

# Пароконвектоматы настольные газовые Махх Pro easyTouch 6.20/10.20 GS/GB

## 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](mailto:cmp@nt-rt.ru) || сайт: <https://convotherm.nt-rt.ru/>

# Пароконвектомат

Convotherm maxx pro  
easyTouch

10.20

10+1 Лотки GN 2/1

Газ

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

С4ЕТ10.20GS

## Опции

## Аксессуары

Convotherm maxx pro  
easyTouch

10.20

10+1 Лотки GN 2/1

Газ

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

Стеклопанель 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 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

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)

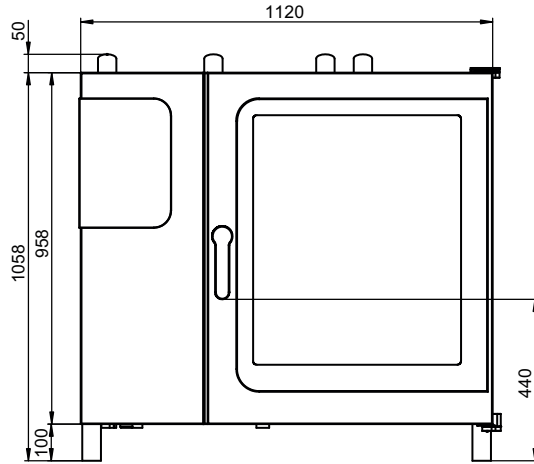
## Размеры

## Весовые характеристики

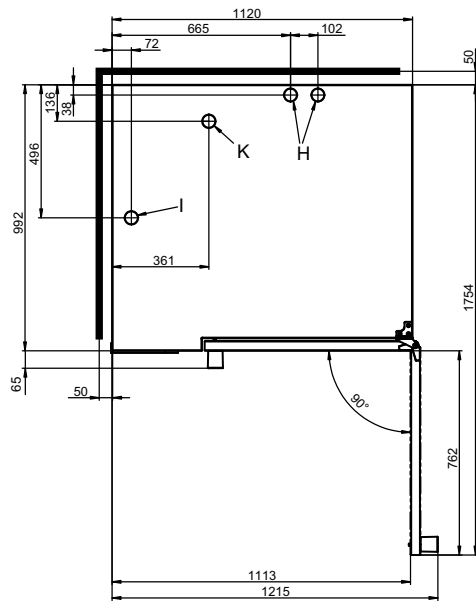
## Вид

С4eT10.20GS

### Вид спереди



### Вид сверху с расстояниями от стенок



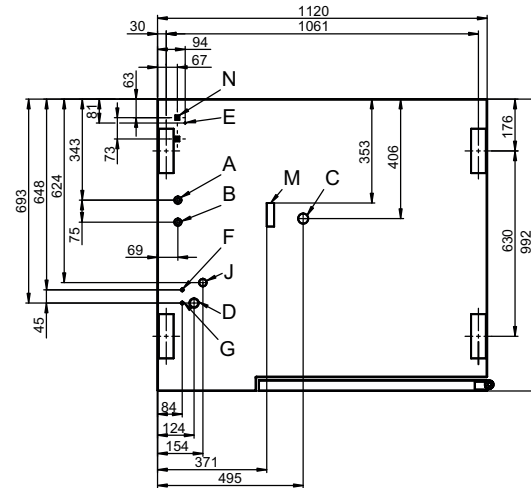
### Указания по установке

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
- J Подключение линии газоснабжения
- K Газоотводный патрубок  $\varnothing$  60.3 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 191 кг

Вес упаковки 38 кг

#### Безопасные расстояния\*\*

Сзади 50 мм

Справа 50 мм

Слева (см. указания по установке) 50 мм

Сверху\*\*\* 1000 мм

\* Масса опционального оборудования макс. 15 кг.

\*\* Требуется для обеспечения функциональной готовности устройства.

