

# Пароконвектомат

maxxpro ET 10.10 GB DD

 Convotherm maxx pro  
 easyTouch

 10.10  
 10+1 Лотки GN 1/1

 Газ  
 Бойлер  
 Утапливаемая дверь


## Важные показатели

Natural Smart Climate™ (ACS+) режимы готовки: Пар, комбинированный пар, горячий воздух

Natural Smart Climate™ (ACS+) с дополнительными функциями:

- Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
- BakePro – традиционная функция выпекания с 5 ступенями
- HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
- Скорость вентилятора – с 5 ступенями

Стеклопанель сенсорный дисплей высокого разрешения easyTouch 10" TFT (емкостный)

ConvoClean+ автоматическая система очистки с режимом eco, regular и express – по выбору с индивидуальной дозировкой

HygieniCare

Интерфейс WiFi и Ethernet (LAN)

USB-интерфейс встроен в панель управления

Индикаторное кольцо TriColor – отображает текущее рабочее состояние

Производство пара при помощи бойлера большой мощности за пределами рабочей камеры

Светодиодная подсветка рабочей камеры

Утапливаемая дверь с тройным стеклом: больше места и безопасности при работе (опционально за дополнительную цену)

## Серийное оснащение

Режимы готовки:

- Пар (30-130°C) с гарантированным насыщением
- Комбинированный пар (30-250°C) с автоматическим регулированием влажности
- Горячий воздух (30-250°C) с оптимизированной теплопередачей

Управление через программную оболочку easyTouch:

- Стеклопанель сенсорный дисплей высокого разрешения 10" TFT (емкостный)
- Удобная функция прокрутки дисплея с высокой скоростью отклика
- Natural Smart Climate™ (ACS+)

Climate Management

- Natural Smart Climate™ (ACS+), HumidityPro, Crisp&Tasty

Quality Management

- Airflow Management, BakePro, многоточечный датчик температуры ядра, функция предварительного разогрева и Cool down

Production Management

- Автоматическая готовка в режиме Press&Go с макс. 399 профилями
- Встроенная книга рецептов с 7 категориями
- TrayTimer – управление загрузкой различных продуктов одновременно
- TrayView – управление загрузкой для автоматической готовки различных продуктов в режиме Press&Go
- Управление избранным
- Сохранение данных HACCP
- USB-интерфейс
- ecoCooking – функция энергосбережения
- HT-готовка (низкотемпературная готовка) / готовка Delta-T
- Cook&Hold – приготовление блюд и поддержание блюд в горячем состоянии в рамках одного процесса
- Автозапуск
- Regenerate+: гибкая функция регенерирования с выбором предустановок

## Серийное оснащение

Cleaning Management:

- ConvoClean+: Автоматическая система очистки
- Быстрый доступ к созданным и сохраненным индивидуальным профилям очистки
- Cleaning Scheduler
- Интерфейс FilterCare

HygieniCare:

- Hygienic Steam Function
- Гигиенические ручки
- SteamDisinfect

Конструкция:

- Дверь рабочей камеры с тройным стеклом, предохранительным затвором, функцией захлопывания, положением режима вентиляции и светодиодной подсветкой рабочей камеры
- Производство пара при помощи бойлера
- Ножки аппарата, регулируемые в диапазоне от 100 мм до 125 мм
- Многоточечный датчик температуры ядра
- Встроенный ручной душ со сменяющимся шлангом



Convotherm maxx pro  
easyTouch

10.10

10+1 Лотки GN 1/1

Газ

Бойлер

Утапливаемая дверь



### Важные показатели

Natural Smart Climate™ (ACS+) режимы готовки: Пар, комбинированный пар, горячий воздух

Natural Smart Climate™ (ACS+) с дополнительными функциями:

- Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
- BakePro – традиционная функция выпекания с 5 ступенями
- HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
- Скорость вентилятора – с 5 ступенями

Стеклопанель сенсорный дисплей высокого разрешения easyTouch 10" TFT (емкостный)

