

Four mixte

Convotherm maxx pro
easyDial

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



Caractéristiques essentielles

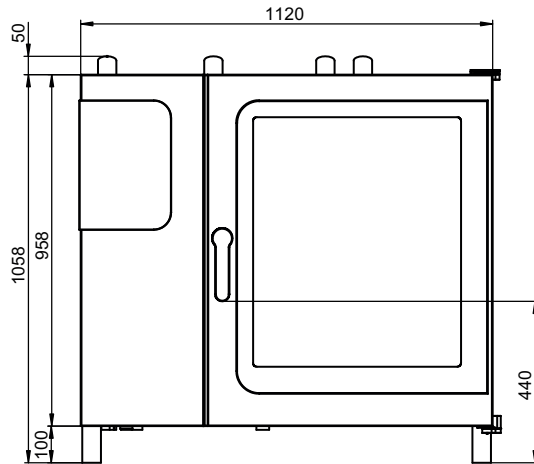
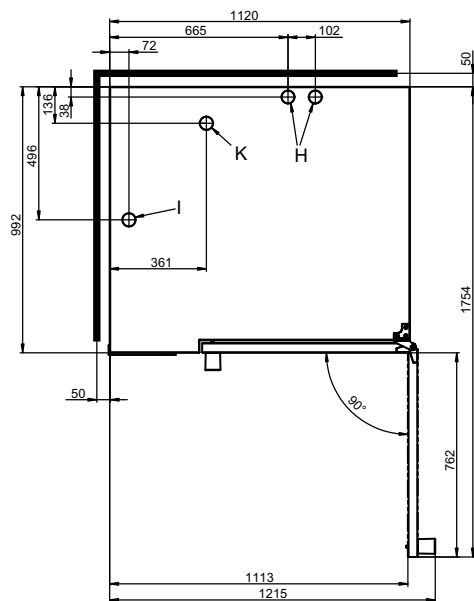
- Natural Smart Climate™ (ACS+) Modes de cuisson : Vapeur, vapeur mixte, air pulsé
- Natural Smart Climate™ (ACS+) avec fonctions supplémentaires :
 - Crisp&Tasty – déshumidification en 5 niveaux
 - BakePro – fonction de cuisson traditionnelle en 5 niveaux
 - HumidityPro – humidification en 5 niveaux
 - 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 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

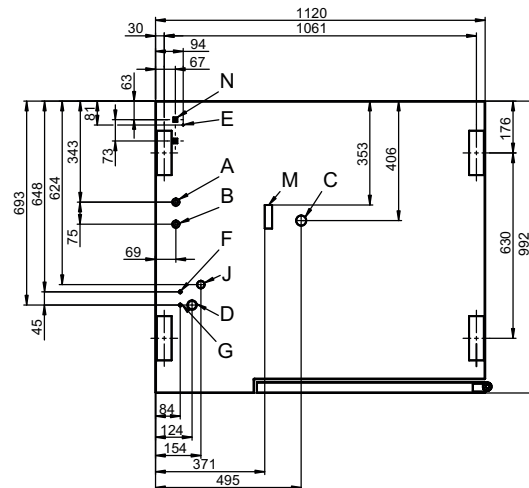
- ConvoLink – HACCP et logiciels de gestion des profils de cuisson
- Colonne lumineuse – affichage externe de l'état de fonctionnement
- Système de banquet (au choix comme paquet ou individuel) : Casier d'assiettes, casier à glissières, chariot à glissières, housse isotherme
- Supports en différentes 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
- J Raccordement du gaz
- K Raccord d'échappement de gaz Ø 60.3 mm
- M Trop-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 185 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*** | 1000 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

| | |
|---|----------|
| 1N~ 230V 50/60Hz | |
| Consommation assignée | 0.6 kW |
| Courant assigné | 2.3 A |
| Calibre | 16 A |
| Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé | Type A/B |
| Section du conducteur recommandée* | 3G2.5 |
| 1N~ 100V 50/60Hz | |
| Consommation assignée | 0.5 kW |
| Courant assigné | 5.2 A |
| Calibre | 16 A |
| Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé | Type A/B |
| Section du conducteur recommandée* | 3G2.5 |

* Section du conducteur recommandée en pose à l'air libre en longueur max. 5 m.

Données du gaz

| | |
|-------------------------------------|---|
| Consommables | Gaz naturel, gaz liquide |
| Conduit d'évacuation des gaz | Installation de traitement d'air avec déconnexion de sécurité |
| Raccordement arrivée de gaz | R 3/4" |
| Pression de raccordement (selon CE) | |
| Gaz naturel 2H (E) | 20 (17 - 25) mbar |
| Gaz naturel 2L (LL) | 20/25 (18 - 30) mbar |
| Gaz liquéfié 3B/P | 29/37/50 (25 - 57.5) mbar |
| Propane 3P | 29/37/50 (25 - 57.5) mbar |
| Puissance de chauffe | |
| Gaz naturel 2H (E) | |
| Brûleur à air pulsé | 31 kW |
| Gaz naturel 2L (LL) | |
| Brûleur à air pulsé | 30 kW |
| Propane 3P* | |
| Brûleur à air pulsé | 31 kW |
| Consommation de gaz | |
| Gaz naturel 2H (E) | 3.3 m³/h |
| Gaz naturel 2L (LL) | 3.8 m³/h |
| Propane 3P / Gaz liquéfié 3B/P | 2.4 kg/h |
| Volume de gaz de fumées | |
| Gaz naturel, gaz liquide | max. 143 m³/h |

* Pour le gaz liquéfié 3B/P, la puissance de chauffe est jusqu'à 15 % plus élevée.

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 | 6100 kJ/h / 1.69 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 à gaz | |
| Choix « kit de superposition pour appareils à gaz Convothem 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 Convothem 4 » en cas de : | |
| Four mixte inférieur | EB/ES |
| Four mixte supérieur | GB/GS |
| Choix « kit de superposition pour appareils à gaz Convothem 4 » en cas de : | |
| Four mixte inférieur | GB/GS |
| Four mixte supérieur | EB/ES |

Veuillez 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.