

Forno Combi

mini mobil 6.10

Modello

Convotherm mini Standard

Standard

6 Ripiani GN 1/1

Impianto elettrico

Versione iniezione

Apertura a destra



Caratteristiche principali

Modalità di funzionamento: Vapore, combinata a vapore, aria calda

Funzioni aggiuntive:

- Crisp&Tasty – deumidificazione in 3 livelli
- Velocità del ventilatore ridotta e funzionamento autoreverse (non per tensioni speciali)

Comando manuale - Interruttore di selezione digitale per una facile impostazione di temperatura, tempo e temperatura al cuore dell'alimento

Cassetto integrato per acqua e acqua di scarico (non è necessario alcun raccordo fisso per l'acqua)

Sistema di pulizia semiautomatico

Generazione di vapore con iniezione di acqua nella camera di cottura

Sportello dell'apparecchio con apertura a destra

Dotazione di serie

Modalità di funzionamento:

- Vapore (30-120 °C) con saturazione del vapore garantita
- Combinata a vapore (100-250 °C) con adattamento dell'umidità automatico
- Aria calda (30-250 °C) con trasferimento di calore ottimizzato

Superficie di comando standard:

- Tasti di scelta rapida Press&Go
- Display digitale
- Funzione di rigenerazione – rigenerare i prodotti al livello più elevato
- Elenco di programmi per il salvataggio del proprio profilo di cottura

Sensore di misurazione a più punti della temperatura al cuore dell'alimento

Robusta cerniera a leva girevole dello sportello con funzione di chiusura

Funzione di preriscaldamento e Cool down

Distanza fra i ripiani flessibile

Riduttore degli sfiati

Interfaccia RS232

Opzioni

Sportello dell'apparecchio con battuta a sinistra

Disponibili diverse tensioni

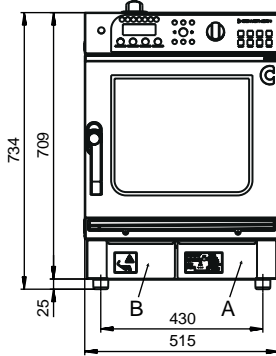
Accessori

ConvoLink – software PC per la gestione dei profili di cottura e del sistema HACCP

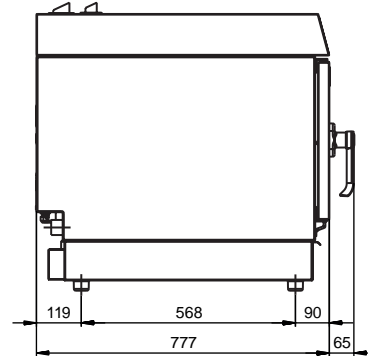
Basamenti in diverse dimensioni e versioni