ConvoClean+ автоматическая система очистки с режимом eco, regular и express – по выбору с индивидуальной дозировкой

HygieneCare

Интерфейс WiFi и Ethernet (LAN)

USB-интерфейс встроен в панель управления

Индикаторное кольцо TriColor – отображает текущее рабочее состояние

Производство пара при помощи бойлера большой мощности за пределами рабочей камеры

Светодиодная подсветка рабочей камеры

Утапливаемая дверь с тройным стеклом: больше места и безопасности при работе (опционально за дополнительную цену)

### Опции

Утапливаемая дверь – больше места и безопасности при работе

Quality Management: ConvoSmoke – встроенная коптильная функция (HotSmoke)

ConvoGrill с функцией управления содержанием жира (по запросу)

Устройство гашения испарений – встроенный конденсационный модуль (по запросу)

maxx pro BAKE (см. отдельный технический паспорт)

Версия для тюремных заведений

Доступны различные версии напряжения питания

Датчик Sous-Vide, с внешним подключением

Датчик температуры ядра, с внешним подключением

### Аксессуары

Production Management: kitchenconnect® (WiFi/LAN), сетевое решение от Welbit для обновления и мониторинга оборудования из любой точки мира

Сигнальная колонна – внешняя индикация рабочего состояния

Банкетная система (по выбору в виде комплекта или отдельно): Стеллаж для тарелок, стеллажная стойка, стеллажная тележка, термочехол

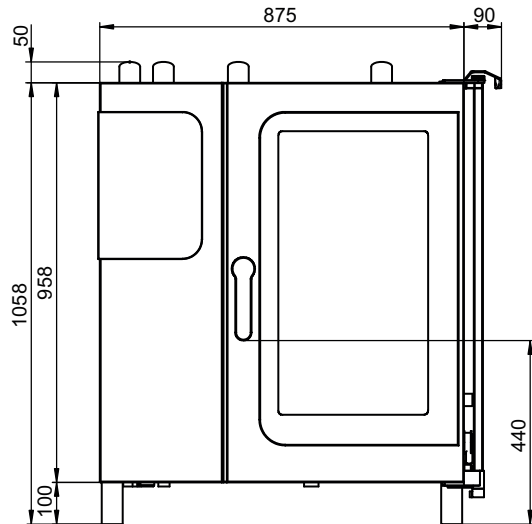
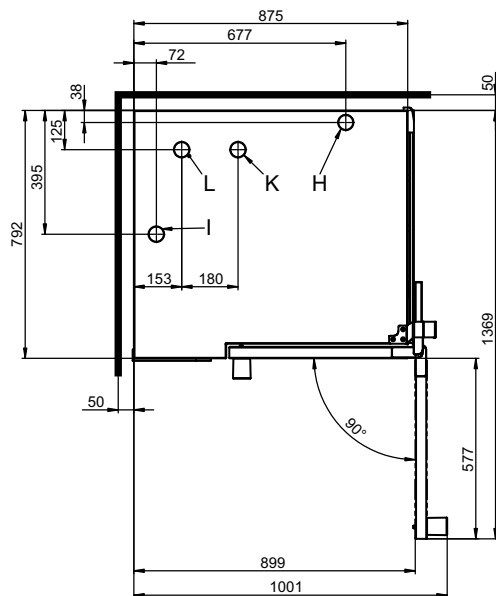
Опорные рамы различных размеров и вариантов исполнения

Навесные решетки по выбору GN или BM

Комплекты стыковочные

Средства для ухода для полностью автоматической системы очистки

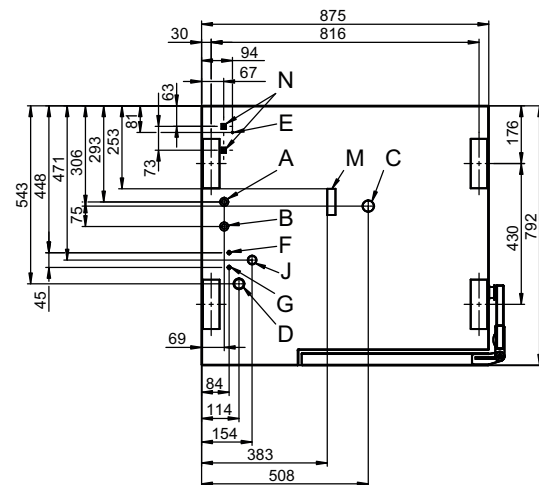
ConvoClean+ (многократная и индивидуальная дозировка)

