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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Model  Convotherm 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 zewnątrz  Akcesoria  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 cm  Odstęp pierścieni 66 mm | 61 | | Talerze maks. Ø 32 cm  Odstęp 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**