

Piec konwekcyjno-parowy

Convotherm mini
easyTouch mobil

- 6.06
- Elektryczny
- 6 półki GN 2/3
- Urządzenie natryskowe
- Drzwi prawostronne



Istotne cechy

- Rodzaje przyrządzenia: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze, regenerowanie
- Funkcje dodatkowe:
 - Crisp&Tasty – 3-stopniowe odwilżanie
 - HumidityPro – nawilżanie 3-stopniowe
 - BakePro – tradycyjna, 3-stopniowa funkcja pieczenia
 - Zmniejszona prędkość wentylatora i praca w trybie autorewers
- Szklany wyświetlacz dotykowy easyTouch 7" o wysokiej rozdzielczości (pojemnościowy)
- Zintegrowana szuflada na wodę i wodę użytkową (brak konieczności wykonania stałego przyłącza wody)
- Półautomatyczny system czyszczenia
- HygieniCare
- Złącze Wi-Fi i Ethernet (LAN)
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Wskaźnik pierścieniowy TriColor wskazuje aktualny stan pracy
- Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- Drzwi urządzenia prawostronne i funkcja domykania

Wyposażenie seryjne

- Rodzaje przyrządzenia:
 - Para (30-130 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary
 - Tryb konwekcyjno-parowy (30-250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgoci
 - Gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła
 - Funkcja regenerowania
- Obsługa interfejsu easyTouch:
 - Szklany ekran dotykowy 7" o wysokiej rozdzielczości (pojemnościowy)
 - Płynne, szybkie przewijanie
- Climate Management
 - HumidityPro
 - Crisp&Tasty
- Quality Management
 - Airflow Management
 - BakePro
 - Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
 - Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down
- Cleaning Management
 - ConvoClean+ - w pełni zautomatyzowany system czyszczenia z 3 stopniami intensywności z Clean i Care Booster
 - 10 minut - czyszczenie w trybie Express
 - Funkcja Safe Cool Down przed czyszczeniem (przy zamkniętych drzwiach)
 - Możliwość indywidualnych ustawień profili czyszczenia jako Ulubionych
 - Kalendarz czyszczenia
- HygieniCare
 - Higieniczne uchwyty (uchwyt drzwiowy i uchwyt na ręczny spryskiwacz)
 - Funkcja Hygienic Steam
 - Higieniczny panel obsługi

Wyposażenie seryjne

- Production Management
 - Automatyczne gotowanie z Press&Go z wykorzystaniem nawet 399 profili
 - Zintegrowana książka kucharska z 7 kategoriami
 - TrayTimer – jednoczesne zarządzanie załadunkiem dla różnych produktów
 - TrayView – zarządzanie załadunkiem na potrzeby automatycznego gotowania różnych produktów z Press&Go
 - Zarządzanie ulubionymi
 - Zapis danych HACCP
 - Złącze Wi-Fi i Ethernet (LAN)
 - ecoCooking – funkcja oszczędności energii
 - Garowanie NT (garowanie w niskiej temperaturze) / garowanie Delta-T
 - Cook&Hold – gotowanie i podtrzymywanie temperatury w jednym procesie
 - Autostart
 - Naparowanie ręczne
 - Regenerowanie – elastyczna funkcja regeneracji z preselekcją
 - Elastyczna odległość półek
 - Automatyczne odwilżanie (aktywacja opcjonalna)*
 - Automatyczne schładzanie podczas gotowania i pieczenia (aktywacja opcjonalna)

* Wymaga częstszego napełniania szuflady na wodę pitną



**Convotherm mini
easyTouch mobil**

- 6.06
- Elektryczny
- 6 półki GN 2/3
- Urządzenie natryskowe
- Drzwi prawostronne


Istotne cechy

- Rodzaje przyrządzenia: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze, regenerowanie
- Funkcje dodatkowe:
 - Crisp&Tasty – 3-stopniowe odwilżanie
 - HumidityPro – nawilżanie 3-stopniowe
 - BakePro – tradycyjna, 3-stopniowa funkcja pieczenia
 - Zmniejszona prędkość wentylatora i praca w trybie autorewers
- Szklany wyświetlacz dotykowy easyTouch 7" o wysokiej rozdzielczości (pojemnościowy)
- Zintegrowana szuflada na wodę i wodę użytkową (brak konieczności wykonania stałego przyłącza wody)
- Półautomatyczny system czyszczenia
- HygieniCare
- Złącze Wi-Fi i Ethernet (LAN)
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Wskaźnik pierścieniowy TriColor wskazuje aktualny stan pracy
- Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- Drzwi urządzenia prawostronne i funkcja domykania

