

Пароконвектомат

Convotherm maxx pro
easyTouch

6.10
6+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

Стеклоочиститель 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:

- Стеклоочиститель 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 с 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

6.10

6+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

Стекланный 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)

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

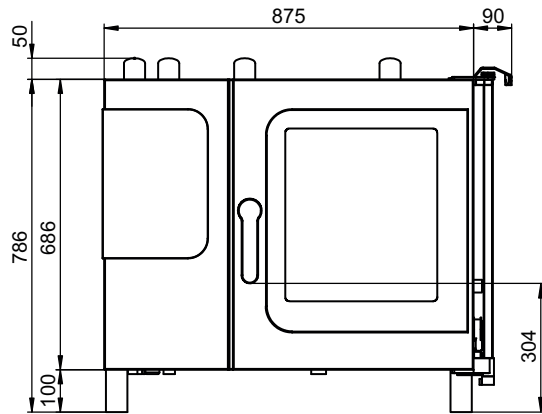
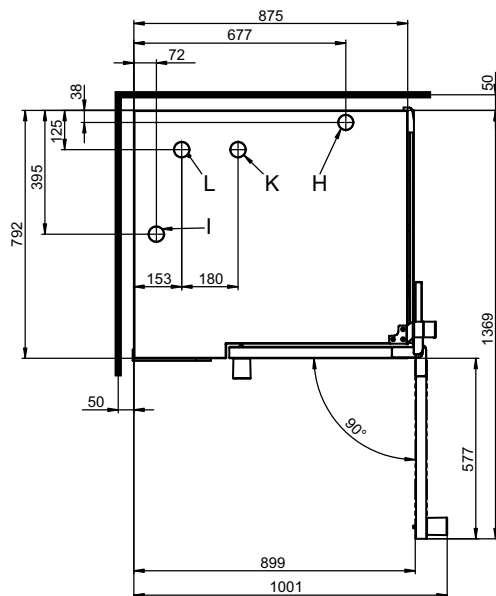
Банкетная система (по выбору в виде комплекта или отдельно): Стеллаж для тарелок, стеллажная стойка, стеллажная тележка, термочехол

Опорные рамы различных размеров и вариантов исполнения

Навесные решетки по выбору GN или BM

Комплекты стыковочные

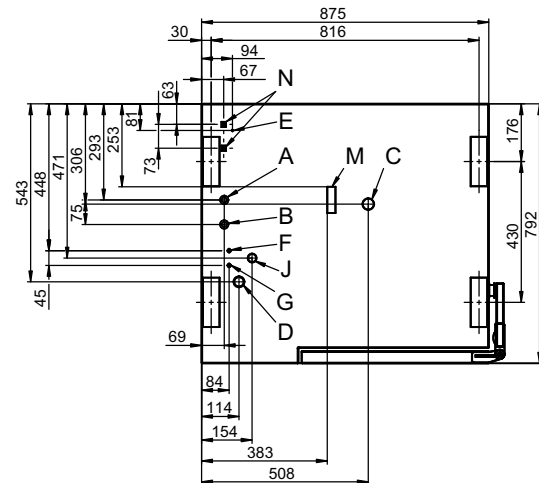
Средства для ухода для полностью автоматической системы очистки ConvoClean+ (многократная и индивидуальная дозировка)

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 1025 x 940 мм |
| Вес | |
| Порожняя масса без опций* / дополнительных принадлежностей | 139 кг |
| Вес упаковки | 25 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* | 6+1 |
| Форма для выпечки 600 x 400** | 5 |
| Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 65 мм** | 20 |
| Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 78 мм** | 15 |
| Макс. вес загрузки GN 1/1 / 600 x 400 | |
| на пароконвектомат | 30 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 2Н (Е) | 20 (17 - 25) мбар |
| Природный газ 2L (LL) | 20/25 (18 - 30) мбар |
| Сжиженный газ 3В/Р | 29/37/50 (25 - 57.5) мбар |
| Пропан 3Р | 29/37/50 (25 - 57.5) мбар |
| Теплопроизводительность | |
| Природный газ 2Н (Е) | |
| Горелка горячего воздуха | 11 кВт |
| Бойлерная горелка | 11 кВт |
| Природный газ 2L (LL) | |
| Горелка горячего воздуха | 10.5 кВт |
| Бойлерная горелка | 10.5 кВт |
| Пропан 3Р* | |
| Горелка горячего воздуха | 11.5 кВт |
| Бойлерная горелка | 11.5 кВт |
| Расход газа | |
| Природный газ 2Н (Е) | 1.2 м³/ч |
| Природный газ 2L (LL) | 1.4 м³/ч |
| Пропан 3Р / Сжиженный газ 3В/Р | 0.9 кг/ч |
| Количество отработанных газов | |
| Природный газ, сжиженный газ | макс. 51 м³/ч |

* Для сжиженного газа 3В/Р 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 ⁻ (хлорид) | макс. 60 мг/л |
| Cl ₂ (свободный хлор) | макс. 0.2 мг/л |
| SO ₄ ²⁻ (сульфат) | макс. 150 мг/л |
| Fe (железо) | макс. 0.1 мг/л |
| SiO ₂ (силикат) | макс. 13 мг/л |
| NH ₂ 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** | 3.0 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 | 2100 кДж/ч / 0.58 кВт |
| Явная | 3500 кДж/ч / 0.97 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

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| Допустимые комбинации | 6.10 на 6.10 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 штабельном наборе

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.