

# Piec konwekcyjno-parowy

Convotherm mini

Standard mobil

- 6.10
- Elektryczny
- 6 półki GN 1/1
- Urządzenie natryskowe
- Drzwi prawostronne



## Istotne cechy

- Rodzaje przyrządzenia: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze, regenerowanie
- Funkcje dodatkowe:
  - Crisp&Tasty – 3-stopniowe odwilżanie
  - Zmniejszona prędkość wentylatora i praca w trybie autorewers
- Ręczne sterowanie – cyfrowa gałka nastawcza do prostej regulacji temperatury, czasu oraz temperatury rdzenia
- Zintegrowana szuflada na wodę i wodę użytkową (brak konieczności wykonania stałego przyłącza wody)
- Półautomatyczny system czyszczenia
- Wytwarzanie pary poprzez wtłukiwanie wody do komory pieca
- Drzwi urządzenia prawostronne i funkcja domykania

## Wyposażenie seryjne

- Rodzaje przyrządzenia:
  - Para (30-120 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary
  - Tryb konwekcyjno-parowy (100-250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgoci
  - Gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła
  - Funkcja regenerowania

## Wyposażenie seryjne

- Standard - interfejs obsługi:
  - Press&Go – przyciski szybkiego wyboru
  - Wyświetlacz cyfrowy
  - Funkcja regenerowania – regenerowanie produktów na najwyższym poziomie
  - Lista programów do zapisywania własnych profili przyrządzenia
- Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
- Wytrzymałe obrotowe zamknięcie drzwi z funkcją domykania
- Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down
- Elastyczna odległość półek
- Reduktor oparów
- Złącze RS232



**Convotherm mini**
**Standard mobil**

- 6.10
- Elektryczny
- 6 półki GN 1/1
- Urządzenie natryskowe
- Drzwi prawostronne


**Istotne cechy**

- Rodzaje przyrządzenia: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze, regenerowanie
- Funkcje dodatkowe:
  - Crisp&Tasty – 3-stopniowe odwilżanie
  - Zmniejszona prędkość wentylatora i praca w trybie autorewers
- Ręczne sterowanie – cyfrowa gałka nastawcza do prostej regulacji temperatury, czasu oraz temperatury rdzenia
- Zintegrowana szuflada na wodę i wodę użytkową (brak konieczności wykonania stałego przyłącza wody)
- Półautomatyczny system czyszczenia
- Wytwarzanie pary poprzez wtłukiwanie wody do komory pieca
- Drzwi urządzenia prawostronne i funkcja domykania

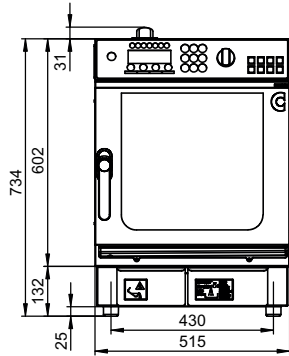
**Opcje**

- Drzwi urządzenia z ogranicznikiem po lewej stronie
- Dostępne różne napięcia
- Bezpieczne zamknięcie drzwi (z funkcją domykania i pozycją wentylacji)

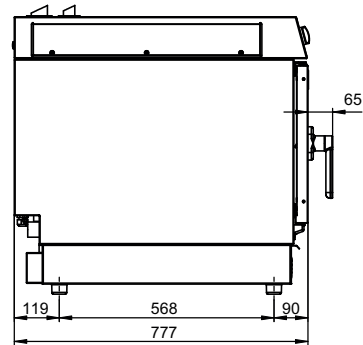
**Akcesoria**

- Oprogramowanie ConvoLink – HACCP i programy PC do zarządzania profilami przyrządzenia
- Podstawy o różnych rozmiarach i wersjach wykonania
- Produkty pielęgnacyjne do systemu czyszczenia ConvoClean
- Uchwyt ścienny

