

Four mixte

Convotherm maxx pro easyDial

- 10.20
- Électrique
- 10+1 Gradins GN 2/1
- Asperseur
- 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
- easyDial : toutes les fonctions se règlent sur un même niveau.
- Système de nettoyage semi-automatique
- HygieniCare
- Interface USB intégrée dans le panneau de service
- Bague témoin « TriColor » indique l'état actuel de fonctionnement
- Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson
- Éclairage par LED de l'enceinte de cuisson
- Porte de l'appareil avec triple 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 easyDial Interface utilisateur :
 - Unité de commande centrale Convotherm-Dial (C-Dial)
 - Afficheur numérique
- Climate Management
 - Natural Smart Climate™ (ACS+), HumidityPro, Crisp&Tasty
- Quality Management
 - Airflow Management, BakePro, capteur multipoint de température à cœur
- Production Management
 - 99 profils de cuisson, avec jusqu'à 9 étapes chacun
 - Mémorisation des données HACCP
 - Interface USB
 - Fonction remise en température – le plus haut niveau de la remise en température de produits
 - Fonction de préchauffage et de Cool down

Équipement de série

- Cleaning Management
 - Système de nettoyage semi-automatique
- HygieniCare :
 - Hygienic Handles
- Construction :
 - Porte de l'appareil avec triple vitrage, fermeture de sécurité, fonction fermeture, position de ventilation, charnière à droite et LED pour l'éclairage de l'enceinte de cuisson
 - Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson
 - Pieds de l'appareil réglables de 100 mm à 125 mm
 - Capteur multipoint de température à cœur
 - Douchette à enrouleur intégrée



**Convotherm maxx pro
easyDial**

- 10.20
- Électrique
- 10+1 Gradins GN 2/1
- Asperseur
- Charnière à droite


Caractéristiques essentielles

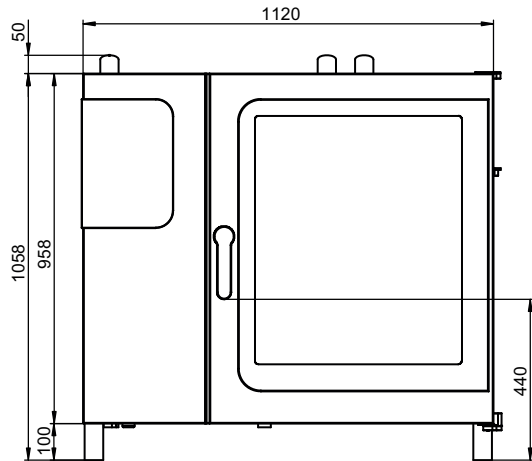
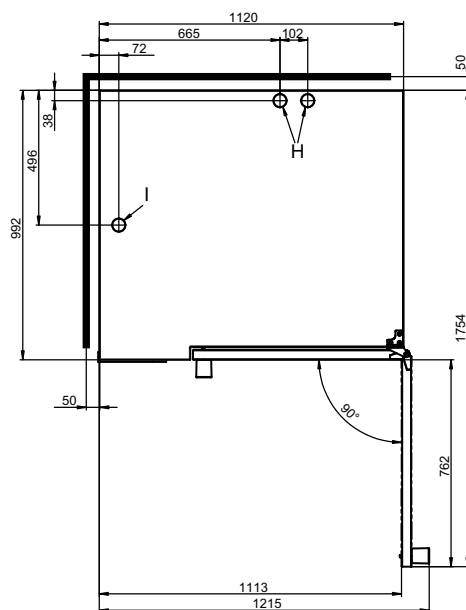
- Natural Smart Climate™ (ACS+) Modes de cuisson : Vapeur, vapeur mixte, air pulsé
- Natural Smart Climate™ (ACS+) avec fonctions supplémentaires :
 - Crisp&Tasty – déshumidification en 5 niveaux
 - BakePro – fonction de cuisson traditionnelle en 5 niveaux
 - HumidityPro – humidification en 5 niveaux
 - Vitesse du ventilateur – sur 5 niveaux
- easyDial : toutes les fonctions se règlent sur un même niveau.
- Système de nettoyage semi-automatique
- HygieniCare
- Interface USB intégrée dans le panneau de service
- Bague témoin « TriColor » indique l'état actuel de fonctionnement
- Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson
- Éclairage par LED de l'enceinte de cuisson
- Porte de l'appareil avec triple vitrage et charnière à droite

Options

- Cleaning Management - ConvoClean : Système de nettoyage tout automatique, dosage individuel en option
- Porte escamotable – plus grande place et sécurité au travail (voir la fiche technique spécifique)
- Version marine (voir fiche technique spécifique)
- Version lieu de détention
- Interface Ethernet (RLE)
- Disponible en diverses tensions
- Capteur pour cuisson sous-vide, à raccorder en externe
- Capteur de température à cœur, à raccorder en externe

