**Projekt \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ModelConvotherm 4 easyTouch | easyTouch 20 Półki GN 1/1 | ElektrycznyBojlerDrzwi prawostronne |
|  | Istotne cechyACS+ (Advanced Closed System +) tryby pracy: Para, konwekcyjnoparowy, gorące powietrze ACS+ funkcje dodatkowe:* Crisp&Tasty - 5-stopniowe odwilżanie
* BakePro - tradycyjna, 5-stopniowa funkcja pieczenia
* HumidityPro - nawilżanie 5-stopniowe
* Prędkość wentylatora - regulacja 5-stopniowa

easyTouch ekran dotykowy full touch 9"W pełni zautomatyzowany system czyszczenia ConvoClean+ z trybami eko, standard i ekspres – opcjonalnie z dozowaniem indywidualnymZłącze ethernet / LANHygienicCareZłącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługiPierścień TriColor wskazuje aktualny stan pracyGenerowanie pary w bojlerze wysokiej wydajności poza komorą piecaDrzwi urządzenia prawostronne |
| Wyposażenie seryjneACS+ tryby pracy:* Para (30-130 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary
* Para kombi (30-250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgoci
* Gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła

HygienicCare - bezpieczeństwo poprzez zastosowanie powierzchni antybakteryjnych:* Panel obsługi easyTouch
* Uchwyt drzwi i obrotowy natrysk ręczny Panel obsługi easyTouch:
* dotykowy panel full touch 9"
* Press&Go - automatyczne gotowanie z przyciskami szybkiego wyboru
* TrayTimer - jednoczesne zarządzanie załadunkiem dla różnych produktów
* Regnerowanie+ - elastyczna funkcja regeneracji z preselekcją
* ecoCooking - funkcja oszczędności energii
* Garowanie NT (garowanie w niskiej temperaturze) / garowanie Delta T
* Cook&Hold - gotowanie i podtrzymywanie temperatury w jednym procesie
* 399 profili pieczenia z nawet 20 etapami
* Pomoc na ekranie ze zorganizowaną tematycznie funkcją wideo
* Wybór wstępny czasu uruchomienia

Wielopunktowy czujnik pomiarowy temperatury rdzeniaKlamka z zamknięciem bezpieczeństwaZintegrowany mostek nagrzewczyZłącza RS232 i RS485Zapis danych HACCP i wartości pasteryzacjiFunkcja wstępnego nagrzewania i Cool-Down | OpcjeGaszenie oparów - zintegrowana osłona kondensacyjnaWersja okrętowaDostępne różne napięciaCzujnik Sous Vide, możliwość wetknięcia z zewnątrzCzujnik temperatury rdzenia, możliwość wetknięcia z zewnątrzAkcesoriaOprogramowanie ConvoLink HACCP i programy PC do zarządzania profilami gotowaniaConvoVent 4 / ConvoVent 4+ osłony kondensacyjneWieża sygnalizacyjna – informacja o stanie pracy na odległość System bankietowy (do wyboru jako pakiet lub pojedynczo)* Wózek załadunkowy z talerzami
* Wózek załadunkowy
* Osłona termiczna

Produkty do pielęgnacji |

**Produkt \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

C4eT

20.10

EB

**Liczba \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Sekcja FCSI \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** Piec konwekcyjno-parowy **Pozwolenie \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Convotherm Elektrogeräte GmbH**

