

Пароконвектомат

Convothem maxx pro
 easyTouch

20.10
 20 уровней GN 1/1

Электрический
 Инжектор
 Навес двери справа



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

Дверь рабочей камеры с двойным стеклом и правой навеской

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

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 созданному и сохраненным индивидуальным профилям очистки
- Cleaning Scheduler
- Интерфейс FilterCare

HygieniCare:

- Hygienic Steam Function
- Гигиенические ручки
- SteamDisinfect

Конструкция:

- Дверь рабочей камеры с предохранительным затвором, положением режима вентиляции, правой навеской и светодиодной подсветкой рабочей камеры
- Производство пара при помощи бойлера
- Ножи аппарата, регулируемые в диапазоне от 100 мм до 125 мм
- Многоточечный датчик температуры ядра
- Встроенный ручной душ со сматывающимся шлангом
- Оптимизированные по форме загрузочные направляющие с цветной маркировкой
- Нижний светодиодный индикатор состояния устройства (зеленый = готово, желтый = нагрев, красный = неисправность)
- Встроенная защитная перегородка для предварительного разогрева

IPX5 CE

Convotherm maxx pro
easyTouch

20.10
20 уровней GN 1/1

Электрический
Инжектор
Навес двери справа



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

Дверь рабочей камеры с двойным стеклом и правой навеской

Опции

Утапливаемая дверь – больше места и безопасности при работе (см. отдельный технический паспорт)

ConvoGrill с функцией управления содержанием жира

Устройство гашения испарений – встроенный конденсационный модуль (по запросу)

Версия для установки на судах (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

Конденсационный колпак ConvoVent 4 с жировым фильтром

Конденсационный колпак ConvoVent 4+ с жировым фильтром и фильтром запахов

Сигнальная колонна – внешняя индикация рабочего состояния

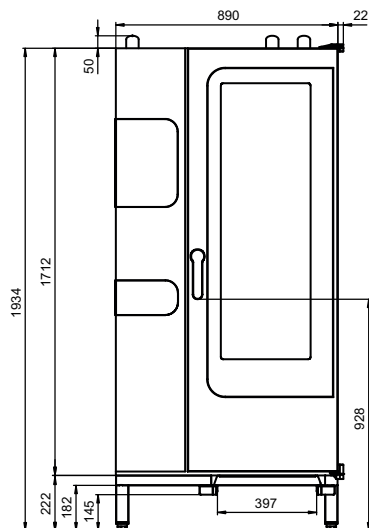
Банкетная система (по выбору в виде комплекта или отдельно):

Загрузочная тележка для тарелок, загрузочная тележка, термический колпак

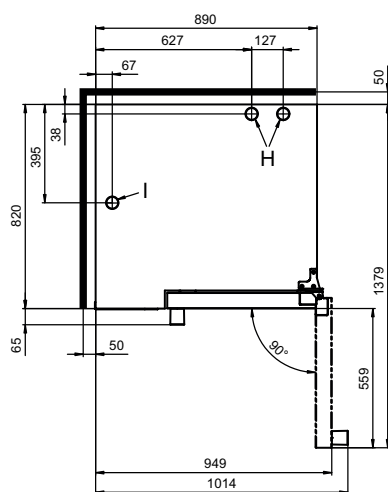
Средства для ухода для полностью автоматической системы очистки ConvoClean+ (многократная и индивидуальная дозировка)

Третья ножка спереди: обеспечение устойчивости и корректировка уровня

Вид спереди



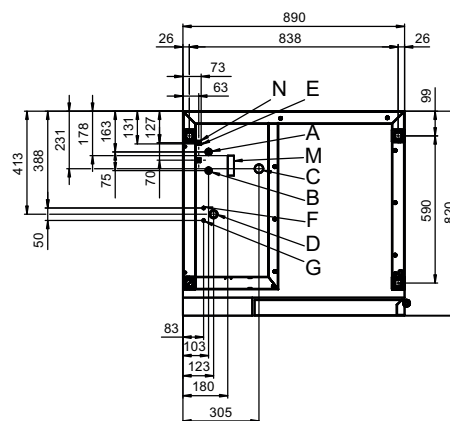
Вид сверху с расстояниями от стенок



Указания по установке

Расстояние от источников тепла	мин. 500 мм
Рекомендуемое расстояние для сервисного обслуживания с левой стороны устройства	мин. 500 мм

Позиции подключения в днище устройства



- A Подключение к линии водоснабжения (для инжектора)
- 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
- M Предохранительный перелив 80 x 25 мм
- N Порт Ethernet RJ45

Размеры и вес

Размеры с упаковкой	
Ширина x Высота x Глубина	1165 x 2150 x 970 мм
Вес	
Порожняя масса без опций* / дополнительных принадлежностей	257 кг
Вес упаковки	40 кг
Безопасные расстояния**	
Сзади	50 мм
Справа	50 мм
Слева (см. указания по установке)	50 мм
Сверху***	500 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*	20
Форма для выпечки 600 x 400**	17
Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 66 мм**	61
Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 80 мм**	50
Макс. вес загрузки	
GN 1/1 / 600 x 400	
на пароконвектомат	100 кг
на лоток	15 кг

* Подходящая загрузочная тележка в серийной комплектации.

** Подходящая загрузочная тележка доступна в виде дополнительных принадлежностей.

Электрическое подключение

3N~ 400В 50/60Гц*	
Расчетное потребление	38.9 кВт
Расчетный ток	56.2 А
Предохранительная защита	63 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G16
3N~ 380В 60Гц	
Расчетное потребление	35.1 кВт
Расчетный ток	53.3 А
Предохранительная защита	63 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G16
3~ 230В 50/60Гц*	
Расчетное потребление	38.2 кВт
Расчетный ток	96.0 А
Предохранительная защита	100 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	4G35
3~ 200В 50/60Гц*	
Расчетное потребление	38.2 кВт
Расчетный ток	110.4 А
Предохранительная защита	125 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	4G50
3~ 400В 50/60Гц*	
Расчетное потребление	38.9 кВт
Расчетный ток	56.2 А
Предохранительная защита	63 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип В трехфазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G16

* Серийное подключение к устройству оптимизации энергопотребления.

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	Открытый поддон или канал/желоб (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 инжектора,
Штуцер подключения к линии водоснабжения В* для очистки, ручной душ со сматывающимся 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*	
Ø Расход, готовка	8,1 л/ч
Макс. расход воды	0,8 л/мин
Штуцеры подключения к линии водоснабжения А, В	
Ø Расход, готовка**	12,2 л/ч
Макс. расход воды	15 л/мин

* Значения для выбора мощности системы водоподготовки.

** Включая воду, используемую для охлаждения сточных вод.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: См. схему точек подключения, стр. 2.

Выбросы вредных веществ

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

(Более подробные данные приводятся в проспекте дополнительных принадлежностей)

Зонт конденсационный ConvoVent 4*

Электрическое подключение	
Расчетное напряжение	1N~ 200-240В 50/60Гц
Расчетное потребление	130-260 В
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

* Для использования в штабельном наборе доступны специальные конденсационные колпаки.

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

Зонт конденсационный ConvoVent 4+*

Электрическое подключение	
Расчетное напряжение	1N~ 200-240В 50/60Гц
Расчетное потребление	130-260 В
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

* Для использования в штабельном наборе доступны специальные конденсационные колпаки.

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

Соблюдать следующее:

Данный документ служит исключительно для планирования.

Другие технические характеристики, а также указания по монтажу и установке содержатся в руководстве по установке.