

Technisches Datenblatt CONVOTHERM OEB 12.20

Allgemeine Ausstattungsmerkmale:

- Advanced Closed System (genaue Information siehe Rückseite)
- Robuste Ausführung in rostfreiem Edelstahl
- Höhenverstellbare Gerätefüße 230 - 250 mm
- Verschleißfreier Türkontaktschalter
- Automatische Betriebsbereitschaft des Dampferzeugers, wartungsarm, elektronische Wasserstandskontrolle und Trockenheizschutz
- Gerundete Garraumecken
- Schwenkbares 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
- Inklusive Beschickungswagen (Leichtlaufrollen Ø 125 mm)

Serienmäßige Ausstattung:

- Verschwindetür
- Motorbremse: Weniger Dampfaustritt beim Öffnen der Garraumbtür
- 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 selbstentleerer 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
- 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 Gratieren.

Regenerieren 120°-160°C



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

Zubehör

- Tellerbankettsystem
- Thermohaube
- Hähnchenset
- Backbleche
- Vorheizbrücke
- CONVOClean new (Garraumreiniger, kennzeichnungsfrei, umweltschonend)
- CONVOClean forte (Garraumreiniger)
- CONVOCare (Düsenpülmittel)
- CONVOCal (Entkalker)
- CONVOCal forte (Entkalker)

Technisches Datenblatt CONVOTHERM OEB 12.20

Gerätekörper

Breite mm	1232
Tiefe mm	1055
Höhe mm	1416
Gewicht kg	325*
*inkl. Beschickungswagen	

Gerät mit Verpackung

Breite mm	1443
Tiefe mm	1198
Höhe mm	1649
Gewicht kg	380*
*inkl. Beschickungswagen	

Einschübe

1/1 GN	24
2/1 GN	12
Einschubabstand mm	67

Backmaß 600x400	11
Einschubabstand 600x400	80

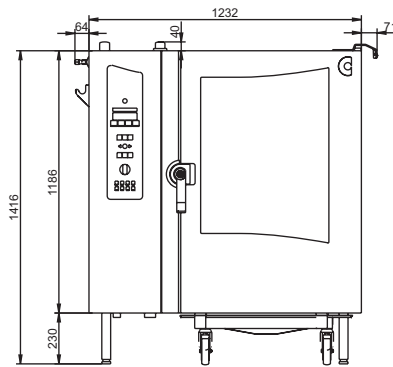
Tellerbankettsystem

Anzahl der Teller	74
-------------------	----

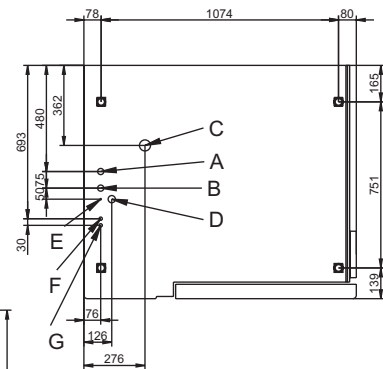
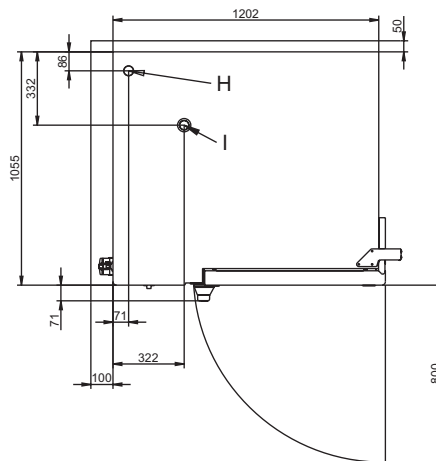
latente Wärme kJ/h*	21384
sensible Wärme kJ/h*	14256
*berechnet nach VDI 2052	

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	29,7
Nennstrom [A]	48,0

Spritz- und Strahlwasserschutz IPX 5.

Anschlusswert, Spannung und Absicherung siehe auch Stromlaufplan.

Aufstellabstand zur Wand

- hinten	50 mm
- rechts	75 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