CONVOTHERM®

Konvektomat

Projekt _____

Výrobek _____

Počet _____

Sekce FCSI _____

Povolení _____

Datum _____

C4 eT 10.20 GB

Convotherm maxx pro easyTouch

10.20
10+1 Zásuvy GN 2/1

Plyn
Bojler
Skrývací dveře

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

easyTouch 10" TFT skleněný dotykový displej HiRes (kapacitní)

ConvoClean+ plně automatický čisticí systém s režimem eco, regular a express – voliteně s jednotlivým dávkováním

HygieniCare

WiFi a ethernetové rozhraní (LAN)

Rozhraní USB integrované v obslužném panelu

Tříbarevný indikátor – ukazuje aktuální provozní stav

Vyvíjení páry vysoce výkonným bojlerem mimo varný prostor

Osvětlení LED varného prostoru

Skrývací dveře s trojnásobným zasklením: úspora místa a větší bezpečnost při práci (volitelně za příplatek)

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 plochy easyTouch:

- 10" TFT skleněný dotykový displej HiRes (kapacitní)
- Lehce jdoucí funkce přetáčení obrazu s rychlou odezvou
- Natural Smart Climate™ (ACS+)

Climate Management

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

Quality Management

- Airflow Management, BakePro, vícebodová sonda teploty jádra, funkce předehřívání a funkce Cool down

Production Management

- Automatické vaření s Press&Go s až 399 profily
- Integrovaná kuchařka se 7 kategoriemi
- TrayTimer – management plnění pro různé produkty současně
- TrayView – management plnění pro automatické vaření různých produktů s Press&Go
- Management Oblíbené
- Ukládání dat HACCP
- USB rozhraní
- ecoCooking – funkce energetické úspory
- NT tepelná úprava (tepelná úprava při nižších teplotách) / tepelná úprava Delta-T
- Cook&Hold – tepelná úprava a udržování teploty v jednom procesu
- Automatické spuštění
- Regenerate+: pružná regenerační funkce s předběžným výběrem

Sériové vybavení

Cleaning Management:

- Convoclean+: Plně automatický čisticí systém
- Rychlý přístup k individuálně vytvořeným a uloženým profilům čištění
- Cleaning Scheduler
- Rozhraní FilterCare

HygieniCare:

- Hygienic Steam Function
- Hygienic Handles
- SteamDisinfect

Konstrukce:

- Dveře přístroje s trojnásobným zasklením, bezpečnostní uzávěr, funkce přirážení, zvedací poloha 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 eT 10.20 GB

Convotherm maxx pro easyTouch

10.20
10+1 Zásuvy GN 2/1

Plyn
Bojler
Skrývací dveře

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

easyTouch 10" TFT skleněný dotykový displej HiRes (kapacitní)
ConvoClean+ plně automatický čisticí systém s režimem eco, regular a express – voliteně s jednotlivým dávkováním
HygieniCare
WiFi a ethernetové rozhraní (LAN)
Rozhraní USB integrované v obslužném panelu
Tříbarevný indikátor – ukazuje aktuální provozní stav
Vyvíjení páry vysoce výkonným bojlerem mimo varný prostor
Osvětlení LED varného prostoru
Skrývací dveře s trojnásobným zasklením: úspora místa a větší bezpečnost při práci (volitelně za příplatek)

Možnosti

Skrývací dveře – úspora místa a větší bezpečnost při práci
Quality Management: ConvoSmoke – zabudovaná udicí verze (HotSmoke)
ConvoGrill s funkcí řízení tuku (na požádání)
Odstraňování výparů – integrovaný kondenzační modul (na požádání)
Verze pro věznice
Jsou k dispozici různá napětí
Sonda sous-vide, externě zasunutelná
Sonda teploty jádra, externě zasunutelná

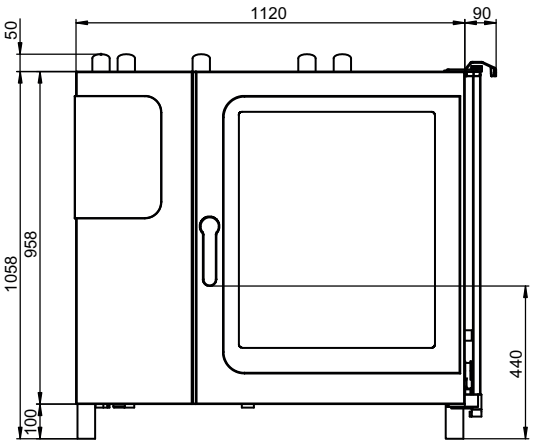
Příslušenství

Production Management: kitchenconnect® (WiFi/LAN), síťové řešení od Welbilt k aktualizaci a monitorování přístroje z jakéhokoli místa
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)

