

# Horno mixto

C4eT 20.10 GS DD

## Modelo

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 20 Niveles GN 1/1
- Gas
- 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
- Pantalla totalmente táctil de 9" easyTouch
- Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean+ con modos eco, regular y express, opcionalmente con dosificación individual
- Interfaz Ethernet (LAN)
- 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 easyTouch
  - Manilla de puerta y ducha de mano enrollable
- Interfaz de usuario easyTouch:
  - Pantalla totalmente táctil de 9"
  - Press&Go: cocción automática con botones de selección rápida
  - TrayTimer: administración de la carga para diferentes productos a la vez
  - Regenerar+: función de regeneración flexible con preselección
  - ecoCooking: función de ahorro energético
  - Cocción a baja temperatura / cocción Delta-T
  - Cook&Hold: cocer y mantener caliente en un solo proceso
  - 399 perfiles de cocción con un máximo de 20 pasos cada uno
  - Ayuda en pantalla con función de vídeo para los diferentes temas
  - Preselección de la hora de arranque
- Sonda de temperatura interna multipunto
- Manilla de puerta con cerradura de seguridad
- Puente de precalentamiento integrado
- Almacenamiento de datos HACCP y del valor de pasteurización
- Función de precalentamiento y Cool down

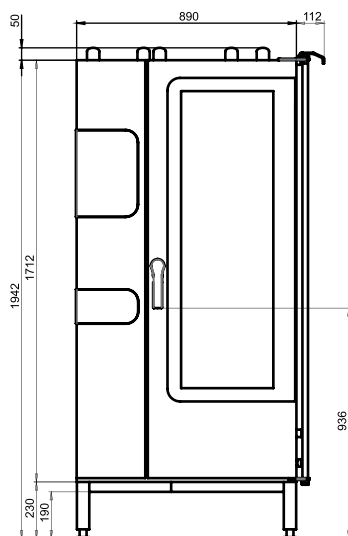
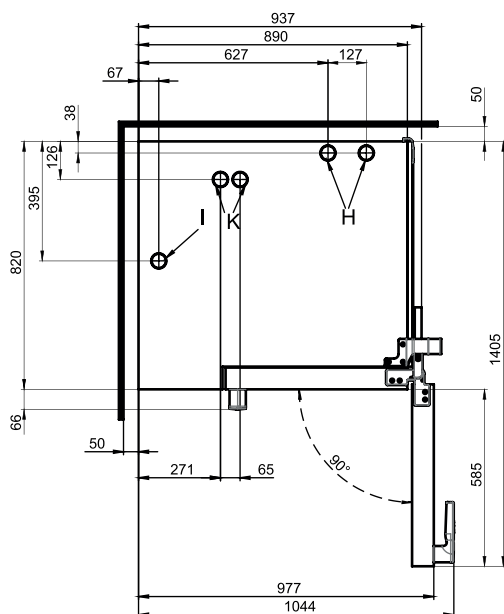
## Opciones

- ConvoGrill con función de gestión de grasa (bajo demanda)
- Versión para centros penitenciarios
- Diferentes tensiones disponibles
- Sonda de cocción al vacío, enchufable externamente
- Sonda de temperatura interna, enchufable externamente

## Accesorios

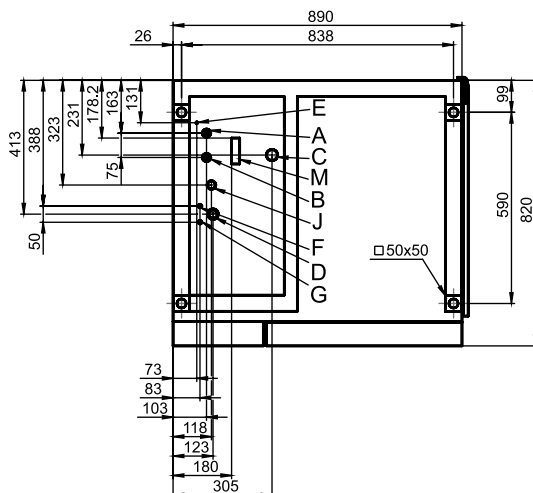
- ConvoLink: software para PC para HACCP y la gestión de los perfiles de cocción
- Torre de señales: indicación externa del estado de funcionamiento
- Sistema de banquetes (opcionalmente como paquete o individualmente): Carro de carga de platos, carro de carga, campana térmica
- Productos de cuidado para el sistema de limpieza completamente automático ConvoClean+ (dosificación múltiple y dosificación individual)



