

# mini OES 6.06

## Besonderheiten

- **Advanced Closed System** automatische Feuchteinstellung, energieeffizient
- **Press&Go** einfache perfekte Bedienung
- **Kleinster Flächenbedarf** passt überall rein, spart teure qm
- **Flexibel nutzbares Einhängestell** flexibler Einsatz, diverser GN-Maße
- **Wrasenminderer** wenig Dampf in der Küche
- **Drehwechselstrom** wahlweise bei Installation

## Serienmäßige Ausstattung

- **Crisp&Tasty** (Entfeuchtung in mehreren Stufen)
- **Doppelglastüre** mit integrierter Türraststellung und selbst-entleerender Kondensatauffangwanne (Türtropfwanne)
- **Tray Timer** (Zeitversetzte Beschickung pro Ebene)
- **Einfache Bedienung** durch Menüs/Icons
- **Helles Grafik-Display** mit Volltextanzeige
- **Digitale Einstellwippe** zur einfachen Einstellung von Temperatur, Zeit und Kerntemperatur
- **Montagestufe** (platzsparende Installation)
- **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**
- **Speicherung** aller Geräteeinstellungen und Garrezepte im zusätzlichen Speicherbaustein (Identitätsmodul)
- **Kerntemperaturmessfühler** (Mehrpunkt)
- **Robuste Ausführung** in rostfreiem Edelstahl
- **Verschleißfreier Türkontaktschalter**
- **Einhängestell** und **Ansaugblech** herausnehmbar
- **Hygienesteckdichtung**
- **Kondensatauffangwanne** am Gerät
- **Garraumbeleuchtung** mit schocksicherer Glasabdeckung
- **Permanente Selbstdiagnose** zur Fehlererkennung
- **Notprogramm-Modus:** Betreiben des Gerätes mit eingeschränkter Funktionalität auch bei technischen Defekten möglich
- **Ausführliche Dokumentation, Ersatzteillisten** und **Schaltpläne**
- **Einspritzerversion**
- **Spritzwasserschutz IPX 4**
- **Tür-Drehhebelverschluss** mit **Zuschlagsfunktion**

## Optionale Ausstattung

- **Software PC-HACCP** zur vollautomatischen Dokumentation und Archivierung der Garprozesse
- **Software PC-Control** für das Gerätemanagement von bis zu 31 CONVOTHERM Geräten
- **Kommunikationsmodul** mit RS 485 und USB sowie Ethernet zur Vernetzung von bis zu 31 CONVOTHERM Geräten und Internetanschluss
- **Linksanschlag-Ausführung**
- **Sonderspannungen**



## Garprogramme

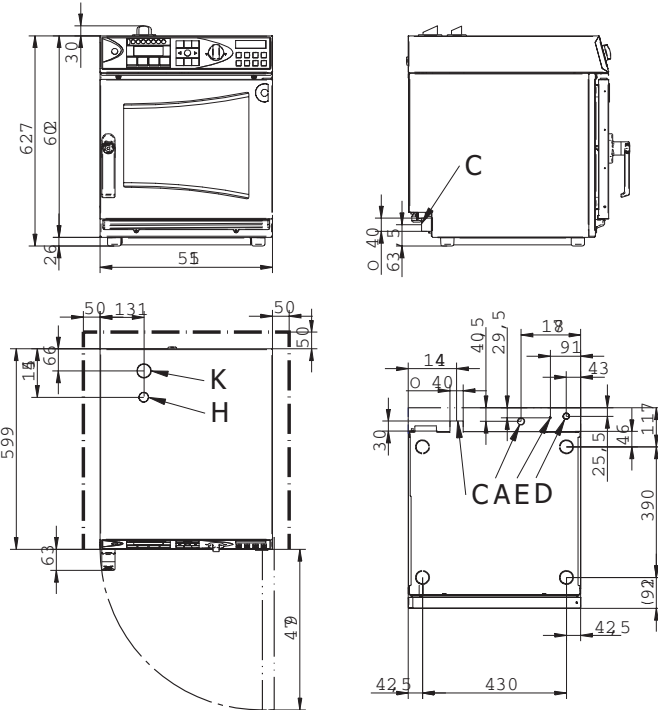
	<b>DÄMPFEN</b> 30°C – 120°C	Zum Dämpfen, Dünsten und Poschieren
	<b>HEISSDAMPF</b> 100°C – 250°C	Zum Braten und Backen
	<b>HEISSLUFT</b> 30°C – 250°C	Zum Grillen, Kurzbraten, Backen Toasten und Gratinieren
	<b>REGENERIEREN</b> 120°C – 160°C	Zum Regenerieren von kalt angerichteten Speisen auf Teller und Platten

