

Forno Combi

Modello

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 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
- easyDial: tutte le funzioni sono impostate su un solo piano
- Sistema di pulizia semiautomatico
- 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 easyDial
 - Maniglia dello sportello e doccia avvolgibile
- Superficie di comando easyDial:
 - Unità di controllo centrale Convotherm-Dial (C-Dial)
 - Display digitale
 - Funzione di rigenerazione – rigenerare i prodotti al livello più elevato
 - 99 profili di cottura ciascuno con un massimo di 9 passaggi
- 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

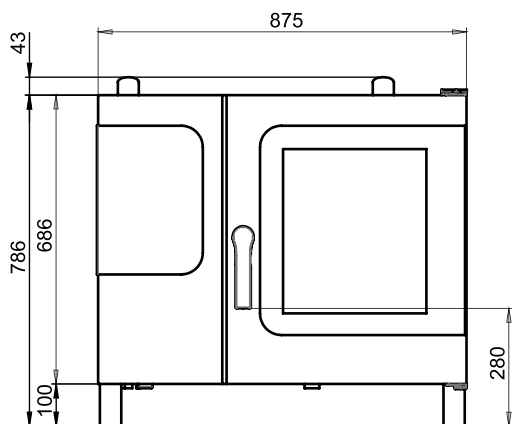
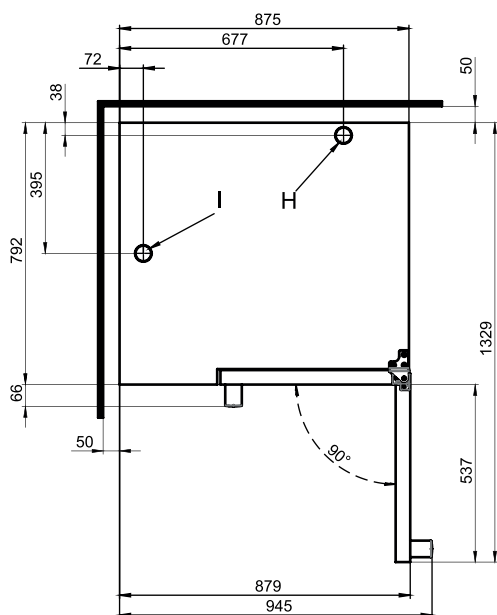
Opzioni

- Sistema di pulizia ConvoClean completamente automatico – a scelta con dosaggio singolo
- Condotto di sfiato – modulo di condensazione incorporato (su richiesta)
- Sportello a scomparsa – più spazio e maggiore sicurezza durante il lavoro (vedere la scheda tecnica specifica)
- Versione marina (vedere la scheda tecnica specifica)
- Versione prigioniera
- Interfaccia Ethernet (LAN)
- 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) e per la pulizia semiautomatica della camera di cottura

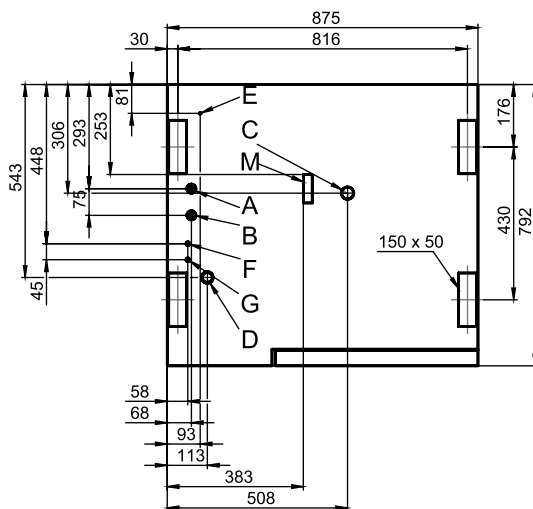


Vista anteriore

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 105 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.

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.

AWISO: 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.