

Пароконвектоматы настольные электрические Maxx Pro easyTouch 10.20 ES/10.20 EB

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: cmp@nt-rt.ru || сайт: <https://convotherm.nt-rt.ru/>

Пароконвектомат

Convotherm maxx pro
easyTouch

10.20
10+1 Лотки GN 2/1

Электрический
Инжектор
Навеска справа



Важные показатели

Natural Smart Climate™ (ACS+) режимы готовки: Пар, комбинированный пар, горячий воздух

Natural Smart Climate™ (ACS+) с дополнительными функциями:

- Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
- BakePro – традиционная функция выпекания с 5 степенями
- HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
- Скорость вентилятора – с 5 степенями

Стекло сенсорный дисплей высокого разрешения easyTouch 10" TFT (емкостный)

ConvoClean+ автоматическая система очистки с режимом eco, regular и express – по выбору с индивидуальной дозировкой

HygieniCare

Интерфейс WiFi и Ethernet (LAN)

USB-интерфейс встроен в панель управления

Индикаторное кольцо TriColor – отображает текущее рабочее состояние

Производство пара путем впрыска воды в рабочую камеру

Светодиодная подсветка рабочей камеры

Дверь рабочей камеры с тройным стеклом и правой навеской

Серийное оснащение

Режимы готовки:

- Пар (30-130°C) с гарантированным насыщением
- Комбинированный пар (30-250°C) с автоматическим регулированием влажности
- Горячий воздух (30-250°C) с оптимизированной теплопередачей

Управление через программную оболочку easyTouch:

- Стекло сенсорный дисплей высокого разрешения 10" TFT (емкостный)
- Удобная функция прокрутки дисплея с высокой скоростью отклика
- Natural Smart Climate™ (ACS+)

Climate Management

- Natural Smart Climate™ (ACS+), HumidityPro, Crisp&Tasty

Quality Management

- Airflow Management, BakePro, многоточечный датчик температуры ядра, функция предварительного разогрева и Cool down

Production Management

- Автоматическая готовка в режиме Press&Go с макс. 399 профилями
- Встроенная книга рецептов с 7 категориями
- TrayTimer – управление загрузкой различных продуктов одновременно
- TrayView – управление загрузкой для автоматической готовки различных продуктов в режиме Press&Go
- Управление избранным
- Сохранение данных HACCP
- USB-интерфейс
- ecoCooking – функция энергосбережения
- HT-готовка (низкотемпературная готовка) / готовка Delta-T
- Cook&Hold – приготовление блюд и поддержание блюд в горячем состоянии в рамках одного процесса
- Автозапуск
- Regenerate+ – гибкая функция регенерирования с выбором предустановок

Серийное оснащение

Cleaning Management:

- ConvoClean+: Автоматическая система очистки
- Быстрый доступ к созданным и сохраненным индивидуальным профилям очистки
- Cleaning Scheduler
- Интерфейс FilterCare

HygieniCare:

- Hygienic Steam Function
- Гигиенические ручки
- SteamDisinfect

Конструкция:

- Дверь рабочей камеры с тройным стеклом, предохранительным затвором, функцией захлопывания, положением режима вентиляции, правой навеской и светодиодной подсветкой рабочей камеры
- Производство пара путем впрыска воды в рабочую камеру
- Ножки аппарата, регулируемые в диапазоне от 100 мм до 125 мм
- Многоточечный датчик температуры ядра
- Встроенный ручной душ со смывающимся шлангом

С4ЕТ10.20ES

Опции

Аксессуары

Convotherm maxx pro
easyTouch

10.20
10+1 Лотки GN 2/1

Электрический
Инжектор
Навеска справа



Важные показатели

Natural Smart Climate™ (ACS+) режимы готовки: Пар, комбинированный пар, горячий воздух

Natural Smart Climate™ (ACS+) с дополнительными функциями:

- Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
- BakePro – традиционная функция выпекания с 5 ступенями
- HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
- Скорость вентилятора – с 5 ступенями

Стекланный сенсорный дисплей высокого разрешения easyTouch 10" TFT (емкостный)

ConvoClean+ автоматическая система очистки с режимом eco, regular и express – по выбору с индивидуальной дозировкой

HygieneCare

Интерфейс WiFi и Ethernet (LAN)

