

Four mixte

Projet _____
 Article _____
 Nombre _____
 Section FCSI _____
 Homologation _____
 Date _____

Convothem maxx pro
 easyTouch

- 20.10
- 20 Gradins GN 1/1
- Électrique
- Chaudière
- Charnière à droite



Caractéristiques essentielles

- Natural Smart Climate™ (ACS+) Modes de cuisson : Vapeur, vapeur mixte, air pulsé
- Natural Smart Climate™ (ACS+) avec fonctions supplémentaires :
 - Crisp&Tasty – déshumidification en 5 niveaux
 - BakePro – fonction de cuisson traditionnelle en 5 niveaux
 - HumidityPro – humidification en 5 niveaux
 - Vitesse du ventilateur – sur 5 niveaux
- Écran tactile easyTouch 10" TFT à vitre HiRes (capacitif)
- Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec mode eco, regular et express – au choix avec ou sans dosage individuel
- HygieniCare
- WiFi et interface Ethernet (LAN)
- Interface USB intégrée dans le panneau de service
- Bague témoin « TriColor » indique l'état actuel de fonctionnement
- Génération de vapeur par chaudière haute performance externe à l'enceinte de cuisson
- Éclairage par LED de l'enceinte de cuisson
- Porte de l'appareil avec double vitrage et charnière à droite

Équipement de série

- Modes de cuisson :
 - Vapeur (30-130°C) à saturation de vapeur garantie
 - Vapeur mixte (30-250°C) avec adaptation automatique de l'humidité
 - Air pulsé (30-250°C) à transmission de chaleur optimisée
- Manipulation de l'interface utilisateur easyTouch :
 - Écran tactile 10" TFT à vitre HiRes (capacitif)
 - Fonction de défilement légère et réactive
- Climate Management
 - Natural Smart Climate™ (ACS+), HumidityPro, Crisp&Tasty
- Quality Management
 - Airflow Management, BakePro, capteur multipoint de température à cœur, fonction de préchauffage et Cool down
- Production Management
 - Cuisson automatique avec Press&Go avec jusqu'à 399 profils
 - Livre de cuisine intégré avec 7 catégories
 - TrayTimer – gestion de l'enfournement pour différents produits simultanément
 - TrayView – gestion de l'enfournement pour la cuisson automatique de différents produits avec Press&Go
 - Gestion des favoris
 - Mémorisation des données HACCP
 - Interface USB
 - ecoCooking – fonction d'économie d'énergie
 - Cuisson BT (cuisson basse température) / cuisson Delta-T
 - Cook&Hold – cuisson et maintien au chaud en un seul processus
 - Départ automatique
 - Regenerate+ : fonction souple de remise en température avec présélection

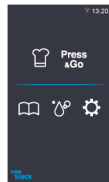
Équipement de série

- Cleaning Management
 - ConvoClean+ : Système de nettoyage tout automatique
 - Accès rapide aux profils de nettoyage créés et enregistrés individuellement
 - Cleaning Scheduler
 - Interface FilterCare
- HygieniCare :
 - Fonction Hygienic Steam
 - Hygienic Handles
 - SteamDisinfect
- Construction :
 - Porte de l'appareil avec fermeture de sécurité, position de ventilation, charnière à droite et LED pour l'éclairage de l'enceinte de cuisson
 - Génération de vapeur par la chaudière
 - Pieds de l'appareil réglables de 100 mm à 125 mm
 - Capteur multipoint de température à cœur
 - Douchette à enrouleur intégrée
 - Rails d'entrée dotés d'une forme optimisée et d'un marquage de couleur
 - LED sur la base pour le statut de l'appareil (vert=terminé, jaune=chauffage, rouge=défaut)
 - Pont de préchauffage intégré

