

Kombidämpfer

Modell

Convotherm 4 easyDial, Marine

- easyDial
- 6+1 Einschübe GN 1/1
- Elektro
- Boiler
- Verschwindetür



Wesentliche Merkmale

- ACS+ Betriebsmodi: Dampf, Kombidampf, Heißluft
- ACS+ Zusatzfunktionen:
 - Crisp&Tasty / HumidityPro – Feuchtere regulierung in jeweils 5 Stufen
 - BakePro – Traditionelle Backfunktion in 5 Stufen
 - Lüftergeschwindigkeit – in 5 Stufen
- easyDial: alle Funktionen werden auf einer Ebene eingestellt
- Semi-automatisches Reinigungssystem
- HygienicCare
- USB Schnittstelle in der Bedienblende integriert
- TriColor Indikatorring – zeigt den aktuellen Betriebszustand
- Dampferzeugung per Hochleistungsboiler außerhalb des Garraums
- Verschwindetür mit Türrastung: mehr Platz und Arbeitssicherheit (optional gegen Aufpreis)
- Standardgerätefuß mit zusätzlichem Winkel zum Verschrauben oder Verschweißen an der Aufstandsfläche

Serienausstattung

- ACS+ (Advanced Closed System +) Betriebsmodi:
 - Dampf (30-130°C) mit garantierter Dampfsättigung
 - Kombidampf (30-250°C) mit automatischer Feuchteanpassung
 - Heißluft (30-250°C) mit optimierter Wärmeübertragung
- HygienicCare – Sicherheit durch antibakterielle Oberflächen:
 - easyDial Bedienblende
 - Türgriff und Rollhandbrause
- easyDial Bedienoberfläche:
 - Zentrale Steuereinheit Convotherm-Dial (C-Dial)
 - Digitales Display
 - Regenerierfunktion – Produkte regenerieren auf höchstem Niveau
 - 99 Garprofile mit jeweils bis zu 9 Schritten
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Türgriff mit Sicherheitsverschluss und Zuschlagfunktion
- HACCP und Pasteurisierungswert Datenspeicherung
- Vorheiz- und Cool-Down-Funktion

Optionen

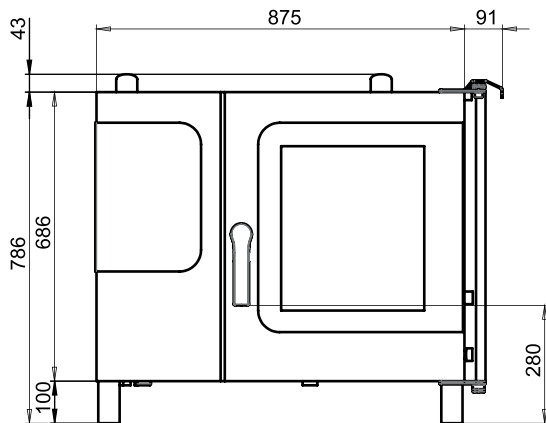
- ConvoClean vollautomatisches Reinigungssystem – wahlweise mit Einzeldosierung
- Wrasenablösung – integriertes Kondensationsmodul (auf Anfrage)
- Ethernet Schnittstelle (LAN)
- Diverse Spannungen erhältlich
- Sous-Vide-Fühler, extern einsteckbar
- Kerntemperaturfühler, extern einsteckbar

