

# Horno mixto

C4ED 10.20 ES

## Modelo

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 10+1 Niveles GN 2/1
- Eléctrico
- 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

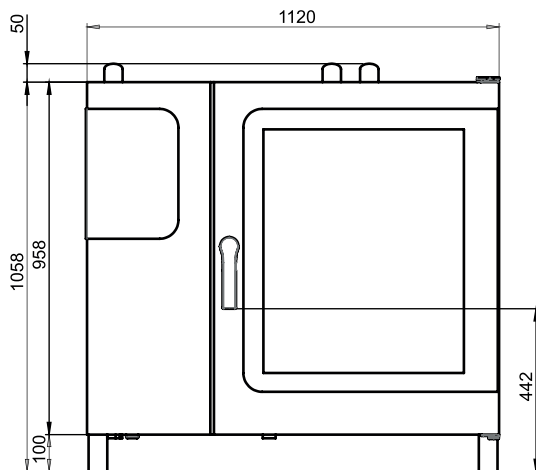
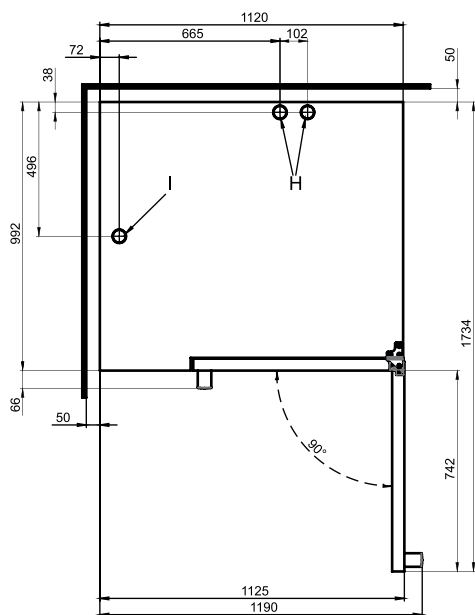
## Opciones

- Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean, opcionalmente con dosificación individual
- Eliminación de vahos: módulo de condensación integrado (bajo demanda)
- Puerta escamoteable: más espacio y seguridad en el trabajo (véase hoja de datos propia)
- 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

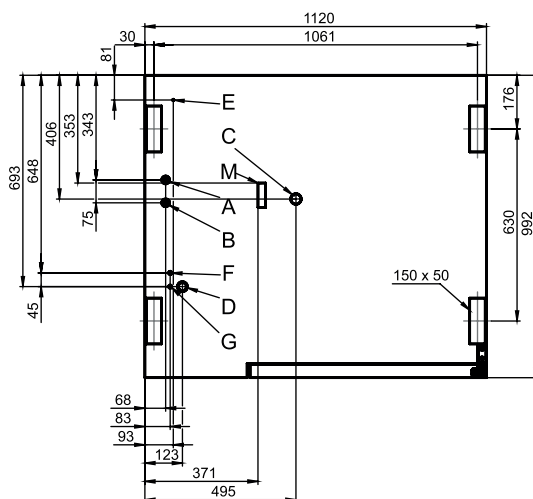
- ConvoLink: software para PC para HACCP y la gestión de los perfiles de cocción
- Campana de condensación ConvoVent 4 con filtro de grasa
- Campana de condensación ConvoVent 4+ con filtro de grasa y de olores
- Torre de señales: indicación externa del estado de funcionamiento
- Sistema de banquetes (opcionalmente como paquete o individualmente): 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
- 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	169 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***	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*	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

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 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 <sup>-</sup> (cloruro)	máx. 60 mg/l
Cl <sub>2</sub> (cloro libre)	máx. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (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	6400 kJ/h / 1.78 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)

### Kit de sobreposición

Combinación admisible	6.20 sobre 10.20
En caso de combinar dos aparatos eléctricos	
Selección "Kit de sobreposición para aparatos eléctricos 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

### 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	1122 x 240 x 1285 mm
Peso sin embalaje	96 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	1122 x 373 x 1285 mm
Peso sin embalaje	119 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.