IPX5 CE

Convotherm maxx pro easyTouch

- 20.10
- 20 Gradins GN 1/1
- Électrique
- Chaudière
- Charnière à droite



Caractéristiques essentielles

- Natural Smart Climate™ (ACS+) Modes de cuisson : Vapeur, vapeur mixte, air pulsé
- Natural Smart Climate™ (ACS+) avec fonctions supplémentaires :
 - Crisp&Tasty – déshumidification en 5 niveaux
 - BakePro – fonction de cuisson traditionnelle en 5 niveaux
 - HumidityPro – humidification en 5 niveaux
 - Vitesse du ventilateur – sur 5 niveaux
- Écran tactile easyTouch 10" TFT à vitre HiRes (capacitif)
- Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec mode eco, regular et express – au choix avec ou sans dosage individuel
- HygieniCare
- WiFi et interface Ethernet (LAN)
- Interface USB intégrée dans le panneau de service
- Bague témoin « TriColor » indique l'état actuel de fonctionnement
- Génération de vapeur par chaudière haute performance externe à l'enceinte de cuisson
- Éclairage par LED de l'enceinte de cuisson
- Porte de l'appareil avec double vitrage et charnière à droite

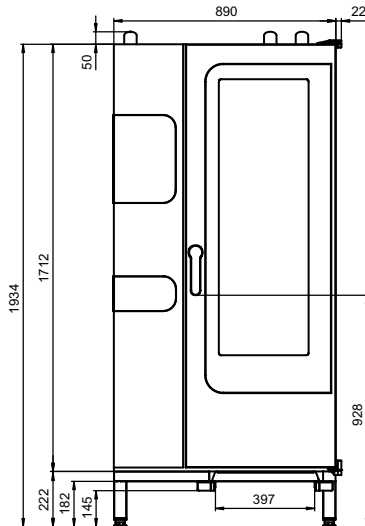
Options

- Porte escamotable – plus grande place et sécurité au travail (voir la fiche technique spécifique)
- ConvoGrill avec fonction gestion des graisses
- Suppression des buées chaudes – module à condensation intégré (sur demande)
- Version marine (voir fiche technique spécifique)
- Version lieu de détention
- Disponible en diverses tensions
- Capteur pour cuisson sous-vide, à raccorder en externe
- Capteur de température à cœur, à raccorder en externe

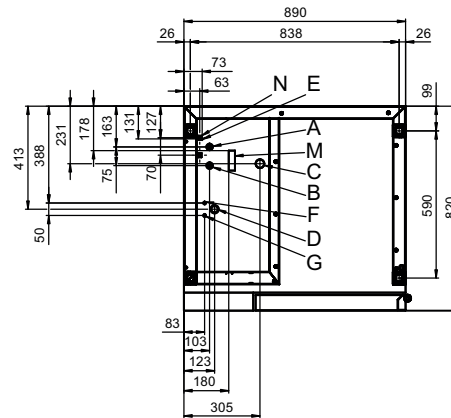
Accessoires

- Production Management : KitchenConnect® (WiFi/LAN), solution réseau de Welbilt pour la mise à jour et la supervision des appareils depuis n'importe quel lieu
- Hotte à condensation ConvoVent 4, avec filtre anti-graisse
- Hotte à condensation ConvoVent 4+ avec filtre anti-graisse et anti-odeur
- Colonne lumineuse – affichage externe de l'état de fonctionnement
- Système de banquet (au choix comme paquet ou individuel) : Chariot de chargement d'assiettes, chariot de chargement, housse isotherme
- Produits d'entretien pour système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ (dosage multiple et individuel)
- 3. Pied avant : Compensation de stabilité et de niveau

