Convotherm

Kombiugn

Projekt _____

Artikel _____

Antal _____

FCSI sektion _____

Godkännande _____

Datum _____

C4eT 10.20 GS DD

Modell

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 10+1 Inskjutningsnivåer GN 2/1
- Gas
- Spruta
- Gömd dörr





Viktiga egenskaper

- ACS+ driftsläge: Ånga, kombiånga, hetluft
- ACS+ tilläggsfunktioner:
  - Crisp&Tasty – avfuktning i 5 nivåer
  - BakePro – traditionell bakfunktion i 5 nivåer
  - HumidityPro – befuktning i 5 nivåer
  - Fläkthastighet – i 5 nivåer
- easyTouch 9" full pekskärm
- ConvoClean+ helautomatiskt rengöringssystem med eco, regular och express läge – alternativt med engångsdosering
- Ethernet gränssnitt (LAN)
- HygienicCare
- USB gränssnitt integrerat i manöverpanelen
- TriColor indikatorring – visar aktuell driftsstatus
- Ånggenerering med vatteninsprutning i ugnen
- Gömd dörr – mer plats och arbetssäkerhet (alternativt mot merkostnad)

Serieutrustning

- ACS+ (Advanced Closed System +) driftsläge:
  - Ånga (30-130°C) med garanterad ångmättning
  - Kombiånga (30-250°C) med automatiskt fuktanpassning
  - Hetluft (30-250°C) med optimerad värmeöverföring
- HygienicCare – säkerhet med antibakteriella ytor:
  - easyTouch manöverpanel
  - Dörrhandtag och handspruta
- easyTouch användargränssnitt:
  - 9" full pekskärm
  - Press&Go – automatisk tillagning med snabbvalsknappar
  - TrayTimer – laddningshantering för olika produkter samtidigt
  - Regenerera+ – flexibel regenereringsfunktion med förval
  - ecoCooking – energisparfunktion
  - NT-tillagning (lågtemperaturtillagning) / Delta-T-tillagning
  - Cook&Hold – tillagning och värmehållning i en process
  - 399 tillagningsprofiler med upp till 20 steg
  - On-Screen-hjälp med temastödd videofunktion
  - Förvald starttid
- Kärntemperatursensor med flera punkter
- Dörrhandtag med säkerhetslåsning och stängningsfunktion
- HACCP och pastöriseringsvärde datalagring
- Förvärmnings- och Cool down-funkion

Alternativ

- ConvoGrill med fetthanteringsfunktion (enligt offert)
- ConvoSmoke – inbyggd rökningsfunktion
- Fängelseversion
- Olika spänningar finns tillgängliga
- Sous-Vide-sensor, externt instickbar
- Kärntemperatursensor, externt instickbar

Tillbehör

- ConvoLink – HACCP och tillagningsprofil-hantering PC mjukvara
- Signal Tower – extern indikering av driftsstatus
- Bankettsystem (alternativt som paket eller separat): Tallriksstativ, rack, rackvagn, termokåpa
- Stativ i olika storlekar och utföranden
- Gejderställningar, alternativt GN eller BM
- Staplingssatser
- Skötselprodukter för ConvoClean+ helautomatiskt rengöringssystem (flera doseringar och engångsdosering)

CE

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

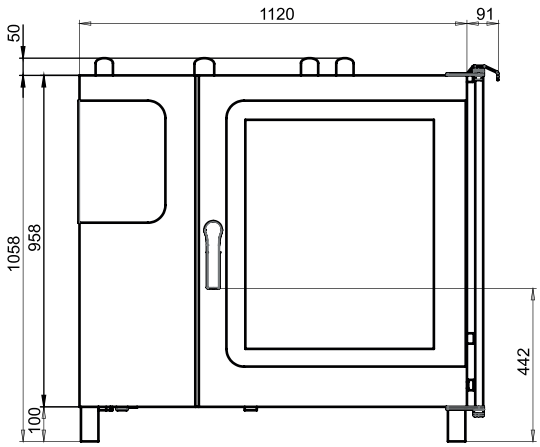
Tel: +49(0)8847 67-0
Fax: +49(0)8847 414

