

Kombidämpfer

Modell

Convotherm 4 easyTouch, Marine

- easyTouch
- 12 Einschübe GN 2/1
- Elektro
- Boiler
- Rechtsanschlag



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
- easyTouch 9" Full-Touch-Screen
- ConvoClean+ vollautomatisches Reinigungssystem mit eco, regular und express Modus – wahlweise mit Einzeldosierung
- Ethernet / LAN / USB Schnittstellen
- HygienicCare
- TriColor Indikatorring – zeigt den aktuellen Betriebszustand
- Dampfzerzeugung per Hochleistungsboiler außerhalb des Garraums
- Gerätetür mit Rechtsanschlag und Türdämpfer
- Schiffsausführungsfuß mit Flanschplatte 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:
 - easyTouch Bedienblende
 - Türgriff und Rollhandbrause
- easyTouch Bedienoberfläche:
 - 9" Full-Touch-Screen
 - Press&Go – automatisches Garen mit Schnellwahltasten
 - TrayTimer – Beschickungsmanagement für unterschiedliche Produkte gleichzeitig
 - Regenerieren+ – flexible Regenerierfunktion mit Vorauswahl
 - ecoCooking – Energiesparfunktion
 - NT-Garen (Niedertemperaturgaren) / Delta-T-Garen
 - Cook&Hold – Garen und Warmhalten in einem Prozess
 - 399 Garprofile mit bis zu 20 Schritten
 - On-Screen-Hilfe mit themenunterstützender Videofunktionalität
 - Startzeit-Vorwahl
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Türgriff mit Sicherheitsverschluss
- Vorheizbrücke integriert
- HACCP und Pasteurisierungswert Datenspeicherung
- Vorheiz- und Cool-Down-Funktion

Optionen

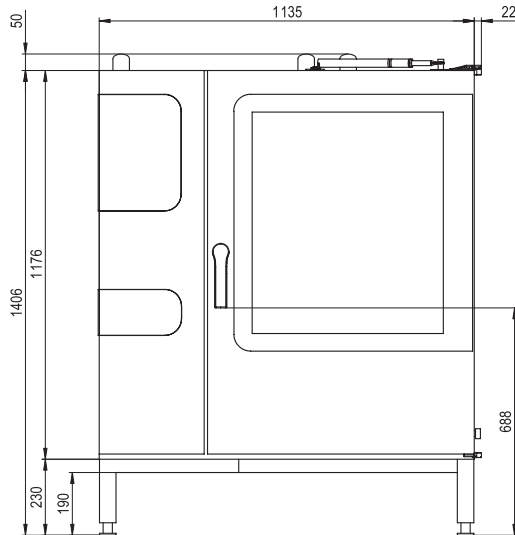
- Wrasenablösung – integriertes Kondensationsmodul (auf Anfrage)
- Verschwindetür mit Türrastung – mehr Platz und Arbeitssicherheit (siehe eigenes Datenblatt)
- Diverse Spannungen erhältlich
- Sous-Vide-Fühler, extern einsteckbar
- Kerntemperaturfühler, extern einsteckbar

Zubehör

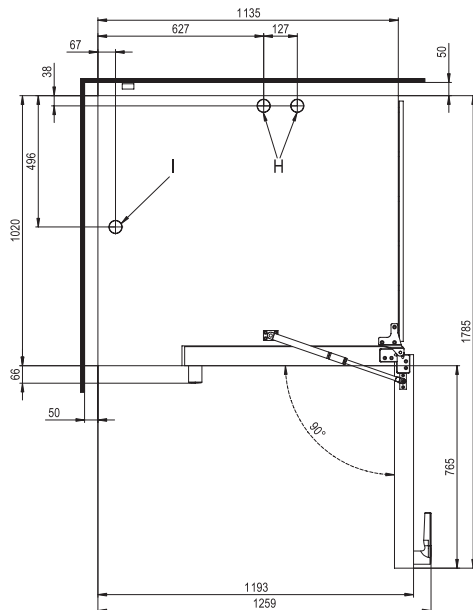
- ConvoLink – HACCP und Garprofil-Management PC Software
- Signal Tower – externe Anzeige des Betriebszustands
- Bankettsystem (wahlweise als Paket oder einzeln):
 - Tellerbeschickungswagen, Beschickungswagen, Thermohaube
- Pflegeprodukte für ConvoClean+ vollautomatisches Reinigungssystem (Mehrfach- und Einzeldosierung)