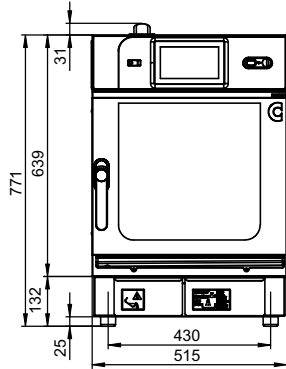
Opcje

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

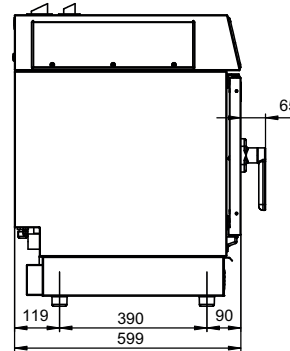
Akcesoria

- kitchenconnect®
- Podstawy o różnych rozmiarach i wersjach wykonania
- Produkty pielęgnacyjne do systemu czyszczenia ConvoClean
- Uchwyt ścienny

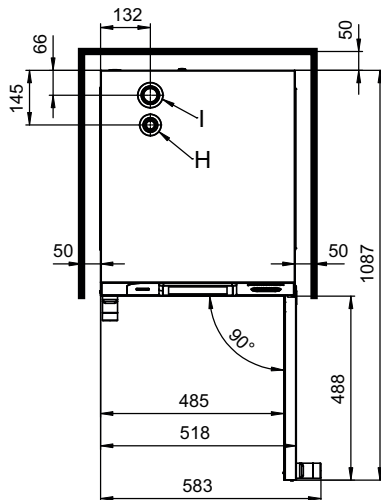
Widok z przodu



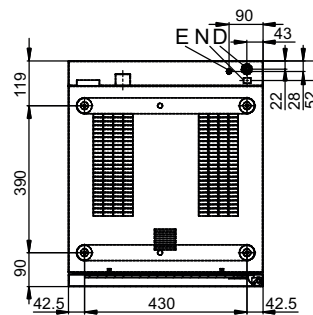
Widok z boku



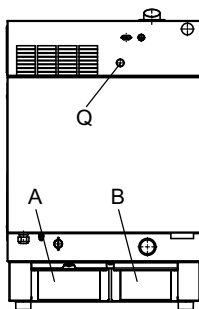
Widok z góry z odległościami od ścian



Pozycje przyłączeniowe, spód urządzenia



Widok z tyłu



- A Szuflada na wodę pitną
- B Szuflada na ścieki
- D Przyłącze elektryczne
- E Ekwipotencjalizacja
- H Króciec wentylacyjny \varnothing 30mm
- I Króciec napowietrzający \varnothing 43mm
- N Przyłącze Ethernet RJ45
- Q Resetowanie temperaturowego wyłącznika bezpieczeństwa

Wymiary i masy

Wymiary z opakowaniem	
Szerokość x Wysokość x Głębokość	580 x 955 x 740 mm
Masa	
Masa własna bez opakowania	54 kg
Masa opakowania	12 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 2/3, głębokość 40 mm	6
GN 2/3, głębokość 65 mm	4
Talerze maks. Ø 28 cm,	4
Maks. ciężar wsadu	
GN 1/1, na jeden piec konwekcyjno-parowy	13 kg
GN 1/1, na jedną półkę	5 kg

Przyłącze elektryczne

3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)	
Pobór znamionowy	5.7 kW
Moc gorącego powietrza	5.4 kW @ 230V
Moc silnika	0.25 kW
Prąd znamionowy	11.8 A
Zabezpieczenie elektryczne	16A
Zalecany przekrój przewodów	5G2.5
1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE)	
Pobór znamionowy	3.0 kW
Moc gorącego powietrza	2.7 kW @ 230V
Moc silnika	0.25 kW
Prąd znamionowy	13.1 A
Zabezpieczenie elektryczne	16 A
Zalecany przekrój przewodów	3G2.5

Przyłącze wody

Pojemność szuflad wodnych	
Szuflada na wodę pitną	5.5 l
Szuflada na ścieki	4.5 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 ⁻ (chlorek)	maks. 60 mg/l
Cl ₂ (swobodny chlor)	maks. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (siarczan)	maks. 150 mg/l
Fe (żelazo)	maks. 0.1 mg/l
SiO ₂ (krzemionka)	max. 13 mg/l
NH ₂ Cl (chloroamina)	maks. 0.2 mg/l
Temperatura	maks. 40 °C
Przewodność elektryczna	min. 20 µS/cm

Emisje

Wydzielanie ciepła*	
Utajone	1000 kJ/h / 0.28 kW
Jawne	1100 kJ/h / 0.31 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.