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

**Загрузка**

**Электрика**

**Газ**

## 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

1N~ 230V 50/60Hz	
Расчетное потребление	0.6 кВт
Расчетный ток	2.7 А
Предохранительная защита	16 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	3G2.5
1N~ 100V 50/60Гц	
Расчетное потребление	0.5 кВт
Расчетный ток	5.2 А
Предохранительная защита	16 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	3G2.5

\* Рекомендуемое поперечное сечение для незакрепленного провода длиной макс. 5 м.

## Газовые параметры

Эксплуатационные материалы	Природный газ, сжиженный газ
Трубопровод отработанных газов	Система комнатной вентиляции (RLT) с предохранительным отключением
Подключение линии газоснабжения	R 3/4"
Присоединенное давление потока (согласно CE)	
Природный газ 2H (E)	20 (17 - 25) мбар
Природный газ 2L (LL)	20/25 (18 - 30) мбар
Сжиженный газ 3B/P	29/37/50 (25 - 57.5) мбар
Пропан 3P	29/37/50 (25 - 57.5) мбар
Теплопроизводительность	
Природный газ 2H (E)	
Горелка горячего воздуха	31 кВт
Природный газ 2L (LL)	
Горелка горячего воздуха	30 кВт
Пропан 3P*	
Горелка горячего воздуха	31 кВт
Расход газа	
Природный газ 2H (E)	3.3 м³/ч
Природный газ 2L (LL)	3.8 м³/ч
Пропан 3P / Сжиженный газ 3B/P	2.4 кг/ч
Количество отработанных газов	
Природный газ, сжиженный газ	макс. 143 м³/ч

\* Для сжиженного газа 3B/P теплопроизводительность выше на макс. 15%.

## 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 <sup>-</sup> (хлорид)	макс. 60 мг/л
Cl <sub>2</sub> (свободный хлор)	макс. 0.2 мг/л
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (сульфат)	макс. 150 мг/л
Fe (железо)	макс. 0.1 мг/л
SiO <sub>2</sub> (силикат)	макс. 13 мг/л
NH <sub>2</sub> 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	6100 кДж/ч / 1.97 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 газовых аппаратов	
Выбор "Штабельный набор для газовых 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

# Пароконвектомат

Convotherm maxx pro  
easyTouch

10.20

10+1 Лотки GN 2/1

Газ

Бойлер

Утапливаемая дверь



## 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

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 при помощи бойлера большой мощности за пределами рабочей камеры

Светодиодная подсветка рабочей камеры

Утапливаемая дверь с тройным стеклом: больше места и безопасности при работе (опционально за дополнительную цену)

## 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 с 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 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

С4ЕТ10.20GB

## Опции

## Аксессуары

Convotherm maxx pro  
easyTouch

10.20

10+1 Лотки GN 2/1

Газ

Бойлер

Утапливаемая дверь



### 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 при помощи бойлера большой мощности за пределами рабочей камеры

Светодиодная подсветка рабочей камеры

Утапливаемая дверь с тройным стеклом: больше места и безопасности при работе (опционально за дополнительную цену)

### Опции

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 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

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)