USB-интерфейс встроен в панель управления

Индикаторное кольцо TriColor – отображает текущее рабочее состояние

Производство пара путем впрыска воды в рабочую камеру

Светодиодная подсветка рабочей камеры

Дверь рабочей камеры с тройным стеклом и правой навеской

Опции

Утапливаемая дверь – больше места и безопасности при работе (см. отдельный технический паспорт)

Quality Management: ConvoSmoke – встроенная копильная функция (HotSmoke)

ConvoGrill с функцией управления содержанием жира (по запросу)

Устройство гашения испарений – встроенный конденсационный модуль (по запросу)

Версия для установки на судах (см. отдельный технический паспорт)

Версия для тюремных заведений

Доступны различные версии напряжения питания

Датчик Sous-Vide, с внешним подключением

Датчик температуры ядра, с внешним подключением

Аксессуары

Production Management: KitchenConnect® (WiFi/LAN), сетевое решение от Welbilt для обновления и мониторинга оборудования из любой точки мира

Конденсационный колпак ConvoVent 4 с жировым фильтром

Конденсационный колпак ConvoVent 4+ с жировым фильтром и фильтром запахов

Сигнальная колонна – внешняя индикация рабочего состояния

Банкетная система (по выбору в виде комплекта или отдельно): Стеллаж для тарелок, стеллажная стойка, стеллажная тележка, термический колпак

Опорные рамы различных размеров и вариантов исполнения

Навесные решетки по выбору GN или BM

Комплекты для ярусной установки

Средства для ухода для полностью автоматической системы очистки ConvoClean+ (многократная и индивидуальная дозировка)

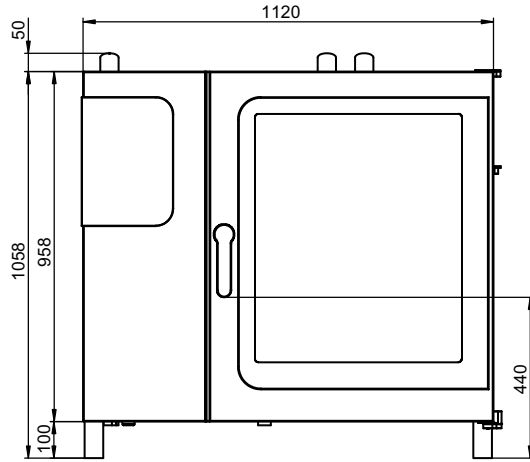
Размеры

Весовые характеристики

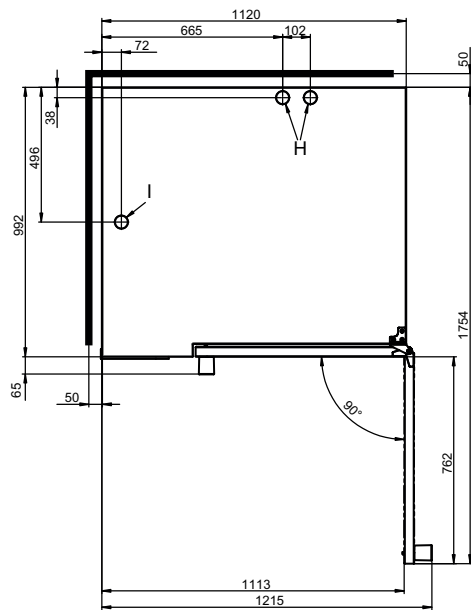
Вид

С4ЕТ10.20ES

Вид спереди



Вид сверху с расстояниями от стенок

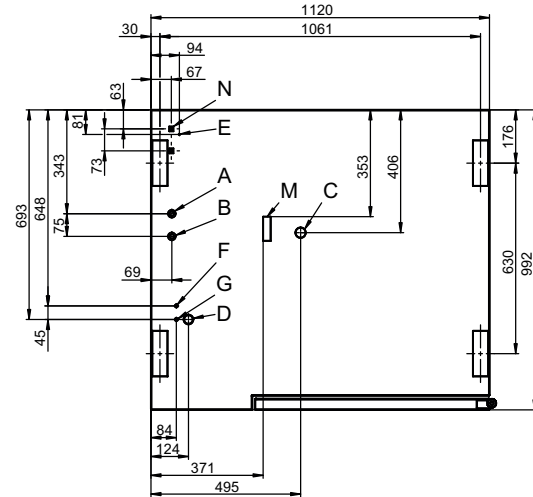


Указания по установке

| | |
|---|-------------|
| Расстояние от источников тепла | мин. 500 мм |
| Рекомендуемое расстояние для сервисного обслуживания с левой стороны устройства | мин. 500 мм |

Пароконвектомат необходимо разместить с обеспечением свободного доступа с трех сторон, чтобы гарантировать доступность во время очистки. В качестве альтернативы использовать ножку высотой 150 мм, по запросу.