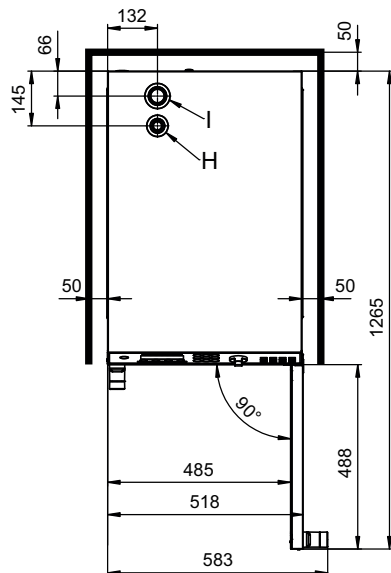
Widok z przodu



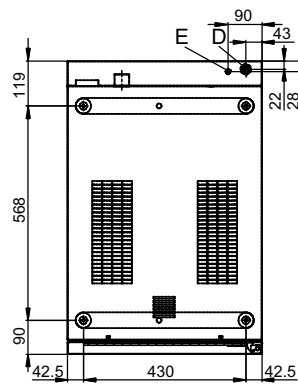
Widok z boku



Widok z góry z odległościami od ścian

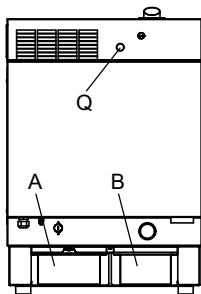


Pozycje przyłączeniowe, spód urządzenia



- A Szuflada na wodę pitną
- B Szuflada na ścieki
- D Przyłącze elektryczne
- E Ekwi potencjalizacja
- H Króciec wentylacyjny  $\varnothing$  30mm
- I Króciec napowietrzający  $\varnothing$  43mm
- Q Resetowanie temperaturowego wyłącznika bezpieczeństwa

Widok z tyłu



## Wymiary i masy

Wymiary z opakowaniem	
Szerokość x Wysokość x Głębokość	580 x 955 x 910 mm
Masa	
Masa własna bez opakowania	67 kg
Masa opakowania	13 kg
Odstępy bezpieczeństwa*	
Z tyłu	50 mm
Z prawej strony	50 mm
Z lewej strony (do serwisowania zalecany jest większy odstęp)	50 mm
Od góry**	500 mm

\* Odległość minimalna od źródeł ciepła 500 mm.

\*\* W zależności od rodzaju odprowadzania wywiewu i charakterystyki stropu.

## Pojemność załadunku

Maks. liczba nośników produktu	
GN 1/1, głębokość 40 mm	6
GN 1/1, głębokość 65 mm	4
Talerze maks. Ø 26 cm,	8
Maks. ciężar wsadu	
GN 1/1, na jeden piec konwekcyjno-parowy	20 kg
GN 1/1, na jedną półkę	5 kg

## Przyłącze elektryczne

3N- 400V 50/60Hz (3/N/PE)	
Pobór znamionowy	7.1 kW
Moc gorącego powietrza	6.8 kW @ 230V
Moc silnika	0.25 kW
Prąd znamionowy	14.8 A
Zabezpieczenie elektryczne	16A
Zalecany przekrój przewodów	5G2.5

## Przyłącze wody

Pojemność szuflad wodnych	
Szuflada na wodę pitną	7.5 l
Szuflada na ścieki	6.0 l

## Jakość wody

Wymagania ogólne	Woda pitna, typowo woda twarda (ewentualnie zainstalować urządzenie do uzdatniania wody)
Twardość całkowita	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
wartość pH	6.5 - 8.5
Cl <sup>-</sup> (chlorek)	maks. 60 mg/l
Cl <sub>2</sub> (swobodny chlor)	maks. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (siarczan)	maks. 150 mg/l
Fe (żelazo)	maks. 0.1 mg/l
SiO <sub>2</sub> (krzemionka)	max. 13 mg/l
NH <sub>2</sub> Cl (chloroamina)	maks. 0.2 mg/l
Temperatura	maks. 40 °C
Przewodność elektryczna	min. 20 µS/cm

## Emisje

Wydzielanie ciepła*	
Utajone	1330 kJ/h / 0.37 kW
Jawne	1450 kJ/h / 0.40 kW
Odgłosy pracy	maks. 60 dBA

\* Wartości oddawania ciepła zostały zmierzone zgodnie z DIN 18873-1 „Metody określania zużycia energii przez urządzenia do kuchni komercyjnych – część 1”. Dla rozplanowania instalacji wentylacyjno-klimatyzacyjnej decydujący jest rodzaj i częstotliwość korzystania z urządzeń. Te wartości mogą być wyższe niż wartości dotyczące oddawania ciepła. Wytyczne można znaleźć w literaturze specjalistycznej, np. w VDI 2052. W celu rozplanowania instalacji wentylacyjno-klimatyzacyjnej należy zwrócić się do projektanta.

## AKCESORIA

(Szczegółowe dane można znaleźć w folderze akcesoriów)

Proszę przestrzegać:

- Niniejszy dokument służy wyłącznie do planowania.
- Dalsze dane techniczne oraz informacje dotyczące instalacji i montażu znajdują się w podręczniku instalacji.