Accessoires

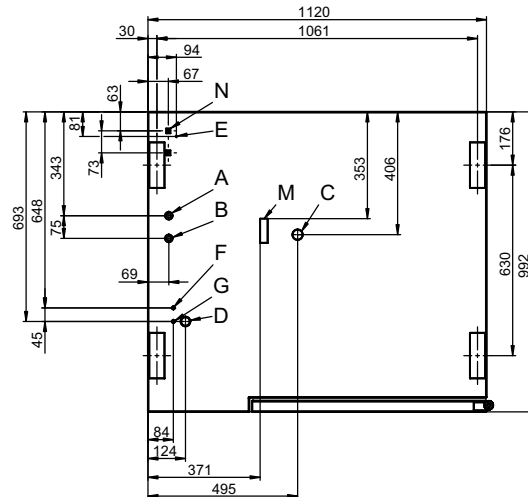
- ConvoLink – HACCP et logiciels de gestion des profils de cuisson
- Hotte à condensation ConvoVent 4, avec filtre anti-graisse
- Hotte à condensation ConvoVent 4+ avec filtre anti-graisse et anti-odeur
- Colonne lumineuse – affichage externe de l'état de fonctionnement
- Système de banquet (au choix comme paquet ou individuel) : Casier d'assiettes, casier à glissières, chariot à glissières, housse isotherme
- Supports en différentes tailles et modèles
- Glissières au choix GN ou boulange
- Kits de superposition
- Produits d'entretien pour système de nettoyage tout automatique ConvoClean (dosage multiple et individuel)

Vue de face

Vue de dessus avec distances aux murs

Instructions de mise en place

Pente absolue de l'appareil en service*	max. 2° (3.5 %)
Distance aux sources de chaleur	min. 500 mm
Distance recommandée pour le service côté gauche de l'appareil	min. 500 mm

* Pieds de l'appareil réglables, de série.

Le four mixte doit être mis en place de manière à laisser 3 côtés librement accessibles afin de ménager un accès pour le nettoyage. Utiliser à défaut un pied de 150 mm de hauteur, disponible sur demande.

Positions de raccordement fond de l'appareil


- A Raccordement d'eau (pour aspersion d'eau)
- 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

Dimensions et poids
Dimensions avec emballage

Largeur x Hauteur x Profondeur 1345 x 1300 x 1140 mm

Poids

Poids à vide, sans options* / accessoires 174 kg
 Poids emballage 38 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

* 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+2
GN 2/1*	10+1
Plaque de cuisson 600 x 400**	16
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 67 mm**	57
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 80 mm**	48
Poids de charge max.	
GN 1/1 / 600 x 400	
Par four mixte	100 kg
Par gradin	15 kg

* Glissière appropriée, de série.

** Glissière appropriée, disponible dans les accessoires.

Raccordement électrique

3N~ 400V 50/60Hz*

Consommation assignée	33.7 kW
Courant assigné	48.7 A
Calibre	50 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A/B
Section du conducteur recommandée	5G16

3~ 230V 50/60Hz*

Consommation assignée	33.4 kW
Courant assigné	84.0 A
Calibre	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A/B
Section du conducteur recommandée	4G35

3~ 200V 50/60Hz*

Consommation assignée	33.4 kW
Courant assigné	96.6 A
Calibre	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A/B
Section du conducteur recommandée	4G35

3~ 400V 50/60Hz*

Consommation assignée	33.7 kW
Courant assigné	48.7 A
Calibre	50 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	Siphon à entonnoir (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 aspersion d'eau	
Exigences générales	Eau potable, typiquement de l'eau douce (le cas échéant, installer un système de traitement d'eau)
Dureté totale	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
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
Raccordements d'eau A, B*	
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.

Consommation d'eau

Raccordement d'eau A*	
Consommation moyenne en cuisson	7.4 l/h
Consommation max.	0.6 l/min
Raccordements d'eau A, B	
Ø consommation cuisson**	11.1 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

* Valeurs de dimensionnement d'un système de traitement d'eau.

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

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

Émissions

Dissipation thermique*	
Latente	4700 kJ/h / 1.31 kW
Sensible	5100 kJ/h / 1.42 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)

Kit de superposition

Combinaison admissible	6.20 sur 10.20
Pour la combinaison de deux appareils électriques	
Choix « kit de superposition pour appareils électriques Convotherm 4 »	
Pour la combinaison d'un appareil électrique et d'un appareil à gaz en kit de superposition	
Choix « kit de superposition pour appareils électriques Convotherm 4 » en cas de :	
Four mixte inférieur	EB/ES
Four mixte supérieur	GB/GS
Choix « kit de superposition pour appareils à gaz Convotherm 4 » en cas de :	
Four mixte inférieur	GB/GS
Four mixte supérieur	EB/ES

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.

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	1122 x 240 x 1285 mm
Poids sans emballage	96 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	1122 x 373 x 1285 mm
Poids sans emballage	119 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.