CONVOTHERM®

Projekt _____

Výrobek _____

Počet _____

Sekce FCSI _____

Povolení _____

Datum _____

Konvektomat

C4 eD 10.20 EB

Convotherm maxx pro easyDial

10.20
10+1 Zásuvy GN 2/1

Elektro
Bojler
Pravý doraz

Hlavní znaky

Natural Smart Climate™ (ACS+) způsoby tepelné úpravy: Pára, kombinovaná pára, horký vzduch
Natural Smart Climate™ (ACS+) s přídavnými funkcemi:
- Crisp&Tasty – odvlhčování v 5 stupních
- BakePro – tradiční funkce pečení v 5 stupních
- HumidityPro – zavlhčování v 5 stupních
- Rychlost ventilátoru – v 5 stupních

easyDial: všechny funkce se nastavují na jedné úrovni
Poloautomatický čisticí systém
HygieniCare
Rozhraní USB integrované v obslužném panelu
Tříbarevný indikátor – ukazuje aktuální provozní stav
Vyvíjení páry vysoce výkonným bojlerem mimo varný prostor
Osvětlení LED varného prostoru
Dveře přístroje s trojnásobným zasklením a pravým dorazem

Sériové vybavení

Způsoby tepelné úpravy:
- Pára (30–130 °C) se zaručeným nasycením
- Kombinovaná pára (30–250 °C) s automatickým přizpůsobením vlhkosti
- Horký vzduch (30-250 °C) s optimalizovaným přenosem tepla

Obsluha pracovní plocha easyDial:
- Centrální řídicí jednotka Convotherm-Dial (C-Dial)
- Digitální displej

Climate Management
- Natural Smart Climate™ (ACS+), HumidityPro, Crisp&Tasty

Quality Management
- Airflow Management, BakePro, vícebodová sonda teploty jádra

Production Management
- 99 profilů tepelné úpravy, každý až s 9 kroky
- Ukládání dat HACCP
- USB rozhraní
- Regenerační funkce – regenerování produktů na nejvyšší úrovni
- Funkce předehřívání a funkce Cool down

Sériové vybavení

Cleaning Management:
- Poloautomatický čisticí systém

HygieniCare:
- Hygienic Handles

Konstrukce:
- Dveře přístroje s trojnásobným zasklením, bezpečnostní uzávěr, funkce přiražení, zvedací poloha, pravý doraz a LED pro osvětlení varného prostoru
- Vyvíjení páry bojlerem
- Nastavitelné nohy přístroje od 100 mm do 125 mm
- Vícebodová sonda teploty jádra
- Integrovaná navíjecí ruční sprcha

CE

MONTYCON gastro, s.r.o.
Rudná 907/37
700 30 Ostrava - Zábřeh

M: +420 602 725 999
T: +420 596 624 904

www.montycon.cz

moderní úsporné MONTYCON® gastronomické technologie

C4 eD 10.20 EB

Convotherm maxx pro easyDial

10.20
10+1 Zásuvy GN 2/1

Elektro
Bojler
Pravý doraz

Hlavní znaky

Natural Smart Climate™ (ACS+) způsoby tepelné úpravy: Pára, kombinovaná pára, horký vzduch
Natural Smart Climate™ (ACS+) s přídavnými funkcemi:
- Crisp&Tasty – odvlhčování v 5 stupních
- BakePro – tradiční funkce pečení v 5 stupních
- HumidityPro – zavlhčování v 5 stupních
- Rychlost ventilátoru – v 5 stupních

easyDial: všechny funkce se nastavují na jedné úrovni
Poloautomatický čisticí systém
HygieniCare
Rozhraní USB integrované v obslužném panelu
Tříbarevný indikátor – ukazuje aktuální provozní stav
Vyvíjení páry vysoce výkonným bojlerem mimo varný prostor
Osvětlení LED varného prostoru
Dveře přístroje s trojnásobným zasklením a pravým dorazem

Možnosti

Cleaning Management - ConvoClean: Plně automatický čisticí systém, volitelně jednotlivé dávkování
Skrývací dveře – úspora místa a větší bezpečnost při práci (viz samostatný datový list)
Lodní verze (viz samostatný datový list)
Verze pro věznice
Ethernetové rozhraní (LAN)
Jsou k dispozici různá napětí
Sonda sous-vide, externě zasunutelná
Sonda teploty jádra, externě zasunutelná

