

Horno mixto

C4eD 10.20 GS

Modelo

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 10+1 Niveles GN 2/1
- Gas
- Inyector
- Bisagra a la derecha



Características principales

- Modos de funcionamiento ACS+: Vapor, vapor mixto, aire caliente
- Funciones adicionales del ACS+:
 - Crisp&Tasty: deshumidificación en 5 etapas
 - BakePro: función de horneado tradicional en 5 etapas
 - HumidityPro: humidificación en 5 etapas
 - Velocidad del ventilador en 5 etapas
- easyDial: todas las funciones se ajustan en un solo nivel
- Sistema de limpieza semiautomático
- HygienicCare
- Interfaz USB integrada en el panel de mando
- Anillo indicador TriColor: muestra el estado de funcionamiento actual
- Generación de vapor mediante inyección de agua en la cámara de cocción
- Puerta del aparato con bisagra a la derecha

Equipamiento de serie

- Modos de funcionamiento ACS+ (Advanced Closed System +):
 - Vapor (30-130 °C) con saturación del vapor garantizada
 - Vapor mixto (30-250 °C) con adaptación automática de la humedad
 - Aire caliente (30-250 °C) con transferencia de calor optimizada
- HygienicCare: seguridad gracias a superficies antibacterianas:
 - Panel de mando easyDial
 - Manilla de puerta y ducha de mano enrollable
- Interfaz de usuario easyDial:
 - Unidad de control central Convotherm-Dial (C-Dial)
 - Visualizador digital
 - Función de regeneración: regenerar productos al más alto nivel
 - 99 perfiles de cocción de hasta 9 pasos cada uno
- Sonda de temperatura interna multipunto
- Manilla de puerta con cerradura de seguridad y función de cierre
- Almacenamiento de datos HACCP y del valor de pasteurización
- Función de precalentamiento y Cool down

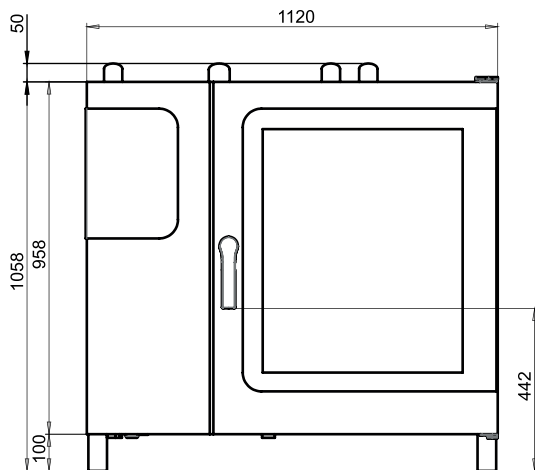
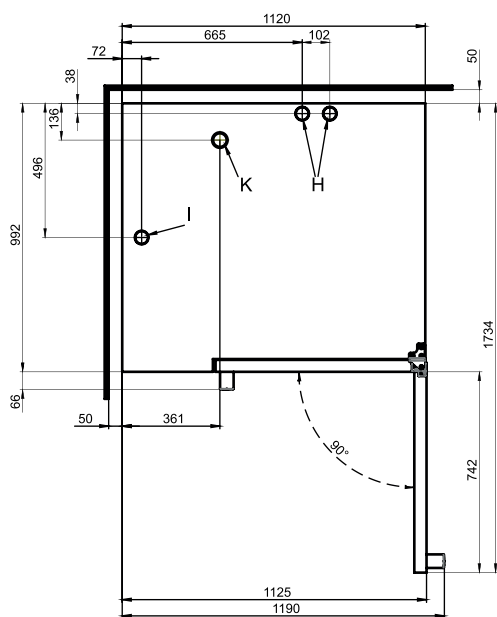
Opciones

- Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean, opcionalmente con dosificación individual
- Puerta escamoteable: más espacio y seguridad en el trabajo (véase hoja de datos propia)
- Versión para centros penitenciarios
- Interfaz Ethernet (LAN)
- Diferentes tensiones disponibles
- Sonda de cocción al vacío, enchufable externamente
- Sonda de temperatura interna, enchufable externamente