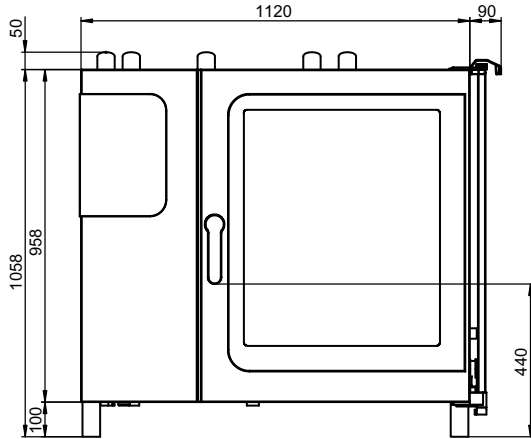
## Размеры

## Весовые характеристики

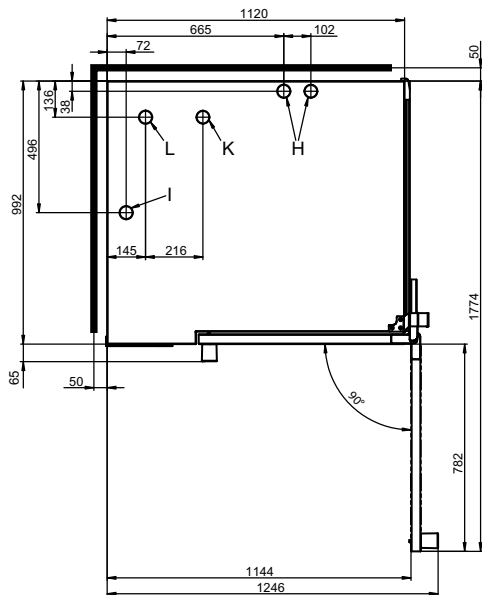
## Вид

С4ЕТ10.20GB

### Вид спереди



### Вид сверху с расстояниями от стенок

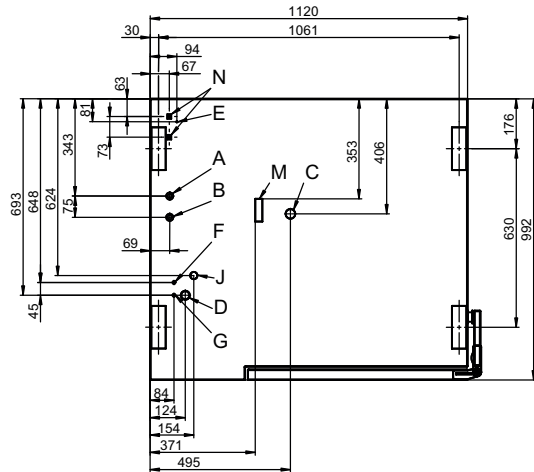


### Указания по установке

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 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
- J Подключение линии газоснабжения
- K Газоотводный патрубок горелки горячего воздуха  $\varnothing$  60,3 мм
- L Газоотводный патрубок бойлерной горелки  $\varnothing$  60,3 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 216 кг

Вес упаковки 38 кг

Безопасные расстояния\*\*

Сзади	50 мм
Справа (утапливаемая дверь задвинута назад)	130 мм
Слева (см. указания по установке)	50 мм
Сверху***	1000 мм

\* Масса опционального оборудования макс. 15 кг.

\*\* Требуется для обеспечения функциональной готовности устройства.

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

Загрузка

Электрика

Газ

## 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

1N~ 230V 50/60Hz	
Расчетное потребление	0.6 кВт
Расчетный ток	2.7 А
Предохранительная защита	16 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	3G2.5
1N~ 100V 50/60Гц	
Расчетное потребление	0.6 кВт
Расчетный ток	6.3 А
Предохранительная защита	16 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	3G2.5

\* Рекомендуемое поперечное сечение для незакрепленного провода длиной макс. 5 м.

## Газовые параметры

Эксплуатационные материалы	Природный газ, сжиженный газ
Трубопровод отработанных газов	Система комнатной вентиляции (RLT) с предохранительным отключением
Подключение линии газоснабжения	R 3/4"
Присоединенное давление потока (согласно CE)	
Природный газ 2H (E)	20 (17 - 25) мбар
Природный газ 2L (LL)	20/25 (18 - 30) мбар
Сжиженный газ 3B/P	29/37/50 (25 - 57.5) мбар
Пропан 3P	29/37/50 (25 - 57.5) мбар
Теплопроизводительность	
Природный газ 2H (E)	
Горелка горячего воздуха	31 кВт
Бойлерная горелка	31 кВт
Природный газ 2L (LL)	
Горелка горячего воздуха	30 кВт
Бойлерная горелка	30 кВт
Пропан 3P*	
Горелка горячего воздуха	31 кВт
Бойлерная горелка	31 кВт
Расход газа	
Природный газ 2H (E)	3.3 м³/ч
Природный газ 2L (LL)	3.8 м³/ч
Пропан 3P / Сжиженный газ 3B/P	2.4 кг/ч
Количество отработанных газов	
Природный газ, сжиженный газ	макс. 143 м³/ч

\* Для сжиженного газа 3B/P теплопроизводительность выше на макс. 15%.

