

# Vaporizador combinado

Projeto \_\_\_\_\_  
Item \_\_\_\_\_  
Quantidade \_\_\_\_\_  
Seção FCSI \_\_\_\_\_  
Autorização \_\_\_\_\_  
Data \_\_\_\_\_

C4eT 12.20 GB

## Modelo

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 12 Gavetas GN 2/1
- Gás
- Caldeira
- Encosto direito



## Principais características

- Modos de operação do ACS+: Vapor, vapor combinado, ar quente
- Funções adicionais do ACS+:
  - Crisp&Tasty – desumidificação em cinco níveis
  - BakePro – tradicional função de cozimento em cinco níveis
  - HumidityPro – umidificação em cinco níveis
  - Velocidade do ventilador – em cinco níveis
- Tela full touch 9" easyTouch
- Sistema de limpeza totalmente automático ConvoClean+ no modo eco, regular e express – opcionalmente com dosagem individual
- Interface Ethernet (LAN)
- HygienicCare
- Interface USB integrada no painel de controle
- Anel indicador TriColor – mostra o estado operacional atual
- Geração de vapor por caldeira de alta pressão fora da câmara de cozimento
- Porta do aparelho com encosto direito

## Equipamento de série

- Modos de operação ACS+ (Advanced Closed System +):
  - Vapor (30-130°C) com saturação garantida
  - Vapor combinado (30-250°C) com ajuste automático de umidade
  - Ar quente (30-250°C) com propagação de calor otimizada
- HygienicCare – segurança graças a superfícies antibacterianas:
  - Pannel de controle easyTouch
  - Puxador da porta e pistola de água enrolável
- Interface do usuário easyTouch:
  - Tela full touch de 9"
  - Press&Go – cozimento automático com teclas de seleção rápida
  - TrayTimer – gerenciamento simultâneo do carregamento para diversos produtos
  - Regeneração+ – função de regeneração com pré-seleção
  - ecoCooking – função de economia de energia
  - Cozimento LT (cozimento a baixa temperatura) / cozimento Delta-T
  - Cook&Hold – cozimento e manutenção do prato quente em um processo
  - 399 perfis de cozimento de até 20 etapas
  - Ajuda na tela com funções de vídeo de auxílio a tópicos
  - Pré-seleção do horário de início
- Sensor da temperatura interna de múltiplos pontos
- Puxador da porta com fechadura de segurança
- Ponte de pré-aquecimento integrada
- HACCP e valor de pasteurização – armazenamento de dados
- Função de pré-aquecimento e Cool down

## Opções

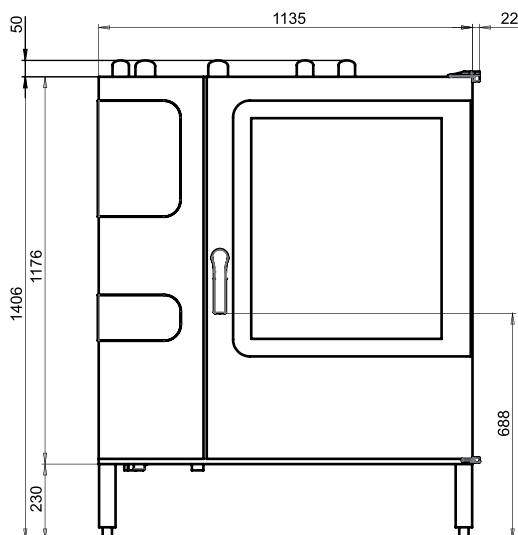
- Porta de correr – mais lugar e segurança no trabalho (ver folha de dados própria)
- ConvoGrill com função de gerenciamento de gordura (mediante solicitação)
- Versão para prisões
- Disponível em diversas tensões
- Sensor de vácuo inserível externamente
- Sensor da temperatura interna inserível externamente