Accesorios

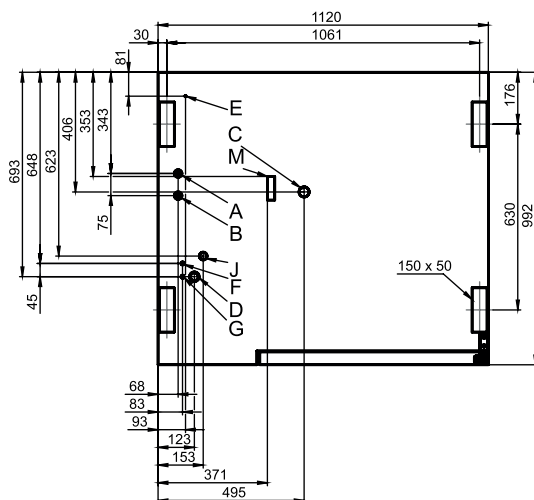
- ConvoLink: software para PC para HACCP y la gestión de los perfiles de cocción
- Torre de señales: indicación externa del estado de funcionamiento
- Sistema de banquetes (opcionalmente como paquete o individualmente): Estructura portaplatos, porta-bandejas móvil, carro de porta-bandejas, campana térmica
- Bastidores inferiores en diferentes tamaños y versiones
- Porta-bandejas opcionalmente GN o BM
- Kits de sobreposición
- Productos de cuidado para el sistema de limpieza completamente automático ConvoClean (dosificación múltiple y dosificación individual) y para la limpieza semiautomática de la cámara de cocción



Vista frontal

Vista desde arriba con distancias de la pared

Instrucciones de emplazamiento

Inclinación absoluta del aparato durante el funcionamiento* máx. 2° (3.5%)

* Patas del aparato ajustables de serie.

Posiciones de conexión en el fondo del aparato


- A Conexión de agua (para inyección de agua)
- B Conexión de agua (para limpieza, ducha de mano enrollable)
- C Conexión de desagüe DN 50
- D Conexión eléctrica
- E Conexión equipotencial
- F Conexión del abrillantador
- G Conexión del producto de limpieza
- H Tubo de salida de aire Ø 50 mm
- I Tubo de ventilación Ø 50 mm
- J Conexión de gas
- K Tubo del gas de escape (calefacción por aire caliente de la cámara de cocción)
- M Rebosadero de seguridad 80 mm x 25 mm

Dimensiones y pesos

Dimensiones con embalaje	
Ancho x Altura x Profundidad	1345 x 1280 x 1140 mm
Peso	
Peso sin carga sin opciones* / accesorios	184 kg
Peso embalaje	35 kg
Distancias de seguridad**	
Atrás	50 mm
Derecha	50 mm
Izquierda (para el servicio técnico se recomienda una distancia más grande)	50 mm
Arriba***	1000 mm

* Peso opciones máx. kg. 10 kg.

** Distancia mínima de fuentes de calor 500 mm.

*** En función del tipo de evacuación del aire de salida y de la estructura del techo.

Capacidad de carga

Número máx. de soportes para alimentos	
GN 1/1*	20+2
GN 2/1*	10+1
Recipiente panadería 600 x 400**	16
Plato máx. Ø 32 cm, Distancia entre anillos 66 mm**	57
Plato máx. Ø 32 cm, Distancia entre anillos 79 mm**	48
Peso de carga máx.	
GN 1/1 / 600 x 400	
Por horno mixto	100 kg
Por nivel	15 kg

* Porta-bandejas adecuado de serie.

** Porta-bandejas adecuado disponible como accesorio.

Conexión eléctrica

1N~ 230V 50/60Hz	
Consumo de potencia asignado	0.6 kW
Corriente asignada	2.3 A
Protección por fusible	16 A
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Sección de conductor recomendada*	3G2.5
1N~ 100V 50/60Hz	
Consumo de potencia asignado	0.5 kW
Corriente asignada	5.2 A
Protección por fusible	16 A
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Sección de conductor recomendada*	3G2.5

* Sección de conductor recomendada, libremente instalada en el aire, con una longitud máx. de 5 m.

