Convotherm

Комбинированный пароконвектомат

Проект _____

Артикул _____

Количество _____

Секция FCSI _____

Разрешение _____

Дата _____

C4eD 10.10 ES

Модель

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 10+1 Лотки GN 1/1
- Электрическое
- Инжектор
- Навеска справа



Важные показатели

- Режимы работы ACS+: Пар, комбинированный пар, горячий воздух
- Дополнительные функции ACS+:
  - 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
- Полуавтоматическая система очистки
- HygienicCare
- USB-интерфейс встроен в панель управления
- Индикаторное кольцо TriColor – отображает текущее рабочее состояние
- Производство пара путем впрыска воды в рабочую камеру
- Дверь рабочей камеры правой навески

Серийная оснастка

- Режимы работы ACS+ (Advanced Closed System +):
  - Пар (30-130°C) с гарантированным насыщением
  - Комбинированный пар (30-250°C) с автоматическим регулированием влажности
  - Горячий воздух (30-250°C) с оптимизированной теплопередачей
- HygienicCare – антибактериальные поверхности как залог безопасности:
  - Панель управления easyDial
  - Дверная ручка и ручной душ со сматывающимся шлангом
- Программная оболочка управления easyDial:
  - Центральный блок управления Convotherm-Dial (C-Dial)
  - Цифровой дисплей
  - Функция регенерирования – высочайшее качество регенерирования продуктов
  - 99 профилей приготовления блюд, каждый с количеством операций до 9
- Многоточечный датчик температуры ядра
- Дверная ручка с предохранительным затвором и функцией захлопывания
- Сохранение данных HACCP и параметров пастеризации
- Функция предварительного разогрева и Cool down

Опции

- Автоматическая система очистки ConvoClean – по выбору с индивидуальной дозировкой
- Устройство гашения испарений – встроенный конденсационный модуль (по запросу)
- 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 колпак ConvoVent 4 с жировым фильтром
- Конденсационный колпак ConvoVent 4+ с жировым фильтром и фильтром запахов
- Signal Tower – внешняя индикация рабочего состояния
- Банкетная система (по выбору в виде комплекта или отдельно): Стеллаж для тарелок, стеллажная стойка, стеллажная тележка, термический колпак
- Опорные рамы различных размеров и вариантов исполнения
- Навесные решетки по выбору GN или BM
- Комплекты для ярусной установки
- Средства для ухода для полностью автоматической системы очистки ConvoClean (многократная и индивидуальная дозировка) и для полуавтоматической очистки рабочей камеры

CE

Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

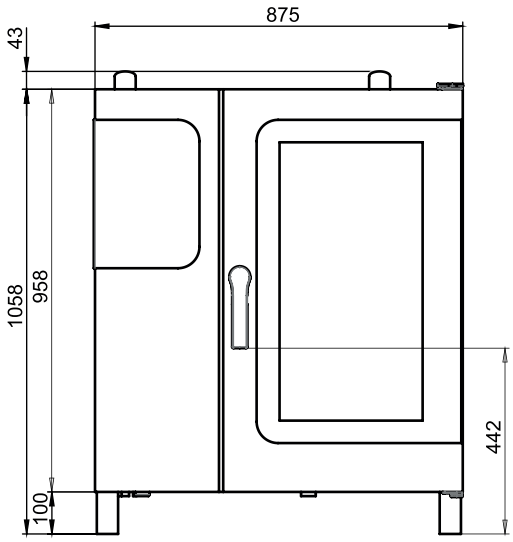
Tel: +49(0)8847 67-0
Fax: +49(0)8847 414

www.convotherm.com

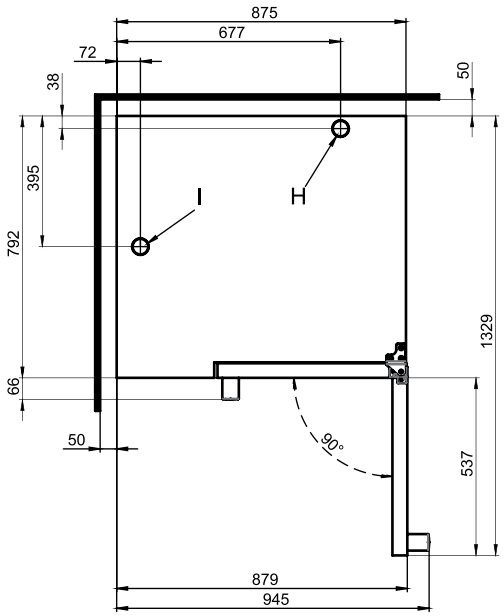
Manitowoc

C4eD 10.10 ES

Вид спереди



Вид сверху с расстояниями от стенок

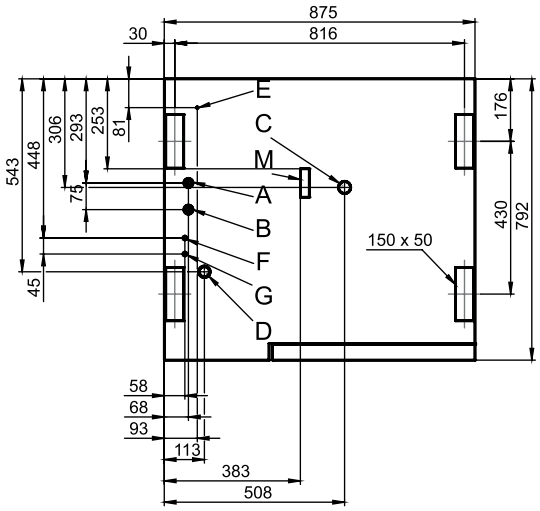


Указания по установке

Абсолютный наклон аппарата в рабочем режиме*	макс. 2° (3.5%)

* Регулируемые ножки устройства в серийной комплектации.

