

# Four mixte

## Modèle

Convotherm mini easyTouch

- easyTouch
- 12 Gradins GN 1/1
- Électrique
- Asperseur
- Charnière à droite



## Caractéristiques essentielles

- Modes de fonctionnement : Vapeur, vapeur mixte, air pulsé
- Fonctions supplémentaires :
  - Crisp&Tasty – déshumidification en 3 niveaux
  - BakePro – fonction de cuisson traditionnelle en 3 niveaux
  - Vitesse du ventilateur réduite et mode inversion automatique
- easyTouch écran tactile 7 pouces
- système de nettoyage tout automatique ConvoClean system avec mode express
- Interface Ethernet (RLE)
- Interface USB intégrée dans le panneau de service
- Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson
- Porte d'appareil avec charnière à droite
- Support avec tiroir à nettoyant

## Équipement de série

- Modes de fonctionnement :
  - Vapeur (30-120°C) à saturation vapeur garantie
  - Vapeur mixte (100-250°C) avec adaptation automatique de l'humidité
  - Air pulsé (30-250°C) à transmission de chaleur optimisée
- Interface utilisateur easyTouch :
  - Écran tactile 7 pouces
  - Press&Go – cuisson automatique avec touches de sélection rapide
  - easyStart - cuisson automatique avec suggestions de produit
  - TrayTimer – gestion d'enfournement pour différents produits simultanément
  - Remise en température – fonction souple de remise en température avec présélection
  - ecoCooking – fonction d'économie d'énergie
  - Cuisson BT (cuisson à basse température) / cuisson Delta-T
  - Cook&Hold – cuisson et maintien au chaud en un seul processus
  - Programmable avec d'innombrables profils de cuisson de 99 étapes max. chacun et une image
  - Aide à l'écran
  - Présélection heure de démarrage
- Capteur multipoint de température à cœur
- Mémorisation des données HACCP et valeur de pasteurisation
- Fonction de préchauffage et de Cool down
- Distance variable entre gradins
- Réducteur de buées
- Tiroir de nettoyant

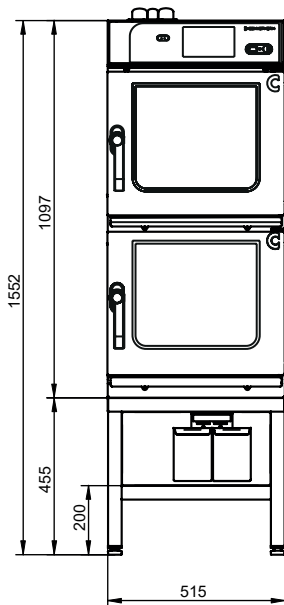
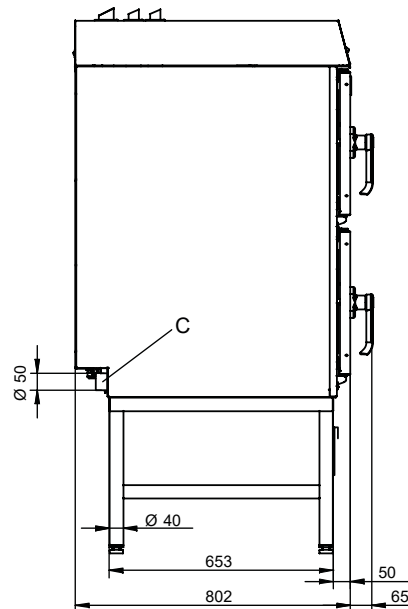
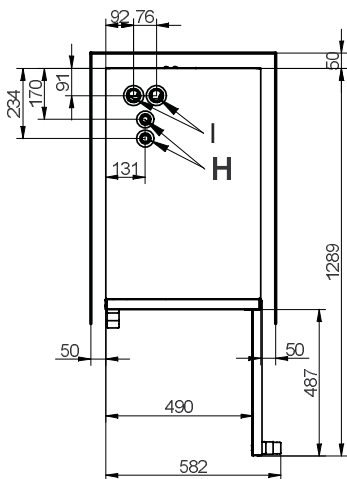
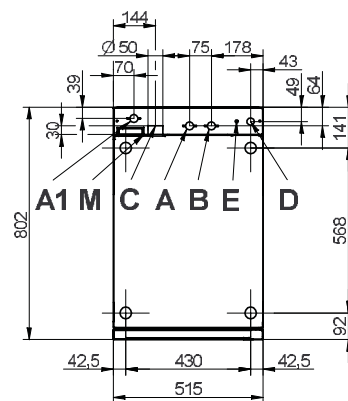
## Options

- Porte d'appareil avec charnière à gauche
- Disponible en diverses tensions

## Accessoires

- Douchette à réglage continu du débit
- ConvoLink – HACCP et logiciels de gestion des profils de cuisson
- Hotte à condensation ConvoVent mini
- Produits d'entretien pour système de nettoyage tout automatique ConvoClean system



**Vue de face**

**Vue de côté**

**Vue de dessus avec distances aux murs**

**Positions des raccordements en fond d'appareil**


- A Raccordement d'eau (pour l'aspersion d'eau)
- B Raccordement d'eau (pour le nettoyage)
- C Sortie eaux usées DN 50
- D Raccordement électrique
- E Équipotentielle
- F Raccordement du produit de rinçage
- G Raccordement du nettoyant
- H Manchon d'évacuation d'air pollué Ø 30 mm
- I Manchon d'aération Ø 43 mm
- M Trop-plein de sécurité 60 mm x 20 mm

**Instructions d'installation**

Pente absolue de l'appareil en service max. 2° (3.5 %)

## Dimensions et poids

Dimensions avec emballage	
Largeur x Hauteur x Profondeur	800 x 1750 x 935 mm
Poids	
Poids à vide sans emballage	119 kg
Poids emballage	16 kg
Distances de sécurité*	
Derrière	50 mm
A droite	50 mm
A gauche (pour l'entretien, écartement plus important recommandé)	50 mm
En haut**	500 mm

\* Distance minimale aux sources de chaleur 500 mm.

