

Horno mixto

C4eD 12.20 EB DD

Modelo

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 12 Niveles GN 2/1
- Eléctrico
- Calentador
- Puerta escamoteable



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 calentador de alto rendimiento fuera de la cámara de cocción
- Puerta escamoteable: más espacio y seguridad en el trabajo (opcional, coste adicional)

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
- Puente de precalentamiento integrado
- Almacenamiento de datos HACCP y del valor de pasteurización
- Función de precalentamiento y Cool down

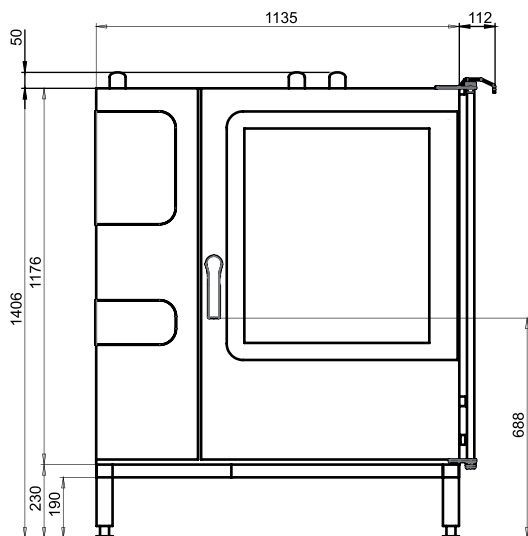
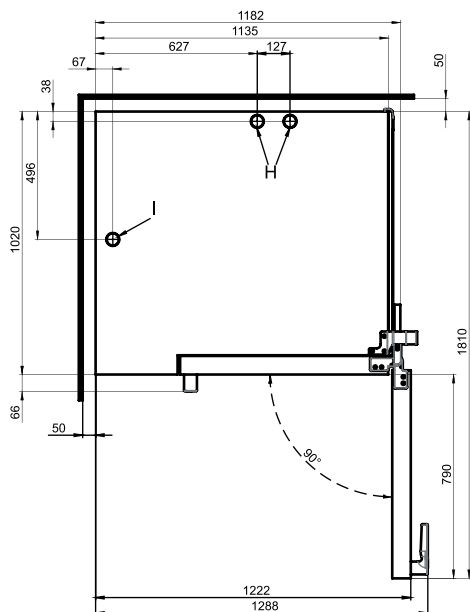
Opciones

- Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean, opcionalmente con dosificación individual
- Eliminación de vahos: módulo de condensación integrado (bajo demanda)
- Versión marina (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

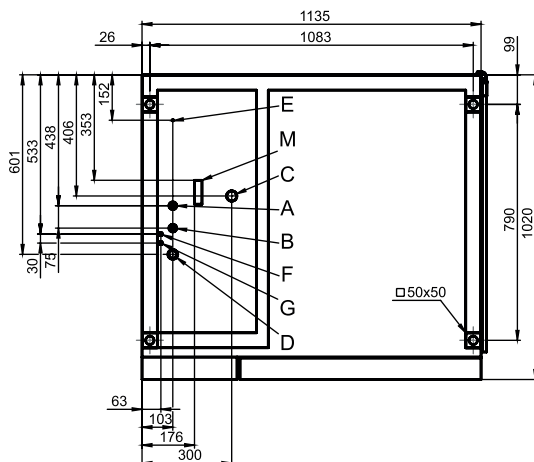
- ConvoLink: software para PC para HACCP y la gestión de los perfiles de cocción
- Campana de condensación ConvoVent 4 con filtro de grasa
- Campana de condensación ConvoVent 4+ con filtro de grasa y de olores
- Torre de señales: indicación externa del estado de funcionamiento
- Sistema de banquetes (opcionalmente como paquete o individualmente): Carro de carga de platos, carro de carga, campana térmica
- 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 calentador)
- 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
- M Rebosadero de seguridad 80 mm x 25 mm