www.convotherm.com

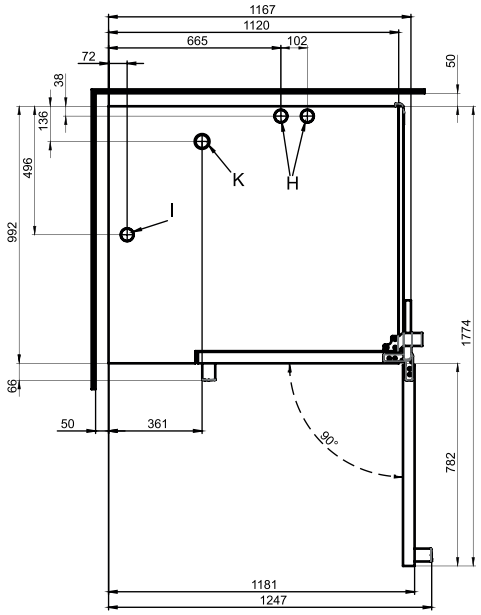
Manitowoc

C4eT 10.20 GS DD

Sett framifrån



Uppifrån med väggavstånd

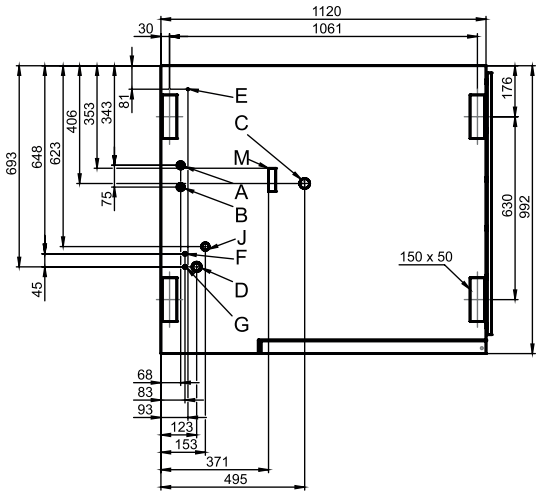


Uppställningsanvisningar

Absolut aggregatlutning under drift*	max. 2° (3.5%)

* Höjdinställbara aggregatfötter är standard.

Anslutningspositioner aggregatets botten



A Vattenanslutning (för boiler)
B Vattenanslutning (för rengöring och handspruta)
C Avloppsvattenanslutning DN 50
D Elanslutning
E Potentialutjämning
F Diskmedelanslutning
G Rengöringsmedelsanslutning
H Frånluftsstos Ø 50 mm
I Ventilationsstos Ø 50 mm
J Gasanslutning
K Avgasstos (hetluftsvärme ugn)
M Bräddning 80 mm x 25 mm

Mått och vikt

Mått med förpackning	
Bredd x höjd x djup	1345 x 1280 x 1140 mm
Vikt	
Tomvikt utan alternativ* / tillbehör	200 kg
Vikt förpackning	35 kg
Säkerhetsavstånd**	
Bak	50 mm
Höger (gömd dörr tillbakaskjuten)	130 mm
Vänster (större avstånd rekommenderas för service)	50 mm
Uppe***	1000 mm

* Vikt alternativ max. 10 kg.

** Minimiavstånd till värmekällor 500 mm.

*** Beroende på frånluftavledningens och takets beskaffenhet.

9759486_03 SWE 08/15. © 2015 Manitowoc. Löpande förbättringar av produkten kan medföra ändrade specifikation utan föregående information.

Laddningskapacitet

Max. antal tillagningsbehållare	
GN 1/1*	20+2
GN 2/1*	10+1
Mått 600 x 400**	16
Tallrik max. Ø 32 cm, Ringavstånd 66 mm**	57
Tallrik max. Ø 32 cm, Ringavstånd 79 mm**	48
Max. laddningsvikt	
GN 1/1 / 600 x 400	
per kombiugn	100 kg
per plåt	15 kg

* Passande gejderställning är standard.

** Passande gejderställning finns som tillbehör.

Elektrisk anslutning

1N~ 230V 50/60Hz	
Märkeffekt	0.6 kW
Märkström	2.3 A
Avsäkring	16 A
Jordfelsbrytare, frekvensomvandlare enfas	Typ A (rekommenderad), typ B/F (alternativ)
Rekommenderad kabeldiameter*	3G2.5
1N~ 100V 50/60Hz	
Märkeffekt	0.5 kW
Märkström	5.2 A
Avsäkring	16 A
Jordfelsbrytare, frekvensomvandlare enfas	Typ A (rekommenderad), typ B/F (alternativ)
Rekommenderad kabeldiameter*	3G2.5

* Rekommenderad kabeldiameter fritt dragen i luften vid max. längd 5 m.

