

Model

Convotherrm 4 easyDial

- easyDial
- 10+1 Półki GN 1/1
- Gaz
- Urządzenie natryskowe
- Drzwi chowane



Istotne cechy

- ACS+ tryby pracy: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze
- Funkcje dodatkowe ACS+:
 - Crisp&Tasty – 5-stopniowe odwilżanie
 - BakePro – tradycyjna, 5-stopniowa funkcja pieczenia
 - HumidityPro – nawilżanie 5-stopniowe
 - Prędkość wentylatora – regulacja 5-stopniowa
- easyDial: dostęp do wszystkich funkcji na jednym poziomie
- Półautomatyczny system czyszczenia
- HygienicCare
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Wskaźnik pierścieniowy TriColor wskazuje aktualny stan pracy
- Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- Drzwi chowane: więcej miejsca i bezpieczeństwa pracy (opcjonalnie za dopłatą)

Wyposażenie seryjne

- ACS+ (Advanced Closed System +) tryby pracy:
 - Para (30-130 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary
 - Tryb konwekcyjno-parowy (30-250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgotności
 - Gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła
- HygienicCare – bezpieczeństwo poprzez zastosowanie powierzchni antybakteryjnych:
 - Panel obsługi easyDial
 - Uchwyt drzwiowy i samozwijalna myjka ręczna
- easyDial – interfejs obsługi:
 - Centralna jednostka sterowania Convotherrm-Dial (C-Dial)
 - Wyświetlacz cyfrowy
 - Funkcja regenerowania – regenerowanie produktów na najwyższym poziomie
 - 99 profili przyrządzania, w każdym przypadku złożonych nawet z 9 etapów
- Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
- Uchwyt drzwiowy z zamknięciem bezpieczeństwa i funkcją zatraskiwania
- Zapis danych HACCP i wartości pasteryzacji
- Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down

Opcje

- W pełni automatyczny system czyszczenia ConvoClean – opcjonalnie z możliwością indywidualnego dozowania
- Wersja do zakładów karnych
- Interfejs ethernetowy (LAN)
- Dostępne różne napięcia
- Czujnik Sous Vide, możliwość wetknięcia z zewnątrz
- Czujnik do mierzenia temperatury rdzenia, możliwość wetknięcia z zewnątrz

Akcesoria

- Oprogramowanie ConvoLink – HACCP i programy PC do zarządzania profilami przyrządzania
- Wieża sygnalizacyjna – zewnętrzna informacja o stanie eksploatacyjnym
- System bankietowy (do wyboru jako pakiet lub pojedynczo): Stelaż na talerze, stelaż bankietowy, wózek bankietowy, osłona termiczna
- Podstawy o różnych rozmiarach i wersjach wykonania
- Stelaże zawieszane, do wyboru GN lub BM
- Zestawy - stosy
- Produkty pielęgnacyjne do ConvoClean – automatycznego systemu czyszczenia (wielokrotnego i indywidualnego dozowania) i do półautomatycznego systemu czyszczenia komory pieca

