Комбинированный пароконвектомат

Проект _____

Артикул _____

Количество _____

Секция FCSI _____

Разрешение _____

Дата _____

C4eT 6.10 EB

Модель

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 6+1 Лотки GN 1/1
- Электрическое
- Бойлер
- 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
- Сенсорный экран easyTouch 9" "Full-Touch"
- ConvoClean+ автоматическая система очистки с режимом eco, regular и express – по выбору с индивидуальной дозировкой
- Интерфейс Ethernet (LAN)
- HygienicCare
- USB-интерфейс встроен в панель управления
- Индикаторное кольцо TriColor – отображает текущее рабочее состояние
- Производство пара при помощи бойлера большой мощности за пределами рабочей камеры
- 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 easyTouch
  - Дверная ручка и ручной душ со сматывающимся шлангом
- Программная оболочка управления easyTouch:
  - Сенсорный экран 9" "Full-Touch"
  - Press&Go – автоматическое приготовление блюд при помощи кнопок быстрого вызова
  - TrayTimer – управление загрузкой различных продуктов одновременно
  - Регенерирование+ – гибкая функция регенерирования с выбором предустановок
  - ecoCooking – функция энергосбережения
  - HT-готовка (низкотемпературная готовка) / готовка Delta-T
  - Cook&Hold – приготовление блюд и поддержание блюд в горячем состоянии в рамках одного процесса
  - 399 профилей приготовления блюд с макс. 20 пошаговыми этапами
  - Экранная служба справки с тематическими видеоинструкциями
  - Предустановка времени запуска
- 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

- Устройство гашения испарений – встроенный конденсационный модуль (по запросу)
- Утапливаемая дверь – больше места и безопасности при работе (см. отдельный технический паспорт)
- ConvoGrill с функцией управления содержанием жира (по запросу)
- ConvoSmoke – встроенная коптильная функция
- 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

- 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)

CE

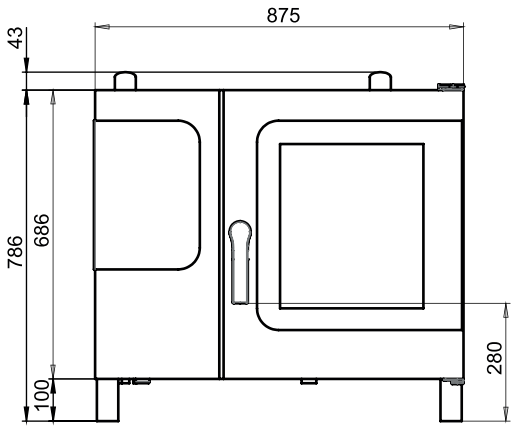
Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA
Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany

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

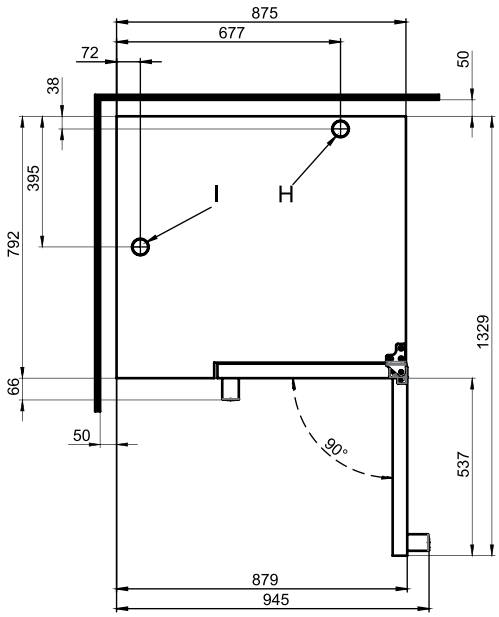
www.convotherm.com

C4eT 6.10 EB

Вид спереди



Вид сверху с расстояниями от стенок

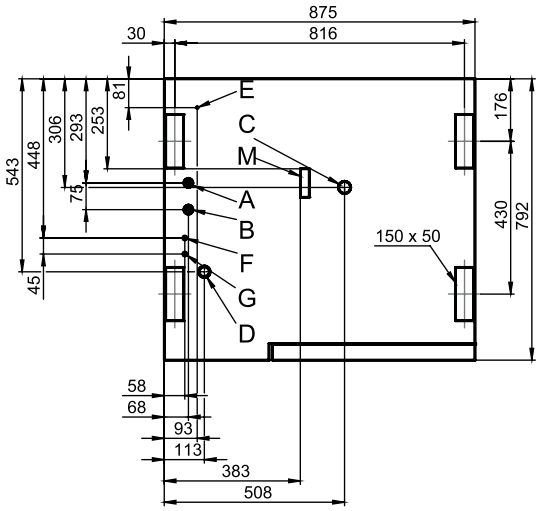


Указания по установке

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 бойлера)
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 1010 x 940 мм
Вес	
Порожняя масса без опций* / дополнительных принадлежностей	121 кг
Вес упаковки	25 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.

9759121_03 RUS 08/15. © 2015 Manitowoc. Текущие усовершенствования изделия могут обуславливать внесение изменений в спецификации без специального уведомления.

Convotherm

Загрузка

Электрика

Вода

C4eT 6.10 EB

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 66 мм**	20
Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 79 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 A
Предохранительная защита	16 A
Выключатель дифференциальной защиты, однофазный преобразователь частоты	Тип A (рекомендуемый), тип B/F (опционально)
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G4
3~ 230 V 50/60Hz*	
Расчетное потребление	10.9 кВт
Расчетный ток	27.4 A
Предохранительная защита	35 A
Выключатель дифференциальной защиты, однофазный преобразователь частоты	Тип A (рекомендуемый), тип B/F (опционально)
Рекомендуемое поперечное сечение провода	4G6
3~ 200 V 50/60Hz*	
Расчетное потребление	10.9 кВт
Расчетный ток	31.5 A
Предохранительная защита	35 A
Выключатель дифференциальной защиты, однофазный преобразователь частоты	Тип A (рекомендуемый), тип B/F (опционально)
Рекомендуемое поперечное сечение провода	4G6
3~ 400 V 50/60Hz*	
Расчетное потребление	11.0 кВт
Расчетный ток	15.9 A
Предохранительная защита	16 A
Выключатель дифференциальной защиты, трехфазный преобразователь частоты	Тип B/F (рекомендуемый)
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G4

* Серийное подключение к устройству оптимизации энергопотребления.

УВЕДОМЛЕНИЕ: При выборе опции ConvoSmoke доступны только параметры напряжения 3~ 230В 50/60Гц и 3N~ 400В 50/60Гц.

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 бойлера, 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
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

Штуцеры подключения к линии водоснабжения A, B	
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.

C4eT 6.10 EB

Выбросы вредных веществ

Теплоотдача	
Скрытая	2100 кДж/ч / 0.58 кВт
Явная	2500 кДж/ч / 0.69 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

Допустимые комбинации	6.10 на 6.10
	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.

9759121_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