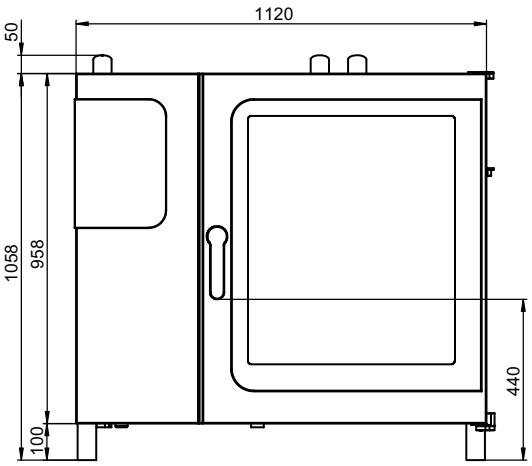
Příslušenství

ConvoLink – HACCP a PC software managementu profilu tepelné úpravy
ConvoVent 4 koncenzační digestoř s tukovým filtrem
ConvoVent 4+ kondenzační digestoř s tukovým a zápachovým filtrem
Signal Tower – externí indikace provozního stavu
Banketový systém (volitelně jako balíček nebo jednotlivě): Talířový etažér, regálová police, regálový vozík, termokryt
Podstavce v různých velikostech a provedeních
Závěsné police volitelně GN nebo BM
Stohovací soupravy
Prostředky na ošetřování pro plně automatický čisticí systém ConvoClean (několikanásobné a jednotlivé dávkování)

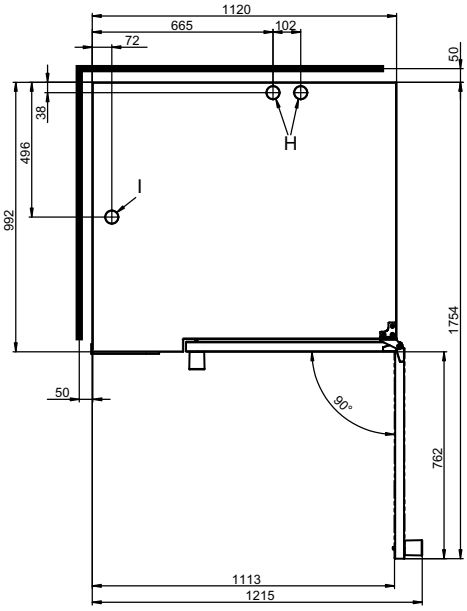
moderní úsporné MONTYCON gastronomické technologie

9770199_00 CES 06/21, © 2021 Welbilt. Průběžná zlepšování produktu mohou být příčinou změn specifikací bez výslovného upozornění.

Pohled zepředu



Pohled shora se vzdálenostmi od stěny



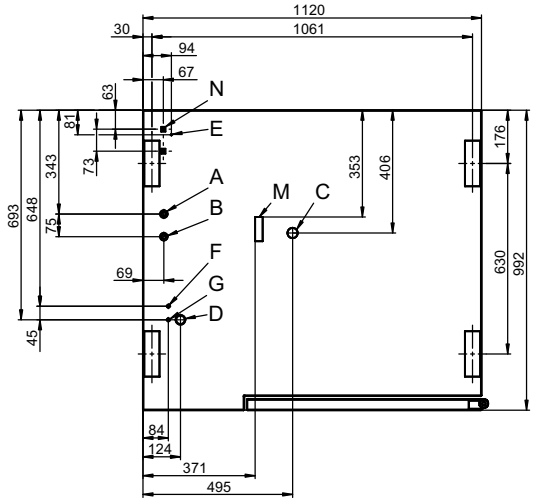
Pokyny pro postavení

Absolutní sklon přístroje v provozu*	max. 2° (3.5%)
Vzdálenost od tepelných zdrojů	min. 500 mm
Doporučená vzdálenost pro servis, levá strana přístroje	min. 500 mm

* Výškově přestavitelné nohy přístroje sériové.

Konvektomat postavte tak, aby byl přístupný ze 3 stran k zajištění přístupnosti kvůli čištění. Alternativně na vyžádání vložte patku o výšce 150 mm.

