

Horno mixto

C4ED 6.10 ES DD

Modelo

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 6+1 Niveles GN 1/1
- Eléctrico
- Inyector
- 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 inyección de agua en 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 y función de cierre
- Almacenamiento de datos HACCP y del valor de pasteurización
- Función de precalentamiento y Cool down

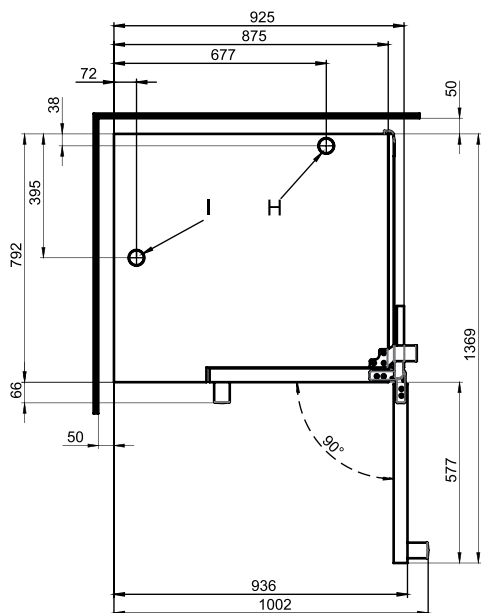
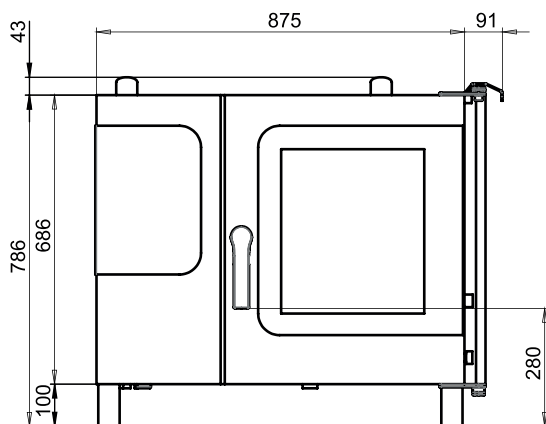
Opciones

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

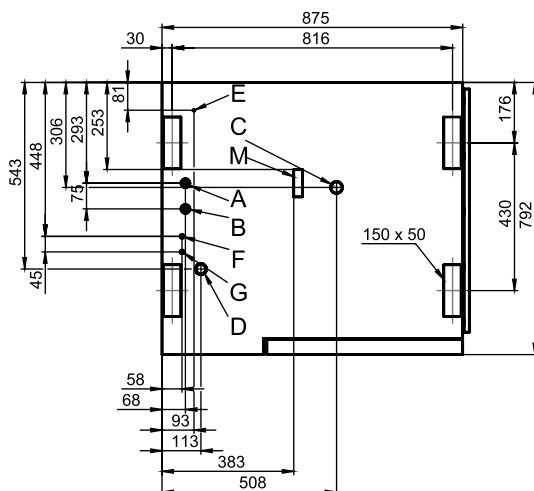
Accesorios

- 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





* Patas del aparato ajustables de serie.



*** 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 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 ⁻ (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

Conexión de agua A*	
Consumo medio cocción	2.3 l/h
Consumo máx.	0.6 l/min
Conexiones de agua A, B	
Consumo medio cocción**	3.5 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	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.