Vorderansicht



Draufsicht mit Wandabständen

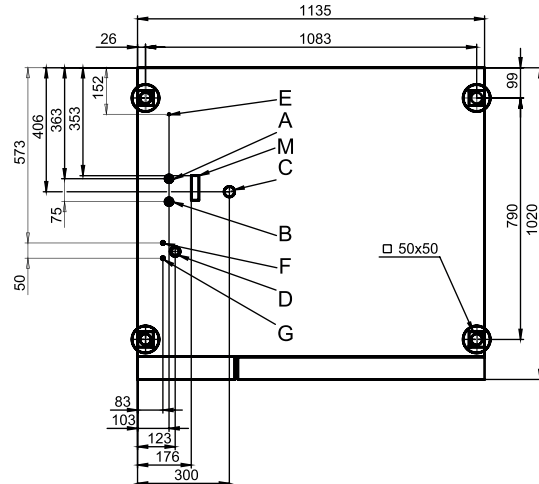


Aufstellungshinweise

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 1410 x 1615 x 1170 mm

Gewicht

Leergewicht ohne Optionen* / Zubehör 256 kg

Gewicht Verpackung 45 kg

Sicherheitsabstände**

Hinten 50 mm

Rechts 50 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*	24
GN 2/1*	12
Teller max. Ø 32 cm, Ringabstand 66 mm**	74
Teller max. Ø 32 cm, Ringabstand 80 mm**	59
Max. Beladungsgewicht	
GN 1/1 / 600 x 400	
pro Kombidämpfer	120 kg
pro Einschub	15 kg

* Passender Beschickungswagen serienmäßig.

** Passender Beschickungswagen als Zubehör erhältlich.

Elektrischer Anschluss

3~ 230V 50/60Hz*	
Bemessungsaufnahme	33.4 kW
Bemessungsstrom	84.0 A
Absicherung	100 A
FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter einphasig	Typ A (empfohlen), Typ B/F (optional)
Empfohlener Leitungsquerschnitt	4G35
3~ 400V 50/60Hz (auch erhältlich als 3N~ 400V 50/60Hz)*	
Bemessungsaufnahme	33.7 kW
Bemessungsstrom	48.7 A
Absicherung	50 A
FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter dreiphasig	Typ B/F (empfohlen)
Empfohlener Leitungsquerschnitt	5G16
3~ 440V 50/60Hz*	
Bemessungsaufnahme	28.2 kW
Bemessungsstrom	37.0 A
Absicherung	50 A
FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter dreiphasig	Typ B/F (empfohlen)
Empfohlener Leitungsquerschnitt	4G16
3~ 480V 50/60Hz*	
Bemessungsaufnahme	33.4 kW
Bemessungsstrom	40.3 A
Absicherung	50 A
FI-Schutzschalter, Frequenzumrichter dreiphasig	Typ B/F (empfohlen)
Empfohlener Leitungsquerschnitt	4G16

* Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage serienmäßig.

Wasseranschluss

Wasserzufuhr	
Wasserzulauf*	2 x G 3/4", Festanschluss, optional mit Anschluss Schlauch (min. DN13 / 1/2")
Fließdruck	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Geräteablauf	
Ausführung	Festanschluss (empfohlen) oder offene Wanne oder Kanal/Rinne
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**	10.5 l/h
Max. Wasserdurchsatz	15 l/min

** Inkl. Wasserbedarf zur Kühlung des Abwassers.

HINWEIS: Siehe Grafik Anschlusspositionen, S. 2.

Emissionen

Wärmeabgabe*	
Latent	6900 kJ/h / 1.92 kW
Sensibel	7800 kJ/h / 2.17 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.

Bitte beachten Sie:

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

9763329_05 DEU 11/18, © 2018 Welbilt. Laufende Verbesserungen des Produkts können Änderungen der Spezifikationen ohne expliziten Hinweis bedingen.