Maakaasu, nestekaasu	maks. 92 m^3/h

* Nestekaasulla 3B/P lämmitysteho on jopa 15 % suurempi.

LISÄVARUSTEET

(Lue yksityiskohtaiset tiedot lisävaruste-esitteestä)

Pinoamissarja

Sallittu yhdistelmä	6.10 10.10:n päälle
Kahden kaasulaitteen yhdistelmässä	
Valinta "Pinoamissarja Convotherm 4 kaasulaitteelle", jos:	
Sähkölaitteen ja kaasulaitteen yhdistelmässä pinoamissarjassa	
Valinta "Pinoamissarja Convotherm 4 sähkölaitteelle", jos:	
Alempi höyryuuni	EB/ES
Ylempi höyryuuni	GB/GS
Valinta "Pinoamissarja Convotherm 4 kaasulaitteelle", jos:	
Alempi höyryuuni	GB/GS
Ylempi höyryuuni	EB/ES

Huomautus!
- Tämä asiakirja on tarkoitettu vain suunnittelua varten.
- Lue muut tekniset tiedot sekä asennus- ja pystytysohjeet asennuskäsikirjasta.

9759366_03 FIN 08/15. © 2015 Manitowoc. Käynnissä olevat tuotteen parannukset voivat aiheuttaa erittelyjen muutoksia ilman eksplisiittistä huomautusta.

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