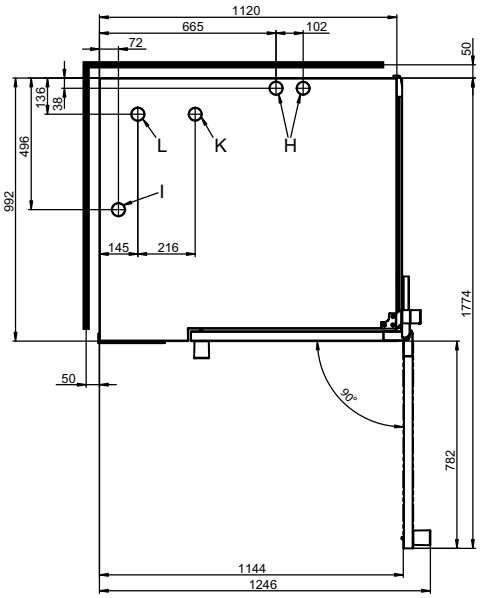
moderní úsporné MONTYCON® gastronomické technologie

9770173_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



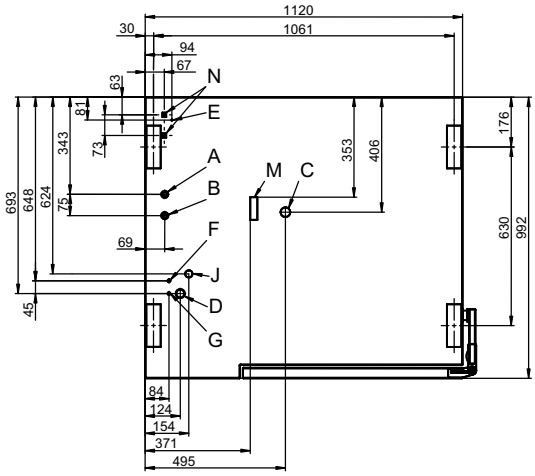
Pokyny pro postavení

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
J	Plynová přípojka
K	Hrdlo spalin horkovzdušného hořáku ∅ 60.3 mm
L	Hrdlo spalin hořáku bojleru ∅ 60.3 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	216 kg
Hmotnost obalu	38 kg
Bezpečnostní vzdálenosti**	
Vzadu	50 mm
Vpravo (skrývací dveře zasunuté zpět)	130 mm
Vlevo (viz pokyny pro postavení)	50 mm
Nahoře***	1000 mm

* Hmotnost možností max. 15 kg.

** Potřebné pro funkce přístroje.

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

C4 eT 10.20 GB

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

1N~ 230V 50/60Hz	
Jmenovitý příkon	0.6 kW
Jmenovitý proud	2.7 A
Jištění	16 A
RCD, měnič kmitočtu jednofázový	Typ A/B
Doporučený průřez vedení*	3G2.5
1N~ 100V 50/60Hz	
Jmenovitý příkon	0.6 kW
Jmenovitý proud	6.3 A
Jištění	16 A
RCD, měnič kmitočtu jednofázový	Typ A/B
Doporučený průřez vedení*	3G2.5

* Doporučený průřez vedení položeného volně ve vzduchu při max. délce 5 m.

Údaje o plynu

Provozní látky	Zemní plyn, kapalný plyn
Odvod spalin	Vzduchotechnické zařízení (RLT) s bezpečnostním vypínáním
Přípojka přívodu plynu	R 3/4"
Připojovací tlak proudícího média (podle CE)	
Zemní plyn 2H (E)	20 (17 - 25) mbar
Zemní plyn 2L (LL)	20/25 (18 - 30) mbar
Kapalný plyn 3B/P	29/37/50 (25 - 57.5) mbar
Propan 3P	29/37/50 (25 - 57.5) mbar
Topný výkon	
Zemní plyn 2H (E)	
Horkovzdušný hořák	31 kW
Hořák bojleru	31 kW
Zemní plyn 2L (LL)	
Horkovzdušný hořák	30 kW
Hořák bojleru	30 kW
Propan 3P*	
Horkovzdušný hořák	31 kW
Hořák bojleru	31 kW
Spotřeba plynu	
Zemní plyn 2H (E)	3.3 m³/h
Zemní plyn 2L (LL)	3.8 m³/h
Propan 3P / kapalný plyn 3B/P	2.4 kg/h
Množství spalin	
Zemní plyn, kapalný plyn	max. 143 m³/h

* U kapalného plynu 3B/P je topný výkon až o 15 % vyšší.

moderní úsporné MONTYCON® gastronomické technologie

9770173_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	6100 kJ/h / 1.69 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 eT 10.20 GB

PŘÍSLUŠENSTVÍ

(Podrobné pokyny pro instalaci jsou uvedeny viprospektu s příslušenstvím)

Stohovací souprava

Dovolená kombinace	6.20 na 10.20
Při kombinaci dvou plynových spotřebičů	
Výběr „Stohovací souprava pro plynové 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

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.

9770173_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