

## Model

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 10+1 Półki GN 2/1
- 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 Convotherm-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

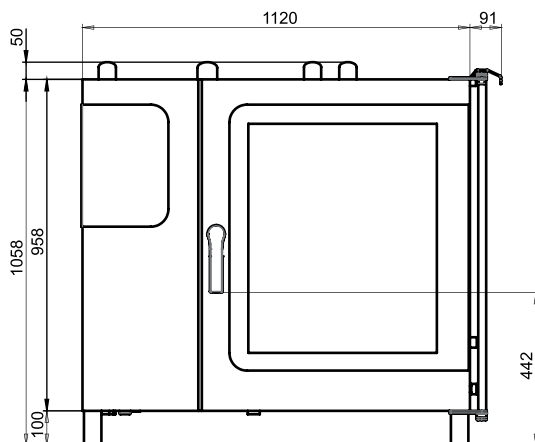
- W pełni automatyczny system czyszczenia ConvoClean – opcjonalnie z możliwością indywidualnego dozowania
- Wersja do zakładów karnych
- Interfejs ethernetowy (LAN)
- Dostępne różne napięcia
- Czujnik Sous Vide, możliwość wetknięcia z zewnątrz
- Czujnik do mierzenia temperatury rdzenia, możliwość wetknięcia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

## Akcesoria

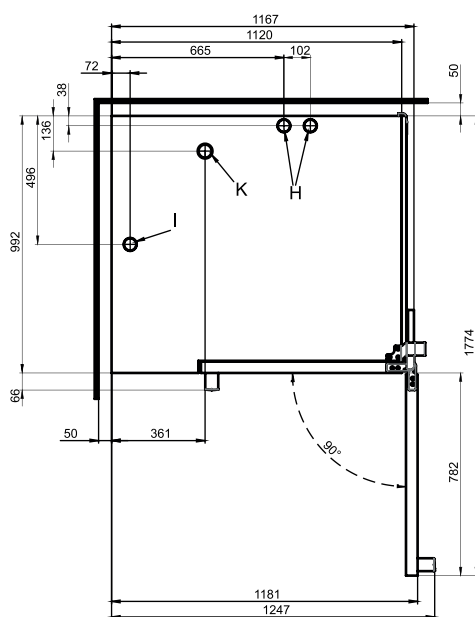
- Oprogramowanie ConvoLink – HACCP i programy PC do zarządzania profilami przyrządzania
- Wieża sygnalizacyjna – zewnętrzna informacja o stanie eksploatacyjnym
- System bankietowy (do wyboru jako pakiet lub pojedynczo): Stelaż na talerze, stelaż bankietowy, wózek bankietowy, osłona termiczna
- Podstawy 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



Widok z przodu



Widok z góry z odległościami od ścian

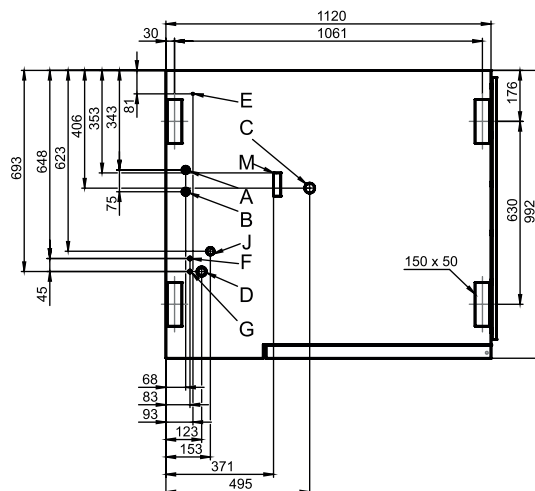


### Zalecenia do instalacji

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, samowijalna 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 1345 x 1280 x 1140 mm

#### Masa

Masa pusta bez opcji\* / akcesoria 194 kg  
Masa opakowania 35 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*  | 20+2 |
| GN 2/1*  | 10+1 |
| Maks. wielkość piekarnicza 600 x 400**             | 16   |
| Talerze maks. Ø 32 cm<br>Odstęp pierścieni 66 mm** | 57   |
| Talerze maks. Ø 32 cm<br>Odstęp pierścieni 79 mm** | 48   |

### Maks. ciężar wsadu

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| GN 1/1 / 600 x 400               |        |
| Na jeden piec konwekcyjno-parowy | 100 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<br>jednofazowa | Typ A (zalecane), typ<br>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<br>jednofazowa | Typ A (zalecane), typ<br>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)  |
| <b>Odpuły urządzenia</b> |  |
| 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 /<br>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 /<br>7 - 35 °TH / 5 - 25 °e |

### Przyłącza wody A, B\*

|   |               |
|---|---------------|
| wartość pH                                | 6.5 - 8.5     |
| Cl <sup>-</sup> (chlorek)                 | maks. 60 mg/l |
| Cl <sub>2</sub> (swobodny chlor)          | max. 0.2 mg/l |
| SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (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 | 7.4 l/h   |
| Maks. zużycie                   | 0.6 l/min |

### Przyłącza wody A, B

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| Ø zużycie podczas przyrządzania** | 11.1 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 przyłączeniowa, str. 2

**Emisje**
**Wydzielanie ciepła**

|         |                     |
|---------|---------------------|
| Utajone | 7100 kJ/h / 1.97 kW |
| Jawne   | 7200 kJ/h / 2.00 kW |

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| <b>Temperatura ścieków</b> | maks. 80 °C |
|----------------------------|-------------|

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| <b>Odgłosy pracy</b> | maks. 70 dBA |
|----------------------|--------------|

**Dane gazu**

|                        |  |
|------------------------|--|
| Środki eksploatacyjne  | Gaz ziemny, gaz płynny   |
| Odprowadzenie spalin   | Instalacja wentylacji pomieszczeń (RLT) z wyłącznikiem bez-pieczętowania |
| 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 | 31 kW |
| Gaz ziemny 2L (LL)        |       |
| Palnik gorącego powietrza | 30 kW |
| Propan 3P*                |       |
| Palnik gorącego powietrza | 31 kW |

**Zużycie gazu**

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Gaz ziemny 2H (E)           | 3.3 m³/h |
| Gaz ziemny 2L (LL)          | 3.8 m³/h |
| Propan 3P / gaz ciekły 3B/P | 2.4 kg/h |

**Ilości spalin gazowych**

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| Gaz ziemny, gaz płynny | maks. 143 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 | 6.20 na 10.20 |
|----------------------|---------------|

**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 |