

Forno Combi

Modello

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 6+1 Ripiani GN 1/1
- Impianto elettrico
- Versione iniezione
- Apertura a destra



Caratteristiche principali

- Modalità di funzionamento ACS+: Vapore, combinata a vapore, aria calda
- Funzioni aggiuntive di ACS+:
 - Crisp&Tasty – deumidificazione in 5 livelli
 - BakePro – funzione di cottura al forno tradizionale in 5 livelli
 - HumidityPro – umidificazione in 5 livelli
 - Velocità del ventilatore – in 5 livelli
- Full-Touch-Screen easyTouch da 9"
- Sistema di pulizia ConvoClean+ completamente automatico con modalità eco, regular ed express – a scelta con dosaggio singolo
- Interfaccia Ethernet (LAN)
- HygienicCare
- Interfaccia USB integrata nel pannello di comando
- Anello indicatore TriColor – mostra lo stato attuale di funzionamento
- Generazione di vapore con iniezione di acqua nella camera di cottura
- Sportello dell'apparecchio con apertura a destra

Dotazione di serie

- ACS+ (Advanced Closed System +) modalità di funzionamento:
 - Vapore (30-130 °C) con saturazione del vapore garantita
 - Combinata a vapore (30-250 °C) con adattamento dell'umidità automatico
 - Aria calda (30-250 °C) con trasferimento di calore ottimizzato
- HygienicCare – sicurezza con superfici antibatteriche:
 - Pannello di comando easyTouch
 - Maniglia dello sportello e doccia avvolgibile
- Superficie di comando easyTouch:
 - Full-Touch-Screen da 9"
 - Press&Go – cottura automatica con tasti di scelta rapida
 - TrayTimer – gestione dell'infornata per diversi prodotti contemporaneamente
 - Rigenerare+ – funzione flessibile di rigenerazione con preselezione
 - ecoCooking – funzione di risparmio energetico
 - Cottura a basse temperature (cottura a basse temperature) / cottura Delta-T
 - Cook&Hold – cottura e tenuta in caldo in un solo processo
 - 399 profili di cottura con un massimo di 20 passaggi
 - Guida a schermo con funzionalità video a tema
 - Preselezione dell'ora d'inizio
- Sensore di misurazione a più punti della temperatura al cuore dell'alimento
- Maniglia dello sportello con chiusura di sicurezza e funzione di chiusura
- Salvataggio dati HACCP e valore di pastorizzazione
- Funzione di preriscaldamento e Cool down

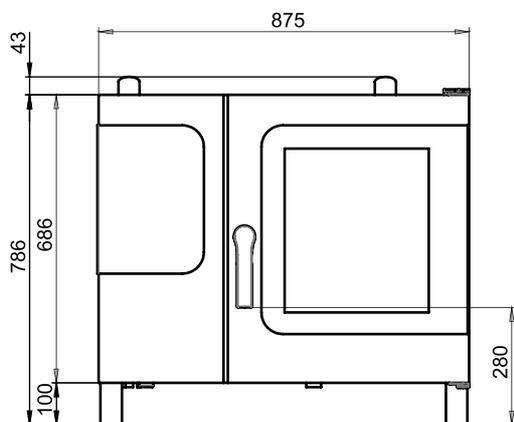
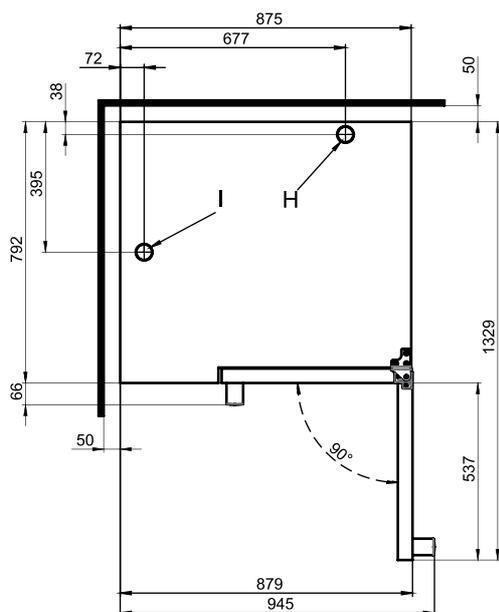
Opzioni