Позиции подключения в днище устройства



- A Подключение к линии водоснабжения (для впрыска воды)
- B Подключение к линии водоснабжения (для очистки, ручной душ со сматывающимся шлангом)
- C Патрубок для подключения водоотвода DN 50
- D Электроподключение
- E Выравнивание потенциалов
- F Разъем для подключения ополаскивателя
- G Разъем для подключения чистящего средства
- H Вытяжной патрубок \varnothing 50 мм
- I Вентиляционный патрубок \varnothing 50 мм
- M Предохранительный перелив 80 x 25 мм
- N Порт Ethernet RJ45

Размеры и вес

Размеры с упаковкой

Ширина x Высота x Глубина 1345 x 1300 x 1140 мм

Вес

Порожняя масса без опций* / дополнительных принадлежностей 180 кг

Вес упаковки 38 кг

Безопасные расстояния**

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Сзади | 50 мм |
| Справа | 50 мм |
| Слева (см. указания по установке) | 50 мм |
| Сверху*** | 500 мм |

* Масса опционального оборудования макс. 15 кг.

** Требуется для обеспечения функциональной готовности устройства.

*** В зависимости от способа отвода отработанного воздуха и структуры потолка.

Емкость загрузки

| | |
|---|--------|
| Макс. количество опор для продуктов | |
| GN 1/1* | 20+2 |
| GN 2/1* | 10+1 |
| Форма для выпечки 600 x 400** | 16 |
| Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 67 мм** | 57 |
| Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 80 мм** | 48 |
| Макс. вес загрузки | |
| GN 1/1 / 600 x 400 | |
| на пароконвектомат | 100 кг |
| на лоток | 15 кг |

* Подходящая навесная решетка в серийной комплектации.

** Подходящая навесная решетка доступна в виде дополнительных принадлежностей.

Электрическое подключение

| | |
|--|----------|
| 3N- 400В 50/60Гц* | |
| Расчетное потребление | 33.7 кВт |
| Расчетный ток | 48.7 А |
| Предохранительная защита | 50 А |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты | |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода | 5G16 |
| 3N- 380В 60Гц | |
| Расчетное потребление | 30.5 кВт |
| Расчетный ток | 46.3 А |
| Предохранительная защита | 50 А |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты | |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода | 5G16 |
| 3~ 230В 50/60Гц* | |
| Расчетное потребление | 33.4 кВт |
| Расчетный ток | 84.0 А |
| Предохранительная защита | 100 А |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты | |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода | 4G35 |
| 3~ 200В 50/60Гц* | |
| Расчетное потребление | 33.4 кВт |
| Расчетный ток | 96.6 А |
| Предохранительная защита | 100 А |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты | |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода | 4G35 |
| 3~ 400В 50/60Гц* | |
| Расчетное потребление | 33.7 кВт |
| Расчетный ток | 48.7 А |
| Предохранительная защита | 50 А |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип В трехфазный преобразователь частоты | |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода | 5G16 |

* Серийное подключение к устройству оптимизации энергопотребления.

УВЕДОМЛЕНИЕ: При выборе опции ConvoSmoke доступны только параметры напряжения 3~ 230В 50/60Гц и 3N- 400В 50/60Гц.

Вода

Выбросы вредных веществ

Подключение к линии водоснабжения

| | |
|------------------------------|--|
| Поддача воды | |
| Линия подвода воды | 2 x G 3/4", стационарное подключение, опционально при помощи соединительного шланга (мин. DN13 / 1/2") |
| Давление подачи | 150 - 600 кПа (1.5 - 6 бар) |
| Сливное отверстие устройства | |
| Исполнение | Воронкообразный сифон (рекомендуется) или стационарное подключение |
| Тип | DN 50 (мин. внутр. Ø: 46 мм) |
| Наклон сливного трубопровода | мин. 3.5% (2°) |

Качество воды

Штуцер подключения к линии водоснабжения А* для впрыска воды

| | |
|------------------|--|
| Общие требования | Питьевая вода, обычно умягченная вода (при необходимости установить систему подготовки воды) |
| Общая жесткость | 4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e |