## 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 <sup>-</sup> (хлорид)	макс. 60 мг/л
Cl <sub>2</sub> (свободный хлор)	макс. 0.2 мг/л
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (сульфат)	макс. 150 мг/л
Fe (железо)	макс. 0.1 мг/л
SiO <sub>2</sub> (силикат)	макс. 13 мг/л
NH <sub>2</sub> 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	6100 кДж/ч / 1.97 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 газовых аппаратов	
Выбор "Штабельный набор для газовых 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

# Пароконвектомат

Convotherm maxx pro  
easyTouch

6.20

6+1 Лотки GN 2/1

Газ

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 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

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

С4ЕТ 6.20 GB

## Опции

## Аксессуары

Convotherm maxx pro  
easyTouch

6.20  
6+1 Лотки GN 2/1

Газ  
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 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 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 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

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)

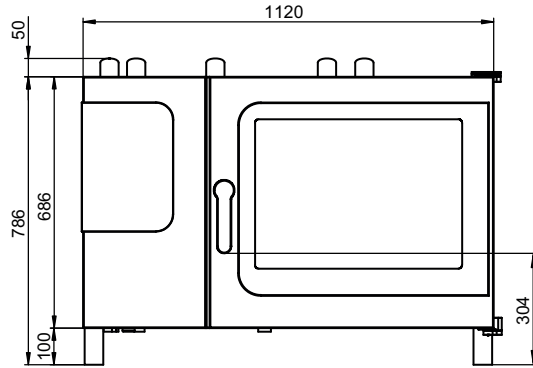
## Размеры

## Весовые характеристики

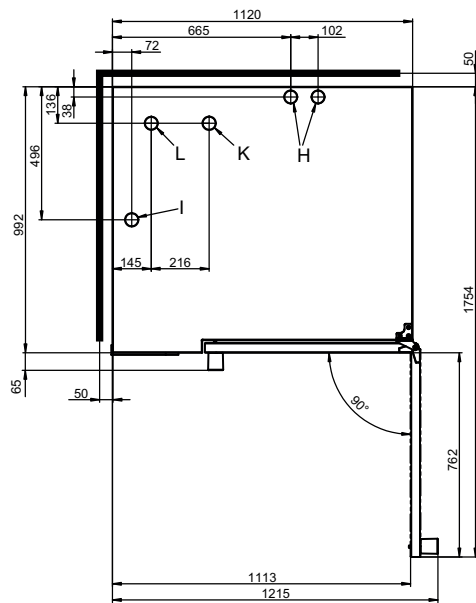
## Вид

С4ЕТ 6.20 GB

### Вид спереди



### Вид сверху с расстояниями от стенок



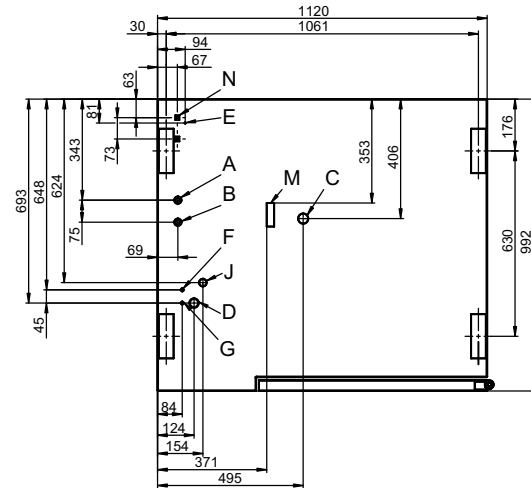
### Указания по установке

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 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
- J Подключение линии газоснабжения
- K Газоотводный патрубок горелки горячего воздуха  $\varnothing$  50 мм
- L Газоотводный патрубок бойлерной горелки  $\varnothing$  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 1025 x 1140 мм

Вес

Порожняя масса без опций\* / дополнительных принадлежностей 159 кг

Вес упаковки 35 кг

Безопасные расстояния\*\*

Сзади 50 мм

Справа 50 мм

Слева (см. указания по установке) 50 мм

Сверху\*\*\* 1000 мм

\* Масса опционального оборудования макс. 15 кг.