**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
- J Conexión de gas
- K Tubo del gas de escape (calefacción por aire caliente de la cámara de cocción)
- M Rebosadero de seguridad 80 mm x 25 mm

**Dimensiones y pesos**

Dimensiones con embalaje	
Ancho x Altura x Profundidad	1165 x 2150 x 970 mm
Peso	
Peso sin carga sin opciones* / accesorios	292 kg
Peso embalaje	40 kg
Distancias de seguridad**	
Atrás	50 mm
Derecha (puerta escamoteable desplazada hacia atrás)	160 mm
Izquierda (para el servicio técnico se recomienda una distancia más grande)	50 mm
Arriba***	1000 mm

\* Peso opciones máx. kg. 10 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
Recipiente panadería 600 x 400**	17
Plato máx. Ø 32 cm, Distancia entre anillos 66 mm**	61
Plato máx. Ø 32 cm, Distancia entre anillos 79 mm**	50
Peso de carga máx.	
GN 1/1 / 600 x 400	
Por horno mixto	100 kg
Por nivel	15 kg

\* Carro de carga adecuado de serie.

\*\* Carro de carga adecuado disponible como accesorio.

## Conexión eléctrica

1N~ 230V 50/60Hz	
Consumo de potencia asignado	1.1 kW
Corriente asignada	4.3 A
Protección por fusible	16 A
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Sección de conductor recomendada*	3G2.5
1N~ 100V 50/60Hz	
Consumo de potencia asignado	1.0 kW
Corriente asignada	9.8 A
Protección por fusible	16 A
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico	Tipo A (recomendado), tipo B/F (opcional)
Sección de conductor recomendada*	3G2.5

\* Sección de conductor recomendada, libremente instalada en el aire, con una longitud máx. de 5 m.

## 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 cubeta abierta o canal/canaleta
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	8.1 l/h
Consumo máx.	0.6 l/min
Conexiones de agua A, B	
Consumo medio cocción**	12.2 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	7100 kJ/h / 1.97 kW
Sensible	11000 kJ/h / 3.06 kW
Temperatura del agua residual	máx. 80 °C
Ruido de funcionamiento	máx. 70 dBA

## Datos de gas

Consumibles	Gas natural, gas licuado
Conducción del gas de escape	Sistema de ventilación (RLT) con desconexión de seguridad
Conexión de la alimentación de gas	R 3/4"
Presión de flujo de conexión (según CE)	
Gas natural 2H (E)	20 (17 - 25) mbar
Gas natural 2L (LL)	20/25 (18 - 30) mbar
Gas licuado 3B/P	29/37/50 (25 - 57.5) mbar
Propano 3P	29/37/50 (25 - 57.5) mbar
Potencia calorífica	
Gas natural 2H (E)	
Quemador de aire caliente	42 kW
Gas natural 2L (LL)	
Quemador de aire caliente	40 kW
Propano 3P*	
Quemador de aire caliente	44 kW
Consumo de gas	
Gas natural 2H (E)	4.2 m³/h
Gas natural 2L (LL)	4.9 m³/h
Propano 3P / gas licuado 3B/P	3.4 kg/h
Cantidad de gas de salida	
Gas natural, gas licuado	máx. 185 m³/h

\* Con gas licuado 3B/P, la potencia calorífica es hasta un 15 % más alta.

### 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.