Штуцер подключения к линии водоснабжения В* для очистки, ручной душ со сматывающимся шлангом

| | |
|------------------|--|
| Общие требования | Питьевая вода, обычно жесткая вода |
| Общая жесткость | 4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e |

Штуцеры подключения к линии водоснабжения А, В*

| | |
|---|----------------|
| Уровень pH | 6.5 - 8.5 |
| Cl ⁻ (хлорид) | макс. 60 мг/л |
| Cl ₂ (свободный хлор) | макс. 0.2 мг/л |
| SO ₄ ²⁻ (сульфат) | макс. 150 мг/л |
| Fe (железо) | макс. 0.1 мг/л |
| SiO ₂ (силикат) | макс. 13 мг/л |
| NH ₂ Cl (монохлорамин) | макс. 0.2 мг/л |
| Температура | макс. 40 °C |
| Электропроводимость | мин. 20 µS/cm |

* См. график позиций подключения, стр. 2.

Расход воды

Подключение к линии водоснабжения А*

| | |
|-------------------|-----------|
| Ø Расход, готовка | 7.4 л/ч |
| Макс. расход | 0.6 л/мин |

Штуцеры подключения к линии водоснабжения А, В

| | |
|---------------------|----------|
| Ø Расход, готовка** | 11.1 л/ч |
| Макс. расход воды | 15 л/мин |

* Значения для выбора размеров системы подготовки воды.

** Вкл. потребность в воде для охлаждения отработанной воды.

УВЕДОМЛЕНИЕ: См. график позиций подключения, стр. 2.

Выбросы вредных веществ

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Теплоотдача* | |
| Скрытая | 4700 кДж/ч / 1,31 кВт |
| Явная | 5100 кДж/ч / 1,42 кВт |
| Температура отработанной воды | макс. 80 °C |
| Шум при работе | макс. 70 дБА |

* Показатели теплоотдачи были измерены в соответствии с DIN 18873-1 „Методы измерения энергопотребления оборудования промышленных кухонь — часть 1“. Для расчета параметров центральной системы вентиляции помещений ключевое значение имеют характер и интенсивность использования оборудования. Данные значения могут быть выше приведенных показателей теплоотдачи. В специальной литературе можно найти ориентировочные значения, например, в VDI 2052. По вопросам расчета параметров центральной системы вентиляции помещений обратитесь к своему специалисту по проектированию.

АКСЕССУАРЫ

(Более подробные данные приводятся в проспекте дополнительных принадлежностей)

Комплект для штабельной установки

| | |
|--|---------------|
| Допустимая комбинация | 6.20 на 10.20 |
| При комбинации двух электрических аппаратов | |
| Выбор "Штабельный набор для электрических аппаратов Convotherm 4" | |
| При комбинации одного электрического аппарата и одного газового аппарата в штабельном наборе | |
| Выбор "Штабельный набор для электрических аппаратов Convotherm 4", если: | |
| Нижний комбинированный пароконвектомат | EB/ES |
| Верхний комбинированный пароконвектомат | GB/GS |
| Выбор "Штабельный набор для газовых аппаратов Convotherm 4", если: | |
| Нижний комбинированный пароконвектомат | GB/GS |
| Верхний комбинированный пароконвектомат | EB/ES |

АКСЕССУАРЫ

Колпак для сбора конденсата ConvoVent 4*

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Электрическое подключение | |
| Расчетное напряжение | 1N~ 200-240В 50/60Гц |
| Расчетное потребление | 130-260 В |
| Расчетный ток | 1.0-1.9 А |
| Предохранительная защита | 2.5 А |
| Размеры без упаковки | |
| Ширина x Высота x Глубина | 1122 x 240 x 1285 мм |
| Вес без упаковки | 96 кг |
| Безопасное расстояние сверху** | 500 мм |

* Для использования в штабельном наборе доступны специальные конденсационные колпаки.

** В зависимости от способа отвода отработанного воздуха и структуры потолка.

Колпак для сбора конденсата ConvoVent 4+*

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Электрическое подключение | |
| Расчетное напряжение | 1N~ 200-240В 50/60Гц |
| Расчетное потребление | 130-260 В |
| Расчетный ток | 1.0-1.9 А |
| Предохранительная защита | 2.5 А |
| Размеры без упаковки | |
| Ширина x Высота x Глубина | 1122 x 373 x 1285 мм |
| Вес без упаковки | 119 кг |
| Безопасное расстояние сверху** | 500 мм |

* Для использования в штабельном наборе доступны специальные конденсационные колпаки.