**Ovens & Advanced Cooking EMEA**

**Manitowoc Foodservice**

**Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany Tel: +49(0)8847 67-0www.convotherm.com**

**Fax: +49(0)8847 414**

9

**Wymiary**

**Waga**



**Załadunek**

**Elektryka**

**Woda**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pojemność załadunku Przyłącze wody

|  |  |
| --- | --- |
| **Doprowadzenie wody**Dopływ wody | 2 × G 3/4'', przyłącze stałe, opcjonalnie z wężem przyłączeniowym (min. DN13 / 1/2") |
| Ciśnienie przepływu | 150 - 600 kPa (1,5 - 6 bar) |
| **Odpływ urządzenia**Wykonanie | Przyłącze stałe (zalecane) lub otwarta wanna albo kanał / rynna |
| Typ | DN50 (min. Ø wewnątrz: 46 mm) |
| Spadek przewodu odpływowego | min. 5% (3°) |
| Jakość wody |  |
| **Jakość wody** | Woda pitna |
| **Twardość całkowita**Czyszczenie, obrotowy natrysk ręczny, bojler | 4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm /7 - 35 °TH / 5 - 25 °e |
| **Parametry** pH | 6,5 - 8,5 |
| Cl- (chlorek) | maks. 100 mg/l |
| CI2 (swobodny chlor) | maks. 0,2 mg/l |
| SO42- (siarczan) | maks. 150 mg/l |
| Fe (żelazo) | maks. 0,1 mg/l |
| Temperatura | maks. 40 °C |
| Przewodność elektryczna | min. 20 μS/cm |
| Zużycie wody |  |
| **Garowanie** (ogółem) |  |
| Ø zużycie | 9,9 l/h |
| Maks. przepływ wody | 15 l/min |

|  |  |
| --- | --- |
| GN 1/1 (ze standardowym wózkiem załadunkowym) | 20 |
| Wymiar piekarnicza 600 × 400 (z dopasowanym wózkiem załadunkowym) | 17 |
| Talerze maks. Ø 32 cmOdstęp pierścieni 66 mm | 61 |
| Talerze maks. Ø 32 cmOdstęp pierścieni 79 mm | 50 |

|  |  |
| --- | --- |
| Na jeden piec konwekcyjno-parowy | 100 kg |
| Na jedną półkę | 15 kg |
| Przyłącze elektryczne |  |
| **3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)\*** |  |
| Nominalny pobór mocy | 38,9 kW |
| Prąd znamionowy  | 56,2 A |
| Bezpieczniki | 63 A |
| Włącznik różnicowo-prądowy, przetwornica częstotliwości jednofazowa | Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie) |
| Zalecany przekrój przewodów\*\* | 5G16 |
| **3~ 230V 50/60Hz (3/PE)\*** |  |
| Nominalny pobór mocy | 38,2 kW |
| Prąd znamionowy  | A |
| Bezpieczniki | A |
| Włącznik różnicowo-prądowy, przetwornica częstotliwości jednofazowa | Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie) |
| Zalecany przekrój przewodów\*\* | 4G35 |
| **3~ 200V 50/60Hz (3/PE)\*** |  |
| Nominalny pobór mocy | 38,2 kW |
| Prąd znamionowy  | 110,4 A |
| Bezpieczniki | 125 A |
| Włącznik różnicowo-prądowy, przetwornica częstotliwości jednofazowa | Typ A (zalecane), typ B/F (opcjonalnie) |
| Zalecany przekrój przewodów\*\* | 4G50 |

**Maks. liczba nośników produktu****Maks. ciężar wsadu** GN 1/1 / 600 x 400\*Przyłącze optymalizatora zużycia energii seryjnie.\*\*Zalecany przekrój przewodów zasilania ułożonych swobodnie przy długości maks. 5 m. |

11

C4eT

20.10

EB

**Emisje**

**Akcesoria**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| C4eT 20.10 EB |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Emisje

|  |  |
| --- | --- |
| **Wydzielanie ciepła**Utajone | 6900 kJ/h / 1,92 kW |
| Jawne | 8900 kJ/h / 2,47 kW |
| **Temperatura ścieków** | maks. 80 °C |
| **Odgłosy pracy** | maks. 70 dBA |

**Proszę przestrzegać:**Niniejszy dokument służy wyłącznie do planowania.Dalsze dane techniczne oraz informacje dotyczące instalacji i montażu znajdują się w podręczniku instalacji. |

 |
| *9759049\_01**POL**04/14.**©**2014**Manitowoc.**Zastrzega**się**możliwość**zmian!* |

**Convotherm Elektrogeräte GmbH**

**Ovens & Advanced Cooking EMEA**

**Manitowoc Foodservice**

12 **Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Germany Tel: +49(0)8847 67-0www.convotherm.com**

**Fax: +49(0)8847 414**