

# Пароконвектомат

maxx 20.10 EV

Convothem maxx  
easyTouch

20.10  
20 уровней GN 1/1



## Важные показатели

- Crisp&Tasty – !
- HumidityPro – !
- BakePro –
- HygieniCare – !
- LT – Low Temperature
- Add Steam –
- Express –

## Стандартное оснащение

- Управление производством
- Горячий воздух с оптимизированной теплопередачей
- Управление через программную оболочку easyTouch.
  - + Немкостный сенсорный экран
  - Удобная функция прокрутки дисплея с высокой скоростью отклика
- Управление климатом.
  - GY Z' ja UH7 cblfc - автоматический контроль климата
  - < i a ]X]mDfc - регулировка влажности
  - 7f]gd/ HUgm- осушение камеры
- Управление качеством.
  - 5]fZck 'A UbU[ Ya Ybh- управление потоком воздуха
  - 6U\_YDfc - традиционная выпечка
  - Многоточечный термощуп
  - Функция предварительного разогрева и охлаждения камеры
- Управление очисткой.
  - Полностью автоматическая систем мойки с 5 программами. быстрое ополаскивание, автоматическая мойка, легкие загрязнения, сильные загрязнения, экспресс-режим
  - Интерфейс : ]Hf7UfY

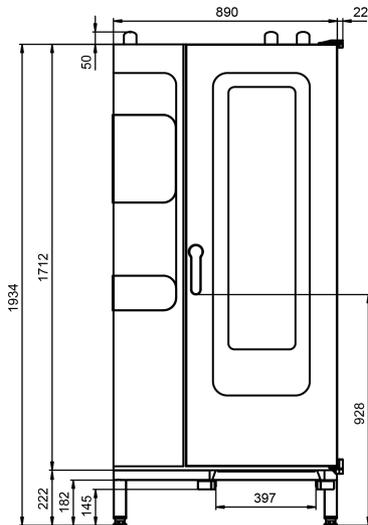
## Стандартное оснащение

- Автоматическое приготовление в режиме Press&Go, максимум до 399 профилей
- Встроенная книга рецептов с 7 различными категориями
- Смешанные загрузки с Press&Go
- Управление избранным
- Данные HACCP
- USB порт
- LT низкотемпературное приготовление
- Автозапуск
- Режимы Manager и Crew с защитой паролем
- Message Step – отображение инструкций во время приготовления
- Add steam - добавление влажности в режиме конвекции при необходимости
- HygieniCare:
  - Hygienic Steam функция стерилизации паром
  - Гигиенические точки контакта (ручки двери и душа)

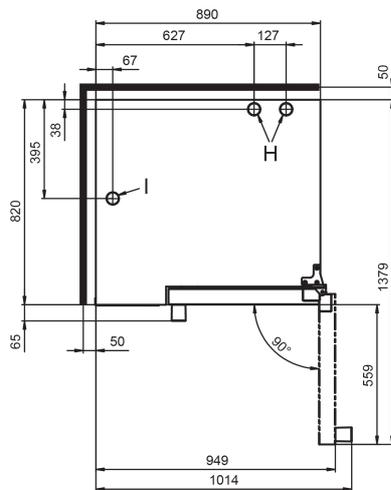
**IPX5 CE**



**Вид спереди**



**Вид сверху с расстояниями от стен**

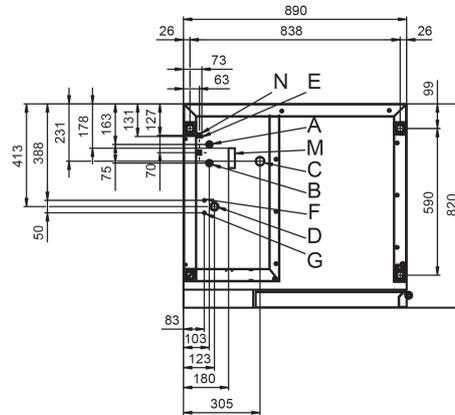


**Указания по установке**

Расстояние от источников тепла	мин. 500 мм
Рекомендованное расстояние для сервисного обслуживания, с левой стороны	мин. 500 мм
Регулируемые ножки*	макс. 30 мм

\* Полностью вкручены на чертеже

**Точки подключения**



- A Подключение к линии водоснабжения (для бойлера)
- B Подключение к линии водоснабжения (для мойки и ручного душа)
- C Патрубок для подключения водоотвода, DN 50
- D Электроподключение
- E Выравнивание потенциалов
- F Разъем для подключения ополаскивателя
- G Разъем для подключения моющего средства
- H Вытяжной патрубок Ø50мм
- I Вентиляционный патрубок Ø50мм
- M Предохранительный перелив 80 x 25 мм
- N Порт Ethernet RJ45

**Размеры и вес**

**Размеры с упаковкой**  
 Ширина x Высота x Глубина 1170 x 2150 x 970 мм

**Вес**  
 Порожняя масса без упаковки 276 кг  
 Вес упаковки 28,5 кг

**Безопасные расстояния\***

Сзади	50 мм
Справа*	50 мм
Слева*	50 мм
Сверху**	500 мм

\* Необходимо для функционирования прибора.

\*\* Зависит от типа системы вентиляции и особенностей потолка.