## Zubehör

	Untergestell		Stapelkit
	Wandhalterung		Handbrause (nachrüstbar)
	Abwasser-Installations-Set		Gitterrost, Behälter aus CNS, gelocht und ungelocht, versch. Größen
	Bleche		Spezielles Convotherm zugelassenes Reinigungsprogramm

30 Jahre technische Marktführerschaft Advanced Closed System

# mini OES 6.06



A = Wasseranschluss Weichwasser G $\frac{3}{4}$ "  
 C = Abwasseranschluss DN50  
 D = Elektroanschluss  
 E = Potentialausgleich  
 H = Entlüftungsrohr  
 K = Belüftungsrohr



## 1. Aufstellung des Heißluftdämpfers

Geräteabmessungen:

	Ohne Verpackung	Mit Verpackung
<b>Breite</b>	515 mm	580 mm
<b>Tiefe</b>	599 mm	730 mm
<b>Höhe</b>	627 mm	800 mm
<b>Gewicht</b>	45 kg	60 kg

- Gerät muss waagrecht installiert werden
- Gerät nicht neben/unter oder oberhalb einer Wärmequelle und nicht in der Nähe brennbarer Flächen installieren

Sicherheitsabstände:

- Links/rechts: 50 mm
- Rückseite: 50 mm
- Oben: 500 mm (für Ventilation)

## 2. Elektroanschluss

Wahlweise 1/N/PE 230V 50/60Hz oder 3/N/PE 400V 50/60Hz (vor Ort auswählbar)

	1/N/PE 230V	3/N/PE 400V
<b>Anschlusswert [kW]</b>	3,0	5,7
<b>Nennstrom [A]</b>	13,1	11,8
<b>Anschlussquerschnitt* [mm<sup>2</sup>]</b>	3,0 x 2,5	5,0 x 2,5

\* empfohlener Anschlussquerschnitt frei in Luft verlegt bei max. 5 m Länge!

- Hauptschalter (allpolig wirksame Trenneinrichtung) ist bauseitig in Gerätenähe zu installieren.
- Anschluss für Potentialausgleich.

## 3. Wasseranschluss

- Kaltwasser  $\frac{3}{4}$ " 2 bis 6 bar Fließdruck
- Wasserhahn und Schmutzsieb ist bauseitig in Gerätenähe zu installieren

- Wasser: Trinkwasserqualität mit

**Gesamthärte:** 5-7°dH  
 pH: 6,5 bis 8,5  
 Leitwert: 10-200µS/cm  
 Cl<sup>-</sup>: max 100mg/l  
 SO<sub>4</sub><sup>-</sup>: max 400mg/l  
 Fe: max 0,1mg/l  
 Mn: max 0,05mg/l  
 Cu: max 0,05mg/l  
 Cl<sub>2</sub>: max 0,1mg/l  
 Ggf. Wasseraufbereiter installieren

## 4. Wasserablauf:

DN 40, Festanschluss oder Trichtersiphon

## 5. Be- und Entlüftung:

Fühlbare Wärmeabgabe: 1100 J/h  
 Latente Wärmeabgabe: 1000 J/h

**Das Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Einsatz bestimmt.**

Spritzwasserschutz: IPX4  
 Prüfzeichen: TÜV GS  
 Geräuschemission: <70 dBA  
 Einschübe 2/3 GN: 6  
 Einschubabstand: 50 mm variabel

**Einschübe:**

6 x 2/3 GN 40 mm tief  
 6 x 2/3 GN 20 mm tief  
 4 x 2/3 GN 65 mm tief  
 4 Teller (Ø 28 cm)