Pozice přípojek dna přístroje



A	Přípojka vody (pro bojler)
B	Přípojka vody (pro čištění a navíjecí ruční sprchu)
C	Přípojka odpadní vody DN 50
D	Přípojka elektřiny
E	Potenciálové vyrovnání
F	Přípojka oplachovacího prostředku
G	Přípojka čisticího prostředku
H	Hrdlo odpadního vzduchu ∅ 50 mm
I	Větrací hrdlo ∅ 50 mm
M	Bezpečnostní přetok 80 x 25 mm
N	Ethernetová přípojka RJ45

Rozměry a hmotnosti

Rozměry s obalem	
Šířka x výška x hloubka	1345 x 1300 x 1140 mm
Hmotnost	
Provozní hmotnost bez možností* / příslušenství	189 kg
Hmotnost obalu	38 kg
Bezpečnostní vzdálenosti**	
Vzadu	50 mm
Vpravo	50 mm
Vlevo (viz pokyny pro postavení)	50 mm
Nahoře***	500 mm

* Hmotnost možností max. 15 kg.

** Potřebné pro funkce přístroje.

*** V závislosti na odvádění odpadního vzduchu a vlastnostech stropu.

C4 eD 10.20 EB

Kapacita plnění

Max. počet nosičů pokrmů	
GN 1/1*	20+2
GN 2/1*	10+1
Rozměr pečení 600 x 400**	16
Talíř max. Ø 32 cm, Vzdálenost kruhů 67 mm**	57
Talíř max. Ø 32 cm, Vzdálenost kruhů 80 mm**	48
Max. hmotnost náplně	
GN 1/1 / 600 x 400	
na jeden konvektomat	100 kg
na jeden zásuv	15 kg

* Vhodná závěsná police sériová.

** Vhodnou závěsnou polici lze obdržet jako příslušenství.

Elektrické připojení

3N~ 400V 50/60Hz*	
Jmenovitý příkon	33.7 kW
Jmenovitý proud	48.7 A
Jištění	50 A
RCD, měnič kmitočtu jednofázový	Typ A/B
Doporučený průřez vedení	5G16
3~ 230V 50/60Hz*	
Jmenovitý příkon	33.4 kW
Jmenovitý proud	84.0 A
Jištění	100 A
RCD, měnič kmitočtu jednofázový	Typ A/B
Doporučený průřez vedení	4G35
3~ 200V 50/60Hz*	
Jmenovitý příkon	33.4 kW
Jmenovitý proud	96.6 A
Jištění	100 A
RCD, měnič kmitočtu jednofázový	Typ A/B
Doporučený průřez vedení	4G35
3~ 400V 50/60Hz*	
Jmenovitý příkon	33.7 kW
Jmenovitý proud	48.7 A
Jištění	50 A
RCD, měnič kmitočtu třífázový	Typ B
Doporučený průřez vedení	5G16

* Připojení na zařízení pro optimalizaci výkonu sériově.

9770199_00 CES 06/21, © 2021 Welbilt. Průběžná zlepšování produktu mohou být příčinou změn specifikací bez výslovného upozornění.

Přípojka vody

Přítok vody	
Přítok vody	2 x G 3/4'', pevný přípoj opčně s připojovací hadicí (min. DN13 / 1/2")
Tlak proudícího média	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Odtok přístroje	
Provedení	Trychtýřový sifon (doporučeno) nebo pevný přípoj
Typ	DN 50 (min. Ø vnitřní: 46 mm)
Spád vedení odpadní vody	min. 3.5% (2°)

Kvalita vody

Přípojka vody A* pro bojler, Přípojka vody B* pro čištění, navíjecí ruční sprcha	
Všeobecné požadavky	Pitná voda, typicky tvrdá voda
Celková tvrdost**	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
hodnota pH	6.5 - 8.5
Cl^- (chlorid)	max. 60 mg/l
Cl_2 (volný chlór)	max. 0.2 mg/l
SO_4^{2-} (síran)	max. 150 mg/l
Fe (železo)	max. 0.1 mg/l
SiO_2 (silikát)	max. 13 mg/l
NH_2Cl (monochloramin)	max. 0.2 mg/l
Teplota	max. 40 °C
Elektrická vodivost	min. 20 µS/cm

* Viz grafiku Pozice přípojky, s. 2.

