

Kombidampovn

Convotherm maxx pro
 easyTouch

- 10.10
- Elektrisk
- 10+1 Indstik GN 1/1
- Sprøjteversion
- Forsvindingsdør



Væsentlige kendetegn

- Natural Smart Climate™ (ACS+) Tilberedningstyper: Damp, kombidamp, varmluft
- Natural Smart Climate™ (ACS+) med tillægsfunktioner:
 - Crisp&Tasty – affugtning i 5 trin
 - BakePro – traditionel bagefunktion i 5 trin
 - HumidityPro – befugtning i 5 trin
 - Blæserhastighed – i 5 trin
- easyTouch 10" TFT HiRes-glas-berøringsskærm (kapacitiv)
- ConvoClean+ Fulldautomatisk rengøringsystem med tilstandene eco, regulær und express – kan vælges med enkelt dosering
- HygieneCare
- Wi-Fi og Ethernet-grænseflade (LAN)
- USB-grænseflade integreret i betjeningspanelet
- TriColor-indikatorring – viser den aktuelle driftstilstand
- Dampgenerering med indsprøjtning af vand i ovnrummet
- LED-belysning af ovnrummet
- Forsvindingsdør med tredobbelt glas: mere plads og øget arbejdssikkerhed (tilvalg mod tillæg)

Standardudstyr

- Tilberedningstyper:
 - Damp (30-130 °C) med garanteret dampmætning
 - Kombidamp (30-250 °C) med automatisk fugttilpasning
 - Varmluft (30-250 °C) med optimeret varmeoverførsel
- Betjening af easyTouch-betjeningsfladen:
 - 10" TFT HiRes-glas-berøringsskærm (kapacitiv)
 - Letgående, hurtigtreagerende rullefunktion
 - Natural Smart Climate™ (ACS+)
- Climate Management
 - Natural Smart Climate™ (ACS+), HumidityPro, Crisp&Tasty
- Quality Management
 - Airflow Management, BakePro, flerpunktskernetemperaturføler, forvarmnings- og Cool down-funktion
- Production Management
 - Automatisk tilberedning med Press&Go med op til 399 profiler
 - Integreret kokebog med 7 kategorier
 - TrayTimer – styring af fyldning med forskellige produkter på samme tid
 - TrayView – Fyldningsstyring til automatisk tilberedning af forskellige produkter med Press&Go
 - Administration af favoritter
 - HACCP datalagring
 - USB-grænseflade
 - ecoCooking – energisparefunktion
 - NT-tilberedning (tilberedning ved lave temperaturer) / Delta-T-tilberedning
 - Cook&Hold – tilberedning og varmholdning i samme proces
 - Auto Start
 - Regenerere+: fleksibel regenereringsfunktion med forvalg

Standardudstyr

- Cleaning Management:
 - ConvoClean+: Fulldautomatisk rengøringsssystem
 - Hurtig adgang til individuelt indstillede og gemte rengøringsprofiler
 - Cleaning Scheduler
 - FilterCare-grænseflade
- HygieneCare:
 - Funktionen Hygienic Steam
 - Hygiejniske håndtag
 - SteamDisinfect
- Konstruktion:
 - Ovnør med tredobbelt glas, sikkerhedslukning, lukkefunktion, ventilationsstilling og LED'er til belysning af ovnrummet
 - Dampgenerering med indsprøjtning af vand i ovnrummet
 - Ben, der kan justeres til mellem 100 mm og 125 mm
 - Flerpunktskernetemperaturføler
 - Integreret håndbruser med oprul

IPX5 CE

Convotherm maxx pro easyTouch

- 10.10
10+1 Indstik GN 1/1
- Elektrisk
- Sprøjteversion
- Forsvindingsdør



Væsentlige kendetegn

- Natural Smart Climate™ (ACS+) Tilberedningstyper: Damp, kombidamp, varmluft
- Natural Smart Climate™ (ACS+) med tillægsfunktioner:
 - Crisp&Tasty – affugtning i 5 trin
 - BakePro – traditionel bagefunktion i 5 trin
 - HumidityPro – befugtning i 5 trin
 - Blæserhastighed – i 5 trin
- easyTouch 10" TFT HiRes-glas-berøringsskærm (kapacitiv)
- ConvoClean+ Fulldautomatisk rengøringsystem med tilstandene eco, regulær und express – kan vælges med enkelt dosering
- HygieneCare
- Wi-Fi og Ethernet-grænseflade (LAN)
- USB-grænseflade integreret i betjeningspanelet
- TriColor-indikatorring – viser den aktuelle driftstilstand
- Dampgenerering med indsprøjtning af vand i ovnrummet
- LED-belysning af ovnrummet
- Forsvindingsdør med tredobbel glas: mere plads og øget arbejdssikkerhed (tilvalg mod tillæg)