## Acessórios

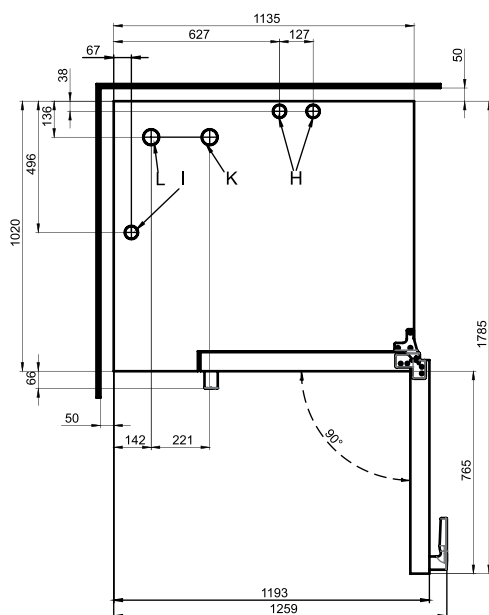
- ConvoLink – HACCP e software de PC de perfil de cozimento
- Torre sinalizadora – indicação externa do estado operacional
- Sistema de banquetes (opcionalmente como pacote ou individual): Carrinho de abastecimento de pratos, carrinho de abastecimento, coifa térmica
- Produtos de manutenção para o sistema de limpeza totalmente automático ConvoClean+ (dosagem múltipla e individual)



### Visão frontal



### Vista superior com distâncias de parede

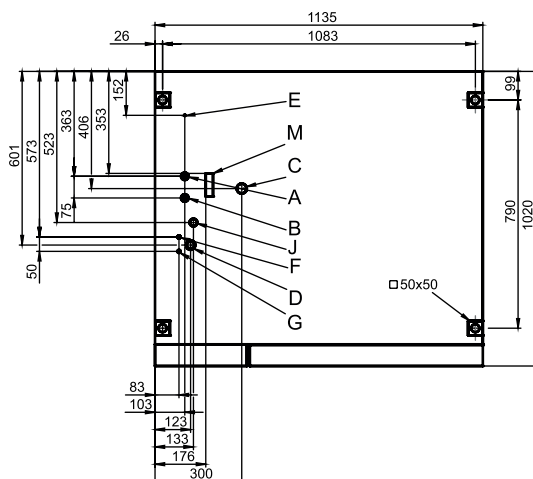


### Instruções de instalação

Inclinação absoluta do aparelho em funcionamento\* máx. 2° (3.5%)

\* Pés do aparelho ajustáveis de série.

### Posições de conexão no piso do aparelho



- A Conexão de água (para caldeira)
- B Conexão de água (para limpeza, pistola de água enrolável)
- C Conexão de rejeitos líquidos DN 50
- D Conexão elétrica
- E Compensação de potencial
- F Conexão do abrillantador
- G Conexão do produto de limpeza
- H Tubuladura de saída de ar Ø 50 mm
- I Tubuladura de ventilação Ø 50 mm
- J Conexão de gás
- K Tubuladura de saída de gás (aquecimento por ar quente da câmara de cozimento)
- M Vertedouro de segurança 80 mm x 25 mm

### Medidas e pesos

#### Dimensões com embalagem

Largura x altura x profundidade 1410 x 1615 x 1170 mm

#### Peso

Peso sem carga sem opcionais\* / acessórios 286 kg

Peso da embalagem 45 kg

#### Distâncias de segurança\*\*

Atrás 50 mm

À direita 50 mm

À esquerda (para a realização de serviços recomendamos uma distância maior) 50 mm

Acima\*\*\* 1000 mm

\* Peso máx. dos opcionais 10 kg.

\*\* Distância mínima de 500 mm das fontes de calor.

\*\*\* Depende do tipo da exaustão de ar e das características do teto.