- Condotta di sfiato – modulo di condensazione incorporato (su richiesta)
- Sportello a scomparsa – più spazio e maggiore sicurezza durante il lavoro (vedere la scheda tecnica specifica)
- ConvoGrill con funzione di gestione del grasso (su richiesta)
- ConvoSmoke – funzione di affumicatura integrata
- Versione marina (vedere la scheda tecnica specifica)
- Versione prigioniera
- Disponibili diverse tensioni
- Sensore di sotto vuoto, inseribile esternamente
- Sonda per la temperatura al cuore dell'alimento, inseribile esternamente

Accessori

- ConvoLink – software PC per la gestione dei profili di cottura e del sistema HACCP
- Cappa di condensazione ConvoVent 4 con filtro per grassi
- Cappa di condensazione ConvoVent 4+ con filtro per grassi e antiodore
- Signal Tower – visualizzazione esterna dello stato di funzionamento
- Sistema per banchetti (a scelta come pacchetto o singolo): Struttura porta-piatti, struttura porta-teglie, carrello con ripiani, calotta termica
- Basamenti in diverse dimensioni e versioni
- Rastrelliere a scelta GN o BM
- Kit di stoccaggio
- Prodotti per la cura di ConvoClean+, sistema di pulizia completamente automatico (dosaggio multiplo e singolo)

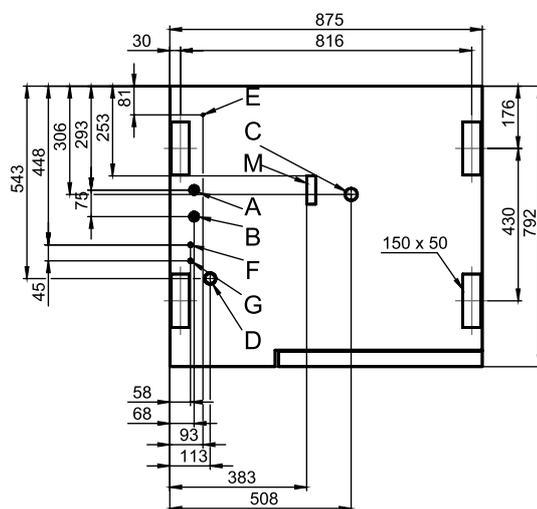


Vista anteriore

Vista in pianta con distanze dalla parete


Indicazioni per l'installazione

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

* Piedini dell'apparecchio regolabili forniti di serie.

Posizioni di collegamento del fondo dell'apparecchio


- A Allacciamento all'acqua (per iniezione d'acqua)
- B Allacciamento all'acqua (per pulizia, doccia avvolgibile)
- C Collegamento dell'acqua di scarico DN 50
- D Collegamento elettrico
- E Compensazione di potenziale
- F Attacco per il brillantante
- G Connessione detergente
- H Bocchetta di scarico dell'aria Ø 50 mm
- I Bocchettone di ventilazione Ø 50 mm
- M Traboccamento di sicurezza 80 mm x 25 mm

Dimensioni e pesi

Dimensioni con imballaggio

Larghezza x altezza x profondità 1100 x 1010 x 940 mm

Peso

Peso a vuoto senza optional* / accessori 111 kg

Peso imballaggio 25 kg

Distanze di sicurezza**

Dietro 50 mm

Destra 50 mm

Sinistra (consigliato per l'assistenza per distanze maggiori) 50 mm

In alto*** 500 mm

* Peso max. optional 15 kg.

** Distanza minima dalle fonti di calore 500 mm.

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

Capacità di infornata

Numero massimo di portavivande	
GN 1/1*	6+1
Dimensioni teglia 600 x 400**	5
Ø max. piatti 32 cm, Distanza anello 66 mm**	20
Ø max. piatti 32 cm, Distanza anello 79 mm**	15
Peso max. di carico	
GN 1/1 / 600 x 400	
Per ogni forno Combi	30 kg
A ripiano	15 kg

* Rastrelliera compatibile fornita di serie.

** Rastrelliera compatibile disponibile come accessorio.

Allacciamento elettrico

3N~ 400V 50/60Hz*	
Potenza assorbita	11.0 kW
Corrente di taratura	15.9 A
Protezione	16A
Interruttore diff., convertitore di frequenza monofase	Tipo A (consigliato), tipo B/F (opzionale)
Sezione del cavo consigliata	5G4
3~ 230V 50/60Hz*	
Potenza assorbita	10.9 kW
Corrente di taratura	27.4 A
Protezione	35 A
Interruttore diff., convertitore di frequenza monofase	Tipo A (consigliato), tipo B/F (opzionale)
Sezione del cavo consigliata	4G6
3~ 200V 50/60Hz*	
Potenza assorbita	10.9 kW
Corrente di taratura	31.5 A
Protezione	35 A
Interruttore diff., convertitore di frequenza monofase	Tipo A (consigliato), tipo B/F (opzionale)
Sezione del cavo consigliata	4G6
3~ 400V 50/60Hz*	
Potenza assorbita	11.0 kW
Corrente di taratura	15.9 A
Protezione	16 A
Interruttore diff., convertitore di frequenza trifase	Tipo B/F (consigliato)
Sezione del cavo consigliata	5G4

* Collegamento all'impianto di ottimizzazione della potenza fornito di serie.

