

Пароконвектомат

Convotherm maxx pro
easyDial

6.10
6+1 Лотки GN 1/1

Электрический
Бойлер
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

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

Дверь рабочей камеры с тройным 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 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, 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 смывающимся шлангом



Convotherm maxx pro
easyDial

6.10
6+1 Лотки GN 1/1

Электрический
Бойлер
Навеска 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
- 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

Дверь рабочей камеры с тройным стеклом и правой навеской

Опции

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

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

Версия для установки на судах (см. отдельный технический паспорт)

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

Конденсационный зонт ConvoVent 4 с жировым фильтром

Конденсационный зонт ConvoVent 4+ с жировым фильтром и фильтром запахов

Сигнальная колонна – внешняя индикация рабочего состояния

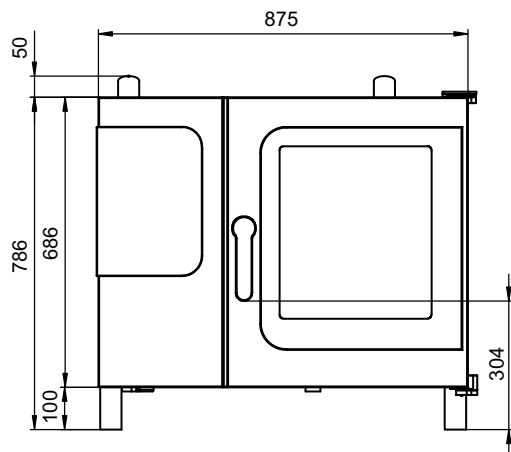
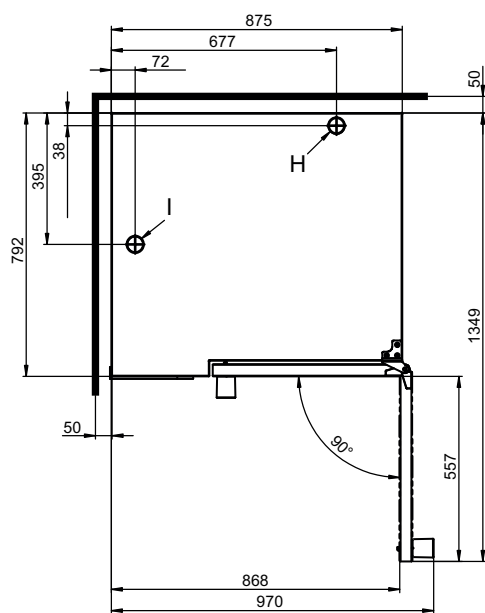
Банкетная система (по выбору в виде комплекта или отдельно): Стеллаж для тарелок, стеллажная стойка, стеллажная тележка, термочехол

Опорные рамы различных размеров и вариантов исполнения

Навесные решетки по выбору GN или BM

Стыковочные комплекты

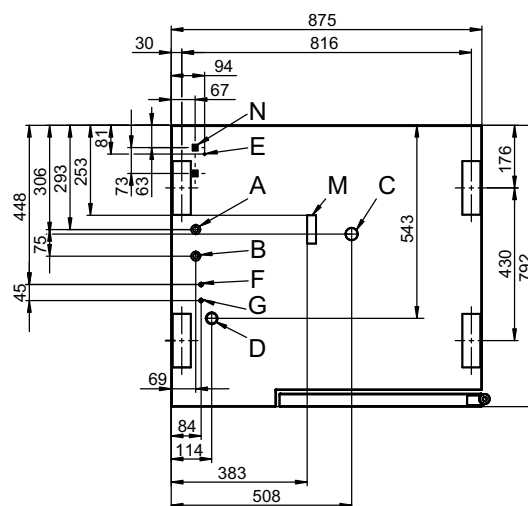
Средства для ухода для полностью автоматической системы очистки ConvoClean (многократная и индивидуальная дозировка)

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 сматывающимся 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 1100 x 1025 x 940 мм

Вес

Порожняя масса без опций* / дополнительных принадлежностей 118 кг

Вес упаковки 25 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* | 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

| | |
|--|----------|
| 3N~ 400В 50/60Гц* | |
| Расчетное потребление | 11.0 кВт |
| Расчетный ток | 15.9 А |
| Предохранительная защита | 16А |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты | |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода | 5G4 |
| 3~ 230В 50/60Гц* | |
| Расчетное потребление | 10.9 кВт |
| Расчетный ток | 27.4 А |
| Предохранительная защита | 35 А |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты | |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода | 4G6 |
| 3~ 200В 50/60Гц* | |
| Расчетное потребление | 10.9 кВт |
| Расчетный ток | 31.5 А |
| Предохранительная защита | 35 А |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты | |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода | 4G6 |
| 3~ 400В 50/60Гц* | |
| Расчетное потребление | 11.0 кВт |
| Расчетный ток | 15.9 А |
| Предохранительная защита | 16 А |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип В трехфазный преобразователь частоты | |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода | 5G4 |

* 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 | 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 | 2900 кДж/ч / 0,81 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)

Стыковочный комплект

| | |
|--|-------------------------------|
| Допустимые комбинации | 6.10 на 6.10 6.10 на 10.10 |
| При комбинации двух электрических аппаратов | |
| Выбор "Стыковочный комплект для электрических аппаратов Convotherm 4" | |
| При комбинации одного электрического аппарата и одного газового аппарата в стыковочном комплекте | |
| Выбор "Стыковочный комплект для электрических аппаратов Convotherm 4", если: | |
| Нижний комбинированный пароконвектомат | EB/ES |
| Верхний комбинированный пароконвектомат | GB/GS |
| Выбор "Стыковочный комплект 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.

АКСЕССУАРЫ

Зонт для сбора конденсата 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 | 877 x 240 x 1085 мм |
| Вес без упаковки | 66 кг |
| Безопасное расстояние сверху** | 500 мм |

* Для использования в стыковочном комплекте доступны специальные конденсационные зонты.

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

Зонт для сбора конденсата 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 | 877 x 373 x 1085 мм |
| Вес без упаковки | 85 кг |
| Безопасное расстояние сверху** | 500 мм |

* Для использования в стыковочном комплекте доступны специальные конденсационные зонты.

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