## Capacidade de carregamento

### Número de máx. de suportes para o preparo de alimentos

GN 1/1*	24
GN 2/1*	12
Diâmetro máx. dos pratos 32 cm, Distância do anel 66 mm**	74
Diâmetro máx. dos pratos 32 cm, Distância do anel 79 mm**	59

### Peso de abastecimento máx.

GN 1/1 / 600 x 400	
por vaporizador combinado	120 kg
por grelha	15 kg

\* Carrinho de abastecimento apropriado de série.

\*\* Carrinho de abastecimento apropriado disponível como acessório.

## Conexão elétrica

### 1N~ 230V 50/60Hz

Consumo nominal	0.6 kW
Corrente nominal	2.7 A
Proteção fusível	16 A
Disjuntor FI, conversor de frequência unifásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Seção transversal do condutor recomendada*	3G2.5

### 1N~ 100V 50/60Hz

Consumo nominal	0.6 kW
Corrente nominal	6.3 A
Proteção fusível	16 A
Disjuntor FI, conversor de frequência unifásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Seção transversal do condutor recomendada*	3G2.5

\* Seção transversal do condutor recomendada assentada livremente no ar com no máx. 5 m de comprimento.

## Conexão de água

### Alimentação de água

Abastecimento de água	2 x G 3/4", conexão permanente opcional com mangueira de ligação (mín. DN13 / 1/2")
Pressão do fluxo	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)

### Escoadouro do aparelho

Modelo	Conexão permanente (recomendada) ou tina aberta ou canal/calha
Tipo	DN50 (diâmetro mín. interno: 46 mm)
Inclinação da tubulação de escoamento da água	min. 3.5% (2°)

## Qualidade da água

### Conexão de água A\* para caldeira, Conexão de água B\* para limpeza, pistola de água enrolável

Requisitos gerais	Água potável, normalmente água dura
Dureza geral	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Valor pH	6.5 - 8.5
Cl <sup>-</sup> (cloreto)	máx. 60 mg/l
Cl <sub>2</sub> (cloro livre)	máx. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (sulfato)	máx. 150 mg/l
Fe (ferro)	máx. 0.1 mg/l
Temperatura	máx. 40 °C
Condutividade elétrica	mín. 20 µS/cm

\* Ver o gráfico Posições de conexão, pag. 2.

## Consumo de água

### Conexões de água A, B

Diâm. para o consumo no cozimento**	10.5 l/h
Débito de água máx.	15 l/min

\*\* Inclusive a demanda de água para resfriamento da água residual.

AVISO: Ver o gráfico Posições de conexão, pag. 2.

## Emissões

## Liberação de calor

Latente	11000 kJ/h / 3.06 kW
Sensível	8200 kJ/h / 2.28 kW

**Temperatura da água de escoamento** máx. 80 °C

**Ruído de funcionamento** máx. 70 dBA

## Dados do gás

Consumíveis	Gás natural, gás líquido
Exaustão de gás	Sistema de ar condicionado (RLT) com desligamento de segurança
Conexão de suprimento de gás	R 3/4"

**Pressão do fluxo de conexão (conforme CE)**

Gás natural 2H (E)	17 - 25 mbar
Gás natural 2L (LL)	18 - 30 mbar
Gás liquefeito 3B/P	20 - 57.5 mbar
Propano 3P	25 - 57.5 mbar

**Potência de aquecimento**

Gás natural 2H (E)	
Queimador de combustão interna	31 kW
Gás natural 2L (LL)	
Queimador de combustão interna	30 kW
Propano 3P*	
Queimador de combustão interna	31 kW

**Consumo de gás**

Gás natural 2H (E)	3.3 m³/h
Gás natural 2L (LL)	3.8 m³/h
Propano 3P / Gás liquefeito 3B/P	2.4 kg/h

**Volume de gás de escape**

Gás natural, gás líquido	máx. 143 m³/h
--------------------------	---------------

\* Com gás liquefeito 3B/P, a potência de aquecimento é 15% maior.

Por favor note que:

- Este documento serve exclusivamente para o planejamento.
- Mais dados técnicos bem como instruções de instalação e de arranjo físico podem ser obtidos no manual de instalação.