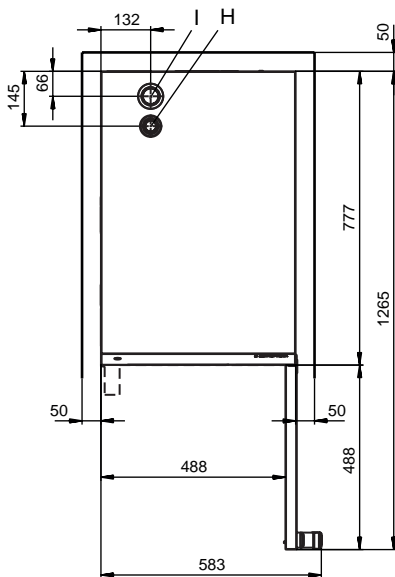
Vista anteriore



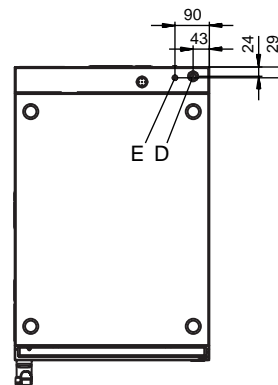
Vista laterale



Vista in pianta con distanze dalla parete



Posizioni di collegamento del fondo dell'apparecchio



Dimensioni e pesi

| | |
|---|--------------------|
| Dimensioni con imballaggio | |
| Larghezza x altezza x profondità | 580 x 935 x 910 mm |
| Peso | |
| Peso a vuoto senza imballaggio | 67 kg |
| Peso imballaggio | 13 kg |
| Distanze di sicurezza* | |
| Dietro | 50 mm |
| Destra | 50 mm |
| Sinistra (consigliato per l'assistenza per distanze maggiori) | 50 mm |
| In alto** | 500 mm |

* Distanza minima dalle fonti di calore 500 mm.

** A seconda del tipo di condotto dell'aria di scarico e delle caratteristiche del soffitto.

- A Cassetto per acqua potabile
- B Cassetto per acqua di scarico
- D Collegamento elettrico
- E Compensazione di potenziale
- H Bocchetta di scarico dell'aria Ø 30 mm
- I Bocchettone di ventilazione Ø 43 mm

Indicazioni per l'installazione

Inclinazione assoluta dei dispositivi in esercizio max. 2° (3.5%)

Capacità di infornata

| Numero massimo di portavivande | |
|--------------------------------|-------|
| GN 1/1 profondità 40 mm | 6 |
| GN 1/1 profondità 65 mm | 4 |
| Ø max. piatti 26 cm, | 8 |
| Peso max. di carico | |
| GN 1/1, per forno Combi | 20 kg |
| GN 1/1, per ripiano | 5 kg |

Allacciamento elettrico

| 3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE) | |
|------------------------------|---------|
| Potenza assorbita | 7.1 kW |
| Potenza dell'aria calda | 6.8 kW |
| Potenza del motore | 0.25 kW |
| Corrente di taratura | 14.8 A |
| Protezione | 16A |
| Sezione del cavo consigliata | 5G2.5 |

Allacciamento all'acqua

| Capacità dei cassettei per acqua | |
|----------------------------------|-------|
| Cassetto per acqua potabile | 7.5 l |
| Cassetto per acqua di scarico | 6.0 l |

Qualità dell'acqua

| Requisiti generali | Acqua potabile |
|---|---|
| Durezza complessiva | 4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e |
| Valore pH | 6.5 - 8.5 |
| Cl ⁻ (cloruro) | max. 60 mg/l |
| Cl ₂ (cloro libero) | max. 0.2 mg/l |
| SO ₄ ²⁻ (solfato) | max. 150 mg/l |
| Fe (ferro) | max. 0.1 mg/l |
| NH ₂ Cl (monoclorammina) | max. 0.2 mg/l |
| Temperatura | max. 40 °C |
| Conduttività elettrica | min. 20 µS/cm |

Emissioni

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Dispersione di calore* | |
| Latente | 1330 kJ/h / 0.37 kW |
| Sensibile | 1450 kJ/h / 0.40 kW |
| Temperatura dell'acqua di scarico | max. 80 °C |
| Rumore di esercizio | max. 60 dBA |

* I valori di dispersione del calore sono stati misurati secondo DIN 18873-1 "Metodi per la determinazione del fabbisogno energetico di grandi apparecchi da cucina — Parte 1".

Per il dimensionamento sono decisivi un impianto di tecnica di aerazione della stanza e la frequenza di utilizzo dei dispositivi. Questi valori possono essere più elevati dei valori dichiarati per la dispersione di calore. I valori indicativi devono essere trovati nella letteratura specializzata, ad es. in VDI 2052.

Rivolgersi al pianificatore specializzato per il dimensionamento di un impianto di tecnica di aerazione della stanza.

Fare attenzione:

Il presente documento serve esclusivamente alla pianificazione.
Altre specifiche tecniche e i consigli per l'installazione e il montaggio si trovano nel manuale d'installazione.