

Kombipároló

Projekt _____
Cikk _____
Mennyiség _____
FCSI szakasz _____
Engedélyezés _____
Dátum _____

C4eT 10.20 GS

Modell

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 10+1 GN 2/1 rekeszek
- Gáz
- Befecskendező
- Jobboldali ütköző



Lényeges jellemzők

- ACS+ üzemmódok: Gőz, kombinált gőz, forró levegő
- ACS+ kiegészítő funkciók:
 - Crisp&Tasty – elpárologatás 5 fokozatban
 - BakePro – hagyományos sütőfunkció 5 fokozatban
 - HumidityPro – párástítás 5 fokozatban
 - Ventilátorsebesség – 5 fokozatban
- easyTouch 9" teljes érintő képernyő
- ConvoClean+ teljesen automatikus tisztítórendszer eco, regular és express üzemmóddal – egyedi adagolással is választható
- Ethernet-interfész (LAN)
- HygienicCare
- USB-port a kezelőpanelbe beépítve
- TriColor indikátorgyűrű – az aktuális üzemiállapotot mutatja
- Gőzelőállítás a víznek a főzőtérbe való fecskendezésével
- A készülék ajtaja jobboldali ütközővel

Alapfelszerelés

- ACS+ (Advanced Closed System+ = korszerű zárt rendszer +) üzemmódok:
 - Gőz (30-130°C) garantált gőztelítettség
 - Kombinált gőz (30-250°C) automatikus nedvesség összehangolással
 - Forró levegő (30-250°C) optimált hő átvitel
- HygienicCare – biztonság az antibakteriális felületeknek köszönhetően:
 - easyTouch kezelőpanel
 - Ajtófogantyú és görgős kézi zuhany
- easyTouch kezelőfelület:
 - 9" teljes érintő képernyő
 - Press&Go – automatikus főzés gyorsgombok segítségével
 - TrayTimer – adagoló menedzsment különböző termékek egyidejű elkészítéséhez
 - Regenerálás+ – rugalmas regeneráló funkció előválasztással
 - ecoCooking – energiamegtakarító funkció
 - LT-főzés (ételkészítés alacsony hőmérsékleten) / Delta-T főzés
 - Cook&Hold – főzés és melegen tartás egy folyamatban
 - 399 főzőprofil legfeljebb 20 lépésben
 - Onscreen-súgó az egyes témákat támogató video funkciókkal
 - Startidő-előválasztás
- Többpontos maghőmérséklet-érzékelő
- Ajtófogantyú biztonsági zárral és gyors zárési funkcióval
- HACCP és csírátlantási érték adattárolás
- Előhevítő és Cool down funkció

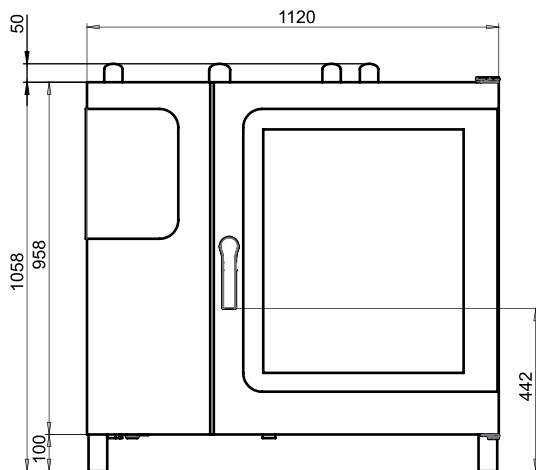
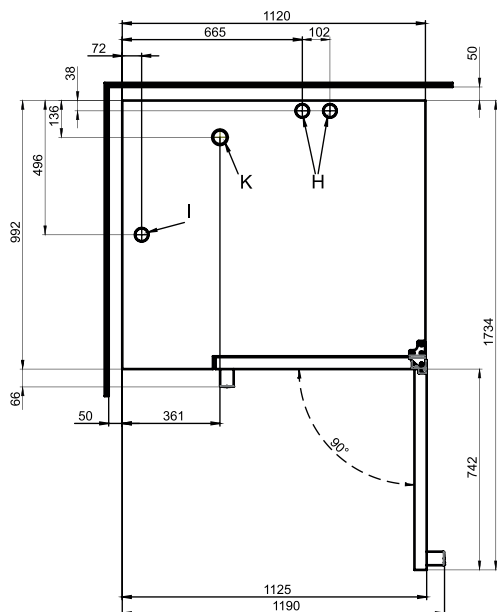
Opciók

