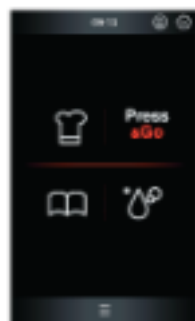


Convotherm maxx 10.10 ES

easyTouch / électrique

**10.10 ES****Équipements de série****Procédés de cuisson**

Vapeur (30-130°C) saturation de vapeur garantie

Vapeur mixte (30-250°C) contrôle automatique de l'humidité

Air pulsé (30-250°C) transfert de chaleur optimisé

Interface easyTouch®

Afficheur tactile en verre TFT haute résolution de 7 pouces

Fonction de défilement fluide et réactive

Climate Management

Natural Smart Climate (ACS+) - Système Clos

HumidityPro - 5 réglages de l'humidité

Crisp&Tasty - 5 réglages de suppression de l'humidité

Quality Management

Airflow Management : ventilateur contrôlable - 5 réglages de vitesse

Production Management

Cuisson automatique avec Press&Go jusqu'à 399 profils

Livre de cuisine intégré avec 7 catégories

TrayTimer - Gestion des plats simultanément pour différents produits - mode manuel

TrayView - Gestion des plats pour la cuisson automatique des différents produits utilisant Press&Go

Gestion des favoris

Stockage des données pour les chiffres HACCP et de pasteurisation

Interface Ethernet (réseau local)

Équipements de série

Conception

Système clos ACS avec échangeur thermique air et eau - hybride

Triple vitrage

Pieds de l'appareil réglables de 120 mm à 160 mm

Options

Capteur multipoint de température à coeur

Accessoires

Douchette à enrouleur

Production Management : kitchenconnect® (WiFi / LAN), solution réseau pour la mise à jour et la supervision des appareils depuis n'importe quel lieu

Hotte à condensation ConvoVent 4, avec filtre anti-graisse, avec kit de raccordement

Hotte à condensation ConvoVent 4+ avec filtre anti-graisse et anti-odeur, avec kit de raccordement

Supports en tailles et modèles différents, avec adaptateur

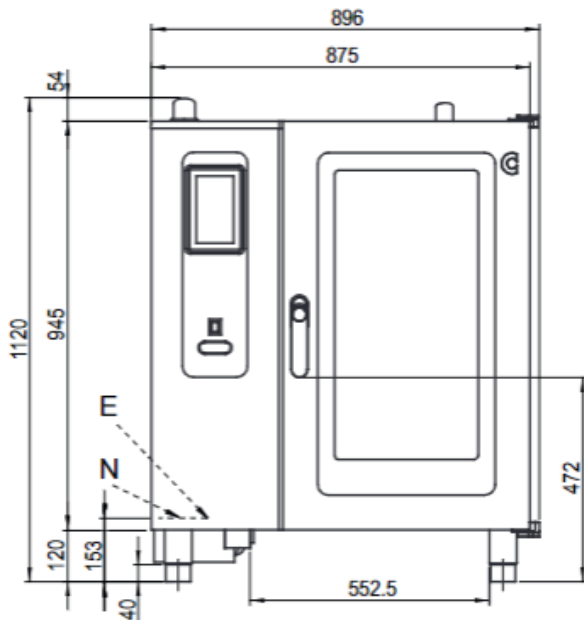
Plaques, grilles, récipients divers à la norme Gastro Norm

Ensemble kit de superposition, élément intermédiaire avec pieds supplémentaires ou cadre de base

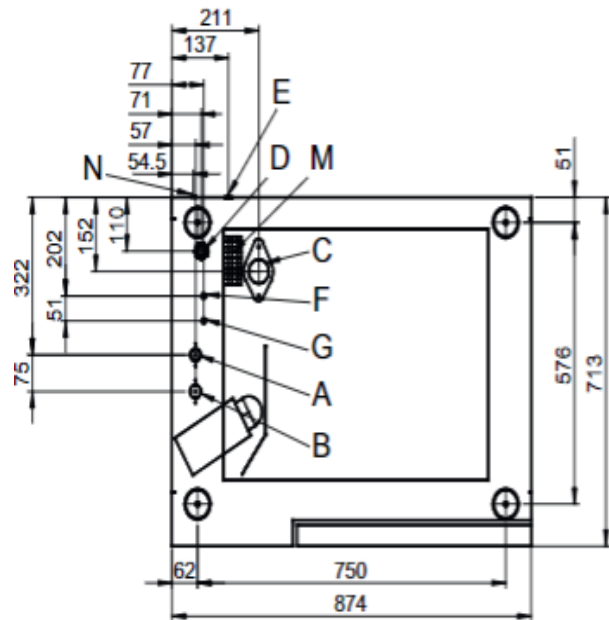
Produits d'entretien pour le système de nettoyage tout automatique