** В зависимости от способа отвода отработанного воздуха и структуры потолка.

Пароконвектомат

Convotherm maxx pro
easyTouch

10.20
10+1 Лотки GN 2/1

Электрический
Бойлер
Навеска справа



Важные показатели

Natural Smart Climate™ (ACS+) режимы готовки: Пар, комбинированный пар, горячий воздух

Natural Smart Climate™ (ACS+) с дополнительными функциями:

- Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
- BakePro – традиционная функция выпекания с 5 степенями
- HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
- Скорость вентилятора – с 5 степенями

Стекланный сенсорный дисплей высокого разрешения easyTouch 10" TFT (емкостный)

ConvoClean+ автоматическая система очистки с режимом eco, regular и express – по выбору с индивидуальной дозировкой

HygieniCare

Интерфейс WiFi и Ethernet (LAN)

USB-интерфейс встроен в панель управления

Индикаторное кольцо TriColor – отображает текущее рабочее состояние

Производство пара при помощи бойлера большой мощности за пределами рабочей камеры

Светодиодная подсветка рабочей камеры

Дверь рабочей камеры с тройным стеклом и правой навеской

Серийное оснащение

Режимы готовки:

- Пар (30-130°C) с гарантированным насыщением
- Комбинированный пар (30-250°C) с автоматическим регулированием влажности
- Горячий воздух (30-250°C) с оптимизированной теплопередачей

Управление через программную оболочку easyTouch:

- Стекланный сенсорный дисплей высокого разрешения 10" TFT (емкостный)
- Удобная функция прокрутки дисплея с высокой скоростью отклика
- Natural Smart Climate™ (ACS+)

Climate Management

- Natural Smart Climate™ (ACS+), HumidityPro, Crisp&Tasty

Quality Management

- Airflow Management, BakePro, многоточечный датчик температуры ядра, функция предварительного разогрева и Cool down

Production Management

- Автоматическая готовка в режиме Press&Go с макс. 399 профилями
- Встроенная книга рецептов с 7 категориями
- TrayTimer – управление загрузкой различных продуктов одновременно
- TrayView – управление загрузкой для автоматической готовки различных продуктов в режиме Press&Go
- Управление избранным
- Сохранение данных HACCP
- USB-интерфейс
- ecoCooking – функция энергосбережения
- HT-готовка (низкотемпературная готовка) / готовка Delta-T
- Cook&Hold – приготовление блюд и поддержание блюд в горячем состоянии в рамках одного процесса
- Автозапуск
- Regenerate+ – гибкая функция регенерирования с выбором предустановок

Серийное оснащение

Cleaning Management:

- ConvoClean+: Автоматическая система очистки
- Быстрый доступ к созданным и сохраненным индивидуальным профилям очистки
- Cleaning Scheduler
- Интерфейс FilterCare

HygieniCare:

- Hygienic Steam Function
- Гигиенические ручки
- SteamDisinfect

Конструкция:

- Дверь рабочей камеры с тройным стеклом, предохранительным затвором, функцией захлопывания, положением режима вентиляции, правой навеской и светодиодной подсветкой рабочей камеры
- Производство пара при помощи бойлера
- Ножки аппарата, регулируемые в диапазоне от 100 мм до 125 мм
- Многоточечный датчик температуры ядра
- Встроенный ручной душ со смывающимся шлангом

Опции

Аксессуары

Convotherm maxx pro
easyTouch

10.20
10+1 Лотки GN 2/1

Электрический
Бойлер
Навеска справа



Важные показатели

Natural Smart Climate™ (ACS+) режимы готовки: Пар, комбинированный пар, горячий воздух

Natural Smart Climate™ (ACS+) с дополнительными функциями:

- Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
- BakePro – традиционная функция выпекания с 5 степенями
- HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
- Скорость вентилятора – с 5 степенями

Стекланный сенсорный дисплей высокого разрешения easyTouch 10" TFT (емкостный)

ConvoClean+ автоматическая система очистки с режимом eco, regular и express – по выбору с индивидуальной дозировкой

HygieneCare

Интерфейс WiFi и Ethernet (LAN)

USB-интерфейс встроен в панель управления

Индикаторное кольцо TriColor – отображает текущее рабочее состояние

Производство пара при помощи бойлера большой мощности за пределами рабочей камеры