** I přes dodržování mezních hodnot celkové tvrdosti může v jednotlivých případech docházet k tvoření netvrdých usazenin. Opatření je nutno vyjasnit s technickým servisem.

Spotřeba vody

Přípojky vody A, B	
Ø spotřeba při tepelné úpravě**	8.8 l/h
Max. průtok vody	15 l/min

** Včetně spotřeby vody pro chlazení odpadní vody.

OZNÁMENÍ: Viz grafiku Pozice přípojky, s. 2.

Emise

Předávání tepla*	
Latentní	4700 kJ/h / 1.31 kW
Sensibilní	5100 kJ/h / 1.42 kW
Teplota odpadní vody	max. 80 °C
Provozní hluk	max. 70 dBA

* Hodnoty předávání tepla byly měřeny dle DIN 18873-1 „Metody k určení spotřeby energie spotřebičů pro velké kuchyně – Část 1“.
Pro dimenzování vzduchotechnického zařízení je rozhodující druh a četnost používání spotřebičů. Tyto hodnoty mohou být vyšší než uvedené hodnoty k předávání tepla. V odborné literatuře jsou uvedeny orientační hodnoty, např. ve VDI 2052.
Prosím, pro dimenzování vzduchotechnického zařízení se obraťte na vašeho specializovaného projektanta.

C4 eD 10.20 EB

PŘÍSLUŠENSTVÍ

(Podrobné pokyny pro instalaci jsou uvedeny viprospektu s příslušenstvím)

Stohovací souprava

Dovolená kombinace	6.20 na 10.20
Při kombinaci dvou elektrických spotřebičů	
Výběr "Stohovací souprava pro elektrické spotřebiče Convotherm 4"	
Při kombinaci jednoho elektrického a jednoho plynového spotřebiče ve stohovací soupravě	
Výběr "Stohovací souprava pro elektrické spotřebiče Convotherm 4", pokud:	
Dolní konvektomat	EB/ES
Horní konvektomat	GB/GS
Výběr „Stohovací souprava pro plynové spotřebiče Convotherm 4", pokud:	
Dolní konvektomat	GB/GS
Horní konvektomat	EB/ES

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Kondenzační digestoř ConvoVent 4*

Elektrické připojení	
Jmenovité napětí	1N~ 200-240V 50/60Hz
Jmenovitý příkon	130-260 W
Jmenovitý proud	1.0-1.9 A
Jištění	2.5 A
Rozměry bez obalu	
Šířka x výška x hloubka	1122 x 240 x 1285 mm
Hmotnost bez obalu	96 kg
Bezpečnostní vzdálenost směrem vzhůru**	500 mm

* Lze obdržet speciální kondenzační digestoře pro stohovací soupravu.

** V závislosti na odvádění odpadního vzduchu a vlastnostech stropu.

Kondenzační digestoř ConvoVent 4+*

Elektrické připojení	
Jmenovité napětí	1N~ 200-240V 50/60Hz
Jmenovitý příkon	130-260 W
Jmenovitý proud	1.0-1.9 A
Jištění	2.5 A
Rozměry bez obalu	
Šířka x výška x hloubka	1122 x 373 x 1285 mm
Hmotnost bez obalu	119 kg
Bezpečnostní vzdálenost směrem vzhůru**	500 mm

* Lze obdržet speciální kondenzační digestoře pro stohovací soupravu.

** V závislosti na odvádění odpadního vzduchu a vlastnostech stropu.

Dbejte prosím na tato upozornění:

Tento dokument slouží výhradně pro plánování.

Další technické údaje a pokyny pro instalaci a postavení jsou uvedeny v instalační příručce.

9770199_00 CES 06/21, © 2021 Welbilt. Průběžná zlepšování produktu mohou být příčinou změn specifikací bez výslovného upozornění.

MONTYCON gastro, s.r.o.
Rudná 907/37
700 30 Ostrava - Zábřeh

M: +420 602 725 999

T: +420 596 624 904

www.montycon.cz

moderní úsporné MONTYCON® gastronomické technologie