Vues

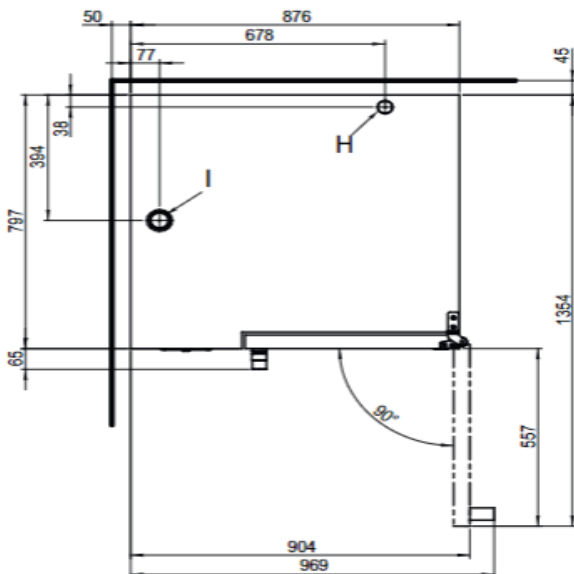
Vue de face



Positions de raccordement fond de l'appareil



Vue de dessus avec distances aux murs



- A. Raccordement d'eau (pour aspersion d'eau)
- B. Raccordement d'eau (pour le nettoyage, la douchette à enrouleur)
- C. Sortie eaux usées DN 50 (Ø 50 mm)
- D. Raccordement électrique
- E. Équipotentielle
- F. Raccord du produit de rinçage
- G. Raccord du nettoyant
- H. Manchon d'évacuation d'air pollué Ø 40 mm
- I. Manchons d'aération Ø 50 mm
- M. Trop-plein de sécurité 98 x 43 mm
- N. Prise Ethernet RJ45

Instructions de mise en place

Pente absolue de l'appareil en service*

max. 2° (0.3% ; 3 mm)

* Pieds de l'appareil réglables, de série.

Dimensions & poids

Dimensions avec emballage

Largeur x Hauteur x Profondeur 1060 x 1340 x 960 mm

Poids

Poids à vide, sans options*/accessoires 125.5 kg

Poids emballage 36 kg

Distances de sécurité**

Derrière 45 mm

À droite 50 mm

À gauche (pour l'entretien, écartement plus important recommandé) 50 mm

En haut*** 500 mm

* Poids option max. 15 kg

** Requis pour le fonctionnement de l'appareil

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

Capacité d'enfournement

Nbre max. support d'aliments à cuire

GN1/1* 10+1

Poids de charge max.

GN 1/1 - 600 x 400

Par four mixte 50 kg

Par gradin 15 kg

* Glissière appropriée, de série

Raccordement électrique

3N~380-415V 50-60Hz*

Consommation assignée 17.2 - 20.4 kW

Courant assigné 26.1 - 28.4 A

Calibre 32 A

Courant de conducteur de protection 6.14 mA

Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé Type A (recommandé), type B (option)

Section du conducteur recommandée 5G6

3~220-240V 50-60Hz*

Consommation assignée 17.2 - 20.4 kW

Courant assigné 45.1 - 49.1 A

Calibre 50 A

Courant de conducteur de protection 6.6 mA

Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé Type A (recommandé), type B (option)

Section du conducteur recommandée 4G10

Raccordement électrique

3~200V 50-60Hz*

Consommation assignée	18.9 kW
Courant assigné	54.6 A
Calibre	63 A
Courant de conducteur de protection	6.6 mA
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B (option)
Section du conducteur recommandée	4G16

*De série, raccordement sur une installation d'optimisation de puissance.

Raccordement d'eau

Alimentation en eau

Alimentation en eau	Raccordement fixe 2 x G 3/4", en option avec tube de raccordement flexible (au moins DN 13 / 1/2")
Pression d'écoulement	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)

Vidage de l'appareil

Exécution	Siphon à entonnoir (recommandé) ou raccordement fixe
Type	DN 50 (Ø intérieur min. : 46 mm)
Pente conduite d'assainissement	3.5% min. (2°)

Qualité de l'eau

Raccordement d'eau A* pour aspersion d'eau

Exigences générales	Eau potable, typiquement de l'eau douce (le cas échéant, installer un système de traitement de l'eau)
Dureté totale	4-7 °dh / 70 - 125 ppm / 7-13°TH / 5 - 9 °e

Raccordement d'eau B* pour le nettoyage, la douchette à enrouleur

Exigences générales	Eau potable, typiquement de l'eau brute
Dureté totale	4-20 °dh / 70 - 360 ppm / 7-35°TH / 5 - 25 °e

* Voir graphique positions de raccordement, page des vues

Qualité de l'eau

Raccordements d'eau A, B*

Valeur pH	6.5-8.5
Cl ⁻ (chlorure)	max. 60 mg/l
Cl ₂ (chlore libre)	max. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (sulfate)	max. 150 mg/l
Fe (fer)	max. 0.1 mg/l
SiO ₂ (silicate)	max. 13 mg/l
NH ₂ Cl (monochloramine)	max. 0.2 mg/l
Température	max. 40°C
Conductivité électrique	min. 20 µS/cm

* Voir graphique positions de raccordement, page des vues.

Consommation d'eau

Raccordement d'eau A*

Consommation moyenne en cuisson	4.2 l/h
Consommation max.	0.6 l/min

Raccordement d'eau A,B

Ø consommation cuisson**	6.3 l/h
Débit d'eau max.	15 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, page des vues.

Émissions

Dissipation thermique*

Latente	12 636 kJ/h / 3.51 kW
Sensible	8424 kJ/h / 2.34 kW
Température des eaux usées	max. 80°C
Bruit de fonctionnement	max. 60 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.