

Kombidampovn

Convotherm maxx pro
 easyDial

- 6.10
- Elektrisk
- 6+1 Indstik GN 1/1
- Vandvarmer
- Højreanslag



Væsentlige kendetegn

- Natural Smart Climate™ (ACS+) Tilberedningstyper: Damp, kombidamp, varmluft
- Natural Smart Climate™ (ACS+) med tillægsfunktioner:
 - Crisp&Tasty – affugtning i 5 trin
 - BakePro – traditionel bagefunktion i 5 trin
 - HumidityPro – befugtning i 5 trin
 - Blæserhastighed – i 5 trin
- easyDial: Alle funktioner indstilles på samme niveau
- Cleaning Management - ConvoClean: Fulldautomatisk rengøringsystem, enkelt dosering efter eget valg
- HygieniCare
- USB-grænseflade integreret i betjeningspanelet
- TriColor-indikatorring – viser den aktuelle driftstilstand
- Dampgenerering med højtydende vandvarmer uden for ovnrummet
- LED-belysning af ovnrummet
- Ovnør med tredobbelt glas og højreanslag

Standardudstyr

- Tilberedningstyper:
 - Damp (30-130 °C) med garanteret dampmætning
 - Kombidamp (30-250 °C) med automatisk fugttilpasning
 - Varmluft (30-250 °C) med optimeret varmeoverførsel
- Betjening af easyDial-betjeningsfladen:
 - Central styreenhed Convotherm-Dial (C-Dial)
 - Digitalt display
- Climate Management
 - Natural Smart Climate™ (ACS+), HumidityPro, Crisp&Tasty
- Quality Management
 - Airflow Management, BakePro, flerpunktskernetemperaturføler
- Production Management
 - 99 tilberedningsprofiler med hver op til 9 trin
 - HACCP datalagring
 - USB-grænseflade
 - Regenereringsfunktion – regenerering af produkter på højeste niveau
 - Forvarme- og Cool down-funktion

Standardudstyr

- Cleaning Management - ConvoClean: Fulldautomatisk rengøringsystem, enkelt dosering efter eget valg
- HygieniCare:
 - Hygiejniske håndtag
- Konstruktion:
 - Ovnør med tredobbelt glas, sikkerhedslukning, lukkefunktion, ventilationsstilling, højreanslag og LED'er til belysning af ovnrummet
 - Dampgenerering med vandvarmer
 - Ben, der kan justeres til mellem 100 mm og 125 mm
 - Flerpunktskernetemperaturføler
 - Integreret håndbruser med oprul

IPX5 CE

Convotherm maxx pro easyDial

- 6.10
- 6+1 Indstik GN 1/1
- Elektrisk
- Vandvarmer
- Højreanslag



Væsentlige kendetegn

- Natural Smart Climate™ (ACS+) Tilberedningstyper: Damp, kombidamp, varmluft
- Natural Smart Climate™ (ACS+) med tillægsfunktioner:
 - Crisp&Tasty – affugtning i 5 trin
 - BakePro – traditionel bagefunktion i 5 trin
 - HumidityPro – befugtning i 5 trin
 - Blæserhastighed – i 5 trin
- easyDial: Alle funktioner indstilles på samme niveau
- Cleaning Management - ConvoClean: Fulldautomatisk rengøringsystem, enkelt dosering efter eget valg
- HygieneCare
- USB-grænseflade integreret i betjeningspanelet
- TriColor-indikatorring – viser den aktuelle driftstilstand
- Dampgenerering med højtydende vandvarmer uden for ovnrummet
- LED-belysning af ovnrummet
- Ovndør med tredobbelt glas og højreanslag