Vue de face

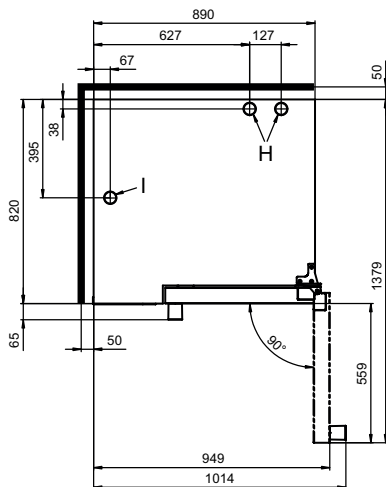


Positions de raccordement fond de l'appareil



- A Raccordement d'eau (pour chaudière)
- B Raccordement d'eau (pour le nettoyage, la douchette à enrouleur)
- C Sortie eaux usées DN 50
- D Raccordement électrique
- E Équipotentielle
- F Raccord du produit de rinçage
- G Raccord du nettoyeur
- H Manchon d'évacuation Ø 50 mm
- I Manchons d'aération Ø 50 mm
- M Trep-plein de sécurité 80 x 25 mm
- N Prise Ethernet RJ45

Vue de dessus avec distances aux murs



Dimensions et poids

| | |
|---|----------------------|
| Dimensions avec emballage | |
| Largeur x Hauteur x Profondeur | 1165 x 2150 x 970 mm |
| Poids | |
| Poids à vide, sans options* / accessoires | 272 kg |
| Poids emballage | 40 kg |
| Distances de sécurité** | |
| Derrière | 50 mm |
| A droite | 50 mm |
| À gauche (voir instructions de mise en place) | 50 mm |
| En haut*** | 500 mm |

Instructions de mise en place

| | |
|--|-------------|
| Distance aux sources de chaleur | min. 500 mm |
| Distance recommandée pour le service côté gauche de l'appareil | min. 500 mm |

* Poids options max. 15 kg.

** Requis pour le fonctionnement de l'appareil.

*** En fonction du type d'évacuation de l'air et de la structure du plafond.

Capacité d'enfournement

| | |
|--|--------|
| Nombre max. support d'aliments à cuire | |
| GN 1/1* | 20 |
| Plaque de cuisson 600 x 400** | 17 |
| Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 66 mm** | 61 |
| Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 80 mm** | 50 |
| Poids de charge max. | |
| GN 1/1 / 600 x 400 | |
| Par four mixte | 100 kg |
| Par gradin | 15 kg |

* Chariot de chargement approprié, de série.

** Chariot de chargement approprié, disponible dans les accessoires.

Raccordement électrique

| | |
|---|----------|
| 3N~ 400V 50/60Hz* | |
| Consommation assignée | 38.9 kW |
| Courant assigné | 56.2 A |
| Calibre | 63 A |
| Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé | Type A/B |
| Section du conducteur recommandée | 5G16 |
| 3N~ 380V 60Hz | |
| Consommation assignée | 35.1 kW |
| Courant assigné | 53.3 A |
| Calibre | 63 A |
| Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé | Type A/B |
| Section du conducteur recommandée | 5G16 |
| 3~ 230V 50/60Hz* | |
| Consommation assignée | 38.2 kW |
| Courant assigné | 96.0 A |
| Calibre | 100 A |
| Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé | Type A/B |
| Section du conducteur recommandée | 4G35 |
| 3~ 200V 50/60Hz* | |
| Consommation assignée | 38.2 kW |
| Courant assigné | 110.4 A |
| Calibre | 125 A |
| Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé | Type A/B |
| Section du conducteur recommandée | 4G50 |
| 3~ 400V 50/60Hz* | |
| Consommation assignée | 38.9 kW |
| Courant assigné | 56.2 A |
| Calibre | 63 A |
| Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse triphasé | Type B |
| Section du conducteur recommandée | 5G16 |

* De série, raccordement sur une installation d'optimisation de puissance.

