

Пароконвектомат

maxxpro ED 6.10 GB DD

 Convotherm maxx pro
 easyDial

 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

easyDial: все функции настраиваются на одном уровне

Полностью автоматическая система очистки (4 степени загрязнения)

HygieneCare

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 easyDial:

- Центральный блок управления Convotherm-Dial (C-Dial)
- Цифровой дисплей

Climate Management

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

Quality Management

- Airflow Management, BakePro, многоточечный датчик температуры ядра

Production Management

- 99 профилей приготовления блюд, каждый с количеством операций до 9
- Сохранение данных HACCP
- USB-интерфейс
- Функция регенерирования – высочайшее качество регенерирования продуктов
- Функция предварительного разогрева и Cool down

Серийное оснащение

Cleaning Management:

- Полностью автоматическая система очистки (4 степени загрязнения)

HygieneCare:

- Гигиенические ручки

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 смывающимся шлангом



Convotherm maxx pro
easyDial

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
- easyDial: все функции настраиваются на одном уровне

Полностью автоматическая система очистки (4 степени загрязнения)

HygieneCare

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

Cleaning Management - ConvoClean: Автоматическая система очистки, на выбор с индивидуальной дозировкой

Утапливаемая дверь – больше места и безопасности при работе

Версия для тюремных заведений

Интерфейс Ethernet (LAN)

Доступны различные версии напряжения питания

Датчик Sous-Vide, с внешним подключением

Датчик температуры ядра, с внешним подключением

Аксессуары

ConvoLink – HACCP и программное обеспечение управления приготовлением блюд для ПК

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)

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 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	11 кВт
Бойлерная горелка	11 кВт
Природный газ 2L (LL)	
Горелка горячего воздуха	10.5 кВт
Бойлерная горелка	10.5 кВт
Пропан 3P*	
Горелка горячего воздуха	11.5 кВт
Бойлерная горелка	11.5 кВт
Расход газа	
Природный газ 2H (E)	1.2 м³/ч
Природный газ 2L (LL)	1.4 м³/ч
Пропан 3P / Сжиженный газ 3B/P	0.9 кг/ч
Количество отработанных газов	
Природный газ, сжиженный газ	макс. 51 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 ⁻ (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 "Штабельный набор 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.