

# Пароконвектоматы настольные электрические Maxx Pro easyDial 6.20 ES/6.20 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](mailto:cmp@nt-rt.ru) || сайт: <https://convotherm.nt-rt.ru/>

# Пароконвектомат

Convotherm maxx pro  
easyDial

6.20  
6+1 Лотки GN 2/1

Электрический  
Инжектор  
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

easyDial: все функции настраиваются на одном уровне

Cleaning Management - ConvoClean: Автоматическая система очистки, на выбор с индивидуальной дозировкой

HygieneCare

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

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 easyDial:

- Центральный блок управления Convotherm-Dial (C-Dial)
- Цифровой дисплей

Climate Management

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

Quality Management

- Airflow Management, BakePro, многоточечный датчик температуры ядра

Production Management

- 99 профилей приготовления блюд, каждый с количеством операций до 9
- Сохранение данных HACCP
- USB-интерфейс
- Функция регенерирования – высочайшее качество регенерирования продуктов
- Функция предварительного разогрева и Cool down

## Серийное оснащение

Cleaning Management - ConvoClean: Автоматическая система очистки, на выбор с индивидуальной дозировкой

HygieneCare:

- Гигиенические ручки

Конструкция:

- Дверь рабочей камеры с тройным стеклом, предохранительным затвором, функцией захлопывания, положением режима вентиляции и светодиодной подсветкой рабочей камеры
- Производство пара путем впрыска воды в рабочую камеру
- Ножи 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  
easyDial

6.20  
6+1 Лотки GN 2/1

Электрический  
Инжектор  
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

easyDial: все функции настраиваются на одном уровне

Cleaning Management - ConvoClean: Автоматическая система очистки, на выбор с индивидуальной дозировкой

HygieneCare

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

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

## Опции

- Cleaning Management: Полуавтоматическая система очистки
- Версия для установки на судах (см. отдельный технический паспорт)
- Версия для тюремных заведений
- Интерфейс Ethernet (LAN)
- Доступны различные версии напряжения питания
- Датчик Sous-Vide, с внешним подключением
- Датчик температуры ядра, с внешним подключением

## Аксессуары

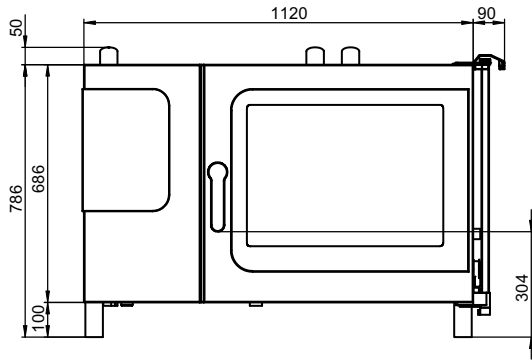
- ConvoLink – HACCP и программное обеспечение управления приготовлением блюд для ПК
- Конденсационный колпак ConvoVent 4 с жировым фильтром
- Конденсационный колпак ConvoVent 4+ с жировым фильтром и фильтром запахов
- Сигнальная колонна – внешняя индикация рабочего состояния
- Банкетная система (по выбору 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 VM
- Комплекты для ярусной установки
- Средства для ухода для полностью автоматической системы очистки ConvoClean (многократная и индивидуальная дозировка)

