Convotherm

Kombipároló

Projekt _____

Cikk _____

Mennyiség _____

FCSI szakasz _____

Engedélyezés _____

Dátum _____

C4eT 12.20 GB DD

Modell

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 12 GN 2/1 rekeszek
- Gáz
- Bojler
- Eltűnőajtó





Lényeges jellemzők

- ACS+ üzemmódok: Gőz, kombinált gőz, forró levegő
- ACS+ kiegészítő funkciók:
  - Crisp&Tasty – elpárologtatás 5 fokozatban
  - BakePro – hagyományos sütőfunkció 5 fokozatban
  - HumidityPro – párásítás 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 üzemállapotot mutatja
- Gőzelőállítás nagyteljesítményű bojlerrel a főzőtéren kívül
- Eltűnőajtó – bőségesebb helykínálat és munkabiztonság (opció, felár ellenében)

Alapfelszerelés

- ACS+ (Advanced Closed System+ = korszerű zárt rendszer +) üzemmódok:
  - Gőz (30-130°C) garantált gőztelítettséggel
  - Kombinált gőz (30-250°C) automatikus nedvesség összehangolással
  - Forró levegő (30-250°C) optimált hő átvitellel
- 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
- Beépített előmelegítő híd
- HACCP és csírátlanítási érték adattárolás
- Előhevítő és Cool down funkció

Opciók

- ConvoGrill zsírmenedzsment funkcióval (érdeklődés esetén)
- Börtön-kivitel
- Különböző feszültséggel kapható
- Sous Vide érzékelő, kívülről csatlakoztatható
- Maghőmérséklet-érzékelő, kívülről dugaszolható

Tartozékok

- ConvoLink – HACCP főzőprofil kezelés számítógépes program
- Signal Tower – az üzemállapot külső kijelzése
- Bankett rendszer (csomagként, vagy egyenként választható) Tányéradagoló kocsi, adagoló kocsi, melegítő takaró
- A ConvoClean+ teljesen automatikus tisztítórendszer kezelését szolgáló termékek (többszörös és egyedi adagolás)

CE

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

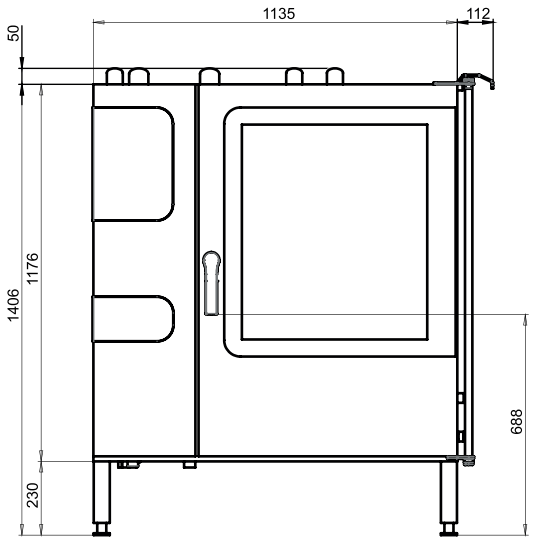
Tel: +49(0)8847 67-0
Fax: +49(0)8847 414

www.convotherm.com

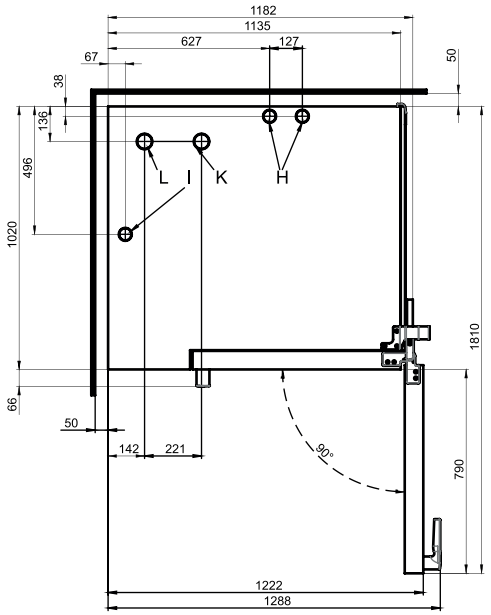
Manitowoc

C4eT 12.20 GB DD

Elölnézet



Felülnézet a faltól mért távolságokkal

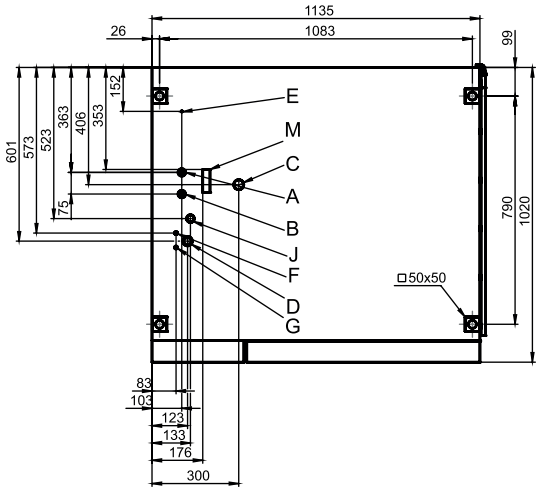


Felállítási tudnivalók

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

* Átállítható készüléklábak alapkivitelben.

