

Caractéristiques générales

- **Système Clos Avancé** gestion automatique de l'humidité gain d'énergie
- **Crisp&Tasty** déshumidification instantanée sans perte d'énergie : juteux et croustillant
- **Press&Go** 8 programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une touche
- **Easy Touch** toutes les fonctions au bout des doigts, intuitif et convivial
- **Gain de place** encombrement réduit au minimum rentre partout
- **Glissières** utilisation de récipients GN de différentes profondeurs
- **Réducteur de buée** peu de vapeur dans la cuisine

Equipements de série

- Deux enceintes de cuisson pouvant être commandées séparément par le même bandeau de commandes
- Production de vapeur par injection à l'intérieur de l'enceinte de cuisson / version à injection
- Press&Go pour la sélection rapide de recettes précises
- Tray Timer : enfournement décalé dans le temps par niveau
- Présélection du début de cuisson en temps réel
- Cuisson de nuit et cuisson Delta-T
- Cuisson simultanée grâce au système Easy Touch
- Nombreuses recettes programmables, jusqu'à 99 étapes par recette et avec une illustration
- Livre de cuisine « Convotherm » avec 220 recettes préprogrammées
- Porte avec survitrage avec position d'arrêt de porte intégrée
- Echelles à glissières pour GN1/1 - Pas de 20 mm
- Bac de collecte de la condensation
- Fermeture de porte par levier rotatif avec fonction de sécurité
- Contacteur de porte résistant à l'usure
- Deux sondes de température à cœur multipoints
- Vitesse réduite du ventilateur pour la cuisson de produits délicats (programmable dans les recettes de cuisson)
- Ventilateur avec fonctionnement autoreverse
- Fonctionnement simple grâce à des menus/icônes
- Affichage graphique clair, tableau de commandes tactile avec texte complet
- Commande par processeur conçue de façon modulaire avec affichage en clair du texte et contrôle automatique du module
- Les listes de pièces de rechange et les schémas électriques se trouvent sur l'appareil
- Mode d'emploi complet mémorisé sous forme d'aide
- Interfaces RS 232, RS 385, USB, Ethernet/LAN
- Mémorisation interne des données HACCP
- Mémorisation de tous les réglages de l'appareil et des recettes dans la puce électronique supplémentaire (module d'identité)
- Diagnostic automatique permanent pour la détection d'erreurs
- Système avec description des erreurs sous forme de texte complet
- Mode programme de sécurité : possibilité d'utilisation de l'appareil avec une fonctionnalité restreinte en cas de problèmes techniques
- Modèle de base pour les prisons
- Version robuste en acier inoxydable
- Enceinte de cuisson avec angles arrondis
- Glissières et déflecteurs facilement amovibles
- Joint hygiénique
- Eclairage de l'enceinte de cuisson avec protection en verre antichoc
- Goulotte de récupération des condensats en bas de porte
- Protection contre les projections IPX 4
- Niveau de montage (installation peu encombrante)
- Support à pieds réglables en hauteur



Programmes de cuisson

	VAPEUR 30°C - 120°C	Pour étuver, mijoter ou pocher
	AIR MIXTE 100°C - 250°C	Pour cuire et rôtir
	AIR PULSÉ 30°C - 250°C	Pour griller, cuire de façon rapide ou classique, toaster et gratiner
	REMISE EN TEMPERATURE 120°C - 160°C	Pour réchauffer rapidement des mets préparés sur assiettes ou sur plateaux

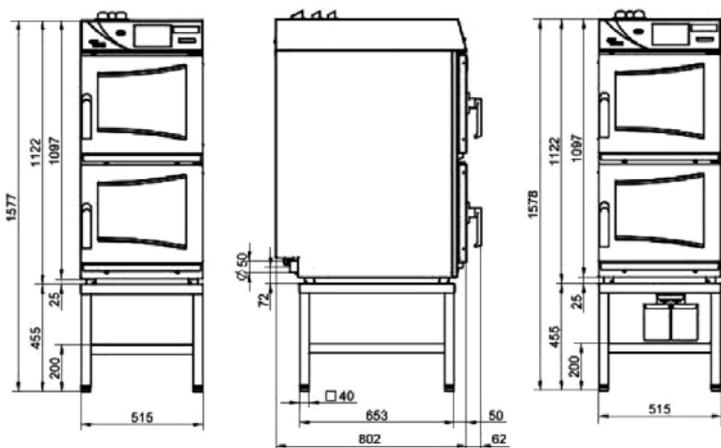
Equipements optionnels

- ConvoClean, programme de nettoyage automatique : désinfecte et stérilise, 4 niveaux, pièces du système solidement installées
- Ferrage à gauche
- Tensions spéciales
- HACCP Viewer pour évaluer les données HACCP mémorisées dans le système Easy Touch, y compris clé USB pour l'exportation des données