**Вид спереди**

**Вид сверху с расстояниями от стенок**

**Указания по установке**

|   |                 |
|---|-----------------|
| Абсолютный наклон аппарата в рабочем режиме*                                    | макс. 2° (3.5%) |
| Расстояние от источников тепла  | мин. 500 мм     |
| Рекомендуемое расстояние для сервисного обслуживания с левой стороны устройства | мин. 500 мм     |

\* Регулируемые ножки устройства в серийной комплектации.

Пароконвектомат необходимо разместить с обеспечением свободного доступа с трех сторон, чтобы гарантировать доступность во время очистки. В качестве альтернативы использовать ножку высотой 150 мм, по запросу.

**Позиции подключения в днище устройства**


- A Подключение к линии водоснабжения (для бойлера)
- B Подключение к линии водоснабжения (для очистки, ручной душ со смывающимся шлангом)
- C Патрубок для подключения водоотвода DN 50
- D Электроподключение
- E Выравнивание потенциалов
- F Разъем для подключения ополаскивателя
- G Разъем для подключения чистящего средства
- H Вытяжной патрубок Ø 50 мм
- I Вентиляционный патрубок Ø 50 мм
- J Подключение линии газоснабжения
- K Газоотводный патрубок горелки горячего воздуха Ø 50 мм
- L Газоотводный патрубок бойлерной горелки Ø 50 мм
- M Предохранительный перелив 80 x 25 мм
- N Порт Ethernet RJ45

**Размеры и вес**
**Размеры с упаковкой**

Ширина x Высота x Глубина 1100 x 1300 x 940 мм

**Вес**

Порожняя масса без опций\* / дополнительных принадлежностей 148 кг

Вес упаковки 28 кг

**Безопасные расстояния\*\***

|   |         |
|---|---------|
| Сзади                                       | 50 мм   |
| Справа (утапливаемая дверь задвинута назад) | 130 мм  |
| Слева (см. указания по установке)           | 50 мм   |
| Сверху***                                   | 1000 мм |

\* Масса опционального оборудования макс. 15 кг.

\*\* Требуется для обеспечения функциональной готовности устройства.

\*\*\* В зависимости от способа отвода отработанного воздуха и структуры потолка.

## Емкость загрузки

|  |       |
|--|-------|
| Макс. количество опор для продуктов GN 1/1*              | 10+1  |
| Форма для выпечки 600 x 400**                            | 8     |
| Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 65 мм** | 32    |
| Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 78 мм** | 26    |
| Макс. вес загрузки GN 1/1 / 600 x 400                    |       |
| на пароконвектомат                                       | 50 кг |
| на лоток   | 15 кг |

\* Подходящая навесная решетка в серийной комплектации.

\*\* Подходящая навесная решетка доступна в виде дополнительных принадлежностей.

## Электрическое подключение

|   |         |
|---|---------|
| 1N~ 230V 50/60Hz  |         |
| Расчетное потребление   | 0.6 кВт |
| Расчетный ток   | 2.7 А   |
| Предохранительная защита  | 16 А    |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты |         |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода*                                       | 3G2.5   |
| 1N~ 100V 50/60Гц  |         |
| Расчетное потребление   | 0.6 кВт |
| Расчетный ток   | 6.3 А   |
| Предохранительная защита  | 16 А    |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты |         |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода*                                       | 3G2.5   |

\* Рекомендуемое поперечное сечение для незакрепленного провода длиной макс. 5 м.