\*\* Требуется для обеспечения функциональной готовности устройства.

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

**Загрузка**

**Электрика**

**Газ**

## Емкость загрузки

Макс. количество опор для продуктов	
GN 1/1*	12+2
GN 2/1*	6+1
Форма для выпечки 600 x 400**	10
Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 67 мм**	33
Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 80 мм**	27
Макс. вес загрузки	
GN 1/1 / 600 x 400	
на пароконвектомат	60 кг
на лоток	15 кг

\* Подходящая навесная решетка в серийной комплектации.

\*\* Подходящая навесная решетка доступна в виде дополнительных принадлежностей.

## Электрическое подключение

1N~ 230V 50/60Hz	
Расчетное потребление	0.6 кВт
Расчетный ток	2.7 А
Предохранительная защита	16 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	3G2.5
1N~ 100V 50/60Гц	
Расчетное потребление	0.6 кВт
Расчетный ток	6.3 А
Предохранительная защита	16 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	3G2.5

\* Рекомендуемое поперечное сечение для незакрепленного провода длиной макс. 5 м.

## Газовые параметры

Эксплуатационные материалы	Природный газ, сжиженный газ
Трубопровод отработанных газов	Система комнатной вентиляции (RLT) с предохранительным отключением
Подключение линии газоснабжения	R 3/4"
Присоединенное давление потока (согласно CE)	
Природный газ 2H (E)	20 (17 - 25) мбар
Природный газ 2L (LL)	20/25 (18 - 30) мбар
Сжиженный газ 3B/P	29/37/50 (25 - 57.5) мбар
Пропан 3P	29/37/50 (25 - 57.5) мбар
Теплопроизводительность	
Природный газ 2H (E)	
Горелка горячего воздуха	21 кВт
Бойлерная горелка	19 кВт
Природный газ 2L (LL)	
Горелка горячего воздуха	20 кВт
Бойлерная горелка	18 кВт
Пропан 3P*	
Горелка горячего воздуха	21 кВт
Бойлерная горелка	19 кВт
Расход газа	
Природный газ 2H (E)	2.1 м³/ч
Природный газ 2L (LL)	2.5 м³/ч
Пропан 3P / Сжиженный газ 3B/P	1.6 кг/ч
Количество отработанных газов	
Природный газ, сжиженный газ	макс. 92 м³/ч

\* Для сжиженного газа 3B/P теплопроизводительность выше на макс. 15%.

Вода

Выбросы вредных веществ

С4 ET 6.20 GB

## 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 A\* для бойлера,  
Штуцер подключения к линии водоснабжения B\* 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 <sup>-</sup> (хлорид)	макс. 60 мг/л
Cl <sub>2</sub> (свободный хлор)	макс. 0.2 мг/л
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (сульфат)	макс. 150 мг/л
Fe (железо)	макс. 0.1 мг/л
SiO <sub>2</sub> (силикат)	макс. 13 мг/л
NH <sub>2</sub> 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 A, B	
Ø Расход, готовка**	7.2 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	3200 кДж/ч / 0,89 кВт
Явная	5000 кДж/ч / 1,39 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

Допустимые комбинации	6.20 на 6.20 6.20 на 10.20
-----------------------	-------------------------------

При комбинации двух газовых аппаратов

Выбор "Штабельный набор для газовых 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
---	-------

# Пароконвектомат

Convotherm maxx pro  
easyTouch

6.20  
6+1 Лотки GN 2/1

Газ  
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

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:

- 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 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