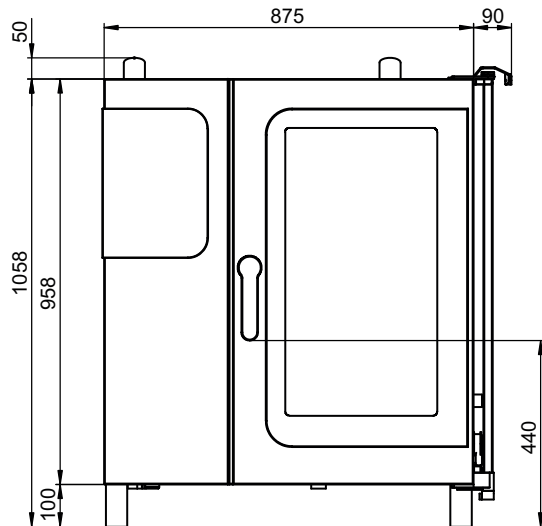
Valgmuligheder

- Quality Management: ConvoSmoke – indbygget røgefunktion (HotSmoke)
- ConvoGrill med fedtstyringsfunktion (hvis det ønskes)
- Kondensationsemfang – integreret kondensat (på anmodning)
- Marinemodel (se det pågældende datablad)
- maxx pro BAKE (se det pågældende datablad)
- Fængselsversion
- Mulighed for forskellige spændinger
- Sous Vide-føler, til påsætning udvendigt
- Kernetemperaturføler, til påsætning udvendigt

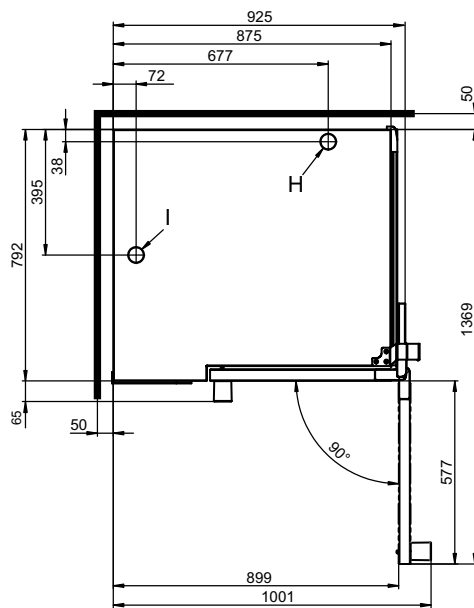
Tilbehør

- Production Management: KitchenConnect® (WiFi/LAN), netværksløsning fra Welbilt til opdatering og overvågning af ovnene overalt
- ConvoVent 4-kondenssemfang med fedtfilter
- ConvoVent 4+-kondenssemfang med fedt- og lugtfilter
- Signaltårn – udvendig visning af driftstilstanden
- Banketsystem (enten som pakke eller enkeltvis): Tallerkenstativ, hyldestativ, hyldevogn, termoemfang
- Understel i forskellige størrelser og udførelser
- Ribber, enten GN eller BM
- Stabelkit
- Plejeprodukter til det fulldautomatiske rengøringsystem ConvoClean+ (multi- eller enkelt dosering)

Set forfra



Set ovenfra med vægafstande

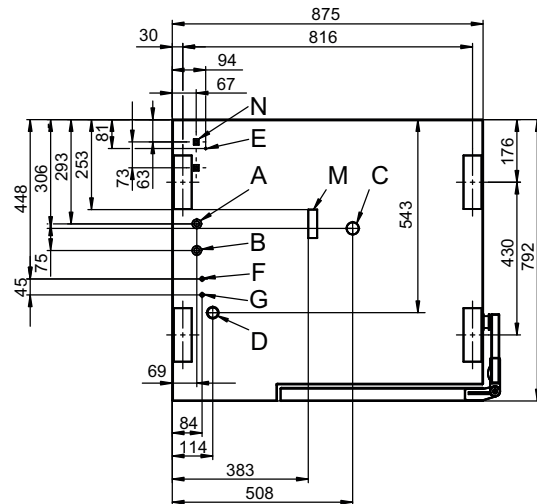


Bemærkninger vedrørende opstilling

Afstand til varmekilder	min. 500 mm
Anbefalet afstand til service i ovns venstre side	min. 500 mm

Kombidampovnen skal opstilles, så der er adgang til den fra 3 sider, og det er let er gøre rent. Alternativt kan der anvendes en 150 mm høj fod, hvis det ønskes.