AVVISO: Con la selezione dell'opzione ConvoSmoke sono disponibili esclusivamente le tensioni 3~ 230 V 50/60 Hz e 3 N~ 400 V 50/60 Hz.

Allacciamento all'acqua

Afflusso d'acqua	
Alimentazione dell'acqua	2 x G 3/4", attacco fisso, opzionale con attacco di allacciamento (min. DN13 / 1/2")
Pressione dinamica	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Scarico dell'apparecchio	
Modello	Attacco fisso (consigliato) o sifone ad imbuto
Tipo	DN50 (Ø interno min.: 46 mm)
Pendenza conduttura dell'acqua di scarico	min. 3.5% (2°)

Qualità dell'acqua

Allacciamento all'acqua A* per iniezione d'acqua	
Requisiti generali	Acqua potabile, tipicamente acqua dolce (installare eventualmente un impianto per il trattamento dell'acqua)
Durezza complessiva	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Allacciamento all'acqua B* per pulizia, doccia avvolgibile	
Requisiti generali	Acqua potabile, tipicamente acqua dura
Durezza complessiva	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Allacciamenti all'acqua A, B*	
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
Temperatura	max. 40 °C
Conduttività elettrica	min. 20 µS/cm

* Vedere il grafico delle posizioni di collegamento, pag. 2.

Consumo d'acqua

Allacciamento all'acqua A*	
Ø consumo cottura	2.3 l/h
Consumo max.	0.6 l/min
Allacciamenti all'acqua A, B	
Ø consumo cottura**	3.5 l/h
Portata max. dell'acqua	15 l/min

* Valori per il dimensionamento di un impianto per il trattamento dell'acqua.

** Incl. il fabbisogno d'acqua per il raffreddamento dell'acqua di scarico.

AVVISO: Vedere il grafico delle posizioni di collegamento, pag. 2.

Emissioni

Dispersione di calore	
Latente	2100 kJ/h / 0.58 kW
Sensibile	2500 kJ/h / 0.69 kW
Temperatura dell'acqua di scarico	max. 80 °C
Rumore di esercizio	max. 70 dBA

ACCESSORI

(per i dati dettagliati, consultare il prospetto degli accessori)

Kit di stoccaggio

Combinazioni consentite	6.10 su 6.10 6.10 su 10.10
In caso di combinazione di due apparecchi elettrici	
Selezione "Kit di stoccaggio per apparecchi elettrici Convotherm 4"	
In caso di combinazione di un apparecchio elettrico e un apparecchio a gas nel kit di stoccaggio	
Selezione "Kit di stoccaggio per apparecchi elettrici Convotherm 4", nel caso:	
Forno Combi inferiore	EB/ES
Forno Combi superiore	GB/GS
Selezione "Kit di stoccaggio per apparecchi a gas Convotherm 4", nel caso:	
Forno Combi inferiore	GB/GS
Forno Combi superiore	EB/ES

Cappa di condensazione ConvoVent 4*

Allacciamento elettrico	
Tensione di taratura	1N~ 200-240V 50/60Hz
Potenza assorbita	260 W
Corrente di taratura	1.9 A
Protezione	2.5 A
Dimensioni senza imballaggio	
Larghezza x altezza x profondità	877 x 240 x 1085 mm
Peso senza imballaggio	66 kg
Distanza di sicurezza verso l'alto**	500 mm

* Disponibili cappe di condensazione speciali per kit di stoccaggio.

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

Cappa di condensazione ConvoVent 4+*

Allacciamento elettrico	
Tensione di taratura	1N~ 200-240V 50/60Hz
Potenza assorbita	260 W
Corrente di taratura	1.9 A
Protezione	2.5 A
Dimensioni senza imballaggio	
Larghezza x altezza x profondità	877 x 373 x 1085 mm
Peso senza imballaggio	85 kg
Distanza di sicurezza verso l'alto**	500 mm

* Disponibili cappe di condensazione speciali per kit di stoccaggio.

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

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.