Készülékfenék csatlakoztatási pozíciói



A Vízcsatlakozás (bojlerhez)

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 Füstgázelvezető csonk (főzőtér forró levegő fűtés)

M Biztonsági túlfolyó 80 mm x 25 mm

Méretek és súlyok

Méretek csomagolással	
Szélesség x magasság x mélység	1410 x 1615 x 1170 mm
Súly	
Üres súly opciók* / tartozékok nélkül	301 kg
Csomagolás súlya	45 kg
Biztonsági távolságok**	
Hátul	50 mm
Jobb oldalt (eltűnőajtó visszatolva)	160 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 födém tulajdonságaitól függően.

9760727_03 HUN 08/15. © 2015 Manitowoc. A termék folyamatos tökéletesítése külön értesítés nélkül a specifikációk változásával járhat.

Adagolási kapacitás

Főzött étel tartók max. száma	
GN 1/1*	24
GN 2/1*	12
Tányér max. Ø 32 cm, Gyűrűtávolság 66 mm**	74
Tányér max. Ø 32 cm, Gyűrűtávolság 79 mm**	59
Max. töltési súly	
GN 1/1 / 600 x 400	
kombipárolónként	120 kg
fiókonként	15 kg

* Megfelelő adagolókocsi alapkivitelben.

** Megfelelő adagolókocsi tartozékként kapható.

Elektromos bekötés

1N~ 230V 50/60Hz	
Méretezési teljesítményfelvétel	0.6 kW
Méretezési áramerősség	2.7 A
Biztosíték	16 A
FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító (egyfázisú)	Típus A (ajánlott), Típus B/F (opcióként)
Ajánlott vezeték-keresztmetszet*	3G2.5
1N~ 100V 50/60Hz	
Méretezési teljesítményfelvétel	0.6 kW
Méretezési áramerősség	6.3 A
Biztosíték	16 A
FI-védőkapcsoló, frekvenciaátalakító (egyfázisú)	Típus A (ajánlott), Típus B/F (opcióként)
Ajánlott vezeték-keresztmetszet*	3G2.5

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

Vízcsatlakozás

Víz hozzávezetés	
Vízbekötés	2 x G 3/4", fix csatlakozó, opcióként csatlakozótömlővel (min. NA13 / 1/2")
Áramlási nyomás	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
A készülék lefolyója	
Végrehajtás	Fix csatlakozó (ajánlott) vagy nyitott tálca vagy csatorna/lefolyó
Típus	NA50 (min. Ø belül: 46 mm)
Szennyvízvezeték esése	min. 3,5% (2°)

Vízminőség

Vízcsatlakozás A* bojlerhez, Vízcsatlakozás B* tisztításhoz, görgős kézizuhanyhoz	
Általános követelmények	Ivóvíz, tipikusan keményvíz
Teljes keménység	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
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 VA °C
Elektromos vezetőképesség	min. 20 µS/cm

* Lásd a csatlakoztatási pozíciók rajzát, 2. o.

Vízfogyasztás

A, B vízcsatlakozók	
Ø fogyasztás főzésnél**	10.5 l/óra
Max. vízátfolyás	15 l/perc

** Beleértve a vízszükségletet a szennyvíz hűtéséhez.

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

C4eT 12.20 GB DD

Emissziók

Hőleadás	
Látens	11000 kJ/h / 3.06 kW
Érzékeny	8200 kJ/h / 2.28 kW
Szennyvízhőmérséklet	max. 80 °C
Üzemi zaj	max. 70 dBA

A gázra vonatkozó adatok

Üzemanyagok	Földgáz, cseppfolyósított gáz
Füstgázelvezető	Belső légtechnikai berendezés (RLT) biztonsági lekapcsolóval
Gáz hozzávezetés 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
Fűtőteljesítmény	
Földgáz 2H (E)	
Forrólevegős égő	31 kW
Bojlerégő	31 kW
Földgáz 2L (LL)	
Forrólevegős égő	30 kW
Bojlerégő	30 kW
Propán 3P*	
Forrólevegős égő	31 kW
Bojlerégő	31 kW
Gázfogyasztás	
Földgáz 2H (E)	3.3 m^3/h
Földgáz 2L (LL)	3.8 m^3/h
Propán 3P / Cseppfolyósított gáz 3B/P	2.4 kg/h
Füstgáz mennyiség	
Földgáz, cseppfolyósított gáz	max. 143 m^3/h

* 3B/P folyékony gáz esetén a fűtőteljesítmény 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.

9760727_03 HUN 08/15. © 2015 Manitowoc. A termék folyamatos tökéletesítése külön értesítés nélkül a specifikációk változásával járhat.

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