Tilslutningspositioner ovns bund



- A Vandtilslutning (til indsprøjtning med vand)
- B Vandtilslutning (til rengøring, håndbruser med oprul)
- C Afløbstilslutning DN 50
- D Eltilslutning
- E Spændingsudligning
- F Tilslutning til afspændingsmiddel
- G Rengøringsmiddeltilslutning
- H Udluftningsstuds Ø 50 mm
- I Ventilationsstuds Ø 50 mm
- M Sikkerhedsoverløb 80 x 25 mm
- N Ethernet-tilslutning RJ45

Mål og vægt

Mål med emballage	
Bredde x højde x dybde	1100 x 1300 x 940 mm
Vægt	
Egenvægt uden ekstraudstyr* / tilbehør	130 kg
Vægt emballage	28 kg
Sikkerhedsafstande**	
Bagtil	50 mm
I højre side (forsvindingsdør skubbet bagud)	130 mm
Til venstre (se opstillingsvejledning)	50 mm
For oven***	500 mm

* Vægt ekstraudstyr maks. 15 kg.

** Nødvendig for ovns funktion.

*** Afhængigt af afgangsluftføringens art og loftets beskaffenhed.

Opfyldningskapacitet

Maksimalt antal tilberedningsudstyr	
GN 1/1*	10+1
Bagemål 600 x 400**	8
Tallerkener maks. Ø 32 cm Ringafstand 65 mm**	32
Tallerkener maks. Ø 32 cm Ringafstand 78 mm**	26
Maks. påfyldningsvægt	
GN 1/1 / 600 x 400	
pr. kombidampovn	50 kg
pr. indstik	15 kg

* Passende ribber er standard.

** Der kan fås passende ribber som tilbehør.

Elektrisk tilslutning

3N~ 400 V 50/60 Hz*	
Nominelt forbrug	19.5 kW
Nominelt forbrug med Smoker	19.8 kW
Mærkestrøm	28.1 A
Afsikring	32 A
HFI-relæ, frekvensomformer (enfaset)	Type A/B
Anbefalet ledningstværsnit	5G6
3N~ 380 V 60 Hz	
Nominelt forbrug	17.6 kW
Mærkestrøm	26.7 A
Afsikring	32 A
HFI-relæ, frekvensomformer (enfaset)	A/B
Anbefalet ledningstværsnit	5G6
3~ 230V 50/60Hz*	
Nominelt forbrug	19.3 kW
Mærkestrøm	48.5 A
Afsikring	50 A
HFI-relæ, frekvensomformer (enfaset)	Type A/B
Anbefalet ledningstværsnit	4G16
3~ 200V 50/60Hz*	
Nominelt forbrug	19.3 kW
Mærkestrøm	55.8 A
Afsikring	63 A
HFI-relæ, frekvensomformer (enfaset)	Type A/B
Anbefalet ledningstværsnit	4G16
3~ 400V 50/60Hz*	
Nominelt forbrug	19.5 kW
Mærkestrøm	28.1 A
Afsikring	35 A
HFI-relæ, frekvensomformer (trefaset)	Type B
Anbefalet ledningstværsnit	5G6

* Tilslutning til ydelsesoptimeringsanlæg standard.

BEMÆRK: Hvis ekstraudstyret ConvoSmoke vælges, er kun spændingerne 3~ 230 V 50/60 Hz og 3N~ 400 V 50/60 Hz til rådighed.

