プロジェクト _____

製品 _____

個数 _____

FCSI セクション _____

認定 _____

日付 _____

C4eD 20.20 GS

スチームコンベクションオーブン

型式

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 20 収納式ドア GN 2/1
- ガス
- インジェクション
- 左開き





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アルで設定
- 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・インジケーターで現在の操作モードを表示
- 水噴射装置による庫内のスチーム生成
- ドア（右ヒンジ）

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-ダイアル）
  - 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
- 収納式ドア – スペースの節約と作業の安全性を確保（データシートを参照）
- 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
- シグナルタワー – 個別の操作状況インジケーター
- 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ロリー、トロリー、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

CE

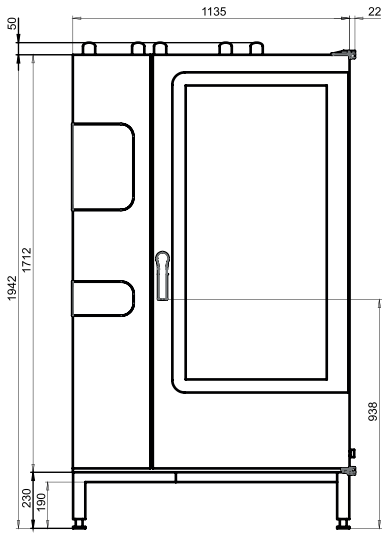
Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

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

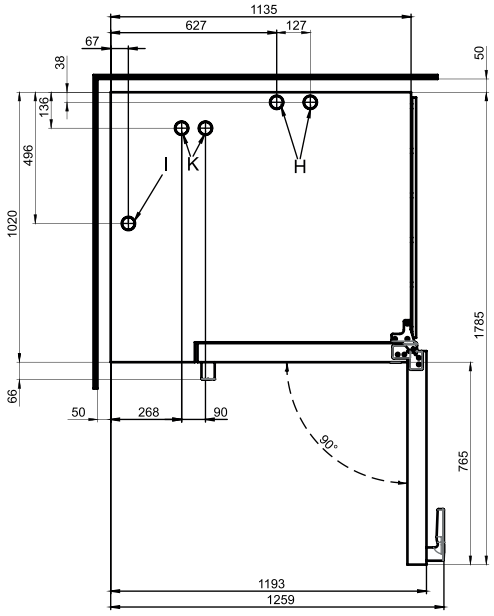
www.convotherm.com

C4eD 20.20 GS

正面図



壁とのクリアランスを表す上面図

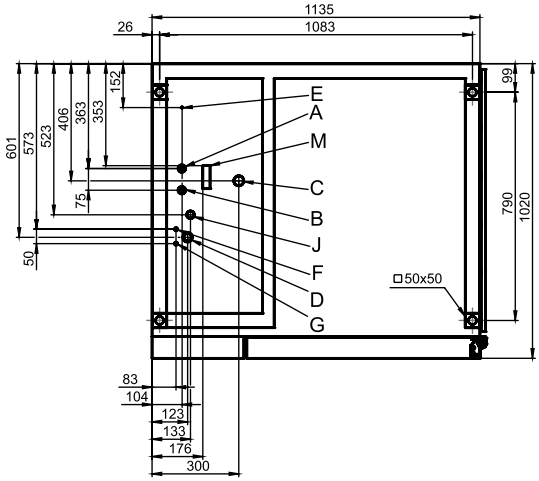


設置時の注意事項

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（水噴射装置）
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	1410 x 2150 x 1170 mm
重量	
オプションなしの空重量* / 付属品	346 kg
包装材の重量	48 kg
安全スペース**	
後ろ	50 mm
右	50 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。

9760010_03 JPN 08/15. © 2015 Manitowoc. 継続的な改善によって予告なく仕様を変更することがございます。

収納量

調理物用棚の最大数	
GN 1/1*	40
GN 2/1*	20
皿のサイズ max. Ø 32 cm, リングの間隔 66 mm**	122
皿のサイズ max. Ø 32 cm, リングの間隔 79 mm**	98
最大搭載重量	
GN 1/1 / 600 x 400	
コンボタームあたり	180 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	4.3 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	1.0 kW
定格電流	9.8 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

水噴射装置（ウォータージェット）用水接続 A*	
一般要件	上水、典型的な軟水（場合によっては、浄水器を取り付ける）
全硬度	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
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
水接続 A、B*	
pH値	6.5 - 8.5
Cl^-（塩素）	max. 60 mg/l
Cl_2（遊離塩素）	max. 0.2 mg/l
SO_4^{2-}（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

水供給 A*	
調理時の平均消費量	11.8 l/h
Max. 消費量	0.6 l/min
水接続 A、B	
調理時の平均消費量**	17.7 l/h
Max. 最大流量	15 l/min

* 水処理装置寸法設定値。

** ※排水冷却用の水量を含む。

注意:P. 2 接続位置の図を参照。

C4eD 20.20 GS

排気ガス

熱放出	
潜熱	12200 kJ/h / 3.39 kW
感熱	15400 kJ/h / 4.28 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	62 kW
天然ガス2L（LL）	
熱風バーナー	60 kW
プロパンガス 3P*	
熱風バーナー	62 kW
ガス消費量	
天然ガス 2H（E）	6.6 m³/h
天然ガス2L（LL）	7.6 m³/h
プロパンガス 3P / LPD ガス 3B/P	4.8 kg/h
排ガス量	
天然ガス　LPG	最大 286 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。

9760010_03 JPN 08/15. © 2015 Manitowoc. 継続的な改善によって予告なく仕様を変更することがございます。

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