

Technisches Datenblatt CONVOTHERM OEB 10.20

Allgemeine Ausstattungsmerkmale:

- Advanced Closed System (genaue Information siehe Rückseite)
- Robuste Ausführung in rostfreiem Edelstahl
- Höhenverstellbare Gerätefüße 120 - 160 mm
- Verschleißfreier Türkontaktschalter
- Automatische Betriebsbereitschaft des Dampferzeugers, wartungsarm, elektronische Wasserstandskontrolle und Trockenheizschutz
- Gerundete Garraumecken
- Schwenkbares Einhängegerüst und Ansaugblech herausnehmbar
- Hygienesteckdichtung zur täglichen Reinigung leicht herausnehmbar
- Selbstentleerende Kondensatauffangwanne
- Garraumbelichtung mit schocksicherer Glasabdeckung
- Permanente Selbstdiagnose zur Fehlererkennung
- System mit Volltext-Fehlerbeschreibung
- Notprogramm-Modus: Betreiben des Gerätes mit eingeschränkter Funktionalität auch bei technischen Defekten möglich
- Ausführliche Dokumentation, Ersatzteillisten und Schaltpläne im Gerät
- Dampferzeugerversion

Serienmäßige Ausstattung:

- Verschwindetür
- Motorbremse: Weniger Dampfaustritt beim Öffnen der Garraumtüre
- Handbrause mit stufenloser Einstellung
- Automatische Spülung des Dampferzeugers
- Tür-Drehhebelverschluss mit Anlüftstellung, Zuschlagfunktion und Sicherheitsfunktion
- Lüfter mit Autoreverse und zwei Drehzahlen
- Fugenfrei geschweißter Hochglanz-Garraum
- Kerntemperaturmessfühler
- Längseinschub (2/1 GN)
- Doppelglastüre mit integrierter Türraststellung und selbstentleerender Kondensatauffangwanne
- Modular aufgebaute Prozessorsteuerung mit Klartextanzeige und Modulselbstkontrolle
- PressGo (Bildzeichen)
- Crisp&Tasty (Entfeuchtung im geschlossenen System mit mehreren Stufen)
- Zusatztimer
- Einfache Bedienung durch Menüs/Icons
- Helles Grafik-Display
- Digitale Einstellwippe zur einfachen Einstellung von Temperatur, Zeit und Kerntemperatur
- Startzeitvorwahl in Echtzeitmodus
- Programmierbar für 250 Garrezepte mit je bis zu 20 Schritten
- CONVOTHERM Kochbuch mit vorprogrammierten Garrezepten
- Cook & Hold und Delta-T Garen
- Reduzierte Lüftergeschwindigkeit zum Garen empfindlicher Produkte (programmierbar)
- Reduzierte Heizleistung zum Betrieb bei Belastungsspitzen (programmierbar)
- Schnittstelle RS 232
- Anschlussmöglichkeit an Energieoptimierungsanlage
- Programmschutz (verhindert das Unterbrechen laufender Garprogramme durch Energieoptimierungsanlage)
- Speicherung aller Geräteeinstellungen und Garrezepte im zusätzlichen Speicherbaustein (Identitätsmodul)

Optionale Ausstattung:

- CONVOClean system (automatisches Reinigungsprogramm)
- Software PC-HACCP zur vollautomatischen Dokumentation und Archivierung der Garprozesse
- Software PC-Control für das Gerätemanagement von bis zu 31 CONVOTHERM Heißluftdämpfern
- Kommunikationsmodul RS 232, RS 485 und USB zur Vernetzung von bis zu 31 CONVOTHERM Heißluftdämpfern
- Kommunikationsmodul RS 232, RS 485 und USB sowie Ethernet zur Vernetzung von bis zu 31 CONVOTHERM Heißluftdämpfern und Internetanschluss
- Grillversion mit separatem Fettablauf
- Schiffsausführung, Gefängnis-Version
- Sonderspannungen
- Backmaß 600x400



Garprogramme

Dämpfen 30°C-120°C



- Zum Dämpfen, Dünsten und Pochieren.

Heißdampf 100°C-250°C



- Zum Braten und Backen.

Heißluft 30°C-250°C



- Zum Grillen, Kurzbraten, Backen, Toasten und Gratinieren.

Regenerieren 120°-160°C



- Zum schnellen Erhitzen von teller- oder plattenfertig angerichteten Speisen.