Светодиодная подсветка рабочей камеры

Дверь рабочей камеры с тройным стеклом и правой навеской

Опции

Утапливаемая дверь – больше места и безопасности при работе (см. отдельный технический паспорт)

Quality Management: ConvoSmoke – встроенная копильная функция (HotSmoke)

ConvoGrill с функцией управления содержанием жира (по запросу)

Устройство гашения испарений – встроенный конденсационный модуль (по запросу)

Версия для установки на судах (см. отдельный технический паспорт)

Версия для тюремных заведений

Доступны различные версии напряжения питания

Датчик Sous-Vide, с внешним подключением

Датчик температуры ядра, с внешним подключением

Аксессуары

Production Management: KitchenConnect® (WiFi/LAN), сетевое решение от Welbilt для обновления и мониторинга оборудования из любой точки мира

Конденсационный колпак ConvoVent 4 с жировым фильтром

Конденсационный колпак ConvoVent 4+ с жировым фильтром и фильтром запахов

Сигнальная колонна – внешняя индикация рабочего состояния

Банкетная система (по выбору в виде комплекта или отдельно): Стеллаж для тарелок, стеллажная стойка, стеллажная тележка, термический колпак

Опорные рамы различных размеров и вариантов исполнения

Навесные решетки по выбору GN или BM

Комплекты для ярусной установки

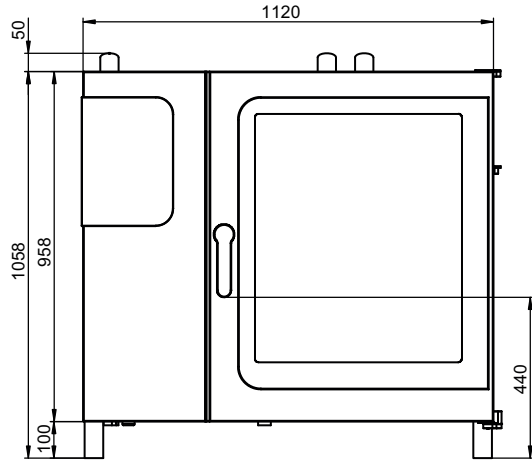
Средства для ухода для полностью автоматической системы очистки ConvoClean+ (многократная и индивидуальная дозировка)

Размеры

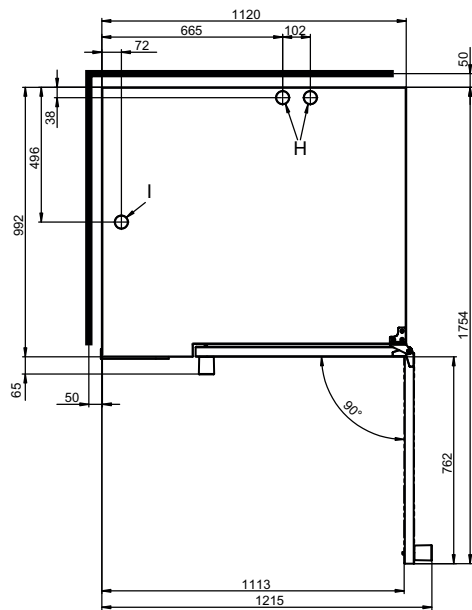
Весовые характеристики

Вид

Вид спереди



Вид сверху с расстояниями от стенок

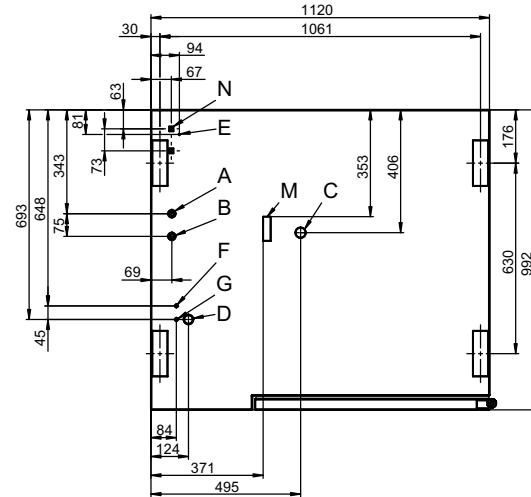


Указания по установке

| | |
|---|-------------|
| Расстояние от источников тепла | мин. 500 мм |
| Рекомендуемое расстояние для сервисного обслуживания с левой стороны устройства | мин. 500 мм |

Пароконвектомат необходимо разместить с обеспечением свободного доступа с трех сторон, чтобы гарантировать доступность во время очистки. В качестве альтернативы использовать ножку высотой 150 мм, по запросу.

