

Technisches Datenblatt CONVOTHERM OES 10.10

Allgemeine Ausstattungsmerkmale:

- Advanced Closed System (genaue Information siehe Rückseite)
- Robuste Ausführung in rostfreiem Edelstahl
- Höhenverstellbare Gerätefüße 120 - 160 mm
- Verschleißfreier Türkontaktschalter
- Gerundete Garraumecken
- Schwenkbares Einhängestell 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
- Einspritzerversion

Serienmäßige Ausstattung:

- Verschwindetür
- Motorbremse: Weniger Dampfaustritt beim Öffnen der Garraumtüre
- Handbrause mit stufenloser Einstellung
- Tür-Drehhebelverschluss mit Anlüftstellung, Zuschlagfunktion und Sicherheitsfunktion
- Lüfter mit Autoreverse
- Fugenfrei geschweißter Hochglanz-Garraum
- Längseinschub
- Doppelglastüre mit integrierter Türraststellung und selbstentleerender Kondensatauffangwanne
- Modular aufgebaute Prozessorsteuerung mit Klartextanzeige und Modulsebstkontrolle
- 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
- 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)
- Press.Go (Bildzeichen)
- Kerntemperaturmessfühler
- 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
- Reduzierte Lüftergeschwindigkeit zum Garen empfindlicher Produkte (programmierbar)
- Reduzierte Heizleistung zum Betrieb bei Belastungsspitzen (programmierbar)



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 6.10 auf 10.10
- Abzugshaube
- Kondensationshaube
- Tellerbankettsystem
- Thermohaube
- Hähnchenset
- Backbleche
- CONVOClean new (Garraumreiniger, kennzeichnungsfrei, umweltschonend)
- CONVOClean forte (Garraumreiniger)
- CONVOCare (Düsenreinigungsmittel)
- CONVOCal (Entkalker)
- CONVOCal forte (Entkalker)

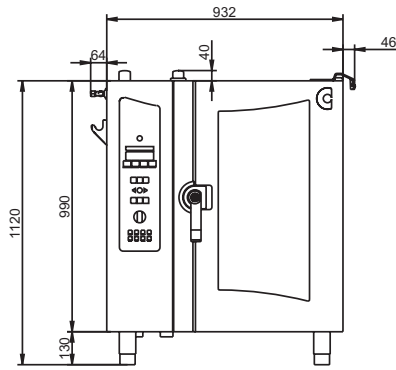
Technisches Datenblatt CONVOTHERM OES 10.10

Gerätekörper

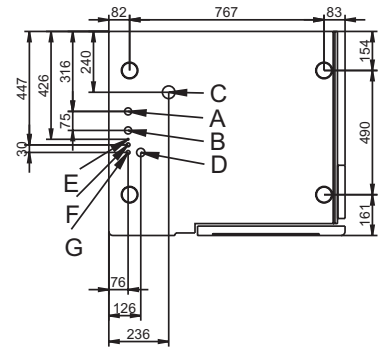
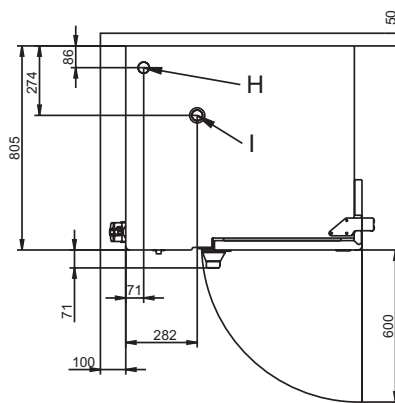
Breite mm	932
Tiefe mm	805
Höhe mm	1120
Gewicht kg	215

Gerät mit Verpackung

Breite mm	1127
Tiefe mm	950
Höhe mm	1300
Gewicht kg	250



- 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



Einschübe

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

Backmaß 600x400	9
Einschubabstand 600x400	80

Tellerbankettsystem

Anzahl der Teller	32
-------------------	----

latente Wärme kJ/h*	12247
sensible Wärme kJ/h*	8165
*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

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	19,8
Leistung Heißluft kW	18,9
Nennstrom [A]	26,3

Anschlusswert, Spannung und Absicherung siehe auch Stromlaufplan.

Spritz- und Strahlwasserschutz IPX 5.



Aufstellabstand zur Wand

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

Bei Wärmequellen 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