

**Convotherm maxx pro ED10.10 ES**

easyDial / électrique

**ED10.10 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

**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  
 BakePro - 5 niveaux de cuisson  
 Regenerate+ (fonction multi-modes de remise en température flexible)\*

\*à la place de la remise en température + équipé d'une fonction de remise en température

**Production Management**

Gestion des favoris  
 Stockage des données pour les chiffres HACCP et de pasteurisation  
 Port USB intégré dans le panneau de service

**Cleaning management**
**Solutions HygieniCare :**

Points de contact hygiéniques (ions d'argent) pour réduire la multiplication des microorganismes (poignées de porte et douchette à enrouleur)

## Équipements de série

### Conception

Système clos ACS avec échangeur thermique air et eau - hybride  
Éclairage LED à longue durée de vie dans l'enceinte de cuisson, faible maintenance  
Poignée de porte avec position ventilation et fonction de fermeture sécurisée  
Capteur multipoint de température à coeur attaché à l'unité avec détection des erreurs d'insertion  
Douchette à enrouleur intégral  
Pieds de l'appareil réglables en hauteur (compensation de nivelage de 25 mm possible)

### Options

Porte escamotable à droite  
Triple vitrage  
Suppression des buées chaudes - hotte à condensation intégrée (unités électriques uniquement)  
Chaudière  
Interface Ethernet (réseau local)  
ConvoClean+ : système de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson avec mode éco, regular et express (avec dosage individuel en option)

#### **Solutions HygieniCare :**

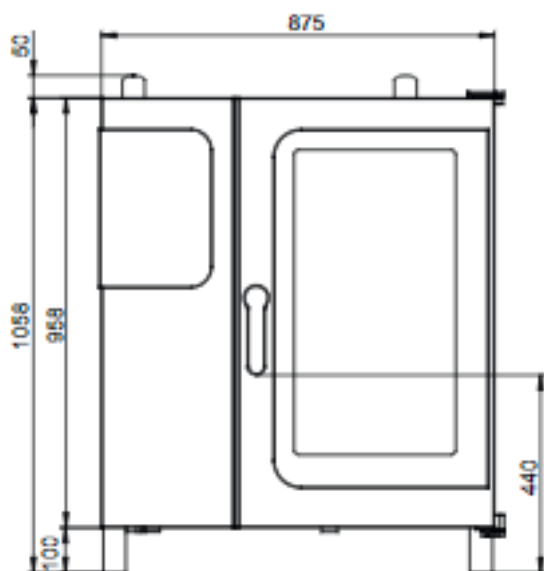
Fonction de nettoyage Steam Disinfect : fonction de stérilisation à la vapeur

### Accessoires

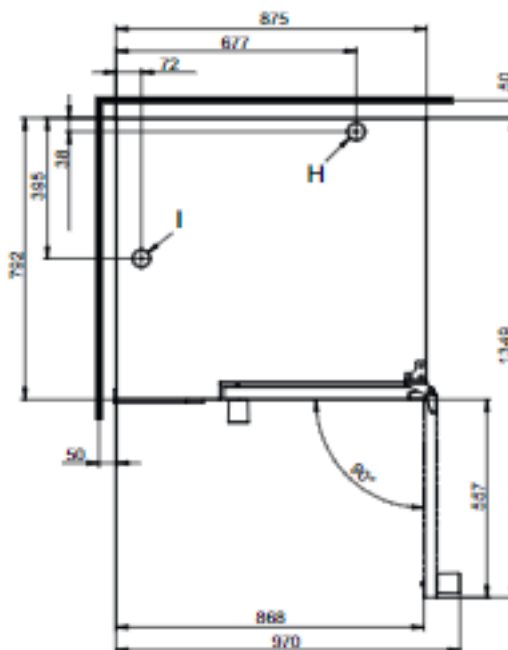
Hotte de condensation ConvoVent 4 à filtre à graisse  
Hotte de condensation ConvoVent 4+ à filtre à graisse et à odeurs  
Supports en plusieurs dimensions  
Glissières GN et EN  
Kits de superposition sur pieds, roues ou en option avec tiroir de nettoyant  
Produits pour le système de nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson (bidon ou dosettes)

## Vues

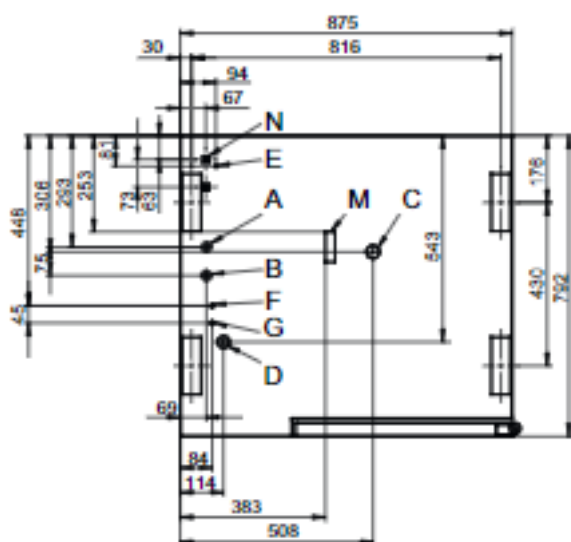
Vue de face



Vue du dessus avec distances aux murs



Positions de raccordement au fond de l'appareil



- 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
- D Raccordement électrique
- E Équipotentielle
- F Raccord du produit de rinçage
- G Raccord du nettoyant
- H Manchon d'évacuation  $\varnothing$  50 mm
- I Manchons d'aération  $\varnothing$  50 mm
- M Trop-plein de sécurité 80 x 25 mm
- N Prise Ethernet RJ45

## Dimensions & poids

Dimensions (LxHxP) en mm	875 x 1108 x 792
Poids (sans options et accessoires)	114 kg

## Capacité

Capacité d'enfournement (GN)	10+1
Espacement entre les niveaux	68 mm
Nombre d'assiettes (système banquet)	26 ou 32 assiettes

## Raccordement électrique

Fréquence	50 / 60 Hz
Tension	3N~400 V
Consommation assignée	19,3 - 19,5 kW