Позиции подключения в днище устройства



- A Подключение к линии водоснабжения (для бойлера)
- B Подключение к линии водоснабжения (для очистки, ручной душ со смывающимся шлангом)
- C Патрубок для подключения водоотвода DN 50
- D Электроподключение
- E Выравнивание потенциалов
- F Разъем для подключения ополаскивателя
- G Разъем для подключения чистящего средства
- H Вытяжной патрубок \varnothing 50 мм
- I Вентиляционный патрубок \varnothing 50 мм
- M Предохранительный перелив 80 x 25 мм
- N Порт Ethernet RJ45

Размеры и вес

Размеры с упаковкой

Ширина x Высота x Глубина 1345 x 1300 x 1140 мм

Вес

Порожняя масса без опций* / дополнительных принадлежностей 195 кг

Вес упаковки 38 кг

Безопасные расстояния**

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Сзади | 50 мм |
| Справа | 50 мм |
| Слева (см. указания по установке) | 50 мм |
| Сверху*** | 500 мм |

* Масса опционального оборудования макс. 15 кг.

** Требуется для обеспечения функциональной готовности устройства.

*** В зависимости от способа отвода отработанного воздуха и структуры потолка.

С4ЕТ10.20ЕВ

Емкость загрузки

| | |
|---|--------|
| Макс. количество опор для продуктов | |
| GN 1/1* | 20+2 |
| GN 2/1* | 10+1 |
| Форма для выпечки 600 x 400** | 16 |
| Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 67 мм** | 57 |
| Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 80 мм** | 48 |
| Макс. вес загрузки | |
| GN 1/1 / 600 x 400 | |
| на пароконвектомат | 100 кг |
| на лоток | 15 кг |

* Подходящая навесная решетка в серийной комплектации.

** Подходящая навесная решетка доступна в виде дополнительных принадлежностей.

Электрическое подключение

| | |
|--|----------|
| 3N- 400В 50/60Гц* | |
| Расчетное потребление | 33.7 кВт |
| Расчетный ток | 48.7 А |
| Предохранительная защита | 50 А |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты | |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода | 5G16 |
| 3N- 380В 60Гц | |
| Расчетное потребление | 30.5 кВт |
| Расчетный ток | 46.3 А |
| Предохранительная защита | 50 А |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты | |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода | 5G16 |
| 3~ 230В 50/60Гц* | |
| Расчетное потребление | 33.4 кВт |
| Расчетный ток | 84.0 А |
| Предохранительная защита | 100 А |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты | |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода | 4G35 |
| 3~ 200В 50/60Гц* | |
| Расчетное потребление | 33.4 кВт |
| Расчетный ток | 96.6 А |
| Предохранительная защита | 100 А |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты | |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода | 4G35 |
| 3~ 400В 50/60Гц* | |
| Расчетное потребление | 33.7 кВт |
| Расчетный ток | 48.7 А |
| Предохранительная защита | 50 А |
| Выключатель дифференциальной защиты, Тип В трехфазный преобразователь частоты | |
| Рекомендуемое поперечное сечение провода | 5G16 |

* Серийное подключение к устройству оптимизации энергопотребления.

УВЕДОМЛЕНИЕ: При выборе опции ConvoSmoke доступны только параметры напряжения 3~ 230В 50/60Гц и 3N- 400В 50/60Гц.

Вода

Выбросы вредных веществ

Подключение к линии водоснабжения

| | |
|------------------------------|--|
| Подача воды | |
| Линия подвода воды | 2 x G 3/4", стационарное подключение, опционально при помощи соединительного шланга (мин. DN13 / 1/2") |
| Давление подачи | 150 - 600 кПа (1.5 - 6 бар) |
| Сливное отверстие устройства | |
| Исполнение | Воронкообразный сифон (рекомендуется) или стационарное подключение |
| Тип | DN 50 (мин. внутр. Ø: 46 мм) |
| Наклон сливного трубопровода | мин. 3.5% (2°) |