## Газовые параметры

|  |  |
|--|--|
| Эксплуатационные материалы                   | Природный газ, сжиженный газ                                       |
| Трубопровод отработанных газов               | Система комнатной вентиляции (RLT) с предохранительным отключением |
| Подключение линии газоснабжения              | R 3/4"   |
| Присоединенное давление потока (согласно CE) |  |
| Природный газ 2H (E)                         | 20 (17 - 25) мбар  |
| Природный газ 2L (LL)                        | 20/25 (18 - 30) мбар   |
| Сжиженный газ 3B/P                           | 29/37/50 (25 - 57.5) мбар  |
| Пропан 3P                                    | 29/37/50 (25 - 57.5) мбар  |
| Теплопроизводительность                      |  |
| Природный газ 2H (E)                         |  |
| Горелка горячего воздуха                     | 21 кВт   |
| Бойлерная горелка                            | 19 кВт   |
| Природный газ 2L (LL)                        |  |
| Горелка горячего воздуха                     | 20 кВт   |
| Бойлерная горелка                            | 18 кВт   |
| Пропан 3P*                                   |  |
| Горелка горячего воздуха                     | 22 кВт   |
| Бойлерная горелка                            | 20 кВт   |
| Расход газа                                  |  |
| Природный газ 2H (E)                         | 2.1 м³/ч   |
| Природный газ 2L (LL)                        | 2.5 м³/ч   |
| Пропан 3P / Сжиженный газ 3B/P               | 1.7 кг/ч   |
| Количество отработанных газов                |  |
| Природный газ, сжиженный газ                 | макс. 92 м³/ч  |

\* Для сжиженного газа 3B/P теплопроизводительность выше на макс. 15%.

## Подключение к линии 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 устройства |  |
| Исполнение                   | Воронкообразный сифон (рекомендуется) или стационарное подключение                                     |
| Тип                          | DN 50 (мин. внутр. Ø: 46 мм)   |
| Наклон сливного трубопровода | мин. 3.5% (2°)   |

## Качество воды

Штуцер подключения к линии водоснабжения А\* для бойлера,  
Штуцер подключения к линии водоснабжения В\* для очистки, ручной душ со смывающимся шлангом

|   |  |
|---|--|
| Общие требования                        | Питьевая вода, обычно жесткая вода                 |
| Общая жесткость**                       | 4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e |
| 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>4</sub> <sup>2-</sup> (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. 2.

\*\* 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.

## Расход воды

|  |          |
|--|----------|
| Штуцеры подключения к линии водоснабжения А, В |          |
| Ø Расход, готовка**                            | 6.0 л/ч  |
| Макс. расход воды                              | 15 л/мин |

\*\* Вкл. потребность в воде для охлаждения отработанной воды.

УВЕДОМЛЕНИЕ: См. график позиций подключения, стр. 2.

## Выбросы вредных веществ

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| Теплоотдача*                  |                       |
| Скрытая                       | 2900 кДж/ч / 0,81 кВт |
| Явная                         | 4300 кДж/ч / 1,19 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

(Более подробные данные приводятся в проспекте дополнительных принадлежностей)

### Комплект стыковочный

|  |               |
|--|---------------|
| Допустимая комбинация  | 6.10 на 10.10 |
| При комбинации двух газовых аппаратов  |               |
| Выбор "Комплект стыковочный для газовых аппаратов Convotherm 4"                                  |               |
| При комбинации одного электрического аппарата и одного газового аппарата в стыковочном комплекте |               |
| Выбор "Комплект стыковочный для электрических аппаратов Convotherm 4", если:                     |               |
| Нижний комбинированный пароконвектомат   | EB/ES         |
| Верхний комбинированный пароконвектомат  | GB/GS         |
| Выбор "Комплект стыковочный для газовых аппаратов Convotherm 4", если:                           |               |
| Нижний комбинированный пароконвектомат   | GB/GS         |
| Верхний комбинированный пароконвектомат  | EB/ES         |

#### Соблюдать следующее:

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