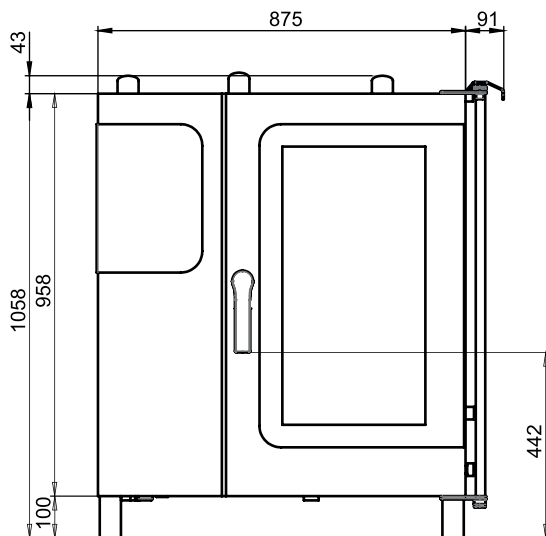


Wymiary

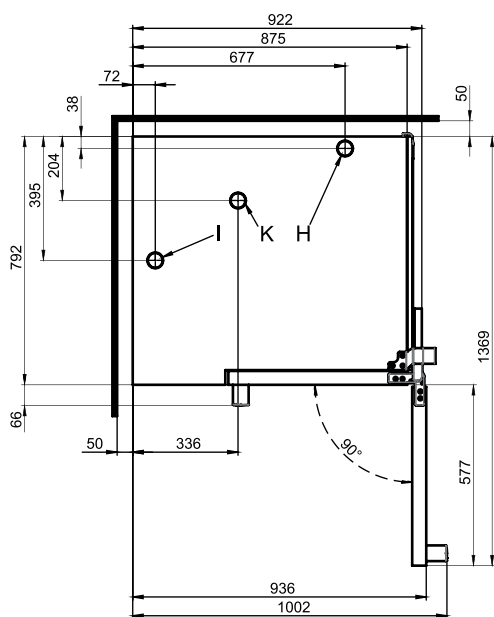
Masy

Widoki

Widok z przodu



Widok z góry z odległościami od ścian

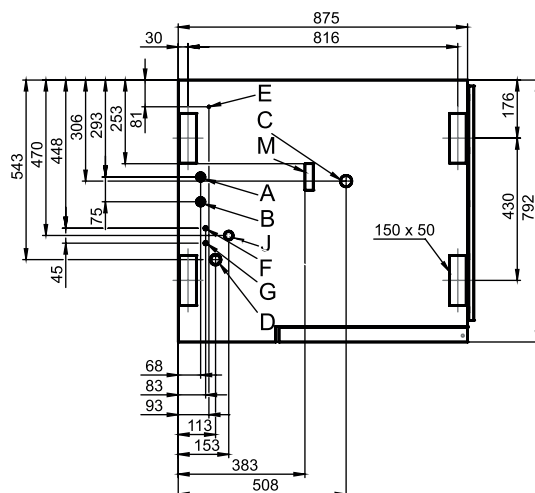


Zalecenia do instalacji

Absolutne nachylenie urządzenia podczas pracy* max. 2° (3.5%)

* Regulowane nogi urządzenia seryjnie.

Pozycje przyłączeniowe, spód urządzenia



- A Przyłącze wody (do wtryskiwania wody)
- B Przyłącze wody (do czyszczenia, samozwijalna myjka ręczna)
- C Przyłącze odpływu DN 50
- D Przyłącze elektryczne
- E Ekwipotencjalizacja
- F Przyłącze środka płuczącego
- G Przyłącze środka czyszczącego
- H Króciec wentylacyjny Ø 50 mm
- I Króciec wentylacyjny Ø 50 mm
- J Przyłącze gazu
- K Komin (ogrzewanie komory pieca gorącym powietrzem)
- M Przelew bezpieczeństwa 80 mm x 25 mm

Wymiary i masy

Wymiary z opakowaniem

Szerokość x Wysokość x Głębokość 1110 x 1280 x 940 mm

Masa

Masa pusta bez opcji* / akcesoria 143 kg
Masa opakowania 30 kg

Odstępy bezpieczeństwa**

Z tyłu 50 mm
Z prawej strony (drzwi chowane wsunięte) 130 mm
Z lewej strony (do serwisowania zalecany jest większy odstęp) 50 mm
Od góry*** 1000 mm

* Opcje masy, maks. 10 kg.

** Odległość minimalna od źródeł ciepła 500 mm.

*** W zależności od rodzaju odprowadzania wywiewu i charakterystyki stro-pu.

Pojemność załadunku

Maks. liczba nośników produktu

| | |
|--|------|
| GN 1/1* | 10+1 |
| Maks. wielkość piekarnicza 600 x 400** | 8 |
| Talerze maks. Ø 32 cm Odstęp pierścieni 66 mm** | 32 |
| Talerze maks. Ø 32 cm Odstęp pierścieni 79 mm** | 26 |

Maks. ciężar wsadu

| | |
|----------------------------------|-------|
| GN 1/1 / 600 x 400 | |
| Na jeden piec konwekcyjno-parowy | 50 kg |
| na jedną półkę | 15 kg |

* Dopasowany stelaż zawieszany dostępny seryjnie.

** Dopasowany stelaż zawieszany dostępny jako akcesorium.

Przyłącze elektryczne

1N~ 230V 50/60Hz

| | |
|---|--|
| Pobór znamionowy | 0.6 kW |
| Prąd znamionowy | 2.3 A |
| Zabezpieczenie elektryczne | 16 A |
| Wyłącznik RCD, przetwornica częstotliwości jednofazowa | Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie) |
| Zalecany przekrój przewodów* | 3G2.5 |

1N~ 100V 50/60Hz

| | |
|---|--|
| Pobór znamionowy | 0.5 kW |
| Prąd znamionowy | 5.2 A |
| Zabezpieczenie elektryczne | 16 A |
| Wyłącznik RCD, przetwornica częstotliwości jednofazowa | Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie) |
| Zalecany przekrój przewodów* | 3G2.5 |

* Zalecany przekrój przewodów zasilania ułożonych w powietrzu przy długości max. 5 m.

