

Пароконвектомат

Convotherm mini
Standard mobile

6.06
6 уровней GN 2/3

Электрический
Инжектор
Дверь справа



Основные характеристики

Режимы приготовления: Пар, комбинированный пар, горячий воздух, регенерация

Дополнительные функции:

- Crisp&Tasty – 3 ступенчатое удаление влаги
 - Сниженная скорость вентиляции и режим автореверса
- Ручное управление – Цифровой поворотный переключатель для удобной настройки температуры, времени и температуры внутри продукта
Со встроенными ящиками для чистой и грязной воды (подключение к водопроводу не требуется)
Пар образуется путем впрыска воды в рабочую камеру
Правосторонняя дверца прибора с функцией надежного закрытия

Стандартные функции

Режимы приготовления:

- Пар (30–120 °C) с гарантированным насыщением пара
- Комбинированный пар (100–250 °C) с автоматическим контролем влажности
- Конвекция (30–250 °C) с оптимизированной теплопередачей
- Функция регенерации (разогрева)

Стандартные функции

Стандартный интерфейс пользователя:

- Press&Go — кнопки быстрого выбора
- Цифровой дисплей
- Функция регенерации — восстанавливает блюда до идеального состояния
- Список программ для сохранения собственных профилей приготовления

Другие характеристики прибора:

- Многоточечный термощуп для измерения температуры внутри продукта
- Прочная ручка дверцы с функцией надежного закрытия
- Функции предварительного нагрева и быстрого охлаждения
- Гибкая регулировка расстояния между направляющими
- Удаление пара
- Порт RS-232



Опции

Аксессуары

Convotherm mini
Standard mobile

6.06
6 уровней GN 2/3

Электрический
Инжектор
Дверь справа



Основные характеристики

Режимы приготовления: Пар, комбинированный пар, горячий воздух, регенерация

Дополнительные функции:

- Crisp&Tasty – 3 ступенчатое удаление влаги
 - Сниженная скорость вентиляции и режим автореверса
- Ручное управление – Цифровой поворотный переключатель для удобной настройки температуры, времени и температуры внутри продукта
Со встроенными ящиками для чистой и грязной воды (подключение к водопроводу не требуется)
Полуавтоматическая система очистки
Пар образуется путем впрыска воды в рабочую камеру
Правосторонняя дверца прибора с функцией надежного закрытия

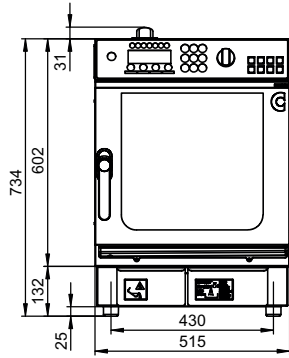
Опции

- Левосторонняя дверца прибора
- Доступно для различных вариантов напряжения сети
- Безопасная защелка дверцы с функцией надежного закрытия и режимом проветривания

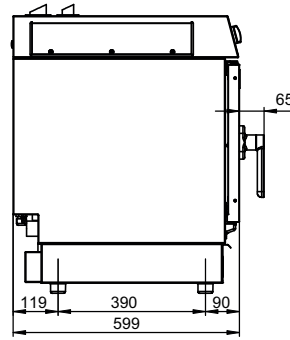
Аксессуары

- ConvoLink — ПО для ПК для управления НАССР и профилями приготовления
- Подставки разных размеров и дизайнов
- Средства для ухода за системой очистки ConvoClean
- Настенный держатель (для крепления на стену)

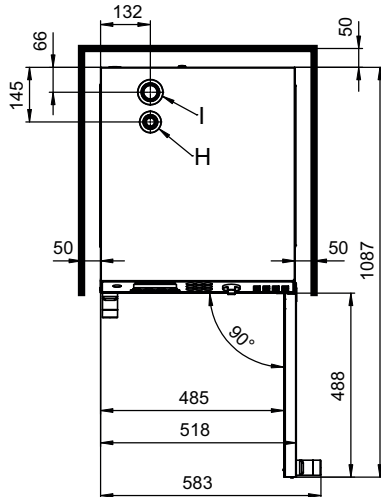
Спереди



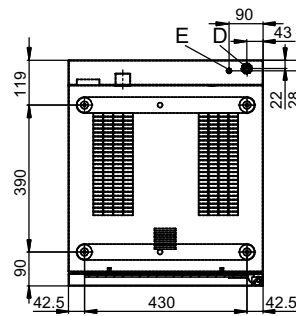
Сбоку



Сверху с зазорами от стены

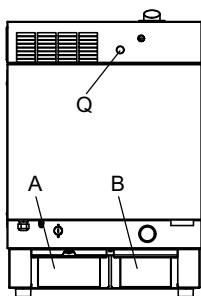


Точки подключения



- A Ящик с чистой водой
- B Ящик для сточных вод Электрическое
- D подключение
- E Эквипотенциальное заземление
- H Вентиляционное отверстие Ø 30 мм
- I Впускное отверстие для сухого воздуха Ø 43мм
- Q Сброс защитного термостата

Снизу



Габариты и вес

Загрузка

Электропотребление

Габариты и вес

Габариты с упаковкой	
Ширина x Высота x Глубина	580 x 955 x 740 мм
Вес	
Вес без упаковки	54 kg
Вес упаковки	12 kg
Безопасные расстояния*	
Сзади	50 мм
Справа	50 мм
Слева (Для обслуживания рекомендуется больший зазор)	50 мм
Сверху**	500 мм

* Минимальное расстояние от источников тепла: 500 мм.

** Зависит от типа системы вентиляции и особенностей потолка.

Загрузка

Максимальное количество габаритов	
GN 2/3 глубина 40 мм	6
GN 2/3 глубина 65 мм	4
Тарелки макс. Ø 28 см	4
Макс. вес загрузки	
GN 2/3, на аппарат	13 кг
GN 2/3, на уровень	5 кг

Электрическое подключение

3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)	
Номинальное энергопотребление	5.7 кВт
Мощность конвекции	5.4 кВт @ 230V
Мощность двигателя	0.25 кВт
Номинальный ток	11.8 A
Номинал предохранителя	16A
Рекомендуемое сечение проводника	5G2.5
1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE)	
Номинальное энергопотребление	3.0 кВт
Мощность конвекции	2.7 кВт @ 230V
Мощность двигателя	0.25 кВт
Номинальный ток	13.1 A
Номинал предохранителя	16 A
Рекомендуемое сечение проводника	3G2.5

Подключение к воде

Вместимость ящиков для воды	
Чистая вода	5.5 л
Сточная вода	4.5 л

Качество воды

Общие требования	Питьевая вода, как правило, мягкая (при необходимости установите систему водоподготовки).
Общая жесткость	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °е
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

Выбросы

Теплоотдача*	
Скрытая	1000 кДж/ч / 0.28 кВт
Явная	1100 кДж/ч / 0.31 кВт
Шум при работе	макс. 60 dBA

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

(Информация по аксессуарам приводится в брошюре дополнительных принадлежностей)

Пожалуйста, обратите внимание на следующие пункты:

Этот документ предназначен исключительно для целей планирования.

Дополнительные технические данные и рекомендации по установке и размещению см. в руководстве по установке.