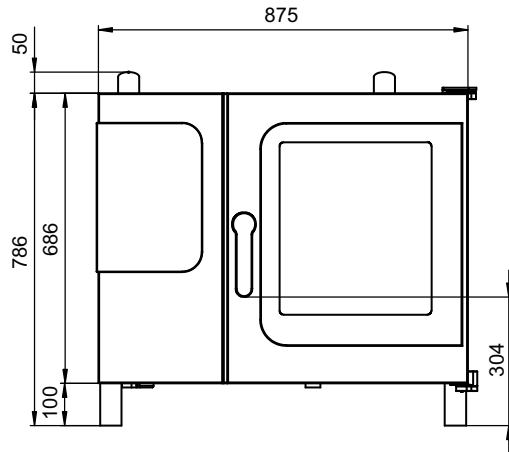
Valgmuligheder

- Cleaning Management: Halvautomatisk rengøringsystem
- Forsvindingsdør - giver mere plads og øget arbejdssikkerhed (se det pågældende datablad)
- Marinemodel (se det pågældende datablad)
- Fængselsversion
- Ethernet-grænseflade (LAN)
- Mulighed for forskellige spændinger
- Sous Vide-føler, til påsætning udvendigt
- Kerntemperaturføler, til påsætning udvendigt

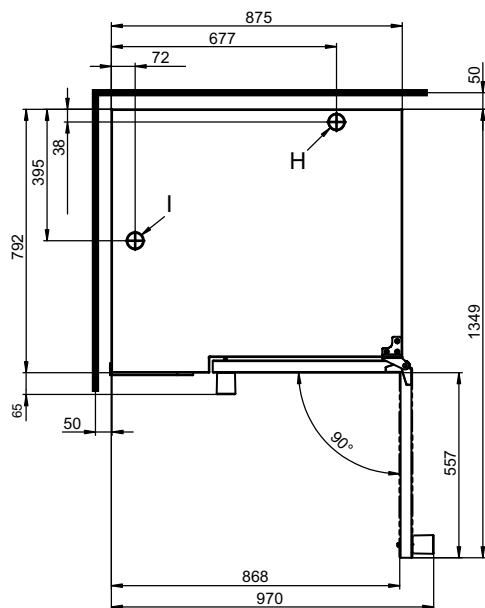
Tilbehør

- ConvoLink – HACCP og styring af tilberedningsprofil PC-software
- ConvoVent 4-kondensfang med fedtfilter
- ConvoVent 4+ kondensfang med fedt- og lugtfilter
- Signaltårn – udvendig visning af driftstilstanden
- Banketsystem (enten som pakke eller enkeltvis): Tallerkenstativ, hyldestativ, hyldevogn, termoemfang
- Understel i forskellige størrelser og udførelser
- Ribber, enten GN eller BM
- Stabelkit
- Plejeprodukter til det fulldautomatiske rengøringsystem ConvoClean (multi- eller enkelt dosering)

Set forfra



Set ovenfra med vægafstande

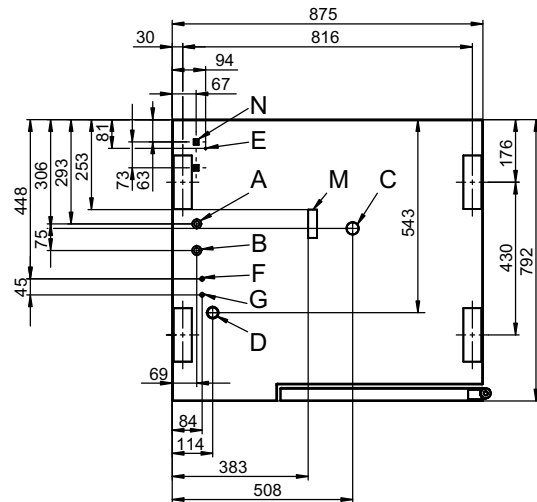


Bemærkninger vedrørende opstilling

Afstand til varmekilder	min. 500 mm
Anbefalet afstand til service i ovns venstre side	min. 500 mm

Kombidampovnen skal opstilles, så der er adgang til den fra 3 sider, og det er let at gøre rent. Alternativt kan der anvendes en 150 mm høj fod, hvis det ønskes.