Zubehör

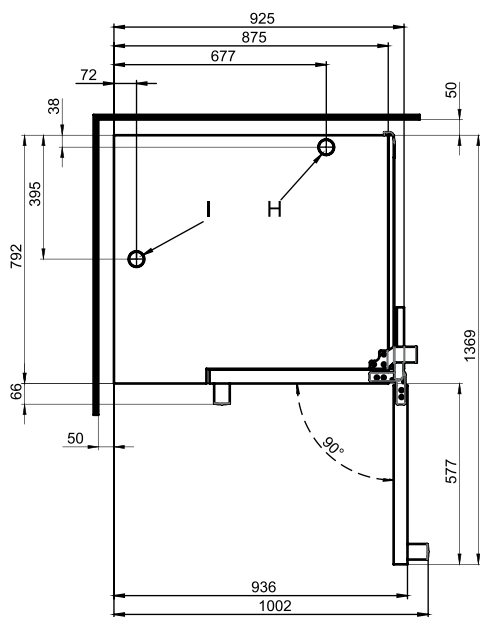
- ConvoLink – HACCP und Garprofil-Management PC Software
- Signal Tower – externe Anzeige des Betriebszustands
- Bankettsystem (wahlweise als Paket oder einzeln): Tellergerüst, Hordengerüst, Hordenwagen, Thermohaube
- Untergestelle in diversen Größen und Ausführungen
- Einhängegerüste wahlweise GN oder BM mit Sicherungsstange
- Stapelkit mit Schiffsaustrittsbohrer
- Pflegeprodukte für ConvoClean vollautomatisches Reinigungssystem (Mehrfach- und Einzeldosierung) und für semi-automatische Garraumreinigung



Vorderansicht



Draufsicht mit Wandabständen

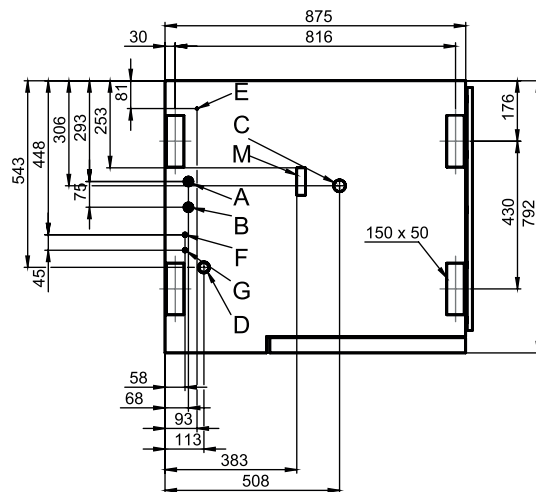


Aufstellungshinweise

Absolute Geräteneigung im Betrieb*	max. 2° (3.5%)
------------------------------------	----------------

* Verstellbare Gerätefüße serienmäßig.

Anschlusspositionen Geräteboden



- | | |
|---|---|
| A | Wasseranschluss (für Boiler) |
| B | Wasseranschluss (für Reinigung, Rollhandbrause) |
| C | Abwasseranschluss DN 50 |
| D | Elektroanschluss |
| E | Potenzialausgleich |
| F | Klarspülmittelanschluss |
| G | Reinigungsmittelanschluss |
| H | Abluftstutzen Ø 50 mm |
| I | Belüftungsstutzen Ø 50 mm |
| M | Sicherheitsüberlauf 80 mm x 25 mm |

Maße und Gewichte

Abmessungen mit Verpackung	
Breite x Höhe x Tiefe	1100 x 1010 x 940 mm
Gewicht	
Leergewicht ohne Optionen* / Zubehör	122 kg
Gewicht Verpackung	25 kg
Sicherheitsabstände**	
Hinten	50 mm
Rechts (Verschwindetur zurückgeschoben)	130 mm
Links (für Service größerer Abstand empfohlen)	50 mm
Oben***	500 mm

* Gewicht Optionen max. 15 kg.

** Mindestabstand zu Wärmequellen 500 mm.

*** Abhängig von Art der Abluftführung und Deckenbeschaffenheit.

Beschickungskapazität

Max. Anzahl Gargutträger	
GN 1/1*	6+1
Backmaß 600 x 400**	5
Teller max. Ø 32 cm, Ringabstand 65 mm**	20
Teller max. Ø 32 cm, Ringabstand 78 mm**	15
Max. Beladungsgewicht	
GN 1/1 / 600 x 400	
pro Kombidämpfer	30 kg
pro Einschub	15 kg

* Passendes Einhängegestell serienmäßig.