## Размеры

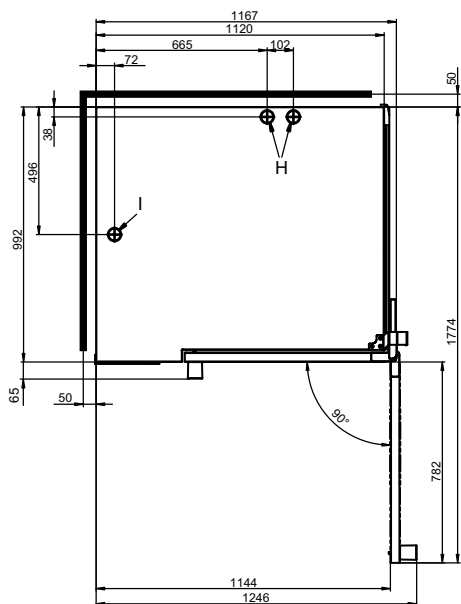
## Весовые характеристики

## Вид

### Вид спереди



### Вид сверху с расстояниями от стенок

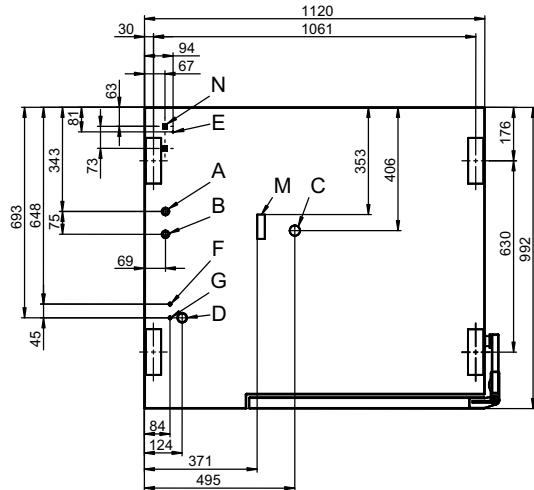


### Указания по установке

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 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 (опционально)

### Размеры и вес

#### Размеры с упаковкой

Ширина x Высота x Глубина 1345 x 1025 x 1140 мм

#### Вес

Порожняя масса без опций\* / дополнительных принадлежностей 140 кг

Вес упаковки 35 кг

#### Безопасные расстояния\*\*

Сзади	50 мм
Справа (утапливаемая дверь задвинута назад)	130 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*	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

3N~ 400В 50/60Гц*	
Расчетное потребление	19.5 кВт
Расчетный ток	28.1 А
Предохранительная защита	32 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G6
3N~ 380В 60Гц	
Расчетное потребление	17.6 кВт
Расчетный ток	26.7 А
Предохранительная защита	32 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G6
3~ 230В 50/60Гц*	
Расчетное потребление	19.3 кВт
Расчетный ток	48.5 А
Предохранительная защита	50 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	4G16
3~ 200В 50/60Гц*	
Расчетное потребление	19.3 кВт
Расчетный ток	55.8 А
Предохранительная защита	63 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	4G16
3~ 400В 50/60Гц*	
Расчетное потребление	19.5 кВт
Расчетный ток	28.1 А
Предохранительная защита	35 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип В трехфазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G6

\* Серийное подключение к устройству оптимизации энергопотребления.

## 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	4200 кДж/ч / 1,17 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 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  
easyDial

6.20  
6+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 ступенями
- HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
- Скорость вентилятора – с 5 ступенями

easyDial: все функции настраиваются на одном уровне

Cleaning Management - ConvoClean: Автоматическая система очистки, на выбор с индивидуальной дозировкой

HygieneCare

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 easyDial:

- Центральный блок управления Convotherm-Dial (C-Dial)
- Цифровой дисплей

Climate Management

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

Quality Management

- Airflow Management, BakePro, многоточечный датчик температуры ядра

Production Management

- 99 профилей приготовления блюд, каждый с количеством операций до 9
- Сохранение данных HACCP
- USB-интерфейс
- Функция регенерирования – высочайшее качество регенерирования продуктов
- Функция предварительного разогрева и Cool down

## Серийное оснащение

Cleaning Management - ConvoClean: Автоматическая система очистки, на выбор с индивидуальной дозировкой

HygieneCare:

- Гигиенические ручки

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
- Ножи аппарата, регулируемые в диапазоне от 100 мм до 125 мм
- Многоточечный датчик температуры ядра
- Встроенный ручной душ со сматывающимся шлангом

## Опции

## Аксессуары

Convotherm maxx pro  
easyDial

6.20  
6+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 ступенями
- HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
- Скорость вентилятора – с 5 ступенями

easyDial: все функции настраиваются на одном уровне

Cleaning Management - ConvoClean: Автоматическая система очистки, на выбор с индивидуальной дозировкой

HygieneCare

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

Cleaning Management: Полуавтоматическая система очистки

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

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

Версия для тюремных заведений

Интерфейс Ethernet (LAN)

Доступны различные версии напряжения питания

Датчик Sous-Vide, с внешним подключением

Датчик температуры ядра, с внешним подключением

### Аксессуары

ConvoLink – HACCP и программное обеспечение управления приготовлением блюд для ПК