Raccordement d'eau

| | |
|---------------------------------|--|
| Alimentation en eau | |
| Alimentation en eau | Raccordement fixe 2 x G 3/4", en option avec tube de raccordement flexible (au moins DN 13 / 1/2") |
| Pression d'écoulement | 150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar) |
| Vidage de l'appareil | |
| Exécution | Bac ouvert ou goutlotte/canal (recommandé) ou raccordement fixe |
| Type | DN 50 (Ø intérieur min. : 46 mm) |
| Pente conduite d'assainissement | 3.5 % min. (2°) |

Qualité de l'eau

Raccordement d'eau A* pour la chaudière,
Raccordement d'eau B* pour le nettoyage, la douchette à enrouleur

| | |
|---|---|
| Exigences générales | Eau potable, typiquement de l'eau brute |
| Dureté totale** | 4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e |
| Valeur pH | 6.5 - 8.5 |
| Cl ⁻ (chlorure) | max. 60 mg/l |
| Cl ₂ (chlore libre) | max. 0.2 mg/l |
| SO ₄ ²⁻ (sulfate) | max. 150 mg/l |
| Fe (fer) | max. 0.1 mg/l |
| SiO ₂ (silicate) | max. 13 mg/l |
| NH ₂ Cl (monochloramine) | max. 0.2 mg/l |
| Température | max. 40 °C |
| Conductivité électrique | min. 20 µS/cm |

* Voir graphique positions de raccordement, p. 2.

** Malgré le respect des valeurs limite, il peut y avoir des dépôts non durcissables dans des cas individuels. Les mesures doivent être clarifiées avec le service technique.

Consommation d'eau

| | |
|--------------------------|----------|
| Raccordements d'eau A, B | |
| Ø consommation cuisson** | 9.9 l/h |
| Débit d'eau max. | 15 l/min |

** Dont les besoins en eau pour refroidir les eaux usées.

AVIS : Voir schéma des positions de raccordement, p. 2.

Émissions

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Dissipation thermique* | |
| Latente | 6900 kJ/h / 1.92 kW |
| Sensible | 8900 kJ/h / 2.47 kW |
| Température des eaux usées | max. 80 °C |
| Bruit de fonctionnement | max. 70 dBA |

* Les valeurs de dissipation thermique ont été mesurées selon la norme DIN 18873-1 « Méthodes de détermination de la consommation énergétique des appareils de cuisine de collectivité — partie 1 ». Pour dimensionner une installation technique de traitement d'air, la nature et la fréquence d'utilisation de l'appareil sont décisives. Ces valeurs peuvent être supérieures aux valeurs indiquées pour la dissipation thermique. Dans la littérature spécialisée, par ex. dans la VDI 2052, les valeurs trouvées sont des valeurs indicatives.

Pour dimensionner une installation technique de traitement d'air, veuillez vous adresser à votre bureau d'études.

ACCESSOIRES

(vous trouverez les caractéristiques détaillées dans le prospectus des accessoires)

Hotte condensation ConvoVent 4*

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| Raccordement électrique | |
| Tension assignée | 1N~ 200-240V 50/60Hz |
| Consommation assignée | 130-260 W |
| Courant assigné | 1.0-1.9 A |
| Calibre | 2,5 A |
| Dimensions sans emballage | |
| Largeur x Hauteur x Profondeur | 892 x 240 x 1086 mm |
| Poids sans emballage | 67 kg |
| Distance de sécurité vers le haut** | 500 mm |

* Hottes spéciales à condensation, disponibles pour kit de superposition.

** En fonction du type d'évacuation de l'air et de la structure du plafond.

Hotte condensation ConvoVent 4+*

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| Raccordement électrique | |
| Tension assignée | 1N~ 200-240V 50/60Hz |
| Consommation assignée | 130-260 W |
| Courant assigné | 1.0-1.9 A |
| Calibre | 2,5 A |
| Dimensions sans emballage | |
| Largeur x Hauteur x Profondeur | 892 x 373 x 1086 mm |
| Poids sans emballage | 86 kg |
| Distance de sécurité vers le haut** | 500 mm |

* Hottes spéciales à condensation, disponibles pour kit de superposition.

** En fonction du type d'évacuation de l'air et de la structure du plafond.

Veillez observer :

- Le présent document sert exclusivement à la planification.
- Vous trouverez d'autres détails techniques ainsi que les consignes d'installation et de mise en place dans le manuel d'installation.