Zubehör

- Untergestelle in verschiedenen Ausführungen
- Stapelkit für Tischgeräte 6.20 auf 10.20
- Abzugshaube
- Kondensationshaube
- Tellerbankettsystem
- Thermohaube
- Hähnchenset
- Backbleche
- CONVOClean new (Garraumreiniger, kennzeichnungsfrei, umweltschonend)
- CONVOClean forte (Garraumreiniger)
- CONVOCare (Düsenreinigungsmittel)
- CONVOCaI (Entkalker)
- CONVOCaI forte (Entkalker)

Technisches Datenblatt CONVOTHERM OEB 10.20

Gerätekörper

Breite mm	1217
Tiefe mm	1027
Höhe mm	1120
Gewicht kg	245

Gerät mit Verpackung

Breite mm	1412
Tiefe mm	1172
Höhe mm	1330
Gewicht kg	295

Einschübe

1/1 GN	22
2/1 GN	11
Einschubabstand mm	68

Backmaß 600x400	18
Einschubabstand 600x400	80

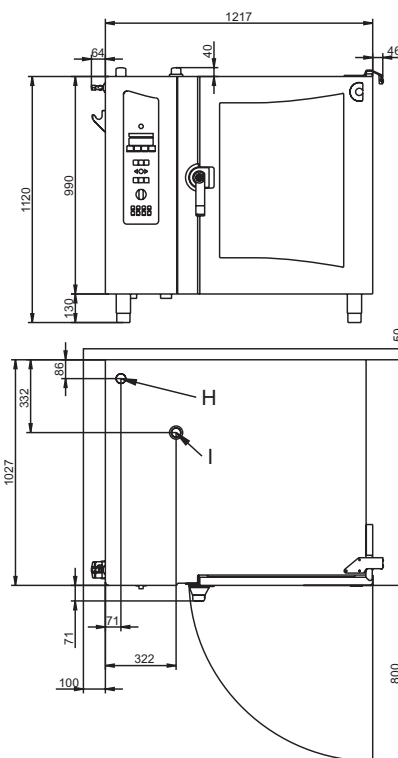
Tellerbakettsystem

Anzahl der Teller	63
-------------------	----

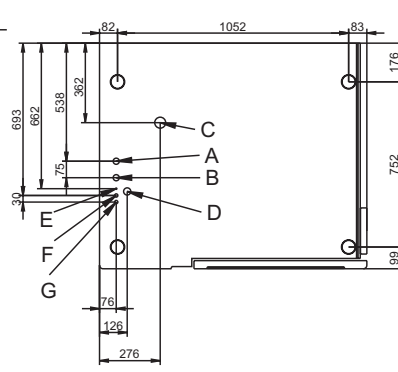
latente Wärme kJ/h*	21384
sensible Wärme kJ/h*	14256
*erchenet nach VDI 2052	

Advanced Closed System

- mit automatisch geregelter Dampfeinspeisung
- keine manuelle Eingabe von Feuchtigkeitswerten erforderlich
- keine Abkühlwartezeiten
- sofortiger Wechsel in beliebiges Dampfprogramm auch bei Garraumtemperaturen über 100°C
- geringer Wasser- und Energiebedarf
- Crisp & Tasty für perfekte Ergebnisse
- keine Belastung der Küchenluft während des Garprozesses



- A = Wasseranschluss Weichwasser G $\frac{3}{4}$ "
- B = Wasseranschluss Kaltwasser G $\frac{3}{4}$ "
- C = Abwasseranschluss DN50
- D = Elektroanschluss
- E = Potentialausgleich
- F = Klarspüleranschluss
- G = Reinigeranschluss
- H = Entlüftungsrohr
- I = Unterdrucksicherung



Installationsbedingungen

(genaue Installationshinweise entnehmen Sie bitte unserem Insatallationshandbuch)

Elektroanschluss
Drehstromanschluss
Hauptschalter allpolig wirksame Trenneinrichtung in Gerätenähe und Zuleitung
Spannung 3/N/PE 380-415V~ 50/60 Hz
Anschluss für Potentialausgleich

Sonderspannung optional
3/PE 220-240V~ 50/60Hz
3/PE 400V~ 50/60Hz
3/PE 440V~ 60Hz

Installationsbedingungen (bauseitig)

Elektroanschluss	
Anschlusswert kW	34,4
Leistung Heißluft kW	33
Leistung Dampferzeuger kW	26,4
Nennstrom [A]	48,0

Spritz- und Strahlwasserschutz IPX 5.

Anschlusswert, Spannung und Absicherung siehe auch Stromlaufplan.

Aufstellabstand zur Wand

- hinten	50 mm
- rechts	50 mm
- links	100 mm

Bei Wärmquellen neben dem Heißluftdämpfer ist auf einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu achten.

Installation nach EVU-Vorschriften

nur auf waagrechte dafür vorgesehene Stellfläche, nicht an brennbare Wände.

Wasseranschluss (*Trinkwasserqualität)

- Kaltwasser*
- Fließdruck (2 bis 6 bar)
- Weichwasseranschluss*
- Absperrventil mit Rückflussverhinderer und Schmutzsieb
- Wasserzulauf (G3/4") mit Druckschlauch 1/2"
- Wasserablauf DN 50 mm mit Trichtersiphon

Geräuschemission (Arbeitsplatz) < 70 dB

Art.Nr.7016309 07/04 Änderungen vorbehalten!