

Horno mixto

Modelo

Convotherm mini easyTouch

- easyTouch
- 6 Niveles GN 1/1
- Eléctrico
- Inyector
- Bisagra a la derecha



Características principales

- Modos de funcionamiento: Vapor, vapor mixto, aire caliente
- Funciones adicionales:
 - Crisp&Tasty: deshumidificación en 3 etapas
 - BakePro: función de horneado tradicional en 3 etapas
 - Velocidad reducida del ventilador e inversión automática del sentido de giro
- Pantalla totalmente táctil de 7" easyTouch
- Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean system con modo express y función Safe Cool Down antes de la limpieza
- Interfaz Ethernet (LAN)
- Interfaz USB integrada en el panel de mando
- Generación de vapor mediante inyección de agua en la cámara de cocción
- Puerta del aparato con bisagra a la derecha

Equipamiento de serie

- Modos de funcionamiento:
 - Vapor (30-120 °C) con saturación del vapor garantizada
 - Vapor mixto (100-250 °C) con adaptación automática de la humedad
 - Aire caliente (30-250 °C) con transferencia de calor optimizada
- Interfaz de usuario easyTouch:
 - Pantalla totalmente táctil de 7"
 - Press&Go: cocción y horneado automáticos mediante botones de selección rápida
 - easyStart: cocción y horneado automáticos con sugerencias de productos
 - TrayTimer: administración de la carga para diferentes productos a la vez
 - Regenerar: función de regeneración flexible con preselección
 - ecoCooking: función de ahorro energético
 - Cocción a baja temperatura / cocción Delta-T
 - Cook&Hold: cocer y mantener caliente en un solo proceso
 - Programable con un número infinito de perfiles de cocción, con un máximo de 99 pasos y una imagen cada uno
 - Ayuda en pantalla
 - Preselección de la hora de arranque
- Sonda de temperatura interna multipunto
- Almacenamiento de datos HACCP y del valor de pasteurización
- Función de precalentamiento y Cool down
- Distancia entre niveles flexible
- Reductor de vahos

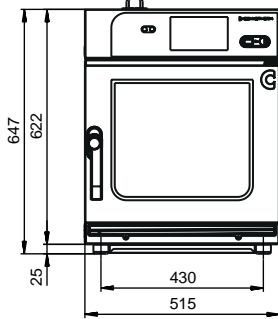
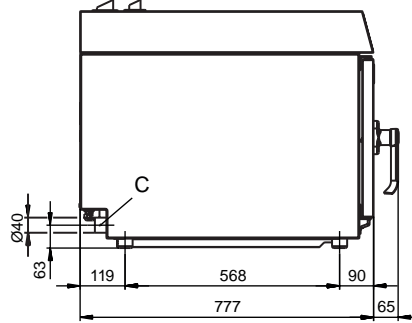
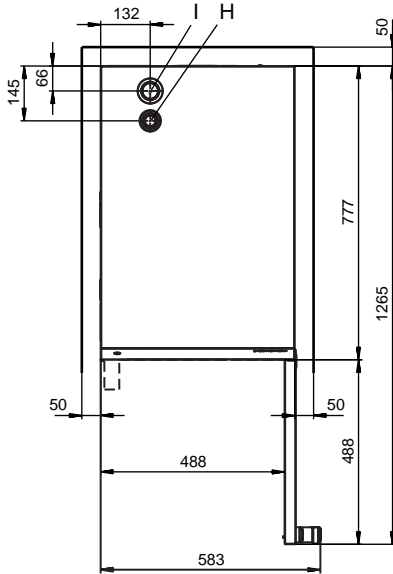
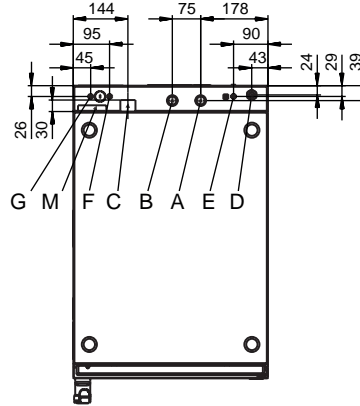
Opciones

- Diseño exterior en negro sobre acero inoxidable
- Puerta del aparato con bisagra a la izquierda
- Steam Protect (deshumidificación automática (puede activarse permanentemente si se desea))
- Safe Cool Down (enfriamiento automático durante la cocción y el horneado (puede activarse permanentemente si se desea))
- mini mobile: con cajón de agua y cajón de agua residual integrados, por lo tanto no requiere ninguna conexión de agua fija (véase hoja de datos propia)
- Diferentes tensiones disponibles

Accesorios

- Ducha de mano con regulación de caudal continua
- ConvoLink: software para PC para HACCP y la gestión de los perfiles de cocción
- Campanas de condensación ConvoVent mini
- Bastidores inferiores en diferentes tamaños y versiones
- Kits de sobreposición
- Productos de cuidado para el sistema de limpieza completamente automático ConvoClean system



Vista frontal

Vista lateral

Vista desde arriba con distancias de la pared

Posiciones de conexión en el fondo del aparato


- A Conexión de agua (para inyección de agua)
- B Conexión de agua (para limpieza)
- C Conexión de desagüe DN 40
- D Conexión eléctrica
- E Conexión equipotencial
- F Conexión del abrillantador
- G Conexión del producto de limpieza
- H Tubo de salida de aire Ø 30 mm
- I Tubo de ventilación Ø 43 mm
- M Rebosadero de seguridad 60 mm x 20 mm

Dimensiones y pesos

Dimensiones con embalaje	
Ancho x Altura x Profundidad	580 x 830 x 910 mm
Peso	
Peso sin carga, sin embalaje	55 kg
Peso embalaje	13 kg
Distancias de seguridad*	
Atrás	50 mm
Derecha	50 mm
Izquierda (para el servicio técnico se recomienda una distancia más grande)	50 mm
Arriba**	500 mm

* Distancia mínima de fuentes de calor 500 mm.