Vandtilslutning

Vandforsyning	
Vandtilførsel	2 x G 3/4", fast tilslutning, eller med tilslutningsslange (min. DN13 / 1/2")
Gennemstrømningsstryk	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Ovnens afløb	
Udførelse	Tragt vandlås (anbefalet) eller fast tilslutning
Type	DN 50 (min. Ø indvendigt: 46 mm)
Afløbsledningens hældning	min. 3.5 % (2°)

Vandkvalitet

Vandtilslutning A* til indsprøjtning af vand	
Generelle krav	Drikkevand, typisk blødt vand (monter eventuelt vandbehandlingsanlæg)
Samlet hårdhed	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Vandtilslutning B* til rengøring, håndbruser med oprul	
Generelle krav	Drikkevand, typisk hårdt vand
Samlet hårdhed	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Vandtilslutninger A, B*	
pH-værdi	6.5 - 8.5
Cl ⁻ (chlorid)	maks. 60 mg/l
Cl ₂ (fri klor)	maks. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (sulfat)	maks. 150 mg/l
Fe (jern)	maks. 0.1 mg/l
SiO ₂ (silicate)	maks. 13 mg/l
NH ₂ Cl (monokloramin)	maks. 0.2 mg/l
Temperatur	maks. 40 °C
Elektrisk ledsevne	min. 20 µS/cm

* Se grafik tilslutningspositioner, S. 2.

Vandforbrug

Vandtilslutning A*	
Ø Forbrug tilberedning**	4.2 l/h
Maks. forbrug	0.6 l/min
Vandtilslutninger A, B	
Ø vandforbrug tilberedning**	6.3 l/h
Maks. vandgennemløbsmængde	15 l/min

* Værdier til dimensionering af et vandbehandlingsanlæg.

** Inkl. vandforbrug til køling af afløbsvandet.

BEMÆRK: Se grafik tilslutningspositioner, S. 2.

Emissioner

Varmeafgivelse*	
Latent	2900 kJ/h / 0.81 kW
Sensibel	3600 kJ/h / 1.00 kW
Afløbsvandstemperatur	maks. 80 °C
Støj ved anvendelse	maks. 70 dBA

* Værdierne for varmeafgivelsen er målt i henhold til DIN 18873-1 "Metoder til bestemmelse af energiforbruget for apparater til storkøkkener — del 1". For dimensioneringen af et ventilationsteknisk anlæg er det afgørende betydning, hvad apparatet skal anvendes til og hvor hyppigt. Disse værdier kan være højere end de angivne værdier for varmeafgivelsen. I faglitteraturen kan der findes vejledende værdier, f.eks. i VDI 2052. Henvend dig til din professionelle planlægger vedrørende dimensioneringen af et ventilationsteknisk anlæg.

TILBEHØR

(detaljerede data findes i tilbehørsbrochuren)

Stabelkit

Tilladt kombination	6.10 oven på 10.10
Ved kombination af to elektriske apparate	
Valg "Stabelkit til Convotherm 4 elektriske apparate"	
Ved kombination af en elektrisk apparat og en gasapparat i stabelkit	
Valg "Stabelkit til Convotherm 4 elektriske apparate", hvis:	
Nederste kombidampovn	EB/ES
Øverste kombidampovn	GB/GS
Valg "Stabelkit til Convotherm 4 gasapparate", hvis:	
Nederste kombidampovn	GB/GS
Øverste kombidampovn	EB/ES

TILBEHØR

Kondensemhætte ConvoVent 4*

Elektrisk tilslutning	
Mærkespænding	1N~ 200-240V 50/60Hz
Nominelt forbrug	130-260 W
Mærkestrøm	1.0-1.9 A
Afsikring	2,5 A
Mål uden emballage	
Bredde x højde x dybde	877 x 240 x 1085 mm
Vægt uden emballage	66 kg
Sikkerhedsafstand opad**	500 mm

* Der kan fås en særlig kondensemhætte til stabelkit.

** Afhængigt af afgangsluftføringens art og loftets beskaffenhed.

Kondensemhætte ConvoVent 4+*

Elektrisk tilslutning	
Mærkespænding	1N~ 200-240V 50/60Hz
Nominelt forbrug	130-260 W
Mærkestrøm	1.0-1.9 A
Afsikring	2,5 A
Mål uden emballage	
Bredde x højde x dybde	877 x 373 x 1085 mm
Vægt uden emballage	85 kg
Sikkerhedsafstand opad**	500 mm

* Der kan fås en særlig kondensemhætte til stabelkit.

** Afhængigt af afgangsluftføringens art og loftets beskaffenhed.

Vær opmærksom på:

- Dette dokumentet tjener kun som en hjælp ved planlægningen.
- Yderligere tekniske data samt anvisninger om installation og opstilling fremgår af installationshåndbogen.