Dimensiones y pesos
Dimensiones con embalaje

Ancho x Altura x Profundidad 1410 x 1615 x 1170 mm

Peso

Peso sin carga sin opciones* / accesorios 265 kg

Peso embalaje 45 kg

Distancias de seguridad**

Atrás 50 mm

Derecha (puerta escamoteable desplazada hacia atrás) 160 mm

Izquierda (para el servicio técnico se recomienda una distancia más grande) 50 mm

Arriba*** 500 mm

* Peso opciones máx. kg. 15 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*	24
GN 2/1*	12
Plato máx. Ø 32 cm, Distancia entre anillos 66 mm**	74
Plato máx. Ø 32 cm, Distancia entre anillos 79 mm**	59
Peso de carga máx.	
GN 1/1 / 600 x 400	
Por horno mixto	120 kg
Por nivel	15 kg

* Carro de carga adecuado de serie.

** Carro de carga adecuado disponible como accesorio.

Conexión eléctrica

3N~ 400V 50/60Hz*	
Consumo de potencia asignado	33.7 kW
Corriente asignada	48.7 A
Protección por fusible	50 A
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico	Tipo A Tipo (recomendado), tipo B/F (opcional)
Sección de conductor recomendada	5G16
3~ 230V 50/60Hz*	
Consumo de potencia asignado	33.4 kW
Corriente asignada	84.0 A
Protección por fusible	100 A
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico	Tipo A Tipo (recomendado), tipo B/F (opcional)
Sección de conductor recomendada	4G35
3~ 200V 50/60Hz*	
Consumo de potencia asignado	33.4 kW
Corriente asignada	96.6 A
Protección por fusible	100 A
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico	Tipo A Tipo (recomendado), tipo B/F (opcional)
Sección de conductor recomendada	4G35
3~ 400V 50/60Hz*	
Consumo de potencia asignado	33.7 kW
Corriente asignada	48.7 A
Protección por fusible	50 A
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias trifásico	Tipo B/F (recomendado)
Sección de conductor recomendada	5G16

* Conexión a equipo de optimización de potencia de serie.

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 cubeta abierta o canal/canaleta
Tipo	DN50 (Ø interior mín.: 46 mm)
Declive del tubo de desagüe	mín. 3.5% (2°)

Calidad del agua

Conexión de agua A* para calentador, 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
Valor pH	6.5 - 8.5
Cl ⁻ (cloruro)	máx. 60 mg/l
Cl ₂ (cloro libre)	máx. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (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

Conexiones de agua A, B	
Consumo medio cocción**	10.5 l/h
Caudal máx. de agua	15 l/min

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

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

Emisiones

Pérdida de calor	
Latente	6900 kJ/h / 1.92 kW
Sensible	7800 kJ/h / 2.17 kW
Temperatura del agua residual	máx. 80 °C
Ruido de funcionamiento	máx. 70 dBA

ACCESORIOS

(Para datos detallados, consulte el folleto de accesorios)

Campana de condensación ConvoVent 4*

Conexión eléctrica	
Tensión asignada	1N~ 200-240V 50/60Hz
Consumo de potencia asignado	260 W
Corriente asignada	1.9 A
Protección por fusible	2.5 A
Dimensiones sin embalaje	
Ancho x Altura x Profundidad	1137 x 240 x 1285 mm
Peso sin embalaje	97 kg
Distancia de seguridad hacia arriba**	500 mm

* Campanas de condensación especiales disponibles para kit de sobreposición.

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

Campana de condensación ConvoVent 4+*

Conexión eléctrica	
Tensión asignada	1N~ 200-240V 50/60Hz
Consumo de potencia asignado	260 W
Corriente asignada	1.9 A
Protección por fusible	2.5 A
Dimensiones sin embalaje	
Ancho x Altura x Profundidad	1137 x 373 x 1285 mm
Peso sin embalaje	120 kg
Distancia de seguridad hacia arriba**	500 mm

* Campanas de condensación especiales disponibles para kit de sobreposición.

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

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.

9758653_05 SPA 12/18, © 2018 Welbilt. Las mejoras continuas del producto pueden requerir modificaciones de las especificaciones sin que se indique explícitamente.