** En función del tipo de evacuación del aire de salida y de la estructura del techo.

Instrucciones de emplazamiento

Inclinación absoluta del aparato durante el funcionamiento	máx. 2° (3.5%)
--	----------------

Capacidad de carga

Número máx. de soportes para alimentos	
GN 1/1 profundidad 40 mm	6
GN 1/1 profundidad 65 mm	4
Plato máx. Ø 26 cm,	8
Peso de carga máx.	
GN 1/1, por horno mixto	20 kg
GN 1/1, por nivel	5 kg

Conexión eléctrica

3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)	
Consumo de potencia asignado	7.1 kW
Potencia aire caliente	6.8 kW
Potencia motor	0.25 kW
Corriente asignada	14.8 A
Protección por fusible	16A
Sección de conductor recomendada	5G2.5
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)	
Consumo de potencia asignado	7.1 kW
Potencia aire caliente	6.8 kW
Potencia motor	0.25 kW
Corriente asignada	18.6 A
Protección por fusible	35 A
Sección de conductor recomendada	4G4
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)	
Consumo de potencia asignado	7.1 kW
Potencia aire caliente	6.8 kW
Potencia motor	0.25 kW
Corriente asignada	21.1 A
Protección por fusible	25 A
Sección de conductor recomendada	4G4

Conexión de agua

Alimentación de agua	
Dispositivo de cierre	Con válvula antirretorno (tipo EA) y tamiz
Alimentación de agua	
	2 x G 3/4", conexión fija recomendada
Presión del flujo, sin ConvoClean system	
	200 - 600 kPa (2 - 6 bar)
Presión del flujo, con ConvoClean system	
	300 - 600 kPa (3 - 6 bares)
Desagüe del aparato	
Versión	Conexión fija (recomendada) o sifón de embudo
Tipo	DN 40

Calidad del agua

Conexión de agua A* para inyección de agua	
Requisitos generales	Agua potable, generalmente agua blanda (dado el caso, instalar un sistema de tratamiento del agua)
Dureza total	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Conexión de agua B* para limpieza	
Requisitos generales	Agua potable, generalmente agua dura
Dureza total	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Conexiones de agua A, B*	
Valor pH	6.5 - 8.5
Cl ⁻ (cloruro)	máx. 60 mg/l
Cl ₂ (cloro libre)	máx. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (sulfato)	máx. 150 mg/l
Fe (hierro)	máx. 0.1 mg/l
NH ₂ Cl (monocloramina)	máx. 0.2 mg/l
Temperatura	máx. 40 °C
Conductividad eléctrica	mín. 20 µS/cm

* Véase el gráfico "Posiciones de conexión", pág. 2.

Consumo de agua

Conexión de agua A*	
Consumo medio cocción	0 - 15 l/h
Caudal máx. de agua	0.5 l/min
Conexiones de agua A, B con ConvoClean system	
Consumo medio cocción**	0 - 20 l/h
Caudal máx. de agua	10 l/min

* Valores para el dimensionamiento de un sistema de tratamiento del agua.

** Incl. el agua requerida para enfriar el agua residual.

AVISO: Véase el gráfico "Posiciones de conexión", pág. 2.

Emisiones

Pérdida de calor*	
Latente	1330 kJ/h / 0.37 kW
Sensible	1450 kJ/h / 0.40 kW
Temperatura del agua residual	máx. 80 °C
Ruido de funcionamiento	máx. 60 dBA

* Los valores de la pérdida de calor se midieron de conformidad con DIN 18873-1 "Métodos para la determinación del consumo de energía de aparatos de cocina profesional — Parte 1".

Para el dimensionamiento de un sistema de ventilación son determinantes el tipo y la frecuencia de utilización de los aparatos. Estos valores pueden ser mayores que los valores indicados acerca de la pérdida de calor. En la literatura especializada pueden encontrarse valores orientativos, p. ej. en la norma VDI 2052.

Para el dimensionamiento de un sistema de ventilación, póngase en contacto con su planificador técnico.

Obsérvese:

- Este documento se utiliza únicamente para la planificación.
- Otros datos técnicos y las instrucciones de instalación y emplazamiento deben consultarse en el manual de instalación.

ACCESORIOS

(Para datos detallados, consulte el folleto de accesorios)

Campana de condensación ConvoVent mini

Conexión eléctrica	
Tensión asignada	1N~ 230V 50/60Hz
Consumo de potencia asignado	60 W
Corriente asignada	0.26 A
Protección por fusible	16 A
Dimensiones sin embalaje	
Ancho x Altura x Profundidad	515 x 135 x 564 mm
Peso sin embalaje	17 kg
Distancia de seguridad hacia arriba**	500 mm

** En función del tipo de evacuación del aire de salida y de la estructura del techo.

Kits de sobreposición

Kit de sobreposición	
Combinaciones admisibles	mini 6.10 abajo, mini 6.06 arriba mini 6.10 abajo, mini 6.10 arriba mini 10.10 abajo, mini 6.10 arriba
Kit de sobreposición con compartimento para bidón de producto de limpieza, sobre ruedas	
Combinaciones admisibles	mini 6.10 abajo, mini 6.10 arriba