- Eltűnőajtó – bőségebb helykínálat és munkabiztonság (lásd a külön adatlapot)
- ConvoGrill zsírmenedzsment funkcióval (érdeklődés esetén)
- ConvoSmoke – beépített füstölő funkció
- Börtön-kivitel
- Különböző feszültséggel kapható
- Sous Vide érzékelő, kívülről csatlakoztatható
- Maghőmérséklet-érzékelő, kívülről dugaszolható

Tartozékok

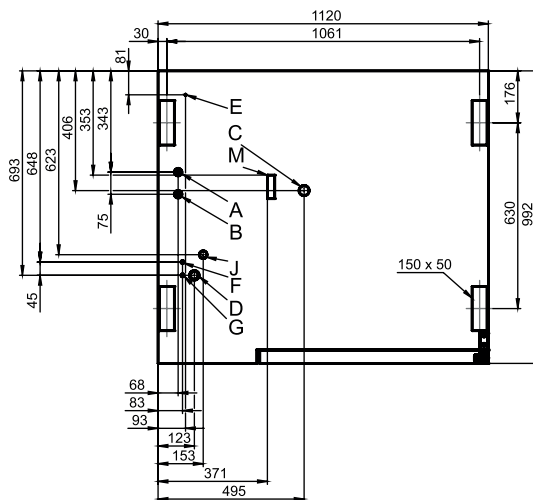
- ConvoLink – HACCP főzőprofil kezelés számítógépes program
- Signal Tower – az üzemiállapot külső kijelzése
- Bankett rendszer (csomagként, vagy egyenként választható) Tányérállvány, tartókeret, keretes kocsi, melegítő takaró
- Különböző méretű és kivitelű tartóbakok
- GN vagy BM beakasztható állványkeretek választhatók
- Tartóállványok
- A ConvoClean+ teljesen automatikus tisztítórendszer kezelését szolgáló termékek (többszörös és egyedi adagolás)



Előlnézet

Felülnézet a faltól mért távolságokkal

Felállítási tudnivalók

Abszolút készülékdőlés üzemeltetés közben* max. 2° (3.5%)

* Átállítható készüléklábak alapkitételben.

Készülékfenék csatlakoztatási pozíciói


- A** Vízcsatlakozás (vízbefecskendezéshez)
- B** Vízcsatlakozás (tisztításhoz, görgős kézizuhanyhoz)
- C** Szennyvíz-csatlakozó NA 50
- D** Elektromos csatlakozó
- E** Potenciálkiegyenlítés
- F** Öblítőszer csatlakozás
- G** Tisztítószer-csatlakozó
- H** Levegőelszívó-csonk Ø 50 mm
- I** Szellőzőcsonk Ø 50 mm
- J** Gázcsatlakozó
- K** Füstgázvezető csonek (főzőtér forró levegő fűtés)
- M** Biztonsági túlfolyó 80 mm x 25 mm

Méretetek és súlyok
Méretetek csomagolással

Szélesség x magasság x mélység 1345 x 1280 x 1140 mm

Súly

Üres súly opciók* / tartozékok nélkül 190 kg

Csomagolás súlya 35 kg

Biztonsági távolságok**

Hátul 50 mm

Jobb oldalt 50 mm

Bal oldalt (a kiszolgáláshoz nagyobb távolság ajánlott) 50 mm

Felül*** 1000 mm

* Opciók súlya max. 10 kg.

** Min. távolság hőforrásokhoz 500 mm.

*** Az elhasznált levegő elvezetésének módjától és a földem tulajdonságaitól függően.

Adagolási kapacitás
Főzött étel tartók max. száma

GN 1/1*	20+2
GN 2/1*	10+1
Sütési méret 600 x 400**	16
Tányér max. Ø 32 cm, Gyűrűtávolság 66 mm**	57
Tányér max. Ø 32 cm, Gyűrűtávolság 79 mm**	48

Max. töltési súly

GN 1/1 / 600 x 400	
kombipárolónként	100 kg
fiókonként	15 kg

* Megfelelő beakasztható állványkeret alapkivitelben.

** Megfelelő beakasztható állványkeret tartozékként kapható.

Elektromos bekötés
1N~ 230V 50/60Hz

Méretezési teljesítményfelvétel	0.6 kW
Méretezési áramerősség	2.3 A
Biztosíték	16 A
FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító (egyfázisú)	Típus A (ajánlott), Típus B/F (opcionálisan)
Ajánlott vezeték-keresztmetszet*	3G2.5

1N~ 100V 50/60Hz

Méretezési teljesítményfelvétel	0.5 kW
Méretezési áramerősség	5.2 A
Biztosíték	16 A
FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító (egyfázisú)	Típus A (ajánlott), Típus B/F (opcionálisan)
Ajánlott vezeték-keresztmetszet*	3G2.5

* Ajánlott vezeték-keresztmetszet, max. 5 m hosszú légvezeték esetén.