Przyłącze wody

Doprowadzenie wody

| | |
|---------------------|--|
| Dopływ wody | 2 x G 3/4", przyłącze stałe, opcjonalnie z węzłem przyłączeniowym (min. DN13 / 1/2") |
| Ciśnienie przepływu | 150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar) |

Odpływ urządzenia

| | |
|---------------------|---|
| Wykonanie | Przyłącze stałe (zalecane) lub syfon lejowy |
| Typ | DN50 (min. Ø wewnętrzny: 46 mm) |
| Spadek rury odpływu | min. 3.5% (2°) |

Jakość wody

Przyłącze wody A* do wtryskiwania wody

| | |
|--------------------|---|
| Wymagania ogólne | Woda pitna, typowo woda miękka (ewentualnie zainstalować instalację uzdatniania wody) |
| Twardość całkowita | 4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e |

Przyłącze wody B* do czyszczenia, samowijalna myjka ręczna

| | |
|--------------------|---|
| Wymagania ogólne | Woda pitna, typowo woda twarda |
| Twardość całkowita | 4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e |

Przyłącza wody A, B*

| | |
|---|---------------|
| wartość pH | 6.5 - 8.5 |
| Cl ⁻ (chlorek) | maks. 60 mg/l |
| Cl ₂ (swobodny chlor) | max. 0.2 mg/l |
| SO ₄ ²⁻ (siarczany) | max. 150 mg/l |
| Fe (żelazo) | max. 0.1 mg/l |
| Temperatura | maks. 40 °C |
| Przewodność elektryczna | min. 20 µS/cm |

* Patrz grafika pozycji przyłączeniowych, str. 2.

Zużycie wody

Przyłącze wody A*

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Ø zużycie podczas przyrządzania | 4.2 l/h |
| Maks. zużycie | 0.6 l/min |

Przyłącza wody A, B

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Ø zużycie podczas przyrządzania** | 6.3 l/h |
| Maks. przepływ wody | 15 l/min |

* Wartości wymiarowania instalacji uzdatniania wody.

** W tym zapotrzebowanie na wodę do chłodzenia ścieków.

NOTYFIKACJA: Patrz grafika pozycji przyłączeniowej, str. 2

Emisje
Wydzielanie ciepła

| | |
|---------|---------------------|
| Utajone | 3500 kJ/h / 0.97 kW |
| Jawne | 4500 kJ/h / 1.25 kW |

| | |
|----------------------------|-------------|
| Temperatura ścieków | maks. 80 °C |
|----------------------------|-------------|

| | |
|----------------------|--------------|
| Odgłosy pracy | maks. 70 dBA |
|----------------------|--------------|

Dane gazu

| | |
|------------------------|---|
| Środki eksploatacyjne | Gaz ziemny, gaz płynny |
| Odprowadzenie spalin | Instalacja wentylacji pomieszczeń (RLT) z wyłącznikiem bezpieczeństwa |
| Przyłącze dopływu gazu | R 3/4" |

Ciśnienie dynamiczne gazu (według CE)

| | |
|--------------------|----------------|
| Gaz ziemny 2H (E) | 17 - 25 mbar |
| Gaz ziemny 2L (LL) | 18 - 30 mbar |
| Gaz ciekły 3B/P | 20 - 57.5 mbar |
| Propan 3P | 25 - 57.5 mbar |

Moc grzewcza

| | |
|---------------------------|-------|
| Gaz ziemny 2H (E) | |
| Palnik gorącego powietrza | 21 kW |
| Gaz ziemny 2L (LL) | |
| Palnik gorącego powietrza | 20 kW |
| Propan 3P* | |
| Palnik gorącego powietrza | 22 kW |

Zużycie gazu

| | |
|-----------------------------|----------|
| Gaz ziemny 2H (E) | 2.1 m³/h |
| Gaz ziemny 2L (LL) | 2.5 m³/h |
| Propan 3P / gaz ciekły 3B/P | 1.7 kg/h |

Ilości spalin gazowych

| | |
|------------------------|---------------|
| Gaz ziemny, gaz płynny | maks. 92 m³/h |
|------------------------|---------------|

* W przypadku gazu ciepłego 3B/P moc grzewcza jest wyższa nawet o 15%.

Proszę przestrzegać:

- Niniejszy dokument służy wyłącznie do planowania.
- Dalsze dane techniczne oraz informacje dotyczące instalacji i montażu znajdują się w podręczniku instalacji.

AKCESORIA

(Szczegółowe dane można znaleźć w folderze akcesoriów)

Zestaw - stos

| | |
|----------------------|---------------|
| Dozwolona kombinacja | 6.10 na 10.10 |
|----------------------|---------------|

W przypadku połączenia dwóch urządzeń gazowych

Wybór „zestaw-stos do urządzeń gazowych Convotherm 4”

W kombinacji urządzenia elektrycznego i gazowego w zestawie-stosie

Wybór „zestaw-stos do urządzeń elektrycznych Convotherm 4”, jeżeli:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Dolny piec konwekcyjno-parowy | EB/ES |
| Górny piec konwekcyjno-parowy | GB/GS |

Wybór „zestaw-stos do urządzeń gazowych Convotherm 4”, jeżeli:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Dolny piec konwekcyjno-parowy | GB/GS |
| Górny piec konwekcyjno-parowy | EB/ES |