Conexión de agua

Alimentación de agua	
Alimentación de agua	2 x G 3/4", conexión fija, opcionalmente con manguera de conexión (mín. DN13 / 1/2")
Presión de flujo	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Desagüe del aparato	
Versión	Conexión fija (recomendada) o sifón de embudo
Tipo	DN50 (Ø interior mín.: 46 mm)
Declive del tubo de desagüe	mín. 3.5% (2°)

Calidad del agua

Conexión de agua A* para inyección de agua	
Requisitos generales	Agua potable, generalmente agua blanda (dado el caso, instalar un sistema de tratamiento del agua)
Dureza total	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Conexión de agua B* para limpieza, ducha de mano enrollable	
Requisitos generales	Agua potable, generalmente agua dura
Dureza total	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Conexiones de agua A, B*	
Valor pH	6.5 - 8.5
Cl⁻ (cloruro)	máx. 60 mg/l
Cl₂ (cloro libre)	máx. 0.2 mg/l
SO₄²⁻ (sulfato)	máx. 150 mg/l
Fe (hierro)	máx. 0.1 mg/l
Temperatura	máx. 40 °C
Conductividad eléctrica	mín. 20 µS/cm

* Véase el gráfico "Posiciones de conexión", pág. 2.

Consumo de agua

Conexión de agua A*	
Consumo medio cocción	7.4 l/h
Consumo máx.	0.6 l/min
Conexiones de agua A, B	
Consumo medio cocción**	11.1 l/h
Caudal máx. de agua	15 l/min

* Valores para el dimensionamiento de un sistema de tratamiento del agua.

** Incl. el agua requerida para enfriar el agua residual.

AVISO: Véase el gráfico "Posiciones de conexión", pág. 2.

Emisiones

Pérdida de calor	
Latente	7100 kJ/h / 1.97 kW
Sensible	7200 kJ/h / 2.00 kW
Temperatura del agua residual	máx. 80 °C
Ruido de funcionamiento	máx. 70 dBA

Datos de gas

Consumibles	Gas natural, gas licuado
Conducción del gas de escape	Sistema de ventilación (RLT) con desconexión de seguridad
Conexión de la alimentación de gas	R 3/4"
Presión de flujo de conexión (según CE)	
Gas natural 2H (E)	20 (17 - 25) mbar
Gas natural 2L (LL)	20/25 (18 - 30) mbar
Gas licuado 3B/P	29/37/50 (25 - 57.5) mbar
Propano 3P	29/37/50 (25 - 57.5) mbar
Potencia calorífica	
Gas natural 2H (E)	
Quemador de aire caliente	31 kW
Gas natural 2L (LL)	
Quemador de aire caliente	30 kW
Propano 3P*	
Quemador de aire caliente	31 kW
Consumo de gas	
Gas natural 2H (E)	3.3 m³/h
Gas natural 2L (LL)	3.8 m³/h
Propano 3P / gas licuado 3B/P	2.4 kg/h
Cantidad de gas de salida	
Gas natural, gas licuado	máx. 143 m³/h

* Con gas licuado 3B/P, la potencia calorífica es hasta un 15 % más alta.

Obsérvese:

- Este documento se utiliza únicamente para la planificación.
- Otros datos técnicos y las instrucciones de instalación y emplazamiento deben consultarse en el manual de instalación.

ACCESORIOS

(Para datos detallados, consulte el folleto de accesorios)

Kit de sobreposición

Combinación admisible	6.20 sobre 10.20
En caso de combinar dos aparatos de gas	
Selección "Kit de sobreposición para aparatos de gas Convotherm 4"	
En caso de combinar un aparato eléctrico y un aparato de gas en el kit de sobreposición	
Selección "Kit de sobreposición para aparatos eléctricos Convotherm 4" en caso de:	
Horno mixto inferior	EB/ES
Horno mixto superior	GB/GS
Selección "Kit de sobreposición para aparatos de gas Convotherm 4" en caso de:	
Horno mixto inferior	GB/GS
Horno mixto superior	EB/ES