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 VM

Комплекты для ярусной установки

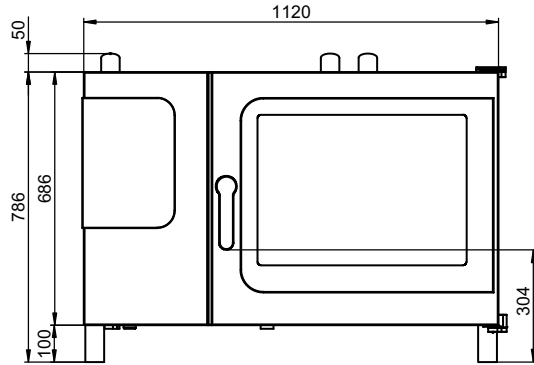
Средства для ухода для полностью автоматической системы очистки ConvoClean (многократная и индивидуальная дозировка)

## Размеры

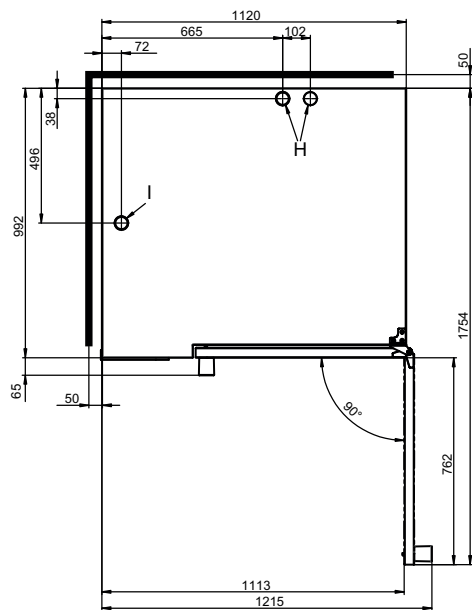
## Весовые характеристики

## Вид

### Вид спереди



### Вид сверху с расстояниями от стенок

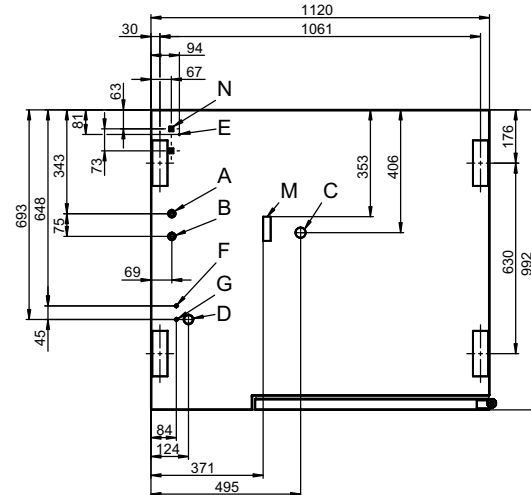


### Указания по установке

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 Ø 50 мм
- I Вентиляционный патрубок Ø 50 мм
- M Предохранительный перелив 80 x 25 мм
- N Порт Ethernet RJ45 (опционально)

### Размеры и вес

#### Размеры с упаковкой

Ширина x Высота x Глубина 1345 x 1025 x 1140 мм

#### Вес

Порожняя масса без опций\* / дополнительных принадлежностей 144 кг

Вес упаковки 35 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*	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

3N- 400В 50/60Гц*	
Расчетное потребление	19.5 кВт
Расчетный ток	28.1 А
Предохранительная защита	32 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G6
3N- 380В 60Гц	
Расчетное потребление	17.6 кВт
Расчетный ток	26.7 А
Предохранительная защита	32 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G6
3~ 230В 50/60Гц*	
Расчетное потребление	19.3 кВт
Расчетный ток	48.5 А
Предохранительная защита	50 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	4G16
3~ 200В 50/60Гц*	
Расчетное потребление	19.3 кВт
Расчетный ток	55.8 А
Предохранительная защита	63 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип A/B однофазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	4G16
3~ 400В 50/60Гц*	
Расчетное потребление	19.5 кВт
Расчетный ток	28.1 А
Предохранительная защита	35 А
Выключатель дифференциальной защиты, Тип В трехфазный преобразователь частоты	
Рекомендуемое поперечное сечение провода	5G6

\* Серийное подключение к устройству оптимизации энергопотребления.

## 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**	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	4200 кДж/ч / 1,17 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 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](mailto:cmp@nt-rt.ru) || сайт: <https://convotherm.nt-rt.ru/>