** Passendes Einhängegestell als Zubehör erhältlich.

Elektrischer Anschluss

3~ 230V 50/60Hz*	
Bemessungsaufnahme	10.9 kW
Bemessungsstrom	27.4 A
Absicherung	35 A
FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter einphasig	Typ A (empfohlen), Typ B/F (optional)
Empfohlener Leitungsquerschnitt	4G6
3~ 400V 50/60Hz (auch erhältlich als 3N~ 400V 50/60Hz)*	
Bemessungsaufnahme	11.0 kW
Bemessungsstrom	15.9 A
Absicherung	16 A
FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter dreiphasig	Typ B/F (empfohlen)
Empfohlener Leitungsquerschnitt	5G4
3~ 440V 50/60Hz*	
Bemessungsaufnahme	9.2 kW
Bemessungsstrom	12.1 A
Absicherung	16 A
FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter dreiphasig	Typ B/F (empfohlen)
Empfohlener Leitungsquerschnitt	4G4
3~ 480V 50/60Hz*	
Bemessungsaufnahme	10.9 kW
Bemessungsstrom	13.1 A
Absicherung	16 A
FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter dreiphasig	Typ B/F (empfohlen)
Empfohlener Leitungsquerschnitt	4G4

* Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage serienmäßig.

Wasseranschluss

Wasserzufuhr	
Wasserzulauf*	2 x G 3/4", Festanschluss, optional mit Anschlussschlauch (min. DN13 / 1/2")
Fließdruck	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Geräteablauf	
Ausführung	Festanschluss (empfohlen) oder Trichtersiphon
Typ	DN 50 (min. Ø innen: 46 mm)
Gefälle Abwasserleitung	min. 3.5% (2°)

* Installieren Sie einen vom Hersteller freigegebenen Rückflussverhinderer, falls von einschlägigen Normen und Vorschriften gefordert.

Wasserqualität

Wasseranschluss A* für Boiler, Wasseranschluss B* für Reinigung, Rollhandbrause	
Allgemeine Anforderungen	Trinkwasser, typischerweise Hartwasser
Gesamthärte	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
pH-Wert	6.5 - 8.5
Cl ⁻ (Chlorid)	max. 60 mg/l
Cl ₂ (freies Chlor)	max. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (Sulfat)	max. 150 mg/l
Fe (Eisen)	max. 0.1 mg/l
Temperatur	max. 40 °C
Elektrische Leitfähigkeit	min. 20 µS/cm

* Siehe Grafik Anschlusspositionen, S. 2.

Wasserverbrauch

Wasseranschlüsse A, B	
Ø Verbrauch Garen**	3.0 l/h
Max. Wasserdurchsatz	15 l/min

** Inkl. Wasserbedarf zur Kühlung des Abwassers.

HINWEIS: Siehe Grafik Anschlusspositionen, S. 2.

Emissionen

Wärmeabgabe*	
Latent	2100 kJ/h / 0.58 kW
Sensibel	2500 kJ/h / 0.69 kW
Abwassertemperatur	max. 80 °C
Betriebsgeräusch	max. 70 dBA

* Die Werte der Wärmeabgabe wurden nach DIN 18873-1 „Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten — Teil 1“ gemessen.
Für die Auslegung einer Raumluftheizungsanlage ist Art und Häufigkeit der Gerätenutzung entscheidend. Diese Werte können höher sein als die angegebenen Werte zur Wärmeabgabe. In der Fachliteratur sind Richtwerte zu finden, z.B. in der VDI 2052.
Bitte wenden Sie sich für die Auslegung einer Raumluftheizungsanlage an Ihren Fachplaner.

ZUBEHÖR

(Detaillierte Daten entnehmen Sie bitte dem Zubehörprospekt)

Stapelkit

Zulässige Kombinationen	6.10 auf 6.10 6.10 auf 10.10
-------------------------	---------------------------------

Auswahl "Stapelkit für Convotherm 4 Marineversion"

Bitte beachten Sie:

- Dieses Dokument dient ausschließlich der Planung.
- Weitere technische Daten sowie Installations- und Aufstellungshinweise entnehmen Sie bitte dem Installationshandbuch.