С4ЕТ 6.20 GS

## Опции

## Аксессуары

Convotherm maxx pro  
easyTouch

6.20

6+1 Лотки GN 2/1

Газ

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

Стекло 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 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

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)



Загрузка

Электрика

Газ

## Емкость загрузки

Макс. количество опор для продуктов	
GN 1/1*	12+2
GN 2/1*	6+1
Форма для выпечки 600 x 400**	10
Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 67 мм**	33
Тарелка макс. Ø 32 см, Расстояние между кольцами 80 мм**	27
Макс. вес загрузки	
GN 1/1 / 600 x 400	
на пароконвектомат	60 кг
на лоток	15 кг

\* Подходящая навесная решетка в серийной комплектации.

\*\* Подходящая навесная решетка доступна в виде дополнительных принадлежностей.

## Электрическое подключение

1N~ 230V 50/60Hz	
Расчетное потребление	0.6 кВт
Расчетный ток	2.7 А
Предохранительная защита	16 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	3G2.5
1N~ 100V 50/60Гц	
Расчетное потребление	0.5 кВт
Расчетный ток	5.2 А
Предохранительная защита	16 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	3G2.5

\* Рекомендуемое поперечное сечение для незакрепленного провода длиной макс. 5 м.

## Газовые параметры

Эксплуатационные материалы	Природный газ, сжиженный газ
Трубопровод отработанных газов	Система комнатной вентиляции (RLT) с предохранительным отключением
Подключение линии газоснабжения	R 3/4"
Присоединенное давление потока (согласно CE)	
Природный газ 2H (E)	20 (17 - 25) мбар
Природный газ 2L (LL)	20/25 (18 - 30) мбар
Сжиженный газ 3B/P	29/37/50 (25 - 57.5) мбар
Пропан 3P	29/37/50 (25 - 57.5) мбар
Теплопроизводительность	
Природный газ 2H (E)	
Горелка горячего воздуха	21 кВт
Природный газ 2L (LL)	
Горелка горячего воздуха	20 кВт
Пропан 3P*	
Горелка горячего воздуха	21 кВт
Расход газа	
Природный газ 2H (E)	2.1 м³/ч
Природный газ 2L (LL)	2.5 м³/ч
Пропан 3P / Сжиженный газ 3B/P	1.6 кг/ч
Количество отработанных газов	
Природный газ, сжиженный газ	макс. 92 м³/ч

\* Для сжиженного газа 3B/P теплопроизводительность выше на макс. 15%.

## 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 <sup>-</sup> (хлорид)	макс. 60 мг/л
Cl <sub>2</sub> (свободный хлор)	макс. 0.2 мг/л
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (сульфат)	макс. 150 мг/л
Fe (железо)	макс. 0.1 мг/л
SiO <sub>2</sub> (силикат)	макс. 13 мг/л
NH <sub>2</sub> 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	5.1 л/ч
Макс. расход	0.6 л/мин

Штуцеры подключения к линии водоснабжения А, В

Ø Расход, готовка**	7.6 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	3200 кДж/ч / 0,89 кВт
Явная	5000 кДж/ч / 1,39 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

Допустимые комбинации	6.20 на 6.20 6.20 на 10.20
-----------------------	-------------------------------

При комбинации двух газовых аппаратов

Выбор "Штабельный набор для газовых аппаратов Convothem 4"

При комбинации одного электрического аппарата и одного газового аппарата в штабельном наборе

Выбор "Штабельный набор для электрических аппаратов Convothem 4", если:

Нижний комбинированный пароконвектомат	EB/ES
--	-------

Верхний комбинированный пароконвектомат	GB/GS
---	-------

Выбор "Штабельный набор для газовых аппаратов Convothem 4", если:

Нижний комбинированный пароконвектомат	GB/GS
--	-------

Верхний комбинированный пароконвектомат	EB/ES
---	-------

## 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](mailto:cmp@nt-rt.ru) || сайт: <https://convotherm.nt-rt.ru/>