

# スチームコンベクションオーブン

プロジェクト \_\_\_\_\_  
 製品 \_\_\_\_\_  
 個数 \_\_\_\_\_  
 FCSI セクション \_\_\_\_\_  
 認定 \_\_\_\_\_  
 日付 \_\_\_\_\_

C4eD 20.10 GB DD

## 型式

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- ガス
- 20 収納式ドア GN 1/1
- ボイラー
- 収納式ドア



## 主な機能

- ACS+ 操作モード: 蒸気モード、コンビネーションモード、熱風モード
- ACS+ 追加機能:
  - Crisp&Tasty – 5 段階の脱湿コントロール
  - BakePro – 従来の5段階のベーキング機能
  - HumidityPro (ヒューミディティプロ) – 5 段階の加湿コントロール
  - ファン速度機能調節 – 5 段階での切替
- easyDial: 全ての機能を一つのダイヤルで設定
- 半自動洗浄システム
- HygienicCare (衛生面への配慮)
- コントロールパネルに統合された USB インターフェース
- トリコロール・インジケータで現在の操作モードを表示
- 高性能ボイラーによる庫外のスチーム生成
- 収納式ドア: スペースの節約と作業の安全性を確保 (オプション)

## 標準仕様

- ACS+ (アドバンスド・クローズドシステム+) 操作モード:
  - 保証された蒸気飽和による蒸気モード (30-130°C)
  - 自動湿度調整機能つきコンビネーションモード (30-250°C)
  - 最適な熱伝導を保証する熱風モード (30-250°C)
- HygienicCare (衛生面への配慮)
  - easyDial 操作パネル
  - ドアハンドルおよびハンドシャワー
- easyDial ユーザー・インターフェース:
  - 中央コントロールユニット Convotherm-Dial (C-ダイヤル)
  - デジタル・ディスプレイ
  - 再加熱機能 – 調理済みの料理を最適な温度で加熱
  - 99 の調理プログラム (最高 9 調理ステップまで)
- マルチポイント CTC センサー
- ドアロック機構つきドアハンドル
- 予熱ブリッジ統合
- HACCP 低温殺菌値データの保存
- 予熱およびクールダウン機能

## オプション

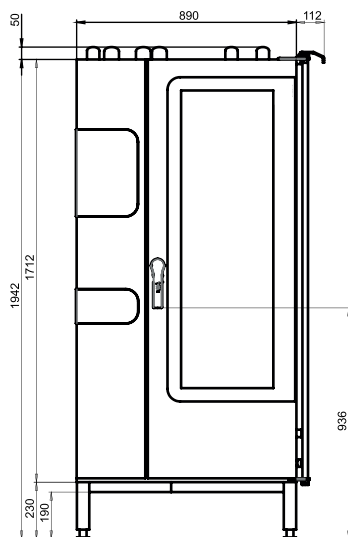
- ConvoClean 全自動洗浄システム、オプションの一回補充
- 刑務所仕様
- Ethernet インターフェース (LAN)
- 異なる電圧タイプに対応
- 外部接続が可能な Sous-Vide センサー
- 外部接続が可能な CTC センサー

## 付属品

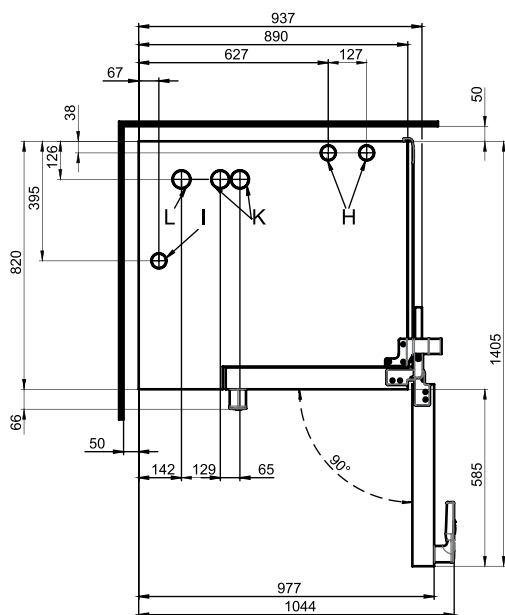
- ConvoLink – HACCP および調理プログラム管理用ソフトウェア
- シグナルタワ – 個別の操作状況インジケータ
- バンケットシステム (パッケージまたは個別で提供): プレートバンケットトrolley、トrolley、断熱フード
- ConvoClean (コンボクリーン) 全自動洗浄システム (複数・一回補充) および半自動庫内洗浄用ケア製品



正面図



壁とのクリアランスを表す上面図

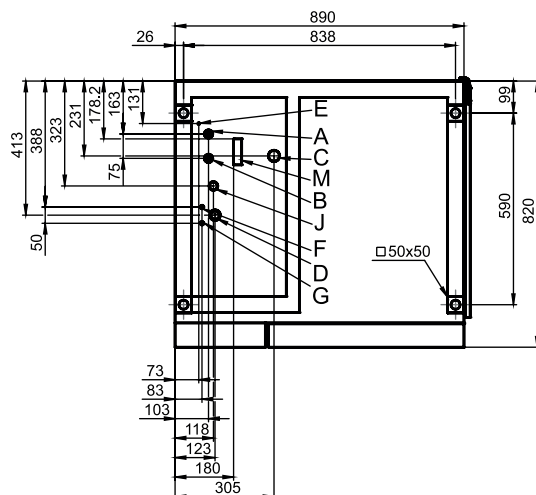


設置時の注意事項

作動中のコンボスターの絶対傾度\* max. 2° (3.5%)