Качество воды

Штуцер подключения к линии водоснабжения А* для бойлера,
Штуцер подключения к линии водоснабжения В* для очистки, ручной душ со смывающимся шлангом

| | |
|---|--|
| Общие требования | Питьевая вода, обычно жесткая вода |
| Общая жесткость** | 4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e |
| Уровень pH | 6.5 - 8.5 |
| Cl ⁻ (хлорид) | макс. 60 мг/л |
| Cl ₂ (свободный хлор) | макс. 0.2 мг/л |
| SO ₄ ²⁻ (сульфат) | макс. 150 мг/л |
| Fe (железо) | макс. 0.1 мг/л |
| SiO ₂ (силикат) | макс. 13 мг/л |
| NH ₂ Cl (монохлорамин) | макс. 0.2 мг/л |
| Температура | макс. 40 °C |
| Электропроводимость | мин. 20 µS/cm |

* См. график позиций подключения, стр. 2.

** Несмотря на соблюдение предельных значений суммарной жесткости в отдельных случаях возможно образование не связанных с жесткостью отложений. Необходимые меры следует согласовать с технической сервисной службой.

Расход воды

| | |
|--|----------|
| Штуцеры подключения к линии водоснабжения А, В | |
| Ø Расход, готовка** | 8.8 л/ч |
| Макс. расход воды | 15 л/мин |

** Вкл. потребность в воде для охлаждения отработанной воды.

УВЕДОМЛЕНИЕ: См. график позиций подключения, стр. 2.

Выбросы вредных веществ

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Теплоотдача* | |
| Скрытая | 4700 кДж/ч / 1,31 кВт |
| Явная | 5100 кДж/ч / 1,42 кВт |
| Температура отработанной воды | макс. 80 °C |
| Шум при работе | макс. 70 дБА |

* Показатели теплоотдачи были измерены в соответствии с DIN 18873-1 „Методы измерения энергопотребления оборудования промышленных кухонь — часть 1“. Для расчета параметров центральной системы вентиляции помещений ключевое значение имеют характер и интенсивность использования оборудования. Данные значения могут быть выше приведенных показателей теплоотдачи. В специальной литературе можно найти ориентировочные значения, например, в VDI 2052. По вопросам расчета параметров центральной системы вентиляции помещений обратитесь к своему специалисту по проектированию.

АКСЕССУАРЫ

(Более подробные данные приводятся в проспекте дополнительных принадлежностей)

Комплект для штабельной установки

| | |
|--|---------------|
| Допустимая комбинация | 6.20 на 10.20 |
| При комбинации двух электрических аппаратов | |
| Выбор "Штабельный набор для электрических аппаратов Convotherm 4" | |
| При комбинации одного электрического аппарата и одного газового аппарата в штабельном наборе | |
| Выбор "Штабельный набор для электрических аппаратов Convotherm 4", если: | |
| Нижний комбинированный пароконвектомат | EB/ES |
| Верхний комбинированный пароконвектомат | GB/GS |
| Выбор "Штабельный набор для газовых аппаратов Convotherm 4", если: | |
| Нижний комбинированный пароконвектомат | GB/GS |
| Верхний комбинированный пароконвектомат | EB/ES |

АКСЕССУАРЫ

Колпак для сбора конденсата ConvoVent 4*

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Электрическое подключение | |
| Расчетное напряжение | 1N~ 200-240В 50/60Гц |
| Расчетное потребление | 130-260 В |
| Расчетный ток | 1.0-1.9 А |
| Предохранительная защита | 2.5 А |
| Размеры без упаковки | |
| Ширина x Высота x Глубина | 1122 x 240 x 1285 мм |
| Вес без упаковки | 96 кг |
| Безопасное расстояние сверху** | 500 мм |

* Для использования в штабельном наборе доступны специальные конденсационные колпаки.

** В зависимости от способа отвода отработанного воздуха и структуры потолка.

Колпак для сбора конденсата ConvoVent 4+*

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Электрическое подключение | |
| Расчетное напряжение | 1N~ 200-240В 50/60Гц |
| Расчетное потребление | 130-260 В |
| Расчетный ток | 1.0-1.9 А |
| Предохранительная защита | 2.5 А |
| Размеры без упаковки | |
| Ширина x Высота x Глубина | 1122 x 373 x 1285 мм |
| Вес без упаковки | 119 кг |
| Безопасное расстояние сверху** | 500 мм |

* Для использования в штабельном наборе доступны специальные конденсационные колпаки.

** В зависимости от способа отвода отработанного воздуха и структуры потолка.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: cmp@nt-rt.ru || сайт: <https://convotherm.nt-rt.ru/>