Tilslutningspositioner ovns bund



- A Vandtilslutning (til vandvarmer)
- B Vandtilslutning (til rengøring, håndbruser med oprul)
- C Afløbstilslutning DN 50
- D Eltilslutning
- E Spændingsudligning
- F Tilslutning til afspændingsmiddel
- G Rengøringsmiddeltilslutning
- H Udluftningsstuds Ø 50 mm
- I Ventilationsstuds Ø 50 mm
- M Sikkerhedsoverløb 80 x 25 mm
- N Ethernet-tilslutning RJ45 (tilvalgt)

Mål og vægt

Mål med emballage	
Bredde x højde x dybde	1100 x 1025 x 940 mm

Vægt	
Egenvægt uden ekstraudstyr* / tilbehør	118 kg
Vægt emballage	25 kg

Sikkerhedsafstande**	
Bagtil	50 mm
Til højre	50 mm
Til venstre (se opstillingsvejledning)	50 mm
For oven***	500 mm

* Vægt ekstraudstyr maks. 15 kg.

** Nødvendig for ovns funktion.

*** Afhængigt af afgangsluftførings art og loftets beskaffenhed.

Opfyldningskapacitet

Maksimalt antal tilberedningsudstyr	
GN 1/1*	6+1
Bagemål 600 x 400**	5
Tallerkener maks. Ø 32 cm Ringafstand 65 mm**	20
Tallerkener maks. Ø 32 cm Ringafstand 78 mm**	15
Maks. påfyldningsvægt	
GN 1/1 / 600 x 400	
pr. kombidampovn	30 kg
pr. indstik	15 kg

* Passende ribber er standard.

** Der kan fås passende ribber som tilbehør.

Elektrisk tilslutning

3N~ 400 V 50/60 Hz*	
Nominelt forbrug	11.0 kW
Nominelt forbrug med Smoker	11.3 kW
Mærkestrøm	15.9 A
Mærkestrøm med Smoker	17.1 kW
Afsikring	16A
Afsikring med Smoker	20 A
HFI-relæ, frekvensomformer (enfaset)	Type A/B
Anbefalet ledningstværsnit	5G4
3N~ 380 V 60 Hz	
Nominelt forbrug	10.1 kW
Mærkestrøm	15.4 A
Afsikring	16 A
HFI-relæ, frekvensomformer (enfaset)	Type A/B
Anbefalet ledningstværsnit	5G4
3~ 230V 50/60Hz*	
Nominelt forbrug	10.9 kW
Mærkestrøm	27.4 A
Afsikring	35 A
HFI-relæ, frekvensomformer (enfaset)	Type A/B
Anbefalet ledningstværsnit	4G6
3~ 200V 50/60Hz*	
Nominelt forbrug	10.9 kW
Mærkestrøm	31.5 A
Afsikring	35 A
HFI-relæ, frekvensomformer (enfaset)	Type A/B
Anbefalet ledningstværsnit	4G6
3~ 400V 50/60Hz*	
Nominelt forbrug	11.0 kW
Nominelt forbrug med Smoker	11.3 kW
Mærkestrøm	15.9 A
Mærkestrøm med Smoker	16.6
Afsikring	16 A
Afsikring med Smoker	20 A
HFI-relæ, frekvensomformer (trefaset)	Type B
Anbefalet ledningstværsnit	5G4

* Tilslutning til ydelsesoptimeringsanlæg standard.

Vandtilslutning

Vandforsyning	
Vandtilførsel	2 x G 3/4", fast tilslutning, eller med tilslutningsslange (min. DN13 / 1/2")
Gennemstrømningsstryk	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Ovnens afløb	
Udførelse	Tragt vandlås (anbefalet) eller fast tilslutning
Type	DN 50 (min. Ø indvendigt: 46 mm)
Afløbsledningens hældning	min. 3.5 % (2°)

Vandkvalitet

Vandtilslutning A* til vandvarmer, Vandtilslutning B* til rengøring, håndbruser med oprul	
Generelle krav	Drikkevand, typisk hårdt vand
Samlet hårdhed**	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
pH-værdi	6.5 - 8.5
Cl ⁻ (chlorid)	maks. 60 mg/l
Cl ₂ (fri klor)	maks. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (sulfat)	maks. 150 mg/l
Fe (jern)	maks. 0.1 mg/l
SiO ₂ (silicate)	maks. 13 mg/l
NH ₂ Cl (monokloramin)	maks. 0.2 mg/l
Temperatur	maks. 40 °C
Elektrisk ledsevne	min. 20 µS/cm

* Se grafik tilslutningspositioner, S. 2.