Позиции подключения в днище устройства



A	Подключение к линии водоснабжения (для впрыска воды)
B	Подключение к линии водоснабжения (для очистки, ручной душ со сматывающимся шлангом)
C	Подключение 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 мм x 25 мм

Размеры и вес

Размеры с упаковкой	
Ширина x Высота x Глубина	1110 x 1280 x 940 мм
Вес	
Порожняя масса без опций* / дополнительных принадлежностей	123 кг
Вес упаковки	30 кг
Безопасные расстояния**	
Сзади	50 мм
Справа	50 мм
Слева (для сервиса рекомендуется большее расстояние)	50 мм
Сверху***	500 мм

* Масса опционального оборудования макс. 15 кг.

** Минимальное расстояние от источников тепла 500 мм.

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

9759192_03 RUS 08/15. © 2015 Manitowoc. Текущие усовершенствования изделия могут обуславливать внесение изменений в спецификации без специального уведомления.

Емкость загрузки

Макс. количество опор для продуктов	
GN 1/1*	10+1
Форма для выпечки 600 x 400**	8
Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 66 мм**	32
Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 79 мм**	26
Макс. вес загрузки	
GN 1/1 / 600 x 400	
на пароконвектомат	50 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	19.5 кВт
Расчетный ток	28.1 A
Предохранительная защита	35 A
Выключатель дифференциальной защиты, однофазный преобразователь частоты	Тип A (рекомендуемый), тип B/F (опционально)
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G6
3~ 230 V 50/60Hz*	
Расчетное потребление	19.3 кВт
Расчетный ток	48.5 A
Предохранительная защита	50 A
Выключатель дифференциальной защиты, однофазный преобразователь частоты	Тип A (рекомендуемый), тип B/F (опционально)
Рекомендуемое поперечное сечение провода	4G16
3~ 200 V 50/60Hz*	
Расчетное потребление	19.3 кВт
Расчетный ток	55.8 A
Предохранительная защита	63 A
Выключатель дифференциальной защиты, однофазный преобразователь частоты	Тип A (рекомендуемый), тип B/F (опционально)
Рекомендуемое поперечное сечение провода	4G16
3~ 400 V 50/60Hz*	
Расчетное потребление	19.5 кВт
Расчетный ток	28.1 A
Предохранительная защита	35 A
Выключатель дифференциальной защиты, трехфазный преобразователь частоты	Тип B/F (рекомендуемый)
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G6

* 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	Стационарное подключение (рекомендуется) или воронкообразный сифон
Тип	DN50 (мин. внутр. Ø: 46 мм)
Наклон сливного трубопровода	мин. 3.5% (2°)

Качество воды

Штуцер подключения к линии водоснабжения A* для впрыска воды	
Общие требования	Питьевая вода, обычно умягченная вода (при необходимости установить систему подготовки воды)
Общая жесткость	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Штуцер подключения к линии водоснабжения B* 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
Штуцеры подключения к линии водоснабжения A, B*	
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
Температура	макс. 40 °C
Электропроводимость	мин. 20 µS/см

* См. график позиций подключения, стр. 2.

Расход воды

Подключение к линии водоснабжения A*	
Ø Расход, готовка	4.2 л/ч
Макс. расход	0.6 л/мин
Штуцеры подключения к линии водоснабжения A, B	
Ø Расход, готовка**	6.3 л/ч
Макс. расход воды	15 л/мин

* Значения для выбора размеров системы подготовки воды.

** Вкл. потребность в воде для охлаждения отработанной воды.

УВЕДОМЛЕНИЕ: См. график позиций подключения, стр. 2.

Выбросы вредных веществ

Теплоотдача	
Скрытая	3500 кДж/ч / 0.97 кВт
Явная	4500 кДж/ч / 1.25 кВт
Температура отработанной воды	макс. 80 °C
Шум при работе	макс. 70 дБА

Соблюдать следующее:

- Данный документ служит исключительно для планирования.
- Другие технические характеристики, а также указания по монтажу и установке содержатся в руководстве по установке.

АКСЕССУАРЫ

(Более подробные данные приводятся в проспекте дополнительных принадлежностей)

Комплект для штабельной установки

Допустимая комбинация	6.10 на 10.10
При комбинации двух электрических аппаратов	
Выбор "Штабельный набор для электрических аппаратов Convotherm 4"	
При комбинации одного электрического аппарата и одного газового аппарата в штабельном наборе	
Выбор "Штабельный набор 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

Колпак для сбора конденсата ConvoVent 4*

Электрическое подключение	
Расчетное напряжение	1N~ 200-240В 50/60Гц
Расчетное потребление	260 В
Расчетный ток	1.9 A
Предохранительная защита	2.5 A
Размеры без упаковки	
Ширина x Высота x Глубина	877 x 240 x 1085 мм
Вес без упаковки	66 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.

Колпак для сбора конденсата ConvoVent 4+*

Электрическое подключение	
Расчетное напряжение	1N~ 200-240В 50/60Гц
Расчетное потребление	260 В
Расчетный ток	1.9 A
Предохранительная защита	2.5 A
Размеры без упаковки	
Ширина x Высота x Глубина	877 x 373 x 1085 мм
Вес без упаковки	85 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.

9759192_03 RUS 08/15. © 2015 Manitowoc. Текущие усовершенствования изделия могут обуславливать внесение изменений в спецификации без специального уведомления.

Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

Tel: +49(0)8847 67-0
Fax: +49(0)8847 414

www.convotherm.com

Manitowoc