Vízcsatlakozás
Víz hozzávezetés

Víz bekötés 2 x G 3/4", fix csatlakozó, opcionálisan csatlakozótömlővel (min. NA13 / 1/2")

Áramlási nyomás 150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)

A készülék lefolyója

Végrehajtás Fix csatlakozó (ajánlott) vagy tölcsezsifon

Típus NA50 (min. Ø belül: 46 mm)

Szennyvízvezeték esése min. 3,5% (2°)

Vízminőség
Vízcsatlakozás A* vízbefecskendezéshez

Általános követelmények lúvíz, tipikusan lúvíz (adott esetben vízlágyítót kell beépíteni)

Teljes keménység 4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e

Vízcsatlakozás B* tisztításhoz, görgős kézizuhanyhoz

Általános követelmények lúvíz, tipikusan keményvíz

Teljes keménység 4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e

A, B* vízcsatlakozók

pH-érték	6.5 - 8.5
Cl ⁻ (klorid)	max. 60 mg/l
Cl ₂ (szabad klór)	max. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (szulfát)	max. 150 mg/l
Fe (vas)	max. 0.1 mg/l
Hőmérséklet	max. 40 °C
Elektromos vezetőképesség	min. 20 µS/cm

* Lásd a csatlakoztatási pozíciók rajzát, 2. o.

Vízfogyasztás
Vízcsatlakozás A*

Ø fogyasztás főzésnél	7.4 l/óra
Max. fogyasztás	0.6 l/perc

A, B vízcsatlakozók

Ø fogyasztás főzésnél**	11.1 l/óra
Max. vízfolyás	15 l/perc

* Értékek egy vízlágyító berendezés méretezéséhez.

** Beleértve a vízszükségletet a szennyvíz hűtéséhez.

ÉRTESETÉS: Lásd a csatlakoztatási pozíciók rajzát, 2. o.

Emissziók
Hőleadás

Látens	7100 kJ/h / 1.97 kW
Érzékeny	7200 kJ/h / 2.00 kW

Szennyvízhőmérséklet	max. 80 °C
-----------------------------	------------

Üzemi zaj	max. 70 dBA
------------------	-------------

A gázra vonatkozó adatok

Üzemanyagok	Földgáz, cseppfolyósított gáz
Füstgázvezető	Belső légtechnikai berendezés (RLT) biztonsági lekapcsolóval
Gáz hozzavezetés csatlakozás	R 3/4"

Csatlakozási átáramlási nyomás (CE szerint)

Földgáz 2H (E)	17 - 25 mbar
Földgáz 2L (LL)	18 - 30 mbar
Cseppfolyósított gáz 3B/P	20 - 57.5 mbar
Propán 3P	25 - 57.5 mbar

Fűtőtéljesítmény

Földgáz 2H (E)	
Forrólevegős égő	31 kW
Földgáz 2L (LL)	
Forrólevegős égő	30 kW
Propán 3P*	
Forrólevegős égő	31 kW

Gázfogyasztás

Földgáz 2H (E)	3.3 m³/h
Földgáz 2L (LL)	3.8 m³/h
Propán 3P / Cseppfolyósított gáz 3B/P	2.4 kg/h

Füstgáz mennyiség

Földgáz, cseppfolyósított gáz	max. 143 m³/h
-------------------------------	---------------

* 3B/P folyékony gáz esetén a fűtőtéljesítmény akár 15%-kal magasabb.

Kérjük figyelembe venni:

- Ez a dokumentum kizárólag tervezési célra szolgál.
- További műszaki adatok, valamint felszerelési és felállítási tudnivalók a felszerelési kézikönyvben találhatók.

TARTOZÉKOK

(Részletes adatokat a tartozék-prospektus tartalmaz)

Tartóállvány

Megengedett kombináció	6.20 10.20-on
------------------------	---------------

Két gázkészülék kombinációjánál

„Tartóállvány Convotherrm 4 gázkészülékek számára” kiválasztás

Elektromos készülék és gázkészülék kombinációjánál egy tartóállványban

„Tartóállvány Convotherrm 4 elektromos készülékek számára” kiválasztás, amennyiben:

Alsó kombipároló	EB/ES
Felső kombipároló	GB/GS

„Tartóállvány Convotherrm 4 gázkészülékek számára” kiválasztás, amennyiben:

Alsó kombipároló	GB/GS
Felső kombipároló	EB/ES