

Horno mixto

C4eD 6.10 EB

Modelo

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 6+1 Niveles GN 1/1
- Eléctrico
- Calentador
- 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 calentador de alto rendimiento fuera de 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

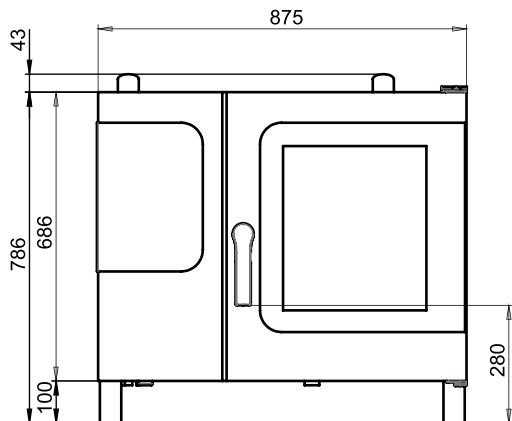
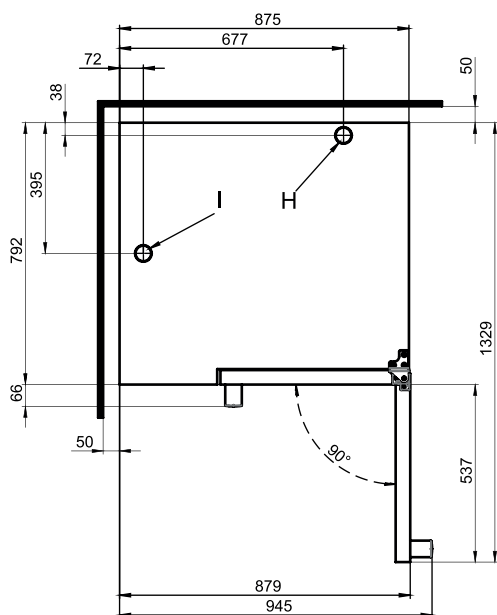
Opciones

- 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 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

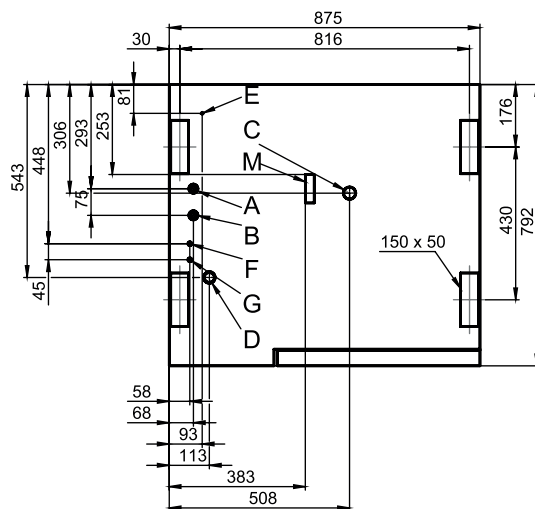
- ConvoLink: software para PC para HACCP y la gestión de los perfiles de cocción
- Campana de condensación ConvoVent 4 con filtro de grasa
- Campana de condensación ConvoVent 4+ con filtro de grasa y de olores
- Torre de señales: indicación externa del estado de funcionamiento
- Sistema de banquetes (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 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 1100 x 1010 x 940 mm

Peso

Peso sin carga sin opciones* / accesorios 115 kg

Peso embalaje 25 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* | 6+1 |
| Recipiente panadería 600 x 400** | 5 |
| Plato máx. Ø 32 cm, Distancia entre anillos 66 mm** | 20 |
| Plato máx. Ø 32 cm, Distancia entre anillos 79 mm** | 15 |
| Peso de carga máx. | |
| GN 1/1 / 600 x 400 | |
| Por horno mixto | 30 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 | 11.0 kW |
| Corriente asignada | 15.9 A |
| Protección por fusible | 16A |
| Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico | Tipo A Tipo (recomendado), tipo B/F (opcional) |
| Sección de conductor recomendada | 5G4 |
| 3~ 230V 50/60Hz* | |
| Consumo de potencia asignado | 10.9 kW |
| Corriente asignada | 27.4 A |
| Protección por fusible | 35 A |
| Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico | Tipo A Tipo (recomendado), tipo B/F (opcional) |
| Sección de conductor recomendada | 4G6 |
| 3~ 200V 50/60Hz* | |
| Consumo de potencia asignado | 10.9 kW |
| Corriente asignada | 31.5 A |
| Protección por fusible | 35 A |
| Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico | Tipo A Tipo (recomendado), tipo B/F (opcional) |
| Sección de conductor recomendada | 4G6 |
| 3~ 400V 50/60Hz* | |
| Consumo de potencia asignado | 11.0 kW |
| Corriente asignada | 15.9 A |
| Protección por fusible | 16 A |
| Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias trifásico | Tipo B/F (recomendado) |
| Sección de conductor recomendada | 5G4 |

* 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 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 |
| 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

| | |
|-------------------------|----------|
| Conexiones de agua A, B | |
| Consumo medio cocción** | 3.0 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 | 2100 kJ/h / 0.58 kW |
| Sensible | 2500 kJ/h / 0.69 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

| | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Combinaciones admisibles | 6.10 sobre 6.10 6.10 sobre 10.10 |
|--------------------------|-------------------------------------|

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 | 877 x 240 x 1085 mm |
| Peso sin embalaje | 66 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 | 877 x 373 x 1085 mm |
| Peso sin embalaje | 85 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.