** Trods overholdelse af grænseværdierne for den samlede hårdhed kan der i enkelte tilfælde forekomme ikke hærdende aflejringer. Forholdsregler skal afklares med den tekniske service.

Vandforbrug

Vandtilslutninger A, B	
Ø vandforbrug tilberedning**	3.0 l/h
Maks. vandgennemløbsmængde	15 l/min

** Inkl. vandforbrug til køling af afløbsvandet.

BEMÆRK: Se grafik tilslutningspositioner, S. 2.

Emissioner

Varmeafgivelse*	
Latent	2100 kJ/h / 0.58 kW
Sensibel	2900 kJ/h / 0.81 kW
Afløbsvandstemperatur	maks. 80 °C
Støj ved anvendelse	maks. 70 dBA

* Værdierne for varmeafgivelsen er målt i henhold til DIN 18873-1 "Metoder til bestemmelse af energiforbruget for apparater til storkøkkener — del 1". For dimensioneringen af et ventilationsteknisk anlæg er det afgørende betydning, hvad apparatet skal anvendes til og hvor hyppigt. Disse værdier kan være højere end de angivne værdier for varmeafgivelsen. I faglitteraturen kan der findes vejledende værdier, f.eks. i VDI 2052. Henvend dig til din professionelle planlægger vedrørende dimensioneringen af et ventilationsteknisk anlæg.

TILBEHØR

(detaljerede data findes i tilbehørsbrochuren)

Stabelkit

Tilladte kombinationer	6.10 oven på 6.10 6.10 oven på 10.10
Ved kombination af to elektriske apparate	
Valg "Stabelkit til Convotherm 4 elektriske apparate"	
Ved kombination af en elektrisk apparat og en gasapparat i stabelkit	
Valg "Stabelkit til Convotherm 4 elektriske apparate", hvis:	
Nederste kombidampovn	EB/ES
Øverste kombidampovn	GB/GS
Valg "Stabelkit til Convotherm 4 gasapparate", hvis:	
Nederste kombidampovn	GB/GS
Øverste kombidampovn	EB/ES

TILBEHØR
Kondensemhætte ConvoVent 4*

Elektrisk tilslutning	
Mærkespænding	1N~ 200-240V 50/60Hz
Nominelt forbrug	130-260 W
Mærkestrøm	1.0-1.9 A
Afsikring	2,5 A
Mål uden emballage	
Bredde x højde x dybde	877 x 240 x 1085 mm
Vægt uden emballage	66 kg
Sikkerhedsafstand opad**	500 mm

* Der kan fås en særlig kondensemhætte til stabelkit.

** Afhængigt af afgangsluftføringens art og loftets beskaffenhed.

Kondensemhætte ConvoVent 4+*

Elektrisk tilslutning	
Mærkespænding	1N~ 200-240V 50/60Hz
Nominelt forbrug	130-260 W
Mærkestrøm	1.0-1.9 A
Afsikring	2,5 A
Mål uden emballage	
Bredde x højde x dybde	877 x 373 x 1085 mm
Vægt uden emballage	85 kg
Sikkerhedsafstand opad**	500 mm

* Der kan fås en særlig kondensemhætte til stabelkit.

** Afhængigt af afgangsluftføringens art og loftets beskaffenhed.

Vær opmærksom på:

- Dette dokumentet tjener kun som en hjælp ved planlægningen.
- Yderligere tekniske data samt anvisninger om installation og opstilling fremgår af installationshåndbogen.