Vattenanslutning

Vatteninlopp	
Vatteninlopp	2 x G 3/4", fast anslutning alternativ med anslutningsslang (min. DN13 / 1/2")
Flödestryck	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Aggregatavlopp	
Utförande	Fast anslutning (rekommenderas) eller vattenlås
Typ	DN50 (min. Ø inner: 46 mm)
Lutning avloppsledning	min. 3.5% (2°)

Vattenkvalitet

Vattenanslutning A* för vatteninsprutning,	
Allmänna krav	Dricksvatten, typiskt mjukt vatten (installera ev. vattenberedningsanläggning)
Total hårdhetsgrad	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Vattenanslutning B* för rengöring, handspruta	
Allmänna krav	Dricksvatten, typiskt hårt vatten
Total hårdhetsgrad	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Vattenanslutningar A, B*	
pH-värde	6.5 - 8.5
Cl^- (klorid)	max. 60 mg/l
Cl_2 (fritt klor)	max. 0.2 mg/l
SO_4^{2-} (sulfat)	max. 150 mg/l
Fe (järn)	max. 0.1 mg/l
Temperatur	max. 40 °C
Elektrisk ledningsförmåga	min. 20 µS/cm

* Se grafik anslutningspositioner, s. 2.

Vattenförbrukning

Vattenanslutning A*	
Ø Förbrukning tillagning	7.4 l/h
Max. förbrukning	0.6 l/min
Vattenanslutningar A, B	
Ø Förbrukning tillagning**	11.1 l/h
Max. vattengenomflöde	15 l/min

* Värden för dimensionering av en vattenberedningsanläggning.

** Inkl. vattenbehov vid kylning av avloppsvatten.

OBS: Se grafik anslutningspositioner, s. 2.

C4eT 10.20 GS DD

Emissioner

Värmeavgivning	
Latent	7100 kJ/h / 1.97 kW
Sensibel	7200 kJ/h / 2.00 kW
Avloppsvattentemperatur	max. 80 °C
Driftsbuller	max. 70 dBA

Gasuppgifter

Driftsmedel	Gas, flytande gas
Avgasavledning	Ventilationsteknisk anläggning (RLT) med säkerhetsavstängning
Anslutning gastillförsel	R 3/4"
Anslutningstryck (enligt CE)	
Naturgas 2H (E)	17 - 25 mbar
Naturgas 2L (LL)	18 - 30 mbar
Flytande gas 3B/P	20 - 57.5 mbar
Propan 3P	25 - 57.5 mbar
Värmeeffekt	
Naturgas 2H (E)	
Hetluftbrännare	31 kW
Naturgas 2L (LL)	
Hetluftbrännare	30 kW
Propan 3P*	
Hetluftbrännare	31 kW
Gasförbrukning	
Naturgas 2H (E)	3.3 m^3/h
Naturgas 2L (LL)	3.8 m^3/h
Propan 3P / flytande gas 3B/P	2.4 kg/h
Avgasmängd	
Gas, flytande gas	max. 143 m^3/h

* För flytande gas 3B/P är värmeeffekten upp till 15% högre.

TILLBEHÖR

(detaljerade data finns i tillbehörsbroschyre)

Staplingssats

Tillåten kombination	6.20 på 10.20
Vid kombination av två gasaggregat	
Val "staplingssats för Convotherm 4 gasaggregat"	
Vid kombination av elektriskt aggregat och ett gasaggregat i staplingssats	
Val "staplingssats för Convotherm 4 elektriskt aggregat", om:	
Undre kombiugn	EB/ES
Övre kombiugn	GB/GS
Val "staplingssats för Convotherm 4 gasaggregat", om:	
Undre kombiugn	GB/GS
Övre kombiugn	EB/ES

Beakta:
- Detta dokument används endast för planering.
- Ytterligare tekniska data sam installations- och uppställningsanvisningar finns i installationsmanualen.

9759486_03 SWE 08/15. © 2015 Manitowoc. Löpande förbättringar av produkten kan medföra ändrade specifikation utan föregående information.

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