\*\* En fonction du type d'évacuation de l'air et de la structure du plafond.

## Capacité d'enfournement

Nombre max. support d'aliments à cuire	
GN 1/1 profondeur 40 mm	12
GN 1/1 profondeur 65 mm	8
Nb d'assiettes max. Ø 26 cm,	16
Poids de charge max.	
GN 1/1, par four mixte	40 kg
GN 1/1, par gradin	5 kg

## Raccordement électrique

3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)	
Consommation assignée	14.1 kW
Puissance air pulsé	2 x 6.8 kW
Puissance moteur	2 x 0.25 kW
Courant assigné	22.0 A
Calibre	25A
Section du conducteur recommandée	5G2.5
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)	
Consommation assignée	14.1 kW
Puissance air pulsé	2 x 6.8 kW
Puissance moteur	2 x 0.25 kW
Courant assigné	42.1 A
Calibre	50 A
Section du conducteur recommandée	4G10

## Raccordement d'eau

Alimentation en eau	
Organe d'arrêt	Avec clapet anti-retour (type EA) et filtre à impuretés
Alimentation en eau	2 x G 3/4", raccordement fixe conseillé
Pression d'écoulement, sans ConvoClean system	200 - 600 kPa (2 - 6 bar)
Pression d'écoulement, avec ConvoClean system	300-600 kPa (3 à 6 bar)
Vidage de l'appareil	
Exécution	Raccordement fixe (conseillé) ou siphon à entonnoir
Type	DN 50

## Qualité de l'eau

Raccordement d'eau A* pour l'aspersion d'eau	
Exigences générales	Eau potable, typiquement de l'eau douce (le cas échéant, installer un système de traitement d'eau)
Dureté totale	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Raccordement d'eau B* pour le nettoyage	
Exigences générales	Eau potable, typiquement de l'eau brute
Dureté totale	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Raccordements d'eau A, B*	
Valeur pH	6.5 - 8.5
Cl <sup>-</sup> (chlorure)	max. 60 mg/l
Cl <sub>2</sub> (chlore libre)	max. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (sulfate)	max. 150 mg/l
Fe (fer)	max. 0.1 mg/l
NH <sub>2</sub> Cl (monochloramine)	max. 0.2 mg/l
Température	max. 40 °C
Conductivité électrique	min. 20 µS/cm

\* Voir schéma des positions de raccordement, p. 2.

## Consommation d'eau

### Raccordement d'eau A\*

Consommation moyenne en cuisson	0 - 15 l/h
---------------------------------	------------

Débit d'eau max.	1.0 l/min
------------------	-----------

### Raccordements d'eau A, B, avec ConvoClean system

Consommation moyenne en cuisson**	0 - 40 l/h
-----------------------------------	------------

Débit d'eau max.	20 l/min
------------------	----------

\* Valeurs de dimensionnement d'un système de traitement d'eau.

\*\* Dont les besoins en eau pour refroidir les eaux usées.

AVIS : Voir schéma des positions de raccordement, p. 2.

## Émissions

### Dissipation thermique\*

Latente	3700 kJ/h / 1.03 kW
---------	---------------------

Sensible	2370 kJ/h / 0.69 kW
----------	---------------------

Température des eaux usées	max. 80 °C
----------------------------	------------

Bruit de fonctionnement	max. 70 dBA
-------------------------	-------------

\* Les valeurs de dissipation thermique ont été mesurées selon la norme DIN 18873-1 « Méthodes de détermination de la consommation énergétique des appareils de cuisine de collectivité — partie 1 ».

Pour dimensionner une installation technique de traitement d'air, la nature et la fréquence d'utilisation de l'appareil sont décisives. Ces valeurs peuvent être supérieures aux valeurs indiquées pour la dissipation thermique. Dans la littérature spécialisée, par ex. dans la VDI 2052, les valeurs trouvées sont des valeurs indicatives.

Pour dimensionner une installation technique de traitement d'air, veuillez vous adresser à votre bureau d'études.

Veuillez observer :

- Ce document est destiné exclusivement aux études.
- Vous trouverez dans le manuel d'installation d'autres données techniques ainsi que les instructions d'installation et de mise en place.

## ACCESSOIRES

(vous trouverez les caractéristiques détaillées dans le prospectus des accessoires)

## Hotte condensation ConvoVent mini

### Raccordement électrique

Tension assignée	1N~ 230V 50/60Hz
------------------	------------------

Consommation assignée	60 W
-----------------------	------

Courant assigné	0.26 A
-----------------	--------

Calibre	16 A
---------	------

### Dimensions sans emballage

Largeur x Hauteur x Profondeur	515 x 175 x 589 mm
--------------------------------	--------------------

Poids sans emballage	17 kg
----------------------	-------

Distance de sécurité vers le haut**	500 mm
-------------------------------------	--------

\*\* En fonction du type d'évacuation de l'air et de la structure du plafond.