### Емкость загрузки

#### Максимальное кол-во гастроемкостей

GN 1/1*	20
600 x 400** для выпечки	17

#### Максимальный вес загрузки

GN 1/1 / 600 x 400	
На пароконвектомат	100 кг
На уровень	15 кг

\* Подходящая загрузочная тележка в комплекте

\*\* Подходящая загрузочная тележка доступна дополнительно как аксессуар

### Электрическое подключение

#### 3N~ 400V 50/60Hz\*

Расчетное потребление	38,9 кВт
Расчетный ток	56.2 A
Предохранительная защита	63 A
Выключатель дифференциальной защиты, однофазный преобразователь частоты	Тип А или В
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G16

#### 3~ 220V 60Hz (3/PE)

Расчетное потребление	35 кВт
Расчетный ток	91.7 A
Предохранительная защита	100 A
Выключатель дифференциальной защиты, однофазный преобразователь частоты	Тип А или В
Рекомендуемое поперечное сечение провода	4G35

#### 3N~ 380V 60Hz

Расчетное потребление	35,1 кВт
Расчетный ток	53.3 A
Предохранительная защита	63 A
Выключатель дифференциальной защиты, однофазный преобразователь частоты	Тип А или В
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G16

#### 3~ 200V 50/60Hz\*

Расчетное потребление	38,2 кВт
Расчетный ток	110 A
Предохранительная защита	125 A
Выключатель дифференциальной защиты, однофазный преобразователь частоты	Тип А или В
Рекомендуемое поперечное сечение провода	4G50

\* Подключение к системе оптимизации энергопотребления входит в стандартную комплектацию.

## Подключение водоснабжения

### Подача воды

Линия подвода воды	2 x G 3/4", стационарное подключение, опционально при помощи соединительного шланга (мин. DN13 / 1/2")
Давление подачи	150 - 600 кПа (1.5 - 6 бар)

### Сливное отверстие

Исполнение	Стационарное соединение (рекомендуется) или открытый бак, канал/водоотвод. Из-за возможного выделения паров открытые дренажные каналы или воздуховоды должны располагаться на расстоянии не менее 60 см от основания прибора.
Тип	DN 50 (мин. внутр. Ø: 46 мм)
Наклон сливного трубопровода	мин. 3.5% (2°)

\* Предотвращение обратного потока жидкости не ниже 3-й категории в соответствии со стандартом EN 1717.

## Качество воды

**Штуцер подключения к линии водоснабжения А\* для бойлера**  
**Штуцер подключения к линии водоснабжения В\* для мойки и ручного душа**

Общие требования	Питьевая вода, обычно жесткая
Общая жесткость**	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °ТН / 5 - 25 °е
Уровень pH	6.5 - 8.5
Cl <sup>-</sup> (хлорид)	макс. 60 мг/л
Cl <sub>2</sub> (свободный хлор)	макс. 0,2 мг/л
SO <sub>42</sub> (сульфат)	макс. 150 мг/л
Fe (железо)	макс. 0,1 мг/л
SiO <sub>2</sub> (силикат)	макс. 13 мг/л
NH <sub>2</sub> Cl (монохлорамин)	макс. 0,2 мг/л
Температура	макс. 40 °C
Электропроводимость	мин. 20 µS/cm

\* См. график позиций подключения, стр. 3.

\*\* Несмотря на соблюдение предельных значений суммарной жесткости в отдельных случаях возможно образование не связанных с жесткостью отложений. Необходимые меры следует согласовать с технической сервисной службой.

## Потребление воды

### Подключения воды А, В

Ø Расход для приготовления**	9,9 л/ч
Макс. потребление воды	15 л/мин

\* значения для выбора производительности системы водоподготовки.  
 \*\* включая воду, используемую для охлаждения сточных вод. ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: См. схему точек подключения на странице 3.

## Выбросы

### Теплоотдача\*

Скрытая	6900 кДж/ч / 1,92 кВт
Явная	8900 кДж/ч / 2,47 кВт

**Температура отработанной воды** макс. 80 °C

**Шум при работе** макс. 70 дБА

\* Показатели теплоотдачи были измерены в соответствии с DIN 18873-1 „Методы измерения энергопотребления оборудования промышленных кухонь — часть 1“.

Для расчета параметров центральной системы вентиляции помещений ключевое значение имеют характер и интенсивность использования оборудования. Данные значения могут быть выше приведенных показателей теплоотдачи. В специальной литературе можно найти ориентировочные значения, например, в VDI 2052.

По вопросам расчета параметров центральной системы вентиляции помещений обратитесь к своему специалисту по проектированию.

## АКСЕССУАРЫ

Подробнее в каталоге аксессуаров.

### Зонт вытяжной ConvoVent 4

#### Электрическое подключение

Расчетное напряжение	1N~ 200-240В 50/60Гц
Расчетное потребление	130-260 Вт
Расчетный ток	1,0-1,9 А
Предохранительная защита	2,5 А

#### Размеры без упаковки

Ширина x Высота x Глубина	892 x 240 x 1086 мм
Вес без упаковки	67 кг

**Безопасное расстояние вверху\*\*** 500 мм

\*\* Зависит от типа системы вентиляции и особенностей потолка.

### Зонт вытяжной ConvoVent 4 +

#### Электрическое подключение

Расчетное напряжение	1N~ 200-240В 50/60Гц
Расчетное потребление	130-260 Вт
Расчетный ток	1,0-1,9 А
Предохранительная защита	2,5 А

#### Размеры без упаковки

Ширина x Высота x Глубина	892 x 373 x 1086 мм
Вес без упаковки	86 кг

**Безопасное расстояние вверху\*\*** 500 мм

\*\* Зависит от типа системы вентиляции и особенностей потолка.

#### Соблюдать следующее:

Данный документ служит исключительно для планирования.  
Другие технические характеристики, а также указания по монтажу и установке содержатся в руководстве по установке.