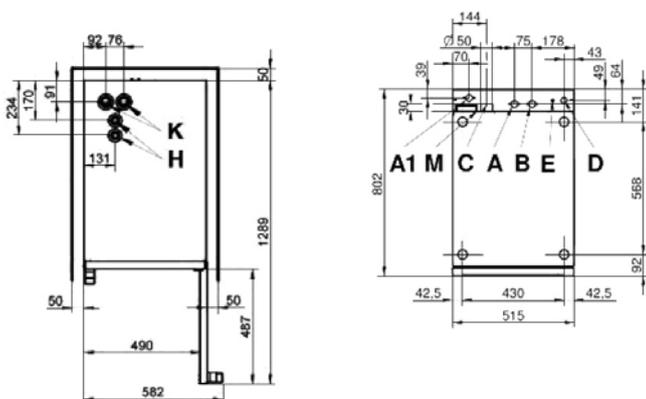
Accessoires

- Kits d'installation d'arrivée d'eau et d'évacuation des eaux usées
- Programme de nettoyage spécial homologué Convotherm
- Hotte ConvoVent
- Douchette (rééquipement)
- Récipients et plaques en acier au nickel-chrome, perforés ou non, plusieurs tailles, grilles





A = raccordement eau douce \varnothing 3/4"
 A1 = raccordement nettoyage \varnothing 3/4"
 B = raccordement eau dure \varnothing 3/4"
 C = raccordement vidange DN 50
 D = raccordement électrique
 E = compensation de potentiel
 H = mise à l'air libre de la boîte à condensats
 K = évènement
 M = trop plein 80 x 25



Dimensions et poids

Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions emb.* L x P x H (mm)	Poids (kg)	Poids emb. (kg)
515 x 802 x 1577	580 x 935 x 1305	99	115

* Support sous emballage séparé

L'appareil doit être positionné bien à l'horizontale.

Niveaux (pour l'ensemble des deux fours) :

- 12 x GN1/1 40 ou 20 mm
- 8 x GN1/1 65 mm
- 16 assiettes \varnothing 260 mm

Ecart entre niveaux : 50 mm variables

Raccordement électrique

	Puissance	Charge de connexion (kW)	Courant nominal (A)	Section de raccord* (mm ²)
3/N/PE	400 V - 50/60 Hz	14,1	22	5,0 x 2,5

* Section de raccord recommandée en pose aérienne pour une longueur maximale de 5 m.

Un commutateur principal (dispositif disjoncteur efficace sur tous les pôles) doit être installé à proximité de l'appareil par le maître d'œuvre.
 Branchement pour la compensation du potentiel.

Raccordement hydraulique

- Eau froide 3/4" 2 à 6 bars de pression d'écoulement \approx 0-15 l/h
- Robinet et filtres doivent être installés à proximité de l'appareil par le maître d'œuvre
- Eau : eau potable
Le cas échéant, installer un dispositif d'épuration des eaux
- Evacuation de l'eau : DN 50, branchement fixe ou siphon à entonnoir

Aération et ventilation

- Perte de chaleur sensible : 2370 kJ/h (3/N/PE 400 V)
- Perte de chaleur latente : 3700 kJ/h (3/N/PE 400 V)

Nota

Cet appareil est réservé à un usage professionnel.
 Ne pas installer l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou de surfaces inflammables.
 Distances de sécurité : 50 mm à l'avant, à l'arrière, à gauche et à droite, 500 mm au-dessus (pour la ventilation), 100 mm sur le côté avec douchette (à monter en fonction de l'arrêt de porte).
 Niveau sonore < 60 dBA