

# Technisches Datenblatt CONVOTHERM OGB 20.10 Gas

## 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 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
- Doppelglastüre mit integrierter Türraststellung und selbstentleender Kondensatauffangwanne
- Modular aufgebaute Prozessorsteuerung mit Klartextanzeige und Modulselbstkontrolle
- Press&Go (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)
- Schnittstelle RS 232
- 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
- Kommunikationsmodull 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 Gratinieren.

**Regenerieren** 120°-160°C



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

## Zubehör

- Strömungssicherung für Gasgeräte
- Tellerbankettsystem
- Thermohaube
- Hähnchenset
- Backbleche
- Vorheizbrücke
- CONVOClean new (Garraumreiniger, kennzeichnungsfrei, umweltschonend)
- CONVOClean forte (Garraumreiniger)
- CONVOCare (Düsenreinigungsmittel)
- CONVOCal (Entkalker)
- CONVOCal forte (Entkalker)

# Technisches Datenblatt CONVOTHERM OGB 20.10 Gas

## Gerätekörper

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Breite mm                | 947  |
| Tiefe mm                 | 855  |
| Höhe mm                  | 1952 |
| Gewicht kg               | 340* |
| *inkl. Beschickungswagen |      |

## Gerät mit Verpackung

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Breite mm                | 1148 |
| Tiefe mm                 | 998  |
| Höhe mm                  | 2185 |
| Gewicht kg               | 400* |
| *inkl. Beschickungswagen |      |

## Einschübe

|                    |    |
|--------------------|----|
| 1/1 GN             | 20 |
| 2/1 GN             | -  |
| Einschubabstand mm | 67 |

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| Backmaß 600x400         | auf Anfrage |
| Einschubabstand 600x400 | 80          |

## Tellerbankettsystem

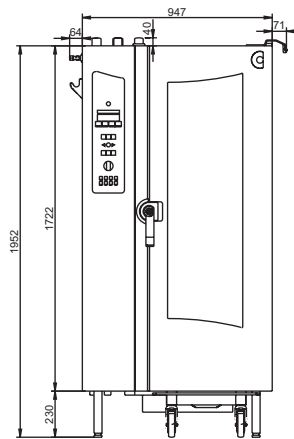
|                   |    |
|-------------------|----|
| Anzahl der Teller | 61 |
|-------------------|----|

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| latente Wärme kJ/h*      | 25920 |
| sensible Wärme kJ/h*     | 21600 |
| *berechnet nach VDI 2052 |       |

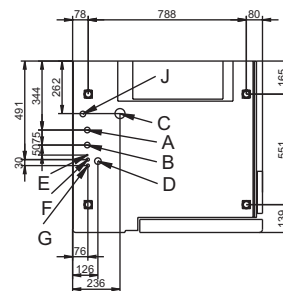
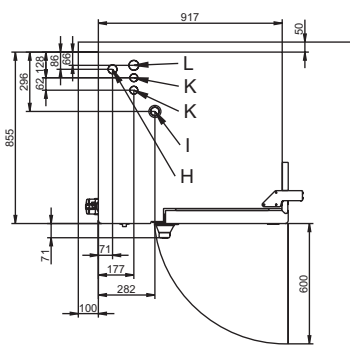
## CE, GASTEC QA

## 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
- CrispTasty 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 = Entlüftungrohr
- I = Unterdrucksicherung
- J = Gasanschluss R $\frac{3}{4}$ "
- K = Abgasrohr Gas (Heißluftheizung)
- L = Abgasrohr Gas (Dampferzeuger)



Vorschriften für Gasversoger sind zu beachten.

## Installationsbedingungen

(genaue Installationshinweise entnehmen Sie bitte unserem Insatallationshandbuch)

### Elektroanschluss

Spannung 3/N/PE 380-415V~ 50/60 Hz  
oder 1/N/PE 220-240V~ 50/60 Hz  
Anschluss für Potentialausgleich

### Gasanschluss

Erdgas oder Flüssiggas  
R3/4

### Sonderspannung optional

3/PE 200-240V~ 50/60Hz  
3/PE 200V~ 60Hz  
1/N/PE 100V~ 50/60Hz

### Installationsbedingungen (bauseitig)

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Elektroanschluss          |      |
| Anschlusswert kW          | 2,15 |
| Gasanschluss (Erdgas)     |      |
| Leistung Heißluft kW      | 40   |
| Leistung Dampferzeuger kW | 30   |
| Nennstrom [A]             | 5    |
| Absicherung [A]           | 16   |

### Abgasanschluss an raumlufttechnische Anlage (RLT) mit Sicherheitsschaltung

Anschlusswert, Spannung und Absicherung siehe auch Stromlaufplan.

Vorschriften für Gasversoger sind zu beachten.

## 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

Spritz- und Strahlwasserschutz IPX 5.