\* シリーズのアジャスト脚。

コンボスター底の接続位置



- A 水供給 (ボイラー用)
- B 水供給 (洗浄およびハンドシャワー)
- C 排水接続 DN 50
- D 電気接続
- E 等電位ボンディング
- F リンス剤接続
- G 洗浄剤接続
- H 排気管「排気管とは Ø 50 mm
- I 換気パイプ Ø 50 mm
- J ガス接続
- K 排ガス管 (庫内の熱風加熱)
- M セーフティ・オーバーフローユニット 80 mm x 25 mm

寸法および重量

包装材を含む寸法	
幅 x 高さ x 奥行き	1165 x 2150 x 970 mm
重量	
オプションなしの空重量* / 付属品	315 kg
包装材の重量	40 kg
安全スペース**	
後ろ	50 mm
右 (スライド収納したドア)	160 mm
左 (サービスのために多めにクリアランスを確保することを推奨します)	50 mm
上***	1000 mm

\* オプション重量 max. 10 kg。

\*\* 熱源との距離は少なくとも 500 mm 保つこと。

\*\*\* 排気および天井の種類によって異なります。

## 収納量

調理物用棚の最大数

GN 1/1*	20
ロースト範囲 600 x 400**	17
皿のサイズ max. Ø 32 cm, リングの間隔 66 mm**	61
皿のサイズ max. Ø 32 cm, リングの間隔 79 mm**	50

最大搭載重量

GN 1/1 / 600 x 400	
コンボタームあたり	100 kg
棚当たり	15 kg

\* セットでお使いいただけるシリーズのトロリー。

\*\* セットでお使いいただけるトロリーを付属品としてご購入いただけます。

## 電気接続

1N~ 230V 50/60Hz

定格消費電力	1.1 kW
定格電流	4.7 A
ヒューズ	16 A
FI安全スイッチ、周波数変換器（単相）	推奨タイプ A、オプションタイプ B/F
推奨ケーブル断面*	3G2.5

1N~ 100V 50/60Hz

定格消費電力	1.1 kW
定格電流	10.9 A
ヒューズ	16 A
FI安全スイッチ、周波数変換器（単相）	推奨タイプ A、オプションタイプ B/F
推奨ケーブル断面*	3G2.5

\* 推奨導線断面、カバーのなし、最長 5m で敷設。

## 水供給

給水	
給水	2 x G 3/4", 固定接続、オプションの接続ホースも使用可（min. DN13 / 1/2"）
流圧	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
排水管	
実行	固定接続を推奨します。桶または溝も可。
タイプ	DN50（min. Ø 内径: 46 mm）
排水接続の傾斜	min. 3.5%（2°）

## 水質

ボイラーの水接続 A\*、  
洗浄、ハンドシャワー用水接続 B\*

一般要件	上水、典型的な硬質の水
全硬度	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
pH値	6.5 - 8.5
Cl <sup>-</sup> （塩素）	max. 60 mg/l
Cl <sub>2</sub> （遊離塩素）	max. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> （硫酸塩）	max. 150 mg/l
Fe（鉄）	max. 0.1 mg/l
温度	max. 40 °C
電気伝導性	min. 20 µS/cm

\* P. 2 接続位置の図を参照。

## 水消費量

水接続 A、B	
調理時の平均消費量**	9.9 l/h
Max. 最大流量	15 l/min

\*\* ※排水冷却用の水量を含む。

注意:P. 2 接続位置の図を参照。

## 排気ガス

熱放出	
潜熱	7100 kJ/h / 1.97 kW
感熱	8200 kJ/h / 2.28 kW
排水の温度	最大 80 °C
騒音	max. 70 dBA

## ガスデータ

燃料	天然ガス LPG
排ガス通路	安全シャットダウン機能を備えた空調装置
ガス供給	R3/4"
接続 (CEに基づく)	
天然ガス 2H (E)	17 - 25 mbar
天然ガス 2L (LL)	18 - 30 mbar
プロパンガス 3B/P	20 - 57.5 mbar
プロパンガス 3P	25 - 57.5 mbar
暖房性能	
天然ガス 2H (E)	
熱風バーナー	42 kW
ボイラーのバーナー	31 kW
天然ガス 2L (LL)	
熱風バーナー	40 kW
ボイラーのバーナー	30 kW
プロパンガス 3P*	
熱風バーナー	44 kW
ボイラーのバーナー	31 kW
ガス消費量	
天然ガス 2H (E)	4.2 m³/h
天然ガス 2L (LL)	4.9 m³/h
プロパンガス 3P / LPG ガス 3B/P	3.4 kg/h
排ガス量	
天然ガス LPG	最大 185 m³/h

\* プロパンガス 3B / P では加熱出力が最高 15% まで増加します。

以下にご注意下さい:

- この文書は計画のためにご参照ください。
- 詳細な技術データおよび据付や設置に関する注意事項については、据付説明書を参照してください。